



Ingénieur agronome

— spé.
Aliments et
nutrition-
santé

.....

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

.....

Présentation globale

La spécialisation Aliments & nutrition-santé (ANS) et une des spécialisations proposées lors de la formation d'ingénieur agronome de Bordeaux Sciences Agro. Elle se déroule sur trois semestres de formation (S8, S9 et S10).

Elle est accessible sous statut étudiant, sous statut apprenti (contrat durant les 3 ans de formation) ou en alternance (contrat de professionnalisation) durant les 12 derniers mois de la formation d'ingénieur (S9-S10) pour les publics suivants :

● **Élève ingénieur-agronome** en formation initiale ayant validé sa deuxième année d'études à Bordeaux Science Agro ou dans une école d'ingénieur partenaire

● **Jeune diplômé.e de niveau Master 2** souhaitant développer des compétences recherchées par des acteurs de la filière (certificat de spécialité)

● **Public adulte** ayant occupé ou occupant un poste d'encadrement justifiant trois années d'expérience professionnelle et visant un développement de compétences dans le cadre d'un parcours professionnalisant (certificat de spécialité)



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 les futurs 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.

LES
+

→ Le partenariat avec l'ENSCBP et le mélange d'étudiants d'horizons divers

→ Enseignements dispensés pour une large majorité par des intervenants extérieurs de renommée, issus du monde professionnel

→ Une grande part de l'enseignement (> 30 %) est de l'enseignement par projet, émanant du monde professionnel (projet professionnel)



Compétences

► Acquisés durant la formation

Expérience professionnelle

- Stage en entreprise
- Possibilité de césure (1 an)
- Nombreux projets professionnels

Savoir

- SSA, Hygiène alimentaire
- Qualité nutritionnelle
- Analyse sensorielle

Compétences

- S'adapter aux contraintes des IAA
- Rédiger un argumentaire scientifique
- Maîtriser les risques alimentaires

Performances

- Savoir travailler en équipe
- Savoir s'organiser
- Savoir s'adapter

► Développement personnel

Comportement

- Respect de la confidentialité
- Innovant.e
- Créatif.ve

Objectifs

- Savoir atteindre ses objectifs
- Savoir les planifier
- Gérer son "portfolio de compétences"



Débouchés professionnels

Les grands groupes alimentaires

services de recherche & développement (R&D), recherche & innovation (R&I), marketing nutritionnel, communication nutritionnelle, réglementation

Les petites et moyennes entreprises

les très petites entreprises du secteur agro-alimentaire

Les cabinets de conseil spécialisés

(R&D, R&I, réglementation, marketing & communication...)

Administrations

(ANSES, DRAAF, DGAL, EFSA...)

Poursuite d'études : Doctorat, masters

spécialisés (achat matières premières, marketing, management des entreprises agroalimentaire...)

Les métiers de l'enseignement

enseignement supérieur et recherche



Clara Bardoulat
Manager R&D chez EverGrain
(Filiale AB InBEV)

« J'ai eu la chance de réaliser mon stage de deuxième année chez AB InBev, au sein de l'équipe innovation produit du centre mondial de recherche et d'innovation du groupe. C'est là que j'ai réalisé que c'était le métier que j'avais envie d'exercer à l'avenir. AB InBev m'a offert ensuite la possibilité de réaliser un contrat de professionnalisation pour ma dernière année de formation d'ingénieur. J'ai travaillé sur des concepts de personnalisation de boissons alcoolisées. Ce contrat a été un réel atout pour ma formation et mon début de carrière. J'ai eu l'opportunité de me former au sein d'une entreprise, entourée de professionnels qui m'ont permis d'acquérir une réelle expérience de terrain, très appréciée des recruteurs. Être immergée à 100 % dans la vie de l'entreprise, développer des connaissances pratiques complémentaires de la théorie apprise à l'école, construire son réseau, mener soi-même une réelle mission en entreprise, autant d'avantages qui ont été bénéfiques pour ma formation et mon futur métier. »



Nicolas Cardoso
R&I Manager, Blédina
(Groupe Danone)

« Passionné de biologie, à la recherche d'une formation d'ingénieur de qualité me permettant d'acquérir de nombreuses compétences, mon choix s'est logiquement tourné vers Bordeaux Sciences Agro. Après six mois passés au Brésil dans le cadre d'un échange, je me suis orienté vers l'agro-alimentaire avec la conviction et l'ambition d'améliorer l'impact des produits agro-alimentaires sur la santé. Après un stage de deuxième année en recherche au "Food for Health Center" de Lund en Suède, j'ai poursuivi ma formation dans la spécialisation ANS qui offrait une formation complète aux métiers de la R&D, avec une partie marketing indispensable, selon moi, pour la R&D. J'ai réalisé mon stage de fin d'études chez Danone Waters à Paris-Saclay, en Sciences Consommateurs afin d'aider à la digitalisation de ce pôle. J'ai été embauché dès la sortie de l'école et j'ai travaillé ensuite à la recherche et à la mise en place de nouvelles techniques d'innovation et de formulation de boisson au sein de pôle R&I. Depuis avril 2020, je travaille toujours chez Danone à Brive-la-Gaillarde, au sein de leur filiale Blédina en tant que R&I manager. Mes missions sont de participer à la conception et à l'industrialisation des nouveaux produits Blédina, mais aussi à des DADFMS de notre marque de nutrition spécialisée Nutricia. »

Ce contrat de professionnalisation m'a permis d'être embauchée chez AB InBev dès la fin de ma formation. Je suis actuellement en charge du développement de boissons, de barres de céréales et d'autres applications à base de protéines d'orge recyclées lors du brassage de la bière. Mon métier est très diversifié, entre développement de prototypes au laboratoire, réunions, séances de dégustation... J'évolue dans un contexte vraiment dynamique où créativité, motivation, réactivité et flexibilité sont nécessaires pour mener à bien les différentes missions qui me sont confiées. »



Clément Benoist
Ingénieur Affaires Réglementaires
(Groupe Lactalis)

Après un semestre à l'Université de Californie, j'ai effectué mon stage de deuxième année sur les "conditions d'application de la réglementation sanitaire européenne dans les ateliers de transformation d'exploitations agricoles". Souhaitant conserver un lien très fort avec les aliments, j'ai intégré la spécialisation ANS pour acquérir de solides connaissances et compétences en marketing nutritionnel, en innovation et en sciences des aliments. Au cours de la formation, j'ai découvert le droit alimentaire, et c'est sur ce dernier axe que j'ai réalisé mon stage de fin d'études au sein du groupe Rémy Cointreau. J'ai participé à la mise en place d'outils réglementaires et à l'optimisation du mode de fonctionnement du service réglementaire "Liqueurs & Spiritueux". Fort de ces expériences, j'ai intégré, un mois après ma sortie de l'école, le Groupe Lactalis, au sein de la Direction des Affaires Réglementaires. Ce poste m'amène notamment à interagir au quotidien avec diverses fonctions et principalement avec les équipes Marketing, R&D et Qualité du groupe, en France ou à l'international, dans le but d'assurer la conformité de la très grande diversité de produits du hroupe et des communications afférentes au regard des dispositions réglementaires, qu'elles soient internationales, européennes ou nationales. Pour les futurs étudiants ANS : je vous conseille de veiller à la construction de votre projet professionnel lors de vos années à l'école, de bien sélectionner vos stages et de ne surtout pas hésiter à échanger avec vos enseignants, qui sauront vous apporter un support et vous aiguiller.

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

☎ 05 57 35 07 54

✉ patrick.sauvant@agro-bordeaux.fr



© Bordeaux Sciences Agro — Crédit photo envatoelements — Création graphique Atelier des éphélides



www.agro-bordeaux.fr
www.study.agro-bordeaux.fr
contact@agro-bordeaux.fr
etudes@agro-bordeaux.fr

