

Option de 3<sup>ème</sup> année



L'Institut Agro Montpellier

## Option AAIM Agroalimentaire AgroIndustrie Montpellier

# LIVRET PEDAGOGIQUE 2022-2023

- 
- I. Objectifs de la formation*
  - II. Organisation générale de l'option*
  - III. Développement de compétences*
  - IV. Équipe pédagogique*
  - V. Présentation générale des unités d'enseignement*
  - VI. Fiches descriptives des modules*
  - VII. Insertion professionnelle des jeunes diplômés*
  - VIII. Participation au concours ECOTROPHELIA*
-

# I. OBJECTIFS DE LA FORMATION

## Les challenges de la transition alimentaire

La société doit relever des challenges majeurs de la **transition alimentaire**, en construisant des filières agroalimentaires françaises durables et une alimentation saine qui répond aux besoins alimentaires de demain et en impliquant l'ensemble des acteurs (production agricole, transformation, distribution, consommateurs...). Ces acteurs économiques sont confrontés à un double défi, innover pour rester compétitifs et s'adapter à l'évolution des besoins des consommateurs et des contraintes sociétales et environnementales (en lien avec la **transition agro-écologique**). Cela suppose en outre d'adapter les formulations et les ateliers de transformation à la diversification des matières premières agricoles induites par la transition agro-écologique. Ces challenges nécessitent à l'évidence une évolution qualitative des métiers, des compétences des acteurs et des besoins technologiques des entreprises agroalimentaires. Les ingénieurs doivent être au cœur de démarche d'écoconception et de production responsable en termes de performance économique et environnementale, et proposer des aliments innovants pour répondre aux besoins de la transition alimentaire. Les entreprises des filières agroalimentaires, essentiellement des TPE et PME, se trouvent confrontées à des nouveaux besoins en termes de compétences et de challenges techniques, et doivent faire évoluer leurs pratiques et adapter les caractéristiques des aliments aux besoins des consommateurs (origine, coût, clean-label, Nutri-Score, Eco-score...).

## La spécialisation AAIM

Pour relever les challenges de la transition alimentaire, l'option de 3<sup>ème</sup> année Agroalimentaire & Agro-Industrie de Montpellier (AAIM) propose une formation originale en terme de contenus et de pédagogie pour développer des **compétences opérationnelles** par l'intégration d'approches scientifiques et d'outils numériques, en préservant les activités d'expérimentation et de développement au contact des aliments. La spécialisation AAIM rend accessible la formation et les compétences techniques aux entreprises agroalimentaires, aux acteurs des circuits courts et aux petites entreprises agroalimentaires (startup, TPE, PME) jusqu'aux grandes entreprises internationales. L'objectif de l'option AAIM est de former aux **métiers de l'agroalimentaire** des ingénieurs agronomes généralistes. L'option AAIM met en œuvre une pédagogie pluridisciplinaire et transversale, illustrée par des exemples pris dans différentes filières. La formation aborde les interactions avec l'amont agricole dans le contexte de la transition agroécologique et les rôles des acteurs dans les filières : production, transformation et distribution des aliments.

## Des compétences opérationnelles et professionnelles

Les challenges de formation visés par l'option AAIM concernent le développement des compétences spécifiques en lien direct avec les métiers et champs d'emploi des diplômés :

- **Diagnostiquer** une situation ou un système, de la compréhension à l'évaluation.
- **Formaliser** une problématique, des objectifs et/ou des enjeux.
- **Concevoir** et construire un projet pour répondre à un objectif.
- **Intervenir** en réalisant les activités du projet dans son domaine d'expertise "technique".
- **Gérer**, animer et piloter un projet et/ou des activités.
- **Conseiller** et former les acteurs.

## Une grande diversité de champs d'emploi

L'option AAIM spécialise aux métiers de l'agroalimentaire des ingénieurs généralistes pour les **champs d'emploi des entreprises** de production, transformation, distribution ou service, des secteurs public, coopératif ou privé et pour les métiers des ingénieurs aux interfaces avec la production agricole.

- *Services R&D des entreprises agroalimentaires.*
- *Unités de production des entreprises agroalimentaires.*
- *Sociétés de restauration hors foyer.*
- *Entreprises de distribution de produits alimentaires (GMS).*
- *Entreprises de logistique et de négoce de produits alimentaires frais.*
- *Sociétés de service.*
- *Agro-industries (cosmétique, pharmacie).*

## Une formation pour 3 types de métiers

L'option AAIM prépare les ingénieurs agronomes pour les différentes missions d'encadrement des entreprises agroalimentaires et des agro-industries. Elle offre l'opportunité aux élèves ingénieurs (au travers du choix d'une spécialisation parmi deux proposées) de **personnaliser son parcours de formation**, pour aborder spécifiquement 3 types de fonctions :

### → Métiers du développement, de l'innovation et de l'éco-conception des aliments

- Ingénieur recherche appliquée
- Ingénieur développement produit
- Ingénieur produit
- Ingénieur conseil & communication en nutrition

### → Métiers "production durable"

- Responsable production
- Responsable performance industrielle
- Responsable de projet
- Manager supply chain & logistique

### → Métiers "filiales & QHSE"

- Responsable assurance qualité
- Coordinateur qualité, sécurité, environnement
- Acheteur produits frais, audit fournisseurs
- animateur développement durable
- Risk manager

## Les diplômés de l'option AAIM

L'option AAIM spécialise chaque année une vingtaine d'ingénieurs agronomes aux métiers de l'agroalimentaire. Depuis 1995, **531 diplômés** ont été spécialisés aux métiers de l'agroalimentaires par l'option AAIM.

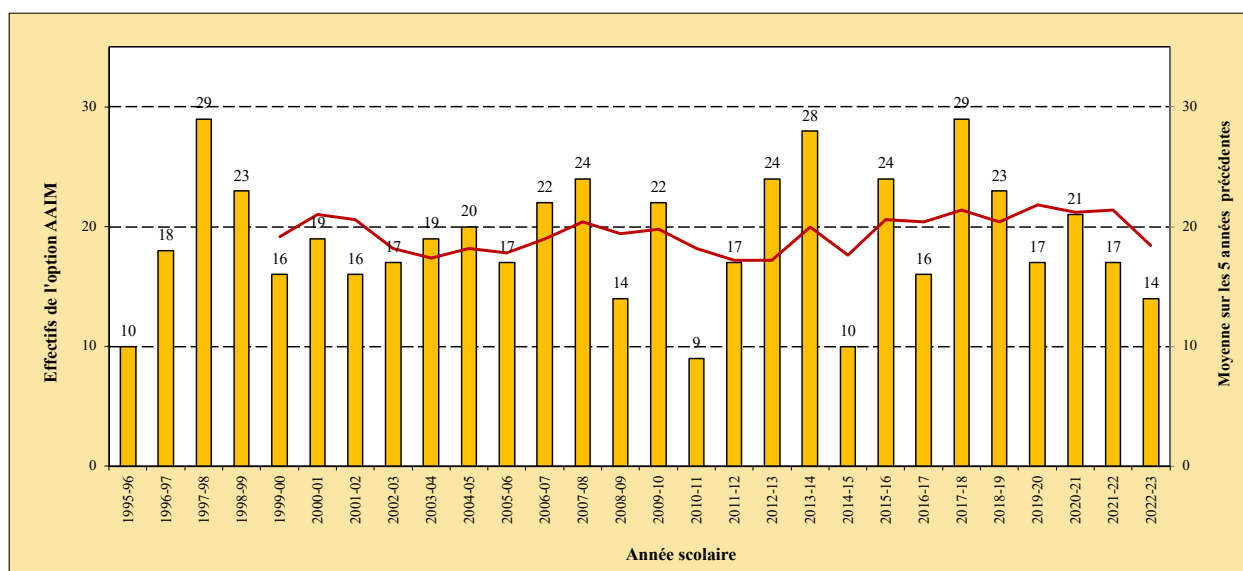


Figure 1 : Evolution des effectifs de l'option AAIM depuis la création en 1995.

## II. ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'OPTION

### Stratégie pédagogique

Les objectifs professionnels visés par l'option AAIM sont associés à la mise en œuvre d'une **pédagogie hybridée** entre une approche transversale (acquisition des **connaissances** de base et développement de **compétences** opérationnelles) et une approche verticale (avec des **études de cas** et des mises en situation appliquées à des filières). La formation fait appel à des spécialistes académiques et des professionnels des acteurs économiques de l'agroalimentaire. L'intégration des élèves ingénieurs dans le monde professionnel s'appuie sur des visites d'entreprises agro-industrielles, de sites de production, de plateformes logistiques, de laboratoires et de centres techniques, sur des travaux pratiques, des études de cas, des projets et des mises en situation active.

### Pré-requis

L'option AAIM accueille les élèves ingénieurs agronomes en fin de 2<sup>ème</sup> année des écoles de l'Institut Agro et des autres écoles du Ministère de l'agriculture. L'option AAIM est ouverte aux élèves avec un niveau master 1, ayant une formation dans les domaines de la biologie, de la chimie, de la biochimie, de l'agronomie et/ou des sciences et techniques agroalimentaires.

### Mobilisation de connaissances

L'option AAIM vise à l'acquisition de connaissances approfondies dans les principaux domaines des sciences et technologies agroalimentaires :

- Sciences des aliments.
- Nutrition.
- Physico-chimie des "agro-molécules" et formulation.
- Gestion de l'élaboration des produits primaires.
- Management et audits de la qualité et de l'environnement.
- Hygiène et sécurité des aliments et du travail.
- Sciences de l'ingénieur.
- Génie des procédés et génie des équipements.
- Gestion de production et gestion des entreprises agro-industrielles.
- Sciences de la consommation.
- Systèmes alimentaires.
- Organisation des filières et stratégies de leurs acteurs.

### Construction d'un projet professionnel autour de 2 spécialisations

L'option AAIM accompagne les élèves ingénieurs pour la construction de leur projet professionnel. Le choix d'une spécialisation (parmi les 2 proposées par l'option), ainsi que le choix du thème du "projet finalisé" et du "stage d'ingénieur", sont réalisés en cohérence avec la construction du projet professionnel. Les 2 spécialisations proposées sont :

- Spécialisation "**D**évelopper - **F**ormuler - **I**nnover - **DEFI** aliments, nutrition & santé".
- Spécialisation **AGROPERF-RISK** = Approche "production et risques".

### Ouverture internationale

L'ouverture internationale de l'option AAIM est concrétisée à différents niveaux. Des **conférenciers étrangers** (institutionnels et industriels) peuvent être invités à présenter des séminaires thématiques. Les élèves ingénieurs ont la possibilité de réaliser leur stage en entreprise à l'étranger, peuvent accéder à un fonds de ressources documentaires en langue anglaise, réalisent des **présentations** (écrites et orales) **en anglais**. L'ouverture internationale se matérialise également par la participation à la formation d'étudiants étrangers, généralement issus des pays européens (cadre ERASMUS), des pays africains et des pays d'Amérique latine.

### III. DEVELOPPEMENT DE COMPETENCES

L'option AAIM assure le développement de **compétences spécifiques** pour que les ingénieurs agronomes puissent prendre en charge différentes **missions** dans les entreprises de production ou de service, intervenir dans le "pilotage par l'aval" de l'ensemble des éléments techniques déterminants pour l'élaboration de produits de qualité, contribuer au développement de nouveaux produits et intégrer l'impact environnemental, la gestion de la qualité et la maîtrise de la sécurité.

#### DIAGNOSTIQUER

Diagnostiquer une situation ou un système : de la compréhension à l'évaluation = Identifier, collecter et rassembler des informations et des données, les traiter, les décrire, et les interpréter pour analyser un système, une organisation ou une problématique.

- Identifier les éléments clés du domaine d'étude.
- Collecter les informations et données disponibles et pertinentes du domaine d'étude.
- Rassembler les informations et données pour les rendre accessibles.
- Traiter les informations et données pertinentes.
- Décrire les résultats issus du traitement des informations et données.
- Interpréter les résultats et proposer des indicateurs pertinents.
- Proposer une analyse argumentée à partir de l'interprétation des résultats.
- Construire des éléments de communication adaptés aux acteurs impliqués.
- Communiquer avec les acteurs impliqués.

##### *Situations professionnelles de la spécialisation Agro Perf Risk*

- Diagnostiquer les performances organisationnelle, économique et environnementale d'une unité de transformation.
- Diagnostiquer la démarche qualité - hygiène - sécurité - environnement d'une unité de transformation.
- Diagnostiquer la démarche RSE d'une unité de production.
- Diagnostiquer la planification et le pilotage des flux dans une unité de transformation

##### *Situations professionnelles de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"*

- Diagnostiquer un besoin ou une opportunité pour le développement d'un nouvel aliment.
- Diagnostiquer un besoin ou une opportunité pour le développement d'un packaging pour un aliment.
- Diagnostiquer un besoin ou une opportunité pour le développement d'un procédé dans un atelier de transformation.

#### FORMALISER

Formaliser une problématique, des objectifs et/ou des enjeux = A partir des éléments issus du diagnostic, formaliser une problématique, exprimer les objectifs à atteindre et identifier des enjeux.

- Analyser les éléments issus du diagnostic.
- Formaliser une problématique.
- Exprimer les objectifs à atteindre.
- Identifier des enjeux.

##### *Situations professionnelles de la spécialisation Agro Perf Risk*

- Formaliser un projet d'amélioration continue d'une unité de transformation.
- Formaliser un projet de maîtrise QHSE d'une unité de transformation.
- Formaliser une démarche RSE d'une unité de production.
- Formaliser un projet de planification et de pilotage des flux d'une unité de production.

##### *Situations professionnelles de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"*

- Formaliser un projet de rénovation d'un aliment existant.
- Formaliser un projet de développement d'un aliment innovant.
- Formaliser un projet de développement d'un packaging pour un aliment.
- Formaliser un projet de développement d'un procédé dans un atelier de transformation.
- Formaliser une question bibliographique à creuser sur une thématique en lien avec les aliments.

## CONCEVOIR

Concevoir et construire un projet pour répondre à un objectif clairement exprimé à partir d'un diagnostic.

- Identifier le chef de projet.
- Identifier les parties prenantes (acteurs) du projet.
- Décomposer l'objectif du projet en actions.
- Définir chaque action du projet.
- Définir les jalons et les livrables de chaque action.
- Construire un diagramme fonctionnel.
- Pour chaque action du projet, préciser les moyens techniques et humains nécessaires.
- Définir les modalités d'animation (réunions) et la comitologie du projet.
- Planifier le projet.
- Inventorier les risques et les gérer (solutions de replis).
- Identifier les indicateurs de suivi du projet.
- Construire le budget du projet.

### **Situations professionnelles de la spécialisation Agro Perf Risk**

- Construire un projet d'amélioration continue d'une unité de transformation.
- Construire un projet de maîtrise QHSE d'une unité de transformation.
- Construire une démarche RSE d'une unité de production.
- Construire un projet de planification et de pilotage des flux d'une unité de production

### **Situations professionnelles de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"**

- Construire un projet de rénovation d'un aliment existant.
- Construire un projet de développement d'un nouvel aliment.
- Construire un projet d'éco-conception d'un nouvel aliment.
- Construire un projet de développement d'un packaging pour un aliment.
- Construire un projet de déploiement d'un procédé dans un atelier de transformation.
- Construire un projet de recherche bibliographique sur une thématique en lien avec les aliments.

## INTERVENIR

Intervenir en réalisant les activités du projet - REALISER les activités du projet dans son domaine d'expertise "technique".

- Déployer ses compétences techniques dans son domaine d'expertise pour la réalisation d'activités au sein d'un projet ou d'une organisation.
- Générer des informations et des données à partir des activités réalisées.
- Traiter les informations et les données.
- Décrire les résultats obtenus à partir des informations et des données.
- Discuter les résultats par rapport à l'existant.
- Interpréter les résultats.

### **Situations professionnelles de la spécialisation Agro Perf Risk**

- Réaliser un projet d'amélioration continue d'une unité de transformation.
- Mettre en place un plan de maîtrise QHSE d'une unité de transformation.
- Mettre en place une démarche RSE d'une unité de production.
- Conduire un projet de planification et de pilotage des flux d'une unité de production.
- Mettre en place et suivre des indicateurs de performance industrielle.

### **Situations professionnelles de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"**

- Rénover un aliment existant.
- Développer un nouvel aliment.
- Conduire une démarche d'éco-conception d'un nouvel aliment.
- Développer le packaging pour un aliment.
- Déployer un procédé dans un atelier de transformation.
- Rechercher et consolider des connaissances bibliographiques sur une thématique en lien avec les aliments.

## GERER

Gérer, animer et piloter un projet et/ou des activités, avec des acteurs au sein d'une organisation, pour transformer les ressources en résultats.

- Accompagner le démarrage du projet ou de l'activité.
- Manager les acteurs du projet ou de l'activité (motiver, fédérer, collaborer).
- Animer le projet (réunions et outils de communication).
- Participer aux réunions.
- Rédiger le compte-rendu de réunions.
- Suivre les indicateurs du projet, identifier et analyser les écarts au prévisionnel.
- Piloter le projet : prendre des décisions à partir des résultats du projet.
- Enregistrer et archiver les résultats du projet.
- Livrer les résultats du projet.
- Clôturer le projet.
- Consolider les résultats et expériences du projet.
- Proposer des perspectives au projet (amélioration continue).

### **Situations professionnelles de la spécialisation Agro Perf Risk**

- Gérer, animer et piloter un projet d'amélioration continue d'une unité de transformation.
- Gérer, animer et piloter un projet de maîtrise QHSE d'une unité de transformation.
- Gérer, animer et piloter une démarche RSE d'une unité de production.
- Gérer, animer et piloter un projet de planification et de pilotage des flux d'une unité de production/

### **Situations professionnelles de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"**

- Gérer, animer et piloter un projet de rénovation d'un aliment existant.
- Gérer, animer et piloter un projet de développement d'un nouvel aliment.
- Gérer, animer et piloter une démarche d'éco-conception d'un nouvel aliment.
- Gérer, animer et piloter un projet de développement d'un packaging pour un aliment.
- Gérer, animer et piloter un projet de développement d'un procédé dans un atelier de transformation.
- Gérer, animer et piloter une étude bibliographique.

## CONSEILLER

Conseiller et former les acteurs = A partir des éléments de diagnostic ou d'analyse dans son domaine d'expertise (objet, organisation, système), apporter un conseil ou former des acteurs en réponse à un besoin exprimé ou à une demande.

- Partager son expertise face à une nouvelle situation.
- Construire et partager une critique constructive d'une proposition.
- Proposer des perspectives à un projet.
- Être force de proposition face à un constat.
- Former des acteurs (connaissances, méthodes, démarches).

### **Situations professionnelles de la spécialisation Agro Perf Risk**

- Apporter un conseil d'amélioration continue d'une unité de transformation.
- Apporter un conseil de maîtrise QHSE d'une unité de transformation.
- Apporter un conseil pour une démarche RSE d'une unité de production.
- Apporter un conseil de planification et de pilotage des flux d'une unité de production.

### **Situations professionnelles de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"**

- Apporter un conseil pour la rénovation d'un aliment existant.
- Apporter un conseil pour une démarche de développement d'un nouvel aliment.
- Apporter un conseil pour une démarche d'éco-conception d'un nouvel aliment.
- Apporter un conseil en lien avec les qualités nutritionnelles d'un aliment.
- Apporter un conseil pour le développement d'un packaging pour un aliment.
- Apporter un conseil pour le développement d'un procédé dans un atelier de transformation.



## IV. ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

### Responsable



**CUQ Bernard**  
bernard.cuq@supagro.fr

### Appui administratif

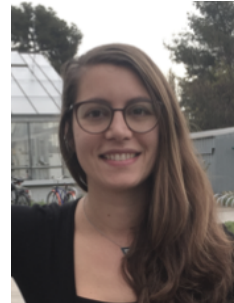


**MONTARDON Christophe**  
christophe.montardon@supagro.fr

### Ingénierie pédagogique & encadrement



*Recrutement  
en cours*



**POIREL Paloma**  
paloma.poirel@supagro.fr

### Responsables de modules & enseignants



**BARBAR Reine**  
reine.barbar@supagro.fr



**DETOMI Clarissa**  
clarissa.detomi@supagro.fr



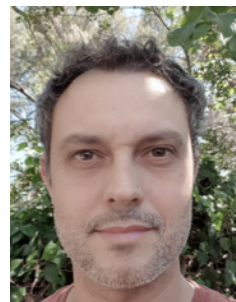
**MICARD Valérie**  
valerie.micard@supagro.fr



**DORCHE Hélène**  
helene.dorche@supagro.fr



**TEMRI Leila**  
leila.temri@supagro.fr



**SAUCEDE Florent**  
florent.saucede@supagro.fr



## V. PRÉSENTATION DES UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

### 6 mois de formation académique

La formation académique (durée = 6 mois) s'appuie sur la participation des élèves ingénieurs à 3 unités d'enseignement. Les ECUE sont bâtis autour de 40 à 60h d'enseignement et font fait l'objet d'une évaluation spécifique (synthèse écrite, analyse de cas, présentation orale, mise en situation, etc.).

- **UE1 : Sciences et technologies pour les industries agroalimentaires** constitue le tronc commun et regroupe 5 éléments constitutifs d'unités d'enseignement (ECUE), de septembre à décembre :
  - ECUE 1.1. Secteurs agroalimentaires et métiers
  - ECUE 1.2. Innovations alimentaires et management de projet
  - ECUE 1.3. Technologies avancées pour la conservation des aliments
  - ECUE 1.4. Principaux outils de gestion de la qualité et de la sécurité
  - ECUE 1.5. Auto-apprentissage en sciences des aliments
  
- **UE2 : Projet finalisé et préparation à l'emploi** regroupe 3 ECUE, de septembre à mars :
  - ECUE 2.1. Langues vivantes
  - ECUE 2.2. Projet professionnel
  - ECUE 2.3. Projet finalisé
  
- **UE3 : Spécialisation** au choix regroupant 4 ECUE (en janvier et février) :
  - Spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"
  - Spécialisation Agro Perf Risk

### Un projet finalisé en lien avec les acteurs de l'agroalimentaire

Au cours de la formation académique (octobre à mars), chaque élève ingénieur de l'option AAIM s'investit (seul ou en groupe) dans un projet finalisé. Les projets finalisés doivent permettre aux étudiants de développer des compétences opérationnelles en lien avec leurs motivations professionnelles dans une démarche **d'apprentissage par projet**. Les projets finalisés sont généralement liés au choix de la spécialisation de janvier-février, et peuvent être réalisés en partenariat avec une ou plusieurs entreprises (voire avec l'entreprise dans laquelle doit se dérouler le stage). Un volume horaire d'environ 120 h est libéré au cours de la formation pour la réalisation du projet finalisé. Le projet finalisé correspond à l'ECUE 2.3 (coef. 5).

### Le stage d'ingénieur

Un stage d'ingénieur en entreprise en France ou à l'étranger (durée = **6 mois**) est basé sur la réalisation d'une étude, d'une recherche ou d'une mission dans l'un des domaines couverts par la formation. Le stage d'ingénieur peut dans certains cas être réalisé en partenariat avec un laboratoire (pour les projets professionnels orientés vers les métiers de la recherche). Le stage d'ingénieur constitue l'UE 4 et permet l'acquisition de 30 crédits ECTS. Le stage d'ingénieur fait l'objet de la rédaction d'un mémoire et d'une soutenance orale devant un jury pluridisciplinaire.

**TRONC COMMUN**

- ECUE 1.1 - Secteurs agroalimentaires et métiers	- ECUE 1.5 - "Auto- formation en science des aliments"	- ECUE 2.1 - "Langues vivantes"	- ECUE 2.2 - "Projet professionnel"	- ECUE 2.3 - "Projet finalisé"
- ECUE 1.2 - Innovations alimentaires et management de projet				
- ECUE 1.3 - Technologies avancées pour la conservation des aliments				
- ECUE 2.2 - Management et filières				
- ECUE 1.4 - Principaux outils de gestion de la qualité et de la sécurité				
<p style="text-align: center;"><b>Spécialisation AGRO-PERF-RISK</b> <i>(R. Barbar)</i></p>		<p style="text-align: center;"><b>Spécialisation DEFI aliment, nutrition &amp; santé</b> <i>(B. Cuq &amp; V. Micard)</i></p>		
- APR <sub>3.1</sub> - Système de management et d'organisation de la production. SMOP	- DEFI <sub>3.1</sub> - Outils pour l'innovation et l'éco-conception des aliments			
- APR <sub>3.2</sub> - Supply chain	- DEFI <sub>3.2</sub> - Développement d'aliments : Approches expérimentales & industrielles			
- APR <sub>3.3</sub> - Pratiques et Partenariats Responsables pour la maîtrise des Risques. P2R2	- DEFI <sub>3.3</sub> - Nutrition et santé 1			
- APR <sub>3.4</sub> - Outils de la performance industrielle	- DEFI <sub>3.4</sub> - Nutrition et santé 2			
<p><b>STAGE EN ENTREPRISE</b> <i>B. Cuq</i> <i>(30 ECTS)</i></p>				

UE 1 : Sciences et technologies pour les industries agroalimentaires (12 ECTS).

UE 2 : Projet finalisé et préparation à l'emploi (10 ECTS).

UE 3 : Spécialisation constituée de 4 ECUE (8 ECTS).

UE 4 : Stage de fin d'études (30 ECTS).

## V.1. UE1 Sciences et technologies pour les IAA

*Coordination* : Bernard CUQ

L'UE 1 "sciences et technologies pour les IAA" représente le tronc commun de l'option AAIM. L'UE 1 est construite avec 4 ECUE programmés sur les 3 premiers mois du cursus, de septembre à décembre.

ECUE 1.1. **Secteurs agroalimentaires et métiers**

ECUE 1.2. **Innovations alimentaires et management de projet**

ECUE 1.3. **Technologies avancées pour la conservation des aliments**

ECUE 1.4. **Principaux outils de gestion de la qualité et de la sécurité**

ECUE 1.5. **Auto-apprentissage des connaissances de base en "science des aliments"**

L'objectif de l'UE 1 est de permettre aux étudiants de prendre contact avec le secteur et les problématiques des industries agroalimentaires, en abordant l'ensemble des points clés de la filière.

- Présenter les acteurs de l'agroalimentaire et donner un aperçu des problèmes d'actualité.
- Situer les enjeux, les attentes sociétales et les politiques mises en œuvre dans les IAA.
- Acquérir des connaissances sur les aspects technologiques liés à la transformation et à la conservation des aliments, depuis les matières premières jusqu'aux produits finis.
- Acquérir les connaissances sur les outils techniques et réglementaires de la qualité et la sécurité des produits, procédés, environnement et travail.
- Appréhender les technologies du traitement de l'information pour la gestion de la qualité et de la sécurité.
- Se projeter sur les métiers et les missions d'un ingénieur travaillant dans le secteur agroalimentaire.
- Développer des compétences en communication orale et écrite pour préparer son insertion professionnelle.

L'ECUE proposé en auto-apprentissage permet aux étudiants de maîtriser les connaissances de base en sciences des aliments (révision, approfondissement).

## V.2. Spécialisation "AgroPerf-Risk"

*Coordination* : Reine BARBAR

La spécialisation AgroPerf-Risk de l'option AAIM s'appuie sur 4 ECUE sur une période de 2 mois (janvier et février).

ECUE 3.1. **SMOP : Systèmes de Management et d'Organisation de la Production**

ECUE 3.2. **Supply chain**

ECUE 3.3. **P2R2 : Pratiques et Partenariats Responsables pour la maîtrise des Risques**

ECUE 3.4. **OPI : Outils de la Performance Industrielle**

### Cours et Conférences

- Gestion des flux physiques et des flux d'informations en milieu industriel.
- Coordination et intégration des flux internes et des flux amont et aval : supply chain et logistique.
- Conduite d'audits des systèmes comme outils d'amélioration.
- Performance de l'outil industriel : diagnostic et outils du progrès permanent.
- Mise en place d'ateliers Kaizen et management du changement en production.
- Mise en place de démarches de développement durable en production.
- Pratiques opérationnelles permettant d'améliorer l'éco-productivité (diagnostic énergie, bilan carbone, Iso 14 000, audit, éco-conception).
- Sécurité des équipes et amélioration des situations de travail pour un progrès durable.

### Mises en pratique

Jeux pédagogiques, jeux de rôles, simulations informatiques, travaux pratiques sur ligne de conditionnement, visites d'entreprises et mises en situation (revue énergétique, audit ISO, ou étude ergonomique).

### Travaux personnels

Réalisation de fiches-outils sur des méthodes d'amélioration des performances, organisation de travail dans une unité de production, réalisation de mémos et de diagnostics suite à des visites d'entreprises régionales. Evaluation de rapports RSE.

Les principales missions en entreprises remplies par les élèves de la Spécialisation AgroPerf-Risk au cours de leur stage de fin d'étude concernent :

- *La gestion de production, mise en place d'indicateurs de performance et d'actions de progrès, amélioration des rendements & réduction des pertes, supply chain, etc.*
- Les fonctions Qualité, Achat, Audit qualité des fournisseurs, Responsable Développement durable, la Sécurité au travail, la coordination des politiques qualité/sécurité/environnement, etc.

### V.3. Spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé"

*Coordination* : Bernard CUQ & Valérie MICARD

La spécialisation "DEFI = Aliments, nutrition & santé" de l'option AAIM s'appuie sur 4 ECUE pendant une durée de 2 mois (janvier - février).

- ECUE 3.1. **Outils pour l'innovation et l'éco-conception des aliments**
- ECUE 3.2. **Développement d'aliments : approches expérimentales et industrielles**
- ECUE 3.3. **Nutrition et santé (1)**
- ECUE 3.4. **Nutrition et santé (2)**

L'objectif de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé" est de préparer les élèves ingénieurs aux métiers de **l'éco-conception d'aliments innovants**, en abordant les aspects liés à l'innovation produit, la recherche et développement, la formulation de nouveaux produits, en intégrant pleinement la dimension nutrition et santé. La spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé" vise à :

- Acquérir des connaissances sur les aspects méthodologiques, les principaux outils et les éléments techniques mis en œuvre dans les démarches de formulation et développement de nouveaux aliments et de packaging (outils du développement ; ingrédients fonctionnels ; procédés).
- Développer des compétences opérationnelles par le développement d'un aliment innovant, avec une démarche de formulation et de R&D.
- Découvrir, analyser et critiquer le concept "d'aliment santé" : Bases de la nutrition, macromolécules, micro-nutriments, impact du procédé, législation, épidémiologie, obésité, allergies, vieillissement, stress oxydant, satiété, sociologie de l'alimentation, précarité alimentaire, études cliniques, nutrition dans les pays émergents.

Les principales missions réalisées par les élèves de la spécialisation "DEFI aliments, nutrition & santé" pendant leur stage de fin d'étude concernent : *innovation, développement, conseil, recherche, marketing etc.*

## VI. FICHES DESCRIPTIVES DES MODULES

UE1 : ECUE 1.1

### "Secteurs agroalimentaires et métiers"

#### Responsables

Clarissa DETOMI (clarissa.detomi@supagro.fr)

#### Planning et volume horaire

Septembre-octobre ; 60h (cours ; TP-TD ; visites) ; coefficient = 3.

#### Compétences visées = Appréhender la diversité et l'actualité des produits, procédés, acteurs et métiers agroalimentaires.

Ce module transversal permet aux étudiants de prendre contact avec le secteur de l'agroalimentaire et ses différents métiers, à travers plusieurs objectifs :

- **S'immerger** dans les spécificités de l'agroalimentaire ; découvrir les grands enjeux et acteurs de la filière agroalimentaire ; découvrir les réalités industrielles ; découvrir les actualités du domaine.
- **Découvrir** les missions et métiers d'un diplômé AAIM.
- **S'orienter** et choisir sa spécialisation : s'approprier les contextes, missions, activités possibles en stage, les types de débouchés possibles ; construire son plan de formation par le choix de spécialisation (2 spécialisations proposées en adéquation avec leur projet professionnel).
- Développer des compétences en **communication** pour préparer son insertion professionnelle

#### Mots clés

Agroalimentaire, acteurs, entreprises, métiers, projet professionnel, communication.

#### Contenu

Cours, TD, TP, conférences de professionnels, témoignages de jeunes anciens, visites de sites industriels.

#### Acquisition de connaissances

- Cours = Introduction aux IAA ; Filière produits de la mer ; Introduction à la qualité en IAA; R&D et production en IAA.
- TD & TP = TD Revue de presse, TD « déambulation pédagogique » grande distribution, Atelier de Prise de parole en public.
- Projet professionnel = Soutenances des AAIM de la promotion antérieure ; interview métiers diplômés ; présentation des spécialisations ; témoignages de diplômés de chacune des spécialisations, Concevoir un e-mail, Concevoir un diaporama.

#### Réalités industrielles

- Visites de sites industriels : journée "produits de la mer".

#### Évaluation

- Restitution des résultats de travaux de groupes (TD revue de presse ; TD « déambulation pédagogique » grande distribution).

**UE1 : ECUE 1.2**  
**"Innovations alimentaires et management de projets "**

Responsables

Reine BARBAR (reine.barbar@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Septembre-octobre ; 63h (cours ; TP-TD ; visites) ; coefficient = 3.

*Compétences visées* = **Appréhender l'innovation alimentaire sous ses différents volets et manager un projet d'innovation alimentaire.**

Ce module transversal permet aux étudiants de mieux percevoir les différents types d'innovations ainsi que le pilotage et le management d'un projet innovant, à travers plusieurs objectifs :

- Découvrir les tendances d'innovations agroalimentaires
- Se projeter et découvrir les contextes de production industrielle
- S'inscrire dans une dynamique intra- et inter-promos AAIM
- Acquérir les bases des compétences en management de projet

Mots clés

Agroalimentaire, innovation, management, traditions, transformation alimentaire.

Contenu

Le contenu cible à travers des cours magistraux, des TD/TP, des conférences de professionnels les 3 thèmes suivants :

- Innovations alimentaires
- Transformation alimentaire – de la cuisine à l'usine ; de l'aliment aux missions de l'ingénieur
- Management de projets d'innovation alimentaire

Acquisition de connaissances

- Cours = Tradition et innovation alimentaire ; le défi d'une industrie durable de transformation des agro-ressources ; gestion de projet ; démarche de développement produit.
- TD & TP = TP Technologie alimentaire ; TD Gestion de projet ; concours aliment innovant.
- Projet professionnel = Soutenances des ingénieurs AAIM de la promotion antérieure ; simulations d'entretiens

Réalités industrielles

- Visites de sites industriels : VDE ; visites de salons professionnels spécialisés (SIAL) et/ou colloques.

Évaluation

- Restitution d'une note technique individuelle (TP Technologie des aliments).
- Evaluation finale : participation à une réunion.

## UE1 : ECUE 1.3 "Technologies avancées pour la conservation des aliments"

### Responsables

Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

### Planning et volume horaire

Novembre ; 60h (cours ; TP-TD ; visites) ; coefficient = 3.

*Compétences visées* = **Savoir mobiliser les connaissances en technologie alimentaire pour construire un argumentaire.**

- **Acquérir** les connaissances de base associées à la dimension technologique de la transformation et à la conservation des aliments : caractéristiques des matières premières agricoles ; mise en œuvre des procédés "classiques" de conservation ; introduction aux technologies "émergentes" ; exemples de transformation ; nettoyage des installations ; propriétés des produits finis.
- **Savoir mobiliser** et utiliser les connaissances de base en technologie alimentaire et être capable de construire un argumentaire cohérent et pertinent sur la mise en place d'un procédé de transformation d'un aliment innovant.

### Mots clés

Technologie, transformation, filières, produits frais, qualité.

### Contenu

#### Acquisition de connaissances

- Approche technologique des transformations = Introduction aux technologies avancées ; nutrition & technologie ; transferts de chaleurs & échangeurs ; traitements thermiques ; technologies thermiques avancées ; micro-ondes & hautes fréquences ; réfrigération & congélation ; traitements de séchage ; transports de matière en usine ; technologies des poudres ; opérations de conditionnement ; irradiation & traitements hautes pressions ; lumière pulsée & champs électriques pulsés.
- Applications des technologies = sucre & confiserie ; transformation des céréales ; physiologie des produits vivants & 4<sup>ème</sup> gamme.

#### Développement de compétences

- TP de mise en œuvre des procédés de transformation des céréales = qualités des grains de blé ; mouture du blé ; fabrication de pâtes ; qualité des pâtes.
- TD "virtual food factories" : analyse technologique de vidéos grand public sur la fabrication des aliments.

#### Réalités industrielles

- Visites de sites industriels .

#### Évaluation

Évaluation orale = Simulation de la conception d'une ligne de transformation d'un aliment innovant. Utilisation des connaissances techniques. Entretien (exposé ; questions ; réponses) en groupe (pendant 30 min).



## UE1 : ECUE 1.4

### "Principaux outils de gestion de la qualité et de la sécurité"

#### Responsables

Clarissa DETOMI (clarissa.detomi@supagro.fr)

#### Planning et volume horaire

Décembre ; 60h (cours ; conférences ; TD ; visites) ; coefficient = 3.

**Compétences visées = Savoir mobiliser les outils pour la maîtrise de la qualité et de la sécurité des personnes, produits et procédés dans les industries agroalimentaires.**

A l'issue de ce module les étudiants doivent être en mesure de :

- Présenter et **sélectionner** les méthodologies et outils de base (réglementaires) permettant d'assurer & contrôler la qualité et la sécurité des produits, procédés, environnement et travail.
- Définir et **argumenter** l'utilisation de technologies avancées de l'acquisition et du traitement de l'information en lien avec la qualité et la sécurité (capteurs, visionique, systèmes d'aide à la décision...).
- **Utiliser** des outils spécifiques et transversaux d'un ingénieur agroalimentaire.

#### Mots clés

Outils, qualité, sécurité, réglementation, HACCP, analyse des risques, RSE, automatisation, capteurs.

#### Contenu

1. Outils de base réglementaire pour assurer la qualité et sécurité des produits, des procédés d'environnement et du travail :
  - Réglementation sanitaire et sécurité des aliments ; ISO 22000 - certification BRC ; étiquetage & réglementation INCO ; démarche HACCP ; traçabilité ; prévenir les risques au travail ; démarche RSE ; démarche d'évaluation des impacts environnementaux.
2. Méthodologies et outils de l'acquisition et du traitement de l'information en lien avec la qualité et la sécurité :
  - Plan d'expériences ; outils pour l'acquisition de l'information sur la qualité sensorielle et nutritionnel d'un produit ; outils pour l'acquisition de l'information : automatisation, capteurs & visionique ; outils pour l'évaluation de l'impact environnemental et recyclabilité d'un emballage : logiciels BEE-TREE ; outils pour la maîtrise statistique des procédés.

#### Réalités industrielles

- Se rendre compte de la mise en application de ces outils à partir des visites sur de sites industriels, et de leur gestion au quotidien dans l'industrie agroalimentaire.

#### Évaluation

- Evaluer les capacités de l'étudiant à mobiliser les outils adaptés à une problématique industrielle.

#### Modalités d'évaluation

-Examen écrit : Rédaction individuelle rendant compte des propositions d'outils et réglementations à mobiliser pour une mise en situation dans un problématique industriel.

**UE1 : ECUE 1.5**  
**"Auto-apprentissage des bases en sciences des aliments"**

Responsables

Paloma POIREL (paloma.poirel@supagro.fr)  
 Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Septembre à octobre ; environ 50h de travail personnel (+ 6 séances d'évaluation) ; coefficient = 3.

**Objectifs d'apprentissage = Consolider ses connaissances de base en science des aliments à l'aide d'un outil d'aide aux apprentissages disponible sur la plateforme TICEA.**

L'objectif est de maîtriser les connaissances de base en science et technologie des aliments, nécessaires pour un ingénieur travaillant dans le secteur agroalimentaire.

Contenu

Le périmètre des connaissances de base a été défini par les enseignants (25 cours) et divisé en 3 thématiques. Pour chaque thématique, des questions portant sur les connaissances de bases ont été construites.

Thème 1 "Aliment & structure"	Thème 2 "Qualités et biotechnologie"	Thème 3 "Procédés physiques"
<p><b>INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES, ALIMENTS, ALIMENTATION ET NUTRITION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aliments &amp; Alimentation (1.1)</li> <li>- Alimentation Aliment Santé (1.2)</li> </ul> <p><b>BIOCHIMIE : STRUCTURES ET FONCTIONS DES CONSTITUANTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biochimie des protéines (3.1)</li> <li>- Biochimie des glucides (3.2)</li> <li>- Biochimie des lipides (3.3)</li> <li>- Interactions moléculaires (3.4)</li> <li>- Relations structure et fonction (3.5)</li> </ul> <p><b>PERCEPTION DES ALIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité organoleptique (6.2)</li> <li>- Analyse sensorielle (6.3)</li> </ul>	<p><b>RÉACTIONS DE DÉGRADATION ET FACTEURS DE CONTRÔLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Détérioration des aliments (2.1)</li> <li>- Altérations enzymatiques des aliments (2.2)</li> <li>- Facteurs de contrôle de la conservation (2.3)</li> <li>- Eau et conservation des aliments (2.4)</li> <li>- Intro à la microbio alimentaire (2.5)</li> </ul> <p><b>GÉNIE MICROBIOLOGIQUE ET ENZYMATIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enzymologie (5.1)</li> <li>- Microbiologie industrielle (5.2)</li> </ul> <p><b>QUALITÉS DES ALIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sureté des aliments (6.1)</li> </ul>	<p><b>PROCÉDÉS PHYSIQUES POUR LA CONSERVATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Traitements thermiques (4.1)</li> <li>- Conservation par le froid (4.2)</li> <li>- Séchage (4.3)</li> <li>- Cuisson (4.4)</li> <li>- Séparation (4.5)</li> <li>- Extrusion (4.6)</li> <li>- Conservation par la formulation (4.7)</li> <li>- Emballage et conservation (4.8)</li> </ul>

Outil d'apprentissage

Sur TICEA, en complément des supports de cours disponibles, les étudiants sont libres d'utiliser l'outil d'apprentissage pour acquérir les connaissances, avec des QUIZ courts (6 questions spécifiques à chaque cours) et des QUIZ longs (24-27 questions sur une thématique ou 58 questions sur l'ensemble des thématiques).

Évaluation

Une évaluation progressive des apprentissages est proposée sur les mois de septembre - octobre. Le niveau à atteindre pour valider un QUIZ est un score de 80%. Des sessions d'évaluation (1h ; en salle informatique ; sans documents) sont organisées chaque semaine jusqu'à fin octobre.

Chaque semaine, 2 de quiz "examen" pour chaque thématique sont ouverts (score minimal = 8/10).

Bibliographie (mise à disposition des élèves)

- Science des aliments, Tomes 1 et 2, Ed. Tech&Doc Lavoisier, R. Jeantet et al. (2007).
- Cours magistraux dispensés en 1<sup>ère</sup> année du cursus ingénieur (UE6).

**UE2 : ECUE 2.1  
"Langues vivantes"**

Responsables

David ATTIAS (david.attias@supagro.fr)

**ANGLAIS**

Planning et volume horaire

Septembre à décembre ; 1,5h de cours par semaine (mercredi matin à 8h) ; coefficient = 2.

Organisation

Constitution de groupes en fonction des effectifs à la rentrée, dans lesquels sont répartis les étudiants.

Programme thématique

Chaque enseignant organise son cours selon sa propre méthode pédagogique, mais il doit privilégier d'une part, les séances visant à favoriser directement l'insertion professionnelle : réalisation d'un CV en anglais, rédaction d'une lettre de motivation, préparation d'un entretien d'embauche, et d'autre part des séances de débat/discussion autour de sujets d'actualités ou d'articles fournis aux étudiants à l'avance, ou des discussions critiques associées à des visites d'usines réalisées par ailleurs (points forts/points faibles de l'entreprise, place que l'étudiant pourrait prendre dans l'entreprise dans le cadre d'un stage ou d'un emploi, etc.) afin de travailler l'expression orale.

<b>Objectif général</b>	<b>Savoir communiquer en anglais dans son domaine de spécialité</b>
<b>Objectifs et sous-objectifs</b>	<p><b>Objectif 1 : Echanger, convaincre et argumenter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Délivrer des messages clairs et impactant en anglais.</li> <li>- Savoir capter et maintenir l'attention de ses interlocuteurs.</li> <li>- Elaborer un projet en équipe, négocier son rôle et assurer la réussite du projet.</li> <li>- Elaborer des supports de communication et des activités interactives en vue de sensibiliser et de convaincre une cible.</li> <li>- Collecter, synthétiser et analyser des informations liées aux thématiques de sa spécialité.</li> <li>- Etudier, présenter et analyser un concept marketing innovant ou raté.</li> <li>- Savoir valoriser un produit du secteur agro-alimentaire.</li> <li>- Se positionner et débattre sur des sujets de controverse liés à la spécialité.</li> <li>- Assurer la conduite d'un débat avec autorité et efficacité.</li> </ul> <p><b>Objectif 2 : Perfectionner ses connaissances linguistiques en anglais dans un champ professionnel spécifique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisition du vocabulaire technique et professionnel lié aux spécialités "Agroalimentaire" et "Agro-Manager".</li> <li>- Renforcement de la maîtrise phonétique (prononciation, prosodie, rythme, accentuation...).</li> </ul> <p><b>Objectif 3 : Savoir présenter et valoriser son activité professionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se projeter sur son avenir professionnel et être capable de valoriser son parcours et ses compétences.</li> <li>- Actualiser son CV et sa lettre de motivation en anglais dans l'optique de sa recherche de stage ou d'emploi.</li> </ul>
<b>Capacités à évaluer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir coopérer, travailler en équipe et mener à terme un projet.</li> <li>- Elaborer en équipe des supports de communication et des activités interactives.</li> <li>- Savoir présenter un point de vue, argumenter et interagir.</li> <li>- Savoir rédiger un mini rapport écrit à dimension professionnelle.</li> <li>- Acquérir un vocabulaire lié à son domaine de spécialité.</li> <li>- Savoir présenter et valoriser ses compétences professionnelles.</li> </ul>
<b>Modalités d'évaluation</b>	<p><u>Contrôle continu</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Moyenne de 2 notes</b> sur le semestre (expression écrite + expression et interaction orale).</li> <li>- S'il y a des choix à faire, les <b>compétences orales</b> seront <b>privilégiées</b>.</li> </ul>

## **ALLEMAND OU ESPAGNOL OU ANGLAIS RENFORCÉ**

### *Planning et volume horaire*

Septembre à décembre ; 1,5h de cours par semaine (vendredi matin à 8h) ; coefficient = 1.

### *Organisation*

Constitution de groupes de niveau en espagnol (débutants, intermédiaires et avancés) dans lesquels se répartissent les étudiants, constitution d'un groupe en allemand.

### *Programme thématique*

Séances visant à favoriser directement l'insertion professionnelle : réalisation d'un CV en espagnol, lettre de motivation, préparation d'un entretien d'embauche, présentation sur support PPT. Séances de débat/discussion autour de sujet d'actualités ou d'articles fournis aux étudiants à l'avance, afin de travailler l'expression orale.

### *Évaluation*

L'évaluation sera réalisée par chaque enseignant, qui déterminera le mode d'évaluation le plus approprié au fonctionnement du groupe. Le mode d'évaluation sera annoncé au début de l'année aux élèves par leur enseignant. La note finale tient également compte de l'assiduité en classe.

UE2 : ECUE 2.2

**"Projet professionnel et préparation à l'emploi"**

Responsables

Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Septembre à novembre ; 30h (cours, TD, TP) ; coefficient = 2.

*Compétences visées* = **Construire ses outils et maîtriser leurs utilisations pour réussir une candidature à un poste d'ingénieur spécialisé en agroalimentaire.**

- **Finaliser** son projet professionnel : identifier les secteurs d'activités visés, les métiers envisagés en tenant compte de ses atouts et motivations.
- **Présenter** ses expériences et compétences en adéquation avec le métier visé au travers d'un CV et d'une lettre de motivation.
- **Argumenter** oralement ses expériences, compétences et projet professionnel, dans un processus de recrutement.
- Mobiliser les principes et outils de base du **management** des hommes.
- Identifier les éléments de base de droit du travail, de sécurité au travail, de l'accueil de personnes en situation de handicap comme des éléments de responsabilités du manager.
- Avoir des clés pour mieux connaître et comprendre l'égalité femmes-hommes dans la vie professionnelle.

Mots clés

Recherche de stage ; projet professionnel ; gestion des ressources humaines, insertion professionnelle.

Contenus

- Module Techniques de management (12h).
- Forum des métiers (8h).
- Interviews d'anciens de l'option AAIM.
- TD : projet professionnel ; CV et lettre de motivation ; simulation d'entretien (2h).
- *Conférences sur les responsabilités du manager et conférence sur l'égalité femmes-hommes (hors emploi du temps = 6 à 8 h).*

Méthodes pédagogiques

Séances de TD ; travail personnel ; conférences ; tables rondes avec des diplômés ; rencontres avec des entreprises ; simulation d'entretiens.

Évaluation de l'ECUE

- Etude de cas en techniques de management (coef. 1) : évaluation réalisée par le consultant en charge du module.
- Evaluation écrite (questions ou QCM) sur les responsabilités du manager et la thématique égalité femmes-hommes (coef. 1), évaluation réalisée, à distance (travail à rendre), hors emploi du temps.

## UE2 : ECUE 2.3 "Projets finalisés"

### Responsable

Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

### Planning et volume horaire

Octobre à mars ; environ 120h travail personnel ; coefficient = 6.

*Compétences visées* = **Maîtriser les compétences opérationnelles d'un ingénieur spécialisé en agroalimentaire.**

Les projets finalisés doivent permettre aux étudiants de développer des compétences opérationnelles en lien avec leur motivation professionnelle. Dans une démarche d'apprentissage par projet, les projets finalisés sont l'occasion de travailler en équipe sur un sujet concret, favorisant l'initiative, la créativité, le développement de compétences et le sens de l'organisation. Les principaux enjeux pédagogiques sont :

- Implication dans un projet en lien avec les professionnels de l'agroalimentaire.
- Développement de compétences techniques spécifiques en lien avec le projet professionnel et de compétences opérationnelles (planification, gestion de projet, recherche de financement, recherche de partenaires, recherche de moyens techniques, etc.).
- Présentation et discussion des résultats du projet auprès des professionnels.

### Mots clés

Apprentissage par projet ; agroalimentaire ; gestion de projets ; innovation.

### Thématiques des projets finalisés

En fonction des années, des thématiques d'actualité sont proposées pour les projets finalisés :

- Équipes de L'Institut Agro Montpellier pour participer au concours ECOTROPHELIA, en collaboration avec des étudiants de l'option AgroManager.
- Projets en partenariat avec des entreprises.
- etc...

### Évaluation des projets

Le projet finalisé fait l'objet de plusieurs évaluations au cours de la formation :

1. Soutenance orale du projet (début novembre).
2. Soutenance orale de l'avancement du projet (mi-décembre).
3. Rédaction d'un rapport (mi-mars).
4. Soutenance orale finale du projet (mi-mars).
5. Livraison du projet au "commanditaire".

Spécialisation AGROPERF-RISK, ECUE APR 3.1  
**"SMOP : Systèmes de Management et d'Organisation de la Production"**

Responsable

Reine BARBAR (reine.barbar@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Janvier (lundi à mercredi ; 4 semaines) ; 56h ; coefficient = 2.

**Compétences visées = Maîtriser la gestion de production en milieu industriel et la qualité des processus.**

Ce module sera centré sur la gestion des flux en milieu industriel, l'amélioration de la qualité des processus et l'intégration des aspects managériaux dans ces évolutions. Les différents concepts de référence seront présentés, comme les méthodes MRP ou juste-à-temps, en insistant sur la diversité des solutions industrielles au regard de chaque système de production. L'audit d'un système de management de la qualité sera identifié comme une opportunité de progrès pour l'entreprise. Le programme mettra en évidence l'interdépendance des décisions prises à différents niveaux (depuis l'ordonnancement d'atelier à l'intégration de la gestion des flux au sein d'un ERP) applicables dans tous les secteurs de production avec des spécificités liées à l'industrie agroalimentaire. Aux cours magistraux seront associées des "mises en pratique" sous la forme de jeux pédagogiques et de simulations informatiques animées par des spécialistes des domaines concernés. Une journée de TP sur une ligne de conditionnement industrielle permet de s'immerger dans la conduite opérationnelle des postes de production.

Mots clés

Gestion de production ; planification ; stocks ; ordonnancement ; juste-à-temps ; audit ; certification.

Contenu du module et intervenants

Acquisitions de connaissances :

- Introduction à la gestion de production & MRP
- La norme ISO 9001 et la démarche d'audit
- Le management, point vital de l'amélioration industrielle
- Investir dans l'outil de production : enjeux et méthode
- Robotique
- Analyse MultiCritère

Mises en pratique :

- Jeu du Kanban
- Mettre en place une démarche MSP : le jeu PPM
- Mise en marche d'une ligne de conditionnement avec les étudiants Bac Pro (Lycée Professionnel Mendés France)

Évaluation

L'évaluation portera sur les mises en pratique des enseignements : évaluation des étudiants au cours du jeu pédagogique et sur la base d'un mémo rédigé à l'issue de la journée de TP au Lycée Mendés France et les TD de pilotage de flux.

Bibliographie

- Treillon R. & Lecomte C., Gestion industrielle des entreprises alimentaires, Tec & Doc, 1996.
- Grua H. & Segonzac JM, La production par les flux, 2<sup>ème</sup> ed., Dunod, 2003.
- Javel G., Pratique de la gestion industrielle. Organisation, méthodes et outils, Dunod, 2003.
- Renard J., Théorie et pratique de l'audit interne, Editions d'organisation, 2002.
- Nakhla, M., L'essentiel du management Industriel, Dunod, 2006.



## Spécialisation AGROPERF-RISK, ECUE APR 3.2 " Supply chain "

### Responsable

Florent SAUCEDE (florent.saucede@supagro.fr)

### Planning et volume horaire

Janvier (mercredi à jeudi ; 4 semaines) ; 36h ; coefficient = 2.

La supply chain ou chaîne logistique étendue est définie comme un "groupe d'au moins trois entités (entreprises ou personnes physiques) directement impliquées dans les flux amont et aval de produits, services, finances et/ou information, qui vont d'une source jusqu'à un client" (Mentzer et al., 2001). Son management (SCM) comprend la planification et la gestion de toutes les activités de recherche de fournisseurs, d'approvisionnement, de transformation et de distribution physique, dans une logique de coordination et de collaboration interne et avec des partenaires (fournisseurs, fournisseurs de services - tierce partie, intermédiaires, clients). Du fait du caractère périssable des denrées, le secteur agroalimentaire est un domaine d'application par excellence des innovations logistiques, compte tenu des délais d'acheminement et des contraintes de flux tendus.

**Compétences visées = Diagnostiquer la performance et favoriser la coordination des flux dans une supply chain.**

Ce module offre un panorama des problématiques du management de la SCM de manières complémentaires : théorique et pratique, stratégique et technique. Il repose en partie sur des interventions de professionnels et inclut une visite de plateforme logistique (selon faisabilité).

Les objectifs du modules consistent à comprendre la notion de *supply chain* et connaître la philosophie sous-jacente à son management ; cerner les différentes composantes du SCM, comprendre leurs interdépendances et maîtriser les principaux outils et techniques qui permettent de les gérer ; diagnostiquer et évaluer la performance d'une *supply chain* ; comprendre et synthétiser les problématiques contemporaines du SCM.

### Mots-clés

Supply Chain, chaîne logistique étendue, stocks, entrepôts, plateforme, systèmes d'information, coordination inter-fonctionnelle et inter-organisationnelle, achats, approvisionnements, fournisseurs, canaux de distribution, logistique, performance.

### Contenu

- Introduction : définir la *supply chain* et son management.
- Prévoir les ventes et découvrir les systèmes de planification avancés.
- Planifier et piloter les flux.
- Gérer les stocks et le réapprovisionnement.
- Déterminer le coût de revient du transport.
- Gérer la logistique d'approvisionnement.
- Coordonner la *supply chain*.
- Manager les achats et les fournisseurs.
- Evaluer la performance de la *supply chain*.

### Evaluation

L'évaluation du module repose sur un travail de groupe visant à explorer une problématique contemporaine de SCM (remise d'un rapport écrit de 15 pages et soutenance orale).

### Bibliographie

- Baglin et al. (2005), "Management industriel et logistique : conception et pilotage de la supply chain", Economica.
- Christopher M. (2005), "Supply Chain Management : Créer des réseaux à forte valeur ajoutée",
- Doriol D. et Sauvage T. (2012), "Management des achats et de la supply chain.", Vuibert, 2<sup>ème</sup> éd.
- Michael et al.. "Food Supply Chain Management", Blackwell Publishing.
- Paché G. et Sauvage T., (2004), "La logistique: enjeux stratégiques", Vuibert, 3<sup>ème</sup> éd. Village Mondial.

## Spécialisation AGROPERF-RISK, ECUE APR 3.3 Pratiques et Partenariats Responsables pour la maîtrise des Risques (P2R2)

### Responsables

Leila TEMRI (leila.temri@supagro.fr ; bât 26)

### Planning et volume horaire

Février (lundi à mercredi ; 4 semaines) ; 36h + travail personnel ; coefficient = 2.

**Compétences visées = Sélectionner des pratiques opérationnelles écoresponsables pour soutenir la productivité et améliorer la sécurité en milieu industriel.**

Dans un contexte mondial, la démarche de croissance durable des grandes entreprises et des PME doit associer aux objectifs de développement économique, la préservation de l'environnement, l'amélioration de la sécurité des personnes et des produits, aussi bien dans l'entreprise qu'avec l'ensemble des partenaires qui constituent son écosystème pour que la valeur créée diffuse au-delà du territoire de l'entreprise. Pour une insertion durable dans son territoire, l'entreprise est appelée à devenir "créative, environnementale et bienveillante". Ce module vise à orienter les étudiants vers une démarche de **co-construction de solutions** avec les parties prenantes de l'entreprise. Les étudiants y trouveront les outils pour accompagner l'amélioration de la performance énergétique et la maîtrise des nuisances environnementales ; favoriser la pérennité et l'utilisation efficiente de leur approvisionnement en matières premières, - donner du sens au travail qui conditionne le développement individuel et collectif du personnel ainsi que son engagement ; pour promouvoir les **produits éco-conçus** en accompagnant le consommateur dans ses actes d'achat, par une communication responsable.

### Mots clés

Développement long terme ; éco-production ; partenariats durables ; certification ISO 14 001 & 50 001 ; référentiel OHSAS 18 001, éco-conception ; revue énergétique ; économie circulaire ; achats responsables.

### Contenu du module

#### Acquisition de connaissances

- Maîtrise des risques environnementaux pour produire mieux.
- Revue énergétique pour améliorer l'efficacité énergétique.
- Les achats responsables.
- Analyse ergonomique de situations de travail.
- Reporting durable : choix des indicateurs.

#### Réalités industrielles

- Conférences par des acteurs industriels pour décliner la politique en actions.
- Visite et TD (revue énergétique, ou audit ISO ou étude ergonomique).

#### Acquisition de compétences

- Analyser un programme de développement durable efficace d'une entreprise.
- Savoir positionner l'action du responsable de service en interface avec les autres fonctions de l'entreprise.
- Réfléchir à la contribution de la fonction marketing à la démarche de développement durable.
- Mettre en œuvre une méthodologie pour l'amélioration des conditions de travail.

#### Évaluation du module

Évaluation = rapport écrit individuel et soutenance orale en groupe en fin de module.

#### Bibliographie

- Le marché de la vertu : possibilité et limites de la responsabilité sociale des entreprises, Vogel D., Economica 2008.
- Oser le marketing durable, Sempels Ch., Vandercammen M., Pearson 2009.
- La Vie, quelle entreprise. Pour une révolution écologique de l'économie. Barbault R., Weber J., Ed du Seuil, 2010.
- Le guide pratique du marketing durable, Viel K. Ed Comité 21, avril 2011.
- Les fiches outils de la RSE, Baddache F., Leblanc S., Ed Eyrolles 2015
- La récréation fulgurante, Giorgini P., Vaillant N., Éditions Bayard, 2016.

Spécialisation AGROPERF-RISK, ECUE APR<sub>3,4</sub>  
" Outils de la Performance Industrielle "

Responsable

Reine BARBAR (reine.barbar@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Février (mercredi à vendredi) ; 4 semaines) ; 56h + visite ; coefficient = 2.

*Compétences visées* = **Mettre en place des actions d'amélioration continue de la performance industrielle.**

La maîtrise et l'amélioration continue du niveau de performance de l'outil de production constituent des enjeux majeurs dans le maintien de la compétitivité de l'entreprise. Elles requièrent l'aptitude des cadres de production à l'analyse du système, à l'intégration d'un grand nombre de contraintes/objectifs parfois contradictoires, à la hiérarchisation des priorités et à la gestion managériale du changement et des réticences qu'il peut susciter. L'objectif de ce module est de sensibiliser les étudiants au concept de "performance industrielle durable", et à leur fournir des méthodes et outils permettant de mener des actions concrètes, depuis le diagnostic de l'existant jusqu'à la mise en place d'actions de progrès et la mesure de leurs effets.

Aux cours magistraux seront associées des "mises en pratique" sous la forme d'un jeu de rôle et d'un TP sur une vraie ligne de production industrielle, permettant aux étudiants de découvrir par la pratique son fonctionnement, et de tenter à titre expérimental la mise en place d'actions de progrès. En outre, une visite d'usine sera organisée, donnant lieu à une préparation spécifique des étudiants et à la rédaction d'un mémo permettant d'évaluer leur capacité d'analyse.

Contenu et intervenants

Acquisition de connaissances :

- La performance industrielle et ses outils (TPM et TRS)
- Optimiser la maintenance de l'outil de production
- Fiches outils pour l'amélioration des performances

Mises en pratique :

- Fonctionnement d'une ligne de conditionnement
- Organisation de travail dans une station de conditionnement de fruits/légumes (CTIFL)
- Communication visuelle
- Jeu du Muda
- Visite d'entreprise

Évaluation

L'évaluation porte sur les mises en pratique des enseignements :

- Évaluation au cours du travail sur la ligne de production du lycée Mendés France.
- Evaluation individuelle des fiches outils et par groupe du panneau d'affichage.
- Évaluation sur la base d'un diagnostic performance rédigé à l'issue d'une visite d'entreprise.
- Evaluation du projet en collaboration avec le CTIFL

Bibliographie

- Treillon G. & al, Performance Industrielle. Guide pratique pour l'industrie alimentaire, Actia, 2004
- Graindorge M. et al., Performance Industrielle. Démarches et outils pour l'agro-alimentaire, Actia, 2013.
- Gratacap A., Médan P., Management de la Production – concepts, méthodes, cas. Dunod, 2001

Spécialisation DEFI aliment, nutrition & santé - ECUE DEFI<sub>3.1</sub>  
"Outils pour l'innovation et l'éco-conception des aliments"

Responsable

Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Janvier - février ; 56 heures (cours) ; coefficient = 2.

*Compétences visées* = **Maîtriser les connaissances, les méthodes et les outils d'une démarche de développement d'un aliment innovant.**

- Acquérir les connaissances de base associées aux activités de développement de nouveaux aliments : les démarches et outils méthodologiques pour le développement de nouveaux aliments ; les ingrédients : matières premières et molécules fonctionnelles.
- Savoir mobiliser et utiliser les connaissances de base en développement de nouveaux aliments.
- Être capable de construire un argumentaire cohérent et pertinent sur la mise en place d'une démarche de développement d'un aliment innovant.

Mots clés

Molécules fonctionnelles ; formulation ; nouveaux aliments ; R&D.

Contenu

- Les **outils méthodologiques** pour le développement de nouveaux aliments :
  - Formulation et développement produit
  - Génie de la formulation
  - Les plans de mélange
  - Marketing du développement produit
  - Bases de la rhéologie des aliments
  - Couleur des aliments
  - Outils du développement packaging
- Les **ingrédients** : matières premières et molécules fonctionnelles :
  - Polysaccharides fonctionnels
  - Technologies des pectines
  - Sucres
  - Protéines fonctionnelles
  - Arômes
- **Exemples de développement** produits :
  - Produits de panification
  - Pectines & confitures
  - Surimi et produits dérivés

Évaluation

- Simulation d'un entretien technique dans une procédure de recrutement pour un poste d'ingénieur développement produit dans une entreprise agroalimentaire.

Spécialisation DEFI aliment, nutrition & santé - ECUE DEFI 3.2  
**"Développement d'aliments : approches expérimentale & industrielle"**

Responsable

Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Janvier - février ; 56 heures (TD ; TP) ; coefficient = 2.

*Compétences visées* = **Maîtriser les compétences d'une démarche d'éco-conception et de développement d'un aliment innovant.**

Développer des compétences techniques spécifiques associées au développement de produits alimentaires innovants (expression d'un objectif de R&D ; analyses des ressources disponibles ; construction d'une démarche R&D ; mise en place de méthodes analytiques ; expérimentation ; présentation de l'avancement et du bilan d'une démarche R&D). Ces actions sont réalisées dans un cas concret lié à la mise en œuvre des outils et méthodes dans une démarche de développement de nouveaux produits alimentaires (en lien avec le projet finalisé).

Mots clés

Formulation ; procédés ; développement ; pâtes alimentaires ; qualité.

Contenu

Mise en œuvre d'une **démarche expérimentale opérationnelle pour l'éco-conception** et la formulation d'un produit innovant. Développement de compétences techniques opérationnelles sur :

- Construction d'une stratégie de développement
- État des lieux des informations disponibles
- Déformulation d'un aliment
- Mise en place d'une méthode d'analyse
- Formulation & caractérisation
- Traitement des données
- Démarche de développement d'un packaging
- Présentations orales

- Conférences par des acteurs industriels, pour présenter la réalité des métiers de la R&D pour les jeunes ingénieurs dans les industries agroalimentaires.
- Visites de sites industriels.

Évaluation

- Présentation et justification (écrite et orale) des travaux associés à la démarche de formulation.

Spécialisation DEFI aliment, nutrition & santé - ECUE DEFI<sub>3,3</sub> et DEFI<sub>3,4</sub>  
**"Nutrition et Santé 1 et 2"**

Responsable

Valérie MICARD (valerie.micard@supagro.fr)

Planning et volume horaire

Janvier - février ; 60 heures (cours) ; coefficient = 4.

**Compétences visées = Acquérir et maîtriser les connaissances en nutrition qui sous tendent la qualité nutritionnelle d'un aliment et ses effets santé ; aborder la complexité et le caractère interdisciplinaire du lien alimentation - aliments - santé.**

DEFI<sub>3,3</sub> Acquérir les bases scientifiques de nutrition humaine ; découvrir et analyser le concept "d'aliment santé"

DEFI<sub>3,4</sub> Découvrir, analyser et comprendre le lien entre aliment, alimentation et santé ; aborder la dimension sociale de l'aliment et de l'alimentation.

Mots clés

Nutrition humaine ; aliment et santé ; molécules à fonctionnalité santé ; alimentation et pathologies ; alimentation et société.

Contenu

DEFI<sub>3,3</sub> Bases de Nutrition humaine (glucidique, lipidique, protéique) (10h)

Comportements alimentaires - satiété (3 heures)

Molécules ou aliments à "effets santé" (vitamines, acides gras, gluten, protéines végétales) et technologie (10h)

Législation de l'aliment fonctionnel (3h)

Les actus en matières de relation alimentation-aliments-santé (JFN 2021) (6h)

Nutrition et cycles de vie ; régimes alimentaires (travail personnel en anglais ; présentation en anglais)

DEFI<sub>3,4</sub> Alimentation - santé : mythes, peurs et réalités (2h)

Alimentation des populations précaires (3h)

Relation alimentation et maladies (épidémiologie ; les maladies de surcharge & obésité ; allergies alimentaires ; sarcopénie et vieillissement ; stress oxydant ; 14h)

Nutrition dans les PED (4 h)

Sécurité et aide alimentaire (FAO ; 3h)

Montage et déroulement d'une étude clinique et visite d'une animalerie (4h)

Analyse critique aliment santé (TD, 4h, anglais)

Intervenants - Chercheurs et enseignant-chercheurs ; médecins spécialistes ; industriels du secteur de la recherche et développement ; professionnels de santé publique...

Lieux des cours : L'Institut Agro Montpellier ; CHU Montpellier

Évaluations (anglais)

DEFI<sub>3,3</sub> - Présentation orale en anglais (20 minutes) d'un sujet en relation avec la Nutrition-Santé choisi par l'étudiant et non traité dans le module (ex : ostéoporose et nutrition calcique et séniors). Des plages de temps libre sont préservées dans l'emploi du temps afin de permettre à l'étudiant de préparer son dossier.

DEFI<sub>3,4</sub> - À la Recherche de l'aliment santé ? (4h préparation + 2h examen + 3h restitution commune en anglais) Au cours d'un "après-midi course", l'étudiant doit ramener un aliment qui selon les connaissances acquises au cours du module et son propre jugement est un "aliment santé". Les aliments sont ensuite redistribués au hasard aux étudiants le jour de l'examen. L'examen consiste en une rédaction individuelle d'une analyse critique sur l'aspect santé de l'aliment (en anglais), en analysant les informations de l'emballage et en se référant aux cours. Une restitutions en anglais sous forme de brainstorming participatif est organisé a posteriori.

## UE 4 Stage de fin d'études

### Responsable

Bernard CUQ (bernard.cuq@supagro.fr)

Le stage de fin d'études (durée = 6 mois) est basé sur la réalisation d'une étude, d'une recherche ou d'une mission en entreprise (en France ou à l'étranger) dans l'un des domaines couverts par la formation (possibilité de partenariat avec un laboratoire). Le stage de fin d'études correspond à un total de 30 crédits ECTS. Une note sur le déroulement du stage est proposée par le tuteur entreprise (10 crédits ECTS). Le stage de fin d'études fait l'objet de la rédaction d'un mémoire (10 crédits ECTS) et d'une soutenance orale devant un jury pluridisciplinaire (10 crédits ECTS). La construction du projet professionnel par les élèves ingénieurs se traduit au travers de leur choix de spécialisation ("DEFI aliment, nutrition & santé" ou "AgroPerf-Risk") pour préparer au mieux les missions en entreprise réalisées au cours de leur stage.

### Type de missions du stage de fin d'études de l'option AAIM et répartition des étudiants (moyenne sur les 5 dernières années)

Missions pendant le stage	Etudiants de l'option AAIM (%)	Etudiants de la spécialisation <b>DEFI aliments, nutrition &amp; santé</b> (%)	Etudiants de la spécialisation <b>AgroPerf-Risk</b> (%)
<b>Recherche et Développement</b>	49	<b>81</b>	5
<i>Chargé "nutrition &amp; gaspillage"</i>	5	5	5
<i>Consommation &amp; Marketing</i>	7	<b>8</b>	7
<b>Assurance Qualité</b>	12	3	<b>20</b>
<b>Traçabilité et Sécurité</b>	3	0	<b>6</b>
<i>Environnement/ Développement durable</i>	2	1	5
<b>Gestion de Production</b>	16	2	<b>40</b>
<b>Approvisionnement et logistique</b>	6	0	<b>14</b>

Ci-après sont mentionnés les sujets de mémoire des étudiants de l'option depuis les soutenances 2011.

## 1. Assurance qualité

MARTINEZ Laura (2011). Déploiement de la cartographie des processus au sein de l'entreprise Distriborg. DISTRIBORG GROUPE (St Genis Laval, 69).

NOURRISSON Sophie (2011). Amélioration continue de la qualité. Projet de sécurisation des petites pesées. BLEDINA (Steenvorde, 59).

PIMENTA Stéphanie (2011). Amélioration du management de la qualité d'une PME. FRUITIÈRE DE DOMESSIN (Domessin, 73).

MELETTA Oriane (2012). Amélioration continue du système Qualité- Sécurité- Environnement. PERNOD (Marseille, 13).

FILLON Aurélie (2015). Mise en place du plan HACCP au sein de la chocolaterie WEISS. Chocolaterie WEISS (Saint-Etienne, 42).

SALAME Linda (2015). Origin of the increase in porphyrin fluorescence intensity during storage of fresh pork meat. (Leibnitz Institute for Agricultural Engineering, Potsdam-Bornim, Allemagne).

DE FRANCA Camille (2016). Amélioration des pratiques de fabrication des compotes : cas de la décongélation des matières premières et de l'acidification des recettes. MATERNE (Boué, 02).

DOUMENGINE Alice (2016). La réglementation INCO dans une chocolaterie artisanale : mise en place et conséquences. L'ATELIER DU CHOCOLAT (Bayonne, 65).

KARKI-GADONNA Laura (2016). Préparation à l'audit IFS/BRC suite à la mise en place de la ligne de tourteaux fromagers. LES P'TITS AMOUREUX (Ardin, 79).

RABETTE Coraline (2016). Renouvellement de la certification IFS suite à un agrandissement du site de production. MHP PRODUCTION (Frontignan, 34).



- RICAUD Marine (2016). Elaboration d'une veille réglementaire, scientifique et médiatique adaptée à la grande distribution. H.C.S. INTERNATIONAL (Paris, 75).
- SCHOEFFERT Aurélie (2016). Comment réussir l'intégration d'un nouveau process et d'un nouveau produit dans l'entreprise, tant en termes de qualité que de sécurité. BERNARD ROYAL DAUPHINE (Grane, 26).
- CARAVACA Maxime (2018). Animation d'un projet global d'amélioration de la Qualité : Application d'un QRQC interservices. CANDIA (Vienne, 38).
- VANNIER Clothilde (2018). Comportement des spores survivantes après un traitement thermique. CTCPA (Avignon, 84).
- BRECHEMIER Joys (2019). Mise en place d'une démarche 5S dans le cadre d'un agrandissement d'atelier de production. LÖKKI KOMBUCHA (84 Cavaillon).
- LAROCHE Anaïs (2019 - Alternance). Amélioration de la durée de vie produit des fruits 4e gamme par le process. FLORETTE (Lessay, 50).
- BELLANCE Katiana (2020). Chef de projet qualité : adaptation du PMS (plan de maîtrise sanitaire) au niveau site de production/participation à la production (approche process). LES FRUITS DETENDUS (Saint-Denis, 93).

## 2. Traçabilité & sécurité

- DEMARET Julie (2013). Chargée de mission QHSE : Audits et Formations Hygiène, Évaluation des risques Professionnels. SODEXO (Issy les Moulineaux, 92).
- ESTOURNET Isabelle (2013). Mise en place d'une démarche de réduction des risques professionnels. RAYNAL & ROQUELAURE (Camaret-sur-Aigues, 84).
- HAZAËL-MASSIEUX Sophie (2015). Optimisation du système de pilotage intégré QHSE dans une entreprise de manutention portuaire. SEA INVEST (Sète, 34).
- DEBOOM Théophile (2016). Evaluation du système de management de la santé et de la sécurité au travail par rapport au référentiel BS OHSAS 18001 et évaluation de la conformité réglementaire. FLEURY-MICHON (Pouzauges, 85).
- BEN SALEM Maya (2021). Mise à jour du plan HACCP au sein de l'entreprise J&C NLE - REFRESCO - Cartographie des filtres et mise à jour documentaire. REFRESCO (Nissan-Lez-Enserune, 34).
- HAMADE Athar (2021). Etude HACCP d'une nouvelle ligne de production. VIF ARGENT (Saint-Gilles-Croix-De-Vie, 80).
- NGOM Massamba (2021). Contribution à l'amélioration continue de la sécurité au travail par la sensibilisation des nouveaux collaborateurs. ORANGINA SUNTORY FRANCE (La Courneuve, 93).

## 3. Responsable environnement/ développement durable

- ROUXEL Gaël (2012). La prévention des risques chez LU France : gestion du Document Unique d'Evaluation des Risques et cas particulier du risque chimique. KRAFTFOODS (Rungis, 94).
- MESSIE Françoise (2013). Préparation de la norme ISO 14 001 sur la fromagerie de Saint-Affrique. SOCIETE (Saint-Affrique, 12).
- ALLOU Ermessende (2014). Promocash : cash & carry responsable. PROMOCASH (Massy, 91).
- BOURDEAUX Emmanuelle (2016). Stratégies de mise en place et de déploiement de projets RSE au sein d'une entreprise d'envergure internationale, la société de grande distribution Carrefour. GROUPE CARREFOUR (Massy, 91).
- NOËL Louise (2018). Projet d'étude : comment construire un régime alimentaire plus durable et quelle place pour la viande rouge ? INTERBEV (Paris, 75).
- OSADNICK Romane (2019). Amélioration de la gestion des déchets des sites de production et harmonisation des pratiques. RICARD (Marseille, 13).

## 4. Recherche & développement

- LAROCHE Silvère (2011). Etude de faisabilité technique de l'industrialisation de la production d'une BRSA à base de Kéfir de fruits. KEFRUIT - INRA (Narbonne, 11).
- MUSIKAPHUN Nuttinee (2011). Étude de la digestion in vitro de l'ovalbumine, protéine majoritaire du blanc d'œuf. UMR STLO - AGRO CAMPUS OUEST (Rennes, 35).
- RANDOT Maxime (2011). Injection of precooked tuna loins to improve canning yields. ETABLISSEMENTS PAUL PAULET SAS (Douarnenez, 29).
- RATEL Adeline (2011). Comportement des céréales dans les préparations de fruits et autres denrées alimentaires. AGRANA FRUIT FRANCE (Mitry Mory, 77).
- WONG Christine (2011). Développement d'un assortiment de canapés apéritifs. MAISON BONCOLAC (Estillac, 47).

- BARBE Salomé (2012). L'enrichissement en protéines de pâtes alimentaires : impact sur la qualité protéique et sur les propriétés culinaires des pâtes. INRA, UMR IATE (Montpellier, 34).
- VAN DE KERCHOVE Sacha (2012). Méthodes d'étude et leviers de texturation d'un fromage frais fondu sans sels de fonte. BEL (41, Vendôme).
- RICHARD Julie (2012). Développement d'une mousse de fruits : formulation et industrialisation d'un produit foisonné à base de fruits. CHARLES & ALICE (Allex, 26).
- PORCHE Luc (2012). Definition and analysis of stress on meat analogues at production scale. MARS (Allemagne)
- CANI Julie (2012). Développement de pâtes alimentaires stérilisées : amélioration des qualités texturales et organoleptiques par la formulation. UMR IATE - PANZANI (Montpellier, 34).
- AMAT Cécile (2013). Development of Croustick, a new potato based product and study of its industrial feasibility and economic viability. Mc CAIN (Villeuve d'Ascq, 59).
- BAHRI Asma (2013). Stabilité des micelles de caséines réticulées par la génépine. UMR STLO INRA (Rennes, 35)
- CHAMINADAS Marine (2013). Développement d'une gamme de tartes aux fruits surgelées destinées au rayon Boul'Pat des GMS. BONCOLAC (Hasparren, 64)
- DEBRAY Mathilde (2013). Comment alimenter et entretenir la dynamique de croissance de Valrhona, marque forte sur son marché ? VALRHONA (Tain-l'Hermitage, 26).
- DUPART Claudie (2013). Développement d'une nouvelle gamme de plats cuisinés. LUSTUCRU FRAIS (Saint-Genis-Laval, 69).
- EGNELL Flore (2013). Recherche et développement de produits alimentaires biologiques. SENFAS (Saint-Pivat-des-Vieux, 30).
- KALHART Fanny (2013). Développement d'une gelée de fruit de la passion : de l'essai en laboratoire à la vente. DELICES DE GUYANE (Rémire-Montjoly, 97)
- LE FLOCH Sandrine (2013). Développement de plats cuisinés terroir en cassolette. GENDREAU (Saint-Gilles-Croix-de-Vie, 85).
- RIMPOT Alice (2013). Development of novel textured petfood. MARS GmbH (Verden, Allemagne).
- SCHMITT Ariane (2013). Développement d'une gamme d'ingrédients innovants à base d'herbes aromatiques. NOVOLYZE (Dijon, 21).
- TEMPERTON Faustine (2013). Quel est le potentiel du blé dur dans le marché des produits expansés, fabriqués par cuisson-extrusion ? PANZANI-CRECPAL (Marseille, 13).
- AHRENS Lucas (2014). Développement d'un test accéléré de vieillissement en vidange des boissons alcoolisées anisées. PERNOD-RICARD (Thuir, 66).
- BADARD Laura (2014). Amélioration de la qualité, Optimisation des procédés. CTCPOA (Avignon, 84).
- BARTH Tiphaine (2014). Gestion d'appels d'offres pour divers produits à marque Auchan, dont des confitures. Mise à jour de packagings pour le règlement INCO et suivi qualité de produits. AUCHAN PRODUCTION (Villeneuve d'Ascq, 59).
- BELLOCQ Bettina (2014). Quel est le potentiel du blé dur dans le marché des pâtisseries moelleuses et aérées ? PANZANI – CRECPAL (Marseille, 13).
- BENOIT Flavvy (2014). Impact des paramètres du procédé sur le temps de cuisson des pâtes. PANZANI – CRECPAL (Marseille, 13).
- LAFOND Charline (2014). Remplacement des protéines animales par des protéines végétales dans des barres et des mik-shakes substitués de repas. NUTRITION & SANTÉ (Revel, 31).
- PRINCE Ariane (2014). Propriétés rhéologiques et interactions au sein des systèmes mixtes carraghénane/ amidon/ protéines de lait : cas du carraghénane kappa. GARGILL (Baupte, 50).
- SAÏDANA Irène (2014). Optimisation de l'utilisation d'espaces expérimentaux. INSTITUT PAUL BOCUSE (Écully, 69).
- BELLANGER Anne-Laure (2015). Gestion de projet en R&D : retravail d'un produit Gini et développement d'une innovation Pulco. ORANGINA SCHWEPPE France (Levallois-Perret, 92)
- PERNIN Aurélie (2015). Development of high-protein bars containing hydrolyzed collagen. ROUSSELOT Application Laboratory (Gand, Belgique)
- VESIN Adélaïde (2015). Développement d'une gamme de pâtisseries sans gluten. BONCOLAC (Hasparren, 64).
- BAILLY Mélina (2016). Développement de gammes et formulation de nouveaux produits appertisés. CLARELIA (Montpellier, 34).
- FAVEUR Dominique (2016). Mise en place de l'action collective des industries agroalimentaires au sein d'Agri Sud-Ouest Innovation. AGRI SUD-OUEST INNOVATION (Ramonville-Saint-Agne, 31).
- GOMAND Faustine (2016). Dysphagia-designed product range development for the elderly. ROUSSELOT Application Laboratory (Gand, Belgique).
- KANY Christiana Wai (2016). Formulation et industrialisation d'une boisson traditionnelle japonaise : le Mugicha. AROMANDISE (Montpellier, 34).
- LASSERRE Audrey (2016). Développement d'une box asiatique : du brief marketing à la première production. LUSTUCRU FRAIS (Saint-Genis-Laval, 69).
- LECONTE Marie (2016). Le développement de produits Comptes-Clés : comment répondre aux demandes de personnalisation avec l'outil de production standard?. VALRHONA (Tain l'Hermitage, 26).
- PERSON Gabrielle (2016). Amélioration de la distribution des morceaux de fruits dans un yaourt brassé : étude du yaourt brassé Activia à la fraise. DANONE NUTRICIA RESEARCH (Palaiseau, 91).
- PLASSAT Guillemette (2016). Black-tea matrix building : study of an innovative process applied to tea. UNILEVER (Sharnbrook, UK).
- RIBADEAU DUMAS (2016). Gestion de projet R&D : rénovation d'un produit de la marque Oasis. ORANGINA SUNTORY France (Neuilly-sur-Seine, 92).

- RUAU Sophie (2016). Développement de madeleines fourrées à la fraise et au chocolat. PATISSERIES GOURMANDES (Loudéac, 22).
- YVES-MENAGER Camille (2016). Lancement d'une innovation rupturiste sur le segment des soupes instantanées : les Cups Royco. CONTINENTAL FOODS France (Boulogne-Billancourt, 92).
- DUCROCQ Maude (2017). Development of reference characterization methods for rubisco isolated from green wastes : purification, characterization and evaluation of functional properties of a reference rubisco extracted from spinach leaves. INRA (Nantes, 44).
- DUPUIS Delphine (2017). Freshly brewed herbal beverages development improvement. COCA-COLA (Bruxelles, Belgique).
- FAVIER Manon (2017). Développement et mise en place de méthodes prédictives de la qualité des pâtes alimentaires au sein du service R&D.PASTACORP (Chiry-Ourscamp, 60).
- MARTIN Coline (2017). Développement d'une barre céréalière à base de blé dur aux caractéristiques nutritionnelles optimisées pour les sportifs d'endurance. ALPINA SAVOIE (Chambéry, 73).
- NGUYEN Audrey (2017). Réintégration du process de macération de quinquina au sein de l'usine de Thuir. PERNOD. (66, Thuir).
- PIQUET-PASQUET Diane (2017). Développement de soupes deshydratées : formulation et amélioration de produits pour les marques KARELEA et BIOPUR. LÉA NATURE (Périgny, 17).
- RIVIÈRE Madline (2017). Le Poivre de Sapin : Développement d'un produit artisanal, organisation du laboratoire et mise en œuvre de la production. ABIES LAGRIMUS (Sahorre, 66).
- ROZE Mathilde (2017). Caractérisation et rénovation de la texture de la gamme Pleines Saveurs Légumes. LUSTUCRU FRAIS (Saint-Genis-Laval, 69).
- SENÉCHAU Maeva (2017). Chargée de mission dans le service Comptes-clés – Développement de bonbons de chocolat. VALRHONA (Tain-l'Hermitage, 26).
- BLANC Amélie (2018). Amélioration de la conservation des viandes crues par la formulation. GEKKO (Six-Fours-Les-Plages, 83).
- BLONDEL Joséphine (2018). Étude de différents leviers technologiques pour augmenter la naturalité perçue des produits laitiers frais. DANONE, (Palaiseau, 91).
- BOUCHER Lila (2018). Création d'une innovation de rupture à base de pomme de terre. MC CAIN FOODS (Villeneuve d'Ascq, 59).
- CHAPELON Maryne (2018). Influence des paramètres physico-chimiques et rhéologiques des farines sur les pâtes biscuitières. BISCUITS BOUVARD (Ceyzeriat, 01).
- DEL RIO Lisa (2018). Amélioration de la composition des produits dans le cadre de la démarche clean label. LA COMPAGNIE PATISSIERE (Fuveau, 13)
- GUIDO Laura (2018). Extension de gamme "Qualité Fraichement Cuisinée" : comment innover tout en répondant aux contraintes réglementaire, budgétaire, qualité et nutritionnelle ? PANZANI (Saint-Genis-Laval, 69).
- LAMBERT Marie (2018). Amélioration nutritionnelle des soupes aseptiques Liebig : reformulations des recettes et pistes de développement. CONTINENTAL FOODS (Le Pontet, 84).
- LE MELLECC Aube (2018). Application des fibres d'avoine, les bêta-glucanes sur deux types de produits : boissons et produits de boulangerie. NATUREX (Avignon, 84).
- MAINDIVIDE Laura (2018). Assistante Chef de Projet R&D - Développement et cleaning produits. BONCOLAC (Rivesaltes, 66).
- SALELLES Léa (2018). Effet de la structure de microparticules de protéines de pois sur les cinétiques de digestion in-vitro. INRA-AgroParisTech (Massy, 91).
- SERRA Juliette (2018). Reformulation des LunchBox dans une démarche de Clean Label. LUSTUCRU FRAIS (Saint-Genis-Laval, 69).
- SILVEIRA DE SOUZA ROCHA Juliana (2018). Etude structurale et rhéologique de systèmes mixtes à base d'hydrocolloïdes. CARGILL (Baupte, 50).
- ARTUS Maxime (2019). Optimisation de procédés boissons fermentées. PERNOD (Thuir, 66).
- BEAUDOUX Clémentine (2019). Evaluation de l'impact des paramètres de cuisson du four sur la levée des biscuits. LE PAIN DE BELLEDONNE (La Croix de la Rochette; 73).
- DUBAUX Laurie (2019). Caractérisation et leviers d'optimisation d'un nouveau type de pâtes farcies commercialisées: le raviolotti. LUSTUCRU FRAIS (Saint Genis Laval, 69).
- LEFEVRE Charlotte (2019). R&D - Valorisation d'une féculé de manioc en amidon fonctionnel. TIPIAK EPICERIE (Saint-Aignan-de-Grandlieu, 44).
- LONJOU Marine (2019). Stabilité des vitamines lipophiles A et D dans une boisson acide. NESTLE WATERS (Vittel, 88).
- RAYNAUD Marion (2019). Amélioration de la conservation de biscuits type génoise à température ambiante par la formulation. MADEMOISELLE DESSERTS (Renaison, 42).
- TRAORE Camille (2019). Développement d'une politique d'entreprise: clean label et nutrition. McCAIN (Villeneuve d'Ascq, 59).
- CESARI François-Xavier (2020). Organisation du planning hebdomadaire de la R&D ; Proposition de nouvelles recettes ; Mise en place d'une nouvelle analyse sensorielle externe. FOODCHÉRI (Sucy-en-Brie, 94).
- CORTES Magali (2020). Mise au point d'un produit de viennoiserie avec l'étude de la fonctionnalité des ingrédients. LA BOULANGERIE & CO (Les Herbiers, 85).
- JORNET MARGEREL Celia Helene (2020). Développement d'huiles d'olives aromatisées aux huiles essentielles, olives aromatisées à la truffe/olives sous vide/Olives cassées. Contribuer à l'animation de la démarche qualité au sein du service de production. L'OULIBO (Bize Minervois, 11).

- LEMERRE Cléopée (2020). Valorisation de nouveaux ingrédients végétaux dans différentes matrices alimentaires. INVEJA (Nantes, 44).
- LOMBARD Enora (2020). Identifier les barrières d'humidité à utiliser pour séparer les produits alimentaires à forte teneur en humidité des inclusions et des enrobages croustillants ; améliorer les propriétés de barrière contre l'humidité des enrobages à base de chocolat appliqués sur des produits laitiers à main. HAAGEN-DAZS (Vienne, 38).
- MEIRA Cassandre (2020). Développement technique et commercial de boissons énergétiques naturelles et biologiques. COSMOS (Marseille, 13).
- PALETTE Steven (2020). Formulation de produits, formalisation de recettes pour utilisation en industrie, suivi du projet de snacking gourmand, amélioration des procédures R&D actuellement en vigueur. FEYEL & ARTZNER (Schiltigheim, 67).
- RAFFIN Natacha (2020). Boissons 'durables' : développement de concepts qui répondent à la volonté actuelle de diminuer l'utilisation de matières plastiques ; développement de boissons fonctionnelles. FIRMENICH (Belgique).
- ROMAGNÉ Marion (2020). Etude sur les sucraints utilisés dans la fabrication des fruits confits. APTUNION (Apt, 83).
- VERNER Bastien (2020). Analyse des paramètres de préparation des mixes de crème glacée en atelier et formulations. MARS (Steinbourg, 67).
- BERAL Gaëlle (2021). Etude du portefeuille hydrocolloïdes et fibres de Brenntag et développement d'applications. BRENNTAG FOOD & NUTRITION (Amiens, 80).
- BOUVIER Ludivine (2021). Développement d'un appareil de cuisine dédié à la préparation de boissons naturellement pétillantes. GROUPE SEB (Lyon, 69).
- BUNOD Laureline (2021). Réhydratation et conservation de l'abricot sec biologique. COLOR FOODS (Marseille, 13).
- DETHEZ Loriane (2021). Simplification de recettes et recherche de solutions sans additifs sur les crèmes liquides à foisonner. YOPLAIT (Vienne, 38).
- GERARD Hélène (2021). Reformulation de la gamme de Box dans une démarche Clean Label. LUSTUCRU FRAIS (Lyon, 69).
- KACZMAREK Laura (2021). Optimisation du process pâte à choux dans le but de la réduction des déchets. MADEMOISELLE DESSERTS RENAISSANCE (Renaissance, 42).
- KRATTINGER Céline (2021). Rénovation clean label de la sauce 4 Fromages Panzani : Comment revaloriser une sauce tout en s'inscrivant dans une démarche clean label qui répond aux nouvelles attentes des consommateurs et en respectant des contraintes réglementaires, économiques, techniques et organoleptiques ? PANZANI SAUCE (Lyon, 69).
- MARTELLI Agathe (2021). Développement d'une mousseline de légumes enrichie en protéines et en calories, adaptée aux besoins des patients en oncologie, plus savoureuse, plus naturelle, et sous un format moins médicalisé que ce qui existe aujourd'hui. LA PICOREE (Montpellier, 34).
- MOISSET-ROUZIC Margaux (2021). Développement d'une gamme de sablés salés vegan et sans gluten pour l'apéritif. FUNKY VEGGIE (Paris, 75).
- PALOMINO Alexandre (2021). Développement de sauces à base de sauce soja. AROMANDISE (Montpellier, 34).
- PETERS Marie (2021). Caractérisation et leviers d'optimisation de la qualité organoleptique de la pâte des pâtes farcies. LUSTUCRU (Lyon, 69).
- SOLANO Camille (2021). Réduction des sucres et amélioration de la composition d'une gamme de boissons minceur à réhydrater. NUTRITION & SANTE (Revel, 31).
- VILLANUEVA Marlène (2021). Amélioration de la crème fouettée des liégeois selon une démarche « Clean Label ». LA FERMIERE (Aubagne, 13).
- YAO Eunice (2021). Exploration des ingrédients des compléments alimentaires et conception de prototypes de formules. PHARMA&BEAUTY (Saulce-sur-Rhône, 26).

## 5. Gestion de production

- CABEZON Florian (2012). Réduction des pertes matières sur un process de fabrication d'eaux aromatisées. VOLVIC (Volvic, 63).
- LAGUTERE Pierre-Damien (2012). Cartographie et optimisation des pertes matières au sein de l'atelier Desserts. LAITERIE SAINT-PERE (Saint Père en Retz, 44).
- CORTAL Julie (2012). Optimisation du process des yaourts brassés de l'usine Danone Pays de Bray. DANONE (Ferrières, 76).
- CARDE Gautier. Amélioration des outils et des conditions de travail dans un atelier de conditionnement de crèmes fraîches. YEO International (Toulouse, 31).
- BENCHIMOL Nouny. Déploiement de la TPM et de la maintenance autonome dans l'unité autonome de production Bonbons de chocolat. VALRHONA (Tain l'Hermitage, 26).
- BIDEAUT Betty (2013). Améliorer les performances de l'atelier moulage par la démarche SMED et le développement des ressources humaines. REVILLON CHOCOLATIER (Le Coteau, 42).
- FEMENIAS Mélanie (2013). Amélioration de la productivité d'une ligne innovante : gestion de projet selon la méthode 6-sigma. CAMPBELL France (Le Pontet, 84).
- ROCHAMBEAU Amélie (2013) Missions en amélioration continue dans le cadre de la démarche WCM. RAYNAL & ROQUELAURE (Camaret-sur-Aigues, 84).
- CAVELIER Alice (2014). Amélioration du processus d'extrusion et de séchage sur une ligne de production. INTERSNACK (Vic-sur-Aisne, 02).
- CHECK Justine (2014). Amélioration continue au conditionnement de l'usine Cochonnou. AOSTE (Saint-Symphorien-sur-Coise, 69).

- LE GAL Alice (2014). Démarche de calcul de prix de revient au sein d'un système de production haut de gamme, de type traiteur. FALCOU Traiteur (Toulouse, 31).
- MADI CORODJI Jacky (2014). Étude des pertes matières : identification et actions correctives. PANZANI (Marseille, 13).
- RASSON Élodie (2014). Mise en place d'une démarche d'amélioration continue au sein du service Exploitation de Badoit. BADOIT (Saint-Galmier, 42).
- REMY Guillemette (2014). Assistance au dirigeant et organisation logistique dans une start-up commercialisant des huiles essentielles. LA COMPAGNIE DES SENS (Paris, 75).
- CHASSAGNE Maud (2015). Mise en place d'un laboratoire d'analyses sensorielles. EUROFINS Agrosience Services (Vergèze, 30).
- BASSET Claire (2016). Amélioration continue de la production dans une usine de conditionnement de fruits secs. DACO FRANCE (Anthony, 92).
- DURAND Jérémie (2016). Pilotage et suivi des travaux neufs - Production de cidre et soda. ECLOR (Domagné, 35)
- VANPEE Thibaut (2016). Internalisation d'une activité de soupes déshydratées. CONTINENTAL FOODS (Le Pontet, 84).
- AUGROS Christophe (2017). Développer la capacité d'un atelier et changer la notion de performance via les outils du lean. RÉVILLON (Le Côtéau, 42).
- ARTHUR Vincente (2018). Réduction du temps de nettoyage d'une ligne de production par la mise en place du SMED. BEL (Sablé-sur-Sarthe, 72).
- AUVRAY Victorien (2018). Fiabilisation d'un palettiseur. FLEURY-MICHON (Chantonnay, 85).
- CHEVALLIER Gabriel (2018). Optimisation des capacités de stérilisation. MARS PETFOOD (Ernolsheim-Bruche, 67).
- FEYDEL François (2018). Optimisation du fonctionnement des cellules de planification et d'ordonnement du site Traiteur de la Mer. FLEURY-MICHON (Chantonnay, 85).
- GAUDIN Lucile (2018). Déploiement de la méthode "Total Performance Management" dans l'usine Caprice des dieux d'Illoud (Haute-Marne). SAVENCIA (Illoud, 52).
- GOSSELIN Priscille (2018). Cartographie des pertes matières premières d'un atelier de fabrication. LUSTUCRU FRAIS (Saint-Genis-Laval, 69).
- TENCÉ Nathan (2018). Réduction des pertes matières sur un atelier de conditionnement. LES GRANDS MOULINS DE PARIS (Bordeaux, 33).
- BEAUVOIS Victor (2019). Optimisation d'une ligne de production. GRANDS MOULINS DE PARIS (Bordeaux, 33).
- LEVALLOIS Pauline (2019). Etude de capacité de nouvelles installations de conditionnement. VALRHONA (Tain l'Hermitage, 26).
- BAUDOIN Marie (2020). Amélioration continue de la performance industrielle et maîtrise opérationnelle de l'activité fromagerie (atelier d'affichage de meules d'emmental et de l'atelier de découpe et de conditionnement des meules). LAITA (Brest, 29).
- HOUIS Ana (2020). Etablir un plan d'amélioration continue : Mettre en place des indicateurs de performance par processus de transformation ; Identifier, chiffrer et mettre en place les améliorations possibles à effectuer. Denel (Martinique).
- LOPEZ Faustine (2020). Elaborer et analyser des indicateurs de performances en collaboration avec les opérations et animateurs de zone. Leader des sujets d'amélioration continue via DMAIC et Go&See sur des problématiques de production. Leader sur des projets de do it best et Non quality cost. ROYAL CANIN (Aimargues, 30).
- MAFFRE-BOGÉ Julia (2020). Mise en place ligne canette avec la méthode MSP (Alternance). LES CHAIS BEUCAIROIS MONCIGALE (Beucaire, 30).
- CARO Victoria (2021). Management et industrialisation d'un projet baby-food en atelier barquettes au sein de l'usine Peny. PENY (Saint-Thurien, 29).
- LOISEAU Victoire (2021). Déploiement de la méthode « Single Minute Exchange of Die » pour optimiser les changements de format sur une ligne de conditionnement. REGILAIT (Saint Martin Belle Roche, 71).

## 6. Approvisionnement, logistique, distribution et négoce

- GUITTARD Bastien (2013). Gestion et optimisation des stocks produits finis snacks. INTERSNACK France (Vic-sur-Aisne, 02).
- LI Zifan (2013). Amélioration des processus d'approvisionnement et gestion des stocks. BENOIT SNC – INTERSNACK France (Charvieu-Chavagneux, 38).
- DUBOIS Laurine (2014). L'innovation Achat chez Mondelez International. MONDELEZ (Rungis, 94).
- FAVIER Claire (2014). Optimisation de la gestion des commandes pour minimiser l'impact des aléas sur la qualité du service rendu aux clients. PEPSICO (Colombes, 92).
- MAURIN Frédérique (2015). Contraintes et optimisation de la gestion de stock en fraîche découpe. VOIE VERTE (Caluire-et-Cuire, 69).
- BARRIUSO Félix (2017). Chargé de mission Développement de filières. ARCADIE (Méjannes les Alès, 30).



- DRESCH Sylvain (2018). Amélioration du pilotage des flux produits finis : avoir le bon produit, au bon endroit, au bon moment. FRONERI (Vayres, 33).
- MACRON Tom (2018). Organisation des stocks et des flux au sein d'une usine. DIANA PETFOOD (Vannes, 56).
- LAROUM Jéhâd (2019). Gestionnaire de flux, amélioration continue des process supply chain. NESTLE (Noisiel, 77).
- CARIO Victoria (2021). Management et industrialisation d'un projet baby-food en atelier barquettes au sein de l'usine Peny. EUREDEN (D'AUCY). SITE DE PENY DANS LE FINISTERE (Peny Saint-Thurien, 29).
- LOISEAU Victoire (2021). Déploiement de la méthode « Single Minute Exchange of Die » pour optimiser les changements de format sur une ligne de conditionnement. REGILAIT (Saint Martin Belle Roche, 71).
- MORANDINI Baptiste (2021). Développement d'une mousseline de légumes enrichie en protéines et en calories, adaptée aux besoins des patients en oncologie, plus savoureuse, plus naturelle, et sous un format moins médicalisé que ce qui existe aujourd'hui. BRASSERIE DROMOISE LA VIEILLE MULE (Le Poët-Laval, 26).

## 7. Consommation, nutrition et marketing

- LIPPENS Marie (2011). Mises sur le marché de préparations infantiles. Élaboration de documents marketing et réglementaires pour la commercialisation de préparations pour nourrissons et de préparations de suite. UNITED PHARMACEUTICALS NOVALAC (Paris, 75).
- OSSEIRAN Arwa-Ariane (2012). Projet d'amélioration continue sur les lancements Parfums de l'axe Offre Exclusive. GUERLAIN (Levallois-Perret 92).
- POUZAUD Manon (2014). Comment Bonduelle peut développer sa présence sur le marché des mélanges nature ? BONDUELLE (Villeneuve d'Ascq, 59).
- STURTON Léa (2014). Comment mieux intégrer la nutrition et la sécurité alimentaire dans les programmes d'aide humanitaire ? FAO (Rome).
- WALSER Marie (2016). La stratégie produit chez Michel et Augustin: le cas de la catégorie des jus réfrigérés. MICHEL ET AUGUSTIN (Boulogne-Billancourt, 92).
- HEMAMOU Ayoub (2017). Développement de la marque "Les recettes de mon moulin" pour les Grands Moulins de Paris sur le marché de la restauration hors foyer. GRANDS MOULINS DE PARIS (Bayonne, 40).
- LANDRY Claire-Émeraude (2018). Proposition de business models pour des projets d'innovation sur les services à Royal Canin. MARS Petfood (Aimargues, 34).
- RIBET Léa (2018). Évaluation des risques médiatiques et scientifiques pour l'industrie agroalimentaire, dans un contexte de défiance envers les produits transformés. VAB NUTRITION (Clermont-Ferrand, 63).
- SALOMÉ Marion (2018). Liens entre profils de consommation protéique et qualité de l'alimentation dans l'étude INCA3. AgroParisTech-ANSES (Paris, 75).
- XUEREB Chloé (2018). La transformation digitale au service des éleveurs chez Royal Canin. MARS Petfood (Aimargues, 34).
- BOISSE Charlotte (2019). Dans un contexte d'évolution de la réglementation des laits infantiles, comment Bledina doit-elle adapter son mix marketing afin de conserver sa position de leader à l'Outremer? BLEDINA-DANONE (Limonest, 69).
- CHERVET Mathilde (2019). Ancrage territorial et alimentation: que sont devenus les projets alimentaires territoriaux 5 ans après leur création par la loi? DGAL, (Paris, 75015).
- DEVELOTTIE Julie (2019). Gestion et optimisation de la chaîne logistique de KOLECTOU pour revaloriser le pain. KOLECTOU (Saint-Jacques-de-la-Lande, 35).
- DRIDI Narjess (2019). Etude de la qualité nutritionnelle des plats protidiques végétariens en restauration scolaire. INRA MOISA (Montpellier, 34).
- FRANCÉS Roxane (2019). La stratégie de la marque Eukanuba ai sein de Royal Canin INC. Et le lancement d'une gamme pour le chien de travail, de sport et de services. Alternance ; MARS PETFOOD (Aimargues, 30).
- LÉONARD Justine (2019). Comment les marques de distributeur participent-elles à la construction d'une offre alimentaire plus responsable pour demain? MONOPRIX (Clichy, 92).
- MARTINEAU Charlotte (2019). Optimisation nutritionnelle d'une gamme de pâtisseries industrielles. GAILLARD LE PATISSIER (Locminé, 56).
- NOUSBAUM Claire (2019). Evaluation des intérêts nutritionnels et santé des protéines d'avoine. VAB NUTRITION (Clermont-Ferrand, 63).
- RIVET Cassandre (2019). Analyse de tendance appliquée aux saveurs utilisées dans la catégorie condiments: quelles conclusions tirer du passé? KRAFT HEINZ (Amsterdam, NL).
- LEGEARD Marlène (2020). Assistante chef de produit pour le pôle Société. LACTALIS (Roquefort-sur-Soulzon, 12).
- VITUPIER Clara (2020). Assistante Chef de produit catégorie PRO. ROYAL CANIN (Aimargues, 30).
- NEUMANN Enya (2021). La production de Marques de Distributeurs par Lactalis AOP & Terroirs : Opportunités et Risques. LACTALIS AOC (Roquefort-sur-Soulzon, 12).

## VII. INSERTION PROFESSIONNELLE DES DIPLOMES

Enquête en septembre 2019 pour les diplômés 2019 ; enquête en février 2019 et 2020 pour les diplômés 2016, 2017, 2018 et 2019. Situation au 1er décembre 2018 pour les diplômés 2016 et 2017 ; situation en février 2019 pour les diplômés 2018

	Promo 20-21 Enquête à 0 mois	2 promos 18 & 19 Enquête à +5 mois	2 promos 17 & 18 Enquête à +12 mois	2 promos 16 & 17 Enquête à +24 mois	Promo 14 Enquête à +48 mois
<b>En activité (CDD + CDI) (%)</b>	<b>64</b>	<b>79</b>	<b>87</b>	<b>89</b>	<b>100</b>
En volontariat (%)	0	3	0	0	0
En poursuite d'études, hors thèse (%)	9	0	5	0	0
En thèse (%)	9	5	9	5	0
<b>En recherche d'emploi (%)</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	0	6	0
Volontairement sans activité (%)	5	5	0	0	?

En activité - CDD (%)	50	53	33	13	19
<b>En activité - CDI (%)</b>	<b>50</b>	<b>47</b>	<b>68</b>	<b>87</b>	<b>81</b>
En activité - Statut cadre (%)	--	64	55	67	81

Localisation à l'étranger (nb)	<b>3</b>	<b>1</b>	8	5	3
--------------------------------	----------	----------	---	---	---

<b>Pour les diplômés en <u>activité</u></b>	Promo 2019-20 Enquête à 0 mois	2 promos 18 & 19 Enquête à +5 mois	2 promos 17 & 18 Enquête à +12 mois	2 promos 16 & 17 Enquête à +24 mois	Promo 14 Enquête à +48 mois
<b>Salaire moyen (€)</b>	-	<b>33 100</b>	<b>37 700</b>	<b>38 500</b>	<b>45 400</b>
Salaire minimum (€)	-	23 800	23 100	22 300	22 600
Salaire maximum (€)	-	54 300	79 800	70 700	83 400

Salaire moyen SupAgro

32 300

32 500

Adéquation <b>emploi / formation</b> (%)	-	<b>89</b>	73	65	-
Adéquation <b>discipline / formation</b> (%)	-	<b>85</b>	92	87	-
<b>Satisfaction</b> de l'emploi actuel ( / 5)	-	<b>4,3</b>	3,7	3,7	4,1

<b>Durée recherche 1<sup>er</sup> emploi</b>					
<b>Moyenne</b> (mois) =	-	<b>0,6</b>	<b>2,4</b>	<b>2,1</b>	-
Minimum (mois) =	-	0	0	0	-
Maximum (mois) =	-	4,2	9	5	-



**Comment**  
**le 1<sup>er</sup> emploi**  
**a été trouvé (%) ?**

Promo 2019-20	2 promos 18 & 19	2 promos 17 & 18	2 promos 16 & 17	Promo 14
Enquête à -1 mois	Enquête à +5 mois	Enquête à +12 mois	Enquête à +24 mois	Enquête à +48 mois

<b>Stage de fin d'études</b>	--	<b>39</b>	<b>42</b>	<b>32</b>	<b>7</b>
Lien après stage 2A ou césure	--	3	0	6	7
Directement après alternance 3A	--	0	0	6	0
Candidature spontanée	--	7	9	9	20
<b>Offre d'emploi de l'entreprise</b>	--	<b>11</b>	<b>11</b>	9	13
Réseau des anciens élèves	--	7	6	6	7
<b>Réseaux sociaux professionnels</b>	--	<b>10</b>	8	0	0
Relations personnelles	--	8	5	0	7
Démarché(e) par un "chasseur de têtes"	--	4	3	3	13
<b>Forums écoles ou salons professionnels</b>	--	7	<b>12</b>	6	0
Site internet spécialisé (APECITA)	--	6	3	4	4

### **Les observatoires du secteur**

Observatoires du Secteur Alimentaire : [www.observatoires-alimentaire.fr](http://www.observatoires-alimentaire.fr)  
 Observatoire des métiers de la coopération agricoles : [www.metiers-cooperation-agricole.fr](http://www.metiers-cooperation-agricole.fr)  
 OBSERVIA / Observatoire des Industries Alimentaires : [www.observia-metiers.fr](http://www.observia-metiers.fr)

### **Autres sites d'information sur les métiers**

Métiers de la filière alimentaire : Le portail [www.alimetiers.com](http://www.alimetiers.com)

### **Autres contacts**

Réseau des Alumni de L'Institut Agro : <http://www.supagro-alumni.fr/>

Equipe développement professionnel de L'Institut Agro Montpellier (service des études et de la vie étudiante)

- Mélanie DUPPI ([melanie.duppi@supagro.fr](mailto:melanie.duppi@supagro.fr))
- Sylvia FAVRE ([sylvia.favre@supagro.fr](mailto:sylvia.favre@supagro.fr))

## VIII. Participation au concours ECOTROPHELIA

Depuis 2002, les étudiants de l'option AAIM, en collaboration avec les étudiants de l'option AgroManager représentent L'Institut Agro Montpellier au concours ECOTROPHELIA (trophées étudiants de l'innovation alimentaire). Ce **concours national** a pour objet la création, la mise en œuvre et le développement de produits alimentaires nouveaux par des équipes d'étudiants de formations supérieures scientifiques et commerciales.



ECOTROPHELIA

Le concours national ECOTROPHELIA de création de produits alimentaires nouveaux par des étudiants a une triple ambition au niveau :

- des **apprentissages**, en donnant la possibilité à des étudiants de créer en équipe un produit alimentaire nouveau en intégrant toutes les facettes de la complexité du développement (technique, qualité, conditionnement, industrialisation, réglementation, marketing, économie) avec une véritable nécessité de résultats, à l'instar d'une équipe "projet" d'entreprise ;
- du **partenariat**, en mobilisant et faisant coopérer des acteurs de l'enseignement supérieur entre eux et avec des centres techniques pour préparer des produits de demain ;
- de **l'innovation** et de la valorisation industrielle, en faisant émerger chaque année un ou plusieurs produits susceptibles d'être à l'origine de créations d'activités pour des entrepreneurs.



Le produit alimentaire présenté au concours ECOTROPHELIA doit répondre aux critères suivants du cahier des charges : être destiné à la consommation humaine, avoir une vocation grand public et pouvoir être mis sur le marché, être innovant dans l'un ou dans plusieurs de ses éléments, se caractériser par ses qualités organoleptiques, nutritionnelles, pouvoir être produit industriellement dans une unité de production, être conforme aux réglementations en vigueur, être pertinent commercialement, et faire preuve d'une cohérence globale.

## OPTION DE 3<sup>ème</sup> ANNEE



L'Institut Agro Montpellier

### *Renseignements et contacts*

**Christophe MONTARDON**

L'Institut Agro Montpellier - 2 place Viala, bâtiment 31, 34060 Montpellier cedex 2  
Tél : 06 35 52 54 61 – christophe.montardon@supagro.fr