

# INNOVER, DEVELOPPER ET ENTREPRENDRE DANS L'AGROALIMENTAIRE EN REGIONS MEDITERRANEENNES ET TROPICALES

Option 3<sup>ème</sup> année  
ingénieur SAADS\*

L'innovation produit  
et la création d'entreprise  
en agroalimentaire, des leviers  
pour le développement  
des pays du Sud

## OBJECTIFS

L'option a pour objectif de former des cadres pour le développement durable du secteur agroalimentaire dans les pays méditerranéens et tropicaux. A partir de la connaissance approfondie des principales filières de transformation agricoles tropicales, l'option met fortement l'accent sur :

1. L'utilisation et la valorisation des matières premières agricoles tropicales à travers l'élaboration d'aliments traditionnels ou de produits innovants adaptés aux marchés locaux et à l'exportation
2. Le développement d'activités économiques au Sud grâce à la création d'entreprises et d'unités de transformation adaptées au contexte local.

## DÉBOUCHÉS

Tournée vers l'international, l'option prépare à l'ensemble des métiers de l'ingénieur agroalimentaire en entreprise (approvisionnements et achats, production, R&D, management, qualité, hygiène, sécurité, marketing, etc.), en institut de recherche ou dans une ONG.

Cette option forme aussi à l'entrepreneuriat et aux métiers du conseil et de l'expertise en agroalimentaire. Dans son métier, l'ingénieur SAADS intègre les environnements socio-économiques et techniques spécifiques des pays du Sud.



## ADMISSION

Avoir au minimum  
un niveau équivalent master 1

Différentes voies d'accès possibles : voir  
le site internet, rubrique formations  
→ ingénieur SAADS

# CONTENU ET PROGRAMME

La formation est conçue pour amener progressivement les étudiants à construire et finaliser un projet concret de création d'activité pour le développement au Sud.

Ce projet intègre une innovation produit et la conception d'une unité de transformation dans ses dimensions techniques, organisationnelles et financières. Le premier semestre comprend 4 séquences :

- 1 Séquence introductive** pour appréhender les référentiels du développement durable, la diversité et la richesse des matières premières agricoles tropicales et des produits transformés au Sud
- 2 Connaissance des principales filières de transformation agricoles méditerranéennes et tropicales :** caractéristiques des matières premières, technologies de transformation et impact des procédés sur la qualité (aspects théoriques et pratiques)
- 3 Innovation produit au Sud :** enseignements et témoignages de professionnels autour des outils de l'innovation alimentaire et application pratique conduisant à réaliser un projet de développement de nouveaux produits par groupe (de l'idée à la maquette produit)
- 4 Création d'entreprise au Sud** (en lien avec le produit innovant développé en séquence 3) : évaluation du potentiel de marché, conception de l'usine dans un environnement Sud, dimensionnement et choix des équipements, management de la qualité, faisabilité financière et financements de l'entreprise (business plan).

Cet ensemble est complété par des enseignements en développement professionnel et en langues vivantes. La formation est en lien direct et permanent avec des experts du CIRAD (recherche) et du service DEFIS (Développement, Expertise, Formation et Ingénierie pour le Sud).



6  
MOIS

## STAGE

Le second semestre est consacré à un stage professionnel de 5 à 6 mois qui peut être réalisé dans diverses structures en fonction du projet professionnel des étudiants.

Ce stage est majoritairement réalisé en entreprises mais peut aussi l'être dans des cabinets de conseil, ONG ou centres de R&D. Une attention particulière est portée à sa préparation (élaboration d'un pré-projet de stage avant le départ) et à son suivi (tutorat par un formateur).

Les thématiques de stages sont très variées et reflètent la diversité des métiers visés par la formation : évaluation/diagnostic filières et marchés, sourcing matières premières et gestion des approvisionnements, liens avec la production agricole, optimisation de la production et de la qualité des produits, conception de nouveaux produits et d'unités de transformation, contrôle et management de la qualité, hygiène/sécurité, appui à la création d'entreprise.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

[institut-agro.fr/montpellier](http://institut-agro.fr/montpellier)

## CONTACTS

**Manuel Dornier : enseignant - chercheur**  
manuel.dornier@supagro.fr

**Monique Royer : ingénieure pédagogique**  
monique.royer@supagro.fr