



BORDEAUX
SCIENCES
AGRO

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
Alternance d'1 an

ALIMENTS ET NUTRITION SANTÉ

www.agro-bordeaux.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

VALEUR AJOUTÉE DES ENSEIGNEMENTS

– Le **partenariats avec l'ENSCBP** (École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique) et **intervenants extérieurs de renommée de KEDGE Business School, la collaboration avec d'autres étudiants.**

– De nombreuses interactions avec des professionnels (interventions, visites d'entreprises, projets professionnels).

DÉBOUCHÉS

Ce parcours permet d'accéder aux **métiers du conseil, de la Recherche, du Développement, et de l'Innovation**. Mais aussi les domaines de la **réglementation**, de l'**analyse sensorielle** ou encore du **marketing et de la communication nutritionnels**.

Les diplômés pourront exercer ces métiers dans **l'industrie agro-alimentaire, la recherche publique, un bureau d'études, une société de conseil ou un cabinet de consultants, l'industrie pharmaceutique et nutraceutique**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu - Lors du stage ou de la période de professionnalisation en entreprise : étude d'une problématique complexe (livrables académiques : mémoire et soutenance orale)

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Toutes **entreprises des filières alimentaires** (production, transformation, distribution).
Exemples : Coopératives agricoles (pôle agro-alimentaire), PME, IAA, ...



11
OCT.
2022

Journée de formation
des tuteurs entreprise
organisé par
Bordeaux Sciences Agro

CONDITIONS D'ADMISSION

- **Elève ingénieur-agronome en formation initiale ayant validé sa deuxième année d'études** à Bordeaux Sciences Agro ou dans une école d'ingénieur partenaire.
- **Poursuite d'étude : jeune diplômé de niveau BAC + 5** souhaitant développer des compétences dans le domaine.
- **Moins de 26 ans**

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Prérequis :** formation scientifique dans les sciences du vivant
- **Période de formation :** septembre N à septembre N+1
- **Durée de la formation : 1 an**
- **Modalités pédagogiques :**
 - Alternance : 564 h de cours + périodes en entreprise
- **Lieux de formation :** Bordeaux Sciences Agro à Gradignan (33)
- **Période d'examen :** fin septembre N+1

TARIFS

Frais de formation :

Frais de formation pris en charge par l'Opérateur de compétences de l'employeur (possibilité de fournir un devis).

Rémunération de l'alternant : minimum 80 % du SMIC (vérifier la convention collective de la branche professionnelle de l'entreprise.).

ENTREPRISES D'ALTERNANCE

Tous les employeurs de droit privé assujettis au financement de la formation professionnelle continue, à l'exception de l'État, des collectivités territoriales et de leurs établissements publics à caractère administratif.

Les établissements publics industriels et commerciaux (par exemple, la RATP, la SNCF, l'Office national des forêts) assujettis au financement de la formation professionnelle continue et les entreprises d'armement maritime peuvent conclure des contrats de professionnalisation.

Employeurs du secteur public : nous contacter (possibilité de mise en place d'un contrat d'apprentissage).

VOUS ÊTES CANDIDAT - RECRUTEUR ? En savoir +

Service Alternance : alternance@agro-bordeaux.fr - Tél : 05 57 35 07 23 - Ingrid Ebzant

Coordinateur pédagogique : Patrick SAUVANT, Enseignant-Chercheur en Nutrition Humaine et des Sciences des Aliments - Unité de recherche Institut de Chimie & Biologie des Membranes & des Nano-Objets (CBMN)

Bordeaux Sciences Agro

1, cours du Général de Gaulle, CS 40201 - 33175 Gradignan Cedex, FRANCE

PROGRAMME DE LA FORMATION

INNOVATION EN NUTRITION HUMAINE (310 h)

Les modules INH1 etv INH 2 (Innovation en Nutrition Humaine) a pour objectif de former les élèves ingénieurs à la formulation d'aliments à valeur santé. Ce module apporte les données scientifiques les plus récentes, nécessaires à une meilleure compréhension des relations entre alimentation & santé ainsi que des données techniques et règlementaires. Cette formation apporte aux ingénieurs les compétences de gestion de projet de développement d'aliments fonctionnels, prenant en compte à la fois les besoins nutritionnels d'une population cible, mais aussi la valeur santé des aliments dans un contexte technologique, pour l'obtention d'une allégation. Cette formation comprend la mise en œuvre d'un projet de conception et d'élaboration d'un aliment mettant concrètement en perspective les enseignements théoriques de la spécialisation dans le contexte d'une formulation.

Veille Scientifique et Réglementaire pour la conception d'un aliment santé

- Aborder les étapes de la conception d'un aliment à valeur santé
- Donner les outils nécessaires à la réalisation de la veille scientifique en nutrition et concernant les aliments à valeurs santé et présenter le marketing nutritionnel.
- Présenter la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé, sur les nouveaux aliments, ingrédients et les modalités de constitution d'un dossier de demande d'allégation à l'EFSA (European Food Safety Authority)
- Présenter d'une part la démarche de formulation d'aliments fonctionnels à travers des cas pratiques et, d'autres part, des exemples concrets de développement d'ingrédients et d'aliments fonctionnels.

Relation entre aliment et santé

- Présenter les méthodes de recherches en nutrition pour bien comprendre les données les plus récentes dans ce domaine.
- Présenter les notions de besoins et d'apport alimentaire, les variations des besoins avec l'état physiologique ainsi que les notions de biodisponibilité et d'assimilation des nutriments.

- Présenter les données les plus récentes sur les phytomicronutriments.
- Présenter les grandes pathologies liées à l'alimentation en précisant le rôle bénéfique potentiel de certains composés alimentaires sur la prévention de ces pathologies.
- Comprendre les effets des nutriments sur la santé des consommateurs.
- Choisir un/des nutriments d'intérêts du point de vue de leur impact santé en fonction de la matrice alimentaire.
- Choisir la population cible en fonction des besoins de celle-ci et de la matrice alimentaire adaptée.

Comportement alimentaire et gestion du risque toxicologique pour le développement d'un aliment à valeur santé

- Définir l'origine anthropologique du comportement alimentaire, les modes alimentaires, les attentes des consommateurs.
- Connaître les outils méthodologiques en toxicologie alimentaire.

MARKETING & ACHATS (155 h)

Permettre aux étudiants d'acquérir les fondamentaux en marketing et achats dans une entreprise agro-alimentaire et à développer les compétences qui y sont associées à travers des études de cas, un projet et des mises en situation.

Marketing, achats (Intervenants de Kedge Business School)

- Comprendre la démarche marketing depuis l'analyse de l'information jusqu'à l'élaboration d'un plan d'action marketing.
- Prendre une décision dans le contexte d'une problématique marketing.
- Identifier les spécificités du marketing B to B, du métier d'acheteur et la gestion de la relation achat.
- Préparer, conduire et conclure une négociation achat.

Projet marketing

Etude de cas achat

Etudes thématiques - Outils de l'ingénieur ANGLAIS (30 h)
 (Gestion de projet, Conduite de réunion et management d'équipe, Propriété intellectuelle et industrielle, ...)

CALENDRIER PRÉVISIONNEL

2022-2023

Septembre							Octobre							Novembre							Décembre							
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	
			1	2	3	4						1	2		1	2	3	4	5	6				1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				26	27	28	29	30	31			
						31																						
Janvier							Février							Mars							Avril							
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	
						1			1	2	3	4	5			1	2	3	4	5							1	2
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	
23	24	25	26	27	28	29	27	28						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	
30	31																											
Mai							Juin							Juillet							Août							
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4					1	2	1	2	3	4	5	6				
8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	
22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	
29	30	31					26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31				
													31															
Septembre																												
Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di																						
					1	2	3																					
4	5	6	7	8	9	10																						
11	12	13	14	15	16	17																						
18	19	20	21	22	23	24																						
25	26	27	28	29	30																							

00 jours en formation
 00 jours fériés
 00 période d'examen

Date de rentrée dans la formation : 26 septembre 2022

Ce calendrier n'a pas de valeur contractuelle. Le calendrier d'alternance définitif sera transmis à l'employeur au moment de la signature de la convention de formation et du contrat de travail.

