Faculté des Sciences
Aix*Marseille Université

MASTER
2024 | 2025

sciences-master-agrosciences@univ-amu.fr

Luminy (Marseille)
Saint-Jérôme (Marseille)

PUBLIC VISÉ

Titulaires d'une Licence 3, d'un BUT ou d'une expérience professionnelle équivalente (VAE, VAP)
Admission possible sur dossier pour les titulaires d'un M1 ou M2

PRÉ-REQUIS

Connaissances de niveau Bac+3 ou Bac+4 en chimie-biologie, nutrition, sciences et technologies alimentaire et assimilés (QSA) et des bases solides en biologie moléculaire, en génétique et en biochimie (BVBE).

EN BREF

Durée des études : 2 ans

Nombre de crédits : 120 ECTS

Mobilité internationale

Lien avec la recherche

Droits d'inscription : 243€*

Enseignement à distance possible

Stages & projets

Alternance

Code RNCP : 34423

COMMENT CANDIDATER ?

- M1 - Mon Master : titulaires d'un BAC+3
- M2 - ecandidat : étudiants (hors procédure Études En France).

Pour les étudiants étrangers, se référer au site web de la Faculté des Sciences (inscription & tarifs différenciés).

**Tarif pour la formation initiale en 2023. Exonération pour les boursiers et étudiants en alternance.*

MASTER

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT (STAAE)

Former des cadres qualifiés en sciences et technologies alimentaires (QSA) et en biotechnologie végétale (BVBE)

OBJECTIFS

Devenir un cadre polyvalent et hautement qualifié capable :

- de travailler dans les secteurs publics ou privés dans les domaines de la qualité, la sécurité et les sciences et technologies alimentaires (parcours QSA) ou les domaines de la biologie et des biotechnologies végétales et fongiques (parcours BVBE).
- d'intégrer dans ses activités les enjeux environnementaux, de développement durable et de résilience.

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES

A l'issue de sa formation, l'étudiant aura acquis de solides compétences lui permettant de :

- contribuer à répondre aux grands défis de la qualité et de la sécurité alimentaires (QSA) et de la biologie végétale et des biotechnologies environnementales (BVBE).

Le diplômé du parcours QSA sera capable, entre autres aptitudes :

- d'installer ou animer et améliorer un système de management global de qualité et de sécurité alimentaires, conformément aux enjeux sanitaires, socio-économiques, législatifs et environnementaux,
- de mener au succès un projet de recherche et développement ou une stratégie d'analyse et/ou de contrôle dans le secteur alimentaire, ou de poursuivre ses études en doctorat dans les domaines de la nutrition, de la toxicologie et des sciences des aliments.

Le diplômé du parcours BVBE sera capable:

- d'appliquer les concepts, les méthodes et techniques de la biologie et de la biotechnologie des plantes, des algues, des champignons et des microorganismes dans une démarche de recherche en cohérence avec les enjeux de la biotechnologie environnementale et du développement durable.

LES SPÉCIFICITÉS DE LA FORMATION

Le master STAAE est transversal et multidisciplinaire. Chaque discipline scientifique est centrée sur les métiers visés, au niveau du semestre 1 (en majorité commun aux parcours QSA et BVBE), puis de manière progressive et de plus en plus approfondie et spécifique à chaque parcours en semestres 2 et 3. Les stages de M1 et M2 renforcent et complètent la formation de l'étudiant.
Le parcours QSA, dont un tiers des enseignements est réalisé par des experts professionnels du domaine et dont le M2 peut se faire en alternance, permet une insertion rapide sur le marché du travail niveau BAC+5. Il permet aussi une poursuite d'études en Doctorat dans le domaine scientifique du parcours. Le M2 BVBE est enseigné en anglais et en hybride (visioconférence ou présentiel). L'équipe enseignante est composée d'enseignants-chercheurs AMU et chercheurs des instituts de recherches fondamentales et appliquées tels que le CNRS, le CEA, l'INRAE ou l'IRD et des entreprises de biotechnologies.

SERVICE COMMUNICATION UFR SCIENCES AIX-MARSEILLE UNIVERSITÉ

Faculté des Sciences
Aix*Marseille Université

MASTER
2024 | 2025

PARCOURS

Il existe deux parcours de la mention : qualité et sécurité alimentaires (QSA), et biologie végétale et biotechnologies environnementales (BVBE).
Les parcours QSA et BVBE ont un socle commun en S1 de 18 ECT concernant les bases scientifiques et techniques nécessaires aux deux parcours. Le reste du S1 est consacré dans QSA aux biotechnologies et aux sciences alimentaires et dans BVBE à la génomique et aux outils moléculaires de la recherche.
Ensuite, dans le parcours QSA les semestres 2 et 3 permettent une maitrise et une spécialisation progressives des outils nécessaires aux métiers visés. Dans un tiers des heures l'étudiant traite en groupe des sujets fondamentaux et appliqués du domaine et crée également (en deux ans) un produit ou un concept alimentaire nouveau et innovant. Dans le parcours BVBE les semestres 2 et 3 permettent à l'étudiant de se spécialiser progressivement dans les domaines de la biologie végétale et des biotechnologies environnementales et de développer sa capacité d'intégrer des approches transversales.
Les séances de travaux pratiques et les stages de M1 et M2 permettent aux étudiants des deux parcours de renforcer la maitrise des outils de la recherche et d'aller vers une insertion professionnelle réussie.
• autre parcours : compétences complémentaires en informatique (CCI)
Le parcours CCI est un parcours commun à toutes les mentions de master (hors informatique). Il permet à des étudiants déjà titulaires d'un M2 d'acquérir une double compétence informatique.
Contact : sciences-master-cci@univ-amu.fr

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Les enseignements de master reposent sur la formation à et par la recherche. Associant chercheurs et professionnels du domaine, le master offre la possibilité d'une insertion sur le marché du travail à BAC+5 ou d'une poursuite d'études en doctorat.

Les programmes débutent par des enseignements communs à QSA et à BVBE (nutrition et métabolisme, toxicologie, microbiologie, etc.), suivis par des enseignements spécifiques à chaque parcours et complétés par les stages de M1 et M2.
Les enseignements de QSA concernent les sciences, les technologies et la sécurité alimentaires, la veille, la R&D et l'analyse, le management, la législation et la gestion globale de la qualité et du développement durable. Ceux de BVBE, en anglais en S3, concernent la biologie cellulaire et développement, les biotechnologies végétales et de champignons, les interactions hôtes symbiontes et pathogènes, l'adaptation environnementale des organismes et le développement durable.

DÉBOUCHÉS ET INSERTION PROFESSIONNELLE

Le taux d'insertion à six mois du parcours QSA est actuellement de 75%, surtout comme responsable qualité dans le secteur alimentaire et aussi comme inspecteur à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou responsable de production ou ingénieur polyvalent en IAA ou chargé d'études ou chef de projet ou responsable R&D ou responsable de laboratoire d'analyse, etc. Moins de 10% des diplômés poursuivent leurs études en écoles de gestion ou de commerce, ou en thèse de doctorat.

Le taux moyen d'insertion à six mois du parcours BVBE est en moyenne autour de 75%. Les débouchés du parcours BVBE sont au niveau ingénieur dans les industries biotechnologiques, agroalimentaires, environnementales, l'amélioration des plantes, l'industrie des semences, ainsi que l'enseignement supérieur et la recherche fondamentale ou appliquée, par le biais d'une poursuite en thèse (en moyenne un tiers des diplômés de BVBE). L'objectif des parcours QSA et BVBE est d'atteindre 100 % d'insertion ou de poursuite d'études à l'issue du stage.

SERVICE COMMUNICATION UFR SCIENCES AIX-MARSEILLE UNIVERSITÉ

L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire.