

FORMATION
D'INGÉNIEUR
AGRONOME

SPÉCIALISATION

ALIMENTS ET

NUTRITION-SANTÉ



Venez concevoir avec nous une alimentation plus
saine pour les générations de demain



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

Présentation globale de la spécialisation

La spécialisation Aliments & Nutrition Santé (ANS) répond aux enjeux actuels de la nutrition humaine, caractérisée par la demande croissante de consommateurs soucieux de leur alimentation et de leur santé.

Cette spécialisation forme des cadres scientifiques de l'industrie agro-alimentaire capables de comprendre et d'adapter l'alimentation du futur aux exigences du consommateur et des distributeurs, tout en respectant les contraintes réglementaires et scientifiques.

Parcours pédagogique de la spécialisation

→ Pré-spécialisation Alimentation animale et humaine (13 semaines)

> Compétences en :

qualité nutritionnelle
sensorielle et sanitaire
des aliments

+

> Compétences sur :

les enjeux, maîtrise,
réglementation et
gestion du risque

+

1 stage de pré-
spécialisation de
3 mois

→ Spécialisation Aliments & Nutrition-Santé - ANS (22 semaines)

 PARCOURS 1	<ul style="list-style-type: none">→ Propriétés Technologies des Ingrédients→ Innovation Nutrition Humaine→ Marketing et Achat à KEDGE Business School + 2 Projets professionnels	+ stage de spécialisation (6 mois) + soutenance de mémoire de fin d'études
 PARCOURS 2 RECHERCHE	<ul style="list-style-type: none">→ Innovation Nutrition Humaine→ Master à l'Université de Bordeaux + 1 Projet professionnel	+ stage de spécialisation (6 mois) + soutenance de mémoire de fin d'études
 PARCOURS 3 RECHERCHE	<ul style="list-style-type: none">→ Innovation Nutrition Humaine→ Master à l'Université de Bordeaux + 1 Projet professionnel	+ stage Université de Laval (6 mois) + soutenance de mémoire de fin d'études

Les +

- > Possibilité de double diplôme ingénieur/Master 2 Recherche (Nutrition Humaine et Santé, NHS, Université de Bordeaux) ou triple diplôme avec l'Université Laval de Québec :
 - un atout pour intégrer la Recherche & Développement des grands groupes alimentaires
 - un moyen de continuer en Recherche (Doctorat)
- > Le partenariat avec l'Université de Bordeaux, l'ENSCBP et KEDGE Business School : intervenants extérieurs de renommée, collaboration avec d'autres étudiants

Programme pédagogique

La formation est organisée en modules autour de grands champs thématiques :

- > Outils de l'Ingénieur ANS
- > Maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments
- > Maîtrise de la qualité sensorielle et nutritionnelle des aliments
- > Innovation et Nutrition Humaine
- > Propriétés technologiques des ingrédients
- > Marketing et Achat
- > Communication nutritionnelle

Débouchés professionnels

Cette formation prépare à l'ensemble des métiers en lien avec la gestion de l'Alimentation Humaine selon vos parcours.

Parcours 1

- Des cabinets de conseil (conseil nutritionnel réglementaire marketing)
- Les PME et TPE de l'agro-alimentaire (toutes fonctions)
- Les agences et organismes en charge de la sécurité sanitaire des aliments (ANSES, DRAAF, DGAL)

Parcours 2 et 3

- Poursuite d'études : Doctorat
- Les métiers de l'enseignement supérieur et de la recherche

Tous les parcours

- Les groupes alimentaires (recherche & développement, marketing nutritionnel, communication nutritionnelle, réglementation)

Témoignage



Cécile LEMOIGNE, Promo 2008

Spécialiste Affaires scientifiques et réglementaires Groupe Nestlé

" Comment la spécialisation Aliments & Nutrition-Santé m'a aidé à répondre aux challenges d'une multinationale ?

Par une connaissance des matières premières et des filières, par des bases en qualité et en transformation des aliments permettant d'appréhender les processus de production et d'interagir avec les différents corps de métiers, et par une expertise en nutrition humaine indispensable pour comprendre le contexte et les évolutions réglementaires actuelles.

Aujourd'hui, ces compétences m'ont amené à gérer la conformité d'un large portefeuille de produits, d'interagir avec les associations professionnelles et les autorités locales. Après 3 ans d'expérience chez Nestlé France, j'ai récemment eu l'opportunité d'une mission en Asie au centre Recherche & Développement de Singapour en tant que support réglementaire à l'innovation. Selon moi, l'expérience terrain, du dynamisme, un esprit d'adaptation et un bon relationnel sont les atouts de notre formation et de la vie au sein de Bordeaux Science Agro ! Ne négligez pas l'anglais, ce sera un gros plus lors de vos entretiens mais aussi dans votre travail de tous les jours ! "

Un campus accueillant et dynamique...

- 5 résidences de logements étudiants proposant 350 logements
- De nombreuses associations et clubs étudiants
- Un grand choix d'activités sportives
- 17 langues vivantes proposées

Une école d'enseignement supérieur et de recherche :

- 12 unités mixtes de recherche
- 3 unités de valorisation de la recherche
- Certifiée ISO 9001 pour sa formation d'ingénieur
- Engagée dans une démarche de développement durable

Première région de France en termes de valeur ajoutée agricole



- Première région mondiale pour les vins d'appellation contrôlée
- Première région française pour la production sous signes de qualité et/ou d'origine
- Abrite le plus grand massif forestier planté d'Europe



Bordeaux : métropole classée au patrimoine de l'UNESCO

- Un fort potentiel universitaire et scientifique
- Une intense vie culturelle et associative
- Une forte activité économique et touristique

Bordeaux : une situation géographique privilégiée

- à 55 km des plages de Lacanau
- à 3 h15 des pistes de ski des Pyrénées
- à 2 h30 de l'Espagne

Contact de la spécialisation

Patrick SAUVANT

Tél : 05 57 35 07 54

patrick.sauvant@agro-bordeaux.fr

