

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 étudiantes et étudiants aptes à répondre à ces enjeux.

Dans un contexte multiculturel et concurrentiel, la formation prépare à :

- 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 permet d'acquérir les connaissances scientifiques, technologiques et de gestion et les compétences indispensables à la maîtrise des transformations du lait en différents types de produits laitiers. L'environnement laitier (INRAE, ACTALIA, entreprises laitières du Grand Ouest) de l'Institut Agro Rennes-Angers, sans équivalents en France, permet d'illustrer et de mobiliser les concepts par des interventions de chercheuses, chercheurs, professionnelles et professionnels, activités pratiques et projets intégrateurs. Par ses dimensions scientifiques et de gestion, cette formation ouvre tout aussi bien sur les métiers de la production que sur ceux de la recherche-développement.

Lieu de la formation

Angers Rennes

Formation initiale sous statut étudiant

Ouverte dans nos cursus d'ingénieur :

- Agronomie
- Alimentation
- Horticulture
- Paysage

Formation initiale sous statut apprenti

Ouverte dans nos cursus d'ingénieur :

- Agronomie
- Alimentation
- Horticulture
- Paysage

Formation continue

Niveau M2

EMPLOIS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

+ Chef-fe d'équipe production

+ Ingénieur-e procédés / industrialisation / projets / performance / conditionnement / qualité

+ Contrôleuse ou contrôleur de gestion industrielle et data management

+ Acheteuse ou acheteur industriel

+ Chef-fe de projet R&D

+ Responsable Production / Amélioration continue / Qualité / Performance / Conditionnement

Situation des jeunes diplômé-es 6 mois après l'obtention de leur diplôme

100%

Taux net d'emploi

11%

En poste à l'étranger

4%

Doctorat

33 K€

Salaires annuels moyens

Source : enquêtes emploi 2025, 2024, 2023

Le secteur laitier est le 2^e 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.

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

7 unités d'enseignement (UE)

- UE • Développer une stratégie marketing, financière et opérationnelle
- UE • Concevoir et développer un aliment et son emballage
- UE • Garantir et mesurer la qualité des aliments
- UE • Concevoir ou adapter un atelier de transformation
- UE • Conduire les transitions
- UE • Projet d'écoconception d'un produit alimentaire innovant
- UE • L'ingénieur agroalimentaire dans son environnement professionnel

> 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 mis (de mi-février à fin août)

ADMISSION EN M2

> FORMATION INITIALE

Public étudiant français

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

Public étudiant international

- Spécialisation accessible via le concours BE (admission en L3 à temps plein) ou le concours DE (admission en M1 à temps plein) du cursus d'ingénieur agronome
- Spécialisation ouverte en semestre d'échange pour les étudiant-es originaires d'un établissement partenaire de l'école. À l'issue de leur mobilité, les étudiant-es reçoivent un relevé de notes / crédits ECTS à remettre à leur université d'origine pour l'obtention de leur diplôme.

> FORMATION CONTINUE

- Spécialisation validée par un diplôme d'établissement

Contact : fc.rennes-angers@institut-agro.fr

RESPONSABLES DE LA FORMATION