



Diplôme

AgroAlimentation et Santé



Répondre aux enjeux stratégiques et opérationnels de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain

Première Formation d'ingénieurs Post-Bac entièrement dédiée aux liens étroits qui unissent l'alimentation à la santé.

Enjeux sociétaux

Attente de la société en faveur d'une alimentation plus saine, équilibrée, adaptée aux besoins de chacun, tout en étant durable et responsable.

Enjeux pour les professionnels

Associer connaissances scientifiques et compétences techniques sur les thématiques allant de la transformation des produits alimentaires jusqu'à la prévention santé grâce à l'alimentation.

Les grandes catégories de métiers

Gestion de
Production en IAA



R&D
de produits
alimentaires



QHSE en IAA
& Restauration



Marketing
Responsable



Prévention
Education Santé



Recherche en
Alim&Santé



2 Univers métiers interdépendants

Univers Agro-Alimentaire

Univers Santé par l'Alimentation

Pour travailler dans quel secteur ?

Industrie Agro-alimentaires



Distribution



Cabinets Consulting



Mutualités



Restauration collective



Fondations, Organismes de Santé ...



Industries pharmaceutiques et cosmétiques



Des parcours à l'aplomb des grandes catégories de métiers

Marketing



R&D



Production / process



Promotion des produits, négociation commerciale



Identification des besoins du marché, définition des concepts



Identification des ingrédients, des solutions techniques, développement des recettes à l'échelle pilote



Mise en œuvre des essais industriels, développement de nouveaux procédés, pilotage des lignes de production, organisation de la production

Parcours Marketing responsable et distribution



Parcours Conception et analyse de produits alimentaire



Les bio-Industries de demain: numériques et performantes



Prévention Education, Santé



Recherche en alimentation santé



QHSE



Analyser l'état de santé des populations
Communiquer auprès du grand public et l'accompagner
Interagir avec les politiques et les instances de Santé



Mener des activités de recherches relatifs à l'interaction entre les produits alimentaires, les ingrédients, les modes de production, les pratiques de consommation, et l'effet sur la santé



Contrôler la qualité des produits transformés
Garantir la satisfaction du consommateur par la maîtrise des phases de développement et d'industrialisation

Parcours: Prévention et éducation pour la santé

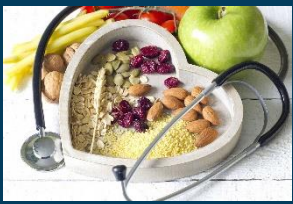


Parcours: Research and Innovation in Food for Health



Parcours: QNHSE en IAA et restauration collective





Les métiers de production industrielle

Parcours : Bio-industries de demain, numériques et performantes



Supervise la ligne de production – Préviend les dysfonctionnements (pannes, organisation)



Intègre des procédés Innovants et performants

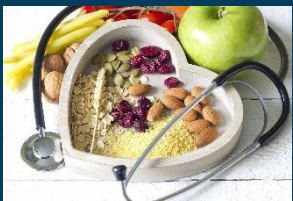
Réalise la planification de la production – garantit la réalisation des tonnages



Assure la disponibilité des ressources pour produire



Garantit la performance de la production – réduit les coûts et optimise les ressources



Les métiers de la Qualité

Parcours : Management stratégique et QNHSE,
Moteurs du DD
en IAA et restauration collective



Relations avec tous les acteurs de l'entreprises et les partenaires externes



Animation des actions de sécurité sanitaire (nettoyage, audits, lutte contre nuisibles, bonnes pratiques d'hygiène ...)



Maîtrise de la qualité produit – garantit les critères qualité - organise les contrôles

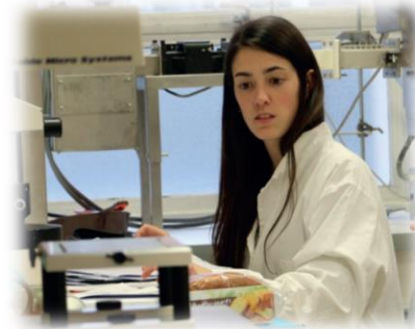


Recherche et mise en place des solutions avec tous les services



Les métiers de la R&D de produit alimentaire

Parcours : Conception et analyse de produits alimentaires



Développe les nouvelles recettes à l'échelle du laboratoire selon les prescriptions du marketing



Intègre les attentes dans les projets de développement par le choix des MP et la formulation

Sélectionne les matières premières pour leurs rôles et leurs fonctionnalités

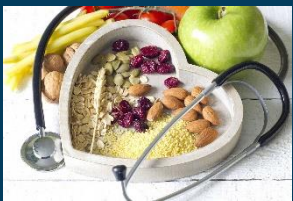


Garantit l'industrialisation a grande échelle en menant des essais industriels



Mène la veille technologique, matières premières, nouveaux procédés





Les métiers de la Prévention santé

Parcours : Prévention et Education pour la Santé



Convaincre les consommateurs (prévention des maladies nutritionnelles)



Fiabiliser la communication grand public (vulgarisation, clarification...)

Développer des modèles économiques et des programmes de prévention



MARELLE : pour des repas équilibrés à l'école

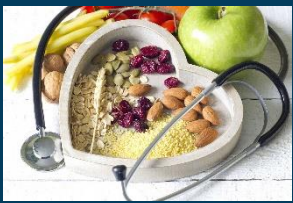
Le logiciel MARELLE* permet aux écoles d'optimiser l'équilibre nutritionnel des repas servis en cantine scolaire. Développé par Bonduelle, disponible gratuitement sur www.marelle-maisonquellere.com, il permet de créer des plans alimentaires conformes à la réglementation française et de composer les menus qui en découlent. Le logiciel MARELLE, par nature communautaire, permet aussi de partager recettes, fiches techniques, ingrédients.



Aider les industriels à l'amélioration nutritionnelle de leurs produits

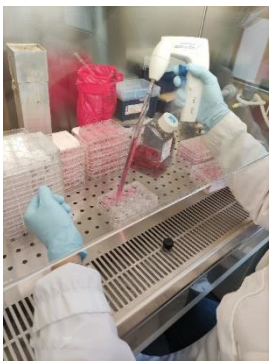


Améliorer la transparence alimentaire par la digitalisation



Les métiers de la Recherche en Alimentation Santé

Parcours : Research and Innovation in Food for Health



Mener des études scientifiques pour comprendre l'impact de l'alimentation sur la santé

Aliments fermentés & bénéfiques santé : un défi pour la recherche

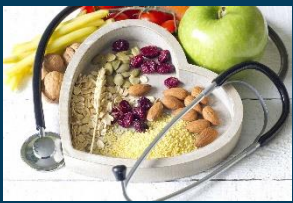


Mener des activités de veille scientifique et réglementaire et manager des projets scientifiques

Piloter des études cliniques et épidémiologiques chez l'humain



Communiquer et vulgariser des données scientifiques



Les métiers de la Restauration



Les métiers de la :

Restauration collective

Classique et en établissement de santé



EGALIM : Comment réorganiser les achats pour maîtriser la dérive des coûts.

S'affranchir du plastique, recourir aux signes de la qualité et de proximité ont un coût

LES MESURES
DE LA LOI EGALIM CONCERNANT
LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective



Dénutrition dans les établissements de santé et du médico-social

Les innovations technologiques en cuisine collective au service de la santé

Enjeux de la restauration collective en milieu scolaire

Intégrer le BIO et le végétal dans les plans de maîtrise nutritionnelle



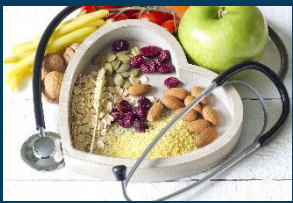
« Manger fait partie du soin » : Mais comment cuisiner santé à l'hôpital ?

Former les agents de la restauration et du service hôtelier à un rôle de « continuité des soins »



PATIENTS EN SOINS DE SUITE +
ET RÉÉDUCATION



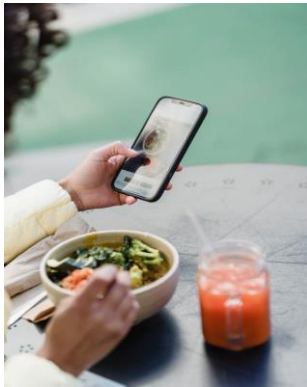


Les métiers du marketing et du commerce

Parcours : Marketing alimentaire responsable et distribution



Etudier et analyser le marché, la concurrence, les tendances de consommation pour orienter la stratégie de développement



Définir, rénover les gammes de produits et les marques

Définir les stratégies de communications relatives aux avantages produits

publicité



Négocier les prix, la place des produits, leur visibilité

Définir les stratégies commerciales



Quelques exemples de projets d'année

Reformulation de madeleines sans gluten

Réduction de la teneur en sel dans différentes gammes de sauces

Formulation de crèmes dessert végétales stérilisées

Prolongation de la durée de vie de produits alimentaire

Tests de la technologie micro-onde pour le toastage d'orge pour la production de malt pour la production de bière

Développement de gouters adaptés aux besoins physiologiques de personnes âgées

Définir les paramètres les plus adaptés au processus de dosage automatisé de pâte à muffin

Réduire le risque de contaminations bactérienne sur des produits type biscuits moelleux

Mise en place de plans d'accompagnement pour des personnes atteintes de maladies d'origine alimentaire

Quelques exemples de projets d'année

Développement d'une offre commerciale pour une gamme de produits alimentaires

Proposer des recommandations pour améliorer la visibilité des produits d'une marque sur les sites de commerce en ligne

Proposer une offre de formation des professionnels de la restauration sur la composition de menus végétariens

Développement d'une campagne de prévention et de communication autour de l'obésité

Education thérapeutique du patient en onco-nutrition

Etude de l'impact de la prise d'antidépresseurs sur le comportement alimentaire et sur la prise de poids

Création de livres pédagogiques à destination des enfants autour de la maladie céliaque avec exemples de recettes à réaliser en famille

Avez-vous des questions ?

