

# Spécialisation d'ingénieur

## SCIENCES DE L'ALIMENTATION ET MANAGEMENT DES ENTREPRISES

Option : sciences et transformations laitières

### CONTEXTE ET OBJECTIFS

Premier secteur économique français par son chiffre d'affaires, le secteur agroalimentaire accorde une place prépondérante aux stratégies d'innovation et à l'optimisation des productions afin de satisfaire le consommateur en termes de qualité produit (sanitaire, organoleptique, nutritionnelle), d'accessibilité (disponibilité, prix), de service et de durabilité.

Basée sur un socle scientifique solide, la **spécialisation Sciences de l'alimentation et management des entreprises** a donc pour ambition de former des étudiants aptes à répondre à ces enjeux. Dans un contexte multiculturel et concurrentiel, ils sont ainsi capables dès leur sortie de l'école de :

- concevoir, optimiser, innover et entreprendre,
- se positionner face à la complexité croissante des produits, des procédés et des organisations,
- traduire une demande, établir un diagnostic et proposer une démarche d'intervention, structurer une démarche de projet en interaction avec d'autres professionnels,
- manager des projets, des budgets et des équipes,
- s'inscrire dans une démarche responsable au sein d'une entité de travail.

Quatre options sont proposées au sein de cette spécialisation pour développer, en fonction de son projet professionnel, des compétences scientifiques, techniques et managériales spécifiques.

**L'option Sciences et Transformations laitières** vise à acquérir les connaissances indispensables à la maîtrise des technologies de transformation du lait en différents types de produits laitiers, à développer une vision d'ensemble de la filière laitière et permet d'appréhender les structures et les fonctions de l'entreprise. Elle bénéficie d'un environnement laitier (INRAE, ACTALIA, industriels laitiers du Grand Ouest) sans autres équivalents en France, qui contribue à diversifier les exemples, expériences et visions proposées aux étudiants.

**Lieu de la formation**  
Angers  Rennes

#### Formation initiale sous statut étudiant

Ouverte dans nos cursus d'ingénieur :

- Agronomie
- Agroalimentaire
- Horticulture
- Paysage

#### Formation initiale sous statut apprenti

Ouverte dans nos cursus d'ingénieur :

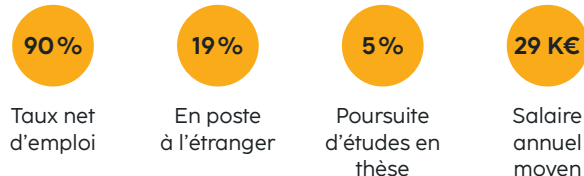
- Agroalimentaire
- Horticulture
- Paysage

### EMPLOIS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

- + Chef d'équipe production
- + Ingénieur procédés / projets / performance' conditionnement
- + Contrôleur de Gestion Industriel et data management
- + Acheteur industriel
- + Chef de projet R&D
- + Responsable Production / Amélioration continue / Qualité / Performance / Conditionnement

Le secteur laitier est le 2<sup>e</sup> secteur industriel agroalimentaire français. Les besoins estimés dans ce secteur sont de l'ordre de 250 cadres techniques par an, bien au-delà des effectifs actuellement en formation.

#### Situation des jeunes diplômés 6 mois après l'obtention de leur diplôme



Source : enquête emploi 2021 (diplômés 2020, 2019, 2018 - taux de réponse 93 %)

## SCIENCES DE L'ALIMENTATION ET MANAGEMENT DES ENTREPRISES

Option : sciences et transformations laitières

### PROGRAMME

La formation permet d'appréhender l'ensemble de la chaîne de transformation des produits alimentaires par des démarches d'enseignement créatives (conférence, challenge, serious game...) qui font intervenir des professionnels et industriels pour partager leur expérience sur les méthodes, outils, démarches, marketing, stratégiques et opérationnels ainsi que sur les enjeux concurrentiels.

➤ NIVEAU M1 | SEMESTRE 8 | 30 ECTS

#### 3 unités d'enseignement (UE)

##### UE 1 • Tronc commun agronomique

Pour les élèves-ingénieurs agronomes :

- Analyse de données
- Notion de risque, évaluation, gestion, prévention
- Entrepreneuriat et management

Pour les élèves-ingénieurs en agroalimentaire :

- Management
- Durabilité des systèmes de production en industrie agroalimentaire

##### UE 2 • Langues étrangères LV1 et LV2, dont l'anglais qui est obligatoire

##### UE 3 • Conduite de projet innovant

#### 5 unités d'enseignement (UE)

##### UE 1 • Pour les élèves-ingénieurs agronomes : Microbiologie & Marketing alimentaire

Pour les élèves-ingénieurs en agroalimentaire : Stratégies industrielles et politique de la concurrence

##### UE 2 • Déchiffrer les étiquettes des aliments : rôles des ingrédients ; diagnostic nutritionnel

##### UE 3 • Qualité des aliments

##### UE 4 • Chaînes de production ou Planification expérimentale et sensométrie

##### UE 5 • Science et technologie des aliments

➤ NIVEAU M2 | SEMESTRE 9 | 30 ECTS

#### Tronc commun

UE Tronc commun

UE Langues et mise en situation professionnelle

#### Option Sciences et transformations laitières

UE Technologie laitière et nutrition

UE Science et technologie fromagère

UE L'entreprise de transformation laitière

1 UE au choix : Marketing industriel / service achat ou Conception hygiénique ou Maîtrise statistique des procédés

➤ NIVEAU M2 | SEMESTRE 10 | 30 ECTS

Stage de fin d'études 6 mois (de mi-février à fin août)

### RESPONSABLES DE LA FORMATION



institut-agro.fr/rennes-angers

Juliane Floury,  
responsable de la spécialisation

+33 (0)2 23 48 54 52

juliane.floury@agrocampus-ouest.fr

Romain Jeantet,  
responsable de l'option

+33 (0)2 23 48 56 95

romain.jeantet@agrocampus-ouest.fr

### ADMISSION EN M2

#### ➤ FORMATION INITIALE

##### Étudiants français

- Spécialisation ouverte de droit aux élèves-ingénieurs de l'Institut Agro Rennes-Angers ayant validé leur M1 en formation d'ingénieur agronome ou d'ingénieur en agroalimentaire.
- Spécialisation accessible à temps plein aux étudiants des autres établissements d'enseignement supérieur agricole (sous réserve d'acceptation du dossier). Ces étudiants recevront en fin de cursus un relevé de notes / crédits ECTS à remettre à leur école d'origine pour l'obtention de leur diplôme.

##### Étudiants internationaux

- Spécialisation accessible via le concours DE suite à leur admission en M1 à temps plein dans le cursus d'ingénieur agronome.
- Spécialisation ouverte en semestre d'échange pour les étudiants originaires d'un établissement partenaire de l'école. À l'issue de leur mobilité, les étudiants reçoivent un relevé de notes / crédits ECTS à remettre à leur université d'origine pour l'obtention de leur diplôme.