AgroALIMENTATION ET SANTE

UniLaSalle Beauvais

École d'ingénieurs
Agronomie, Géosciences,
Alimentation & Santé

Répondre aux enjeux stratégiques et opérationnels de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain

Attente de la société en faveur d'une alimentation plus saine, équilibrée, adaptée aux besoins de chacun, tout en étant durable et responsable.

Etudier le lien entre:

- **Les aliments et leur composition**
- **La façon dont ils sont transformés**
- **Le comportement du consommateur**

Et :

- **Les besoins nutritionnels de chacun**
- **L'état de santé d'un individu**
- **L'état de santé d'une population**
- **Le risque de développer ou éviter des maladi**

Pourquoi devenir Ingénieur en Alimentation et Santé ?

Pour faire quel métier ? Pour travailler dans quel domaine ?

Pour exercer quels types de métiers

UniLaSalle Beauvais

Marketing alimentaire responsable

Identification des besoins du marché, définition des concepts de produits

Création de produits alimentaires

Identification des ingrédients, des solutions techniques, développement des recettes à l'échelle pilote

Production alimentaire

Mise en œuvre des essais industriels, développement de nouveaux procédés, pilotage des lignes de production, organisation de la production

Prévention Education, Santé

Analyser l'état de santé des populations
Communiquer auprès du grand public et l'accompagner
Interagir avec les politiques et les instances de Santé

Recherche en alimentation santé

Mener des activités de recherches relatifs à l'interaction entre les produits alimentaires, les ingrédients, les modes de production, les pratiques de consommation, et l'effet sur la santé

Qualité / Sécurité Alimentaire

Contrôler la qualité des produits transformés

Garantir la satisfaction du consommateur par la maîtrise des phases de développement et d'industrialisation

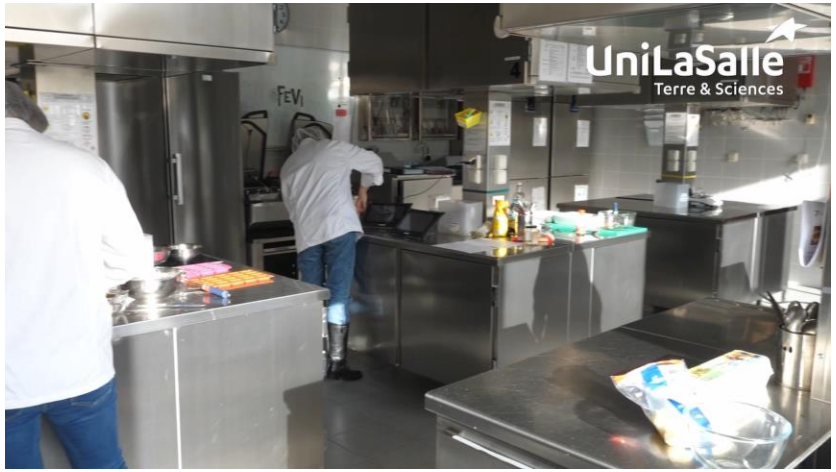
Restauration collective et de Santé

Proposer une alimentation adaptée aux besoins spécifiques des populations ciblée

Maîtriser la sécurité sanitaire

Des activités pratiques sur des plateformes professionnelles

Plateforme culinaire



Plateforme analyse sensorielle

Plateforme boulangerie

Plateforme Brasserie

Halle génie des procédés

FOODLAB

Zoom : Le FoodLab

Quoi ?

Hall agroalimentaire multi- procédés (700m2)

Qui ?

UniLaSalle Institut Polytechnique

DEMAIN COMMENCE ICI

CTCPA

ACCOMPAGNER LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE DE DEMAIN

Pour qui ?

- Agriculteurs
- Start-ups
- Industriels

FOOD LAB

Comment ?

Formation puis production en autonomie

Où ?

Faire quoi ?

- Produire
- Innover
- Former

→ Projets & Travaux Pratiques

Le FoodLab : Qu'est ce qu'on peut produire ?

Produits céréaliers

Plats cuisinés/conserves :

Compotes, tartinables, soupe, terrines ...

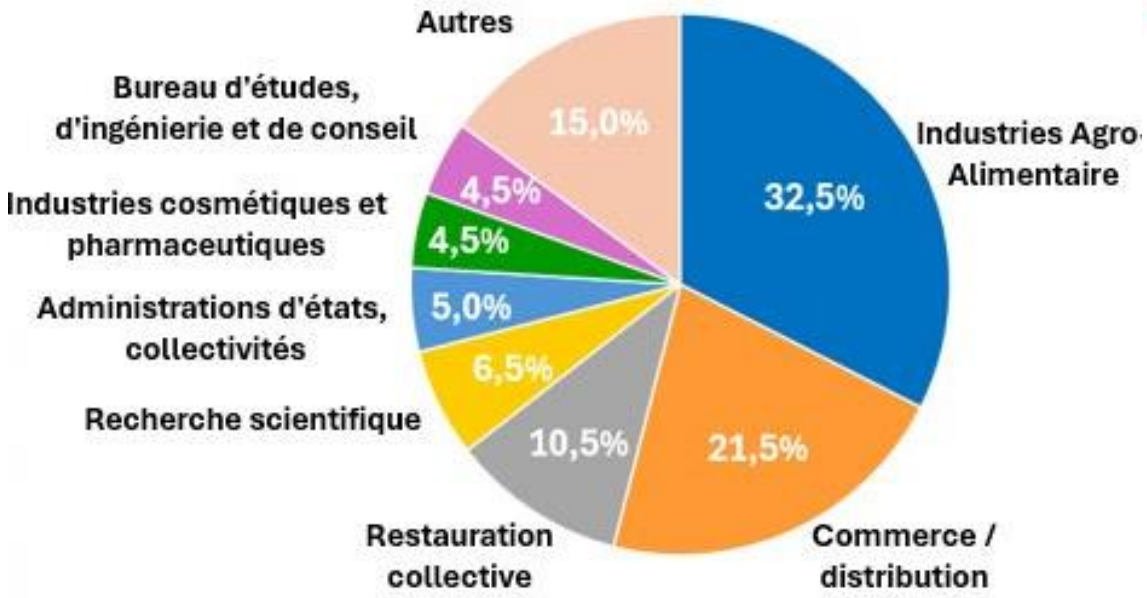
Transformation de fruits & légumes

Jus, gaspacho, sauces ...

Conditionner

Pour travailler dans quels types de structures ?

DOMAINES D'INSERTION



Distribution

Carrefour, Quick, Auchan, Intermarché

Industrie Agro-alimentaires

Labeyrie, Lustucru, Nutrixo, Bonduelle, Nestlé, Mondelēz International, Bigard, Marie, Pasquier, Andros, Lactalis, Fleury Michon, Danone, Cargill

Cabinets Consulting

Proteines, 3Pôme, Nutrikéo

Restauration collective

Sodexo, Santélys, Ansamble, elior

Fondations, Organismes de Santé ...

FAO, Cniel, ars, Institut Pasteur, Fondation Louis Bonduelle, gsk GlaxoSmithKline, Assistance Publique Hôpitaux de Paris

Mutualités

msa santé famille retraite services, Mutualité Française, MGEN

Associations

phenix, Action Faim

Quelques exemples d'Alumni

Marion Catapano · 1er
Chef de produit chez innocent drinks

Hugo Charols · 1er
Responsable developpement des ventes

Sixtine CHEVALLIER CHANTEPIE

Ingénieur gestion de production

Mathilde VANDENBULCKE
« Product Design and Development Manager, »
DANONE NUTRICIA RESEARCH

Matthieu FOURNIER · 1er
Stratégies smarketing en restauration santé

Aline BAILLE

Chef de projet R&D

Clémence QUERE
Responsable du service vie Mutualiste

Clara ROUSSEAU
Chef de Projet Restauration en cancérologie

Constance LYSENSOONE · 1er
Chef de Produit chez Unilever

Anne Laure COTTENCEAU

Responsable Qualité MP

Adélais De ROQUEFEUIL
(Chef de projet Nutrition Humanitaire

Suzanne Lanckriet

Clara LEROND
NESTLE Research

Ingénieur Chef de Projet Nutrition - Service Nutrition & Activité Physique

Merci pour votre écoute

ECOTROPHELIA FRANCE

Happy index® at School

Score 2024 : 96% des étudiants recommandent leur formation