

FORMATION
D'INGÉNIEUR
AGRONOME

SPÉCIALISATION*

ALIMENTS &

NUTRITION-SANTÉ



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

*Formation disponible en apprentissage et en contrat de professionnalisation



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

Présentation globale

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 pédagogiques (22 semaines)

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

Programme pédagogique

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

- > Outils de l'Ingénieur
- > 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 /Achat
- > Communication nutritionnelle

Les +

- > Possibilité de double diplôme ingénieur/Master 2 Recherche (Nutrition & Sciences des Aliments, 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



cliquez ici

- > Une spécialisation ouverte à l'alternance (apprentissage / contrat de professionnalisation)
- > Possibilité d'obtenir un certificat de spécialité

Débouchés professionnels



Parcours 1



Parcours 2 et 3



Tous les parcours

- > Cabinets de conseil,
- > PME et TPE de l'agro-alimentaire
- > Administrations (ANSES, DRAAF, DGAL, EFSA...)

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

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

Témoignages



Florian BUSARDO, Promo 2015

Ingénieur Process & Projet chez Danival

" Attiré dès le début par la transformation des aliments, c'est naturellement que j'ai choisi cette spécialisation. J'ai réalisé un stage en Australie chez Totally Gluten Free Product où j'ai participé à la création et à la production de nouvelles recettes de produits sans gluten. Souhaitant garder un lien entre la production et le développement produit, mon stage de fin d'étude a consisté à mettre au point de nouveaux procédés de fabrication industriels pour des plats cuisinés à base de pâtes pour la société AGIS, basée à Avignon.

Diplômé en septembre 2015, j'ai intégré par la suite le groupe LDC en tant que chef de projets R&D en octobre 2015. Mes missions principales consistaient au développement et à l'amélioration de produits à base de volaille crue. Depuis mars 2017, désirant me rapprocher de ma région natale, j'ai intégré en CDI la société Danival où j'occupe actuellement un poste de ingénieur Process et projets. Cette spécialisation m'a apportée les connaissances scientifiques, techniques et réglementaires, ainsi que la rigueur et la méthodologie me permettant aujourd'hui d'exercer mes missions. Même si le process n'est pas très présent dans cette spécialité de l'école, j'ai un conseil à donner aux futurs étudiants « Osez vous lancer dans la production et le process, c'est tout aussi passionnant et enrichissant. »

Pauline OSADA, Promo 2015

Product Developer chez Danone, Division Nutrition Infantile

" Après une mobilité internationale fort enrichissante au Canada à l'Université Laval de Québec en deuxième année pour approfondir mes connaissances en marketing, j'ai voulu découvrir le développement de produits agroalimentaire et j'ai rejoint le groupe Britannia Industries en Inde pour effectuer un stage de 3 mois. Cette passion de l'agroalimentaire et l'attrait pour le marketing m'a tout naturellement conduit à choisir cette spécialisation. Au cours de mon stage de fin d'étude, j'ai eu la chance d'intégrer Danone pour travailler sur le développement d'un lait infantile liquide à destination des enfants allergiques aux protéines de lait de vache. Ce stage m'a permis d'obtenir le prix du mémoire de fin d'étude de la Fondation Xavier Bernard en 2016. Aujourd'hui je travaille au sein de la division Nutrition Infantile du groupe en tant que Product Developer sur des thématiques variées et avec de nombreux pays. « Si je devais donner un conseil aux étudiants je dirais « osez » et surtout pensez à construire votre projet professionnel durant vos années d'école avec les enseignants de l'école, les recruteurs apprécient énormément cela ! "



Angèle THEFFO, Promo 2016

Consultante en Affaires Scientifiques et Réglementaires chez Pharmanager Development

" Cette spécialisation m'a apporté des connaissances scientifiques, techniques et réglementaires en Nutrition-Santé, que j'ai d'abord mis au service du groupe Léa Nature durant mon stage de fin d'étude. Ce stage m'a permis de réaliser le diagnostic nutritionnel et l'analyse de la concurrence de leur gamme Jardin Bio, de leur proposer des améliorations de recettes et des recommandations pour leurs futurs développements de produits. Ce stage m'a également permis de décrocher la « Bourse

Passerelle Innovation » du programme Investissement d'Avenir de l'Université de Bordeaux. Diplômée en septembre 2016, j'ai intégrée Pharmanager Development en novembre 2016 où j'occupe actuellement un poste en CDI de consultante en affaires scientifiques et réglementaires dans le domaine des produits de santé (dispositifs médicaux, médicaments, nutrition clinique, compléments alimentaires). Ma formation d'ingénieur m'a également permis de développer des capacités d'analyse et de synthèse qui me servent énormément au quotidien dans la rédaction de dossiers scientifiques. "

Bordeaux Sciences Agro : ses atouts

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

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

Nouvelle-Aquitaine : Première région agricole européenne



- 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 3h15 des pistes de ski des Pyrénées
- à 2h30 de l'Espagne

Contact de la spécialisation

Patrick SAUVANT

Tél : 05 57 35 07 54

patrick.sauvant@agro-bordeaux.fr

