VOTRE FORMATION

BACHELOR EN SCIENCES & INGÉNIERIE

- Agronomie & Agroalimentaire -

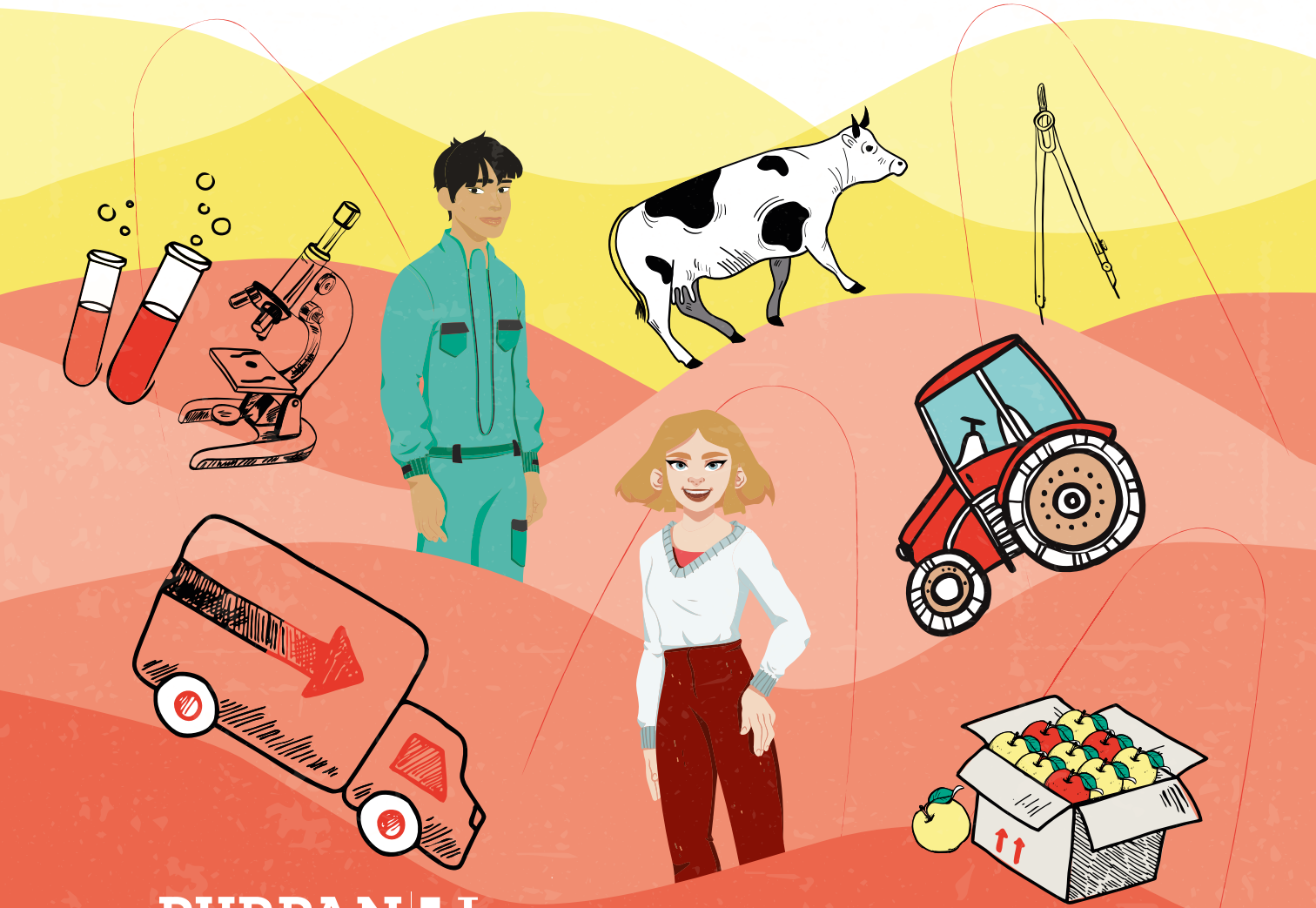
PURPAN DEPUIS 1919

ANNÉE 2026 2027

Construisez votre avenir au cœur des transitions agricoles, alimentaires et environnementales

Post-Bac en 3 ans

Grade de Licence



PURPAN ÉCOLE D'INGÉNIEURS

Édito

"FORMER LES ACTEURS DES TRANSITIONS DE DEMAIN"

Choisir une formation, c'est choisir la manière dont on souhaite contribuer au monde de demain. C'est aussi faire le choix d'un parcours qui permettra de développer ses connaissances, ses compétences et sa capacité à agir face aux grands défis de notre société.

Nous sommes convaincus que les transitions agricoles, alimentaires et environnementales nécessitent des professionnels compétents, curieux, responsables, engagés et ouverts sur le monde.

Notre ambition est de vous accompagner tout au long de ces trois années afin que vous puissiez développer des connaissances scientifiques solides, acquérir une véritable expérience de terrain et construire progressivement votre projet professionnel.

Vous apprendrez en expérimentant, en menant des projets concrets, en travaillant en équipe et en étant au contact des entreprises, des chercheurs et des acteurs des filières agricoles et agroalimentaires.

Au-delà des compétences techniques, nous accordons une place essentielle aux qualités humaines : l'esprit d'initiative, la capacité d'adaptation, le sens des responsabilités, l'ouverture internationale et l'envie d'agir. Ce sont ces compétences qui feront de vous la/le professionnel(le) capable d'accompagner les transformations de demain.

En rejoignant le Bachelor en Sciences et Ingénierie de PURPAN, vous intégrerez une école reconnue pour son exigence académique, sa proximité avec les entreprises et son accompagnement personnalisé. Avec toute l'équipe, nous aurons à cœur de vous accompagner dans cette belle aventure et de vous aider à révéler votre potentiel.

Au plaisir de vous accueillir prochainement à PURPAN.

Anne CALMON,
Responsable de la formation BSI.

Les pages suivantes vont vous apporter de nombreuses informations sur la formation. Si vous voulez en savoir plus sur l'école, rendez-vous sur www.purpan.fr ou lisez notre plaquette de présentation de l'école.

Pour tout savoir de l'école

PEFC
IMPRIM'VERT®





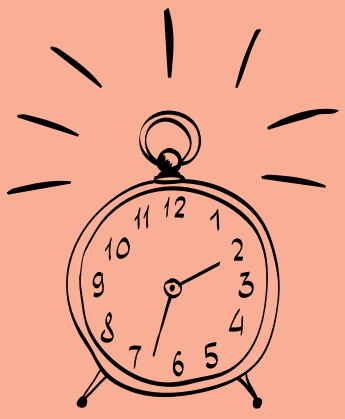




NATURE / ENVIRONNEMENT
Biodiversité / Écosystème
Espèces animales et végétales / Qualité
ÉNERGIE / DÉVELOPPEMENT DURABLE
BIEN-ÊTRE ANIMAL
Sécurité et souveraineté alimentaires
PRODUCTION LOCALE / NUTRITION, ...







POURQUOI PURPAN ?

L'École d'Ingénieurs de PURPAN propose un cursus d'excellence de 3 ans, menant au diplôme BSI.

DIPLÔME CONFÉRANT GRADE DE LICENCE CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

POURQUOI CHOISIR LE BACHELOR DE PURPAN ?

- Une formation professionalisante en **3 ans**
- **180 crédits** ECTS
- Bénéficiez de **18 mois d'expérience professionnelle dont 3 à l'international**
- **2 années de tronc** commun
- Sélectionnez le parcours qui vous ressemble parmi **2 spécialisations** proposées
- Immergez-vous en entreprise par le biais de l'**apprentissage**
- **Obtenez un diplôme Bac+3 conférant un grade de Licence certifié par l'État**
- Une **pédagogie de terrain** avec des projets et mises en situation
- Une **forte proximité** avec les entreprises
- Complété du Certificat individuel de **produits phytopharmaceutiques** (Certiphyto) et de la **Capacité Professionnelle Agricole** (CPA)
- Une fois diplômé(e), faites votre propre choix : **intégrez directement le monde professionnel ou poursuivez vos études**

POURQUOI REJOINDRE PURPAN ?

- **Concrétisez votre attachement à la nature, à la qualité alimentaire, aux sciences du vivant, ...**
- Bénéficiez des valeurs et du projet pédagogique de PURPAN
- **Profitez des équipements d'exception de l'École :** plateformes et laboratoires de recherche, domaine agricole, Halle agroalimentaire, ...
- Intégrez une école au **site attractif** et à la **vie étudiante dynamique**
- Une fois diplômé(e), rejoignez un réseau **de plus de 7 000 Purpanais(es)**
- Accédez au **premier secteur d'emplois** en France

+33 (0)5 61 15 30 30
www.purpan.fr

École d'Ingénieurs de PURPAN
Agriculture / Agroalimentaire / Sciences & Humanités
—
75 voie du TOEC - BP 57611
31076 Toulouse Cedex 3 - France

Votre parcours à PURPAN



1 DÉCOUVREZ ..... *P 1 - 2*

L'École d'Ingénieurs de PURPAN.



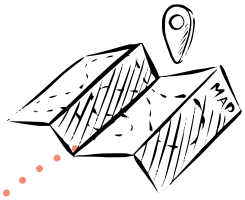
2 COMPRENEZ ..... *P 3 - 12*

La formation Bachelor en Sciences & Ingénierie, les compétences & les spécialisations.



3 EXPÉRIMENTEZ ..... *P 13 - 14*

L'alternance, l'entrepreunariat, les projets & les stages.



4 PROFITEZ ..... *P 15 - 20*

La vie étudiante, la ville de Toulouse & la vie pratique.



5 DEVENEZ ..... *P 21 - 22*

Les métiers, les débouchés, le réseau & l'insertion professionnelle.



6 RENCONTREZ ..... *P 23 - 30*

Salons, portes ouvertes... les dates clés.



DÉCOUVREZ

L'ACCOMPAGNEMENT À PURPAN DEPUIS 1919

Une école centenaire, un site de 26 ha et un domaine agricole pour apprendre au contact du réel.



L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS DE PURPAN, L'ÉCOLE DES FILIÈRES DU FUTUR

Le site de Toulouse...

Fondée en **1919**, l'École d'Ingénieurs de PURPAN forme depuis plus d'un siècle des ingénieur(e)s capables d'accompagner les **transitions agricoles, alimentaires, environnementales et sociétales**. Implantée sur un site de **26 ha arboré et végétalisé** au cœur de Toulouse, elle propose un cadre d'études privilégié où patrimoine, innovation et qualité de vie se conjuguent.

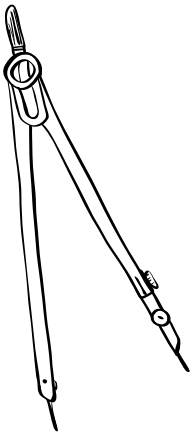
Fidèle à son héritage humaniste, PURPAN place la **formation humaine au cœur de son projet pédagogique**. Inspirée de la pédagogie ignatienne, elle favorise l'accompagnement personnalisé, l'expérimentation, l'ouverture aux savoirs et le développement de l'esprit critique, afin de former des professionnel(le)s compétent(e)s, responsables et engagé(e)s.

Reconnue pour la qualité de son enseignement et de sa recherche appliquée, l'École s'appuie sur des **plateformes technologiques de haut niveau** ainsi que sur le **Domaine de Lamothe, l'une des deux seules exploitations agricoles intégrées à une école d'ingénieurs en France**. (cf ci-contre)

Sous statut associatif, PURPAN est un établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général (EESPIG) à but non lucratif, avec une mission de Service Public en Formation, Recherche, Coopération Internationale et Transfert (Loi Rocard 1984).

Établissement Composante de l'Université de Toulouse et ouverte sur un réseau de partenaires dans plus de 50 pays, PURPAN offre à ses étudiant(e)s une formation alliant **exigence académique, expériences de terrain, ouverture internationale et engagement en faveur du développement durable**.

Sa signature, « **Cultiver l'Humain** », incarne les quatre valeurs qui fondent son identité : l'**Amour de la Terre**, l'**Ouverture aux savoirs**, la **Pédagogie de l'accompagnement** et la **Force de l'humain**.



... C'est ici que l'école forme des étudiant(e)s en agriculture, agroalimentaire, sciences et humanités.

Elle accueille chaque année plus de 1 600 étudiant(e)s dans ses différentes formations (du Bac+3 au Bac+5) et compte près de 190 salariés (dont près de 51 enseignants-chercheurs permanents). Parmi eux, une dizaine travaille au Domaine de Lamothe.



Site de Toulouse



Site de Lamothe

Chiffres clés

- **+ 26** **hectares à Toulouse**
- **9 000 m²** **site de Toulouse**
- **1** **parvis**
- **3** **zones** dédiées à l'entrepreneuriat (incubation et espaces de coworking)
- **1** **centre de documentation**
- **2** **amphis ou salles** de plus de 300 places
- **5** **amphis ou salles** d'environ 200 places
- **3** **amphis ou salles** de plus de 100 places
- **8 000 m²** **espaces dédiés** à l'enseignement
- **+ 2 100 m²** **espaces** dédiés à la vie étudiante
- **6** **salles de TP**
- **15** **salles de travail**
- **49** **salles de cours**
- **51** **enseignants-chercheurs**
- **7** **plateformes et laboratoires** d'expérimentation et de recherche
- **1** **bâtiment d'enseignement de 2 700 m²**
- **1** **Halle de Technologies Agroalimentaires**
- **1** **exploitation agricole de 250 hectares**

Le site de Lamothe est l'illustration concrète de l'esprit d'agriculture durable et de transition agroécologique qui est enseigné à PURPAN.

Le site de Lamothe, un domaine agricole singulier

Le Domaine de Lamothe, situé à 20 km de Toulouse, est un atout unique de PURPAN. **Véritable laboratoire à ciel ouvert**, il associe production agricole, recherche, expérimentation et innovation autour d'un troupeau de 120 vaches laitières et de grandes cultures (maïs, blé, tournesol, soja, ...).

Le site de Lamothe a plusieurs vocations : il s'agit d'un **outil pédagogique** (support de cours, TD, stages, visites d'exploitation), de **production**, d'**expérimentation et de recherche** (avec ses plateformes scientifiques de haut niveau), de **transfert** (programmes agricoles professionnels) mais aussi de **rayonnement** (image de l'agriculture auprès du grand public).

Au cours de vos années à PURPAN, vous aurez l'occasion de vous rendre sur le domaine de Lamothe. Vous y découvrirez et comprendrez l'acte de production et l'engagement professionnel et humain de l'agriculteur. Vous y apprendrez les techniques, l'organisation et la gestion d'une exploitation. Le point de départ de toute filière.

Ce site vous sensibilisera à l'innovation (en matériel, en techniques), à l'expérimentation et aux problématiques agricoles actuelles.

COMPRENEZ

L'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

Choisissez une formation qui allie sciences du vivant, terrain et projets concrets pour devenir un(e) acteur(rice) clé des transitions de demain.

1er du classement Figaro Étudiant avec une note de **18.8/20**

LE BACHELOR BSI
AGRONOMIE & AGROALIMENTAIRE
DE PURPAN



Un diplôme professionnalisant en 3 ans qui forme les professionnel(le)s de demain capables d'accompagner les transitions agricoles, agroalimentaires et environnementales.

Sciences | Engagement | Agroécologie | **Terrain**

Projet | Qualité | **Innovation** | Transition | Équipe

Responsabilité | Curiosité | **International** | Développement durable

Entreprise | Expérimentation | Agroalimentaire

180 ECTS



Conditions de diplomation :

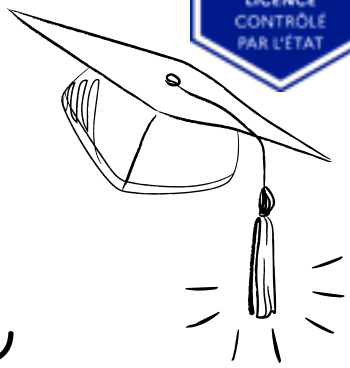
- Valider 180 ECTS
- Valider un niveau B1 au TOEIC (550 pts min.)
- Réaliser une mobilité à l'international d'une durée minimale de 4 semaines

À l'issue de votre formation, les compétences maîtrisées seront les suivantes :

VOS 3 ANNÉES

de Bachelor en Sciences et Ingénierie Agronomie & Agroalimentaire. RNCP 42759

DIPLÔME CONFÉRANT GRADE DE LICENCE CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT



1re année **2e année**

2 années de tronc commun

3e année

1 année de spécialisation avec 2 parcours en apprentissage au choix



1 Agroalimentaire durable et Approvisionnement



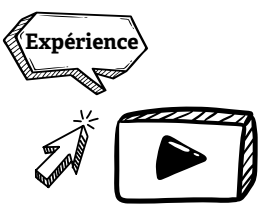
2 Agriculture durable et Environnement
"Métiers de la **Transition Agroécologique"**

Les points forts

- Interventions de professionnels de la filière.
- Mises en situations professionnelles de recherche et de conseil.
- Restitution des résultats aux commanditaires et aux enseignant(e)s.
- Gestion de projet en groupe.
- Forte expérience entreprise via l'apprentissage.
- Anglais tout au long du cursus.
- Mobilité internationale longue.

Les compétences

- Mobiliser ses savoirs en sciences fondamentales, appliquées, sociales et humaines.
- Recueillir, interpréter des données et développer un sens critique dans les filières agricoles et agroalimentaires.
- S'intégrer et mener des projets au sein d'une équipe en tenant compte de la QHSE/RSE.
- Savoir communiquer et se tenir informé(e) par de la veille documentaire pour transmettre.



Benjamin parle de son quotidien d'étudiant, des projets collaboratifs et de l'ouverture internationale. Il insiste aussi sur l'accès à l'entreprise.



COMPREZ

L'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

Un encadrement bienveillant vous aide à tirer de chaque expérience des compétences concrètes.

L'ACCOMPAGNEMENT ET LA FORMATION HUMAINE, CLÉS DE L'ÉPANOUISSEMENT

Ils sont le fondement de notre projet pédagogique et humain.

Nos objectifs

Vous **accueillir** quelle que soit votre histoire.

Privilégier les **mises en situation** : stages (cf. page 10), expériences à l'international, projets en entreprise, projets d'équipes, mémoires, ...

Organiser la **relecture** de vos expériences vécues.

Révéler tout votre **potentiel** pour faire la différence.

Impulser **la motivation et l'autonomie** nécessaires à l'insertion professionnelle.

Des projets individuels et collectifs : ils jalonneront votre cursus, enseignant(e)s et professionnel(le)s y seront vos partenaires.

Le travail en groupe : il sera fondamental dans le développement du goût de communiquer, dans la découverte de la complémentarité, de l'autonomie, de la responsabilité, du management ou du devoir d'éthique.

Notre pédagogie

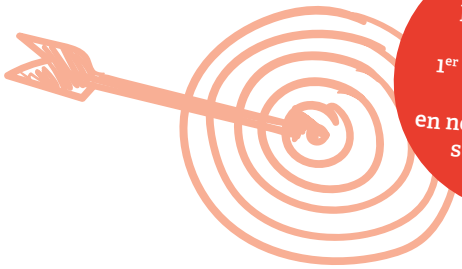
Une pédagogie commune à chaque mise en situation.

Un suivi personnalisé durant les 3 années du cursus.

Opérations pédagogiques
Vous vous immergerez dans le monde professionnel au travers de travaux de groupe, de visites d'exploitations ou d'entreprises, de cas concrets ou de jeux de rôle...

Accompagnement
Chacun(e) de vos stages ou opérations pédagogiques fera l'objet d'une préparation et d'un tutorat bienveillants par un(e) enseignant(e) (chercheur/euse) ou personnel administratif / support.

Relecture
Après chaque nouvelle expérience, vous serez invité(e) à en dresser un bilan, individuellement ou en groupe, encadré(e) par l'équipe pédagogique de l'École.



La formation humaine 1er enseignement de l'École, en nombre d'heures sur les 3 ans.

LA FORMATION HUMAINE

Développer son savoir-faire, son savoir-être et son savoir-s'adapter, au travers de nombreuses mises en situation.



Paul, étudiant en 3e année, vous raconte son expérience pratique vers la mise en situation concrète.

Fondée sur l'ADN de PURPAN, la formation humaine vous permettra d'acquérir des compétences comportementales et managériales. Cette formation intègre des tests et des exercices visant à mieux se connaître, à mieux comprendre l'autre (interculturalité, culture générale,...). Les outils scéniques de communication professionnelle en langue française ou anglaise viennent enrichir ces savoir-être.

Les éléments clés



Se connaître et acquérir le sens de l'autre

Sociologie
Apprendre à apprendre
Gestion des émotions



Développer sa curiosité, son sens critique et sa créativité

Cours de culture générale
Débats
Conférences



Construire son projet

Entretiens individuels
Découverte du monde professionnel
Préparation à l'entrée dans la vie active
Ateliers de recherche d'entreprise
Stages et apprentissage en entreprise



S'engager avec et pour les autres

Responsabilités étudiantes
Travaux de groupe
Stages et projets d'entreprises

APPRENDRE - EXPÉRIMENTER - AGIR

Deux années pour découvrir, expérimenter et construire votre projet professionnel

Vous y aborderez les sciences du vivant pour comprendre les filières agri/agroalimentaires et développerez un esprit d'analyse critique.

Ce socle intègre des temps de stages en entreprise ou en exploitation agricole en France, puis en pays anglophone. Au terme de ces 2 années, vous ferez votre choix parmi **les parcours de spécialisation possibles en 3e année**.

DÉCOUVRIR

Votre 1re année

BSI 1

Développez les fondamentaux scientifiques indispensables pour comprendre le fonctionnement du vivant et les filières agricoles et agroalimentaires.

Quelques-unes de vos matières :

Semestre 1
- Outils de calcul et de modélisation
- Chimie : interactions et analyses
- Fonctionnement du vivant
- Expression et communication

Semestre 2
- Modélisation des événements et des systèmes
- Les filières : de l'amont à l'aval
- Culture de l'entreprise et expérience humaine
- Expérience professionnelle en entreprise

Retours sur la 1re année

APPROFONDIR

Votre 2e année

BSI 2

Développez votre capacité d'analyse, votre ouverture internationale et préparez votre spécialisation.

Quelques-unes de vos matières :

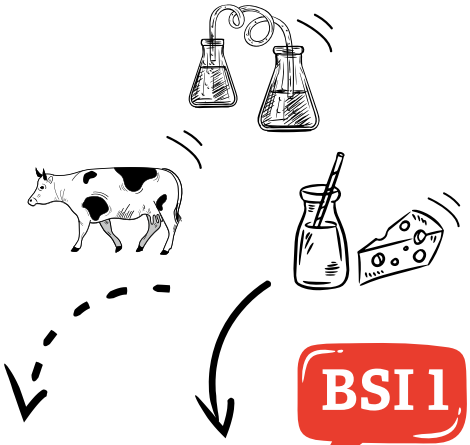
Semestre 1
- Traitement des données
- Alimentation et nutrition
- Biologie microbienne et génétique
- Interculturalité et communication à l'international

Semestre 2
- Modélisation des systèmes en industrie
- Agro-écologie et économie des filières
- Fonctionnement de l'entreprise
- L'entreprise à l'international

Retours sur la 2e année

Un stage chaque année !

Les stages vous permettront d'avoir une expérience professionnelle ; de vous adapter au monde du travail ; d'exécuter des tâches opérationnelles ; de développer vos capacités relationnelles et d'adaptation.



Stage de 3 mois en entreprise, ou en exploitation agricole

de janvier à mars

Au milieu de la 1re année, vous réaliserez un stage soit :
- en entreprise agricole avec un atelier de transformation et/ou de commercialisation ;
- en coopérative agricole ;
- en industrie agroalimentaire ;
- en centre de recherche public ou privé en lien avec le monde agricole.



Stage de 3 mois en pays anglophone

de avril à juillet

À la fin de la 2e année, vous réaliserez un stage en pays anglophone soit :
- en entreprise agricole avec un atelier de transformation et/ou de commercialisation ;
- en coopérative agricole ;
- en industrie agroalimentaire ;
- en centre de recherche universitaire ou privé en lien avec le monde agricole.

Progressez en anglais et vivez une expérience unique !





Pendant ces deux premières années, vous alternez **enseignements, projets et stages afin de développer :**
- autonomie
- capacité d'analyse
- esprit d'équipe
- adaptabilité
- connaissance des entreprises

COMPRENEZ
L'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE
La dernière année se dessine selon vos propres choix.

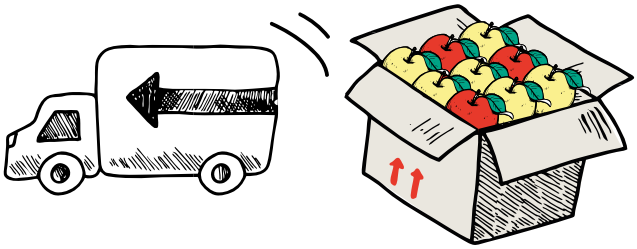
BSI 3 - FPSC

EN 3e ANNÉE, LE PARCOURS EN APPRENTISSAGE ❶

AGROALIMENTAIRE DURABLE ET APPROVISIONNEMENT

Food Production and Supply Chain "FPSC"

L'objectif est de préparer de futurs collaborateurs pour les entreprises du secteur agroalimentaire, capables de gérer des projets, notamment dans les domaines de la production, de la QHSE, de la R&D ou de la logistique / supply chain.



Enseignements et objectifs

Aliment santé

Approfondir les connaissances sur la composition nutritionnelle des aliments ou de groupes d'aliments et leurs critères de qualité.

Procédés de transformation

Organiser des opérations de transformation de matières premières en produits finis (notion de haute valeur ajoutée) en respectant les procédures de qualité, traçabilité, sécurité et environnement.

Gestion de production

- Savoir designer et mettre en œuvre une production.
- Savoir analyser les points critiques d'une chaine de production.
- Savoir mesurer des indicateurs de performance.

QHSE

- Savoir mettre en œuvre et suivre des actions en qualité et sécurité alimentaire.
- Savoir identifier et maîtriser les dangers.
- Participer au pilotage du système QHSE (rédaction de procédures, réalisation d'audits, formation à l'hygiène, prise en charge des réclamations clients...).

Veille

- Savoir réaliser une veille scientifique, technologique et réglementaire.
- Savoir faire un état des lieux du marché.

Logistique / Supply Chain

Savoir appréhender le management, la stratégie et la gestion de projet supply chain.





Découvrez toutes
les compétences acquises
et les métiers qui s'ouvrent à vous

ECTS*	"FPSC" 595 HEURES DE FORMATION (60 ECTS)
12	Gestion de production et supply chain
8	Alimentation, nutrition et procédés agroalimentaires
3	Posture professionnelle et communication (Anglais et formation humaine)
7	Contextualisation de l'entreprise et de ses missions
3	Recherche et développement en IAA
11	Management qualité, hygiène, sécurité et environnement
3	Savoir devenir dans un contexte (Anglais et formation humaine)
13	Assurer une mission et des responsabilités professionnelles

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

- Organisation et gestion de la production.
- Mise à jour de l'HACCP, ou mise en place de normes ISO 9001 – ISO 14000, ISO 26000, Certification IFS, ou du document unique pour assurer la sécurité des personnes.
- Développement d'un nouveau produit.
- Pilotage de projet en logistique.

LES MÉTIERS POSSIBLES

Ce parcours en apprentissage prépare à la gestion de projets, notamment dans les domaines de la production, de la QHSE (qualité, hygiène, sécurité, environnement), de la R&D ou de la logistique.

Vous vous formez à devenir, entre autres, Assistant(e) QHSE, Assistant(e) logistique, Assistant(e)-Manager de production ou encore Gestionnaire des flux/stocks...

** Le système européen de transfert et d'accumulation de crédits (en anglais European Credit Transfer and accumulation System (ECTS)) simplifie les équivalences entre les formations européennes et la reconnaissance des diplômes. On accumule généralement 30 crédits par semestre, soit, pour une année et donc deux semestres, 60 crédits. Durant 5 années à PURPAN, on capitalise plus de 300 crédits !*

COMPRENEZ

L'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

La dernière année se dessine selon vos propres choix.

EN 3e ANNÉE, LE PARCOURS EN APPRENTISSAGE ②

BSI 3 - A&E

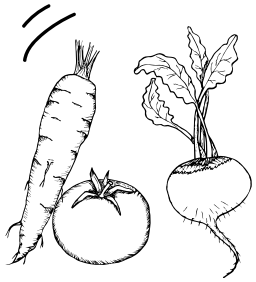
AGRICULTURE DURABLE ET ENVIRONNEMENT

"Métiers de la Transition Agroécologique"

Agriculture and Environment "A&E-MTA"

L'objectif est de préparer de futurs collaborateurs pour les entreprises des secteurs de l'agriculture et de l'agronomie et du développement durable. L'étudiant(e) détermine des besoins en financement, analyse les résultats d'une expérimentation, identifie une anomalie de réaction ou de développement d'une exploitation.

Enseignements et objectifs



Agronomie

Optimiser les facteurs de production végétale ou animale dans l'optique d'améliorer les indicateurs de performance. **/** Développer et intégrer les nouvelles technologies dans le pilotage des productions. **/** Concevoir les solutions technico-économiques (reprise d'exploitation, reconversion, ...) adaptées aux problématiques d'un site de production (environnement, pollution, rendements, ...).

Approche systémique de l'exploitation

Appréhender l'exploitation agricole comme un système où interagissent production animale et production végétale. Intégrer les attentes sociétales dans les projets de développement.

Gestion des écosystèmes

Développer des compétences naturalistes (botanique, zoologie et géologie), méthodologiques et techniques dans le domaine de l'environnement. **/** Savoir examiner un environnement naturel dans sa complexité à travers des domaines disciplinaires complémentaires. **/** Savoir organiser un plan de sauvegarde des environnements naturels grâce à des techniques et méthodes de gestion d'impacts et de préservation des sites.

Agroécologie / Protection des cultures

Réaliser les diagnostics agro-environnementaux. **/** Concevoir les agro-écosystèmes innovants dans un contexte de durabilité économique. **/** Savoir construire un calendrier de protection des cultures (adventices et pathogènes). **/** Savoir mettre en place des systèmes de protection alternatifs.

Agriculture connectée

Gérer l'élevage à l'ère du numérique et améliorer les conditions de la production animale en respectant le bien-être animal. **/** Centraliser les informations machines et les données agronomiques sur une plateforme. **/** Optimiser l'utilisation des machines. **/** Gérer les données agronomiques des parcelles (planifier/analyser/interpréter). **/** Utiliser et traiter des données partagées par plusieurs agriculteurs (télémétrie) pour une meilleure optimisation des itinéraires culturaux et de rendements.

Zootechnie : élevage de demain

Comprendre les enjeux sociétaux et économiques autour de l'élevage. **/** Diagnostiquer, évaluer et innover dans les systèmes d'élevages. **/** Piloter la gestion des effluents d'élevage.





Découvrez toutes
les compétences acquises
et les métiers qui s'ouvrent à vous

ECTS*	"A&E-MTA" 595 HEURES DE FORMATION (60 ECTS)
12	Piloter la performance agronomique
8	Raisonner les agro-systèmes
3	Posture professionnelle et communication (anglais et formation humaine)
7	Contextualisation de l'entreprise et de ses missions
9	Santé végétale et animale
5	Accompagnement de projet de développement agricole
3	Savoir devenir dans un contexte (anglais et formation humaine)
13	Assurer une mission et des responsabilités professionnelles

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE

- Concevoir et proposer un plan d'actions pour un projet en lien avec l'environnement et les aspects aux dimensions écologiques.
- Concevoir les solutions technico-économiques (reprise d'exploitation, reconversion, ...) adaptées aux problématiques d'un site de production (environnement, pollution, rendements, ...) et mettre en place des actions correctives pour une mise aux normes environnementales.
- Établir un compte rendu d'analyse.
- Proposer et planifie les étapes d'un projet de conversion.

LES MÉTIERS POSSIBLES

Animatrice/teur agricole / Animatrice/teur d'organismes agricoles / Technicien(ne) de culture maraîchère, de grande culture, de génie écologique / Conseillère/er agricole, d'agriculture, d'élevage...

** Le système européen de transfert et d'accumulation de crédits (en anglais European Credit Transfer and accumulation System (ECTS)) simplifie les équivalences entre les formations européennes et la reconnaissance des diplômes. On accumule généralement 30 crédits par semestre, soit, pour une année et donc deux semestres, 60 crédits. Durant 5 années à PURPAN, on capitalise plus de 300 crédits !*

EXPÉRIMENTEZ

L'ACCOMPAGNEMENT PAR L'EXPÉRIENCE ET LA PROFESSIONNALISATION

Une immersion en entreprise pour développer vos compétences et préparer votre avenir professionnel.

L'APPRENTISSAGE, UNE IMMERSION PROFESSIONNELLE UNIQUE

Les 2/3 du temps de formation se font en entreprise et 1/3 du temps est en présentiel à l'École de PURPAN.

La formation par alternance consiste en la succession "alternée", comme son nom l'indique, de périodes en entreprise puis sur les bancs de l'École. Ce dispositif vous permet de bénéficier d'une formation de qualité sous statut salarié et d'acquérir des compétences professionnelles significatives en entreprise en étant immergé(e) dans celle-ci.

La rémunération

Simulateur alternance

67% à 100% du SMIC par mois pendant les 12 mois en contrat d'apprentissage *Salaire alternant : simulateur de rémunération*

Rémunération mensuelle minimale d'un apprenti (1).
(Année de référence : 2026)

Situation	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
3e année	1 250,90 € 67 %	1 456,27 € 78 %	1 867,02€ 100 %

Pourcentage du SMIC
1) Les salaires peuvent varier en fonction de l'évolution du SMIC.

NB : Les contrats peuvent commencer jusqu'à 3 mois avant le démarrage du cycle de formation.

Contrat tripartite entre vous, l'entreprise (avec un maître d'apprentissage) et PURPAN (avec un tuteur académique).

L'accompagnement est partagé via le livret d'apprentissage dématérialisé.

Pas de frais de scolarité

Contrat apprentissage 12 mois
67 % à 100 % du SMIC selon l'âge

Les avantages de l'alternance

Expérience professionnelle forte.

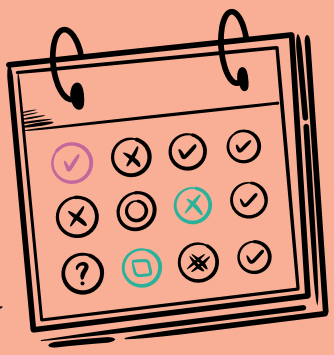
Immersion en entreprise.

Prise en charge des coûts de formation par l'entreprise pendant la durée du contrat.

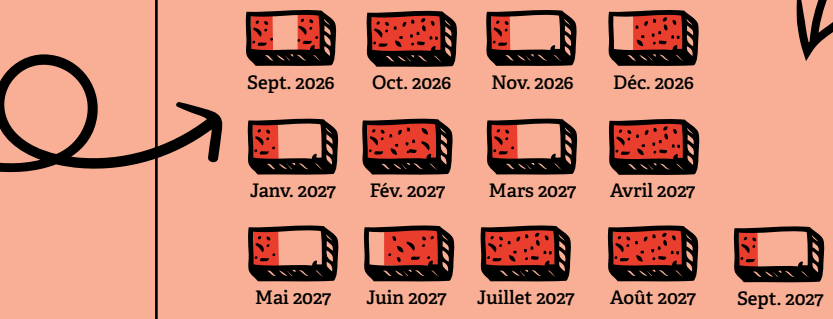
Rémunération : vous percevez un salaire tous les mois.

Forte insertion professionnelle.

Organisation de la formation en contrat d'apprentissage*



CALENDRIER



*Planning donné à titre indicatif

semaines en entreprise
semaines à l'École

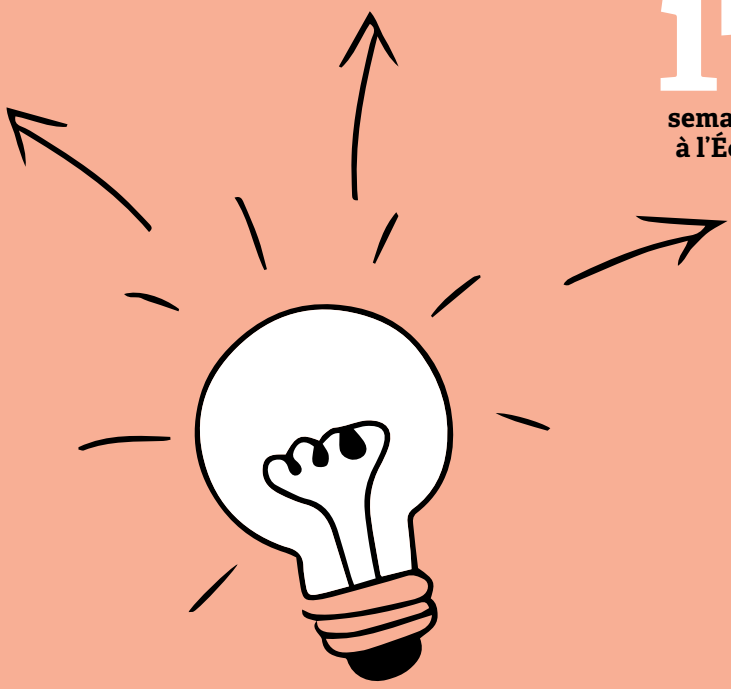


35
semaines en entreprise



17
semaines à l'École







PROFITEZ

L'ACCOMPAGNEMENT À TRAVERS LA VIE ÉTUDIANTE

Associations, événements et vie toulousaine... de quoi vous épanouir bien au-delà des salles de cours.



VOS ÉTUDES À TOULOUSE

L'Occitanie et sa capitale, Toulouse, sont régulièrement citées parmi les destinations préférées des français pour vivre, travailler ou... étudier.

L'IMPLANTATION AU CŒUR D'UN TERRITOIRE DYNAMIQUE

Ville des pionniers de l'aéronautique, d'où Saint-Exupéry et Mermoz se sont envolés pour ouvrir la voie de l'Aéropostale, Toulouse est aujourd'hui l'un des pôles majeurs de la conquête spatiale.

Située dans la 1re région agricole française en nombre d'exploitations, elle abrite un pays de terroirs diversifiés et une richesse gastronomique remarquable.

Ville étudiante par excellence, 1re ville universitaire de France avec plus de 120 000 étudiant(e)s, Toulouse, la "ville rose", conjugue avec dynamisme les industries de pointe, la recherche et l'art de vivre dans cette ville dont le rugby est le sport emblématique.



+120 000 étudiants

2e région agricole française

1re ville où étudier en France

Classement "L'Étudiant" mai 2026.

4e région touristique de France

Une ville festive et culturelle entre musées, spectacles et sites emblématiques comme la Cité de l'Espace, Airbus ou la Halle des Machines...

3e ville de France

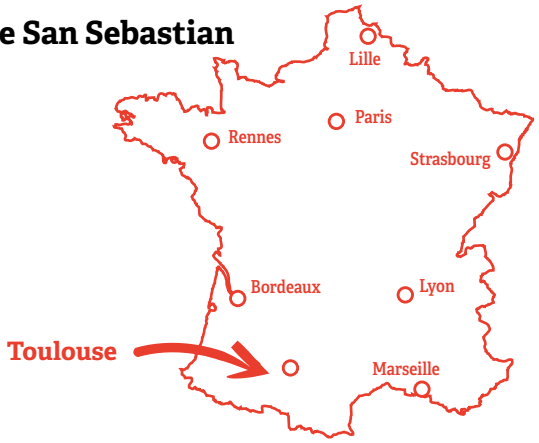
1re région française en bio

L'Occitanie compte **606 502 ha** de bio soit plus d'1/5e de la surface française.

6 pôles de compétitivité en Occitanie dont :

- Aerospace Valley (2005), un centre mondial centré sur l'aéronautique, l'espace et les systèmes embarqués.
- Agri Sud-Ouest Innovation (2007), spécialisé dans l'accompagnement des projets d'innovation dans l'agroalimentaire et l'agro-industrie.
- Cancer Bio Santé (2005), impliqué dans la filière santé et biotechnologies en particulier dans le domaine de la lutte contre le cancer.

- 1h15 des plages méditerranéennes
- 2h45 des plages de surf
- 1h45 des pistes de ski
- 4h20 de Paris en train ou 1h20 en avion
- 2h45 d'Andorre
- 4h de Barcelone
- 3h30 de San Sebastian



Paris : 1h20 en avion, dès 120€* / 4h24 en train TGV, dès 29€* / 8h45 en bus, dès 29€*
Lyon : 1h00 en avion, dès 35€* / 4h10 en train, dès 29€* / 6h45 en bus, dès 20€*
Marseille : 1h05 en avion, dès 35 €* / 3h50 en train, dès 25€* / 6h30 en bus, dès 20€*
Bordeaux : 2h20 en train, dès 19€* / 3h15 en bus, dès 10€*
Rennes : 1h15 en avion, dès 45€* / 7h00 en train, dès 39€*
Strasbourg : 1h35 en avion, dès 40€* / 6h30 en train, dès 39€*
Lille : 1h35 en avion, dès 45€* / 5h40 en train, dès 39€*
** Temps de trajet et prix donnés à titre indicatif.*



LE DÔME DE LA GRAVE



LA PART BELLE À LA VIE ÉTUDIANTE

Un site ouvert, pensé pour bien vivre.

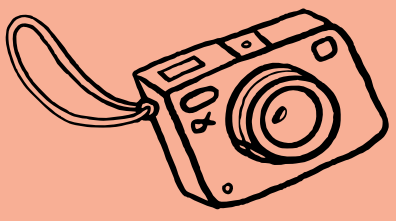
Un site au cœur du nouveau quartier toulousain rive gauche
Les espaces paysagers et les promenades sont privilégiés pour favoriser le lien social. Un quartier entièrement cyclable et desservi par les transports de la ville (tramway, bus, vélo).

Les activités culturelles, sportives et humanitaires des étudiant(e)s
Le Bureau des Élèves coordonne les commissions (sports, soirées, animations internes, communication, conférences…) et la vingtaine de clubs. (cf ci-contre)

La vie étudiante au cœur même du projet pédagogique et humain de l'École
La formation humaine à l'École donne une place majeure à la vie étudiante et à l'implication de chacun(e) au service des autres.

Le goût de la responsabilité
Les racines pédagogiques et humaines de l'École ont, de tout temps, favorisé l'engagement des étudiant(e)s dans l'apprentissage de la responsabilité collective.

Une vie festive responsable
Au sein de l'École, la vie festive de la communauté étudiante allie la convivialité au respect de soi-même et des autres. C'est une préoccupation constante, clairement inscrite dans la stratégie éducative de l'École.





Des espaces de travail et des équipements sportifs mis à disposition des étudiant(e)s.

Les sportives/ifs et artistes de haut niveau bénéficient d'un parcours aménagé*.

** Vous devez le signaler lors de votre inscription.*

VIE ÉTUDIANTE ET ASSOCIATIONS**

Gastronomie & dégustation
Club fromage
Brasserie Purpanaise
Vinothèque
Face the meat

Responsabilité & service
Purpasto
Purpan Junior Conseil
Les Lucyoles
Club sandwich

Art et loisirs
Club photos
Lous Purpanes (chant)
Banda Los Ruros
Broiler Room
Club belote

Sports
BDS (Bureau des sports)
Handball
Football
Rugby
Aviron
Volley
Cyclisme
Basket
Tennis
Les Isards (Randonnée)
Les cirés de PURPAN (club de voile)
Les Ultragriculteurs (supporters du sport Purpanais)
Danse
Pétanque
Escalade
Course à pied
Pêche
Judo

BDE
(BDE@purpan.fr)

*** Liste des clubs 2026-2027, susceptible d'évoluer.*





Zen !







PHOTO DU "CLUB PHOTO" DE L'ÉCOLE.

PROFITEZ

L'ACCOMPAGNEMENT À TRAVERS LA VIE ÉTUDIANTE

Entre aides financières, mobilité, logement et accompagnement handicap, tout est pensé pour que vous vous consacriez pleinement à vos études.

VIE PRATIQUE

TRANSPORT

La ville de Toulouse propose différents types de transports en commun.

Bus, métro & tram

Les transports en commun de Toulouse sont gérés par Tisséo. Les abonnements peuvent être chargés sur la "Carte Pastel" auprès d'une agence Tisséo ou de la boutique en ligne.

Vélos et scooters

VélÔToulouse : il y a 3 300 vélos et 400 stations dans toute la ville. Les vélos sont accessibles 24h / 24 et 7j / 7. Les 30 premières minutes d'utilisation sont gratuites à chaque voyage. Plusieurs centaines de scooters électriques sont accessibles en libre-service à travers la ville depuis l'été 2022 via Yego.

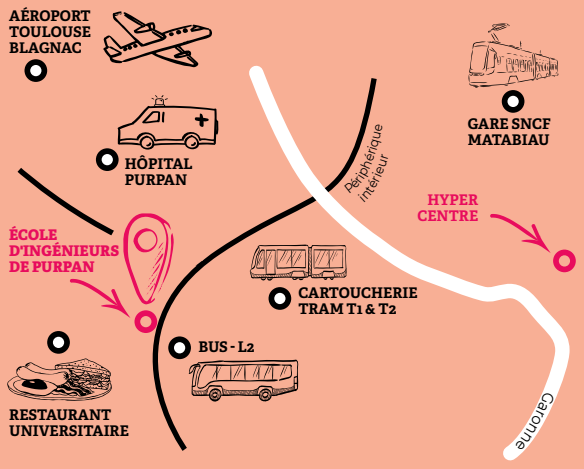
Train

L'abonnement "Frequencio'Jeunes" vous permet de bénéficier d'un nombre illimité de voyages en TER (train express régional) en Occitanie et de réaliser des économies. Il s'adresse à toutes les personnes de moins de 26 ans. Pour voyager en France, vous pouvez acheter une carte spéciale pour les jeunes (49 €, valable 1 an), en bénéficiant de remises sur tous vos voyages, tout au long de l'année.

TRANSPORT LOCAL

Située dans Toulouse intra-muros, PURPAN est seulement à 4 km de l'hyper-centre de Toulouse. Les arrêts de tramway et de bus sont à une courte distance de marche de l'École.

L'École de PURPAN est située à 25 minutes de l'aéroport, 30 minutes de la gare et 17 minutes du centre-ville en transport public.



HÉBERGEMENT



La ville de Toulouse offre plusieurs possibilités de logement aux étudiants.

Logement en CROUS

La ville de Toulouse dispose de 29 cités universitaires. Loyers entre 130€ à 150€/mois en moyenne pour une chambre étudiante. Ces logements sont attribués sur critères sociaux.

Location d'un studio

Entre **300 à 450€*/mois** pour un studio de **10 à 12 m²**. Jusqu'à **500€** en hypercentre.

La colocation

Ce mode de logement se développe et rencontre un succès auprès des étudiants. Il faut compter en moyenne **350€/mois** (appartement **100 m²** avec **3 colocataires**).

À savoir : Si vous vous installez à Toulouse, vous pouvez bénéficier de l'aide "Pass Log" prêt à taux 0 % de la ville de Toulouse.

** Les prix sont donnés à titre indicatif*

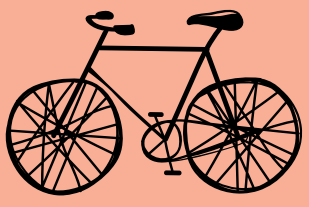
RESTAURATION



Nos étudiants bénéficient actuellement d'un accès au Restaurant Universitaire de l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse (ENVT). Des solutions de restauration sont également disponibles au sein de la Cartoucherie. Vous pourrez également apporter vos repas (micro-ondes disponibles au foyer) ou vous restaurer via le "Club Sandwich" de l'École.

Pour en savoir plus sur les logements possibles





HANDICAP

PURPAN s'engage auprès des étudiants en situation de handicap afin de faciliter leur insertion et leur réussite dans le cadre de leur poursuite d'études supérieures.

Besoin de contacter le référent handicap de l'École ? *referenthandicap@purpan.fr*

AIDES FINANCIÈRES

Vous pouvez bénéficier des aides du fonds social de l'École d'Ingénieurs de PURPAN.

Celui-ci permet d'allouer, soit des prêts à taux zéro remboursables dans les premières années de la vie professionnelle, soit des bourses pour aide exceptionnelle.
Pour en savoir plus, vous pouvez vous rapprocher de la direction Administrative et Financière de l'École.

Vous pouvez être éligible aux bourses du Crous (sur critères sociaux).

Il s'agit d'une bourse pour vos études et/ou pour votre logement social. Environ 30% des étudiants de PURPAN sont boursiers.
Pour en bénéficier, vous devez faire la demande par l'intermédiaire du Dossier Social Etudiant (DSE) via le portail : www.messervices.etudiant.gouv.fr

Vous pouvez faire un prêt étudiant garanti par l'État.

Il est accessible à tous les étudiants (non soumis aux conditions de ressources et ne nécessitant pas de garant). Le remboursement se fait en différé, en règle générale à la fin des études.
Les 5 organismes partenaires sont : Les Banques Populaires, Le Crédit Mutuel, Le CIC, Les Caisses d'Épargne et La Société Générale.
Pour en bénéficier, rapprochez-vous de l'un d'entre eux.

D'autres bourses de mobilité étudiante sont attribuées par l'État ou la Région.

Vous pouvez bénéficier de l'aide personnalisée au logement (APL).

C'est une aide financière destinée à réduire le montant de votre loyer. Les conditions d'attribution diffèrent selon que vous êtes en location, que vous accédez à la propriété ou que vous résidez en foyer.
Renseignez-vous : www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F12006

Pour en savoir plus sur les aides possibles



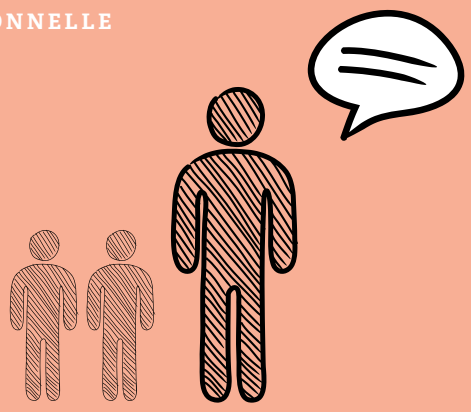


DEVENEZ

L'ACCOMPAGNEMENT À L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Les rencontres, le coaching, et le réseau vous aideront à préparer au mieux votre entrée dans la vie active.

L'INSERTION PROFESSIONNELLE DE NOS DIPLÔMÉ(E)S



Accompagnement à l'entrée dans la vie professionnelle

Les intervenant(e)s professionnel(le)s, les stages, les projets et visites d'entreprises, les tests de personnalité, les ateliers CV, les parcours métiers, l'alternance en entreprise et le Human Career Center (HCC), ... nourriront votre préparation à l'emploi.

Un soutien à l'entrepreneuriat

Un incubateur, un espace de coworking, une société d'amorçage, un domaine d'approfondissement, une référente entreprenariat et même une pépinière d'entreprises, soutiennent des projets d'étudiant(e)s pour les concours locaux et nationaux et contribuent à l'esprit de création d'entreprise. Tout comme l'appui à la Junior Entreprise de l'École, le statut d'étudiant(e)-entrepreneur/euse ou le mentoring.

PURPAN Network

Créé en 2023, **PURPAN Network** est un guichet unique qui accompagne chacun à 360°, de l'étudiant au diplômé, du recruteur au donateur. Son objectif : **faciliter les liens entre étudiants et recruteurs**, coachs et élèves, experts et Alumni, entreprises et École, ou encore Fondation et étudiants en quête de financement. **PURPAN Network** met la mise en relation au cœur de sa mission.

Accompagnement collectif par le HCC

Animation de sessions collectives sur la connaissance de soi, la découverte des filières et des métiers ainsi que sur la construction du projet professionnel. Ces sessions seront articulées autour de plusieurs ateliers :

- **Techniques de recherches d'emploi** (CV, LM, pitch)
- **Outils connaissance de soi** (TD, test de personnalité et soft skills – Performanse, préférences professionnelles)
- **Présentation filières et métiers** par l'APECITA
- **Simulation d'entretiens d'embauche** avec DRH
- **Webinaires thématiques** : préparation d'un entretien, usage des réseaux sociaux professionnels (LinkedIn) stratégie de recherche d'emploi, animés avec le service communication/Alumni
- **Webinaire** suivi de l'avancement de recherche d'alternance pendant 4 mois (mai – août)

95%
de diplômé(e)s en 2025
(Indicateur du conseil de perfectionnement, décembre 2025)

78%
poursuivent en alternance

96%
des apprentis sont satisfaits à très satisfaits de leur formation en apprentissage

84%
trouvent leur 1er emploi dans les 6 mois suivant leur diplôme



L'agriculture et l'agroalimentaire constituent **le 1er secteur** d'emplois en France

UN SECTEUR PORTEUR POUR UNE INSERTION PROFESSIONNELLE RAPIDE



La France est le 1er pays producteur européen.

Les branches professionnelles des secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire souhaitent recruter des cadres intermédiaires avec de fortes compétences, prêtes à être mises en œuvre rapidement. Elles souhaitent également pouvoir les fidéliser et leur offrir un vrai parcours d'évolution par l'expérience et la formation.

LES RECRUTEMENTS

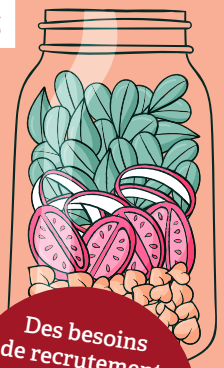
Le secteur de l'agroalimentaire représente

2,5%

des salarié(e)s français(es)

En 2024, 86 820 projets de recrutement sont enregistrés*

**source : insee.fr*



Des besoins de recrutement grandissants : L'agroalimentaire, 1er secteur industriel en France.

Les filières de la production agricole totalisent

+828 000

emplois en 2024

"En 2026, 193 000 projets de recrutements sont prévus dans la filière agricole". (ANEFA)*

** source : francetravail.org*



L'agriculture est le 2e employeur de main d'œuvre en France.

UN SECTEUR DYNAMIQUE

Les entreprises françaises transforment 70% de la production agricole française et produisent 80% des produits alimentaires consommés en France.

Une grande industrie alimentaire, première industrie de France, fédérant des champions mondiaux et un important tissu de PME répartis sur tout le territoire. 520 000 emplois directs et près de 2 millions d'emplois induits soit près de 8% de la population active. 477 709 salariés dans l'industrie agroalimentaire en France, ce qui en fait le 1er employeur industriel.

Source : ania.net et Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire.

DES DÉBOUCHÉS VARIÉS

La filière agroalimentaire propose une très grande diversité de métiers

55%	17%	15%	13%
Production	**Marketing Commerce**	**Logistique**	**Autres**

Les entreprises agricoles et agroalimentaires rencontrent des difficultés à recruter, notamment sur des postes d'encadrement intermédiaire à BAC+2/3 principalement dans **la production, la logistique et le marketing / commerce**.

Sources : Agro-média, Pôle emploi (juillet 2023)



RENCONTREZ

L'ACCOMPAGNEMENT À TRAVERS L'EXPÉRIENCE PURPAN

Portes Ouvertes, salons, immersions ou rencontres individuelles : découvrez l'École, échangez avec celles et ceux qui la font vivre, et trouvez les réponses à toutes vos questions.

Les salons étudiants

Nos enseignant(e)s et étudiant(e)s participent à de nombreux salons dans toute la France. N'hésitez pas à venir à leur rencontre et à discuter. Vous retrouverez la liste de nos participations aux salons sur **notre site**.

Les échanges individuels

Nous vous proposons, via notre plateforme de prise de rendez-vous individuel, de choisir le créneau de votre choix pour échanger avec un membre des équipes pédagogiques qui répondra à toutes vos questions. Pour cela, rendez-vous sur **notre site**.

Les journées immersion

Nous vous proposons de vivre une journée de cours avec les étudiant(e)s de 1re année et de voir au plus près comment ça se passe !

Pour plus d'informations :
communication@purpan.fr

Les visites en petits groupes

(proposés notamment aux classes de Première et de Terminale)

Nous sommes chaque année sollicités par des lycées pour faire découvrir notre École à des groupes d'élèves intéressés par nos domaines. Nous leur proposons une demi journée ou une journée découverte de notre campus toulousain : visite des installations et laboratoires, échange avec des enseignant(e)s et étudiant(e)s, mini-conférence.

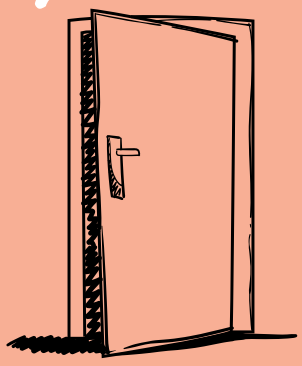
Pour plus d'informations :
communication@purpan.fr

Le PURPAN Agri-Tour

(De la classe de 3e à la Terminale)

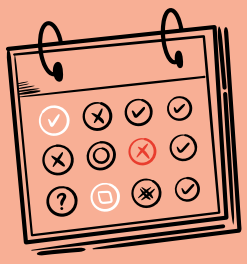
Nous avons conçu, en 2021, pour les classes de collège et de lycée, un programme de découverte de l'agriculture et de sensibilisation à la souveraineté alimentaire et la transition agroécologique. Animé par nos étudiant(e)s, il se déroule sur notre site de Lamothe.
De nombreux/euses enseignant(e)s en font profiter leurs élèves !

Pour plus d'informations :
communication@purpan.fr



Les opérations portes ouvertes de l'École !

Découvrez les dates !



Inscription obligatoire aux événements sur :
www.purpan.fr

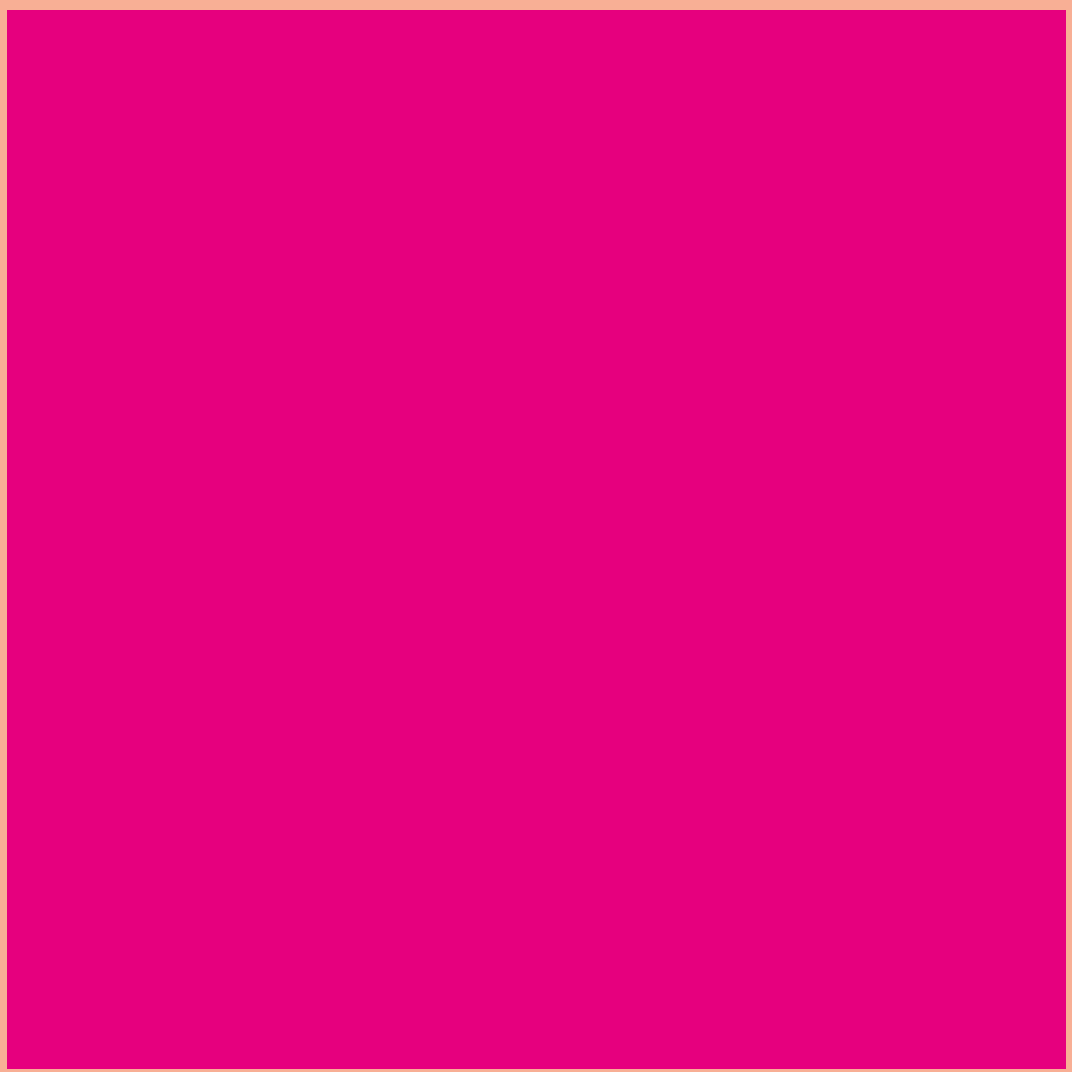
Cette inscription nous permettra de vous tenir informé(e) et de maintenir des conditions les plus conviviales.

Au programme :
présentation de l'École
et de ses formations,
temps d'échanges privilégiés
avec les intervenant(e)s
et les étudiant(e)s,
visite du site et des installations.

PURPAN ÉCOLE D'INGÉNIEURS
Université de Toulouse

Agriculture | Agroalimentaire
Sciences & Humanités

LE/LA FUTUR(E) PROFESSIONNEL(LE) QUI VA CHANGER LES CHOSES EST PEUT-ÊTRE DÉJÀ LÀ.



Oui, juste ici.

Et si c'est encore flou pour vous, venez nous en parler !

EXPLOREZ VOTRE AVENIR À L'ÉCOLE AVEC NOTRE APPLICATION " MON PARCOURS " !

Découvrez notre application interactive afin de visualiser et construire pas à pas votre parcours d'études.

Découvrez notre application "Mon parcours à PURPAN"

Personnalisez votre expérience en choisissant votre avatar et plongez dans la simulation de votre future formation.













TICKET

INVITATION EXCLUSIVE

POUR .....

Cette invitation n'est pas destinée à tout le monde.

ELLE EST RÉSERVÉE À CELLES ET CEUX QUI VEULENT :

- Comprendre le monde,
- Relever les défis de demain,
- Inventer de nouvelles solutions,
- Construire un avenir durable.

LE MONDE DE DEMAIN A BESOIN DE NOUVELLES IDÉES.
Certainement des vôtres.

→ Activez votre invitation en cliquant ICI.

Opérations portes ouvertes

Où m'avez-vous récupéré ?

- ☐ En salons
- ☐ En portes ouvertes
- ☐ Dans mon lycée
- ☐ Autres

Découpez-moi et déposez-moi dans l'urne dédiée à l'entrée des portes ouvertes.




RARE PLANTS



Grand hall de Toulouse


Journée biodiversité



Remise des diplômes


Immersion à Lamothe

3 années pour se préparer à réussir

Un aperçu de ce qui vous attend*.



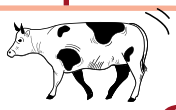
BSI 1



Immersion à Lamothe

Présentation des métiers

Stage de 3 mois en entreprise, ou en exploitation agricole



Rapport de stage et Poster

Relecture du stage

BSI 2



Lamothe

Halle Agroalimentaire

Choix du parcours de 3e année

Aide à la recherche d'entreprises (HCC)

Stage de 3 mois en pays anglophone



Rapport de stage



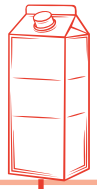
Relecture du stage

BSI 3

Début du parcours en apprentissage



Lamothe



Halle Agroalimentaire

Examen TOEIC



Préparation entrée vie active



Projet de fin d'études (PFE)



Soutenance et relecture



Remise des diplômes



OU

Entrée dans la vie Active

Poursuite d'études Parcours Master

**Parcours indicatif pouvant varier suivant les choix de l'étudiant(e) pendant sa scolarité et suivant les éventuelles évolutions pédagogiques.*

NOUS REJOINDRE

Admission sur dossier et entretien

INTÉGRER LA 1re ANNÉE

Inscription sur ParcourSup*

BAC GÉNÉRAL
BAC STAV, STL, STI2D
BAC PRO CGEA

Les grandes étapes

(1) Inscription sur ParcourSup
Frais de dossier : 30€,
gratuit pour les boursiers

(2) Analyse du dossier

(3) Si vous êtes admissible : entretien de motivation au cours d'une journée candidats dans les locaux de l'École**.

** L'École d'Ingénieurs de PURPAN dispose de plusieurs formations sur ParcourSup. Nous vous invitons à bien sélectionner celle qui correspond à votre intérêt.*



PURPAN ÉCOLE D'INGÉNIEURS — Université de Toulouse

Agriculture | Agroalimentaire
Sciences & Humanités

INTÉGRER LA 2e OU LA 3eANNÉE

L'admission en 2e ou 3e année est possible si vous disposez respectivement de **60 ECTS** ou **120 ECTS** obtenus via une formation à contenu scientifique, biologique, agronomique et/ou agricole (DUT, BTS, Licence, BUT, ...).

NB : L'entrée directe en 3e année sous statut apprenti nécessite spécifiquement :
- d'avoir moins de 30 ans au démarrage de la formation ;
- d'attester d'un bon niveau d'anglais (objectif TOEIC, score 550, pour obtenir le diplôme) ;
- de disposer d'un contrat validé avec une entreprise ;
- d'attester d'une expérience de 4 semaines à l'international ou de la réaliser au cours de l'année d'apprentissage.

Les grandes étapes

(1) Demande de dossier auprès du service admission (à partir de janvier)
Frais de dossier : 150€, *gratuit pour les boursiers et les apprentis*

(2) Analyse du dossier

(3) Si vous êtes admissible : entretien de motivation au cours d'une journée candidats dans les locaux de l'École**.

INSCRIPTION

Élodie DENAX, Isabelle NOVES-MOUCHET
admissions@purpan.fr
Frais annuels de scolarité*** : **7 900€** (2026/2027)
****les frais peuvent être revus chaque année.*

INFORMATIONS

Anne CALMON, *Responsable de la formation BSI*
anne.calmon@purpan.fr
Coraline NANCHE, *Directrice des formations par alternance et continue* - coraline.nanche@purpan.fr

*** Les modalités des journées candidats pourront être revues au profit d'un entretien à distance selon le contexte sanitaire ou toute autre situation exceptionnelle étudiée au cas par cas.*

© École d'Ingénieurs de PURPAN - SIREN 776944142 - Plaquette BSI_09/2026. Imprimé en Occitanie.