

Objectifs de la formation

L'objectif du Master Nutrition, Sciences des Aliments est de former des cadres spécialisés pour différentes compétences essentiellement en agroalimentaire, mais aussi en cosmétique, en phytosanitaire, en industrie pharmaceutique...

Ces compétences ouvrent la voie à une carrière scientifique dans ces différents secteurs. La formation offre la possibilité de s'orienter vers des métiers de la production, du marketing, de la gestion de la qualité, de la sécurité alimentaire ou de la recherche.

L'agro-alimentaire est un secteur important qui inclut la conception des produits, la production des matières premières, leur transformation, la vente des produits finis, le contrôle de la qualité, la recherche et le développement.

L'intégration d'une approche de formation par la recherche avec une ouverture sur le monde professionnel permet d'offrir aux étudiants la possibilité de s'orienter vers différentes spécialisations.

Conditions d'admission

La mention NSA de Lille 1 est accessible de droit aux étudiants titulaires d'une L3 des universités de la région (LMD), mention biochimie ou biologie cellulaire et physiologie.

Pour les étudiants issus d'autres Universités (hors région) ou de l'étranger, un jury d'admission examine les dossiers de candidature.

Dans tous les cas, les candidatures sont soumises à la fois à des critères de notes et de motivation.

Spécialisation, débouchés

A l'issue du M1, 6 parcours de M2 sont proposés dans la région, dont 2 sur le site de Lille 1 :

PARCOURS QUALIMAPA : Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires

PARCOURS IBVEM : Innovations en Biotechnologies Végétales Enzymatiques et Microbiennes

Le secteur agroalimentaire est le 1^{er} employeur de la région Nord-Pas-de-Calais. Le dynamisme de l'agro-alimentaire se traduit également par la présence dans la région de plusieurs pôles d'excellence et d'innovation (pôles NSL, Aquimer, Maud, Agroé).

Emplois visés : responsable développement de produits nouveaux, responsable assurance qualité, responsable environnement, responsable d'achat, chargé d'études dans les organismes institutionnels, auditeurs, chef de produit, chef de marque, chef de projet industriel, ingénieur recherche et développement, enseignant-chercheur, ingénieur expérimentation, ingénieur technico-commercial.

CONTACTS

Secrétariat pédagogique :
Thomas Tiberghien, bâtiment SN1
enseignement-biologie@univ-lille1.fr
03 20 43 49 56

Directeur des études du S1-S2 :
Mathieu Carpentier
mathieu.carpentier@univ-lille1.fr



Master

Domaine STS
« *Sciences, Technologies, Santé* »

Master Agroalimentaire Régional

Mention NSA
« *Nutrition & Science des Aliments* »



Spécificités

Le master Nutrition & Sciences des Aliments de la région Nord-Pas-de-Calais fonctionne depuis 2006 et résulte de la mutualisation des moyens d'anciens M2 et IUP sur toute la région. Il a pour but de former des **cadres spécialisés** pour différentes compétences en agroalimentaire. Les universités de l'Artois, de Lille 1, de Lille 2, de Valenciennes Hainaut Cambrésis (UVHC) et du Littoral Côte d'Opale (ULCO) ont fédéré toutes leurs offres de master en agroalimentaire dans cette mention. Le *Master Agroalimentaire Régional* est construit en Y, puisque après une pré-spécialisation en M1, les étudiants peuvent postuler dans les 6 M2 proposés, quelle que soit leur université partenaire d'origine. L'année de M1 est organisée de telle façon que des enseignements communs constituent un socle de connaissances de base permettant à chaque étudiant du réseau *Master Agroalimentaire Régional* de **poursuivre dans tous les parcours de M2 proposés par chacune des universités.**



Master NSA Nutrition & Sciences des Aliments

* : voir les plaquettes correspondants aux parcours de 2ème année

M2 IBVEM*

M2 QUALIMAPA*

M2 * QSA (Lille 2/ILIS), TAA (Artois)
QPAH (ULCO), MQRA (UVHC)

M1 - Semestre 2 :

- ❖ Gestion de projets
- ❖ Anglais scientifique
- ❖ Technologies alimentaires

Pré-orientation IBVEM

- ❖ TER biotechnologies végétales enzymatiques et microbiennes
- ❖ Outils Innovation et Recherche

Pré-orientation QUALIMAPA

- ❖ TER Techniques d'analyse appliquées à l'agroalimentaire
- ❖ Microbiologie ou Physiologie et qualité nutritionnelle (au choix parmi les 2)

Programmes et examens communs avec
les autres sites de formation du Master
Agroalimentaire régional

M1 - Semestre 1 :

- ❖ Normes et qualités
- ❖ Biochimie Alimentaire
- ❖ Marketing et économie de filière

❖ TER techniques d'analyse des biomolécules :

❖ Une UE au choix permettant une pré-orientation vers le M2 :

- Métabolites secondaires végétaux et microbiens (→ IBVEM)
- Biostatistiques (→ QUALIMAPA)
- Projet professionnel (→ QUALIMAPA)