



# Ingénieur agronome

— spé.  
Management  
QSE & RSE  
des filières  
alimentaires

.....  
Pour un management durable  
de la Qualité, de la Sécurité  
et de l'Environnement  
dans les filières agricoles et  
alimentaires  
.....

## Présentation globale

La spécialisation Management QRSE des filières alimentaires forme des Ingénieurs QSE/RSE, futurs acteurs des filières agroalimentaires capables d'anticiper, de maîtriser et de manager les risques. Ils contribuent à répondre aux exigences de toutes les parties intéressées de l'entreprise (clients, consommateurs, pouvoirs publics ...).

La maîtrise des outils du management et de l'amélioration continue en fait des acteurs majeurs dans la conception, la mise en place et l'animation des démarches de progrès nécessaires à la performance globale de l'entreprise.

La mission de la spécialisation est de former des ingénieurs agronomes capables de porter les démarches de management durable de la qualité, de la sécurité et de l'environnement pour des filières agricoles et agroalimentaires toujours plus responsables.

Pour s'épanouir dans cette spécialisation et son futur métier, l'élève-ingénieur "MQRSE" doit s'intéresser à tous les enjeux auxquels une entreprise est aujourd'hui confrontée, et avoir la volonté d'être un moteur du changement, en accompagnant l'entreprise dans ses démarches.



→ Une formation transversale qui permet d'intégrer toutes les entreprises et filières de la chaîne alimentaire (coopératives agricoles, PME-TPE, Industries agro-alimentaires IAA, grande distribution, restauration)

→ Une approche intégrée et approfondie des problématiques de l'entreprise et une ouverture vers le développement durable à travers l'intégration des exigences relatives à la responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

→ Une forte contribution des acteurs professionnels à travers des interventions en cours, des visites d'entreprises, des projets professionnels et des stages

→ Une spécialisation ouverte à l'alternance : apprentissage / contrat de professionnalisation

## Programme pédagogique



- **Management de la Qualité** : outils de résolution de problèmes, amélioration continue, démarches qualité en entreprises, systèmes de management
- **Management de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SSA)** : bonnes pratiques d'hygiène, évaluation des risques, systèmes de management de la SSA, référentiels privés, gestion de crise
- **Management Environnemental** : évaluation des impacts environnementaux (Bilan carbone, ACV...), mise en œuvre et mesure de la performance environnementale
- **Responsabilité Sociétale des Entreprises** : prise en compte des objectifs du développement durable dans la stratégie et l'organisation des entreprises, qualité de vie au travail
- **Évaluation et suivi des systèmes de management** : Audit QSE ; gestion de projets, animation d'équipes, plans d'actions, pilotage par indicateurs et tableaux de bord

## Débouchés professionnels



Cette spécialisation prépare à des fonctions d'encadrement, de management, de conseil dans des entreprises ou organismes de la chaîne alimentaire.

### › Management des risques QRSE

- Responsable qualité produit
- Ingénieur qualité environnement
- Responsable management durable, qualité, sécurité, environnement
- Responsable amélioration continue

### › Accompagnement et évaluation des performances des entreprises

- Consultant
- Formateur
- Auditeur

## › Pré-spécialisation (1 semestre)\*

### + Trois modules – 13 semaines

#### Qualité des aliments

- Enjeux de l'alimentation & risques alimentaires
- Qualité nutritionnelle, sensorielle et sanitaire des aliments
- Gestion de production et technologie alimentaire

#### Santé et sécurité au travail (SST)

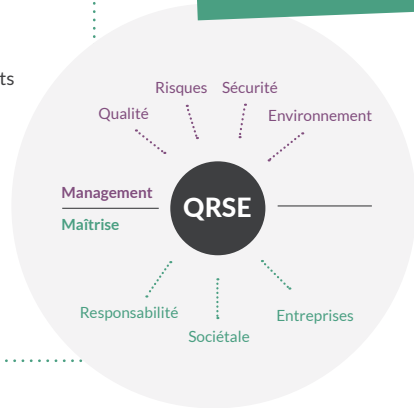
- Évaluation des risques professionnels et démarches de prévention

#### Projet professionnel (5 semaines)

- Application sur le terrain : évaluation et maîtrise de la qualité des aliments / sensibilisation en SST

### + Stage pré-spécialisation – 3 mois

- Contribution à la mise en place ou à l'amélioration de la démarche qualité et/ou SST en entreprise



## › Spécialisation (2 semestres)\*\*

### Semestre 1 – 21 semaines

L'importance du management des risques dans les démarches de progrès  
Connaissance & maîtrise des différents systèmes de management QRSE

- Management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
- Management environnemental
- Management de la santé et sécurité au travail

Évaluation et pilotage des systèmes de management

Enjeux de la responsabilité sociétale et performance globale

### Semestre 2 – 6 mois

Les systèmes de management au service de l'efficacité de l'entreprise :  
applications à des problématiques QSE et/ou RSE

### + Projets professionnels (7 semaines)

Deux projets (applications terrain) sont réalisés par chaque étudiant.e au semestre 1

\*Second semestre de deuxième année de cursus ingénieur (ou équivalence)

\*\*Troisième année de cursus ingénieur (alternance possible)

## Témoignages



### Florence Bouillet

Responsable Approvisionnement,  
Logistique et Projets  
(Bio Ferme, Groupe Vitagermine)

« Ma formation en spécialisation Management QRSE des filières alimentaires m'a apporté des bases solides. Mes différents stages ainsi que les projets professionnels ont été des atouts indéniables pour ma candidature à ce poste. C'est cette combinaison de connaissances théoriques appuyées et illustrées par des expériences pratiques qui me semble faire la richesse de la formation. De mon point de vue, ma formation correspond très bien aux besoins des entreprises et de leurs parties prenantes. »



### Anne-Lise Martinet

Ingénieure-conseil QSE-RSE  
(Squalean)

« Après avoir réalisé ma spé en alternance aux Caves des Vignerons Landais, j'ai été embauchée comme Responsable QSE chez Aqualeha. J'ai poursuivi par une expérience de Responsable QHSE dans une fromagerie (groupe Sodiaal). J'ai créé en 2020 mon activité de conseil et formation en QSE & RSE et j'accompagne les entreprises dans leurs démarches d'analyse des risques, d'amélioration continue ou de RSE. Grâce aux outils de management appris en spécialisation, j'ai pu être très vite opérationnelle et de me sentir rapidement utile, dans des missions pleines de sens. J'ai également vu combien sont essentielles les qualités relationnelles pour la réussite en entreprise : écoute, dynamisme, réactivité, capacité à s'exprimer, à fédérer, à mener plusieurs projets de front. »

# 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

**Benoît GROSSIORD**

☎ 05 57 35 07 35

✉ [benoit.grossiord@agro-bordeaux.fr](mailto:benoit.grossiord@agro-bordeaux.fr)



[www.agro-bordeaux.fr](http://www.agro-bordeaux.fr)  
[www.study.agro-bordeaux.fr](http://www.study.agro-bordeaux.fr)  
[contact@agro-bordeaux.fr](mailto:contact@agro-bordeaux.fr)  
[etudes@agro-bordeaux.fr](mailto:etudes@agro-bordeaux.fr)

