Master Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques

Présentation

Publics / conditions d'accès

Accessible avec un Bac+3 scientifique validé : BUT Génie Biologique, Génie Chimique, Génie des Procédés, L3 en Sciences de la vie et de la terre, Chimie ou licences professionnelles spécialisées en hygiène et qualité alimentaire.

Sur dossier *via* MonMaster et sur entretien.

Objectifs

Le Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Qualité et sécurité sanitaire des productions alimentaires : la modélisation au service de la maîtrise des risques forme les futurs cadres de l'agroalimentaire à **concevoir, déployer et améliorer des démarches qualité** intégrées au sein des filières agricoles et alimentaires. Les apprenants développent une expertise approfondie en **gestion des risques sanitaires**, application des référentiels qualité, conduite de projets et **exploitation des données**.

Axée sur l'innovation, la réglementation et la durabilité, la formation aborde les grands défis contemporains du secteur : l'approche globale des filières agricole et alimentaire (**One Health**), transition écologique et performance globale des organisations.

Le Responsable Qualité et Sécurité Sanitaire des Aliments met en œuvre la **politique sanitaire de l'entreprise**, en assurant la conformité réglementaire et la maîtrise des risques. Il s'appuie sur la **modélisation des données**, l'automatisation et des outils numériques pour anticiper, agir et innover.

Il intervient notamment sur :

- L'analyse globale des filières (technique, organisationnelle, économique, sociale, environnementale et biologique)
- Le pilotage de projets, d'équipes et de démarches qualité en contexte multiculturel
- Le management de la sécurité sanitaire dans la stratégie globale de l'entreprise

Compétences

- Piloter le management des risques sanitaires et mettre en œuvre une démarche qualité globale
- Mobiliser les moyens technologiques et techniques de traçabilité pour surveiller et modéliser les risques sanitaires
- Analyser les systèmes agricoles et alimentaires pour accompagner la transition durable des filières
- Développer le management de transition et le positionnement stratégique

Mis à jour le 14-10-2026

Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030. le 30-05-2025

Fin d'accréditation au 31-08-2030

Code : MR16101A

120 crédits

Master

Responsabilité nationale : EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Responsabilité opérationnelle : Loïc LOUARME

Niveau CEC d'entrée requis : Niveau 6 (ex Niveau II)

Niveau CEC de sortie : Niveau 7 (ex Niveau I)

Mention officielle : Arrêté du 30 mai 2025. Accréditation jusque fin 2029-2030.

Mode d'accès à la certification :

- Contrat de professionnalisation
- Apprentissage

NSF :

Métiers (ROME) : Directeur / Directrice qualité services (M1402) , Consultant / Consultante en management qualité (M1402) , Responsable qualité services (M1402)

Code répertoire : RNCP39195

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07
2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Enseignements

120 ECTS

M1 60 ECTS

Fondamentaux en sciences et technologie des aliments	BSG101 0 ECTS
Identification des dangers et analyse des risques dans la filière alimentaire	BSG102 8 ECTS
Système de management intégré et certifications dans la filière alimentaire	BSG103 8 ECTS
Maîtrise des procédés dans la filière alimentaire	BSG104 8 ECTS
Traçabilité dans la filière alimentaire	BSG105 12 ECTS
Management dans la filière alimentaire	BSG106 6 ECTS
Anglais professionnel	ANG320 6 ECTS
Revue bibliographique et diagnostic	UABS01 6 ECTS
Expérience professionnelle	UABS02 6 ECTS

M2 60 ECTS

Modélisation du risque dans la filière alimentaire	BSG201 8 ECTS
One Health et production primaire	BSG202 6 ECTS
Transition dans les filières alimentaires	BSG203 8 ECTS
Pilotage de l'entreprise de la filière alimentaire	BSG204 6 ECTS
Management du changement dans la filière alimentaire	BSG205 4 ECTS
Anglais professionnel	ANG330 6 ECTS
Projet tutoré M2	UABS03 10 ECTS
Mémoire de fin de parcours	UABS04 12 ECTS