Université Paris-Saclay

Partager

Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

Envoyer

Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Ajouter au comparateur

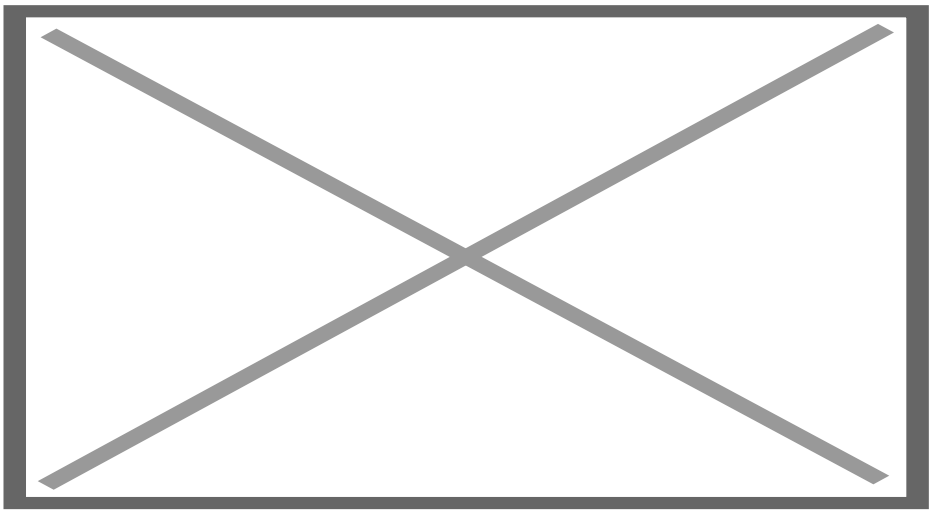
# M1 Nutrition et Sciences des Aliments

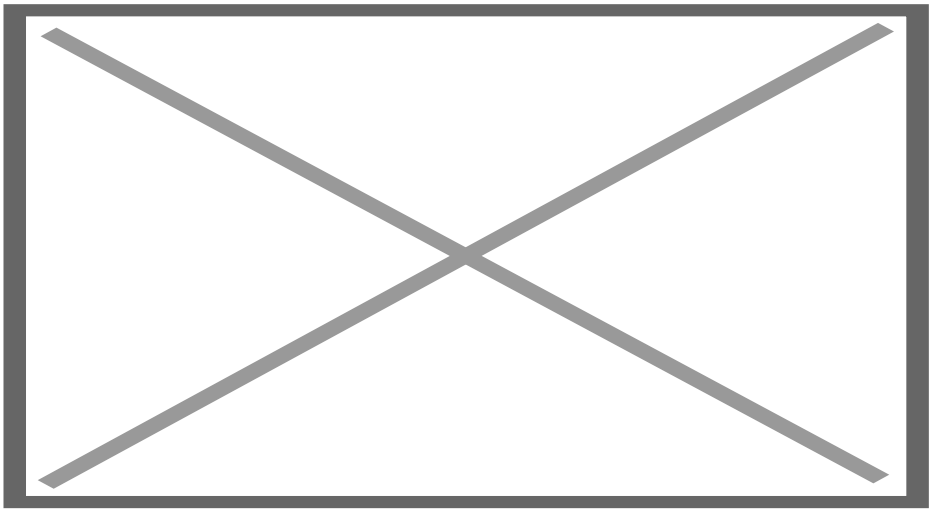
Master
Mention Nutrition et Sciences des aliments
Langue(s) d'enseignement
Français

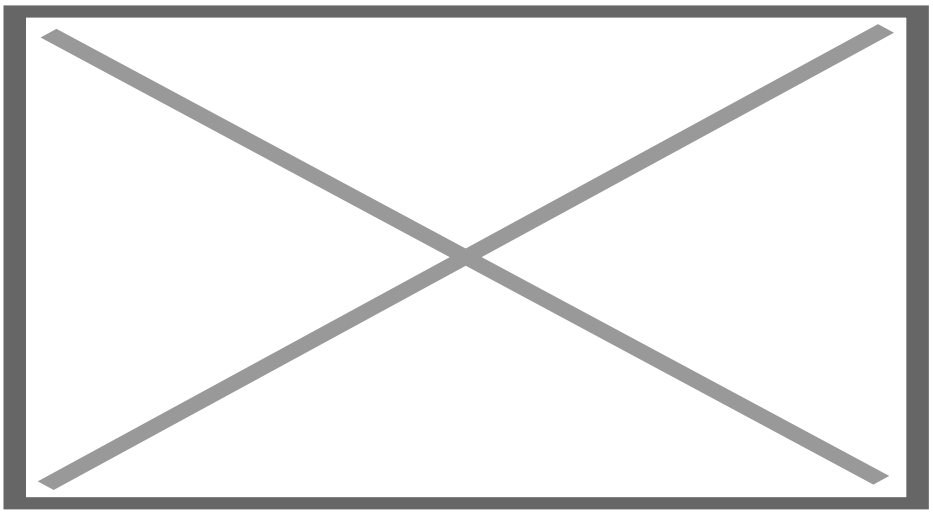
Dans un contexte de transition vers une alimentation saine, sûre, appréciée, accessible pour tous et de moindre impact environnemental, le M1 NSA vise à faire acquérir un socle de compétences pluridisciplinaires et de méthodes de travail qui permettront d'aborder en M2 des problématiques scientifiques et méthodologiques liées à la conception et la formulation d'aliments, à leur transformation, au lien alimentation-santé, à la nutrition, à l'analyse des risques sanitaires et à la toxicologie.

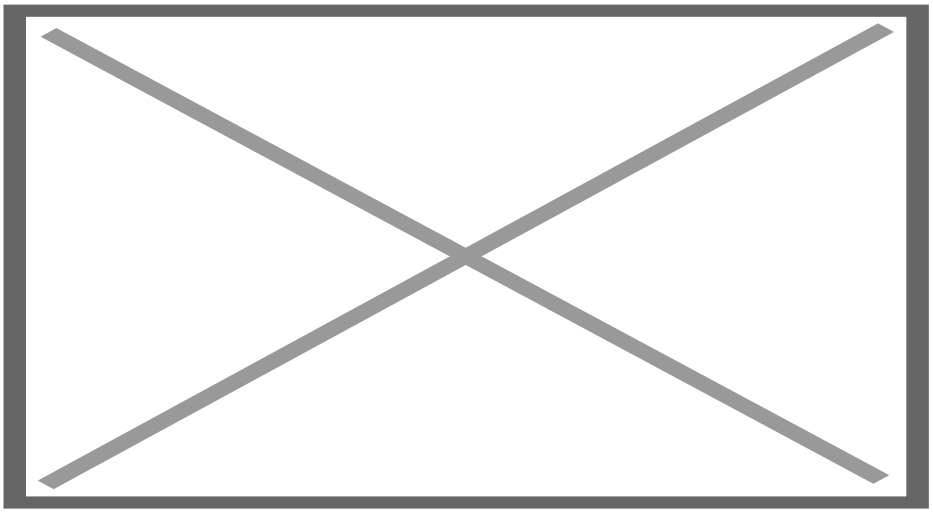
Le M1 est accessible en formation initiale ou par la voie de l’apprentissage. Il propose un programme généraliste, préparatoire aux différents parcours de M2, faisant appel à un large spectre de disciplines - génétique, microbiologie, biochimie, physiologie cellulaire, nutrition, chimie, physico-chimie, génie des procédés, statistiques, épistémologie. Le M1 offre également aux apprenant(e)s un accompagnement à la méthodologie de recherche scientifique et à la communication, ainsi qu’une préparation au projet professionnel. Enfin, il favorise l’immersion professionnelle par un stage pour les étudiant(e)s inscrit(e)s en formation initiale ou par des missions en entreprise pour les apprenant(e)s suivant la voie de l’apprentissage.

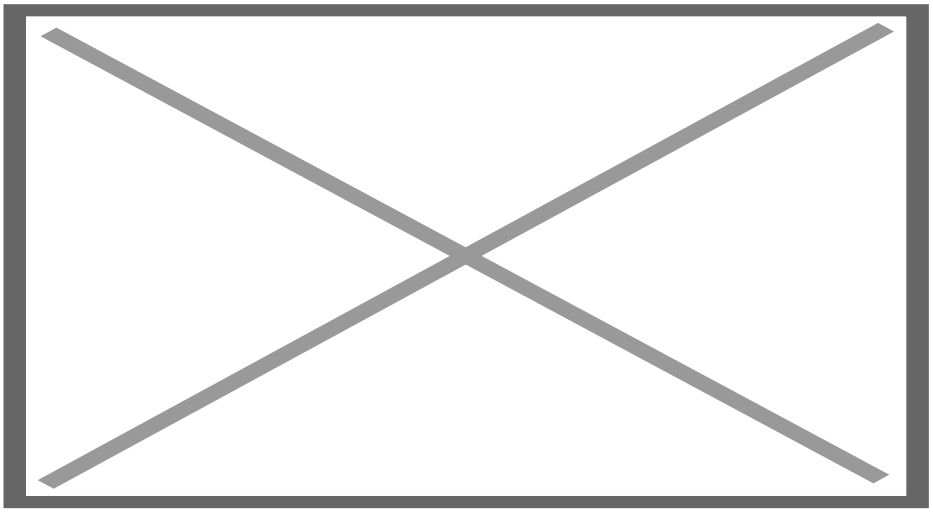
Télécharger la fiche détaillée
Je candidate











# Informations

- Présentation
- Admission
- Programme

Présentation

# Compétences

- Acquérir et mobiliser les savoirs fondamentaux.
- Concevoir et/ou conduire une démarche scientifique pour produire et analyser des données.
- Comprendre et intégrer les enjeux économiques, sociétaux et environnementaux.
- Agir en milieu professionnel.

# Objectifs pédagogiques de la formation

Assurer la qualité et la sécurité des aliments constitue un enjeu majeur pour notre société, dans un contexte où une transition vers une alimentation saine, sûre, appréciée, accessible pour tous et de moindre impact environnemental est au cœur des préoccupations.

Le Master 1 fournit ainsi aux apprenants, issus d'une grande diversité de parcours (biologie, biochimie, chimie, agro-alimentaire…), un socle solide de connaissances multi-disciplinaires et d'approches méthodologiques leur permettant, après une année de spécialisation dans les différents parcours de Master 2, de proposer des solutions efficaces et innovantes pour répondre à cet enjeu.

La formation proposée aborde ainsi, à travers plusieurs unités d'enseignement :

- les liens entre l'alimentation et la santé humaine (effets nutritionnels, comportement alimentaire, santé publique).
- les bénéfices et les risques liés à l'alimentation.
- la nature, l'origine et le rôle des constituants entrant dans la composition des aliments.

- Le comportement des aliments cours des étapes de transformation (biologique, chimique, physique), de leur conservation, leur distribution et leur utilisation.
- le devenir des nutriments dans l'organisme et leur impact sur la santé des individus et de la population.
- les leviers d'actions vers des aliments et une alimentation plus durables.

Elle propose également des enseignements de statistiques, méthodologie de recherche scientifique / bibliographie, anglais, épistémologie - histoire des sciences. Elle offre un cycle de conférences d'ouverture dans le domaine de la biologie, l'écologie et l'environnement, l'agriculture et l'alimentation, et des enseignements à choix. Enfin, elle prépare au projet professionnel et à la communication et offre une immersion professionnelle par un stage de 7 à 8 semaines (formation initiale) ou des missions en entreprise (formation par la voie de l'apprentissage).

À l'issue de cette année, les apprenants seront capables de :

- Collecter des informations pertinentes et développer une analyse critique sur ces informations pour répondre à une question posée ;
- Identifier, décrire et expérimenter des stratégies d'analyse et de mesure de la qualité et des propriétés des aliments, de leurs effets sur la santé ;
- Choisir les outils expérimentaux, méthodologiques et statistiques permettant l'évaluation des études expérimentales ;
- Interpréter et identifier les limites d'études expérimentales ;
- Concevoir et tester une démarche et un raisonnement en adéquation avec une question scientifique posée ;
- Formuler et présenter de manière synthétique, à l'écrit et à l'oral, les résultats d'une étude scientifique.

# Agenda

Début de la formation (date indicative)
26/08/2026
Fin de la formation (date indicative)
25/06/2027
Admission

# Voie d'accès

Chimie
Sciences de la vie
Sciences de la vie et de la Terre
Sciences pour la santé

# Capacité d'accueil

### Places

30

# Public visé et prérequis

Les formations initiales requises pour intégrer le M1 sont les licences de chimie, sciences de la vie, sciences de la vie et de la terre, sciences pour la santé.

# Période(s) de candidature

Plateforme Inception

Du 15/01/2026 au 16/03/2026

Plateforme MonMaster

Du 17 février au 16 mars 2026

Pour connaître la plateforme sur laquelle vous devez candidater, vous trouverez plus de renseignements sur la page Candidater à nos masters. Vous trouverez ci-dessous la liste des pièces justificatives demandées sur la plateforme Inception.

# Pièces justificatives

## Obligatoires

Lettre de motivation.

Tous les relevés de notes des années/semestres validés depuis le BAC à la date de la candidature.

Attestation de niveau d'anglais.

Curriculum Vitae.

Les candidats en cours de cursus de troisième année de licence ou équivalent - requis pour l'entrée en M1 - doivent indiquer impérativement la date de validation de leur cursus en cours

Descriptif détaillé et volume horaire des enseignements suivis depuis le début du cursus universitaire.

## Facultatives

Déclaration d'intention cursus apprentissage.

2nde lettre de recommandation (obligatoire pour les candidats ayant déjà été inscrits dans l'enseignement supérieur français auparavant).

Pour les étudiants ayant déjà réalisé un stage dans leur cursus, la recommandation peut venir du maître de stage.

Lettre de recommandation (obligatoire pour les candidats ayant déjà été inscrits dans l'enseignement supérieur français auparavant).

Le jury appréciera une lettre récente provenant d'un enseignant d'une discipline pertinente

Attestation de français (obligatoire pour les non francophones).

Dossier VAPP (obligatoire pour toutes les personnes demandant une validation des acquis pour accéder à la formation) https://www.universite-paris-saclay.fr/formation/formation-continue/validation-des-acquis-de-lexperience.

Document justificatif des candidats exilés ayant un statut de réfugié, protection subsidiaire ou protection temporaire en France ou à l'étranger (facultatif mais recommandé, un seul document à fournir) :
- Carte de séjour mention réfugié du pays du premier asile
- OU récépissé mention réfugié du pays du premier asile
- OU document du Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés reconnaissant le statut de réfugié
- OU récépissé mention réfugié délivré en France
- OU carte de séjour avec mention réfugié délivré en France
- OU document faisant état du statut de bénéficiaire de la protection subsidiaire en France ou à l'étranger.

Programme

| Matières | ECTS | Semestre | Cours | TD | TP | Cours-TD | Cours-TP | TD-TP | A distance | Projet | Tutorat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **UEs de socle commun : savoirs scientifiques fondamentaux pour élaborer, mettre en oeuvre et interpréter une démarche scientifique** | 0 | 7 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |
| **UEs transversales : fondements méthodologiques pour appréhender l'interdisciplinarité** | 0 | 4 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |
| **UEs optionnelles** | 0 | 2 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |
| **Stage : mise en situation pour agir en milieu professionnel** | 0 | 1 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |

| Matières | ECTS | Semestre | Cours | TD | TP | Cours-TD | Cours-TP | TD-TP | A distance | Projet | Tutorat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **UEs de socle commun : savoirs scientifiques fondamentaux pour élaborer, mettre en oeuvre et élaborer une démarche scientifique (apprentis)** | 0 | 7 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |

| Matières | ECTS | Semestre | Cours | TD | TP | Cours-TD | Cours-TP | TD-TP | A distance | Projet | Tutorat |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **UEs transversales : fondements méthodologiques pour appréhender l'interdisciplinarité (apprentis)** | 0 | 4 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |
| **UE optionnelle (apprentis)** | 0 | 1 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |
| **Mission en entreprise : mise en situation pour agir en milieu professionnel (apprentis)** | 0 | 2 | 22,5 | 7,5 | | | | | | | |

# Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

# Contact(s)


- **Anne-Marie DAVILA**
- **Marie-Noelle MAILLARD**
- **Dalila Azzout-Marniche**


http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m1-nutrition-et-sciences-des-aliments