

# Productions et innovations agroalimentaires, management de la qualité et environnement industriel (M1 – M2)

## Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

### Objectifs

Formation scientifique et technique ayant pour objectif de former de futurs cadres en Industries Agroalimentaires (IA). Réponse aux attentes croissantes des acteurs du secteur en termes de sécurité alimentaire, traçabilité, management de la qualité et respect environnemental, de la production agricole à la transformation en produits alimentaires. Partenariat fort et ancien (1985) avec le monde socioprofessionnel. Insertion professionnelle efficace et rapide des diplômés.

Le master est ouvert à la formation initiale et à la formation continue. Il peut être réalisé en alternance sous contrat de professionnalisation ou en apprentissage sur les 2 années de master ou sur l'année de master 2.

### Compétences

- Établir un programme de fabrication,
- Innover,
- Proposer des améliorations de procédés, des produits et de l'outil de production,
- Optimiser la fabrication en termes de coûts, délais, qualité et quantité,
- Assurer la qualité, l'hygiène et la sécurité et répondre aux exigences environnementales,
- Réaliser des audits,
- Assurer le respect des normes et réglementations,
- Animer et gérer une équipe,
- Assurer la prévention en matière de sécurité et d'environnement et suivre le contrôle des matières premières et des moyens de production.

### Modalités de formation

FORMATION INITIALE

FORMATION CONTINUE

EN ALTERNANCE

### Informations pratiques

#### Lieux de la formation

UFR des Sciences

#### Volume horaire (FC)

355 h en M2

#### Capacité d'accueil

18

#### Contacts Formation Initiale

Scolarité Master ST2AE

[master-ST2AE-PVIA@u-  
picardie.fr](mailto:master-ST2AE-PVIA@u-picardie.fr)

## Conditions d'accès

M1 : L3 ou équivalent

M2 : M1 ou équivalent

## Organisation

### Organisation

En deuxième année, les étudiants suivent l'ensemble des unités d'enseignement (UE) du parcours choisi. La pédagogie s'effectue en partie par projets individuels ou de groupes qui sont évalués en contrôle continu.

L'intégration de professionnels dans les enseignements (environ 35% des heures d'enseignement) renforce la professionnalisation de la formation. Les étudiants ont le choix entre le stage long de 5 mois minimum en formation initiale ou une alternance .

### Période de formation

Stages : 5 à 6 mois en M2 en formation initiale

ou en alternance 2 semaines de cours / 2 semaines en entreprise.

### Contrôle des connaissances

Contrôles continus et/ou Partiels et/ou Examens terminaux.

Détails sur la page web de l'UFR.

### Responsable(s) pédagogique(s)

Frédéric Dubois

[frederic.dubois@u-picardie.fr](mailto:frederic.dubois@u-picardie.fr)

Jérôme Lacoux

[jerome.lacoux@u-picardie.fr](mailto:jerome.lacoux@u-picardie.fr)

Manuella Catterou

[manuella.catterou@u-picardie.fr](mailto:manuella.catterou@u-picardie.fr)

### Programmes

SEMESTRE 1 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
Bonus Optionnel Master 1 Semestre 1					
UE 1 GENETIQUE APPLIQUEE AMELIORATION ESPECES CULTIVEES 1	50	25	13	12	6

## Plus d'informations

UFR des Sciences

Pôle scientifique Saint-Leu, 33  
rue Saint-Leu

80039 Amiens Cedex 1

France

<https://sciences.u-picardie.fr/>

UE 2 GÉNIE INDUSTRIEL ET MICROBIOLOGIQUE	50	15	15	20	6
UE 3 PROJET PROFESSIONNEL ET PRÉ-EXPÉRIENCE ENTREPRENEURIALE					3
Création entreprise législation droit travail entreprise	25	13	12		
EC/X prépa insert prof					
Préparation insertion professionnelle (Formation initiale)	35			35	
Préparation insertion professionnelle (Alternance)	20			20	
UE 4 LANGUE - GESTION ET ANALYSES DE DONNÉES EN INDUSTRIES					3
Anglais	20		10	10	
Gestion et analyses de données en industries	40	8	5	27	
UE 8-IA GÉNIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE 1	50	25	17	8	6
UE 9-IA NUTRITION HUMAINE ET DIÉTÉTIQUE	25	12	13		3
UE10-IA ADDITIFS ALIMENTAIRES TECHNOLOGIQUES ORGANOLEPTIQUES	40	14	10	16	3

<b>SEMESTRE 2 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS</b>	<b>Volume horaire</b>	<b>CM</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>ECTS</b>
MOYENNE H STAGE PVIA-IA					
UE 11 ECOLOGIE APPLIQUÉE ET ENVIRONNEMENT	25	13	12		3
UE 12 GENETIQUE APPLIQUEE AMELIORATION ESPECES CULTIVEES 2	25	13		12	3
UE 22-IA ALTÉRATION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	25	12	5	8	3
UE 23-IA ADDITIFS NUTRITIONNELS ET ALICAMENTS	25	12	13		3
UE 20-IA GÉNIE INDUSTRIEL ALIMENTAIRE 2	50	18	8	24	3
UE 21-IA MANAGEMENT QUAL SECUR INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES	50	24	26		3
UE 14 LANGUE - MÉTHODOLOGIE ET BIOSTATISTIQUES					3
Anglais	20		10	10	
Méthodologie et biostatistiques	30	15		15	
UE 13 PLANTES ALIMENTAIRES AGROINDUSTRIELLES	25	12	10	3	3
UE/X UE15 STAGE					
UE 15B STAGE EN ALTERNANCE					6
Communication scientifique	15			15	

Stage					
UE 15A STAGE					6
Bonus Optionnel Master 1 Semestre 2					

<b>SEMESTRE 3 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS</b>	<b>Volume horaire</b>	<b>CM</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>ECTS</b>
UE/X S3 PIAM IA					
UE/X 2X3 ECTS					
UE 37 LES AGRORESSOURCES 1	24	16	8		3
UE 35 NORMES & METROLOGIE	25	12	13		3
UE 34 OUTILS ANALYSES BIOINFORMATIQUE & IMMUNODIAGNOSTIC	25	10		15	3
UE/X 1X6 ECTS					
UE 36 DEMARCHE OUTILS QUALITE DANS L'ENTREPRISE	50	42	8		6
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 3					
UE 24 CONCEPTION ET CRÉATION DE NOUVEAUX PRODUITS	25	12	13		3
UE 25 CONTRAINTES ENVIRONNEMENTALES	50	24	26		3
UE 26 LANGUE - MANAGEMENT ET COMMUNICATION EN ENTREPRISE					3
Anglais	20		10	10	
Management et communication en entreprise	30		30		
UE/X CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL					
UE 27A CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL (FI)	80		55	25	3
UE 27B CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL ALTER	55		55		3
UE 31-IA RECHER DEVELOP QUALITE SECURITE INDUS AGROALIMENT	50	25	19	6	6
UE 32-IA TRACABILITE & GEST CRISE INDUS AGROALIMENTAIRES	25	14	11		3
UE 33-IA MARKETING ALIMENTAIRE	25	12	13		3
UE/X S3 PIAM IA					
UE/X 2X3 ECTS					
UE 36 AGRORESSOURCES 1	24	16	8		3

UE 34 OUTILS ANALYSES BIOINFORMATIQUE & IMMUNODIAGNOSTIC	25	10		15	3
UE/X 1X6 ECTS					
UE 35 DEMARCHE ET OUTILS QUALITE DANS L'ENTREPRISE	50	42	8		6
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 3					
UE 24 CONCEPTION ET CRÉATION DE NOUVEAUX PRODUITS	25	12	13		3
UE 25 NORMES, METROLOGIE ENVIRONNEMENT ET RISQUES INDUSTRIEL	50	24	26		3
UE 26 LANGUE - MANAGEMENT ET COMMUNICATION EN ENTREPRISE					3
Anglais	20		10	10	
Management et communication en entreprise	30		30		
UE/X CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL					
UE 27A CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL (FI)	80		55	25	3
UE 27B CONDUITE PROJETS INNOVANTS MILIEU PROFESSIONNEL ALTER	55		55		3
UE 31-IA RECHER DEVELOP QUALITE SECURITE INDUS AGROALIMENT	50	25	19	6	6
UE 32-IA TRACABILITE & GEST CRISE INDUS AGROALIMENTAIRES	25	14	11		3
UE 33-IA MARKETING ALIMENTAIRE	25	12	13		3

<b>SEMESTRE 4 PROD INNOVATION AGROALIM MANAG QUALITE ENV INDUS</b>	<b>Volume horaire</b>	<b>CM</b>	<b>TD</b>	<b>TP</b>	<b>ECTS</b>
UE/X STAGE M2 ST2AE					
UE 38B STAGE EN ALTERNANCE					30
Communication scientifique	15			15	
Stage en alternance					
Veille Scientifique	10			10	
UE 38A STAGE LONG					30
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 4					
UE/X STAGE M2 ST2AE					
UE 37B STAGE EN ALTERNANCE					30
Communication scientifique	15			15	

Stage en alternance					
Veille Scientifique	10			10	
UE 37A STAGE LONG					30
Bonus Optionnel Master 2 Semestre 4					

## A savoir

Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)

**Niveau d'entrée :**

**Niveau de sortie :** Niveau I (supérieur à la maîtrise)

## Références et certifications

**Codes ROME :** H - Industrie

H02 - Production industrielle

H01 - Etudes et supports techniques à l'industrie

H12 - Conception, recherche, études et développement

H13 - Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H21 - Alimentaire

H25 - Direction, encadrement et pilotage de fabrication et production industrielles

K24 - Recherche

## Contacts Formation Continue

SFCU

03 22 80 81 39

sfcu@u-picardie.fr

10 rue Frédéric Petit

80048 Amiens Cedex 1

France

Le 28/05/2026