



sommaire

INTRODUCTION	1
UNE ÉCOLE AU CŒUR DU GRAND OUEST AGROALIMENTAIRE	2
UNE OFFRE DE FORMATION UNIQUE	3
LA FORMATION D'INGÉNIEUR ENITIAA	4
LA VIE ÉTUDIANTE	8
LA RECHERCHE À L'ENITIAA	10
LA CONNEXION À L'INDUSTRIE	12
L'OUVERTURE SUR LE MONDE	14
CONTACTS	16



ENITIAA

L'ingénieur, l'aliment, la vie.

École Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaires

Une école au cœur du grand ouest agroalimentaire



La Halle de Technologie de l'ENITIAA.



Nantes, une ville d'enseignement supérieur

La richesse de Nantes repose largement sur son enseignement supérieur. Son Université, avec 35000 étudiants, bénéficie d'une forte notoriété.

Nantes compte de nombreuses grandes écoles : **AUDENCIA**, **Centrale Nantes**, **École des Mines de Nantes**, **École de Design**, **École Nationale Vétérinaire**, **École Supérieure du Bois**, **École d'Architecture**, **ICAM Nantes**, **POLYTECH'Nantes**.

Nantes occupe une place importante en terme de recherche, sur les domaines des biosciences, de la santé, des matériaux, du génie naval et océanique, de la productique et des sciences sociales.

La Métropole Nantes Atlantique, ville culturelle

Séduisante et dynamique, Nantes a toutes les qualités d'une ville innovante.

La vie culturelle est ponctuée par de grandes manifestations : la Folle Journée, les rendez-vous de l'Erdre, festivals de cinéma, festivals de jazz.

Le musée des beaux arts, l'opéra



Graslin, la compagnie Royal Deluxe ou encore le nouveau Zénith proposent des spectacles ou expositions de grande renommée.

Nantes Métropole, son environnement

Nantes, capitale du grand Ouest, a été récemment élue la ville la plus agréable d'Europe par le magazine "TIMES", elle doit sa réputation à sa forte attractivité, la qualité de son environnement et le charme de son architecture.

Nantes est une ville riche en musées, en monuments et jardins. Elle se situe à proximité immédiate de la côte Atlantique.



Une Offre formation unique

L'ouverture sociale et l'égalité des chances : une valeur pour l'ENITIAA

Une OFFRE de FORMATION en AGROALIMENTAIRE centrée sur la formation d'INGÉNIEURS qui couvre TOUS LES NIVEAUX depuis BAC+2 (BTS) jusqu'au master et doctorat, avec également un dispositif de formation continue.

→ LA PALETTE DES FORMATIONS

• LE DIPLÔME D'INGÉNIEUR ENITIAA

Une formation en 3 ans avec un tronc commun et des choix d'orientations en dernière année :

- Management de la qualité, sécurité et environnement,
- Conception et optimisation de produits alimentaires
- Ingénierie des systèmes de production alimentaire
- Orientation recherche

• LE BTS OPTION INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Une formation professionnalisante de Bac+2 avec possibilité de poursuite d'études en Licence Professionnelle et formation d'ingénieur (recrutement passerelle).

• UNE OFFRE MASTER "INGENIERIE CHIMIQUE ET AGROALIMENTAIRE" AVEC 6 SPÉCIALITÉS PROFESSIONNELLES ET RECHERCHE

- Génie des Procédés - Environnement - Agroalimentaire avec orientations "professionnelle" et "recherche"
- Bioprocédés et Biotechnologies Marines avec orientation "professionnelle"
- Conception, Formulation, Production de Produits Alimentaires Innovants avec orientation "professionnelle"
- Science de l'Aliment et Nutrition Humaine avec orientations "professionnelle" et "recherche".
- Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments dans les Industries Agroalimentaires avec orientation "professionnelle"
- Gestion des risques : Santé/Sécurité et Environnement avec orientation "professionnelle".

• UNE LICENCE PROFESSIONNELLE DE RESPONSABLE RESSOURCES ALIMENTAIRES : PRODUCTION, DISTRIBUTION ET CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES, avec 4 parcours au choix :

- Responsable d'atelier de production pour les industries alimentaires ou connexes
- Responsable de la production et de la distribution en restauration collective
- Responsable énergie et chaîne de froid en agroalimentaire
- Responsable hygiène et sécurité des aliments et industrie alimentaire

LE CAMPUS DE L'ENITIAA DISPOSE DE NOMBREUX ÉQUIPEMENTS :

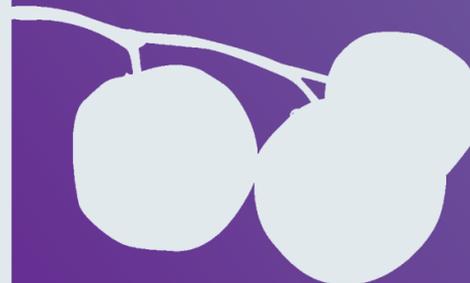
Une documentation qui compte 15 000 ouvrages et thèses, 160 abonnements et l'accès à l'essentiel des banques de données

Équipement **WiFi** et des salles informatiques accessibles en libre-service

Une cafeteria

Des laboratoires de langues

Accueil logement : l'ENITIAA propose l'accès à des logements publics et privés



La formation d'ingénieur ENITIAA

UNE FORMATION EN 3 ANS D'INGÉNIEURS GÉNÉRALISTES POUR LES MÉTIERS DU SECTEUR ALIMENTAIRE ET DES SECTEURS CONNEXES.



Le grand amphithéâtre de l'ENITIAA à une capacité d'accueil de 200 places.



Cette formation permet à l'ingénieur ENITIAA de gérer et de faire évoluer un processus industriel de transformation d'aliments ou de bioproduits, depuis la conception jusqu'à la commercialisation, pour ensuite évoluer à différents niveaux de fonctions dans ce processus.

Le cursus de formation d'ingénieur ENITIAA a fait l'objet d'une importante réforme. Le référentiel de formation de l'ingénieur ENITIAA s'appuie sur une analyse précise des métiers proposés par l'industrie alimentaire et les industries connexes :

- Ingénieur R et D procédé
- Ingénieur R et D produit
- Responsable assurance qualité
- Responsable fabrication
- Chef de projet ingénierie
- Gestionnaire des flux
- Ingénieur technico-commercial

Ce référentiel correspond également à de nombreux métiers pour lesquels les ingénieurs de l'ENITIAA sont sollicités.

Le diplôme d'ingénieur de l'ENITIAA est habilité par la CTI (Commission des Titres d'Ingénieur).

DES SAVOIRS, DES SAVOIR-FAIRE ET DES SAVOIR-ÊTRE

TRONC COMMUN DE 1^{ÈRE} ET 2^{ÈME} ANNÉE

L'enseignement est organisé en 7 unités pédagogiques :

1. *Sciences et outils pour l'ingénieur : mathématiques, informatique, statistiques, mécanique des fluides,*
2. *Sciences et technologies alimentaires : biochimie, microbiologie, génie alimentaire, génie biologique*
3. *Sciences économiques, sociales et de gestion : management, ressources humaines, gestion*
4. *Génie des procédés alimentaires : opérations unitaires du génie des procédés, automatique, génie frigorifique, conditionnement, emballage*
5. *Projets et enseignements pluridisciplinaires d'intégration*
6. *Communication, langues, expression : 2 langues vivantes, techniques de communication, sport.*
7. *Stages et projet professionnel*

L'ENSEIGNEMENT DE 3^{ÈME} ANNÉE

DES ORIENTATIONS POUR UN 1^{ER} EMPLOI

Chacune des 4 orientations comporte des parcours :

1. CONCEPTION ET OPTIMISATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

L'objectif est d'acquérir les connaissances nécessaires à la fonction d'ingénieur recherche et développement du produit alimentaire et par extension des produits cosmétiques ou issus des bio-industries.

Être capable de concevoir, développer et optimiser un produit alimentaire pour un marché.

Parcours au choix :

- Formulation (arôme, cosmétologie)
- Gestion de projets innovants
- Statistique appliquée (analyse sensorielle, traitements de données)

2. INGÉNIERIE DES SYSTÈMES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

L'objectif est d'acquérir les compétences liées à la connaissance des interactions entre le produit alimentaire et le procédé permettant son élaboration. Ces compétences permettent de passer de l'étape "laboratoire" à l'étape "fabrication industrielle", de piloter une production, gérer la logistique d'une entreprise en prenant en compte les notions d'économie d'énergie et de développement durable.

Parcours au choix :

- Développement de procédés (innovation, conception...)
- Organisation industrielle (logistique, gestion de production...)

3. MANAGEMENT DE LA QUALITÉ, DE LA SÉCURITÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

L'objectif de cette orientation est d'acquérir les compétences scientifiques et méthodologiques permettant de gérer les risques chimiques et biologiques et de mettre en place la démarche de qualité sécurité et environnement.

Parcours au choix :

- Management de la qualité/sécurité et environnement
- Gestion des risques biologiques.

4. ORIENTATION RECHERCHE

Les étudiants ont également la possibilité d'orienter leur cursus vers la recherche. L'ENITIAA propose ainsi des masters recherche cohabilités avec l'Université :

- Master Science de l'Aliment et Nutrition Humaine (SANH)
- Master Génie des Procédés Environnement et Agroalimentaire.

Témoignages d'élèves ingénieurs

J'ai fait une prépa agro-véto sans idée précise d'orientation. Aujourd'hui, je suis très satisfaite d'être à l'ENITIAA. Je découvre tous les jours les nouvelles facettes de la technologie et de la sécurité alimentaire. L'ENITIAA offre une formation très variée du métier d'ingénieur agroalimentaire : c'est ce que j'attendais après deux années très théoriques en prépa.



Jeanne-Marie



Lionel

Après un Bac S, j'ai voulu intégrer une école d'ingénieur pour le prestige du métier et la certitude de décrocher un emploi. J'ai intégré l'ENITIAA par le concours B et j'ai tout de suite été passionné par les métiers de l'agroalimentaire et par ses débouchés. J'ai aussi été séduit par Nantes et le campus de l'ENITIAA. Attaché à la qualité de la vie et passionné par le milieu marin, mon projet est d'intégrer une équipe de production dans le domaine des produits de la mer.

J'ai toujours été intéressé par tout ce qui concerne l'alimentation. En fin de classe préparatoire au lycée Claude Fauriel à Saint-Etienne, j'ai décidé d'intégrer une école qui pourrait me former aux sciences liées à l'agroalimentaire. Si l'ENITIAA n'était pas mon premier choix, j'ai aujourd'hui la certitude que cette école correspond parfaitement à mes attentes.



Maxime

La formation d'ingénieur ENITIAA

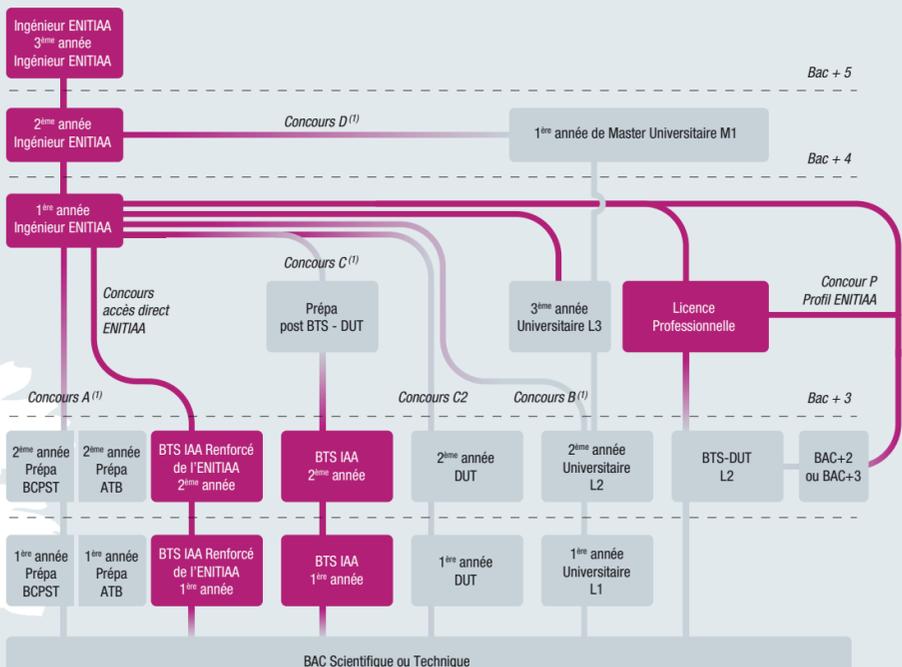


DES VOIES D'ADMISSION DIVERSIFIÉES

Pour toute information sur le recrutement, contactez le responsable du service scolarité : scolarite@enitiaa-nantes.fr

LES SITES POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES CONCOURS ET INSCRIPTIONS

- Concours A ou ATB
Inscription par l'intermédiaire des classes préparatoires et/ou sur le site : www.scei-concours.org
- Concours B, C et D
Renseignements et/ou inscription au concours sur le site : www.concours-agro-veto-bordeaux.fr
- Concours C2
Renseignements et/ou inscription au concours sur le site : www.concours-agro-veto.net
- Concours BTS renforcé et Concours P Profil
Renseignements et/ou inscription sur le site de l'ENITIAA : www.enitiaa-nantes.fr



(1) Concours nationaux communs Agro / Vét.
(2) Concours sur profils pour titulaires d'un BAC+2 / BAC+3 dans des champs scientifiques et/ou technologiques en rapport avec l'orientation de l'ENITIAA.

> **CONCOURS ÉTUDIANTS ÉTRANGERS :** accès sur titres, dossier et/ou entretien.

LES MÉTIERS DES INGÉNIEURS ENITIAA

SECTEURS ACTIVITÉS



FONCTIONS EXERCÉES



UN RÉSEAU D'ANCIENS ÉLÈVES DYNAMIQUE ET SOLIDAIRE : L'AID (Association des Ingénieurs Diplômés)

www.aid-nantes.com

LA FORMATION D'INGÉNIEUR ENITIAA REPOSE SUR LES FONDAMENTAUX PÉDAGOGIQUES SUIVANTS :

- les sciences et outils pour l'ingénieur actualisés par l'environnement scientifique de l'ENITIAA
- les sciences de base du domaine concerné : socle commun de connaissances permettant la rigueur d'analyse et la capacité d'adaptation
- la connaissance de l'entreprise et de son environnement socio-économique, alimentée par un étroit partenariat industriel fort
- la communication et la formation humaine avec une sensibilisation aux questions sociétales
- l'ouverture et le développement d'une culture internationale.

UNE PÉDAGOGIE QUI MET L'ACCENT SUR LA MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

- Pluridisciplinarité des enseignements
- Enseignements pratiques dans la halle de technologie
- Pédagogie par projet
- Stages professionnels
- Projets d'initiative personnelle

STAGES

- Stage ouvrier en 1^{ère} année (4 semaines)
- Stage de connaissance de l'entreprise en 2^{ème} année (8 à 13 semaines)
- Stage de fin d'études en 3^{ème} année (24 semaines)

Témoignages. DES MÉTIERS QUI BOUGENT.

“ **Mickaël MERLAND**

Ingénieur ENITIAA - Promotion 1997
Directeur d'usine Groupe ANDROS

J'ai intégré l'ENITIAA après un BTS en industrie laitière. J'ai tiré beaucoup de bénéfices de ce cursus en 2 temps complémentaires : BTS, puis passerelle vers le diplôme d'ingénieur. Après être passé par les postes d'ingénieur de production, de chef d'atelier et de responsable de production, j'occupe depuis 2003 un poste de directeur d'une usine (400 personnes) de production d'une gamme de produits laitiers Mammie Nova, avec tout ce que cela comporte : investissements, recrutements, mise en service et optimisation. ”

“ **Vincent LAFAYE**

Ingénieur ENITIAA - Promotion 1986 -
Créateur d'entreprise

En 3^{ème} année, j'ai choisi l'option "création d'entreprises" qui m'a permis de combler mes lacunes en marketing, gestion et droit, que j'ai complétées par un master option administration des entreprises à l'IAE. Mon 1^{er} poste m'a permis, au sein d'une PME, de réaliser la création d'une activité en plats cuisinés : 2 usines de 200 personnes (12 ans chez LOEUL & PIRIOT). J'ai ensuite dirigé le département produits élaborés de GASTRONOME, filiale de TERRENA. Je viens de réaliser mon rêve : créer une entreprise, FOOD DEVELOPMENT à 3 ans et met au point des innovations pour l'industrie agroalimentaire et la restauration. ”

“ **Aurélien STEWART**

Ingénieur ENITIAA - Promotion 1999 -
Business développer chez CEPRODI

Diplômée en 1999, après 2 stages à l'étranger et une spécialisation sciences de l'aliment, j'ai intégré la société CEPRODI qui crée, développe et distribue une gamme d'aliments minceur/santé. Aujourd'hui, la marque est leader sur son segment en pharmacie. Ce canal de distribution et l'environnement de vente étant vraiment spécifiques et particuliers, l'ouverture d'esprit aux autres métiers et la variété des projets abordés lors de mes études à l'ENITIAA ont été fort bénéfiques ! Je travaille sur le développement des aliments santé, à mi chemin entre la cosmétique, le médical et l'alimentaire. ”

La vie étudiante

Témoignage

“ **Slovène**

Élève-ingénieur

À l'ENITIAA, la vie étudiante et les relations entre étudiants sont très riches. Les nombreuses activités sportives ou culturelles organisées par le Bureau des Élèves rendent l'ambiance géniale.

Je n'ai qu'une chose à dire : “ **Venez à l'ENITIAA !** ” ”

UNE VIE ÉTUDIANTE À LA FOIS RICHE ET CONVIVIALE

Le Bureau des Élèves coordonne les nombreuses activités qui sont proposées aux étudiants : sport, activités culturelles et humanitaires.

De très nombreux sports sont proposés aux étudiants : handball, basket, volley, football, rugby, voile et “dragon-boat”. Les étudiants de l'ENITIAA participent régulièrement à la course de l'EDHEC.

Il est également possible de pratiquer des sports individuels : danse, équitation, golf, badminton. Le Bureau des Arts propose des cours de théâtre d'improvisation.

Enfin, les étudiants peuvent s'investir :

- dans le conseil à l'entreprise avec ECIAA*, membre de la confédération nationale des Juniors-Entreprises
- dans les actions humanitaires avec ISF (Ingénieur Sans Frontières).

DES ÉQUIPEMENTS POUR LA VIE ÉTUDIANTE :

- un lieu de vie étudiante : le cercle des élèves avec une cafeteria
- une salle de musique (sono, piano, batterie)
- une boutique
- un labo-photo

* Études et Conseils pour les Industries Agroalimentaires



La recherche à l'ENITIAA

L'ENITIAA DISPOSE D'UN ENVIRONNEMENT TRÈS FAVORABLE À L'EXCELLENCE DE SA RECHERCHE GRÂCE AUX PARTENAIRES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES QUI L'ENTOURENT ET PAR SON IMPLANTATION AU CŒUR DU GRAND-OUEST AGROALIMENTAIRE.

Cette situation permet à l'école de s'inscrire comme un acteur incontournable dans l'offre nationale de formation de cadres des Industries Alimentaires, tant au plan des formations initiales que continues, mais également comme acteur majeur de l'accompagnement des industries régionales et nationales dans leur démarche d'innovation.

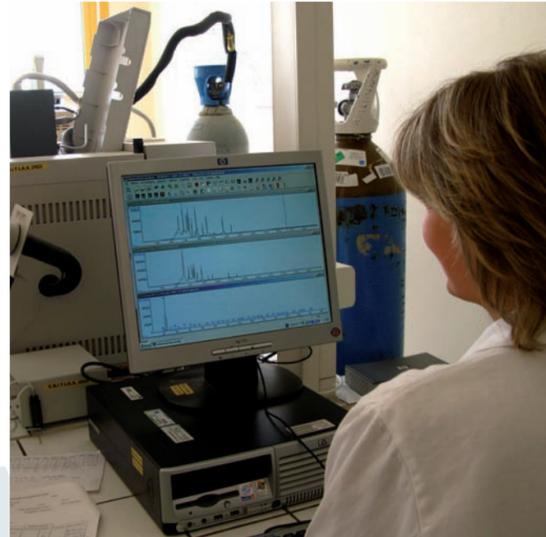


Témoignage

Sandra
Doctorant à l'ENITIAA

Diplômée de l'ENITIAA en 2006, année de l'accessibilité des thèses aux ingénieurs (un master recherche n'est plus obligatoire, une expérience de recherche en stage de fin d'études peut suffire), j'ai poursuivi en thèse dans le cadre du projet de recherche européen "Freshbake" sur l'amélioration des qualités nutritionnelles du pain au bénéfice du consommateur et sur la réduction des dépenses énergétiques nécessaires à sa fabrication pour le respect de l'environnement.

Après ma thèse, je souhaite m'orienter vers une carrière scientifique.



Les Écoles Doctorales

L'ENITIAA EST RATTACHÉE À TROIS ÉCOLES DOCTORALES QUI ACCUEILLENT LES ÉTUDIANTS PRÉPARANT UN DOCTORAT (Bac+5 à BAC+8)

- École Doctorale Sciences pour l'Ingénieur, Géo-sciences, Architecture (SPIGA) (Co-accréditation)
- École Doctorale Végétal, Environnement, Nutrition, Agroalimentaire et Mer (VENAM) (Co-accréditation)
- École Doctorale de Droit et Sciences Sociales (association)

L'ENITIAA accueille en permanence dans ses laboratoires une trentaine de doctorants qui bénéficient tous d'une allocation de thèse ou d'une bourse. La thèse, d'une durée de 3 ans, est le diplôme de choix pour s'orienter vers l'enseignement supérieur, les grands organismes de recherche (INRA, CNRS,...) ou la recherche privée.

1.

RECHERCHE EN GÉNIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES ET SCIENCES DES ALIMENTS

LE GÉNIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES :
Le génie des procédés se définit comme une intégration des sciences de base (chimie, biochimie, physique, mathématiques,...) en vue de résoudre des problèmes complexes liés à la transformation de la matière dans des procédés. L'équipe présente à l'ENITIAA a développé des compétences dans des domaines tels que l'encapsulation (piégeage - relargage de molécules d'intérêt dans des matrices alimentaires ou non alimentaires,...), les arômes des aliments (leur formation lors des procédés, impact de la formulation des aliments, libération de ces arômes lors de la consommation, ...) et les procédés thermomécaniques et frigorifiques (approche physique de l'effet de la température, de la pression, du cisaillement,... sur les procédés et sur la qualité des produits). En complément, l'équipe s'intéresse à la commande des procédés (trouver les bons paramètres et les bonnes stratégies de commande,...) et aux enjeux énergétiques des procédés (intensification des transferts, apports multi énergie,...).

- MOTS-CLÉS :**
- procédés thermiques et frigorifiques
 - texturation des aliments
 - formulation des aliments
 - encapsulation
 - arômes
 - olfactométrie
 - risques volatils
 - poudres et milieux dispersés
 - haute pression

UNITÉ MIXTE DE RECHERCHE (UMR) DU CNRS
Les enseignants-chercheurs du département de Génie des Procédés Alimentaires (GPA) ainsi qu'une partie des enseignants-chercheurs du département Sciences des Aliments sont rattachés à l'UMR CNRS (6144) qui rassemble 3 laboratoires de recherche de l'Université de Nantes, l'École des Mines de Nantes et de l'ENITIAA.

2.

RECHERCHE EN MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

LES SCIENCES DES ALIMENTS : UNITÉ MIXTE DE RECHERCHE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET MICROBIOLOGIE (SECALIM) regroupe la plupart des enseignants-chercheurs en Microbiologie Alimentaire et Industrielle de l'ENITIAA. UMR INRA (1014) ENITIAA/ENVN.

- MOTS-CLÉS :**
- peptides antimicrobiens
 - bactéries pathogènes
 - écosystèmes
 - produits de la mer
 - sécurité alimentaire
 - bactéries lactiques
 - probiotiques

3.

RECHERCHE EN SCIENCES DE GESTION ET ÉCONOMIE INDUSTRIELLE

LES SCIENCES DE GESTION :
La recherche se focalise sur la logistique et la traçabilité au sein des filières agroalimentaires, l'étude du comportement du consommateur (sociologie de l'alimentation) et enfin, le management en situation de crise sanitaire.

- MOTS-CLÉS :**
- sciences de gestion (contrôle de gestion, gestion des ressources humaines, marketing, logistique)
 - sciences économiques : coopération, coordination, filières
 - sociologie de l'aliment
 - gestion de l'innovation en agroalimentaire

4.

RECHERCHE EN STATISTIQUE APPLIQUÉE

DEUX THÈMES DE RECHERCHE SONT PRIVILÉGIÉS :

la **SENSOMÉTRIE** qui regroupe un ensemble de méthodes d'analyse de données d'évaluation sensorielle dont le but est de caractériser la qualité sensorielle des produits, de contribuer à une meilleure compréhension des préférences des consommateurs ainsi qu'au contrôle de la qualité sensorielle des produits.

la **CHIMIOMÉTRIE** avec un intérêt tout particulier au sein de l'équipe pour le traitement des données de spectroscopie infrarouge ainsi que de données issues d'images numériques.

- MOTS-CLÉS :**
- Statistique
 - Analyses de données
 - Sensométrie
 - Chimiométrie
 - Tableaux Multiples
 - Régression biaisée
 - Analyse d'images
 - Classification de variables
 - Comparaisons par paires

UNITÉ DE RECHERCHE SOUS CONTRAT ENITIAA / INRA SENSOMÉTRIE / CHIMIOMÉTRIE

Elle regroupe les 5 enseignants-chercheurs en Statistique Appliquée de l'ENITIAA, ainsi qu'un ingénieur et un directeur de recherche.



* Centre de Recherche en Gestion de Nantes Atlantique

La connexion à l'industrie



DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, L'INNOVATION EST PERMANENTE

L'ENITIAA met à la disposition de ses étudiants des outils de dimension industrielle qui permettent de compléter la formation des étudiants par des applications technologiques en phase avec le terrain.

Ces équipements permettent également de développer le partenariat école-entreprise par des contrats de recherche et développement. Enfin, ils peuvent être mis à disposition des industriels pour la réalisation d'essais expérimentaux ou semi-industriels.

DEUX HALLES DE TECHNOLOGIE
Une plate forme technologique de 2000 m² équipée de 80 pilotes concernant les différents secteurs agroalimentaires.

Une plateforme de 1000 m² pour des essais et des fabrications de produits alimentaires : produits carnés, produits de la mer, plats cuisinés, boulangerie, viennoiserie.

UN OUTIL D'OUVERTURE : L'OFFRE DE FORMATION CONTINUE
Permettre à chacun d'être acteur de son évolution personnelle et professionnelle.

Consacrée par des dispositions telles que le droit à la formation tout au long de la vie, l'importance croissante de la formation continue dans la vie professionnelle d'un ingénieur ou d'un technicien n'est plus à démontrer. Au service des entreprises, des personnes et des partenaires socio-économiques, le service Formation Continue propose des formations de perfectionnement dans les domaines scientifiques et techniques qui sont les pôles de compétences de l'ENITIAA. Cette activité de formation continue est structurée, animée et mise en œuvre par une équipe en ingénierie de formation, qui s'attache à rassembler les meilleurs spécialistes de chacun des sujets traités, s'appuyant sur les enseignants et les chercheurs de

l'école et faisant très largement appel à des experts extérieurs, et à des acteurs de terrain.

L'ENITIAA, L'ÉCOLE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, concrétise ainsi cette orientation stratégique par différentes possibilités d'actions de formation tout au long de la vie professionnelle :

• LES FORMATIONS COURTES

MODULAIRES
Modules de formation, organisés pour les stagiaires des formations diplômantes et "ouverts"

SPÉCIFIQUES
Formations spécifiquement conçues pour les professionnels (salariés d'entreprises, agents d'organismes professionnels)

SUR MESURE
Adaptation de formations existantes. Conception et réalisation de projets de formation sur mesure

• FORMATIONS PROFESSIONNELLES DIPLÔMANTES (Ouvertes en alternance dans le cadre de Périodes et de Contrats de Professionnalisation)

PARCOURS TITRE PROFESSIONNEL (Homologué niveau II, BAC+4)

- Responsable qualité et recherche développement des industries alimentaires
- Dispositif de formation modulaire conventionnée avec la Région Pays de la Loire

4 PARCOURS LICENCES PROFESSIONNELLES (BAC+3)

- LP Responsable atelier de production en industries alimentaires
- LP Responsable production et distribution en restauration collective
- LP Responsable des installations frigorifiques en industries alimentaires
- LP Responsable gestion de la sécurité des aliments (Ouverture sept. 2008)

• VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE (VAE)

Les diplômes de l'ENITIAA (du bac+2 à bac+5) inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) peuvent également être obtenus par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).



UNE OUVERTURE PRIVILEGIÉE VERS LES ENTREPRISES POUR L'INNOVATION ET LE TRANSFERT DE TECHNOLOGIE.

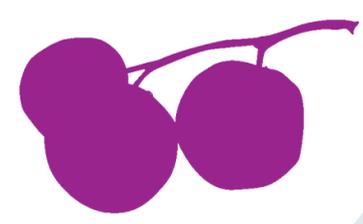


Positionnée dans un environnement industriel très favorable, confortée dans son action par la présence du CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Alimentaires) et d'outils technologiques de premier niveau, l'ENITIAA possède tous les atouts permettant un transfert et une valorisation des travaux et résultats de la recherche sur le terrain.

Ces atouts devront lui permettre de poursuivre et d'amplifier de nombreuses actions et réalisations (brevets, accueil de "start up",...).

La présence du CTCPA

L'ENITIAA accueille une antenne du CTCPA, 1^{er} centre technique agroalimentaire français, qui accompagne les industries dans leurs projets de développement.



L'ouverture sur le monde

L'ENITIAA ADAPTE SA FORMATION AUX EXIGENCES DE LA MONDIALISATION : LA FRANCE ÉTANT LE 1^{ER} EXPORTATEUR MONDIAL DE PRODUITS ALIMENTAIRES, NOS ÉTUDIANTS SONT AMENÉS À MENER DES CARRIÈRES DANS UN CONTEXTE INTERNATIONAL.



APPARTENANCE AUX RÉSEAUX DE DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAUX :

APPARTENANCE AUX RÉSEAUX DE DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAUX ET PARTICIPATION AUX PROGRAMMES EUROPÉENS

- L'ENITIAA est membre d'ISEKI, réseau européen des universités et grandes écoles en agroalimentaire (70 institutions dans plus de 30 pays),
- L'ENITIAA est membre de l'AUF (Agence Universitaire de la Francophonie)
- L'ENITIAA participe aux grands programmes européens Erasmus et Tempus et développe des accords bilatéraux avec le Brésil (Brafagri), les U.S.A. (Iowa State University), le Québec (accords CREPUQ), la Chine...

LA MOBILITÉ ÉTUDIANTE EST OBLIGATOIRE AU COURS DU CURSUS :

Les étudiants doivent réaliser ce séjour à l'étranger par un stage ou un séjour académique (possibilité de semestre dans les universités partenaires).

L'ENSEIGNEMENT EST MODULARISÉ :

La modularisation de la formation conduit à l'obtention de crédits ECTS (European Credits Transfer System)

L'APPRENTISSAGE DE DEUX LANGUES EST OBLIGATOIRE À L'ENITIAA :

Des laboratoires de langues et une équipe d'enseignants permanents sont mis à disposition pour donner un bon niveau linguistique aux étudiants.

L'ENITIAA, UNE ÉCOLE OUVERTE SUR LE MONDE QUI ACCUEILLE DES ÉTUDIANTS ÉTRANGERS :

- Étudiants étrangers diplômés de l'ENITIAA.
- Échanges d'étudiants dans le cadre de programmes d'échanges.
- Accueil de doctorants et post-doctorants (50% de nos doctorants sont étrangers).

UNE STRUCTURE ÉTUDIANTE AU SERVICE DE L'INTERNATIONAL : LE BIE (Bureau International des Étudiants) qui coordonne :

- Intégration des étudiants étrangers.
- Organisation de la semaine internationale.
- Diffusion de l'information pour la mobilité à l'international.

Témoignages

“ **Ecaterina**

Élève ingénieur 2^{ème} année, suit un cursus complet à l'ENITIAA (Moldavie).

Après avoir fait mes études à l'université Technique de Chisinau en Moldavie "Technologies Alimentaires", je suis venue en France pour suivre le cycle d'ingénieur à l'ENITIAA. Ce parcours à l'ENITIAA m'a permis d'assumer des responsabilités, d'enrichir ma connaissance des procédés industriels, et de côtoyer un public issu de différents horizons. De plus, grâce à cette formation, je pense travailler en France ou dans un pays francophone en tant que cadre dans le domaine agroalimentaire. ”

“ **Ming**

Doctorant à l'ENITIAA.

(Chine).Après avoir fait mes études à l'East China University of sciences and technology de Shanghai, je suis venue en France faire un master en environnement et énergie à l'École des Mines de Nantes, puis préparer ma thèse à l'ENITIAA, dans l'équipe micro-encapsulation. Avec ce diplôme en poche, j'irai travailler à Shanghai dans l'industrie pharmaceutique. ”

contacts

DIRECTION

direction@enitiaa-nantes.fr

SECRETARIAT GÉNÉRAL

secretariat.general@enitiaa-nantes.fr

DIRECTION DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA VIE ÉTUDIANTE

deve@enitiaa-nantes.fr

SERVICE SCOLARITÉ

scolarite@enitiaa-nantes.fr

SERVICE COMMUNICATION

service.communication@enitiaa-nantes.fr

FORMATION CONTINUE

formation.continue@enitiaa-nantes.fr

RELATIONS INTERNATIONALES

relations.internationales@enitiaa-nantes.fr

VOS PROPOSITIONS DE STAGES

offres.stages@enitiaa-nantes.fr

VOS OFFRES D'EMPLOIS

offres.emplois@enitiaa-nantes.fr

RELATIONS INDUSTRIELLES ET HALLE DE TECHNOLOGIE

halle.technologie@enitiaa-nantes.fr



www.enitiaa-nantes.fr

Directeur de la publication : Jean-Marc Vallauri

Service communication de l'ENITIAA

Crédits photos : ENITIAA, Ville de Nantes.

Création : AE2 - Impression : TOP Imprimerie