

CAMPUS

DES SCIENCES
DE L'ALIMENTATION

L'INGÉNIEUR
*l'alimentation,
au cœur de la vie*

IMAGINEZ

VOTRE AVENIR,

NOUS LE PRÉPARONS

AVEC VOUS

Oniris est un établissement public
sous tutelle du Ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation.



www.oniris-nantes.fr



PRODUIRE SAIN, SÛR... ET BON !

Imaginer, construire et piloter l'agroalimentaire de demain : sain, performant, innovant et durable

Oniris forme des ingénieurs spécialistes de l'agroalimentaire (1^{er} secteur industriel français), de l'alimentation et des bio-industries. La formation dispensée s'inscrit dans des enjeux de société majeurs que sont :

- la **sécurité alimentaire** (suffisance, qualité, sécurité sanitaire) et **l'amélioration de la santé humaine et animale** (équilibre nutritionnel, nutrition santé, biothérapies) : des enjeux fondamentaux pour l'humanité et les conditions de vie ;
- la **transition énergétique** et **agro-écologique**, l'éthique et la responsabilité sociétale et environnementale des industries agroalimentaires et activités connexes ;
- la **constante évolution** des entreprises qui intègrent des fonctions diverses (recherche, développement, production, qualité-sécurité, amélioration continue, achats...) et travaillent avec des partenaires en aval et en amont ;
- une **évolution des marchés** qui est accélérée par l'innovation et portée par la mutation des attentes des consommateurs ;
- le **développement du numérique** qui préfigure les mutations technologiques et sociétales à venir ;
- l'**essor des biotechnologies** au service des industries.

Oniris est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche public, rattaché au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

L'établissement est :

- expertisé par la Commission des Titres d'Ingénieur (CTI), instance nationale qui garantit l'adéquation entre la formation proposée et les besoins de l'industrie,
- accrédité à délivrer les diplômes nationaux de master, de doctorat.



QUI SOMMES-NOUS ?

Oniris, acteur de la formation initiale des étudiants

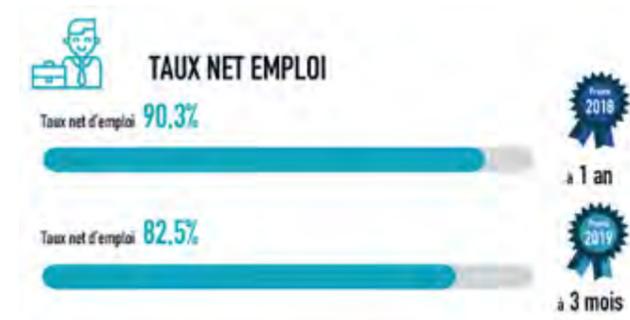
Oniris forme environ 1 100 élèves, en proposant notamment les formations correspondant :

- aux métiers d'ingénieur (diplôme d'ingénieur) dans les domaines d'applications de l'agroalimentaire/alimentation et des bioproductions.
- aux métiers de vétérinaire (diplôme de docteur vétérinaire). La spécificité de cette formation est d'associer les aptitudes acquises par une formation par la clinique, notamment au sein d'un hôpital de niveau européen, à celles résultant d'une formation par la recherche.



Insertion professionnelle des diplômés d'Oniris

Près de 85% des diplômés ont un emploi dès 6 mois après leur sortie d'école.



ÊTRE INGÉNIEUR, PAS UN MÉTIER, *DES MÉTIERS*

Les compétences de l'ingénieur Oniris : une entrée par les situations professionnelles

Les compétences sont toujours liées à des situations dans lesquelles elles peuvent être mobilisées ou développées par les apprenant(e)s.

1. Conception et gestion d'un projet

Situation générique dans laquelle l'ingénieur-e doit mettre en place les conditions nécessaires à la réalisation d'un projet quelle qu'en soit la nature.

2. Eco-conception et optimisation d'un produit, d'un procédé ou d'un service

Situation générique impliquant le développement d'une formule, d'un procédé, d'un service ou une stratégie marketing dans une démarche d'éco-innovation.

3. Pilotage, optimisation et amélioration d'un processus

Situation générique dont le but est d'organiser, formaliser et piloter un processus, tel qu'une production, une unité ou une ligne complète et d'assurer le suivi des productions afin de détecter les améliorations possibles.

4. Gestion de la conformité, de la qualité et de la sécurité

Situation générique consistant à élaborer et mettre en œuvre les moyens permettant de garantir et d'améliorer la qualité d'un produit, d'évaluer ses risques et bénéfices pour la santé du consommateur, de garantir la sécurité de l'Homme au travail et dans le respect de l'environnement.

5. Collaboration, communication et travail en équipe

Situation générique impliquant le fait de s'insérer dans une entreprise et un collectif de travail, d'entreprendre, d'organiser son travail et de gérer des relations interpersonnelles transmettant des informations ou des connaissances permettant de participer au bon fonctionnement de l'organisation.



- Ingénieur Recherche et Développement produit/procédé
- Ingénieur développement analytique
- Data Scientist
- Consultant
- Chercheur
- Enseignant

- Ingénieur qualification et validation
- Responsable qualité opérationnel
- Responsable qualité, hygiène, sécurité, environnement
- Contrôleur de gestion

- Responsable de production
- Ingénieur Développement industriel
- Responsable des achats
- Responsable approvisionnement
- Responsable logistique
- Responsable maintenance

- Chef(fe) de produit
- Chargé(e) d'études marketing
- Ingénieur technico-commercial
- Chargé(e) d'affaires
- Entrepreneur(e)
- Responsable communication
- Responsable import/export

Des métiers qui bougent

dans les domaines de l'alimentation, des biotechnologies de la santé (pharmacie / parapharmacie / cosmétologie).

Une insertion professionnelle depuis les PME jusqu'aux grands groupes de dimension internationale.

Paroles d'Anciens

Un réseau actif de diplômés

Diplômés ou futurs diplômés, chacun a besoin, tout au long de sa carrière, d'être accompagné dans son parcours professionnel.

L'ADAE développe ainsi des services pour aider ses membres dans leur recherche d'emploi, dans la définition de leur projet professionnel ou encore dans le recrutement de nouveaux partenaires professionnels :

- le parrainage des jeunes diplômés permet de définir un projet professionnel et d'appréhender plus sereinement le processus de recrutement ;
- l'ADAE propose des offres d'emploi accessibles en ligne gratuitement, améliorant ainsi l'accès des diplômés aux opportunités professionnelles ;
- l'ADAE met à disposition une CV-thèque permettant aux recruteurs de consulter une véritable banque de CV en ligne. Les diplômés peuvent joindre à leur CV une lettre de motivation ou leur projet professionnel.

Un autre but de l'Association des Anciens Elèves d'Oniris est d'établir et de maintenir des relations amicales et fraternelles entre membres, les anciens élèves, les étudiants et leur ancienne école.



<https://www.adae-oniris.com>

Thomas, diplômé 2017 ingénieur agroalimentaire

« Je suis responsable fabrication au sein d'une société qui fabrique des produits à base de surimi. J'ai la responsabilité de l'ensemble du personnel de production (environ 180 personnes) ainsi que des ateliers de fabrication et de conditionnement.

Justine, diplômée 2019 ingénieur agroalimentaire

« À Oniris, les étudiants sont invités à participer à un concours d'innovations alimentaires. Le produit que nous avons proposé avec mon équipe est allé loin, très loin dans la compétition. Parce que c'est le domaine R&D qui m'anime, j'ai décidé de fonder ma propre entreprise agroalimentaire proposant ce nouveau produit très innovant. Entreprendre dès la sortie de l'école, c'est possible !

Chloé, diplômée 2018 ingénieur agroalimentaire

« J'ai obtenu un double-diplôme en marketing et ingénierie. Je travaille aujourd'hui dans le service marketing d'un grand groupe cosmétique dans lequel je m'attache à faire vivre les outils de promotion numérique.

RECRUTEMENT ET VOIES D'ACCÈS VERS LA FORMATION INGÉNIEUR

Quelles spécialités choisir au lycée pour intégrer la formation ingénieur à Oniris ?

À partir de la rentrée scolaire 2020, la réforme du lycée général est pleinement déployée avec la mise en place d'une nouvelle terminale. Ce niveau comporte deux enseignements de spécialité, de six heures chacun, retenus parmi les trois que les élèves avaient choisis en première.

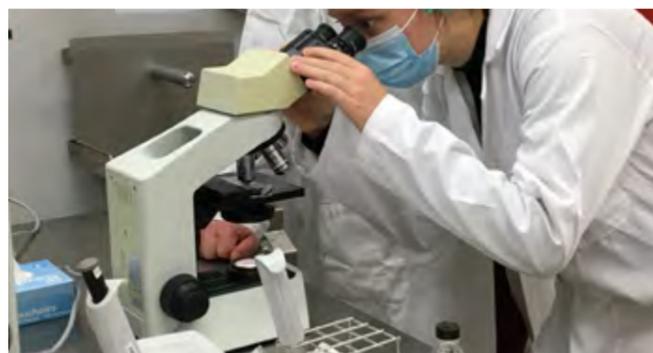
Recommandations des écoles nationales d'agronomie aux lycéens envisageant de poursuivre leurs études dans ces établissements

Pour la classe de première

Le choix de la spécialité SVT ou « biologie-écologie » (lycées agricoles) parmi les 3 spécialités à suivre en classe de première est indispensable pour connaître les bases de la biologie. Il sera complété par les choix des mathématiques et de la physique-chimie. D'autres combinaisons avec les spécialités sciences de l'ingénieur ou numérique sont possibles notamment pour les choix d'orientations plus tardifs, faits en licence, en BTSA, BTS ou DUT.

Pour la classe terminale

Le choix de la spécialité SVT ou « biologie-écologie » (lycées agricoles) a vocation à être maintenu parmi les deux spécialités suivies, mais des lycéens qui n'auraient pas fait le choix de maintenir cette spécialité en classe terminale doivent pouvoir aussi être en capacité de préparer les concours d'accès aux écoles nationales d'agronomie et aux écoles nationales vétérinaires. Si les mathématiques ne sont pas choisies en spécialité en classe terminale, l'option mathématiques complémentaire est vivement conseillée. D'autres combinaisons peuvent être possibles notamment pour les choix d'orientations plus tardifs après le bac en licence, en BTSA, BTS ou DUT.



Calendrier de l'année de terminale : les dates clés 2022



21 décembre 21
ouverture du site d'information Parcoursup.fr avec le moteur de recherche des formations

20 janvier 22
ouverture de la plateforme Parcoursup pour s'inscrire et formuler ses vœux

29 mars 22
date limite pour formuler ses vœux

7 avril 22
date limite pour compléter son dossier et confirmer ses vœux

Comment j'accède à la formation d'ingénieur à Oniris ?

Je choisis l'admission Post-Bac en L1

Un partenariat entre Oniris et AgroCampus Ouest permet d'intégrer directement la formation ingénieur agroalimentaire Oniris via la procédure Parcoursup.

20 places sont ouvertes aux élèves de terminales S, STI2D, STL ou STAV.

La formation se déroule en 2 étapes :

- les 2 premières années du cycle préparatoire (L1 et L2) sont réalisées sur le site d'Agrocampus Ouest à Rennes
- les 3 dernières années du cycle d'ingénieur sont réalisées sur le site d'Oniris à Nantes

L'entrée en 1^{ère} année s'effectue par concours sur titres, dossier et entretien de motivation. Sont examinées pour le dossier les notes :

- de première et terminale (math, physique-chimie, STV, français et langue vivante 1)
- du bac de français écrit et oral.

La procédure d'expression du vœu de formation sur Parcoursup et l'examen de la candidature sont communs mais il faut exprimer lors de cette procédure le choix de formation pour les 3 dernières années (de L3 à M2), c'est à dire soit la formation d'Oniris à Nantes, soit la formation d'Agrocampus Ouest à Rennes.

Je choisis les classes préparatoires

Concours national A et A TB

Les classes préparatoires préparant au concours d'entrée à Oniris (niveau L3) sont les suivantes :

- **après un bac S** : classe préparatoire Biologie, Chimie, Physique et Sciences de la vie (BCPST)
- **après un bac technologique (STL ou STAV)** : classe préparatoire Technologie et Biologie (TB)

Les concours sont communs aux écoles vétérinaires et ingénieurs dépendant du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



Je choisis l'Université

Sur concours national B

La réforme de la voie B entre en vigueur à partir de la session 2021. Le concours est ouvert aux étudiants dès la L2 (sauf pour la Licence Professionnelle), dans les domaines des sciences de la vie, de la terre ou de la matière ou dans les domaines requis.

Le concours comprend :

- une phase d'admissibilité avec examen de dossier ;
- une phase d'admission comprenant une épreuve « Sciences et Société » afin d'évaluer la culture générale, la capacité d'argumentation ; un entretien avec le jury ; un entretien en anglais sur la base d'un texte.

Je choisis de faire un BTS ou DUT

Concours national C2-DUT

La voie C2 du concours commun est ouverte aux étudiants inscrits en deuxième année de préparation d'un DUT dans l'une des spécialités de chimie, de génie biologique, de génie chimique et d'hygiène, sécurité, environnement.

Après une épreuve d'admissibilité sur dossier, l'admission comporte 3 épreuves orales :

- un entretien de motivation avec le jury
- un entretien sur travaux ou mémoire de stage : cet entretien n'a pas vocation à vérifier les connaissances scientifiques mais la capacité à prendre du recul sur le travail effectué
- une épreuve de langue anglaise

Concours national C

Même s'il est accessible directement, ce concours se prépare le plus souvent dans les classes préparatoires ATS.

Etre ingénieur apprenti

Le diplôme d'ingénieur peut également être préparé par la voie de l'apprentissage : même diplôme mais modalités pédagogiques différentes.

Le concours d'entrée est commun aux écoles d'ingénieur du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, il se prépare après un BTS, un DUT ou une licence professionnelle. Après les épreuves d'admissibilité, l'admission comporte 1 épreuve orale : un entretien de motivation avec le jury.

Une unité d'enseignement de différenciation propre à l'origine des étudiants, placée en début de formation, permettra le renforcement spécifique des connaissances et acquis d'apprentissage fondamentaux à la formation de l'ingénieur Oniris, qui n'auraient pas été acquis antérieurement.

CONTENU DE LA FORMATION INGÉNIEUR À ONIRIS



		Mises en situation école	Mises en situation professionnelle
L3	<p>La 1^{ère} année de formation a pour objectif l'acquisition de la majorité des compétences de l'ingénieur agroalimentaire ou d'un secteur utilisant des biotechnologies</p> <ul style="list-style-type: none"> Enseignements différenciés selon l'origine des étudiants (voir p.7) Socle commun : <ul style="list-style-type: none"> Insertion Professionnelle et langues vivantes Connaissance de l'Entreprise Sciences pour l'Ingénieur Sciences des données Propriétés des Aliments Propriétés biochimiques des composés d'intérêt nutritionnel Maîtrise des risques biologiques en IAA Procédés de transformation 	<p>S5 Découverte des IAA : visites d'usines, premier contact avec la halle de technologie, projet bibliographique pour développer la curiosité scientifique</p> <p>S6 De la recette au produit : semaine de fabrication dans la halle technologique</p>	<p>Stage en production industrielle entre S5 et S6 (4 semaines)</p>
M1 Titulaires d'un M1 Concours D 3 places	<p>La 2^{ème} année se caractérise par une plus grande personnalisation des parcours</p> <ul style="list-style-type: none"> Un semestre obligatoire de mobilité internationale : <ul style="list-style-type: none"> Mobilité académique en S7 ou S8 chez l'un de nos nombreux partenaires Mobilité «stage» en S7 ou S8 ou durant l'été entre S8 et S9 : en entreprise ou laboratoire de recherche à l'étranger. Le socle commun qui se poursuit en approfondissant le niveau de compétences et des propositions différentes à chaque semestre Des enseignements au choix, différents en S7 et S8 	<p>S7/S8 Projet interdisciplinaire : DIMOO De l'Idée à la Mise en Œuvre Opérationnelle (planification sur un seul ou les deux semestres selon le choix de mobilité)</p>	<p>Stage «Chargé d'études» 10 à 13 semaines préférentiellement en entreprise</p>
M2	<p>La 3^{ème} année propose un socle commun et est constituée majoritairement par les domaines d'approfondissements (200h) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le vivant au cœur d'une alimentation de qualité, saine, sûre et durable (VIVALIM) Accompagner les transitions vers un système alimentaire durable Recherche, développement et innovation Gestion de projets innovants Doubles diplômes : <ul style="list-style-type: none"> Masters (parcours M2) NSA, Man-Imal, Biotech/Santé Universités brésiliennes Doubles compétences Ingénieur-Manager Audencia 	<p>Projets communs à plusieurs approfondissements (300h) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Travail en équipe Encadrement scientifique et technique <p>Réponse à une demande des professionnels ou intégration dans un projet de recherche</p>	<p>Stage de fin d'études 24 à 26 semaines en entreprise, centre de recherche ou institut technique. Le futur ingénieur doit répondre à une problématique de l'entreprise en mettant en œuvre une démarche scientifique guidée par un enseignant-encadrant</p>

UN ANCRAGE FORT AVEC LE MONDE PROFESSIONNEL

Une immersion de 9 mois en entreprise

- 1^{ère} année : stage opérateur (4 semaines)
- 2^{ème} année : stage de chargé d'études (10 à 13 semaines)
- 3^{ème} année : mémoire ingénieur (24 à 26 semaines)

Un accompagnement personnalisé du projet professionnel de chaque étudiant

Une formation scientifique solide

Des enseignements adossés aux activités de recherche

Une ouverture à l'international affirmée

- 10% des enseignements en anglais
- Des possibilités de doubles diplômes avec d'autres grands établissements (Audencia, Université de São Paulo (Brésil), certains Masters...
- Nombreux partenariats avec des universités étrangères dont l'Université Laval (Québec), Brooks University (Oxford), l'Université de Copenhague...
- mobilité obligatoire en 2^{ème} année d'un semestre ou de 16 semaines minimum en entreprise couplée au stage «chargé d'étude» lors de l'été.

Des mises en situation professionnelles et une implication des professionnels dans la formation :

- Une présence des professionnels dans les instances de réflexion et décision (Conseil de Perfectionnement, CA)
- Travaux Pratiques dans une halle de technologie ultra moderne de 3 000m²
- Mises en pratique au sein d'un plateau dédié aux biotechnologies
- Projets ingénieur commandités par des professionnels

Calendrier des stages

SEPT	OCT	NOV	DEC	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	ANNÉE
													1
													2
													3

Stage Production industrielle

Stage Chargé d'études

Stage ingénieur de fin d'études

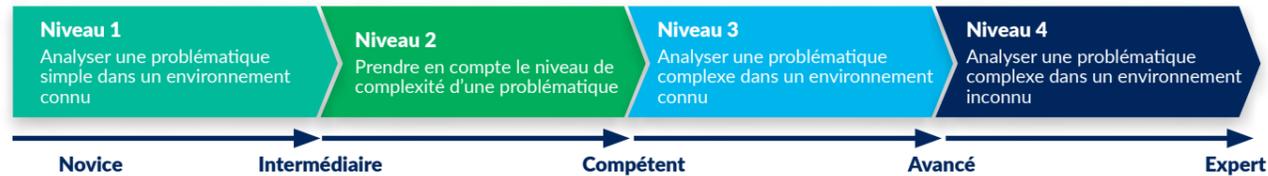


L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE AU SERVICE DE LA FORMATION

Approche par compétences

Les niveaux de mobilisation, au nombre de quatre pour chaque compétence de notre référentiel doivent permettre de situer la performance de l'ingénieur tout au long de sa formation. Ils servent à l'évaluation des compétences par les équipes pédagogiques. Chaque Unité d'Enseignement prépare et évalue à une ou plusieurs compétences à un niveau donné.

Le **niveau 2** est le niveau garanti pour tous les étudiants ayant suivi le socle commun de la formation (le **niveau 3** correspond à des éléments de choix de parcours des étudiants et le **niveau 4** correspond à une expérience professionnelle approfondie qui dépend des stages, projets ingénieurs et approfondissements et qui peut également dépasser le cadre de la formation initiale).



Mises en situation

Que ce soit par les stages entreprise ou les projets au sein de l'école, la maquette pédagogique offre plusieurs possibilités pour s'entraîner à mettre en œuvre les compétences développées tout au long de la formation, et ce, de manière progressive, niveau par niveau.

Chaque année, voire chaque semestre, est caractérisée par une mise en situation école sous la forme d'un projet intégrant toutes les acquisitions vues dans les autres enseignements, dans laquelle il est demandé aux étudiants d'effectuer un projet lié au monde industriel et guidé par des enseignants.



Evaluation des compétences

Le développement des compétences par les étudiants sera évalué dans le cadre d'évaluations finales ou intermédiaire à travers les différentes acquisitions visées par les étudiants. Nous avons également développé des outils d'auto-évaluation, de co-évaluation et d'évaluation par les pairs. Ces outils permettent notamment à l'étudiant d'être guidé dans son orientation, de personnaliser son parcours et de se préparer dans son insertion professionnelle et sa recherche de stage.

Personnalisation des parcours

En 2^{ème} année, l'étudiant aura le choix de la période et des modalités de sa mobilité internationale. Et il aura également la possibilité de choisir parmi 3 UE sur 4 séries d'UE (180h) qui seront différentes à chaque semestre. Cela lui permettra de compléter son socle commun selon les compétences qu'il voudra développer ou approfondir.

UN ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE ET DES OUTILS TECHNOLOGIQUES INNOVANTS

Dans les industries alimentaires, l'innovation est permanente

Oniris met ainsi à la disposition des étudiants des outils de dimension industrielle qui permettent de compléter la formation des étudiants par des applications technologiques en phase avec le terrain.

Parmi ces outils : une **Halle de Technologie Alimentaire**, un **espace de co-design**, un plateau dédié à **l'évaluation sensorielle**.

Une salle de co-design pour booster la créativité !

L'espace de co-design d'Oniris est un lieu propice au travail en équipe, aux échanges et au partage. L'aménagement de la salle ainsi que ses équipements informatiques et de diffusion des médias (murs d'écran collaboratifs, écrans tactiles, etc.) ont été pensés de manière à favoriser les interactions et le travail collaboratif notamment en équipes composées d'intervenants d'horizons différents et pluridisciplinaires.



L'évaluation sensorielle est au centre des activités de conception, développement, contrôle et analyse des produits alimentaires.

Compétences essentielles à l'ingénieur agroalimentaire, l'évaluation sensorielle et ses méthodes font partie des enseignements de base d'Oniris et son apprentissage passe tant par des enseignements théoriques que par des mises en oeuvre pratiques concrètes au sein d'un plateau entièrement dédié à la discipline.



Projet Ingénieur de 3^{ème} année

L'organisation du travail en mode projet est une réalité à laquelle l'ingénieur est confronté dès son arrivée dans l'entreprise. La pédagogie par projet place donc l'élève dans une situation représentative de son futur métier.

Chaque projet est pris en charge par un groupe de **2 à 3 étudiants** en dernière année d'école d'ingénieur de la spécialité agroalimentaire pour un total de **300h**.

De la définition du projet à la réalisation des expérimentations, les élèves bénéficient d'un accompagnement pédagogique important et de l'expertise des laboratoires d'Oniris.

Les étudiants travaillent sur des projets proposés par les entreprises dans des domaines de :

- Développement, optimisation des procédés et bioprocédés
- Formulation et reformulation de produit
- Caractérisation chimique, nutritionnelle et aromatique
- Aide à l'innovation produit
- Statistique appliquée
- Organisation industrielle
- Qualité sécurité



Projets d'innovation collaborative id4Food

Le programme id4Food vise à rapprocher et à fédérer des formations variées pour répondre aux nouveaux besoins des secteurs de l'agroalimentaire **en matière d'innovation**. Dans ce contexte, des équipes d'étudiants d'horizons divers travaillent sur des projets d'innovation confiés par des entreprises.

En fonction du projet, les aspects suivants sont abordés : génération/développement de concepts, études consommateurs, faisabilité technologique, études sanitaires, nutritionnelles, aspects juridiques et réglementaires...

Les équipes d'étudiants bénéficient de l'ensemble des dispositifs des établissements partenaires (espace de co-design, halles technologiques, laboratoires d'analyse...) et **de l'encadrement d'enseignants-chercheurs** de chacun des établissements partenaires, qui sont, en plus d'Oniris :



Le Centre d'Innovation Alimentaire d'Oniris

regroupe l'espace de co-design, la halle de technologie alimentaire et le plateau d'évaluation sensorielle. Ces plateformes et plateaux techniques sont localisés sur le site de la Géraudière, principal lieu de formation des futurs ingénieurs en agroalimentaire et bioprocédés de l'école.

Le Centre d'Innovation Alimentaire a pour vocation d'accompagner l'innovation et développer le transfert des savoirs et des techniques

La Halle de Technologie Alimentaire est constituée :

- d'une plateforme technologique de 3 000 m² équipée de 120 pilotes concernant les différents secteurs agroalimentaires ;
- d'une cuisine professionnelle de 70 m² comprenant 6 postes de travail, un espace pâtisserie, une légumerie et une laverie ;
- d'une Halle de développement pour la fabrication de préséries et la production

Des enseignements assurés par des Enseignants-Chercheurs

Akteur de l'enseignement supérieur, Oniris déploie également des activités de recherche dans les domaines de la santé publique, de la santé animale et de l'alimentation. La recherche à Oniris est portée par 9 unités de recherche labellisées par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et 3 laboratoires d'accueil pour les activités de recherche d'enseignants-chercheurs d'Oniris.

Le dynamisme des enseignants-chercheurs dans leur recherche rejaille inmanquablement sur l'intérêt de leurs cours, garantissant des enseignements de qualité, à la pointe des connaissances fondamentales et appliquées dans leur domaine de compétences.



Les unités de recherche d'Oniris qui développent leurs travaux dans le domaine des Sciences de l'Alimentation

GEPEA - GENie des Procédés-Environnement-Agroalimentaire | UMR CNRS, Ecole des Mines, Université de Nantes

SECALIM - SECurité des ALIMents et Microbiologie | UMR INRA

LABERCA - LABoratoire d'Etude des Résidus et Contaminants dans les Aliments | UMR INRA

StatSC - Statistique-Sensométrie-Chimométrie

LEMNA - Laboratoire d'Economie et de Management Nantes Atlantique

DEVENIR INGÉNIEUR EN CHOISSANT LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

L'apprentissage vise à renforcer l'attractivité des métiers des Industries Agroalimentaires par la découverte des missions de l'ingénieur en usine et l'exercice progressif des fonctions de management. La formation d'ingénieur Oniris par la voie de l'apprentissage est proposée en partenariat avec le Centre de Formation d'Apprentis Nantes Terre Atlantique de Saint Herblain.

L'alternance, c'est 62 semaines de formation à Oniris et 93 semaines en entreprise sur 3 ans.

Une alternative à la formation sous statut étudiant

- Les deux voies de formation préparent au même diplôme et doivent donc assurer l'acquisition de l'intégralité des compétences du référentiel de l'ingénieur Oniris.
- Les modalités pédagogiques peuvent différencier de la formation sous statut étudiant. Notamment, les ingénieurs par apprentissage gèrent des projets appliqués aux problématiques des entreprises d'accueil.
- Une mobilité de 4 semaines est obligatoire et un même niveau d'anglais que pour la formation sous statut étudiant est exigée.
- En apprentissage, l'entreprise est un lieu de formation à part entière et assure l'acquisition partielle ou totale de certaines compétences à travers les missions confiées à l'ingénieur apprenti.
- En formation, un accompagnement spécifique est organisé : **tutorat par un Enseignant-Chercheur et accompagnement par la responsable coordination apprentissage**, petits groupes de travaux spécifiques aux apprentis, soutien sur les matières scientifiques.
- L'orientation de 3^{ème} année au choix de l'apprenti.
- Un accompagnement personnalisé est réalisé annuellement par le tuteur sur site industriel.

Le recrutement des ingénieurs par apprentissage se fait sur concours national.

Les candidats doivent s'inscrire en ligne entre décembre et janvier sur le site www.concours-agro-veto.net.

Les épreuves d'admissibilité comprennent :

- Une épreuve de sélection sur dossier ;
- Une épreuve écrite d'anglais ;
- Une épreuve écrite d'analyse et de synthèse de documents techniques et scientifiques.

Les **oraux de motivation** auront lieu à Oniris en Avril.

Bien que la rentrée en 1^{ère} année des étudiants ingénieurs par apprentissage soit en septembre, ceux-ci disposent d'un délai de 3 mois pour finaliser un contrat d'apprentissage dans une entreprise d'accueil.

Les atouts de l'apprentissage

Pour l'apprenti

- Apprendre son métier dans l'action : les compétences professionnelles de l'ingénieur sont acquises à travers les missions et projets en entreprise.
- Faciliter son insertion professionnelle en valorisant les 3 années d'expérience.
- Bénéficier du statut de salarié (rémunération, droits sociaux).

Pour l'entreprise

- Impliquer les entreprises à travers des réunions annuelles des maîtres d'apprentissages : réunions d'information, d'échanges et de perfectionnement.
- Intégrer des jeunes et leur transmettre les savoirs faire de l'entreprise.
- Confier des projets, des missions à un collaborateur en devenir.
- Préparer le renouvellement des cadres.
- Bénéficier de conditions financières incitatives.

Joris, diplômé 2020 ingénieur par apprentissage

« J'ai choisi la formation par apprentissage en connaissance de cause. Après deux ans d'apprentissage en BTS dans une industrie laitière, j'étais convaincu que cette nouvelle expérience allait une fois de plus m'apporter de nouveaux savoir-faire et savoir-être. Ces compétences, validées par une expérience « du terrain », me semblaient être plus percutantes sur un CV et des arguments de poids pour un éventuel futur recrutement. Certes, le parcours n'est pas de tout repos, mais pour moi c'est le plus concret/le plus complet. Enfin, après 3 années, l'entreprise dans laquelle j'effectuais mon apprentissage m'a proposé un CDI avec un poste à responsabilité à la clef.

Vous n'avez plus qu'à vous lancer ! »

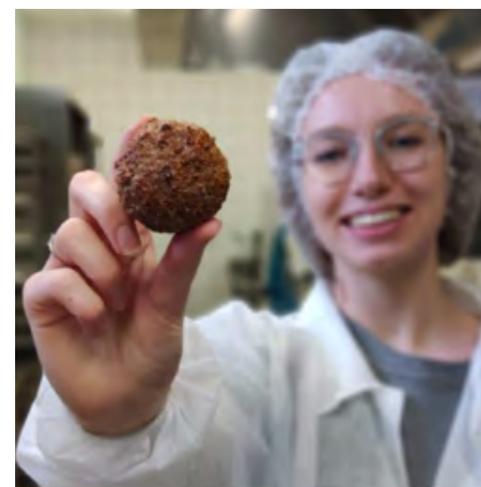


Oniris stimule l'esprit d'entreprendre !

Chaque année, Oniris organise un Forum des métiers dans les filières agroalimentaires

Cette journée est un moment d'échange et de partage entre les entreprises et les jeunes étudiants et diplômés d'Oniris afin de mieux connaître les métiers et faire mûrir le projet professionnel des étudiants.

Mais où vont-ils chercher tout ça ?



Ils s'appellent « Les Croc's Magnons », « Morphée », ou « Kokinéo » ; ce sont des produits alimentaires innovants, imaginés et développés par les étudiants d'Oniris en fin de parcours à l'école.

Ces créations, particulièrement abouties et commercialement réalistes, grâce aux partenariats établis avec des industriels et des centres techniques, sont présentées à l'occasion de concours étudiants d'innovation alimentaire, à l'instar du concours ECOTROPHELIA.

ECOTROPHELIA a l'ambition de promouvoir l'entrepreneuriat et la compétitivité dans le secteur alimentaire européen, notamment par l'organisation du concours national et européen d'innovation alimentaire « Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire ».

Véritable incubateur d'idées pour l'industrie alimentaire, ECOTROPHELIA réussit l'audacieux pari de mobiliser et faciliter les coopérations entre les acteurs de l'enseignement supérieur, de la recherche et des entreprises pour préparer les produits alimentaires écoresponsables de demain.

Régulièrement primés à ce concours, les produits innovants proposés par les étudiants d'Oniris connaissent parfois un destin qui dépasse le cadre de la formation en faisant l'objet d'une industrialisation et d'une mise en marché dans les circuits de la distribution française.



OJAS est l'association type Junior entreprise d'Oniris. Elle constitue une passerelle entre les études et l'entreprise, au service de l'**insertion professionnelle** des étudiants.

OJAS propose des services aux entreprises et permet aux étudiants de mettre en pratique leurs savoirs en répondant aux besoins de clients variés : Grands groupes, ETI ou PME.

OJAS, répond au plus près des besoins des entreprises grâce à l'accompagnement d'étudiants dont les formations et les connaissances permettent de répondre rigoureusement à leurs projets : études de marché, analyses statistiques, enquête de satisfaction, recherche bibliographique, formulation, génération d'idées, analyse sensorielle...

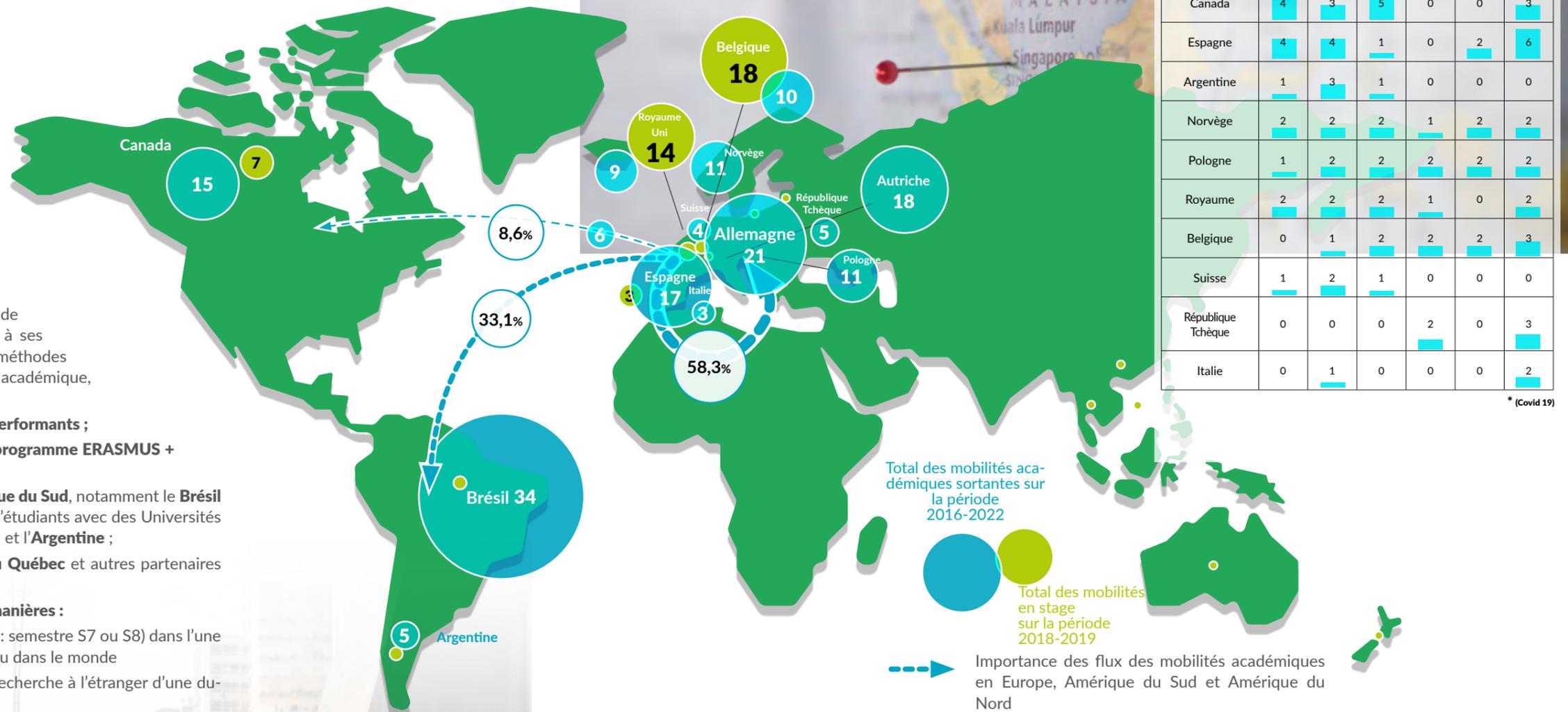
En savoir + : <https://www.ojas-oniris.fr>

UNE GRANDE ÉCOLE DE L'AGROALIMENTAIRE OUVERTE SUR LE MONDE

La formation ingénieur d'Oniris prépare les étudiants à devenir des acteurs majeurs des secteurs de l'alimentation et de l'agroalimentaire de demain, et ce dans le monde entier.

A Oniris, le mot « International » trouve tout son sens :

- **100% des étudiants** de la filière Ingénieur effectuent une mobilité à l'international d'un semestre, sous forme académique ou de stage dans des entreprises du secteur privé ou en laboratoire de recherche. À travers cette mobilité, Oniris permet à ses étudiants de découvrir d'autres cultures, d'autres méthodes de travail et de compléter leur formation aussi bien académique, scientifique que pratique ;
- **Des enseignements et des laboratoires de langue performants ;**
- Un partenariat européen varié et durable grâce au **programme ERASMUS +** et à la Mobilité Internationale de Crédits ;
- Un fort développement des **échanges avec l'Amérique du Sud**, notamment le **Brésil** (3 doubles diplômes et des conventions d'échange d'étudiants avec des Universités de l'Etat de São Paulo ou de l'Etat de Santa Catarina) et l'**Argentine** ;
- Des mobilités académiques vers l'Université Laval au **Québec** et autres partenaires partout dans le **Monde**.
- **La mobilité internationale se décline de plusieurs manières :**
 - Une mobilité académique d'un semestre (niveau M1 : semestre S7 ou S8) dans l'une des nombreuses universités partenaires en Europe ou dans le monde
 - Un stage dans une entreprise ou un laboratoire de recherche à l'étranger d'une durée de 16 semaines minimum :
 - o En substitution d'un semestre académique S7 ou S8
 - o Pendant l'été entre le M1 et le M2 conjointement au stage « chargé d'étude »
 - Comme pour l'ensemble de la formation, cette mobilité permettra l'acquisition de compétences du référentiel ingénieur.



A Oniris, les étudiants sont immergés dans une culture internationale (présence d'étudiants ERASMUS, doubles diplômes brésiliens, parcours de M2 internationaux). Lors de leur projet Ingénieur de fin de cursus, les étudiants d'Oniris sont amenés à côtoyer, dans les laboratoires de Recherche, des étudiants en Doctorat ou en Master de cultures très variées ; Européens, Sud-Américains, Indiens (...) cohabitent et interagissent dans un enrichissant milieu interculturel.

En outre, Oniris propose un Master of Science International (PM3F) entièrement dispensé en anglais, développé en étroite collaboration avec l'IMT-Atlantique. Ce Master est destiné à des étudiants étrangers ayant un grade de Bachelor en Ingénierie et désireux d'orienter leur carrière vers l'agroalimentaire.

Mobilités en stage	
Pays	TOTAL
Belgique	18
Royaume Uni	14
Irlande	8
Canada	7
Espagne	3
Pays Bas	3
Argentine	2
Brésil	2

Suisse	2
Allemagne	1
Australie	1
Brunei	1
Danemark	1
Norvège	1
Nouvelle Zélande	1
Thaïlande	1
Vietnam	1

UNE **VIE ÉTUDIANTE** RICHE ET CONVIVIALE

Oniris est un lieu de vie rythmé par les activités scolaires et parascolaires des étudiants.

Oniris offre à ses étudiants une grande diversité d'activités parascolaires et leur permet de bénéficier d'un cadre de vie privilégié : un environnement naturel où il fait bon étudier. Implanté sur deux sites, Oniris est à proximité directe de la ville de Nantes ; ville portée par le dynamisme de la région des Pays de la Loire et connue à travers le monde tant pour la qualité de vie qu'elle offre à ses habitants que pour la multiplicité d'événements culturels de notoriété internationale qui s'y déroulent.

Sport

Les clubs sportifs permettent de pratiquer de nombreux sports sur les deux sites de la Chantrerie et de la Géraudière.

Les sports collectifs classiques tels que le rugby, basket, volley, football, ... mais aussi le tennis, la plongée et la voile.

Les étudiants peuvent également profiter des sports proposés par le SUAPS (Service Universitaire des Activités Physiques et Sportives), pour environ 40 euros l'année pour 3 activités.

Oniris dispose d'un terrain de sport dont le revêtement synthétique est spécialement adapté à la pratique du football et du rugby et d'un gymnase.



Loisirs

Présents sur les deux sites d'Oniris, de nombreux clubs proposent des activités artistiques enrichissantes : photo, vidéo, théâtre, musique, dessin... il ne vous reste plus qu'à choisir dans quel domaine laisser libre cours à vos talents d'artiste !

Les étudiants d'Oniris peuvent également adhérer à des clubs spécialisés selon leur cursus.



Bienvenue à Nantes !

Nantes, 6^{ème} ville de France en nombre d'habitants, offre un cadre de vie de qualité, grâce à une centaine de parcs urbains, la proximité de l'océan et une offre culturelle riche.

 315 000 emplois	 61% d'espaces naturels
 51 000 étudiants	 200 km de cours d'eau
 10 Grandes Écoles	 42 kilomètres de tramway
 2 000 chercheurs	 350 km de continuités cyclables

Informations pratiques

Se déplacer

Un large choix de solutions de transport s'offre aux habitants de l'agglomération : trams, tram trains, bus et même navettes fluviales.

La tan, société de transports nantais, gère les transports collectifs à Nantes.

Se restaurer

Les étudiants peuvent se restaurer au sein de l'établissement avec le CROUS à moindre coût.

Se loger

En 2015, la résidence universitaire «Madeleine BRES» a ouvert ses portes sur le site de la Géraudière. La résidence est gérée par le CROUS de Nantes qui met à disposition d'Oniris 135 places dont 18 pour les étudiants internationaux.

L'accès à ces logements est prioritairement donné aux étudiants boursiers sur critères sociaux et aux nouveaux arrivants.

Les étudiants non concernés par un logement en résidence universitaire devront chercher un logement dans des résidences privées (studio ou appartement, chambre chez l'habitant, colocation...)

Droits d'inscription

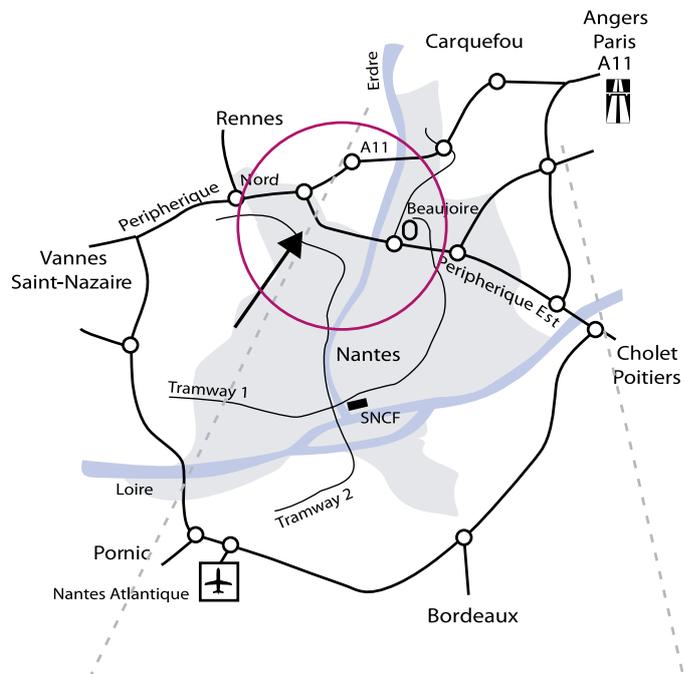
Oniris est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche public. Les droits d'inscription pour un étudiant ingénieur étaient de 1786€ à la rentrée 2021. Les droits d'inscription sont fixés par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation et sont révisables chaque année. Montant de la CVEC (contribution vie étudiante et de campus) en 2021 : 92€

ONIRIS IMPLANTÉ AU COEUR DU **TECHNOCAMPUS** DE L'ALIMENTATION

Oniris est situé à Nantes, au coeur du Grand Ouest agroalimentaire

et au sein du site de la Géraudière qui concentre des structures développant leur activité autour de l'alimentation.





Rue de la Géraudière
 CS 82225
 44322 NANTES Cedex 3
 02 51 78 54 54



www.oniris-nantes.fr



oniris.nantes



@oniris_officiel

