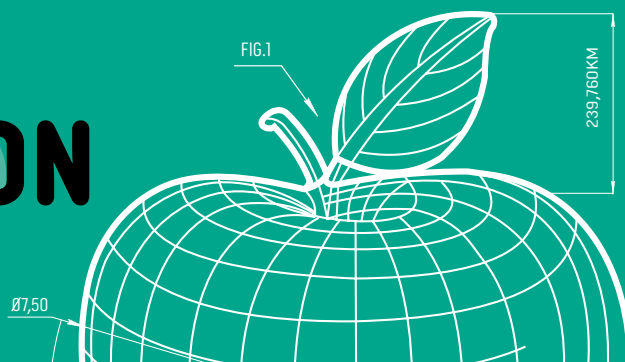


INGÉNIEUR BAC+5

# ALIMENTATION & SANTÉ



**AGROALIMENTAIRE • NUTRITION • PRÉVENTION SANTÉ •**  
**SCIENCES ET BIOTECHNOLOGIES ALIMENTAIRES • INNOVATION •**  
**MARKETING & COMMUNICATION RESPONSABLE**

 **BEAUVAIS**



- 300 ECTS
- 5 ANNÉES
- STATUT ÉTUDIANT OU ALTERNANT
- 17 SEMAINES À L'INTERNATIONAL

## AGIS POUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE !

Tu veux créer des aliments bons pour la **santé**, **améliorer la qualité nutritionnelle et aider à mieux manger** ? La formation Alimentation & Santé est faite pour toi ! Elle te permettra de concevoir des **produits innovants et durables** tout en respectant les besoins des consommateurs. Tu apprendras à maîtriser les

procédés de fabrication, à gérer des projets et à travailler en équipe. Grâce à une approche pratique et pluridisciplinaire, tu seras prêt à relever les défis de l'alimentation de demain et à jouer un rôle clé dans un secteur en pleine évolution.

  
**UniLaSalle**  
Beauvais

**DEMAIN COMMENCE ICI**



# ANNÉES 1 & 2

## CYCLE PREPA INTÉGRÉE

2 ans pour acquérir  
les bases scientifiques



Enseignement thématique  
LV1 & LV2  
Options d'ouverture  
Développement Durable et  
responsabilité sociétale  
Stage, terrain et projets

# ANNÉES 3, 4 & 5

## CYCLE INGÉNIEUR

3 ans pour s'orienter  
dans un domaine d'avenir



Statut étudiant ou alternant  
GoLaSalle, mobilités  
internationales, double diplôme  
Tronc commun de spécialité  
Parcours métiers au choix  
Stages & projets

## L'ALTERNANCE

À UniLaSalle, l'alternance en formation d'ingénieur te permet de lier théorie et pratique :

- un statut de salarié, un salaire déterminé en % du SMIC et progressif selon l'âge et l'année étude

## PROGRAMME DÉTAILLÉ



- pas de frais de scolarité pour l'alternant et frais de formation pris en charge par l'entreprise d'accueil
- un double tutorat pendant la durée de l'alternance
- 55% du temps en entreprise

## LES GRANDS ENJEUX DE CETTE FORMATION

**Recherche et Développement :** pour formuler des produits alimentaires aux bienfaits nutritionnels en faveur de la Santé.

**Prévention Santé :** pour concevoir et piloter des actions de prévention et d'éducation à la santé, adaptées aux besoins nutritionnels spécifiques de différentes populations.

**Recherche en Alimentation Santé :** pour développer les expertises évaluant l'effet des aliments sur la santé.

**Marketing et communication :** pour être moteur des stratégies commerciales et mar-

keting de grandes marques dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la nutrition.

**Production :** pour coordonner et optimiser la production de produits alimentaires à petite échelle ou échelle industrielle.

**Qualité et Environnement :** pour analyser et maîtriser la qualité sanitaire, nutritionnelle, sensorielle des produits alimentaires et réduire leur impact environnemental.

**Restauration collective et de santé :** pour coordonner l'offre alimentaire et améliorer la qualité gustative et nutritionnelle.

## EMPLOYABILITÉ

➔ **84%** taux net d'emploi (après 6 mois)

➔ **39000€** salaire moyen brut annuel

➔ **61%** des étudiants ont un emploi avant d'être diplômés

## DOMAINES D'INSERTION

Entreprises Agroalimentaires • Organismes de prévention santé • Entreprises cosmétiques et pharmaceutiques • Cabinets conseils • Distribution • Organismes de restauration collective et de santé • Centres de Recherche

## ILS EMPLOIENT NOS INGÉNIEURS



# POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

- 1 Expertise unique :** seul diplôme d'ingénieur en France dédié à l'Alimentation et à la Santé, avec plus de 20 ans d'expérience, largement médiatisé (E=M6, Le Parisien, France 5...).
- 2 Approche pratique :** projets concrets en partenariat avec des entreprises, stages, terrains d'étude, et possibilités d'alternance pour une immersion totale dans le monde professionnel.
- 3 Formation pluridisciplinaire :** une base scientifique solide en sciences des aliments, nutrition et santé, complétée par des enseignements en management, gestion et marketing pour comprendre les dynamiques de consommation et accompagner le développement de produits alimentaires sains.
- 4 Engagement en éducation à la santé :** sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques alimentaires et aux choix nutritionnels.
- 5 Opportunités de participation à des concours** inter-écoles d'innovation alimentaire valorisants sur le plan professionnel.
- 6 Outils pédagogiques innovants :** accès à un laboratoire culinaire, un espace d'analyse sensorielle, une halle de génie des procédés alimentaires, des laboratoires de microbiologie et de biologie cellulaire et moléculaire, une miniusine de transformation de produits alimentaires (FoodLab), ainsi qu'un centre d'étude nutrition-santé (Nouveauté 2026).

## LES PARCOURS



Prévention  
santé



Marketing  
alimentaire



Production



Restauration  
collective



Qualité



Entrepreneuriat



Recherche et  
innovation en  
santé



Développement  
de produits  
alimentaires

## LES RÉUSSITES DE NOS ÉTUDIANTS



**Concours Ecotrophéla FRANCE** - Trophée d'argent  
**Concours Butterfly 2050** - Grand Prix de l'Innovation 2025



Je suis responsable de la création de nouvelles innovations en lien avec les tendances du marché. J'ajoute de la valeur scientifique et technique aux équipes de vente et de marketing ainsi que de la valeur 'business' aux équipes de développement produit. La formation alimentation et santé m'a apporté cette polyvalence, ce qui me permet d'être au cœur des décisions et des projets.

**Chloé HÉBRARD** - Senior Product Manager chez Danone



UniLaSalle m'a permis de développer de solides compétences en gestion de projet. Après plusieurs expériences comme cheffe de projet en prévention santé, j'ai pu évoluer vers un poste plus stratégique et à responsabilités. Aujourd'hui, je pilote des projets, organise des événements, anime le réseau des élus, définis la stratégie de mon service et encadre une équipe engagée au service des territoires.

**Clémence QUÉRÉ** - Responsable du service vie mutualiste, MSA Picardie



# UNILASALLE

UniLaSalle est un Établissement d'Enseignement Supérieur Privé d'Intérêt Général (EESPIG), à statut associatif et à but non lucratif, en contrat avec l'État. Depuis 170 ans, l'école s'engage pleinement pour la réussite de ses étudiants.

**17**

PROGRAMMES  
BAC+3 À BAC+6

**220**

ENSEIGNANTS

**4 000**

ÉTUDIANTS

**27 000**

ALUMNI

**10%**

ÉTUDIANTS  
INTERNATIONAUX

**70**

NATIONALITÉS

# LA SALLE, 1<sup>ER</sup> RÉSEAU MONDIAL D'ÉDUCATION

Depuis plus de 300 ans, permettre à tous l'accès à l'éducation

**1 100**

ÉTABLISSEMENTS

**80**

PAYS

**650 000**

ÉLÈVES DU PRIMAIRE  
AU SECONDAIRE

**64**

UNIVERSITÉS À  
TRAVERS LE MONDE

**350 000**

ÉTUDIANTS

**113 000**

PERSONNELS  
ÉDUCATIFS

## ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

### EN PREMIÈRE ANNÉE

Tu es en terminale ou en 1<sup>re</sup> année d'études supérieures ? Pour intégrer UniLaSalle en 1<sup>re</sup> année, utilise la plateforme **Parcoursup**. Inscris-toi, sélectionne notre école et la formation d'ingénieur de ton choix. L'admission se fait sur dossier et entretien, évaluant ton potentiel et ta motivation.

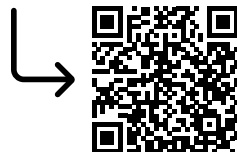


### EN 2<sup>E</sup>, 3<sup>E</sup> OU 4<sup>E</sup> ANNÉE

Pour intégrer UniLaSalle en 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> année, postule directement via notre procédure d'admission parallèle. Sélection sur dossier et entretien pour évaluer ton parcours, tes compétences et ta motivation.



### ENVIE D'EN SAVOIR + SUR LA FORMATION ?



**NOUS CONTACTER**

#### Service Admissions

admissions.beauvais@unilasalle.fr  
03 44 06 93 46

**UniLaSalle**  
Beauvais

École d'ingénieurs  
Agronomie, Géosciences,  
Alimentation & Santé

