

# Cursus Ingénieur en Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies - Nantes

## Cette formation est destinée aux...

Cette formation s'adresse aux jeunes **attirés par l'agroalimentaire, les bioprocédés et les biotechnologies, et désireux d'évoluer vers des fonctions d'ingénierie à forte responsabilité.** Le cursus Ingénieur en Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies de ONIRIS forme des spécialistes capables de maîtriser, encadrer et piloter des projets industriels dans une approche globale, systémique et durable de l'usine du futur.

Les futurs ingénieurs développent une vision intégrée de la performance industrielle, prenant en compte la qualité et la sécurité des produits tout au long de leur cycle de vie, les attentes des consommateurs ainsi que les enjeux environnementaux et organisationnels. Ils sont préparés à intervenir dans des contextes exigeants, marqués par l'innovation, l'amélioration continue et l'éco-conception.

**La formation se déroule en apprentissage au sein de l'une de nos 800 entreprises partenaires du secteur agroalimentaire.**

**En entreprise, le rôle de l'apprenti sera de :**

- Concevoir et gérer des projets d'ingénierie en lien avec la production ou l'innovation
- Participer à l'éco-conception et à l'optimisation de produits, procédés ou services
- Piloter, optimiser et améliorer des processus industriels
- Contribuer au management de la qualité, de la sécurité et de la conformité réglementaire
- Collaborer avec des équipes pluridisciplinaires (production, R&D, qualité, marketing)
- Apporter une expertise technique dans une logique de performance et d'amélioration continue

À l'issue du cursus, l'ingénieur pourra exercer des fonctions à responsabilité en production industrielle, en recherche et développement, en qualité, en marketing, en conseil ou en expertise, et évoluer vers des missions en logistique ou en direction.

## Programme

### Enseignements professionnels et généraux

- Sciences et méthodes de l'ingénieur agroalimentaire
- Sciences des aliments et Biotechnologies
- Sciences humaines, économiques, sociales et juridiques
- Culture, communication et connaissance de soi

### Spécialisations

En 3e année, l'apprenti doit choisir une spécialité au choix parmi :

- **VIVALIM** : le vivant au coeur d'une alimentation de qualité, saine, sûre et durable
- **TRANSITIONS** : Accompagner les transitions vers un système alimentaire durable.
- **FOOD'S** : Recherche, développement et innovation produits
- **GENEPI** : Gestion Entrepreneuriat innovation alimentaire

**Diplôme** : Niveau 7 (Equivalent Cursus Ingénieur)

**Secteur** : Recherche & développement, Production, Logistique, Management, Sécurité et qualité

**Durée** : 36 mois

## En bref

**Niveau prérequis :**

**BAC +2 (diplôme de niveau 5)**

**Niveau du diplôme visé :**

**Niveau 7 (Equivalent Cursus Ingénieur)**

**Public** : Ce cursus ingénieur est ouvert à toutes les personnes âgées de 15 à moins de 30 ans, de nationalité française, ressortissant de l'Union Européenne ou aux personnes de nationalité étrangère en situation régulière de séjour et de travail. Cette formation est ouverte aux personnes en situation de handicap.

### Modalités d'admission :

Le candidat postule au concours national commun AgroVeto, VOIE APPRENTISSAGE. L'admissibilité est déclarée suite à ce concours, à l'examen du dossier scolaire et à un entretien de motivation. La signature du contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil valide définitivement l'entrée en formation du candidat.

**Code RNCP :**

**36032**

## Le campus



**ONIRIS -**

Rue de la Géraudière

## Mobilité à l'étranger

**Dans le cadre de ce cursus d'ingénieur, les apprentis doivent réaliser une mission à l'étranger d'une durée moyenne de 12 semaines au sein d'une entreprise.**

Cette expérience internationale permet aux apprentis de développer leurs compétences techniques dans un environnement professionnel différent, de s'adapter à de nouvelles méthodes de travail et de renforcer leur capacité à évoluer dans un contexte interculturel. Cette immersion favorise également l'autonomie, l'ouverture d'esprit et la maîtrise de l'anglais professionnel, autant d'atouts essentiels pour évoluer dans des entreprises industrielles à dimension internationale.

## Combien de temps en entreprise et à l'école ?

La formation est répartie de la façon suivante :

- **40 % du temps à ONIRIS**, notre école partenaire – *Soit 257 jours d'enseignement répartis sur 12 mois.*
- **60 % du temps en entreprise.**

## Quels sont les débouchés après un Cursus Ingénieur Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies ?

Après un **Cursus Ingénieur Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies**, les jeunes diplômés peuvent intégrer une entreprise agroalimentaire et exercer les métiers suivants :

- Responsable de production
- Responsable de projet industriel
- Ingénieur méthode et industrialisation
- Responsable d'atelier, chef d'équipes
- Ingénieur recherche et développement
- Ingénieur procédés, travaux neufs, maintenance
- Ingénieur qualité, hygiène, sécurité, environnement et développement durable

## Comment rejoindre le Cursus Ingénieur en Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies - Nantes

**1. Tu es actuellement ou titulaire d'un BAC +2 ou BAC +3 scientifique ou technique (BTS, BTSA, BTSM 2, BUT 2, BUT 3, Licence Pro)**

Tu souhaites intégrer le cursus Ingénieur en Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies en apprentissage

**Je candidate**

**A noter :** Certaines formations ne donnent pas accès à la voie de l'apprentissage :

- Licence générale
- Prépa CPGE, BCPST ou TB

44300 Nantes

Site : <https://www.oniris-nantes.fr/>

## Une question ?

Contactez-nous

**02 98 64 55 51**

## 2. Candidature au concours Agroveto voie Apprentissage

Après avoir rempli le formulaire, **tu reçois toutes les informations nécessaires pour t'inscrire au concours Agroveto voie apprentissage.**

### Calendrier pour la rentrée 2026

- **Du 8 décembre 2025 au 12 janvier 2026** : Inscription au concours sur la plateforme Agro Veto
- **20 janvier 2026** : fin de dépôt des pièces justificatives et paiements
- **1e mars 2026** : classement des vœux
- **9 mars 2026** : fin de dépôt des dossiers d'admissibilité
- **10 mars 2026** : épreuves écrites
- **19 avril 2026** : date limite d'envoi des lettres de motivation
- **21 mai 2026** : fin du classement des vœux

## 3. Annonce des vœux

A partir du 21 mai, l'IFRIA OUEST t'informe si tu es sélectionné pour intégrer l'Institut Agro à la rentrée. Tu es alors convié à une journée de présentation de l'école. Amélie te reçoit en entretien pour débiter, avec toi, l'accompagnement à la recherche d'entreprise.

## 4. La recherche d'une alternance

Amélie t'accompagne tout au long de ta recherche d'entreprise :

- Coaching : CV, entretien, lettre de motivation
- Mise en relation avec les recruteurs du secteur
- Transmission des offres d'alternance de nos 800 entreprises partenaires
- Invitation à nos jobdatings

## 5. La signature du contrat d'apprentissage

Une fois ton entreprise trouvée et le contrat signé, nous t'attendons à la rentrée de septembre !

## Informations pratiques

### Le cursus Ingénieur en Alimentation est-il reconnu par l'Etat ?

Oui, toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont reconnues par l'Etat et inscrites au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

#### Concernant le Cursus Ingénieur en Alimentation, Bioprocédés et Biotechnologies

- Le Certificateur est l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes Atlantique
- Son code RNCP est le [36032](#), enregistré le 02/02/2022

### Quels sont les objectifs de la formation ?

À l'issue de la formation, nos apprentis sont capables de :

- Résoudre et évaluer une problématique complexe rencontrée dans le

secteur agroalimentaire, en s'appuyant sur un large champ de connaissances scientifiques, notamment en analyse des risques, numérisation de l'entreprise et biotechnologie.

- Définir et mettre en place des stratégies de veille réglementaire et de protection de la propriété industrielle sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise.
- Définir les objectifs de production et mettre en place les moyens pour les réaliser (hommes, prestataires, sous-traitants, outillages, machines, ...) en tenant compte des aspects scientifiques, techniques, humains, sociaux et environnementaux.
- Définir et mettre en place des stratégies de management de la performance industrielle et de l'amélioration continue, mettre en place les indicateurs qualifiant l'hygiène, la sécurité, la qualité et l'impact environnemental, le respect des objectifs, des coûts et des délais
- Animer et coordonner les activités d'une équipe de production par un management participatif, et échanger avec les différentes équipes du marketing, la production, la qualité, voire la direction d'usine ou les utilisateurs.
- Répondre aux enjeux industriels et aux contraintes de compétitivité et de productivité en privilégiant des procédures éco-respectueuses, intégrer ces dimensions à l'échelle des échanges mondialisés.
- Connaître les différentes dimensions de la diversité culturelle et maîtriser la communication avec l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise interne et externe, dans un contexte international.

## Dans quels secteurs travailler une fois la formation terminée ?

---

Suite à l'obtention du diplôme, les apprentis peuvent **travailler dans le secteur agroalimentaire**, le 1<sup>e</sup> secteur industriel de France et **intégrer les équipes, Production, Amélioration Continue, Qualité, R&D**.

## La formation est-elle ouverte aux personnes en situation de handicap ?

---

Oui, **toutes les formations en apprentissage de l'IFRIA OUEST sont ouvertes aux personnes en situation de handicap**. Céline, notre référente handicap **accompagne les apprentis, les entreprises et nos écoles partenaires** afin de trouver des solutions durables pour aménager le lieu de formation et/ou le poste de travail.

**En lien avec l'AGEFIPH, cet accompagnement consiste à :**

- Réaliser un diagnostic afin d'identifier et mobiliser les aides adaptées
- Financer du matériel spécifique
- Faciliter les transports et les déplacements
- Mobiliser une aide humaine si nécessaire
- Co-financer la formation
- Proposer des aides financières pour l'apprenti et l'employeur

**Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).**

## La formation est-elle payante ?

---

Non, toutes les formations de l'IFRIA OUEST **sont gratuites pour les apprentis**.

Vous êtes un recruteur ? [Découvrez l'ensemble des coûts et des financements ici](#)

## Comment se déroule la formation à l'IFRIA OUEST ?

Cette formation de l'IFRIA OUEST combine des **cours en présentiel et des mises en application concrètes afin de favoriser l'acquisition durable des compétences**. Les apports théoriques sont régulièrement complétés par des mises en situations pratiques permettant d'ancrer les apprentissages dans des problématiques professionnelles réelles. Certains modules peuvent également être proposés en distanciel, selon les contenus pédagogiques.

Les enseignements se déroulent en classe entière ou en groupes restreints, en fonction des objectifs et des contraintes pédagogiques, **au sein de salles de formation et de laboratoires adaptés, équipés de matériels spécifiques, d'un espace de co-design et d'un plateau d'évaluation sensorielle**.

L'évaluation repose sur la présentation des candidats aux épreuves générales et techniques du diplôme d'ingénieur, **délivré par l'école et habilité par la Commission des Titres d'Ingénieurs pour la spécialité en Agroalimentaire**. Les modalités d'évaluation permettent de vérifier l'acquisition des connaissances et des compétences attendues tout au long du cursus. L'obtention d'un score minimum de 785 points au TOEIC est obligatoire pour la délivrance du diplôme. La validation se fait sur l'ensemble de la formation et non par bloc.

## Pourquoi choisir l'IFRIA OUEST pour sa formation en alternance ?

Choisir l'IFRIA OUEST, c'est intégrer un centre de formation **spécialiste des industries agroalimentaires** en Bretagne et Pays de la Loire. Depuis 30 ans, nous accompagnons les entreprises du secteur et leurs équipes dans le développement des compétences. Cette expertise terrain nous permet de proposer des formations **construites à partir des besoins réels des entreprises**, avec des contenus concrets et directement applicables sur le terrain.

Notre force, c'est avant tout **l'accompagnement individualisé**. Chaque apprenti est suivi tout au long de son parcours : aide à la recherche d'entreprise, coordination entre le centre de formation et l'employeur, points réguliers pour sécuriser le parcours jusqu'à l'obtention du diplôme. Cet accompagnement personnalisé fait la différence.

Les formations s'appuient sur :

- Des intervenants professionnels reconnus pour leur expertise
- Des enseignements pratiques en lien direct avec les réalités industrielles
- un réseau solide d'entreprises partenaires
- de nombreuses possibilités de poursuite d'études ou d'insertion professionnelle.

Être formé avec l'IFRIA OUEST, c'est aussi faire le choix d'un **secteur qui recrute fortement**, au cœur de l'industrie agroalimentaire, un pilier économique majeur du secteur.

## Chiffres clés de la formation

**100 %**

de réussite aux examens

**92 %**

de satisfaction

**0 %**

de rupture de contrat

**2**

interruption en cours de formation  
(rupture du contrat puis signature d'un  
nouveau contrat)

**8 %**

en poursuite d'étude

**100 %**

en emploi dans le métier visé

**42 %**

en emploi - en sortie de  
formation (sortant 2025)

**47 %**

en emploi - 6 mois après la sortie de  
formation (sortant 2024)

**Annotations :** Chiffres de l'enquête IFRIA OUEST de Septembre 2025 réalisée auprès de la promo sortante composé de 13 apprentis. Taux de réponse de 92 % pour les sortants 2025 et 81 % pour les sortants 2024.