



Parcours Alimentation, agro-alimentaire et développement durable

Master Biologie, agrosciences



Composante
UFR Sciences
Vie Terre
Environnement



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Le parcours de master Alimentation, Agro-Alimentaire et Développement Durable (A3DD) forme de futurs professionnels de l'alimentation durable avec la capacité d'appréhender l'ensemble des enjeux de la transition alimentaire et d'accompagner les acteurs du secteur agro-alimentaire dans leur démarche de développement durable. Cette formation pluridisciplinaire explore le domaine de l'alimentation, de la création d'un produit alimentaire à sa conception et à son impact sur la santé (humaine et environnementale). Ce parcours peut être suivi en formation initiale ou continue (M1 et M2) et en alternance pour la deuxième année (M2).

Le master 1 A3DD comprend des enseignements théoriques et pratiques sur deux semestres avec un stage obligatoire de 8 semaines (semestre 2). Les enseignements dispensés au semestre 1 dans un tronc commun de la mention Biologie et Agro-Sciences permettent d'acquérir des compétences transversales (stratégies et outils d'investigation, conduite de projets, communication, anglais), et de comprendre les enjeux et l'organisation du secteur des Agro-Sciences. Les enseignements du semestre 2 ont pour objectif de débiter la construction de son projet de formation spécialisée en alimentation durable avec les Unités d'Enseignements (UE) comportant des interventions sur la nutrition, la toxicologie, le comportement alimentaire, la sensorialité et la conception de produits alimentaires.

Le master 2 A3DD propose des enseignements organisés en 6 UE obligatoires et s'appuie sur une communauté d'intervenants issus du monde académique, associatif et de l'entreprise pour transmettre les connaissances et compétences applicables pendant le stage (5 à 6 mois au semestre 4) ou pendant les périodes en entreprise dans le cadre d'un contrat en alternance. L'alimentation durable et la transition alimentaire sont au cœur des enseignements de cette deuxième année de master avec des interventions théoriques et pratiques sur la responsabilité sociétale des entreprises (pilotage, rapport, études de cas), sur les indicateurs nutritionnels et les approches sociologiques en alimentation mais également sur les outils opérationnels de la transition alimentaire (conception de produits alimentaires durables, analyse du cycle de vie, bilan carbone, accompagnement au changement). Cette formation permet également de disposer d'une expertise en management de la qualité et d'aborder le droit de l'environnement.

Le master 2 est accessible aux étudiants avec un master 1 Biologie et Agro-Sciences de l'Université de Bourgogne mais également aux titulaires d'un master 1 ou équivalent dans d'autres disciplines ayant un projet professionnel solide dans le domaine de l'alimentation durable ou de la RSE dans le secteur de l'alimentation.

Objectifs

Le parcours de master Alimentation, Agro-Alimentaire et Développement (A3DD) vise à acquérir les connaissances



théoriques sur l'alimentation durable et la transition alimentaire, et à maîtriser la méthodologie et les outils opérationnels nécessaires à la mise en œuvre, la gestion de la transition alimentaire et de projets en RSE.

Capacité d'accueil globale : 12 étudiants

Compétences acquises

Identifier et appliquer les caractéristiques d'une alimentation durable.

Implanter et Gérer une démarche RSE

Appliquer les normes RSE et les certifications

Maîtriser les outils d'analyse de cycle de vie et de bilan carbone

Mettre en place des démarches d'assurance qualité dans le cadre des référentiels existants (ISO, IFS, BRC ...).

Connaître les certifications en matière d'environnement.

Mettre en application la méthode HACCP.

Piloter une démarche d'amélioration d'un système de management de la qualité.

Analyser des indicateurs de bien-être animal et proposer des actions correctives en faveur du bien-être animal.

Accompagner au changement et gérer un projet de l'idée à la réalisation.

Organisation

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/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 le calendrier est précisé 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 :

- 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)

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 (sous réserve de validation en conseil d'Administration de l'uB) :

COMPENSATION (sous réserve de validation en Conseil d'Administration de l'uB) : 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

<https://ufr-svte.u-bourgogne.fr/wp-content/uploads/SCOL-SVTE-2021-2022-Referentiel-des-Etudes.pdf>

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Formation initiale : temps plein, stage de fin d'année

Formation en alternance : toutes les deux semaines au S3 et temps plein au S4

La formation en alternance comprend une période de 15 jours à l'université et 15 jours en entreprise/association au semestre 3. Période en entreprise/association à temps plein au semestre 4.

Formation proposée à l'alternance à partir du Master 2

La formation en alternance comprend une période de 15 jours à l'université et 15 jours en entreprise/association au semestre 3. Période en entreprise/association à temps plein au semestre 4.

Contact : SEFCA <https://sefca.u-bourgogne.fr/>

 formation.continue-svte@u-bourgogne.fr

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : Master 2 formation initiale : 6 mois (924 heures)

Stages



Durée : Master 1 : 2 mois (janvier à février)

Admission

Conditions d'accès

M1 : Licence en sciences de la vie ou équivalent

Les critères de recrutement retenus sont : Un curriculum vitae rappelant les étapes du cursus, les mentions obtenues, et toute autre expérience (stage, expérience professionnelle) permettant d'apprécier les acquis et compétences. Une lettre de motivation pour le ou les parcours demandé(s). Une copie de chaque diplôme obtenu depuis le baccalauréat. Un relevé de notes de chaque semestre du cursus de licence.

Examen du dossier de candidature par la commission d'examen des candidatures composée du responsable de chaque niveau (M1&M2) des parcours de la mention Biologie Agrosciences et d'enseignants-chercheurs membres de l'équipe pédagogique. La commission se réserve le droit de convoquer le ou la candidat(e) pour un entretien.

1/ Adéquation du cursus (parcours suivis en licence)

2/ Qualité du cursus (notes globales obtenues à chaque niveau de L, classement dans les promotions, mentions)

3/ Motivations des candidats et projet professionnel

4/ 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 et niveau B2 en anglais.

Modalités de candidatures

Accès en master 1 BAG (Biologie Agrosciences, (parcours A3DD) via la plateforme monmaster : <https://www.monmaster.gouv.fr/>

Conditions d'accès sur titre :

- Les étudiants admis l'année précédente en M1 BAG à l'uB et qui auront émis dans leur projet professionnel et de poursuite

d'études le souhait de poursuivre en M2 A3DD seront admis sans sélection s'ils réussissent leur M1.

- Pour tous les étudiants provenant d'une autre mention de M1, d'une autre formation et/ou d'un autre établissement : **ADMISSION SUR DOSSIER**. Pour être admis à suivre la formation, après étude de leur cursus antérieur, les candidat(e)s doivent être titulaires d'une 1^{re} année de master ou d'un diplôme de 2^e cycle de l'enseignement supérieur équivalent, dans les domaines de la biologie, de la santé ou de l'alimentation. Toute autre formation ou domaine d'origine fera l'objet d'une étude approfondie. La condition minimale d'admission est l'équivalence de 240 crédits (ECTS) obtenus dans l'un des domaines concernés.

- Les candidat(e)s non titulaires du diplôme requis pourront faire appel à la validation des acquis pour l'admission.

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

Les étudiant(e)s salarié(e)s peuvent suivre la formation sur 2 ans, conformément à la réglementation en vigueur.

Formation continue

L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :

- aux demandeurs(euses) d'emploi justifiant des prérequis
- dans le cadre d'une reconversion, d'une remise à niveau, ...
L'articulation en UE permet la délivrance d'attestations de suivi de modules ou de séquences.

Formation par contrat de professionnalisation et apprentissage :

La formation est ouverte en contrat de professionnalisation et en apprentissage en lien avec le SEFCA (formation.continue-svte@u-bourgogne.fr).

2- Conditions d'accès par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

- en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation



- en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université

Auditeur-auditrice pour certification/labellisation en entreprises agro-alimentaires

Assistant.e Qualité Hygiène et Environnement

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

Pré-requis recommandés

Accessible sur titre ou par validation d'acquis à tout.e étudiant.e avec un projet dans le domaine de l'alimentation durable et/ou la responsabilité sociétale des entreprises.

Et après

Débouchés professionnels

Responsable Développement Durable

Responsable RSE

Chargé.e de missions alimentation durable

Chargé.e de mission Prévention, Santé et Alimentation

Chargé.e de projet RSE

Chargé.e de missions Développement Durable

Infos pratiques

Contacts

Responsable de formation 1re année

Charles THOMAS

✉ Charles.Thomas@ube.fr

Responsable de formation 1re année

Nathalie LEBORGNE CASTEL

✉ nathalie.leborgne-castel@ube.fr

Responsable de formation 2e année

Mickaël RIALLAND

✉ Mickael.Rialland@ube.fr

Contact scolarité

Scolarité UFR SVTE, 6bd Gabriel 21000 DIJON

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

Mme Yamina AIT TAGADIRT ufrsvte-secretaire-savan@ube.fr

Tel. : 03 80 39 50 32

Campus

 Campus de Dijon



Programme

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 Agrosociétés	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 Agrosociétés	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