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 FIPDes (Food Innovation and Product Design)

Master
Mention Nutrition et Sciences des aliments
Régime(s) d'inscription
Formation initiale
Langue(s) d'enseignement
Anglais

FIPDes est un master international Erasmus Mundus en deux ans sur l'innovation alimentaire : www.fipdes.eu

Pour aborder le défi d'une production et consommation durables d'aliments, FIPDes adopte une approche interdisciplinaire, intégrant les sciences et technologies alimentaires, l'ingénierie et l'entrepreneuriat. FIPDes forme des talents internationaux capables de développer des solutions alimentaires durables, saines et accessibles pour les générations futures à l'échelle locale et globale.

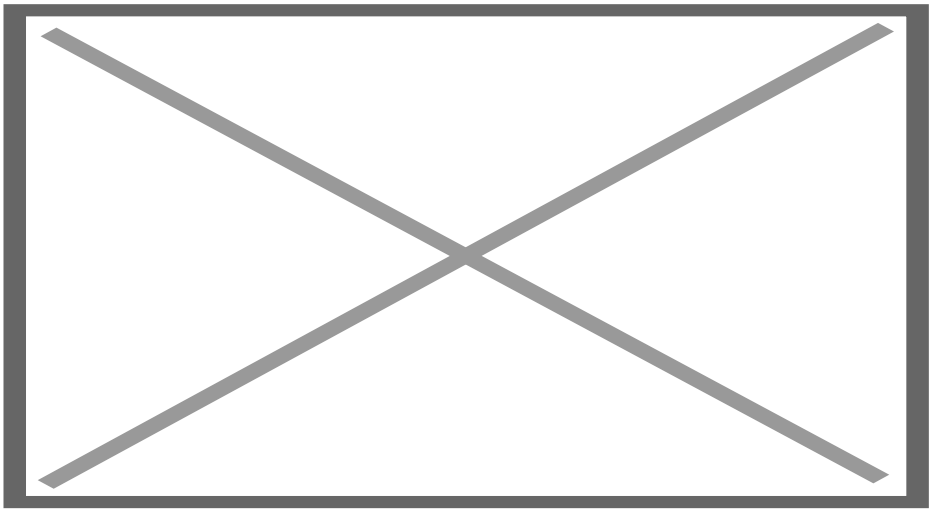
FIPDes est un master interdisciplinaire en deux ans avec mobilité internationale obligatoire.

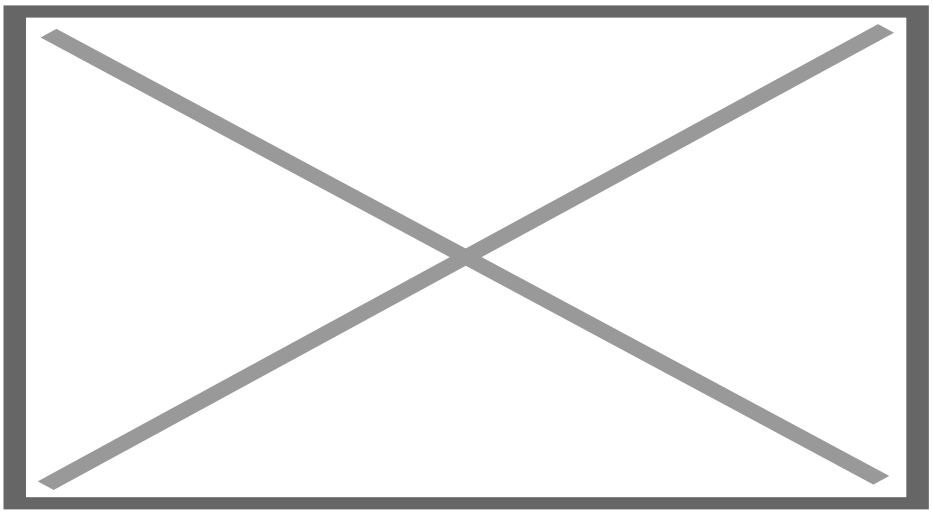
FIPDes est porté par quatre universités européennes : AgroParisTech (France), Technological University Dublin (Irlande), Université de Naples Federico II (UNINA, Italie) et Université de Lund (LU, Suède). La première année couvre des matières clés telles que les sciences et technologies alimentaires, l'alimentation durable, l'ingénierie de la formulation, le marketing et l'innovation culinaire, grâce à des cours dispensés à Paris et à Dublin. La deuxième année propose 3 parcours spécialisés dans des domaines clés de l'innovation :

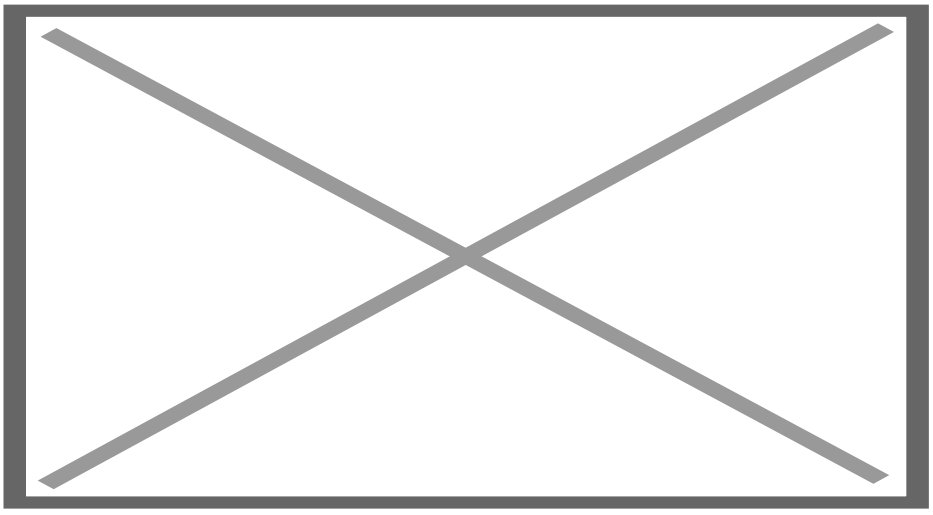
- Food Design & Engineering (AgroParisTech, FR)
- Food Packaging Design & Logistics (LU, SE)
- Healthy Food Design (UNINA, IT)

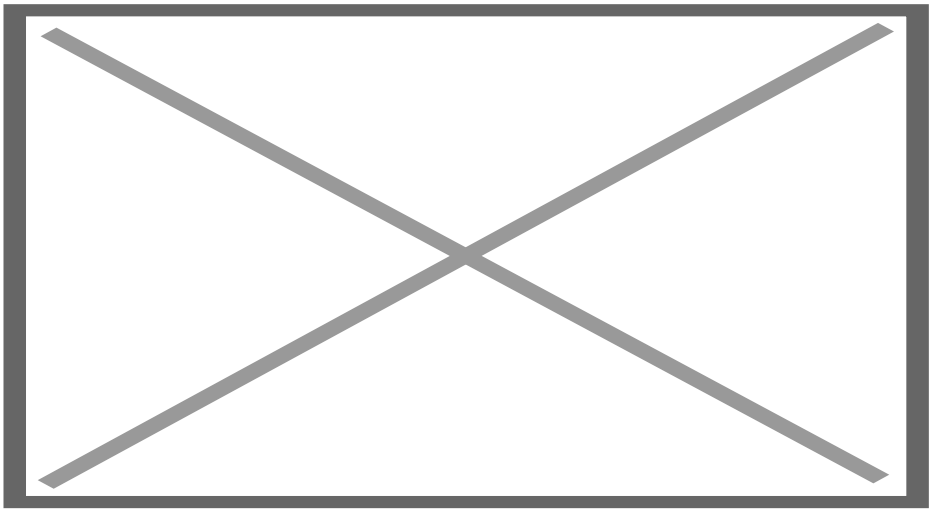
FIPDes a un site web dedié (www.fipdes.eu) où trouver toute information ainsi que de témoignages sur les activités internationales et le devenir d'anciens élèves.

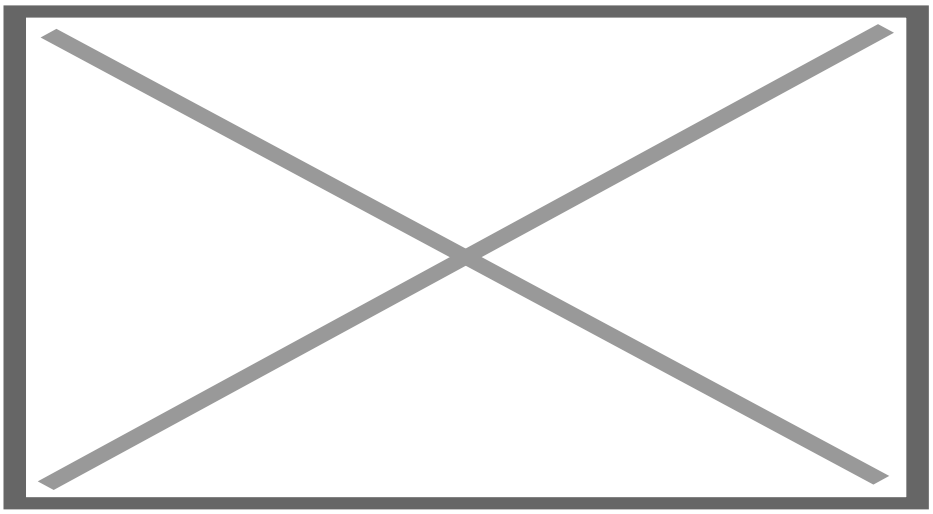
Télécharger la fiche détaillée
Je candidate











Informations

- Présentation
- Admission
- Programme

Présentation

Compétences

- Intégrer et d'appliquer avec succès des connaissances issues de différentes disciplines et systèmes culturels.
- Mener des projets variés en collaboration avec divers partenaires et acteurs publiques et privés (e.g. universités internationales, industriels, écosystèmes d’entreprenariat).
- Approfondir les compétences techniques tout en explorant les capacités créatives.
- Renforcer les capacités d'adaptation et d'entrepreneuriat.
- Développer un réseau international d'acteurs afin d'être prêt à relever de nouveaux défis professionnels à l'échelle locale et mondiale.
- Développer des compétences non techniques très recherchées telles que la gestion d'équipe, le leadership et la communication en anglais vers différents types d'auditoires.

Objectifs pédagogiques de la formation

A l'issue de la première année de FIPDes les étudiants seront capables de:

- Comprendre les enjeux scientifiques, sociétaux et techniques du développement de produits alimentaires durables dans un contexte d'innovation globale.
- Intégrer et appliquer avec succès des connaissances issues de différentes disciplines (science et technologie des aliments, science de la consommation, innovation culinaire) et de systèmes culturels différents.
- Appliquer des compétences techniques (développement de nouveaux produits) et des transversales (intelligence interculturelle, créativité, leadership, gestion de projet, communication scientifique).
- Raisonner avec un esprit critique et scientifique.

Admission

Voie d'accès

Sciences et technologies

Capacité d'accueil

Places

25

Public visé et prérequis

Le calendrier et les modalités de candidatures sont disponibles ici : https://fipdes.eu/?FIPDes-application-Calendar-Deadlines

La procédure de sélection est disponible ici : https://fipdes.eu/?Selection-Procedure-52

- Profil: étudiants avec une licence ou diplôme équivalent d'au moins 180 ECTS ou équivalent en sciences et technologies alimentaires, biotechnologie, génie des procédés, biochimie, nutrition ou domaines liés à l'alimentation, avec un certain nombre de prérequis (par exemple, chimie, biotechnologie, technologie/génie des procédés, biochimie, mathématiques, statistiques) représentant au moins trois années d'études dans un établissement d'enseignement supérieur étranger.
- Les candidats doivent être intéressés par une expérience universitaire véritablement internationale et viser une carrière internationale.
- Maîtrise de l'anglais (niveau « B2 » selon le CECR, avancé) démontrée de l'une des manières suivantes : TOEFL avec un score minimum de 575, TOEFL sur Internet avec un score minimum de 90, IELTS avec un score minimum de 6,5, Cambridge Certificate of Proficiency (FCE avec niveau B2, CAE ou CPE).
    - Ou :
    - Étudiants dont l'anglais est la langue maternelle (une copie du passeport est nécessaire pour le prouver)
    - Ou :

- Étudiants ayant obtenu (ou en passe d'obtenir) un diplôme d'enseignement supérieur avec l'anglais comme langue d'enseignement (un certificat de l'université est nécessaire pour le prouver)
- Ou :
- Séjour de plus d'un an dans un pays anglophone (un certificat de l'employeur ou autre, le cas échéant, ou une copie de la page du passeport indiquant le visa d'entrée et de sortie du pays anglophone est nécessaire pour le prouver).
- Des exemptions peuvent être accordées à titre exceptionnel aux étudiants exceptionnels ayant un niveau d'anglais inférieur.

Période(s) de candidature

Plateforme Inception

Du 25/10/2025 au 19/01/2026

Pièces justificatives

Obligatoires

Lettre de motivation.

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

Curriculum Vitae.

Facultatives

Autres diplômes.

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
Summer programme	3	Semester 2									
Charger le détail											
Non compulsory Summer Internship	5	Semester 2									
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Transversal Innovation Project (I): Ideation and co-creation	1.5	Semester 1	0	18							
Charger le détail											
Comprehensive Food Science and Analysis	5	Semester 1	21	27	3						
Charger le détail											
Experimental approaches to valorize emerging ingredients	2	Semester 1	6		21						
Charger le détail											
Introduction to Formulation Engineering Applied to Food Products	1.5	Semester 1	9	3	3						
Charger le détail											
Food Process Engineering	4	Semester 1	10	29	12						
Charger le détail											
Introduction Module: FIPDes Week	1.5	Semester 1									
Charger le détail											
Research and Development Project	9	Semester 1									
Charger le détail											
French Language or Foreign Language for French Speaking Students	2	Semester 1		36							
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Introduction to Sustainable Development of Food Systems	1.5	Semester 1	8	6							
Charger le détail											
Statistics Applied to Food Science and Technology	2	Semester 1									
Charger le détail											

Matières	ECTS	Semestre	Cours	TD	TP	Cours-TD	Cours-TP	TD-TP	A distance	Projet	Tutorat
Marketing Communication and Consumer Behaviour	5	Semestre 2	24								
Charger le détail											
New Food Business Creation	5	Semestre 2	24								
Charger le détail											
Food Law and the Regulatory Environment	5	Semestre 2	24								
Charger le détail											
Advanced Molecular Gastronomy	5	Semestre 2	12		24					64	
Charger le détail											
Transversal innovation project (II): Food prototype development and evaluation	10	Semestre 2	4		44					52	
Charger le détail											

Lieu(x) d'enseignement

PALAISEAU

Contact(s)

- **Barbara REGA**

  Responsable de formation
- **Giana PERRE**

Responsable de formation

- **Secretary FIPDes**

  Secrétariat

Liens

Plus d'informations sur les tarifs
Plus d'informations sur les bourses
http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments/m1-fipdes-food-innovation-and-product-design