

Master sensoriel et innovation en agroalimentaire

L'objectif du **master sensoriel et innovation en agroalimentaire** est de donner des compétences scientifiques et techniques en analyse sensorielle, en recherche et développement et en assurance qualité.

Cette formation s'inscrit dans une **politique d'innovation** au niveau national et international. Elle donne les méthodes et les techniques nécessaires à la conception et à la réalisation de produits alimentaires ou non alimentaires répondant aux besoins nouveaux des consommateurs.

Elle permet, en deux ans, d'aborder dans un même diplôme

1. les **méthodes et les techniques** de l'analyse sensorielle utilisables par l'ensemble des industriels,
2. l'**assurance qualité**
3. la démarche d'**innovation** pratiquée en R&D.

Les objectifs sont de **conduire et optimiser des analyses sensorielles** en agroalimentaire et autres secteurs (cosmétique, matériaux, transports, parfums...). Au sein d'un service R&D, mettre en place et réaliser un **plan d'expérience** dans le cadre d'un projet d'innovation. Appliquer et développer des **méthodes de marketing et d'assurance qualité**. Savoir travailler en équipe et en mode projet.

Grâce à une approche progressive de cours fondamentaux et mise en pratique du second semestre du M2, les étudiants peuvent se présenter en stage et sur le marché du travail avec

- d'une part des **solides connaissances scientifiques et méthodologiques** et en particulier une réelle expertise dans le domaine de la **métrologie** et de l'analyse sensorielles
- d'autre part une **approche pragmatique du processus d'innovation** grâce à la mise en pratique concrète de concepts puis de formulations, d'utilisation d'ingrédients et de création de maquette de produits testés par des **consommateurs**.

Master 1

Le premier semestre du Master 1 (semestre7) est commun aux deux spécialités de Master du Département Agrosociétés : **sensoriel et innovation en agroalimentaire** et **qualité et environnement en productions animales**. Pour le deuxième semestre de Master 1 (semestre 8), les étudiants choisissent l'une de ces deux spécialités.

Semestre 7 (commun)

- [UE 1.1 Anglais](#)
- [UE 1.2 Statistiques et analyses de données expérimentales](#)
- [UE 1.3 Apports nutritionnels : évolution et sociologie](#)
- [UE 1.4 Biochimie et microbiologie industrielles](#)
- [UE 1.5 Physiologie de la nutrition et régulation](#)
- [UE 1.6 Caractéristiques physico-chimiques des aliments](#)
- [UE 1.7 Physiologie neurosensorielle](#)

Semestre 8 (spécifique)

- [UE 2.1 Technologie alimentaire](#)
- [UE 2.2 Procédés de conservation des aliments](#)
- [UE 2.3 Découverte de l'évaluation sensorielle](#)
- [UE 2.4 Contrôle et maîtrise de l'hygiène](#)
- [UE 2.5 Economie marketing](#)
- [UE 2.6 Anglais](#)
- [UE 2.7 Projet technique et scientifique](#)

Master 2

Semestre 9

- [UE 9.1 Place de la nutrition dans l'élaboration d'un nouveau produit](#)
- [UE 9.2 Métrologie sensorielle alimentaire et non alimentaire](#)
- [UE 9.3 Typologie des consommateurs](#)
- [UE 9.4 Démarche qualité - législation - réglementation](#)
- [UE 9.5 Veille scientifique et technique](#)
- [UE 9.6 Gestion de projet, organisation des entreprises](#)

Semestre 10

- [UE 10.1 Conception sensorielle d'un nouveau produit](#)
- [UE 10.2 Formulation et réalisation d'un nouveau produit](#)

- [UE 10.3 Stage obligatoire en entreprise](#)

Contact

Secrétariat

[Valérie Vigeant](#)

Responsable pédagogique

[Christophe Bressac](#)

Responsable Master1

[Boriana ATANASOVA](#)

Plaquette formation

[Télécharger la fiche de la formation \[PDF - 42Ko\]](#)

Compétences acquises

- Mesurer les qualités sensorielles d'un produit,
- Connaître l'analyse sensorielle et ses différentes approches,
- Maîtriser la formulation
- Connaître l'assurance qualité et la législation

Admission

Admission Master 1

Etudiant titulaire d'une licence en neurosciences, sciences des comportements, psychologie, biologie, physiologie, pharmacologie, biochimie, biologie cellulaire...

Procédure de candidature en ligne prévue en Mai par la plateforme e-Candidats

Admission Master 2

Titulaire d'un Master 1 ou équivalent en biologie, agroalimentaire, agrosociétés, neurosciences, analyse sensorielle ou d'une expérience de trois ans dans l'analyse sensorielle, la dégustation ou l'aromatisation.

[Formulaire de Contact](#) disponible [ICI](#) [PDF - 266Ko]

Dernier jury de recrutement le lundi 10 juillet, audition par téléphone entre 1h et 12h des candidats dont le dossier a été retenu

Procédure de candidature en ligne par la plateforme [e-Candidats](#)