



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

# Master Biologie, agrosciences



ECTS  
120 crédits



Durée  
2 ans



Composante  
UFR Sciences  
Vie Terre  
Environnement ,  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot

## Parcours proposés

- > Alimentation, agro-alimentaire et développement durable
- > Aliments, microbiologie, assurance qualité
- > Biotechnologie, biologie des interactions plantes-microorganismes et agro-environnement
- > For the Microbes (FORTHEM)
- > Microbiologie et biotechnologies
- > Procédés fermentaires en agro-alimentaire

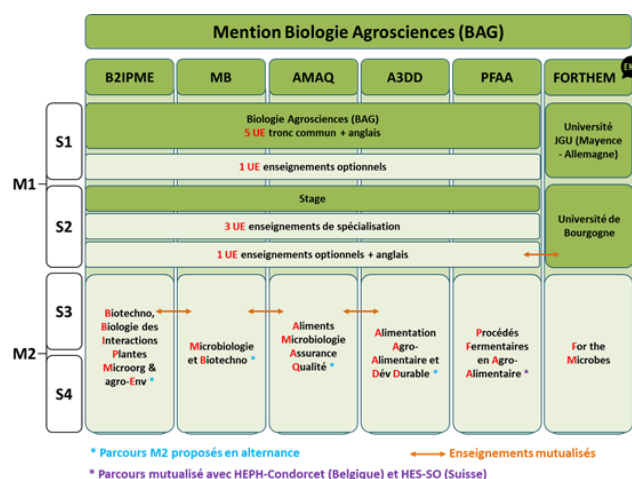
## Présentation

Le programme de master en Biologie AgroSciences (BAG) a pour objectif de former des professionnels spécialisés capables d'appliquer les principes du concept "One Health" à tous les échelons de l'industrie agroalimentaire et des biotechnologies (recherche et développement, production, diagnostics, assurance qualité). Cette formation vise à favoriser une production plus durable tout en préparant à relever les défis futurs de notre société tels que le réchauffement climatique, l'émergence de nouvelles maladies et le vieillissement de la population.

Les thématiques abordées dans cette formation sont la biologie des plantes, la biologie des microorganismes et de

leurs interactions avec tout type d'hôtes, les biotechnologies et les sciences des aliments.

Le master BAG se décompose en 6 parcours (B2IPME : Biotechnologie et Biologie des Interactions Plante Microorganismes agro-Environnement, MB : Microbiologie et Biotechnologies, AMAQ : Aliments Microbiologie Assurance Qualité, A3DD : Alimentation Agro-Alimentaire Développement Durable, PFAA: Procédés Fermentaires pour l'Agro-Alimentaire et FORTHEM : For The Microbes).



Formation avec accès santé : Non

## Objectifs



Cette formation s'organise autour d'un socle commun visant à fournir aux étudiant.e.s les connaissances et compétences requises pour conduire des projets et missions (scientifiques, techniques, communication, gestion,...) dans le secteur des agrosociétés. Dans le cadre de ce master, les agrosociétés sont étudiées selon le prisme de l'alimentation via une approche globale "de la fourche à la fourchette". Selon le parcours choisi, les étudiant.e.s se spécialiseront dans le domaine des interactions plantes-environnement et plantes-microorganismes/plantes-plantes (Fourche) (B2IPME) ou dans le domaine agro-alimentaire (Fourchette) avec des compétences particulières en microbiologie et biotechnologie (MB), en assurance qualité (AMAQ), en alimentation durable et en responsabilité sociétale des entreprises (RSE) (A3DD), en procédés fermentaires pour la production de vin ou de bière (PFAA). Le parcours international FORTHEM propose une spécialisation en microbiologie et donne droit à un double diplôme avec l'université de Mayence en Allemagne.

## Compétences acquises

- 1) Analyser, interpréter et présenter de données scientifiques,
- 2) Utiliser des outils d'investigation en agrosociétés,
- 3) Interagir avec des acteurs du secteur agroalimentaire,
- 4) Présenter une publication scientifique orale ou écrite en anglais,
- 5) Analyser et synthétiser des problématiques transversales,
- 6) Concevoir et réaliser un projet,
- 7) Définir une stratégie,
- 8) Mettre en place un test ou une expérience ou une opération de production en mobilisant des concepts fondamentaux

## Organisation

## Contrôle des connaissances

### Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université.

Pour les UE/matières dont les évaluations sont prévues en Contrôle Terminal (CT) et Contrôle Continu (CC) :

Sans précision supplémentaire, les CT correspondent à une évaluation écrite et/ou orale selon les années et les enseignants responsables des sujets. Le CC n'est pas rattrapé en 2ème session et les notes de CC de la première session sont en conséquence conservées.

En cas de redoublement ou d'étalement des enseignements sur plusieurs années, la conservation des notes de CC  $\geq 12/20$  dans les matières, UE, semestres non validés est automatique. Les étudiants ont la possibilité de renoncer à cette conservation, par écrit, dans le mois qui suit la rentrée de la filière. Au-delà, aucune demande ne sera recevable.

En cas de renonciation dûment reçue, seule la nouvelle note sera conservée (écrasement). Il ne sera pas possible de retenir la meilleure des deux notes.

*Pour les UE ou matières dont les évaluations sont uniquement prévues en Contrôle Continu :*

Le Contrôle Continu Intégral (CCI) comprend plusieurs évaluations dont le calendrier est précisé au début de la séquence d'enseignement. Le CCI inclut une évaluation supplémentaire et facultative de seconde chance dont la note se substitue à la note du CCI initial correspondant et est prise en compte dans la moyenne du CCI.

Le contrôle continu non intégral (CC) comprend également plusieurs évaluations dont l'organisation est précisée au début de la séquence d'enseignement. Après la tenue du jury, une session de rattrapage est proposée aux étudiant.e.s avec une moyenne inférieure à 10 au contrôle continu non intégral de l'UE ou matière prenant la forme d'une nouvelle évaluation



pour laquelle la note obtenue se substitue à la moyenne des notes du contrôle continu initial concerné .

**ABSENCE AUX ENSEIGNEMENTS** : L'assiduité est obligatoire. Toute absence en cours, cours intégrés, TD, TP, séquence d'observation ou mise en situation professionnelle doit être signalée le plus rapidement possible et justifiée auprès de l'enseignant responsable et du secrétariat pédagogique dans un délai de deux jours ouvrables à compter de son retour.

**ABSENCE AUX EVALUATIONS** : Les absences aux examens ont les conséquences suivantes :

- Pour les UE/matières dont les évaluations sont prévues en Contrôle Terminal (CT) et Contrôle Continu (CC) :  
Absence justifiée lors d'un contrôle continu : L'équipe pédagogique proposera une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée.

Absence justifiée lors d'un contrôle terminal : Défaillance (passage en session 2)

Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)

Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal : Défaillance (passage en session 2)

- Pour les UE/matières dont les évaluations sont uniquement prévues en Contrôle Continu :  
Absence justifiée lors d'un contrôle continu : L'équipe pédagogique proposera une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée.

Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (passage en session 2)

**CAPITALISATION** : Chaque unité d'enseignement évaluée est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable ; c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européens, ils sont également

capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

#### **Règles de COMPENSATION adoptées à l'UFR SVTE :**

**COMPENSATION** : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE (Unités d'Enseignement) pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

COMPENSATION des matières au sein d'une même UE

COMPENSATION des UE au sein d'un même semestre

NON COMPENSATION des semestres entre eux **excepté pour la 1ère année de Licence : COMPENSATION entre le S1 et le S2**

 [Référentiel des études 2024-2025](#)

## Admission

### Conditions d'accès

Licence Sciences de la Vie

### Modalités de candidatures

Dossier et entretien éventuel

### Attendus / Pré-requis

Adéquation du cursus (parcours suivis en licence)  
Qualité du cursus (notes globales obtenues à chaque niveau de licence, classement dans les promotions, mentions)  
Motivations des candidats et projet professionnel



Stages effectués dans le cursus et hors cursus (cohérence thématique, durée, éventuellement évaluation appliquée)

Compétences dans le domaine de la biologie avec au moins une unité d'enseignement en physiologie et/ou en microbiologie et/ou en sciences du végétal

Niveau B2 en anglais

## Infos pratiques

---

### Contacts

Responsable mention

Aurélie RIEU

✉ [aurelie.rieu@ube.fr](mailto:aurelie.rieu@ube.fr)

---

### Contact scolarité

Secrétariat Masters Santé, Végétal, Aliment, Nutrition (SAVAN)

Mme Yamina AIT TAGADIRT [ufrsvte-secretariat-savan@ube.fr](mailto:ufrsvte-secretariat-savan@ube.fr)

Tel. : 03 80 39 50 32

---

### En savoir plus

Sur la formation professionnelle et l'alternance :

SEFCA

🔗 <https://sefca.u-bourgogne.fr/>



# Programme

## Alimentation, agro-alimentaire et développement durable

### Master 1 A3DD

#### Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
TRONC COMMUN		Ressource					
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4 crédits
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosociences	UE		22h	10h	8h		5 crédits
UE3 anglais et connaissance de l'entreprise	UE						6 crédits
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		40h				4 crédits
UE3 anglais 1	Matière			16h	4h		2 crédits
UE4 Enjeux en AgroSciences	UE		30h	6h	4h		5 crédits
UE5 Management d'action en Agrosociences	UE		10h	20h	10h		5 crédits
OPTION		Ressource					
UE6A Réponses des plantes aux facteurs environnementaux	UE		22h	8h	10h		5 crédits
UE6B-Microbiote intestinal et alimentation	Matière		20h	6h	14h		5 crédits

#### Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
SPECIALISATION		Ressource					
UE7B Sciences des aliments 1	UE		34h	4h	12h		6 crédits
UE8B Sciences des aliments 2	UE		28h	18h	4h		6 crédits
UE9C Alimentation et Nutrition Durable	UE		30h	10h	10h		6 crédits
OPTION		Ressource					
UE10 Anglais 2 et options au choix (1 parmi 2)	UE			14h	6h		7 crédits
UE10A AFSD : Aliments: Formulation, sensorialité et durabilité	UE		20h	10h	20h		5 crédits
UE10B BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie anglaise	UE		38h	12h			5 crédits
	Matière			14h	6h		2 crédits
UE11 Stage	Stage			68h			5 crédits

### Master 2 A3DD

#### Semestre 3



	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Management de la qualité	UE		36h	8h			5 crédits
UE2 Responsabilité Sociétale des Entreprises	UE		45h				6 crédits
UE3 Enjeux économiques, environnementaux et normatifs	UE			50h			6 crédits
UE4 Conception de produits alimentaires durables et outils d'analyse	UE			47h			6 crédits
UE5 Alimentation et transition alimentaire	UE			45h			6 crédits
UE6 Management de projet	UE			122h			1 crédits

## Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7 stage	UE			60h			30 crédits

## Aliments, microbiologie, assurance qualité

### Master 1 AMAQ

## Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
TRONC COMMUN	Ressource						
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4 crédits
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosiences	UE		22h	10h	8h		5 crédits
UE3 anglais et connaissance de l'entreprise	UE						6 crédits
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		40h				4 crédits
UE3 anglais 1	Matière			16h	4h		2 crédits
UE4 Enjeux en AgroSciences	UE		30h	6h	4h		5 crédits
UE5 Management d'action en Agrosiences	UE		10h	20h	10h		5 crédits
SPECIALISATION	Ressource						
UE6B-Microbiote intestinal et alimentation	Matière		20h	6h	14h		5 crédits

## Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
SPECIALISATION	Ressource						
UE7B Sciences des aliments 1	UE		34h	4h	12h		6 crédits
UE8B Sciences des aliments 2	UE		28h	18h	4h		6 crédits
UE9B Microbiologie	UE		24h	8h	18h		6 crédits



OPTION	Ressource				
UE10 Anglais 2 et options au choix (1 parmi 2)	UE		14h	6h	7 crédits
UE10A AFSD : Aliments: Formulation, sensorialité et durabilité	UE	20h	10h	20h	5 crédits
UE10B BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie anglais	UE	38h	12h		5 crédits
	Matière		14h	6h	2 crédits
UE11 Stage	Stage		68h		5 crédits

## Master 2 AMAQ

### Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Management de la qualité	UE		36h	8h			5 crédits
UE2 Responsabilité Sociétale des Entreprises	UE		45h				6 crédits
UE3 Sécurité microbiologique des aliments	UE		20h	10h	18h		6 crédits
UE4-Méthodes de contrôle qualité	UE		16h	6h	28h		6 crédits
UE5 Qualité de matières premières et des aliments	UE		36h	7h			5 crédits
UE6 Conduite de projet et mémoire bibliographique	UE			123h			2 crédits

### Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7 stage	Stage			60h			30 crédits

## Biotechnologie, biologie des interactions plantes-microorganismes et agro-environnement

## Master 1 B2IPME

### Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
TRONC COMMUN	Ressource						
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4 crédits
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosiences	UE		22h	10h	8h		5 crédits
UE3 anglais et enjeux en Agrosiences	UE						6 crédits
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		40h				4 crédits
UE3 anglais 1	Matière			16h	4h		2 crédits



UE4 Enjeux en AgroSciences	UE	30h	6h	4h	5 crédits
UE5 Management d'action en Agrosociences	UE	10h	20h	10h	5 crédits
SPECIALISATION	Ressource				
UE6A Réponses des plantes aux facteurs environnementaux	UE	22h	8h	10h	5 crédits

## Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
SPECIALISATION	Ressource						
UE7A Interaction plantes microorganismes	UE		24h	5h	21h		6 crédits
UE8A Innovations génétiques	UE		24h	12h	14h		6 crédits
UE9A Biodiversité et fonctionnement du sol	UE		20h	10h	10h		6 crédits
OPTION	Ressource						
UE10 Anglais 2 et options au choix (1 parmi 2)	UE			14h	6h		7 crédits
UE10B BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie	UE		38h	12h			5 crédits
UE 10C chimie extractive et structurale et composés végétaux anglais	UE		10h	2h	38h		5 crédits
	Matière			14h	6h		2 crédits
UE11 Stage	Stage			68h			5 crédits

## Master 2 B2IPME

## Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Outils, acquisitions et analyses de données	UE		23h	15h	12h		6 crédits
UE2 physiologie intégrative des cellules, tissus et organes végétaux	UE		26h	16h	8h		6 crédits
UE3 Recherche et valorisation des produits végétaux en industrie	UE		32h	18h			6 crédits
UE4 Signalisation des interactions plantes environnement	UE		30h	6h	14h		6 crédits
UE5 Préparation à l'insertion professionnelle et conduite de projets	UE			153h			6 crédits
UE5	UE						0 crédits

## Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE6 stage	Stage			60h			30 crédits

## For the Microbes (FORTHEM)



## Master 1 FORTHEM

### Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1-Basic Methods and Lab Skills	UE		21h	10,5h	84h		15 crédits
UE2 Option A - Biomolecular Interactions	UE		21h	10,5h	84h		15 crédits
UE2 Option B - Fungal Molecular Physiology	UE		21h	10,5h	84h		15 crédits

### Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE3 Microbial response to stress and environmental changes	UE		20h	8h	20h		9 crédits
UE4 Microbial interactions	UE		20h	8h	20h		9 crédits
UE5 Microbial diversity and microbial circulation in ecosystems	UE		20h	8h	20h		9 crédits
UE6 Auxiliary module	UE			15h			3 crédits
UE7 Internship-option	UE						0 crédits
UE8 FLE (French Language for Foreigners/ Français Langue étrangère)-option	UE			30h			0 crédits

## Master 2 FORTHEM

### Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Option A: Internship Advanced Microbiology I	UE			60h			15 crédits
UE1 Option B: Bacterial Infection Biology	UE			60h			15 crédits
UE2 Option A: Internship Advanced Microbiology II	UE			60h			15 crédits
UE2-Option B: Molecular Principles of Fungal Adaptation and Differentiation	UE			60h			15 crédits
UE5 Intership-option	UE						0 crédits

### Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE4 Intership	UE						30 crédits



## Microbiologie et biotechnologies

### Master 1 MB

#### Semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>TRONC COMMUN</b>	Ressource						
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4 crédits
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosiences	UE		22h	10h	8h		5 crédits
UE3 anglais et connaissance de l'entreprise	UE						3 crédits
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		40h				4 crédits
UE3 anglais 1	Matière			16h	4h		2 crédits
UE4 Enjeux en AgroSciences	UE		30h	6h	4h		5 crédits
UE5 Management d'action en Agrosiences	UE		10h	20h	10h		5 crédits
<b>SPECIALISATION</b>	Ressource						
UE6B-Microbiote intestinal et alimentation	Matière		20h	6h	14h		5 crédits

#### Semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>SPECIALISATION</b>	Ressource						
UE7A Interaction plantes microorganismes	UE		24h	5h	21h		6 crédits
UE8B Sciences des aliments 2	UE		28h	18h	4h		6 crédits
UE9B Microbiologie	UE		24h	8h	18h		6 crédits
<b>OPTION</b>	Ressource						
UE10 Anglais 2 et options au choix (1 parmi 2)	UE			14h	6h		7 crédits
UE10B BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie	UE		38h	12h			5 crédits
UE 10C chimie extractive et structurale et composés végétaux anglais	UE		10h	2h	38h		5 crédits
	Matière			14h	6h		2 crédits
UE11 Stage	Stage			68h			5 crédits

### Master 2 MB

#### Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 Stratégies d'analyses des microorganismes isolés ou en communautés complexes	UE		18h	10h	20h		6 crédits
UE2 Gestion des écosystèmes microbiens pour les biotechnologies	UE		22h	6h	18h		6 crédits



UE3 Sécurité microbiologique des aliments	UE	20h	10h	18h	6 crédits
UE4 Utilisation des microorganismes en alimentation humaine et animale	UE	28h	6h	10h	6 crédits
UE5 Microorganismes et développement durable	UE	24h	16h	4h	4 crédits
UE6 Mémoire bibliographique	UE		20h		2 crédits

## Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE7 stage	Stage			60h			30 crédits
Conduite de projet (SEFCA)	Matière			103h			

## Procédés fermentaires en agro-alimentaire

### Master 1 PFAA

#### semestre 1

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
TRONC COMMUN	Ressource						
UE1 Outils méthodologiques et communication scientifique	UE		12h	18h			4 crédits
UE2 Stratégies d'investigation en Agrosiences	UE		22h	10h	8h		5 crédits
UE3 anglais et enjeux en Agrosiences	UE						6 crédits
UE3 Connaissances des entreprises des secteurs alimentaires et agronomiques	Matière		40h				4 crédits
UE3 anglais 1	Matière			16h	4h		2 crédits
UE4 Enjeux en AgroSciences	UE		30h	6h	4h		5 crédits
UE5 Management d'action en Agrosiences	UE		10h	20h	10h		5 crédits
OPTION	Ressource						
UE6B-Microbiote intestinal et alimentation	Matière		20h	6h	14h		5 crédits
UE6A Réponses des plantes aux facteurs environnementaux	UE		22h	8h	10h		5 crédits

#### semestre 2

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
OBLIGATOIRE	Ressource						
UE7B Sciences des aliments 1	UE		34h	4h	12h		6 crédits
UE8B Sciences des aliments 2	UE		28h	18h	4h		6 crédits
UE9B Microbiologie	UE		24h	8h	18h		6 crédits
OPTION	Ressource						



UE10 anglais2 et option au choix (1 parmi 2)	Matière					
UE10A AFSD : Aliments: Formulation, sensorialité et durabilité	UE	20h	10h	20h		5 crédits
UE10B BEGI : Bases d'économie et de gestion en industrie	UE	38h	12h			5 crédits
anglais	Matière		14h	6h		2 crédits
UE11 Stage	Stage			68h		5 crédits

## Master 2 PFAA

### Semestre 3

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE1 PROCEDES VINIFICATION	UE						12 crédits
Gestion Qualité du Raisin et Itinéraires de Vinification	Elément constitutif		21h	8h	10h		3 crédits
Génie des procédés	Elément constitutif		4h	11h	16h		3 crédits
Microbiologie des moûts et des vins et Génie microbiologique	Elément constitutif		18h	8h	10h		3 crédits
Analyse sensorielle	Elément constitutif		10h		10h		2 crédits
Stage entreprise vinicole (120 heures)	Stage						1 crédits
UE2 PROCEDES MALTERIE/BRASSERIE	UE						12 crédits
Gestion des matières premières	Elément constitutif		22h				1 crédits
Levures brassicoles	Elément constitutif		20h				1 crédits
Technologie brassicole	Elément constitutif		34h	4h	22h		4 crédits
Gestion qualité	Elément constitutif		37h		20h		3 crédits
Durabilité en brasserie	Elément constitutif		30h		15h		2 crédits
Stage entreprise malterie/brasserie (120 heures)	Stage						1 crédits
UE3 PROCEDES EN DISTILLATION	UE						6 crédits
Matières premières de distillerie	Elément constitutif		14h		6h		2 crédits
Procédés de distillation et traitement des distillats	Elément constitutif		28h	18h	10h		4 crédits

### Semestre 4

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
UE4 STAGE (420 à 840 heures)	Stage			32h			30 crédits