



UNIVERSITÉ DE LILLE

L'Université de Lille figure, depuis le 1^{er} janvier 2018, parmi les plus grandes institutions françaises de recherche et d'enseignement supérieur. Elle revendique à la fois un fort ancrage territorial et une démarche de responsabilité sociale assumée, dans la Métropole européenne de Lille (MEL) et les Hauts-de-France, ainsi qu'une ambition de rayonnement et d'impact à l'échelle internationale.

L'intégration de quatre écoles au côté des 11 facultés, écoles et instituts de l'Université de Lille depuis le 1^{er} janvier 2022 - École Nationale Supérieure des Arts et Industries Textiles (ENSAIT), École Nationale Supérieure d'Architecture de Lille (ENSAPL), École Supérieure de Journalisme de Lille (ESJ), Sciences Po Lille -, s'appuie sur une ambition partagée à l'excellence scientifique, à l'innovation technologique, au développement socio-économique et à l'épanouissement de celles et ceux qui y travaillent et y étudient.

L'Université de Lille se veut un établissement de référence sur les questions de transitions. Le territoire des Hauts-de-France est marqué par des problématiques de transition plurielles et étroitement imbriquées. L'Université de Lille et ses partenaires ont un rôle clé à jouer dans les réponses à apporter à ces défis (écologiques, sociaux, économiques, culturels et éducatifs), notamment en portant leurs efforts sur la formation. **Inspirons demain !**

LA FACULTÉ

La **faculté des sciences et technologies** est une composante de l'Université de Lille.

Elle regroupe 9 départements de formations et 27 structures de recherche dans les domaines suivants : Biologie, Chimie, Électronique, Énergie électrique, Automatique, Informatique, Mathématiques, Mécanique, Physique, Sciences de la Terre, Station marine de Wimereux.

La faculté des sciences et technologies de l'Université de Lille propose une offre de formation pluridisciplinaire de qualité, allant de la licence au doctorat en passant par les licences professionnelles et les masters. Elle accueille chaque année sur le campus de la cité scientifique plus de 8 000 étudiant-e-s en formation initiale et 350 étudiant-e-s en contrat d'apprentissage.

Campus Cité scientifique - 59655 Villeneuve d'Ascq Cedex
sciences-technologies.univ-lille.fr

CONTACTS

FACULTÉ DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES

Département Biologie

Université de Lille - Campus cité scientifique

Secrétariat pédagogique :

- M1 & M2 IBVEM - hall bâtiment SN1
enseignement-biologie@univ-lille1.fr
M2 QUALIMAPA
secretariat.lmd@polytech-lille.fr

Pour plus d'informations, consulter les sites :
master-agro.com et qualimapa.com

Formation continue & alternance :

- Service formation continue et alternance
fst-fca@univ-lille.fr
Bâtiment A18

RESPONSABLES DE LA FORMATION

Responsable de la mention
mathieu.carpentier@univ-lille.fr

Directeur des études M1 (commun)
jean-marie.lacroix@univ-lille.fr

Directrices des études M2 parcours IBVEM
valerie.leclere@univ-lille.fr
caroline.rambaud@univ-lille.fr

Directrice des études M2 parcours QUALIMAPA
isabelle.wallart@polytech-lille.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

EN MASTER 1

L'admission en première année de master est subordonnée à l'examen du dossier du candidat/de la candidate selon les modalités suivantes :

Mention de licence conseillée :

- Licence mention Sciences de la vie
- Licence mention Sciences de la vie et de la Terre
- Licence mention Sciences et technologies

Critères d'examen du dossier

- Présenter un projet professionnel clair et réaliste, explicité à court, moyen et long termes ; Préciser dans la lettre de motivation le choix entre la R&D en agroalimentaire ou la Nutrition et le marketing en agroalimentaire
- Avoir une adéquation de la formation antérieure avec le projet profession présenté
- Attester d'expériences professionnelles est un plus ; de même que d'attester de la maîtrise des pré requis par des mises en situation de préférence dans le domaine agroalimentaire et ou de la qualité (stages, projets tutorés...)

Capacité d'accueil :

- 46 places

Modalités de sélection :

- Étude de dossier et entretien

Procédure et calendrier national de recrutement via www.monmaster.gouv.fr

- Dépôt des candidatures du 22/03 au 18/04 inclus
- Examen des candidatures du 24/04 au 16/06
- Transmission des propositions d'admission aux candidats et réponse des candidats : du 23/06 au 21/07.

EN MASTER 2

La formation s'adresse en priorité aux candidat-e-s ayant validé le Master 1 de la mention à l'Université de Lille.

Renseignez-vous sur les modalités d'accès dérogatoires en Master 2 en consultant le catalogue des formations de l'Université de Lille.

La candidature en Master 2 doit être réalisée sur la plateforme de l'Université de Lille :
<https://ecandidat.univ-lille.fr>



L'ACCOMPAGNEMENT À L'UNIVERSITÉ DE LILLE

BÉNÉFICIER D'UN AMÉNAGEMENT

Afin d'offrir les meilleures conditions de réussite pour les étudiants qu'elle accueille, l'Université de Lille met en place différents dispositifs qui permettent aux étudiants de commencer et de poursuivre au mieux leurs études selon leur situation : aménagement d'études pour les lycéens concernés par une réponse Parcoursup « Oui si », étudiant en situation de handicap, sportif et artiste de haut niveau, service civique, étudiant en exil...

- www.univ-lille.fr/formation/amenagements-des-etudes/

S'INFORMER, S'ORIENTER

Le SUAIO - Service Universitaire Accompagnement, Information et Orientation - est ouvert à tous les publics : informations, conseils et accompagnement, orientation et réorientation, entretiens personnalisés.

- www.univ-lille.fr/formation/sinformer-sorienter

PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE

Le BAIP - Bureau d'Aide à l'insertion Professionnelle propose aux étudiant.e.s un accompagnement à l'insertion professionnelle (stage et premier emploi), à l'entrepreneuriat et à la création d'activités.

- www.univ-lille.fr/formation/preparer-son-insertion-professionnelle

OSER L'ALTERNANCE

Pour acquérir simultanément des compétences, un diplôme et une expérience professionnelle, plus de 220 parcours sont proposés en alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage).

<https://formationpro.univ-lille.fr/alternance>

SE FORMER TOUT AU LONG DE LA VIE

Toute l'offre diplômante de l'université est accessible en formation continue. La direction de la formation continue et de l'alternance propose des accompagnements individualisés au service de votre projet (VAPP, VAE).

- <https://formationpro.univ-lille.fr/>

ET L'INTERNATIONAL !

Le service des relations internationales accompagne tous les étudiant.e.s dans leur mobilité : programme d'échanges ou mobilité individuelle, stage, cours de français pour les étudiants internationaux...

- <https://international.univ-lille.fr/>

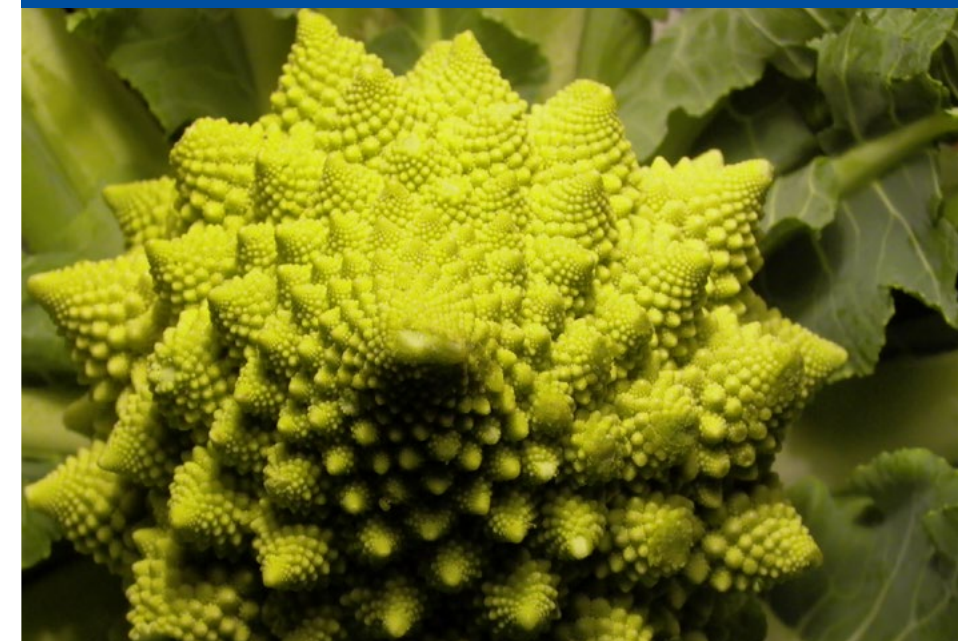
Responsable de la rédaction : Vice-présidence Formation - Coordination : SUAIO - Maquette et réalisation : Service Communication - Impression : Imprimerie Université de Lille - Document non contractuel - Imprimé en décembre 2022

Master

MASTER 1 / MASTER 2

Mention Nutrition & sciences des aliments

2 Parcours pour former des cadres en agroalimentaire



MASTER 2 - NUTRITION & SCIENCES DES ALIMENTS Parcours Innovations en biotechnologies végétales enzymatiques et microbiennes (IBVEM)	MASTER 2 - NUTRITION & SCIENCES DES ALIMENTS Parcours Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires (QUALIMAPA)
MASTER 1 - NUTRITION & SCIENCES DES ALIMENTS (IBVEM et QUALIMAPA - UE Optionnelles)	MASTER - BIODIVERSITÉ, ECOLOGIE, EVOLUTION
parcours Biochimie	parcours Biologie cellulaire et physiologie
LICENCE - SCIENCES DE LA VIE 3 parcours (S4-S6)	
LICENCE - SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Parcours commun (S1-S3)	

Le master Nutrition & sciences des aliments s'adresse aux étudiants de la licence Science de la vie parcours biochimie, biologie cellulaire et physiologie, et avec des notions de biochimie aux étudiants de licence Chimie parcours Qualité et environnement des productions industrielle, et du portail Sciences exactes et sciences pour l'ingénieur.

LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Le secteur agroalimentaire est le 1er employeur de la région Hauts-de-France qui est la première région française dans ce domaine. Le dynamisme de l'agroalimentaire se traduit également par la présence de nombreux pôles de compétitivité ou d'excellence (NSL, IAR, Acquimer, Maud, Agroé).
- Nos parcours sont labélisés depuis 2016 par le pôle de compétitivité Nutrition Santé Longévité (NSL) et depuis 2017 par le pôle de compétitivité Bioeconomy for change (B4C).
- Les agro-ressources trouvent de plus en plus d'applications tant en agroalimentaire qu'en non-alimentaire. Le parcours IBVEM donne notamment les compétences R&D pour extraire et modifier ces composés naturels en vue de leurs utilisations. Il est soutenu par l'institut de recherche régional Charles Viollette et ses partenaires.
- Le parcours QUALIMAPA permet à des étudiants scientifiques d'acquérir des compétences en nutrition et en marketing permettant d'ajouter à leurs compétences technologiques et à leur expertise scientifique une dimension marketing leur ouvrant des emplois en double compétence. Il est enseigné en partenariat avec Polytech'Lille.

DEVENIR DES DIPLÔMÉS DU MASTER NUTRITION & SCIENCES DES ALIMENTS

(source ODIF - Observatoire de la Direction de la Formation)

Sur les 9 diplômés, 8 ont répondu à l'enquête :

- 7 sont en emploi
- 7 ont un emploi de niveau cadre et profession intermédiaire
- 6 ont un emploi stable.

Retrouvez les études et enquêtes de l'ODIF sur l'insertion professionnelle des diplômés de l'Université de Lille sur : <http://odif.univ-lille.fr>



OBJECTIFS DU MASTER

Le master Nutrition & sciences des aliments existe depuis 2006. Il est décliné en différents parcours sur les sites universitaires de la région Hauts-de-France. Les parcours forment des **cadres spécialisés** pour différentes compétences essentiellement en **agroalimentaire** mais aussi en cosmétique et en phytosanitaire.

Sur le site de Villeneuve d'Ascq, la faculté des sciences et technologies de l'Université de Lille propose :

Un parcours **Innovations en biotechnologies végétales enzymatiques et microbiennes (IBVEM)** forme à l'innovation en biotechnologies végétales enzymatiques et microbiennes. Il prépare les étudiants à la R&D tant dans des structures publiques que privées dans le domaine de la biologie végétale et des technologies alimentaires. La plupart des enseignants-chercheurs qui y interviennent effectuent leurs travaux de recherche au sein de l'Institut régional Charles Viollette. Des membres du pôle de compétitivité Nutrition - Santé - Longévité (NSL) interviennent également au cours de la formation.

Un parcours **Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires (QUALIMAPA)** forme à la gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires (double compétence nutrition et marketing). Les stages ont lieu uniquement en entreprise. De nombreux intervenants sont issus du milieu professionnel.

Les métiers visés étant très différents et certaines compétences à acquérir étant très spécifiques, un travail de réflexion préalable de l'étudiant est nécessaire afin qu'il décide lors de sa candidature si il souhaite s'orienter vers le parcours Innovation / R&D appliquées en agroalimentaire ou vers le parcours Nutrition et Marketing.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le **parcours IBVEM** est le seul à proposer la possibilité de poursuivre en doctorat au sein de l'école doctorale SMRE (Sciences de la matière, du rayonnement et de l'environnement), en France ou à l'étranger (Belgique, Canada,...). De nombreuses possibilités de financement doctoral existent. Mais il faut noter que l'insertion professionnelle pour le parcours IBVEM est également possible directement après le master 2 en tant qu'ingénieur d'études.

Par contre, le **parcours QUALIMAPA** est prévu pour une insertion professionnelle directe après le master 2.

Pour plus d'informations sur les diplômes nationaux proposés par la faculté des sciences et technologies de l'Université de Lille, consultez le catalogue des formations :

www.univ-lille.fr/formations.html

COMPÉTENCES VISÉES

Le **parcours IBVEM** forme des étudiants capables de développer des concepts scientifiques innovants en biotechnologies appliquées à l'agroalimentaire. (sont développés les procédés industriels notamment enzymatiques et microbiens mais aussi à partir de modèles végétaux). Il apporte aux étudiants la maîtrise des méthodologies de production, extraction, purification ou modification des ressources végétales et microbiennes ainsi que les techniques d'analyse des biomolécules et la gestion des données massives par bioinformatique.

Le **parcours QUALIMAPA** permet de :

- maîtriser les applications des molécules naturelles et de leur analyse,
- connaître les référentiels et normes en agroalimentaire,
- utiliser la TCAO et les outils de traitement de données statistiques,
- établir des profils nutritionnels et la gestion des ingrédients,
- conduire un projet d'innovation incluant la démarche marketing,
- élaborer une stratégie marketing et concurrentielle
- mettre en place les actions de communication et de commercialisation,
- analyser le comportement du consommateur,
- participer à la production multimedia et web.

À la fin de chacun des parcours les étudiants savent mener, rédiger et présenter un projet.

LES DÉBOUCHÉS

Le secteur agroalimentaire est le 1^{er} employeur de la région Hauts de France qui est la première région française dans ce domaine. Le dynamisme de l'agroalimentaire se traduit également par la présence de nombreux pôles de compétitivité ou d'excellence auquel le master est affilié (NSL, IAR, Acquimer, Maud, Agroé).

Nos parcours sont labélisés depuis 2016 par le pôle de compétitivité Nutrition Santé Longévité (NSL) et depuis 2017 par le pôle de compétitivité Industrie des Agro-Ressources (IAR). Ceci traduit un grand intérêt du monde socio-économique pour le master NSA.

92-98% des diplômés ont un emploi et le temps moyen de recherche est de 6 mois (études ODIF). 68% des répondants ont un statut cadre. Le salaire net médian est de 1650 euros. Plus de la moitié des diplômés ont un emploi dans la région très majoritairement dans le secteur agroalimentaire.

Les emplois visés

Essentiellement en agroalimentaire mais aussi en cosmétique et en phytosanitaire :

responsable développement de produits nouveaux, responsable assurance qualité, responsable environnement, responsable d'achat, chargé d'études, auditeurs, chef de produit, chef de marque, chef de projet industriel, ingénieur de recherche et de développement, enseignant-chercheur (après doctorat), ingénieur expérimentation, ingénieur technico-commercial.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le master dure deux ans et propose deux parcours (4 semestres de 30 ECTS). Les enseignements sont dispensés en français. Cependant il existe des matières dispensés en anglais, notamment les langues vivantes, les enseignements de communication et la recherche bibliographique. Le master Nutrition et sciences des aliments s'organise autour de connaissances et de compétences (BCC) :

MASTER 1 - Semestre 1 (30 ECTS)

BCC - RÉPONDRE À UNE PROBLÉMATIQUE EN AGRO-ALIMENTAIRE (12 ECTS)

- Biochimie alimentaire
- Normes & Qualité
- Marketing & Économie de filière

BCC - PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE ET PROFESSIONNALISER SES COMPÉTENCES SCIENTIFIQUES (3 ECTS)

BCC - RÉALISER DES ÉTUDES EN BIOTECHNOLOGIES ALIMENTAIRES

Parcours IBVEM (11 ECTS)

- Techniques d'analyse des biomolécules
- Ateliers biotechnologie végétale enzymatique & microbienne

BCC - RÉALISER DES ANALYSES BIOCHIMIQUES ALIMENTAIRES

Parcours QUALIMAPA (11 ECTS)

- Techniques d'analyse des biomolécules
- Ateliers techniques analyse appliquées à la biochimie alimentaire

BCC - SAVOIR PRODUIRE ET UTILISER LES SUBSTANCES NATURELLES DES PLANTES ET DES MICROORGANISMES

Parcours IBVEM (4 ECTS)

- Métabolites spécialisés bactériens et végétaux

BCC - UTILISER LES OUTILS NUMÉRIQUES EN AGRO-ALIMENTAIRE

Parcours QUALIMAPA

MASTER 2 - SEMESTRE 3

Parcours IBVEM

BCC - MAÎTRISER LES OUTILS NUMÉRIQUES AU SERVICE DE LA R&D (9 ECTS)

- Bioinformatique
- Biostatistiques

BCC - COMMUNIQUER EN ANGLAIS SCIENTIFIQUE ET INDUSTRIEL (4 ECTS)

BCC - COMPRENDRE LA R&D ACTUELLE ET L'INNOVATION EN AGRO-ALIMENTAIRE (8 ECTS)

- Séminaires & conférences
- Dogmes remis en cause

BCC - MAÎTRISER LA PRÉPARATION DE COMPOSÉS D'INTÉRÊT EN AGRO-ALIMENTAIRE OU EN COSMÉTOLOGIE (9 ECTS)

MASTER 2 - SEMESTRE 4

BCC - MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE (30 ECTS)

- Stage (6 mois) en laboratoire académique ou industriel en France ou à l'étranger

MASTER 1 - Semestre 2 (30 ECTS)

BCC - RÉPONDRE À UNE PROBLÉMATIQUE EN AGRO-ALIMENTAIRE : TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES (4 ECTS)

BCC - COMMUNIQUER EN ANGLAIS EN SCIENCES ET EN INDUSTRIE (4 ECTS)

BCC - GÉRER DE MULTIPLES PROJETS EN AGRO-ALIMENTAIRE (4 ECTS)

BCC - PRÉPARER SON INSERTION PROFESSIONNELLE ET PROFESSIONNALISER SES COMPÉTENCES SCIENTIFIQUES (3 ECTS)

BCC - MAÎTRISER LES OUTILS DE L'INNOVATION ET DE LA RECHERCHE

Parcours IBVEM (5 ECTS)

BCC - MAÎTRISER L'ÉVOLUTION ET L'ASSIMILATION DES ALIMENTS

Parcours QUALIMAPA (5 ECTS)

Au choix :

- Microbiologie & Toxicologie alimentaire
- Qualité nutritionnelle & Physiologie de la digestion

BCC - MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE (10 ECTS)

- Stage 6 à 8 semaines

MASTER 2 - SEMESTRE 3

Parcours QUALIMAPA

BCC - UTILISER LES OUTILS NUMÉRIQUES EN AGRO-ALIMENTAIRE, EXPLOITATION DE DONNÉES (5 ECTS)

BCC - MAÎTRISER LA COMMUNICATION AGRO-ALIMENTAIRE DIGITALE, EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS (5 ECTS)

BCC - CONCEVOIR UN PRODUIT ALIMENTAIRE ET SES ASPECTS NUTRITIONNELS (8 ECTS)

BCC - ELABORER UNE STRATÉGIE MARKETING, CONCEVOIR ET LANCER UNE INNOVATION (10 ECTS)

BCC - GÉRER UN PROJET EN AGRO-ALIMENTAIRE, AVANT-PROJET (2 ECTS)

MASTER 2 - SEMESTRE 4

BCC - GÉRER UN PROJET INDUSTRIEL AGRO-ALIMENTAIRE (10 ECTS)

BCC - CONNAÎTRE LE MARCHÉ ET LES CONSOMMATEURS POUR ÉLABORER UN PLAN MARKETING (10 ECTS)

BCC - MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE (10 ECTS)

- Stage (6 mois) en entreprise en France