

## Rejoignez les experts des biotechnologies et de la fermentation

Façonnez l'avenir de l'alimentation durable  
et de l'innovation verte !



**DIPLÔME**  
TRÈS RECHERCHÉ  
dans la filière



**85,4%**  
TAUX D'INSERTION  
4 mois après diplômation



**44 K€**  
SALAIRE BRUT  
ANNUEL EN MOYENNE  
à 12 mois



**2000**  
ALUMNI  
dans le monde

## L'ESSENTIEL

- Intervention de spécialistes des biotechnologies et des fermentations et de disciplines connexes (sensoriel, physico-chimie, toxicologie, propriété intellectuelle), issus des secteurs publics et privés,
- Conduite de projets (projet brevet pour décrypter les innovations, projet R&D pour créer un produit, projet d'étude sur un semestre en réponse à un commanditaire français ou étranger),
- Immersion d'une journée en atelier de fabrication au contact du produit et des professionnels (CÉnologie en période de vendanges, Brasserie, Fromagerie, Panification),
- Nombreuses visites couvrant les champs d'intérêt de la formation.
- Formation ouverte aux étudiants agronomes et agroalimentaires, en formation initiale ou continue (alternants, contrats de professionnalisation),
- Possibilité de doubles diplômes : Master international MP2 (Microbiology & Physicochemistry for Food and Wine Processes), DNO (Diplôme National d'œnologie),
- Nombre de places/an : 15.

### Co - responsables

Rémy Cachon | L'Institut Agro  
Hélène Licandro | L'Institut Agro

### Contacts

remy.cachon@institut-agro.fr  
helene.licandro@institut-agro.fr

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

■ Ingénieurs Recherche et Développement, Production ou Qualité d'entreprises agro-alimentaires et des biotechnologies :

- Productions d'aliments fermentés ;
- Production de ferments technologiques et probiotiques ;
- Production d'ingrédients ;
- Production d'auxiliaires technologiques ;

■ Poursuite en thèse de doctorat pour évoluer vers des postes à responsabilité, de management ou d'expertise technique en matière de recherche et d'innovation dans des instituts privés ou publics.

## CANDIDATURE

### Prérequis

#### ■ En formation initiale

Concours nationaux ouverts aux élèves issus des classes préparatoires BCPST et A-TB, aux titulaires d'un BTS, certains BTS et BUT, d'une licence ou licence professionnelle

#### ■ Par la voie de l'apprentissage

Alternance en 1<sup>ère</sup> année : concours national après un BTS, BTS, BUT, licence ou licence professionnelle

Alternance en 2<sup>e</sup> année : sur dossier

■ En contrat de professionnalisation ou d'apprentissage en 3<sup>e</sup> année : avec le statut de salarié

### Admission - Rentrée 2024-25

- Être en 2<sup>e</sup> année d'école d'ingénieur en agronomie ou en agroalimentaire
- Sur dossier