

LIEUX D'ENSEIGNEMENT

Massy
Paris
Créteil

Les lieux d'enseignement diffèrent selon les UE :

- Agro-ParisTech site (Massy)
- Agro-ParisTech site Claude Bernard (Paris)
- Université Paris-Est (Créteil)

CONTACTS

Responsables

- Florence DUBOIS-BRISSONNET, florence.dubois-brissonnet@agroparistech.fr
- Valérie CAMEL, valerie.camel@agroparistech.fr

MES NOTES...

www.universite-paris-saclay.fr

Nutrition et Sciences des aliments

PARCOURS : Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation (ARSA)



La sécurité sanitaire ou innocuité des aliments est l'assurance que ceux-ci ne causeront pas de dommages au consommateur quand ils sont préparés et / ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. Les consommateurs sont pourtant exposés à des dangers biologiques, chimiques ou physiques transmis par les aliments, comme en témoignent par exemple les 13 000 cas de toxi-infections alimentaires collectives déclarées par an (INVS, 2014). À chaque danger est associé un risque, c'est-à-dire une certaine probabilité d'une manifestation d'un trouble de la santé. Par définition, le risque zéro n'existe pas. Or le risque n'est étudié que lorsque le danger existe. Certains dangers ne pourront jamais être totalement éliminés et de faibles risques doivent être acceptés. Il est donc important de former des diplômés à la démarche d'analyse des risques sanitaires alimentaires, qui comprend trois volets : évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques. Une telle démarche doit être abordée avec une approche filière pour assurer une maîtrise des risques sur l'ensemble de la chaîne agro-alimentaire.

PRÉREQUIS

Quel que soit leur établissement d'origine, les étudiants doivent justifier d'un niveau suffisant dans leur formation antérieure pour suivre la formation. Des pré-requis sont indispensables en microbiologie (bases de la microbiologie générale et alimentaire) et en analyse chimique.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Ce parcours vise à former des étudiants capables de mettre en oeuvre des méthodes d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments et de réaliser une analyse des risques sur une chaîne de production.

Les connaissances sont apportées pour que les étudiants soient à même d'évaluer le risque dans un contexte alimentaire donné, de modéliser ce risque par des outils mathématiques, et ensuite de communiquer sur ce risque.

L'approche « analyse des risques » nécessite des compétences en microbiologie, chimie analytique, toxicologie, technologie de transformation, épidémiologie, modélisation, biostatistique, informatique, etc.

De plus, les étudiants devront posséder les connaissances nécessaires pour comprendre les processus décisionnels lors des discussions relatives à la réglementation nationale ou internationale en matière de sécurité des aliments. Ils devront également appréhender les sciences de l'information et de la communication afin de pouvoir gérer des campagnes de communication auprès du public ou de savoir répondre à un entretien avec des journalistes scientifiques.

La liste des UE est consultable sous ce lien :

<http://www.universite-paris-saclay.fr/fr/formation/master/m2-analyse-des-risques-sanitaires-lies-a-l'alimentation-arsa#programmes>

DÉBOUCHÉS

Responsable Qualité dans une entreprise agro-alimentaire, cadre dans l'administration, évaluateur scientifique dans une agence sanitaire, poursuite en doctorat, ingénieur de recherche dans l'industrie, les Universités, ou les organismes de recherche (CNRS, INRA, etc.).

RECHERCHE

Ce parcours est construit en partenariat avec des intervenants de l'Anses et de nombreuses équipes de recherche (de l'INRA en particulier) aussi bien pour l'enseignement que pour l'accueil des étudiants en stages.

PARTENAIRES SOCIO-ÉCONOMIQUES

Une très forte interaction existe avec le milieu professionnel (industries agro-alimentaires, restauration hôtelière, restauration collective, restauration rapide, cabinets de conseil, Anses, Efsa, etc.). La majorité des stages s'effectue dans ce cadre professionnalisant.