

# Ingénieur diplômé de l'Institut Agro Rennes-Angers de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, spécialité agroalimentaire

RNCP42755 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 7                          |
| Sigle                   | Titre ingénieur — Titre ingénieur |
| Code(s) NSF             | 221, 312, 326                     |
| Formacode(s)            | 21554, 32062, 15099               |
| Code(s) ROME            | H1206, H1502, H1302, H2502, M1703 |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit           |
| Date d'échéance         | 31/08/2029                        |

## Certificateur(s)

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

INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR POUR L'AGRICULTURE L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT · SIRET : 13002622200013

<https://www.institut-agro.fr/>

## Partenaires habilités

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

| Organisme                              | SIRET          | Habilitation           |
|----------------------------------------|----------------|------------------------|
| INSTITUT DE FORMATION REGIONAL DES IAA | 41093664500044 | Organiser l'évaluation |

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification d'ingénieur en agroalimentaire atteste des compétences nécessaires pour accompagner l'évolution des systèmes alimentaires vers davantage de durabilité, d'équité et d'efficacité nutritionnelle. Elle garantit la capacité à agir au niveau de la transformation en intégrant les exigences de sécurité des aliments, de traçabilité, de performance et de sobriété des procédés, depuis l'amont agricole, incluant la gestion des ressources naturelles, jusqu'à l'aval des filières, dans la conduite des chaînes logistiques et la compréhension des marchés.

La certification atteste également de la capacité à répondre aux défis sociétaux et environnementaux grâce à une culture scientifique, économique et citoyenne.

Grâce à une approche pluridisciplinaire et systémique, les diplômés de l'école savent intégrer de multiples paramètres dans leurs analyses et décisions : les évolutions technologiques et réglementaires européennes et internationales, le changement climatique, l'érosion de la biodiversité, la raréfaction des ressources, ainsi que les conséquences économiques et sociales de ces mutations.

La certification atteste également de compétences transversales et sociétales, notamment en matière de communication interculturelle et linguistique, de rigueur scientifique, d'esprit critique, d'écoute, de dialogue et de concertation.

## ACTIVITÉS VISÉES

Pilotage d'une unité de production et de transformation alimentaire selon une trajectoire sobre et durable  
Optimisation des procédés de production.  
Organisation, gestion des activités et supervision de la production.  
Amélioration des rendements et indicateurs de performance.  
Mise en place de mesures visant à réduire l'impact environnemental de la production  
Gestion du système de management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement pour conduire les transitions agroécologiques et sociétales  
Élaboration et pilotage du système QHSE.  
Rédaction d'études de faisabilité.  
Coordination et diffusion de l'information QHSE.  
Gestion des audits et certifications.  
Conduite de projet de Recherche et Développement de produits éco-conçus  
Éco-conception de nouveaux produits, procédés et/ou emballages.  
Rédaction d'études de faisabilité.  
Participation à l'écosystème innovation.  
Élaboration d'un cahier des charges sur la base d'un plan d'actions, d'indicateurs et d'objectifs formalisés.  
Conception et mise en œuvre de la dimension marketing d'un produit en respectant les enjeux de durabilité  
Contribution à la vision stratégique de l'entreprise.  
Veille concurrentielle, informationnelle et innovation.  
Analyse du marché  
Construction de stratégies marketing.  
Conception des solutions innovantes pour répondre aux enjeux du changement climatique  
Analyse de situations complexes  
Conduite de projets de recherche et d'expérimentation  
Conception de solutions  
adaptées aux exigences des acteurs publics et privés  
Construction de filières agricoles et alimentaires résilientes au moyen des politiques publiques  
Analyse, modélisation et simulation  
Conception et évaluation de stratégies d'innovation  
Accompagnement des transitions agricoles durables  
Gestion de projets en contexte international et multiculturel  
Exploitation de données multiples pour résoudre des problèmes complexes dans l'agriculture, l'alimentaire et l'environnement  
Modélisation de solutions de science des données.  
Réalisation d'études et de travaux de recherche.  
Analyse et exploitation de données complexes.  
Veille scientifique et technologique.  
Intégration de méthodes et d'algorithmes innovants.  
Conception, développement, et certification des produits alimentaires innovants  
Développement et optimisation de produits, procédés et emballages alimentaires.  
Conception et conduite d'expérimentations pour caractériser et valider les produits.  
Mise au point de produits alimentaires innovants intégrant les enjeux nutritionnels, technologiques et sanitaires.  
Pilotage de la production industrielle et amélioration de la performance des procédés.  
Gestion des exigences réglementaires, certification et mise sur le marché des produits.  
Pilotage de stratégies territoriales d'adaptation aux enjeux de l'eau, de l'énergie et du climat.  
Analyse des interactions entre climat, ressources en eau, systèmes énergétiques et territoires  
Production, traitement, modélisation et spatialisation de données environnementales  
Conception et évaluation de stratégies de gestion durable de l'eau, de l'énergie et d'adaptation des territoires  
Pilotage de projets territoriaux de transition écologique et énergétique  
Animation de démarches de concertation et coordination des acteurs

## COMPÉTENCES ATTESTÉES

Prendre des responsabilités pour optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit dans une perspective de durabilité.

Conduire un projet de production et transformation alimentaire (conception, pilotage, coordination, mise en œuvre et gestion, évaluation), en mobilisant une approche pluridisciplinaire et une démarche qualité.

Prendre en compte les enjeux de l'entreprise dans la gestion du projet de production et transformation alimentaire : dimension économique, environnementale, respect de la qualité, compétitivité, exigences commerciales et intelligence économique.

Résoudre des problèmes complexes afin d'optimiser la performance industrielle en respectant les principes de développement durable, Responsabilité Sociale des Entreprises et d'écoconception.

Mettre en place des normes et procédures pour garantir la qualité des produits alimentaires en s'appuyant sur une veille réglementaire.

Concevoir et améliorer le système de management QHSE dans une démarche d'amélioration continue, pour respecter les évolutions de la réglementation et obtenir une certification ou un label.

Superviser les étapes de production et piloter des audits internes, afin de veiller à la conformité des infrastructures, machines, produits et services.

Communiquer par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant son discours et ses méthodes au public concerné, en interne et en externe.

Conduire une analyse réflexive et distanciée en prenant en compte le diagnostic et les préconisations de l'organisation afin d'élaborer un plan d'actions QHSE qui tienne compte des enjeux de relations au travail, de sécurité, de santé et de diversité.

Conduire un projet de Recherche et Développement de produits, procédés et/ou emballages selon une démarche scientifique étayée et rigoureuse, dans un contexte d'étude complexe et imprévisible, en respectant la réglementation, les normes qualité et le cahier des charges.

Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes innovantes dans le but d'améliorer l'efficacité des procédés de production alimentaire et développer de nouveaux produits alimentaires favorisant la transition écologique, en tenant compte des enjeux du développement durable, attentes sociétales et besoins des entreprises.

Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau et dans des contextes internationaux dans le but de développer ses activités, partenariats, et transposer les innovations provenant d'autres domaines d'activité.

Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées afin d'assurer la protection et la valorisation des innovations par des procédures adaptées (brevets, certificats d'obtention...)

Analyser la concurrence ainsi que le contexte social, politique, économique, technologique et marketing du marché agroalimentaire grâce à des outils opérationnels dans le but d'établir un diagnostic des enjeux et opportunités.

Définir les orientations stratégiques marketing de l'entreprise au moyen de diagnostics internes et externes de l'entreprise et en fixant des objectifs financiers et commerciaux afin de mettre en place une démarche de marketing opérationnel.

Mettre en place et évaluer le résultat des actions de marketing opérationnel en prenant en compte les objectifs fixés, les moyens alloués et les enjeux du développement durable.

Définir et tester le marché afin de produire des contenus de développement ou d'optimisation d'un produit qui tienne compte des enjeux de durabilité ainsi que ceux de l'entreprise (dimension économique, respect de la qualité, exigences commerciales et intelligence économique).

## Blocs de compétences

### **RNCP42755BC01 — Piloter une unité de production et de transformation alimentaire selon une trajectoire sobre et durable**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre des responsabilités pour optimiser la mise en œuvre du procédé de fabrication et la réalisation du produit dans une perspective de durabilité.

Conduire un projet de production et transformation alimentaire (conception, pilotage, coordination, mise en œuvre et gestion, évaluation), en mobilisant une approche pluridisciplinaire et une démarche qualité, en tenant compte des facteurs humains, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Prendre en compte les enjeux de l'entreprise dans la gestion du projet de production et transformation alimentaire : dimension économique, environnementale, respect de la qualité, compétitivité, exigences commerciales et intelligence économique.

Résoudre des problèmes complexes afin d'optimiser la performance industrielle en respectant les principes de

développement durable, Responsabilité Sociale des Entreprises et d'écoconception.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

### **RNCP42755BC02 — Gérer un système de management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement pour conduire les transitions agroécologiques et sociétales en entreprise**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place des normes et procédures pour garantir la qualité des produits alimentaires en s'appuyant sur une veille réglementaire.

Concevoir et améliorer le système de management Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (QHSE) dans une démarche d'amélioration continue, pour respecter les évolutions de la réglementation et obtenir une certification ou un label.

Superviser les étapes de production et piloter des audits internes, afin de veiller à la conformité des infrastructures, machines, produits et services.

Communiquer par oral et par écrit, en français et dans au moins une langue étrangère, en adaptant son discours et ses méthodes au public concerné, en interne et en externe.

Conduire une analyse réflexive et distanciée en prenant en compte le diagnostic et les préconisations de l'organisation afin d'élaborer un plan d'actions Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (QHSE) qui tienne compte des facteurs humains (formation, reconversion, adaptation aux postes de travail) et de l'entreprise dans lequel sont conduites les transitions.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

### **RNCP42755BC03 — Conduire un projet de recherche et développement de produits agroalimentaires éco-conçus**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser des savoirs hautement scientifiques dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans le domaine agroalimentaire afin de développer des produits, procédés et/ou emballages selon une démarche scientifique étayée et rigoureuse, en respectant la réglementation, les normes qualité et le cahier des charges.

Concevoir, tester et valider des solutions et méthodes innovantes dans le but d'améliorer l'efficacité des procédés de production alimentaire et développer de nouveaux produits alimentaires favorisant la transition écologique, en tenant compte des enjeux du développement durable, attentes sociétales et besoins des entreprises.

Apporter des contributions novatrices dans le cadre d'échanges de haut niveau et dans des contextes internationaux dans le but de développer ses activités, partenariats, et transposer les innovations provenant d'autres domaines d'activité.

Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources spécialisées afin d'assurer la protection et la valorisation des innovations par des procédures adaptés (brevets, certificats d'obtention...)

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage

- Mémoire
- Soutenance orale

## **RNCP42755BC04 — Concevoir et mettre en œuvre la dimension marketing d'un produit agroalimentaire en respectant les enjeux de durabilité**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Analyser la concurrence ainsi que le contexte social, politique, économique, technologique et marketing du marché agroalimentaire grâce à des outils opérationnels dans le but d'établir un diagnostic des enjeux et opportunités.

Définir les orientations stratégiques marketing de l'entreprise au moyen de diagnostics internes et externes de l'entreprise et en fixant des objectifs financiers et commerciaux afin de mettre en place une démarche de marketing opérationnel.

Mettre en place et évaluer le résultat des actions de marketing opérationnel en prenant en compte les objectifs fixés, les moyens alloués et les enjeux du développement durable.

Définir et tester le marché afin de produire des contenus de développement ou d'optimisation d'un produit qui tienne compte des enjeux de durabilité ainsi que ceux de l'entreprise (dimension économique, respect de la qualité, exigences commerciales et intelligence économique).

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situation professionnelle
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

## **RNCP42755BC05 — Concevoir des solutions innovantes pour répondre aux enjeux du changement climatique**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Conduire une analyse réflexive et distanciée prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une demande de gestion des ressources du territoire afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes.

Effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée et mettre en place des dispositifs expérimentaux de façon à résoudre les problèmes environnementaux liés aux activités humaines, en prenant en compte les enjeux et besoins de la société et les principes de développement durable.

Maîtriser les méthodes et outils de l'ingénieur : concevoir des solutions sur les plans préventif, correctif ou curatif, en valider la conformité et sa mise en œuvre selon les exigences des industries, des municipalités ou des institutions gouvernementales et les enjeux socioéconomiques et environnementaux de son utilisation à long terme.

Connaître et comprendre un large champ de sciences fondamentales (aménagement des milieux, économie et sociologie rurale, hydrologie, science du sol, écologie quantitative, hydrobiologie continentale, écotechnologie...) et la capacité d'analyse et de synthèse qui leur est associée.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

## **RNCP42755BC06 — Construire des filières agricoles et alimentaires résilientes au moyen des politiques publiques (bloc optionnel)**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Maîtriser les méthodes et outils de l'ingénieur : identification, modélisation et simulation pour résoudre des problèmes complexes même non familiers et complètement indéfinis dans le but d'accélérer les transitions vers des modèles agricoles résilients.

Mobiliser des approches numériques et outils informatiques de traitements quantitatifs et qualitatifs, statistiques et

économétrique dans le but de réaliser des simulations et prévisions.

Innover, entreprendre et évaluer les effets d'une stratégie politique en intégrant les enjeux du développement durable et les responsabilités éthiques et professionnelles.

Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères et l'ouverture culturelle associée afin de s'adapter aux contextes internationaux et multiculturels.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

### **RNCP42755BC07 — Exploiter des données multiples pour résoudre des problèmes complexes dans l'agriculture, l'alimentaire et l'environnement (bloc optionnel)**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier, modéliser et implémenter une solution permettant de résoudre un problème complexe de science des données.

Effectuer des activités de recherche, fondamentale ou appliquée en science des données, afin de concevoir et mettre en œuvre des méthodes, technologies et algorithmes.

Analyser et synthétiser avec esprit critique diverses ressources spécialisées en science des données afin de les exploiter pour l'appréhension d'un problème de prédiction.

Identifier les usages numériques et les impacts de leur évolution pour le traitement, la visualisation de données complexes ou la programmation de référence en science des données.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Mises en situations professionnelles
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

### **RNCP42755BC08 — Concevoir, développer, et certifier des produits alimentaires innovants (bloc optionnel)**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir et piloter des projets de développement, d'innovation, de rénovation ou d'optimisation de produits, de procédés ou d'emballages, en prenant en compte la complexité de la demande, les besoins des utilisateurs, les évolutions réglementaires, les enjeux sociétaux et environnementaux, et en mobilisant des compétences pluridisciplinaires dans un cadre collaboratif.

Élaborer et conduire des démarches expérimentales et des activités de recherche afin de caractériser les propriétés organoleptiques, texturales, microbiologiques, physico-chimiques, nutritionnelles et fonctionnelles des produits, en mobilisant les méthodes, outils analytiques et outils numériques adaptés.

Concevoir, mettre en œuvre et optimiser la production de produits alimentaires, notamment d'aliments fonctionnels, de compléments alimentaires et de produits à interface cosmétique, en intégrant les dimensions technologiques, biologiques, nutritionnelles, physiologiques, sanitaires et les méthodes de conservation.

Piloter la production industrielle et l'amélioration continue des procédés en garantissant la qualité des produits, la sécurité sanitaire, la performance industrielle, la maîtrise des flux et des approvisionnements, ainsi que le respect des exigences QHSE, des contraintes économiques, environnementales et humaines.

Assurer la conformité réglementaire et le positionnement des produits sur le marché en élaborant les dossiers techniques et de certification, en appliquant les référentiels et normes en vigueur et en garantissant la conformité des produits tout au long de leur développement et de leur industrialisation.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes

- Études de cas
- Gestion de projets
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

## **RNCP42755BC09 — Concevoir et piloter des stratégies d'adaptation des territoires aux enjeux de l'eau, de l'énergie et du climat (bloc optionnel)**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Analyser le fonctionnement des socioécosystèmes en intégrant les interactions entre le climat, les ressources en eau, les systèmes énergétiques, les activités humaines et les territoires afin d'identifier les vulnérabilités et les leviers d'adaptation au changement climatique.

Mobiliser des outils de modélisation, de spatialisation et d'analyse de données environnementales afin de caractériser les impacts du changement climatique, d'évaluer différents scénarios d'évolution et d'éclairer la décision à différentes échelles spatiales et temporelles.

Concevoir des stratégies de gestion durable des ressources en eau et des systèmes énergétiques en intégrant les dimensions techniques, environnementales, économiques, réglementaires et territoriales afin de renforcer la résilience des territoires.

Piloter des projets de transition écologique et énergétique en mobilisant les politiques publiques, les dispositifs réglementaires et les méthodes de gestion de projet afin d'accompagner la mise en œuvre de solutions adaptées aux contextes locaux, nationaux et européens.

Animer des démarches de concertation et d'aide à la décision en coordonnant les acteurs publics, privés et les parties prenantes afin de favoriser la co-construction de stratégies territoriales face aux enjeux de l'eau, de l'énergie et du climat.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Questionnaires à choix multiples (QCM) et à réponses courtes
- Études de cas
- Gestion de projets
- Productions écrites et orales
- Rapport de stage
- Mémoire
- Soutenance

## **Secteur d'activité et type d'emploi**

### **SECTEURS D'ACTIVITÉS**

Industries agroalimentaires

Cabinets d'études et conseils

Commerce et distribution alimentaire

Société informatique et numérique

Industries pharmaceutiques et cosmétiques

### **TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

Production industrielle : ingénieur production, ingénieur process, responsable performance et amélioration continue, chef d'équipe/atelier...

Études, recherche-développement ingénierie : chef de projet recherche et développement, chargé d'études de projets industriels, ingénieur en analyse sensorielle...

Qualité, certification, audit : Responsable qualité, Ingénieur hygiène-qualité-sécurité-environnement, chargé d'affaires réglementaires...

Marketing – Commerce : chef de produit, chef de marché, consultant marketing, Chargé d'études marketing, responsable des ventes, chef de secteur GMS, Ingénieur technico-commercial...

Statistiques : data scientist, data analyst

Achat, approvisionnement, logistiques : Acheteur, responsable approvisionnements et achats, prévisionniste des ventes, Ingénieur planificateur, responsable ordonnancement...

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)<br>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)            | 2 908 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Familles professionnelles (FAP)     | E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée)<br>E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)<br>G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée)<br>H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée)<br>H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)<br>H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée)<br>H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée)<br>H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée)<br>N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée)<br>N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)<br>R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée)<br>R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée)<br>R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible) |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 47 665                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jugés difficiles à recruter         | 41 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Emplois saisonniers                 | 7 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Familles professionnelles (FAP)     | E5X70 — Techniciens des industries de process<br>E5X80 — Agents de maitrise et assimilés des industries de process<br>G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel<br>H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire<br>H0X90 — Techniciens du contrôle qualité<br>H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production<br>H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel<br>H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité<br>N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement<br>N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)<br>R1X68 — Employés des services commerciaux<br>R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats)<br>R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

À temps plein

- en L1 sur concours post-bac via la plateforme d'admission dans l'enseignement supérieur Parcoursup
- en L3 via les concours nationaux Agro-Véto et sur concours BE (réservé aux étudiants internationaux)
- en M1 sur concours DE (réservé aux étudiants internationaux)

Par apprentissage

en L3 sur concours national Agro-Véto Apprentissage

### PRÉREQUIS À LA VALIDATION

L'attestation (par un organisme tiers) d'un niveau B2 en anglais du cadre européen commun pour les langues (CECRL).

De périodes d'immersion en milieu professionnel d'une durée minimale de 28 semaines cumulées, prioritairement en entreprise, en France ou à l'international.

De l'aptitude à travailler à l'international, attestée par l'obligation de la mobilité à l'international (sous forme de période académique, de stage en entreprise ou en laboratoire) dont la durée minimale est de 16 semaines.

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Jury composé de :

- 1 représentant de la Direction des études,
- 1 enseignant représentant la spécialité agroalimentaire,
- 1 enseignant représentant les spécialisations du cursus.

Le jury de certification est présidé par le directeur général de l'Institut Agro Rennes-Angers ou son représentant.

### COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury composé de :

- 1 ou 2 enseignants représentant la filière agroalimentaire
- 1 professionnel - ingénieur agroalimentaire

Le jury de certification est présidé par le directeur général de l'Institut Agro Rennes-Angers ou son représentant.

## Base légale

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Date d'échéance de l'enregistrement  | 31/08/2029 |
| Date de dernière délivrance possible | 31/08/2032 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2025  | 60        | —        | 96 %             | —            |
| 2024  | 68        | —        | 92 %             | —            |
| 2023  | 64        | —        | 92 %             | —            |
| 2022  | 59        | —        | 90 %             | —            |
| 2021  | 56        | —        | 90 %             | —            |

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP39914

### CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF  
<https://www.institut-agro-rennes-angers.fr/formation/ingenieurs/ingenieur-en-alimentation>

Fiche officielle (France Compétences)  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42755/>

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 08/2030 |

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