

Ingénieur diplômé de l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique (ONIRIS)

RNCP36032 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 7
Sigle	Titre ingénieur — Titre ingénieur
Code(s) NSF	221, 200, 220
Formacode(s)	21554, 12081, 32062, 15099
Code(s) ROME	H1502, H1402, M1703, H1206, H2502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE AGROALIMENTAIRE ET DE L'ALIMENTATION NANTES ATLANTIQUE · SIRET : 13000853500010

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CFA AGRIC ANNEXE LGTA JULES RIEFFEL	19442061800044	Organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Oniris est un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP), établissement d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA). Situé à Nantes en Pays de la Loire, Oniris forme des docteurs vétérinaires, des ingénieurs et des techniciens supérieurs en agroalimentaire. L'établissement est au service de ses apprenants qui auront en charge la santé et le bien-être animal, la santé publique et la sécurité alimentaire, et qui contribueront à nourrir la planète, en s'adaptant au monde de demain grâce aux sciences de

l'alimentation et au génie des procédés alimentaires.

La France est la 2ème industrie agroalimentaire d'Europe. Sur le territoire, l'agroalimentaire est le premier employeur industriel, il compte plus de 17 000 entreprises et transforme 70 % de la production agricole française.

Ce secteur occupe une place de choix dans le secteur de l'agriculture et offre de multiples opportunités professionnelles au service de l'alimentation et de la qualité des produits, en mettant à profit des innovations technologiques et en veillant au respect des normes environnementales.

L'industrie agroalimentaire a contribué à la création d'emplois cadres en 2018 * et les prévisions de recrutements de cadres sont à la hausse dans le secteur agroalimentaire pour 2019-2020*. Les entreprises de l'industrie agroalimentaire sont prioritairement en quête de cadres expérimentés particulièrement bien formés et de cadres commerciaux (*Direction, Données, Etudes, Analyses (DDEA) de l'Apec en partenariat avec Opcalim - Observatoire de l'emploi cadre - Le marché de l'emploi cadre dans l'industrie agroalimentaire - JUILLET 2019).

Oniris

est

situé

au

cœur

de

la 2ème région agricole française et les

Pays

de

la

Loire

sont

également une région leader en matière d'industrie agroalimentaire.

Les Ingénieurs diplômés sont en capacité d'exercer des missions dans les entreprises des secteurs d'activité suivants en contexte national ou international : Industries agro-alimentaires, Industries chimiques, cosmétiques et pharmaceutique, biotechnologiques, Bureau d'études (ingénierie, conseil, audit), Commerce, Distribution, Administration d'Etat et collectivités territoriales, Structures de formation et de recherche.

Oniris certifie des ingénieurs spécialistes de l'agroalimentaire (1er secteur industriel français), de l'alimentation et des bio-industries.

La certification 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) ;
- 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 de 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.

ACTIVITÉS VISÉES

L'ingénieur spécialiste de l'agroalimentaire de l'Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation de Nantes-Atlantique (Oniris) maîtrise, encadre et dirige des projets d'ingénierie dans une approche intégrant une vision globale, systémique et durable de l'usine du futur prenant en compte la qualité et la sécurité des produits tout au long de leur cycle de vie, les besoins du consommateur et répondant aux enjeux et contraintes de l'organisation, dans une perspective de performance, d'amélioration continue, d'innovation et d'éco-conception ;

Celui-ci sera amené à exercer son expertise dans des activités et situations professionnelles qui lui seront confiées pour :

- Concevoir, optimiser et conduire un processus de transformation et de production de denrées alimentaires, de bioproduits ou cosmétiques.
- Créer, développer et optimiser un produit, un équipement ou un service.
- Gérer des projets transversaux en s'appuyant sur des réseaux pluridisciplinaires.

Il assure principalement des fonctions de responsabilité dans la production industrielle, dans la recherche et le

développement, dans la qualité et dans le marketing, également des fonctions de conseil et d'expertise, et dans une moindre mesure de technico-commercial, de responsabilité dans la logistique et de direction.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

? Évaluer et résoudre 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.

Ces compétences attestées de l'ingénieur Oniris permettent de répondre à des problématiques d'entreprise en mettant en œuvre des savoirs, savoir-faire et savoir-être dans 3 domaines :

? Les sciences et méthodes de l'ingénieur

? L'ingénierie de l'Aliment et du Vivant

? L'ingénieur acteur de l'entreprise et de son environnement

Les compétences attendues à l'issue de la formation Ingénieur Oniris sont organisées en situation dans lesquelles elles sont mobilisées.

Nous avons ainsi 5 situations emblématiques du métier d'ingénieur Oniris :

1. Pour la conception et la gestion d'un projet,
2. Pour l'écoconception et l'optimisation d'un produit, d'un procédé ou d'un service,
3. Pour le pilotage, l'optimisation et l'amélioration d'un processus,
4. Pour la gestion de la conformité, de la qualité et de la sécurité,
5. Pour la collaboration, la communication et le travail en équipe,

Blocs de compétences

RNCP36032BC01 — Concevoir et gérer des projets industriels intégrant les ressources humaines dans le respect des valeurs, de l'éthique et des responsabilités sociétales de l'entreprise agroalimentaire et/ou connexes (biotechnologies et comestiques)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser des problématiques complexes et anticiper les problèmes liés à leur résolution
- Diagnostiquer et évaluer la faisabilité d'un projet
- Etablir un plan d'action
- Mobiliser les parties prenantes
- Suivre l'ensemble du projet : de l'idée à sa mise en œuvre
- S'adapter et agir dans des environnements changeants
- S'insérer et évoluer dans le monde professionnel
- Manager et structurer une équipe
- Maîtriser les outils de communication professionnelle
- Transmettre, diffuser et discuter des informations et des connaissances

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage
- Projets, études de cas, simulation, jeu de rôle, veille scientifique, technique et réglementaire

- Mises en situation professionnelle de fabrication dans la halle de technologie
- Rédaction d'une grille d'audit
- Mise en place d'un cahier des charges de fabrication
- Comptes rendus de TP
- Rapports de stages et évaluation des compétences en stage par l'apprenant, le tuteur en entreprise et l'enseignant référent,
- soutenance de mémoire de fin d'étude
- Test de langue Certification du niveau B2 en Anglais
- Préparation des visites d'entreprises
- Mise en situation professionnelle et évaluation à 360°(auto, par les pairs, par l'enseignant)
- Périodes d'apprentissage, bilan de compétence, et rédaction d'un rapport d'apprentissage avec soutenance devant un jury de professionnels et enseignants

RNCP36032BC02 — Eco-Concevoir et Optimiser un produit, un procédé ou un service en industrie agroalimentaire et/ou dans les secteurs utilisant des biotechnologies

LISTE DE COMPÉTENCES

- Etablir une démarche scientifique et expérimentale à partir d'un cahier des charges donné
- Imaginer, développer et optimiser un produit ou un service
- Développer et industrialiser un procédé unitaire ou une ligne de production agroalimentaire et/ou mettant en œuvre des biotechnologies apte à obtenir les caractéristiques du produit recherché
- Assurer la pertinence et la viabilité des choix marketing, stratégiques et financiers
- Évaluer et diminuer l'impact environnemental et sociétal de la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage
- Projets, études de cas, conférences, travaux de groupe
- Mises en situation de fabrication
- Rédaction d'une grille d'audit
- Rédaction d'un dossier de validation de durée de vie d'un produit
- Compte rendus de TP

RNCP36032BC03 — Piloter, optimiser et améliorer des processus et méthodologies nouvelles dans les différents domaines (production, R&D, HQSE, marketing, vente, management) des industries agroalimentaires et industries connexes (biotechnologies et comestiques)

LISTE DE COMPÉTENCES

- Gérer une unité de production agroalimentaire et/ou mettant en œuvre des biotechnologies
- Intégrer la démarche d'amélioration continue répondant aux enjeux et contraintes de l'organisation
- Mettre en place et manager le changement organisationnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage
- Conférences, travaux de groupe, projets
- Mises en situation de mise en œuvre d'une production
- Rédaction d'un plan de type HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et présentation orale en groupe

RNCP36032BC04 — Gérer la conformité d'un produit, la qualité d'une production et la sécurité pour la santé du consommateur en industrie agroalimentaire et/ou dans les secteurs utilisant des biotechnologies

LISTE DE COMPÉTENCES

- Evaluer la qualité et assurer la conformité d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé
- Assurer la qualité et la sécurité d'un système de production des aliments, de bioproduits et de biomédicaments
- Evaluer les risques et bénéfices d'un produit alimentaire, d'un bioproduit, d'un procédé pour la santé du consommateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation écrite et orale des connaissances associées et acquis d'apprentissage

- Projet, études de cas, rapport et présentation devant un jury de la mise en œuvre d'une fabrication
- Rédaction d'un plan de contrôle microbiologique d'une denrée alimentaire et des protocoles d'analyses en groupe
- Rédaction d'un plan HACCP et présentation orale en groupe
- Compte rendus de TP
- Analyse des produits fabriqués lors des mises en situation (physico-chimiques, microbiologiques, sensorielles), à partir des spécificités produits figurant dans le cahier des charges

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les Ingénieurs diplômés sont en capacité d'exercer des missions dans les entreprises des secteurs d'activité suivants en contexte national ou international :

- ? Industries agro-alimentaires
- ? Industries cosmétiques et pharmaceutique, biotechnologiques
- ? Bureau d'études / Cabinet de consulting (ingénierie, conseil, audit)
- ? Commerce, Distribution
- ? Administration d'Etat et collectivités territoriales
- ? Structures de formation et de recherche

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les principales activités professionnelles prises en compte sont :

- ? Recherche et développement : ingénieur recherche et développement produit/procédé, ingénieur développement analytique, data scientist, consultant, chercheur, enseignant, ...
- ? Production : ingénieur de production, responsable de ligne, ingénieur méthodes industrielles, ingénieur développement industriel, Ingénieur en biotechnologie, responsable des achats, responsable approvisionnement, responsable logistique...
- ? Qualité : ingénieur qualité, hygiène, sécurité, environnement ingénieur qualification et validation, responsable qualité opérationnel,
- ? Marketing et commerce : chef de produit, chargé d'étude marketing, ingénieur technico-commercial, ingénieur d'applications, chargé d'affaires, interface marketing/R&D, entrepreneur, ...

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 875 €

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée)
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation · tension 3/5 (Modérée)
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)
N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)
N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible)

Projets de recrutement (BMO 2026)	47 041
-----------------------------------	--------

Jugés difficiles à recruter	41 %
-----------------------------	------

Emplois saisonniers	7 %
---------------------	-----

Familles professionnelles (FAP)

E5X70 — Techniciens des industries de process
E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process
H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire
H0X90 — Techniciens du contrôle qualité
H0X92 — Techniciens et agents de maîtrise de la logistique, du planning, de l'ordonnancement et méthodes en industrialisation
H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production
H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité
N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement
N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)
R1X68 — Employés des services commerciaux
R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats)
R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Recrutement principal au niveau 5 ou 6

par concours nationaux "Agri-Agro" + Recrutement direct post-bac

via la procédure ParcourSup (cycle préparatoire (L1 et L2) en partenariat avec l'Institut Agro site Agrocampus Ouest à Rennes).

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

La composition du jury est validée par le Conseil des Enseignants :

Le Directeur des Formations en Ingénierie, Enseignant-chercheur (Président du jury).

La Directrice de la Scolarité et de la Vie Etudiante (Vice-présidente)

La Direction des Relations internationales

8 binômes titulaire/suppléant enseignant-chercheur ou enseignant représentant les départements d'enseignement.

Les

membres invités sont les personnels du service des formations ingénieur et l'ingénieur coordonnateur de la formation par apprentissage en lien avec le CFA Nantes Terre Atlantique.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

La composition du jury est validée par le Conseil des Enseignants :

Le Directeur des Formations en Ingénierie, Enseignant-chercheur
(Président du jury).

La Directrice de la Scolarité et de la Vie Etudiante (Vice-présidente)

La Direction des Relations internationales

8 binômes titulaire/suppléant enseignant-chercheur ou enseignant représentant les départements d'enseignement.

Les

membres invités sont les personnels du service des formations ingénieur et l'ingénieur coordonnateur de la formation par apprentissage en lien avec le CFA Nantes Terre Atlantique.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

La composition du jury est validée par le Conseil des Enseignants

:

Le Directeur des Formations en Ingénierie, Enseignant-chercheur
(Président du jury).

La Directrice de la Scolarité et de la Vie Etudiante (Vice-présidente)

La Direction des Relations internationales

8 binômes titulaire/suppléant enseignant-chercheur ou enseignant représentant les départements d'enseignement.

Les

membres invités sont les personnels du service des formations ingénieur et l'ingénieur coordonnateur de la formation par apprentissage en lien avec le CFA Nantes Terre Atlantique.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Conformément au code de l'éducation, un jury de 5 membres minimum, composé d'Enseignants chercheurs en majorité et de professionnels compétents, est désignés par le chef d'établissement pour apprécier la nature des acquis.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 614 €
Prise en charge	Branches concernées
7 614 €	Valeur par défaut · 213 branches

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2026
-------------------------------------	------------

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	100	0	63 %	85 %
2018	103	0	69 %	82 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP2030

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP42908

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.oniris-nantes.fr/etudier-a-oniris/la-formation-ingenieur/>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36032/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2024 à 08/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).