Université de Lille

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ

Master Nutrition et sciences des aliments

Niveau d'étude visé
BAC +5

Durée
2 ans

Composante
Faculté des sciences et technologies

Langue(s) d'enseignement
Français

Ouvert en stage
Oui

Parcours proposés

- Innovation en biotechnologies végétales, enzymatiques et microbiennes
- Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires (M2)

Présentation

Le **master Nutrition et sciences des aliments** existe depuis 2006. Il forme des cadres spécialisés pour différentes compétences essentiellement en agroalimentaire mais aussi en cosmétique et en phytosanitaire. La Faculté des Sciences et Technologies de l'Université de Lille propose 2 parcours de master 2 :

- **Innovations en biotechnologies végétale enzymatiques et microbienne (IBVEM)** qui est associé à l'UMR transfrontalière BioEcoAgro
- **Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires (QUALIMAPA)** avec Polytech'Lille

Les métiers visés étant très différents et certaines compétences à acquérir étant très spécifiques, un travail de réflexion préalable de l'étudiant est nécessaire afin qu'il décide lors de sa candidature en M1 s'il souhaite s'orienter vers le parcours Innovation / R&D appliquées en agro-alimentaire ou vers le parcours Nutrition, Marketing et Qualité.

Objectifs

Le **master Nutrition et Sciences des Aliments** a pour objectif de former des spécialistes capables d'analyser, de comprendre et d'améliorer la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments, tout en répondant aux enjeux de santé publique et d'innovation alimentaire ou phytosanitaire.

Savoir-faire et compétences

Le **parcours IBVEM** forme des étudiants capables de développer des concepts scientifiques innovants en biotechnologies appliquées à l'agroalimentaire mais aussi en non-alimentaire. Il apporte aux étudiants la maîtrise des méthodologies de production, extraction, purification ou modification des ressources végétales et microbiennes ainsi que les techniques d'analyse des biomolécules et la gestion des données massives par bio-informatique. Un accent particulier est aussi mis sur la valorisation des déchets et co-produits de toute la chaine agro-alimentaire.

Le **parcours QUALIMAPA** permet de : maîtriser les applications des molécules naturelles et de leur analyse, appliquer les référentiels et normes en agroalimentaire, utiliser les outils de traitement de données statistiques, maîtriser la gestion de projets assistée par ordinateur, établir des profils nutritionnels et la gestion des ingrédients, conduire un projet d'innovation incluant la démarche marketing, élaborer une stratégie marketing et concurrentielle, mettre en place les actions de communication et de commercialisation, analyser le comportement du consommateur, participer à la production multimédia et web.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 février 2026

Université de Lille

À la fin de chacun des parcours les étudiants savent mener, rédiger et présenter un projet.
Toutes les compétences de la fiche RNCP 37026 (France compétences) sont enseignées dans ce master.

Dimension internationale

Formation non ouverte sur Études en France.

Les + de la formation

Le secteur agroalimentaire est le 1er employeur de la région Hauts-de-France qui est la première région française dans ce domaine. Le dynamisme de l'agroalimentaire se traduit également par la présence de nombreux pôles de compétitivité (NSL, B4C) qui ont labélisé la formation depuis 2016 et 2017. Des partenariats existent également avec l'AMI Innov'alim de la MEL, l'incubateur Euralimentaire et le Cothem formations d'Agrosphères (association régionale des industries alimentaires)
Le **parcours IBVEM** donne notamment les compétences R&D pour extraire et modifier les composés agro-sourcés en vue de leurs utilisations en alimentaire mais aussi dans d'autres domaines comme la santé. Ce parcours permet soit une insertion directe en tant qu'ingénieur d'études dans le secteur privé ou public soit une poursuite en doctorat pour atteindre un niveau décisionnel plus élevé dans la R&D. Ce parcours est soutenu par l'UMRt BioEcoAgro, un regroupement transfrontalier de laboratoires de recherche en valorisation des agro-ressources.
Le **parcours Qualimapa** permet une insertion professionnelle directe en entreprise agro-alimentaire principalement en tant qu'assistant marketing/communication/commercialisation ou assistant qualité. Le parcours de M2 est intégré au sein de l'école d'ingénieurs Polytech'Lille.

Organisation

Organisation

Pour le parcours Innovations en Biotechnologie Végétale, Enzymatique et Microbienne :
BCC – Répondre à une problématique en agroalimentaire ; BCC - Profiler ses compétences scientifiques pour une meilleure insertion professionnelle ; BCC - Manager des projets en agroalimentaire en France et à l'étranger ; BCC Réaliser des recherches en biotechnologies ; BCC - Maîtriser les outils numériques et la communication au service de la R&D; BCC - Comprendre la R&D actuelle et l'innovation en biotechnologies ; BCC - Développer les bioprocédés de production, d'extraction et de purification de molécules d'intérêt

Pour le parcours Gestion de la Qualité Nutritionnelle et Marketing des Produits Alimentaires :
BCC – Répondre à une problématique en agroalimentaire ; BCC - Profiler ses compétences scientifiques pour une meilleure insertion professionnelle ; BCC - Manager des projets en agroalimentaire en France et à l'étranger ; BCC Réaliser des analyses biochimiques alimentaires & des analyses avec des outils numériques et statistiques ; BCC - Utiliser les outils numériques en agroalimentaire ; BCC - Maîtriser la communication agroalimentaire, en français et en anglais ; BCC - Concevoir un produit alimentaire et ses aspects nutritionnels ; BCC - Elaborer une stratégie marketing, concevoir et lancer une innovation & un plan marketing

Stages

Stage : Obligatoire

Un stage de 6 semaines obligatoire en M1, et un stage de 6 mois obligatoire en M2.

Admission

Conditions d'admission

Pré-requis : Licence 3 SVT parcours biochimie
Licence 3 biologie cellulaire et physiologie
Licence 3 chimie
Licence 3 sciences pour l'ingénieur

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 février 2026

Licence 3 Hygiène qualité sécurité
Donc Biochimie ou Physiologie ou Chimie ou Agroalimentaire ou toute licence / BUT équivalent

Conseils : Bien expliciter le projet professionnel dans la lettre de motivation et choisir le parcours en fonction ; avoir une adéquation de la formation antérieure avec le projet professionnel présenté.

Les candidatures se font exclusivement via la plateforme Mon Master http://monmaster.gouv.fr/

Et après

Poursuite d'études

Le **parcours IBVEM** propose la possibilité de poursuivre en doctorat au sein de l'école doctorale SMRE (Sciences de la matière, du rayonnement et de l'environnement), ou toute autre école doctorale en France ou à l'étranger. De nombreuses possibilités de financement doctoral existent publics ou privés (thèses CIFFRE). Toutefois, il faut noter que l'insertion professionnelle pour le parcours IBVEM est également possible dans les entreprises et le secteur public, directement après le master 2 en tant qu'ingénieur d'études notamment.

Le **parcours QUALIMAPA** est prévu pour une insertion professionnelle directe après le master 2. Les doubles compétences technologies & marketing ainsi que technologies & qualité sont largement reconnues par le milieu socio-économique.

Insertion professionnelle

Parcours IBVEM : Au bout de 18 mois, 55-60% des diplômés ont un emploi auxquels il faut ajouter les 27-38% qui sont en doctorat. 82% des répondants ont un statut cadre. Le salaire net moyen est de 1899 euros. Plus des 2/3 des diplômés ont un emploi en France dont un quart dans la région, très majoritairement dans le secteur agroalimentaire. Les emplois occupés :
Ingénieur d'études, Ingénieur de recherche, Chargé de recherche (selon la poursuite ou non en doctorat) principalement dans la R&D mais aussi en recherche. Plus de la moitié sont dans le secteur privé, industriel notamment.

Parcours Qualimapa : Au bout de 18 mois, 88% sont en emploi, 0-5% selon les années font une formation complémentaire en management d'entreprise, 4-8% sont en recherche d'emploi. 33-66% ont un emploi en marketing, commerce, communication, innovation en agroalimentaire et 20-60% en qualité en agro-alimentaire (selon les années). 20-25% occupent d'autres postes en agro-alimentaire (production entre autres).
60% des diplômés ont un emploi dans la région et dans le secteur agroalimentaire. 82% sont en CDI. Le salaire net moyen est de 2114 euros.
Les emplois occupés : Responsable d'achat, Auditeur, Chef de produit, Chef de marque, Chargé de communication, Assistant-responsable assurance qualité, Assistant-Chef de projet industriel, Ingénieur technico-commercial

Pour en savoir plus sur l'insertion professionnelle des diplômés de l'Université de Lille, consultez les répertoires d'emplois publiés par l'ODiF (Observatoire de la Direction de la Formation)

Les fiches emploi/métier du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (ROME) permettent de mieux connaître les métiers et les compétences qui y sont associées.

Référentiel ROME : H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle, K2502 - Management de sécurité privée, H2502 - Management et ingénierie de production, M1703 - Management et gestion de produit, H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

Infos pratiques

Autres contacts

Contact administratif et pédagogique :

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 février 2026

- Pour le parcours, Innovations en Biotechnologie Végétale, Enzymatique et Microbienne :
  FST-master-nsa-ibvem@univ-lille.fr
- Pour le parcours Gestion de la Qualité Nutritionnelle et Marketing des Produits Alimentaires :
  FST-master-nsa-gqnmpa@univ-lille.fr

Lieu(x)

Villeneuve d'Ascq

Campus

Campus Cité scientifique

En savoir plus

Faculté des Sciences et Technologies - FST
https://sciences-technologies.univ-lille.fr/

Référentiel RNCP

RNCP37026.

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 février 2026

Université de Lille

Programme

Innovation en biotechnologies végétales, enzymatiques et microbiennes

Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires (M2)

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 05 février 2026