

Le centre de Massy



Dédié à la formation et la recherche pour les industries agricoles et alimentaires, le centre de Massy est l'un des 8 centres d'AgroParisTech. Les domaines d'activité couverts sont : le génie industriel alimentaire, les sciences de l'aliment, la sécurité sanitaire des aliments, la microbiologie industrielle, la gestion, l'économie et la sociologie des entreprises.

Formations

■ **Formation des Ingénieurs AgroParisTech aux industries de transformation et de valorisation de la ressource agricole**

■ **Master en Sciences et Technologies du Vivant et de l'Environnement**

Mention Aliments et Bio-produits, Nutrition, Santé

■ **Master européen «European Masters Degree in Food Studies»**

Partenaires : Universités de Wageningen (Pays-Bas), de Cork (Irlande) et de Lund (Suède)

■ **Master Erasmus Mundus «Food Innovation and Product Design (FIPDes)**

Partenaires : le Dublin Institute of Technology (Irlande), l'Université de Lund (Suède) et l'Université de Naples (Italie)

■ **Mastère Spécialisé «Ingénierie de Produits à l'Interface Cuisine-Industrie» (IPCI)**

Partenaire : l'École Supérieure de Cuisine Française du Groupe Grégoire Ferrandi/CCI de Paris

■ **Certificats de Spécialités adossés aux dominantes**

- CDP - Conception et Développement Produit
- GPP – Génie des Procédés et Production
- MEAL – Management des Entreprises AgroAlimentaires
- SSMAQ – Management de la qualité, sécurité sanitaire et prévention des risques

Départements de formation et de recherche

■ **Département Sciences et Procédés des Aliments et Bioproduits - SPAB**

- UFR Génie Industriel Alimentaire
- UFR Qualité et Sécurité microbiologique des aliments et des procédés
- UFR Science de l'aliment
- UMR adossées au Département pour la Recherche
 - UMR Ingénierie Procédés Aliments (GENIAL) en partenariat avec le CNAM, l'INRA
 - Équipe Bioadhésion Biofilm et Hygiène des matériaux (B2HM) de l'UMR MICALIS en partenariat avec l'INRA

■ **Département Sciences Economiques, Sociales et de gestion (SESG)**

- UFR Mideal - Management et Innovation Durable des Entreprises Alimentaires

Chiffres

300 étudiants

40 doctorants

40 chercheurs

35 enseignants-chercheurs

50 personnels d'appui, administratifs et techniques

Matériel et outils spécifiques

■ Plateau Nicolas Appert

Le plateau Nicolas Appert est une installation d'enseignement, de recherche et de transfert dédiée aux opérations unitaires des industries agro-alimentaires (IAA) et connexes.

Partie intégrante de l'UMR GENIAL, il est rattaché au département SPAB.

Il regroupe l'ensemble des équipements pilotes de l'UMR et leur environnement de préparation.

Ces équipements sont principalement localisés au rez de chaussée d'une halle de technologie (surface de 1300 m²)

■ Le plateau FRancilien d'Études CERéalières (FRECE)

Inauguré en 2011, ce plateau rassemble des équipements performants et pertinents par rapport au secteur céréalier : atelier 'Baking', pilotes instrumentés, outils analytiques, et permet de répondre à des demandes de formation initiale et continue, recherche et transfert industriel.

Partenariat avec Polytech' Paris-UPMC, l'INRA, et le CNAM.

■ Le centre de documentation

Spécialisé dans le secteur de l'industrie alimentaire, il couvre les domaines suivants :

- Science de l'aliment
- Génie industriel alimentaire
- Microbiologie alimentaire et industrielle
- Gestion, économie, sociologie des industries alimentaires

Fonds documentaires :

- 14 500 ouvrages
- 720 thèses
- Accès à de nombreuses revues scientifiques et techniques, en ligne ou au format papier (ScienceDirect, Taylor and Francis, Cairn.info, OpenEdition...)
- Bases de données : CAB abstracts, Environment complete, GreenFILE, FSTE, laline+, Delphes, Kompass France.

Catalogue en ligne : <http://infodoc.agroparistech.fr>

Partenaires installés sur le campus

■ **Service Commun des Laboratoires (SCL)**, regroupant la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et la direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI).

Responsable : Michel OLEK

■ **Institut Scientifique d'Hygiène Alimentaire**

Responsable : François BILLAUX

■ **Société TAC**

Responsable : Marc VIGNOLLE

CONTACT

Agnès BONNEVILLE

Directrice du centre

agnes.bonneville@agroparistech.fr

Tél. 33 (0)1 69 93 50 35

Fax. 33 (0)1 69 20 02 30

AgroParisTech - Centre de Massy

1 avenue des Olympiades

91744 Massy cedex/France

www.agroparistech.fr
