

**Formation co-habilitée AgroSup Dijon - Université de Bourgogne**

**Responsable :** Jean-François Cavin  
(Pr. Microbiologie-Biotechnologie)  
AgroSup Dijon (Site Erasme = ex ENSBANA)  
jf.cavin@agrosupdijon.fr jean-francois.cavinjf@u-bourgogne.fr  
(Tel : 03 80 77 40 72, Fax : 03 80 77 23 84)

**Secrétariat :** Maryline Charlet (Stages)  
Valérie Berthelot (Inscriptions)  
DFVE/ Brigitte Chevalier (Scolarité-gestion)  
DPT DSAN **AgroSup Dijon**

**Objectif : former des Enseignants-Chercheurs et des chercheurs de l'agroalimentaire (au sens large) pour les établissements publics et des cadres R&D, Qualité (ou autre) pour les entreprises privées**

***Le M2R est une spécialité essentielle qui prépare et sélectionne pour la thèse de Doctorat, Le MR2 permet également l'accès direct à des emplois dans le secteur privé (niveau cadre)***

- **Les diplômés de M2R SASC ont ainsi vocation à poursuivre leur cursus par une thèse de doctorat** (plus de 50% d'entre eux dans l'année de leur diplôme) avec des bourses de différents types\* (Allocation du Ministère, CIFRE, Industrie-Région, UB ou Grands Instituts/Région, ANR, Contrats Européens...) dans des laboratoires publics, en France ou à l'étranger, en partenariat avec les industriels de ces domaines ou des industries connexes et/ou d'amont (Biotechnologies).

*\* Montant des bourses (ou allocations) : minimum 1500€ net par mois pendant 3 ans*

- **Les débouchés professionnels**
  - 50% la Recherche publique dans les Universités, les Ecoles d'ingénieurs ou les Grands Instituts partenaires (Enseignant-chercheur, chercheur, Ingénieur d'études ou de recherches),
  - 30% Recherche et Développement, la production, la qualité dans des entreprises privées (Cadre R&D, procédés, Qualité,...) en France ou à l'Etranger,
  - 20% des métiers/secteurs autres (après éventuellement une formation complémentaire : gestion, marketing...)

<http://www.u-bourgogne-formation.fr/Sciences-des-aliments-sensorialite.html>

<http://www.agrosupdijon.fr/formations/licence-master-doctorat/masters/master-sciences-des-aliments/master-sasc-m2.html>

**Formation théorique et pratique (professionnelle) reposant sur les compétences de plus de 80 enseignants-chercheurs/chercheurs et personnels de 4 équipes de recherche labellisées**

**Institut Fédératif de Recherche IFR 92 « Qualités des Aliments »**

(Domaine du Pôle de compétence et du Pôle de compétitivité de la Région Bourgogne)

**L'agroalimentaire est le premier secteur industriel de France**

- **UMR PAM (ASD-UB-INRA) (Procédés Alimentaires et Microbiologiques)** GU issue du regroupement des équipes EMMA, GPMA, et REVV. AgroSup Dijon-Université de Bourgogne-INRA : plus de **40 EC/Chercheurs**  
Mécanismes et procédés microbiens (Stress - des gènes aux procédés) - Biotechnologie - Qualité des Aliments –Toxicologie  
Pysicochimie des aliments–Texture - Interaction macromolécules/eau/matrice en formulation - Aliment et Sensorialité
- **UMR CSGA (CNRS-INRA-UB-AgroSup Dijon) : Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation 26 EC/Chercheurs : 7 sous-équipes** : 1) Interactions moléculaires, destructuration en bouche et flaveur; 2) Perception de la flaveur : évènements peri-récepteurs et interactions perceptives; 3) Dévelop. des neurones olfactifs; 4) Détection cérébrale des nutriments, 5) Ethologie develop. et psycho. cognitive; 6) Dévelop. et dynamique des préférences et du comportement alimentaire ; 7) Culture, expertise et perception
- **EA 3660 UMIB (UB) : Unité de Molécules d'Intérêt biologique 4 EC/Chercheurs** (Saponines et molécules anti-cancer)
- **UMT INRA URTAL (Poligny) : Unité de Recherche en Technologies et Analyses laitières. 10 Chercheurs**  
(Écosystèmes microbiens en technologie fromagère - Fonctions - Interactions avec procédés – Impact sur la qualité)



**Mécanismes - Gènes - Procédés**      **Interactions moléculaires, Procédés**      **Perception, Psychobiologie, Dévelop-**  
**microbiens, Sécu. microbio. et tox.**      **alimentaires, qualités sensorielles**      **pement, Sensorialité, Comportements**

***Ces équipes mènent des recherches de base en partenariat avec des industriels dans le cadre de programme Etat- Région (PARI), ANR, FUI, ERC (Programmes Européens)...***

# Contenu de la formation

## Calendrier annuel

- Réalisable sur 2 ans
- Réalisable en double cursus pour Ingénieur ASD
- Accessible en formation continue

### Tronc commun (60h) (S1) : 3 UE, 15 ECTS

**UE1** : Principes et démarche de l'activité de recherche avec son organisation, sa valorisation, ses financements, ses règles, son éthique, l'Hygiène et la Sécurité des personnels...

**UE2** : Bases scientifiques et méthodologiques du domaine des sciences de l'alimentation (sens large)

**UE4** : Mémoire bibliographique = Préparation du projet de stage de recherche

*Mutualisation en UE1 et UE2 de certaines interventions avec M2R (SCM, ex BBCM ; et certains M2Pro (30%)*

### Parcours spécifiques (60h) (S1) : 15 ECTS (s'appuient sur les compétences des équipes d'accueil)

**UE4 P1** : Mécanismes et procédés microbiens – Qualité des Aliments (5 modules)

**UE4 P2** : Aliment et Sensorialité (5 modules, dont 3 en commun avec P1)

**UE4 P3** : Sensorialité et Comportements (4 modules dont 1 en commun avec P2)

*Mutualisation de certaines interventions avec M2Pro (15% P2 et P3 surtout avec M2P GPSA)*

### Stage pratique de recherche 5 mois\* (S2) 30 ECTS dans l'un des laboratoires d'accueil partenaires

L'étudiant a une **position de chercheur stagiaire** et une mission dans un programme de recherche prioritaire pour l'équipe (+ de 800 h de travail en laboratoire) = Vraie mise en situation professionnelle

\* Nombre de stages proposés : 35-40    Nombre moyen d'étudiants en M2R SASC : 25

\* Le stage de recherche est gratifié par le laboratoire d'accueil selon la législation en vigueur (417€/mois x5)

