

## INFORMATIONS PRATIQUES

### LIEUX D'ENSEIGNEMENT

M1

Principalement AgroParisTech Sites de Paris et Massy) et dans les établissements partenaires

M2

(Paris Diderot, Paris Descartes, Paris Est Créteil, UPMC)

### CONTACTS

#### Coordinateurs

TOMÉ Daniel  
daniel.tome@agroparistech.fr

GIAMPAOLI Pierre  
pierre.giampaoli@agroparistech.fr

MES NOTES...

[www.universite-paris-saclay.fr](http://www.universite-paris-saclay.fr)

## Nutrition et Sciences des aliments (NSA)



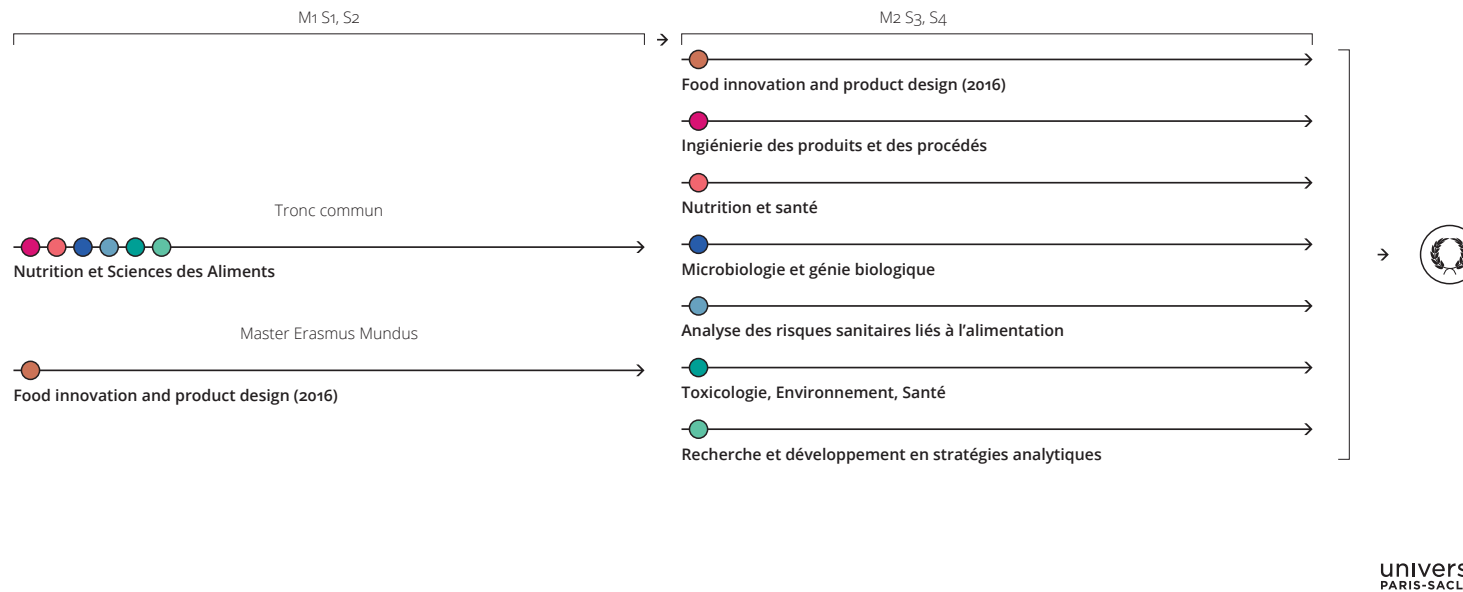
### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Assurer la qualité et la sécurité des bioproduits (aliments, ingrédients, produits cosmétiques...) constitue un enjeu majeur pour notre société. L'élaboration de ces produits pourra être optimisée à condition de mieux comprendre les déterminants des profils épidémiologiques dans les populations, de bien connaître la nature et le rôle des molécules entrant dans leur composition, et enfin d'être capable de contrôler leur comportement au moment de la transformation, de l'utilisation et de la consommation.

La formation aborde en particulier les problématiques scientifiques et méthodologiques récentes liées à la conception et la formulation des aliments et autres bioproduits, à leur transformation, au lien entre l'alimentation et la santé, à la nutrition, à l'analyse des risques sanitaires et à la toxicologie liée à l'alimentation et à l'environnement.



## Mention Nutrition et Sciences des Aliments (NSA)



## PRÉREQUIS

- L'accès à la mention est possible à l'issue d'une formation en biologie, biochimie, chimie, physico-chimie, diététique ou sciences des aliments.
  - La mention comprend six parcours en M2 :
    - Ingénierie des Produits et des Procédés (IPP)
    - Nutrition et Santé (NS)
    - Microbiologie et Génie Biologique (MGB)
    - Analyse des Risques Sanitaires liés à l'Alimentation (ARSA)
    - Toxicologie, Environnement, Santé (TES)
    - Recherche et Développement en Stratégies Analytiques (RDSA)
- Les parcours IPP, NS et MGB sont également proposés par alternance.

## COMPÉTENCES ET PERSPECTIVES

La mention a le double objectif d'orienter des étudiants vers les secteurs marchands et industriels et les organismes de recherche, de contrôle et d'évaluation. Les étudiants doivent avoir acquis, à l'issue de la formation, des méthodologies et des connaissances leur permettant d'être directement opérationnels au sein d'entreprises et d'organismes publics, associatifs et privés, soit de postuler comme doctorants dans une discipline en rapport avec l'un de ces secteurs.

Les secteurs industriels ciblés sont les industries agro-alimentaires, cosmétiques, chimiques et pharmaceutiques. Concernant les organismes de contrôle et d'évaluation, l'EFSA, l'ANSES, l'INVS, la DGCCRF, la DGAL et l'INRS notamment, sont intéressés par un vivier d'étudiants formés dans les domaines de la santé publique en lien avec l'alimentation et l'environnement. Enfin, les secteurs de la recherche et de l'enseignement restent un débouché privilégié de cette formation (INRA, CNRS, CIRAD, CEA, INSERM, Universités et Grandes Écoles...).

## LABORATOIRES

- Ingénierie Procédés Aliments, Massy (Genial 1145, AgroParisTech/INRA)
- Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire, Paris (PNCA 914, AgroParisTech/INRA)
- Génie et Microbiologie des Procédés Alimentaires, Grignon (GMPA 782, AgroParisTech/INRA)
- Institut Jean-Pierre Bourgin, Versailles (UMR 1318, AgroParisTech/INRA/CNRS/ LIMOS-NANCY, Modélisation des Systèmes Alimentaires des Ruminants (Mosar) INRA/AgroParisTech. MICALIS, Jouy en Josas (UMR 1319, AgroParisTech/INRA).

## PARTENARIATS SOCIO-ÉCONOMIQUES

Les entreprises du secteur agro-alimentaire, de la grande distribution, de la restauration collective, des secteurs cosmétique, chimique et pharmaceutique sont présentes dans les différents parcours de la mention (Danone, Nestlé, Saint Hubert, Carrefour, NutriXo, Sanofi, Servier, Expanscience, L'Oréal, LVMH, Eurofins, Novartis, Bio-EC, Ondaly...).