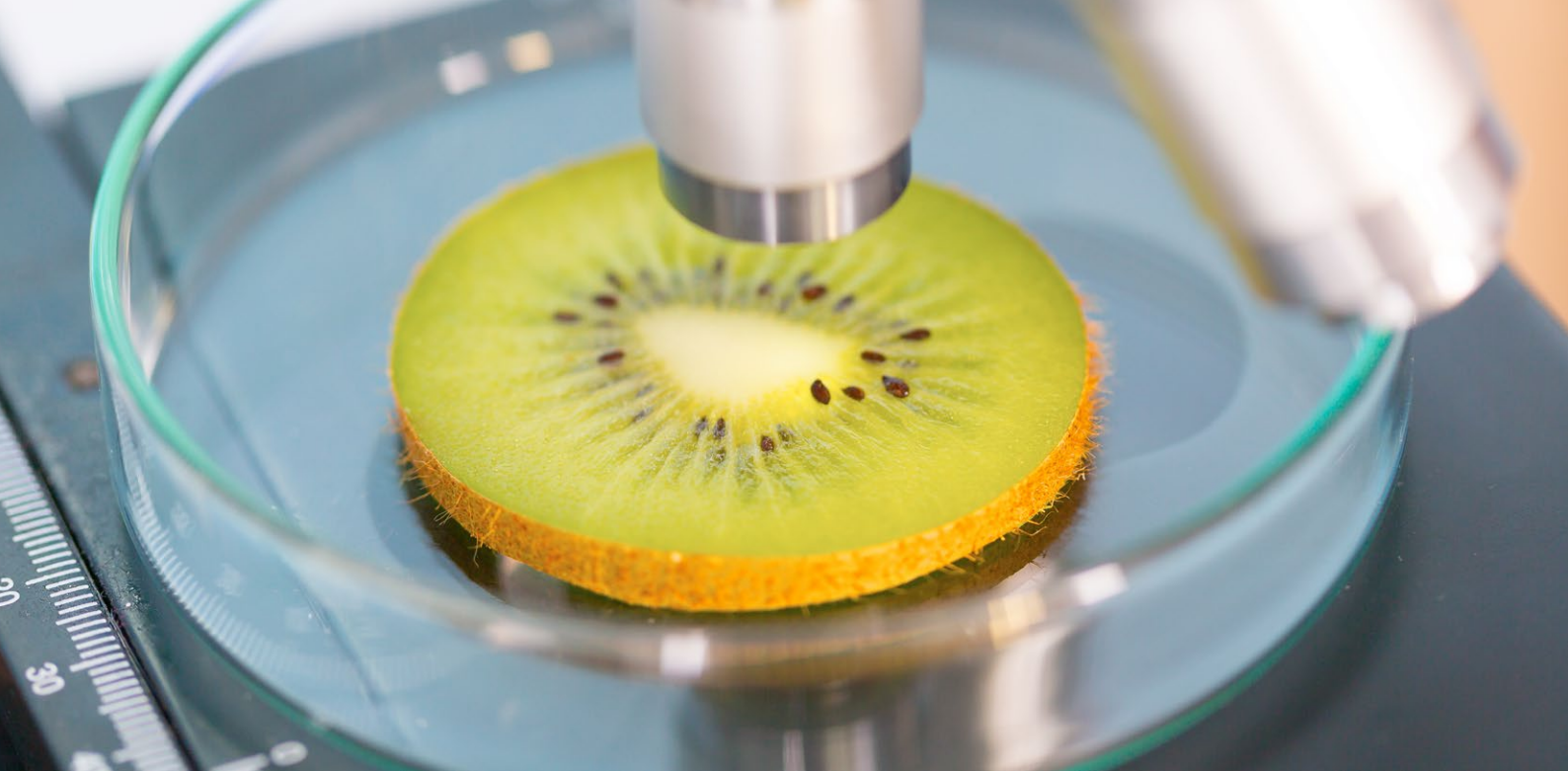




Master interinstitutionnel en

Management de l'innovation et de la conception des aliments



Master interinstitutionnel en **Management de l'innovation et de la conception des aliments**

Ce master forme des professionnels sensibilisés aux spécificités des produits alimentaires et à l'évolution des demandes sociétales afin de concevoir les aliments de demain.

Objectifs de la formation

Les attentes et exigences des consommateurs à l'égard de leur alimentation sont de plus en plus complexes. Par conséquent, la conception de produits innovants est un continuum qui demande une gestion intégrée et pluridisciplinaire.

Pour concevoir de nouveaux produits, le secteur alimentaire doit reposer sur des cadres capables d'innover et d'aborder les multiples facettes de la qualité des aliments.

L'objectif du master est de délivrer une formation polyvalente à l'issue de laquelle les diplômés pourront valoriser les éléments suivants :

- une formation transversale en relation avec les besoins des petites structures des secteurs « Food » et « Feed » (alimentation humaine et animaux de compagnie) ;
- les liens étroits de la formation avec les industries alimentaires et les institutions de recherche ;
- la capacité d'aborder la conception d'un aliment de façon globale et de là, à pouvoir dialoguer avec des interlocuteurs variés.

Programme des études

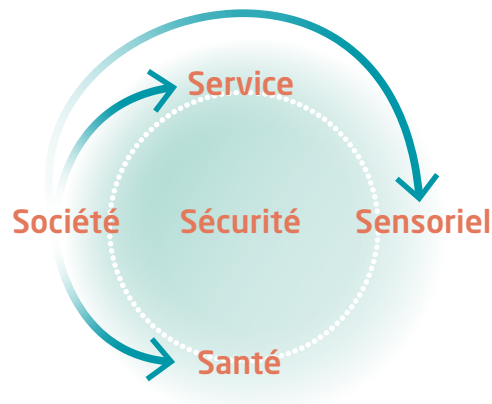
Le programme comprend un module « Socle de base », cinq modules spécialisés, un projet transversal et un travail de fin d'études (TFE).

LE MODULE « SOCLE DE BASE » intègre :

- les bases relatives aux filières de production et de transformation des matières premières (animales et végétales) destinées à l'alimentation ;
- des enseignements plus généraux : logistique, marketing, management, législation.

LES CINQ MODULES SPÉCIALISÉS se calquent sur la règle des « 5S ». La qualité des aliments peut en effet se décliner selon les cinq composantes suivantes : **Sécurité – Santé – Satisfaction (ou Sensoriel) – Service – Société.**

Pour chacune de ces composantes, un certain nombre d'exigences touchant à la conception des aliments sont présentées aux étudiants.



LE PROJET TRANSVERSAL ET LE TRAVAIL DE FIN D'ÉTUDES consistent à mobiliser, en groupe, les matières abordées dans les modules spécialisés, pour concevoir et développer un produit alimentaire innovant.

Concrètement, le projet vise à amener une équipe d'étudiants à proposer et définir d'une part un nouveau concept, et d'autre part, à établir un plan de travail complet pour le développer. Des interactions avec le monde industriel sont obligatoires dans le cadre du projet et du TFE. Le travail de fin d'études ambitionne quant à lui de mettre en œuvre le plan de travail défini dans le cadre du projet, dans l'ensemble de ses composantes.

Débouchés professionnels

Le secteur alimentaire se présente de plus en plus comme un des piliers de l'économie et de l'emploi dans l'industrie, au niveau belge et sur l'ensemble du territoire de la Fédération Wallonie-Bruxelles comme à l'international.

En Wallonie notamment, la croissance dans ce secteur s'est avérée, ces dernières années, nettement plus forte que dans les autres secteurs industriels.

Le profil développé au cours de ce master ouvrira notamment la porte aux fonctions de :

- consultance en produits alimentaires ;
- gestion de projets au sein de PME et TPE ;
- interface entre l'entreprise et les autres acteurs (pouvoirs publics, fournisseurs, partenaires industriels potentiels, clients, grande distribution, consommateurs, etc.) ;
- gouvernance dans les entreprises du secteur alimentaire et grande distribution ;
- management de l'innovation.

MASTER INTERINSTITUTIONNEL EN MANAGEMENT DE L'INNOVATION ET DE LA CONCEPTION DES ALIMENTS

Conditions d'admission

Diplôme obtenu dans l'enseignement supérieur non universitaire

Les étudiants diplômés d'une Haute Ecole de la Fédération Wallonie-Bruxelles, bacheliers de type court en agronomie, chimie, diététique et AESI en sciences, ainsi que les bacheliers de type long en sciences agronomiques, sont admissibles au master avec un complément de programme de 30 à 60 crédits.

Les étudiants titulaires d'un master en sciences de l'ingénieur industriel en agronomie bénéficient d'un aménagement de programme de maximum 60 à 75 crédits.

Diplôme obtenu dans l'enseignement universitaire

Les étudiants diplômés d'une université de la Fédération Wallonie-Bruxelles, bacheliers dans les domaines des sciences (biologie ou chimie), des sciences de l'ingénieur orientation bioingénieur ou ingénieur civil, des sciences biomédicales, des sciences pharmaceutiques, ainsi que les bacheliers en médecine et en médecine vétérinaire sont admissibles au master sans complément de programme.

Bénéficient d'un aménagement de programme de maximum 60 à 75 crédits, les étudiants titulaires d'un diplôme de master en médecine vétérinaire, bioingénieur, en sciences agronomiques et industries du vivant.

Autre diplôme ou titre obtenu dans une institution étrangère

Les étudiants porteurs d'un diplôme non susmentionné ou porteurs d'un titre ou grade étranger devront soumettre leur dossier à l'examen du jury d'admission.

Procédure d'admission

+ www.enseignement.uliege.be/inscription

Le master est organisé conjointement par l'Université de Liège (Gembloux Agro-Bio Tech, Faculté de Médecine vétérinaire, Faculté de Médecine, Faculté des Sciences appliquées), **l'Université de Namur** (Faculté des Sciences, Faculté des Sciences économiques, sociales et de gestion) et **la Haute Ecole Charlemagne** (Catégories technique et agronomique)

Inscription

L'inscription au master s'effectue en ligne sur le site de l'Université de Liège pour tous les étudiants belges et de l'Union européenne.

+ www.enseignement.uliege.be/inscription

Contacts et informations

+ www.master-mica.be

Information sur les études

Tél. : +32 (0)81 62 22 65

✉ info.gembloux@uliege.be

Coordination de la formation

Professeur Christophe Blecker

✉ christophe.blecker@uliege.be