

Les formations à Agropolis International

dans le domaine de l'alimentation, nutrition, santé

Agropolis International, au travers de ses établissements membres, universités et écoles d'ingénieurs (et institutions spécialisées dans la formation continue), propose une offre de formation complète.

Cela représente plus de 80 formations diplômantes (de bac +2 à bac +8 : technicien, ingénieur, licence, master, mastère spécialisé, doctorat, etc.) ainsi qu'une centaine de modules de formation continue (préexistants ou à la carte).

Les tableaux présentés ci-après détaillent les formations relevant du domaine de l'alimentation, nutrition, santé. Ils précisent les niveaux de diplômes, les intitulés des formations et les établissements opérateurs.

Formations entièrement centrées sur la thématique « Alimentation, nutrition, santé »

Niveau	Diplôme	Intitulé de la formation et spécialité	Établissement(s)
Bac +8	Doctorat	École Doctorale Sciences des procédés, sciences des aliments (ED SP-SA)	UM2, Montpellier SupAgro, UMI, ENSCM
Bac +6	Ingénieur de spécialisation / Mastère spécialisé	Innovations et politiques pour une alimentation durable (IPAD/ISAM)	Cirad, Montpellier SupAgro
	Mastère spécialisé	Management des entreprises du vivant et l'agro-alimentaire (MAEVA)	Montpellier SupAgro, EM Lyon
Bac +5	Diplôme 2 ^e cycle	Manager général des entreprises coopératives et agro-alimentaires	ESCAIA
	Ingénieur	Ingénieur agronome Option « Agro-alimentaire et agro-industries »	Montpellier SupAgro
		Ingénieur « Sciences et techniques des industries alimentaires » (STIA)	Polytech, UM2
		Ingénieur « Systèmes agricoles et agro-alimentaires durables au Sud » (SAADS) Spécialisation « Industrie Agro-alimentaire au Sud »	Montpellier SupAgro
	Master	Biologie des plantes et des microorganismes, biotechnologies, bioprocédés Spécialité « Bio-ingénieries alimentaire et de l'environnement » Parcours « Sciences et procédés de l'agro-alimentaire et de l'environnement » (SPAE)	UM2, Montpellier SupAgro
		Biologie-Santé Spécialité « Nutrition, agrovalorisation, sécurité des aliments » (NAVAL)	UM2, UMI, Montpellier SupAgro
Master Européen Sustainable Management of Food Quality (EDAMUS)		CIHEAM-IAM.M, UMI, 4 autres établissements du bassin méditerranéen	
Bac +4	Diplôme 2 ^e cycle	Chef de projet commercial pour l'agro-alimentaire	ESCAIA
Bac +3	Licence professionnelle	Management des systèmes qualité pour la filière viti-vinicole	Montpellier SupAgro, EPLEFPA Orange, Lycée agricole Avignon, Univ. Aix-Marseille
		Nutrition et alimentation humaine	UM2
		Qualité des aliments et de l'environnement	UPVD
		Qualité, sécurité et impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage	UM2

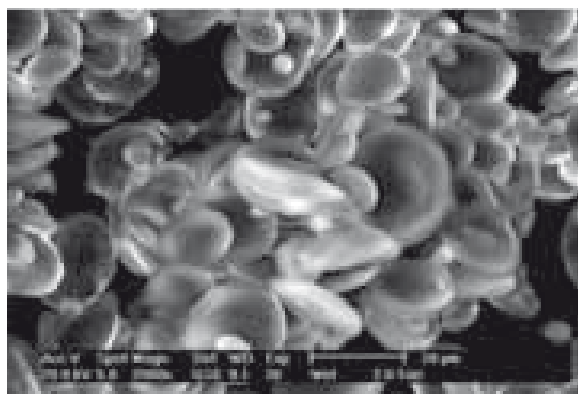
**Formations diplômantes centrées sur d'autres thématiques
dont des composantes significatives portent sur la thématique
« Alimentation, nutrition, santé »**

Niveau	Diplôme	Intitulé de la formation et spécialité	Établissement(s)
Bac +8	Doctorat	École doctorale « Économie et gestion » (ED EDEG)	Montpellier SupAgro, UMI, UM2, UM3
		École doctorale « Sciences Chimiques et Biologiques pour la Santé » (ED CBS2)	UMI, UM2
Bac +5	DNOE	Diplôme national d'œnologue (DNOE)	Montpellier SupAgro
		Diplôme National d'œnologue (DNOE)	UMI
	Ingénieur	Ingénieur agronome Option « Agro-managers »	Montpellier SupAgro
		Ingénieur agronome Option « Chimie et bioprocédés pour un développement durable (chimie verte, chimie durable) »	ENSCM, Montpellier SupAgro
		Ingénieur agronome Option « Viticulture-Œnologie »	Montpellier SupAgro
		Ingénieur ISTOM « Agrodéveloppement international »	ISTOM
	Master	Agronomie et agro-alimentaire Spécialité « Viticulture, œnologie, économie et gestion viti-vinicole », parcours « Vigne et vin »	Montpellier SupAgro, Bordeaux Sciences Agro
		Analyse et politique économique Spécialité « Agriculture, alimentation, développement durable » (A2D2)	CIHEAM/IAM.M, Montpellier SupAgro, UMI
		Biologie des plantes et des microorganismes, biotechnologies, bioprocédés Spécialité « Bio-ingénieries alimentaire et de l'environnement » Parcours « Diagnostic et traçabilité des environnements chimiques et biologiques »	UM2
		Chaînes de valeur(s) et agrologistique	CIHEAM-IAM.M
		Chimie Spécialité « Ingénierie cosmétiques, arômes et parfums »	UM2
		Commerce International des Vins	ESC Montpellier
		Droit, Économie et Gestion, mention « Marketing et vente » Spécialité « Commerce des vins »	UMI
		Marketing et vente Spécialité « Commerce et vente par apprentissage en agro-alimentaire »	IFRIA-LR, Montpellier SupAgro, UMI
		Territorialité et développement, parcours « Agricultures, environnement et qualifications territoriales »	UM3, SupAgro, IAM.M, IRD, CNRS, Cirad
		Master européen « Développement agricole durable » / <i>European Master Sustainable development in agriculture (AGRI MUNDUS)</i>	Montpellier SupAgro, 5 universités européennes
		Master européen « Management du secteur de la vigne et du vin » (Diplôme international de l'OIV)	Montpellier SupAgro, OIV
		Master européen « Viticulture et œnologie / <i>Vinifera EuroMaster</i> »	Montpellier SupAgro, Bordeaux Sciences Agro + 13 universités européennes
	Master professionnel	Analyse et politique économique Spécialité « Économie rurale et stratégies des entreprises agro-alimentaires »	UMI
	Bac +3	Licence professionnelle	Métiers de la biotechnologie
Parfum, arômes et cosmétiques			UMI, UM2
Bac +2	BTS	Viticulture-Œnologie	Lycée Frédéric Bazille Agropolis
	DUT	Génie biologique	UM2
Génie chimique, génie des procédés, option bioprocédés		UPVD	
Bac +1	Diplôme d'Université	Oléologie	UMI

Formations courtes non diplômantes

Établissement(s)	Intitulé de la formation et spécialité
CIHEAM/IAM.M	Les outils de politiques alimentaires et nutritionnelles : efficacité comparée (1 à 2 semaines)
	Chaînes de valeur, concepts et définitions (4 semaines)
	Management de la distribution et des chaînes d'approvisionnement (4 semaines)
Cirad	Analyse sensorielle des chocolats (niveaux 1 et 2) (2,5 jours et 2 jours)
	Devenez expert en cacao (2 jours)
	Formation théorique et pratique sur le café (5 jours)
	Hygiène alimentaire et Santé Publique Vétérinaire dans les pays du Sud (3 semaines)
	Vision de la filière cacao (1 jour)
Cirad, Montpellier SupAgro	De l'idée produit à la conception de l'atelier agro-alimentaire (1 semaine)
	Dynamiques des comportements alimentaires, santé et durabilité (2 semaines)
	Les innovations technologiques et l'amélioration de la gestion des ressources (3 semaines)
	Nouveaux acteurs et nouveaux enjeux dans la gouvernance globale des systèmes agricoles et agro-alimentaires (3 semaines)
	Outils et méthodes d'analyse des filières et des chaînes de valeur agricoles et agro-alimentaires : fonctionnement, stratégies d'acteurs et compétitivité (1 à 2 semaines)
	Qualité dans l'agro-alimentaire à l'international (1 à 2 semaines)
	Sécurité alimentaire et nutritionnelle : évaluation et politiques (4 jours)
Montpellier SupAgro	Accompagner l'innovation au sein des organisations professionnelles agricoles et agro-alimentaires (2 semaines)
	Bases de génie industriel alimentaire (4 semaines)
	Création de nouveaux produits alimentaires (3 semaines)
	Créer une entreprise agro-alimentaire (4 semaines)
	Les fruits et légumes tropicaux (2 semaines)
	Les plantes stimulantes : café, cacao et thé (1 semaine)
	Les produits animaux en régions chaudes : viande, lait, poisson (2 semaines)
	Management de la qualité en industrie agro-alimentaire (1 semaine)
	Produits amylacés tropicaux et méditerranéens (2 semaines)
	Produits oléagineux et protéagineux tropicaux (1 semaine)
	Sucrierie et raffinerie de canne (1 semaine)
	Travaux pratiques : transformation et suivi de la qualité des produits (4 semaines)

École doctorale « Sciences des Procédés - Sciences des Aliments »



▲ Grains d'amidon de blé en microscopie.

L'école doctorale « Sciences des Procédés - Sciences des Aliments » (ED SP-SA) est une école de l'UM2, co-accréditée avec Montpellier SupAgro, l'UMI, l'École Nationale Supérieure de Chimie de Montpellier et associée avec l'École des Mines d'Alès.

L'ED SP-SA offre une formation à — et par — la recherche, conduisant à l'obtention du Doctorat, sur une large gamme de thèmes relevant du génie des procédés ou des sciences des aliments. Les principaux domaines scientifiques couverts sont les procédés, le génie de la réaction, les technologies de transformation, les biotechnologies microbiennes, la biochimie et la physico-chimie des aliments, des bioproduits et des biomatériaux, les systèmes d'information et la modélisation des connaissances, la nutrition.

L'ED SP-SA est, depuis le 12 décembre 2012, intégrée dans le collège doctoral Université Sud de France Montpellier – Perpignan regroupant les 12 écoles doctorales du Pôle de Recherche et d'Enseignement

Supérieur Sud de France. Elle fédère les équipes d'accueil de 10 UMR ou UR reconnues et labellisées qui associent des enseignants-chercheurs et des chercheurs des grands organismes (Inra, CNRS, Cirad, CEA, IRD, Irstea) sur les sites de Montpellier, d'Avignon et de Narbonne. Elle rassemble ainsi 213 scientifiques, dont 107 habilitations à diriger les recherches, et accueille environ 130 doctorants. Cette école s'insère dans le grand complexe agronomique et agro-alimentaire montpelliérain qu'est Agropolis.

Contact : Valérie Micard, micard@supagro.inra.fr

Pour plus d'informations : www.edpsa.univ-montp2.fr

Master I EDAMUS — Sustainable management of food quality

Créé en 2004 par la Commission européenne, le programme *Erasmus Mundus* vise à améliorer la qualité, l'attrait et l'image de l'enseignement supérieur européen dans le monde. Grâce à son action phare « cursus intégrés », il finance des programmes d'études intégrées proposés par des *consortia* d'établissements européens d'enseignement supérieur prestigieux, incluant souvent aussi des établissements de pays tiers. Tous les cursus *Erasmus Mundus* se déroulent dans deux pays européens au minimum et débouchent sur l'attribution de diplômes reconnus (doubles, multiples ou conjoints aux établissements du consortium). Ces cursus se caractérisent par leur très haute qualité académique et par leur capacité à attirer et à accueillir les meilleurs étudiants et enseignants du monde.

Le Master *Erasmus Mundus* EDAMUS (*Master in Sustainable Management of Food Quality*) est un Master de 2 ans (1^{ère} promotion en 2012/2013). Sa philosophie consiste à former des experts à la gestion de la qualité des aliments et à répondre à la nécessité croissante de mieux comprendre et anticiper les problèmes complexes de la gestion de la qualité alimentaire à l'échelle internationale, qui doivent tenir compte des facteurs socio-économiques, technologiques et biologiques.

Pour répondre à ces exigences, un consortium combinant capacités collectives et compétences a été créé. Le programme est coordonné par l'UMI (France) et l'IAM.M (France) en collaboration étroite avec des instituts internationaux : université Basilicata (Italie), *Instituto Mediterraneo de Zaragoza*

(Espagne), *Mediterranean Agronomic Institute of Chania* (Grèce), université Mentouri de Constantine (Algérie). Le consortium s'appuie également sur la participation de membres associés tels que l'université de Tsukuba (Japon), l'université de Sherbrooke (Canada), *Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari* (Italie), l'université catholique de Porto (Portugal), et l'Institut Agronomique Vétérinaire Hassan II (Maroc).

Le Master EDAMUS offre un programme transversal et cohérent apportant les compétences et l'expertise nécessaires pour gérer les problématiques de la qualité alimentaire. Il repose sur une approche multidisciplinaire alliant connaissances biologiques, technologiques, socio-économiques, réglementaires et juridiques.

Contact : Michel Larroque, michel.larroque@univ-montpl.fr

Pour plus d'informations : www.master-edamus.eu

© M. Carmen Ponce de León Rodríguez



▲ Soirée d'accueil des étudiants internationaux UMI, Faculté de Pharmacie (Montpellier), octobre 2013.

« Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable » (IPAD/ISAM)* — Formation de Mastère spécialisé et Ingénieur de spécialisation (Bac +6)

Construire des systèmes alimentaires alternatifs et assurer la sécurité alimentaire mondiale sont des défis cruciaux pour les décennies à venir. De nombreux acteurs publics et privés, dans les pays du Nord et du Sud, se mobilisent pour développer des systèmes agricoles et agro-alimentaires durables. Ces systèmes doivent garantir un accès pour tous à une alimentation en qualité et quantité suffisantes et contribuer à la santé. Ils doivent aussi minimiser leur empreinte écologique, réduire les gaspillages, assurer une rémunération équitable au sein des filières et créer des emplois.

L'objectif de la formation est de donner aux futurs diplômés les moyens de participer à ce renforcement de la durabilité des systèmes de production agricole et agro-alimentaire, en France, en Europe comme à l'international. Elle forme des cadres de haut niveau capables :

- d'analyser la crise du système alimentaire mondial et ses déterminants ;
- d'identifier et d'évaluer les solutions alternatives émergentes ;
- d'accompagner les innovations les plus pertinentes.

Les diplômés développent une capacité d'expertise stratégique et d'analyse prospective qu'ils peuvent mettre au service de nombreux employeurs, publics et privés.

Cette formation aux métiers de l'alimentation durable, ouverte depuis 2011, a été conçue et est réalisée par Montpellier SupAgro et le Cirad. Elle est labellisée par la Chaire UNESCO « Alimentations du monde ». Elle forme en un an des ingénieurs,

des diplômés bac + 5 ou des professionnels à l'expérience équivalente, qui souhaitent travailler dans l'administration, les entreprises, les collectivités locales ou le secteur associatif, tout autant en Europe que dans les pays en développement.

En fonction de la formation initiale et du diplôme détenu, cette formation permet l'obtention d'un diplôme de Mastère spécialisé ou d'Ingénieur de spécialisation.

Contacts : Stéphane Fournier, stephane.fournier@supagro.inra.fr & Nicolas Bricas, nicolas.bricas@cirad.fr

Pour plus d'informations : www.supagro.fr/web/pages/?id=198&page=1141

* IPAD : Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable

ISAM : Ingénieur de spécialisation « Innovations dans les Systèmes Agro-Alimentaires du Monde »

© C. Teysier

