

## 1. Identification de la filière

**Intitulé : Master Sciences Agro-Alimentaires et Sécurité Sanitaire des Aliments (MSAA)**

**Discipline (s)** (Par ordre d'importance relative) : Biochimie et technologie alimentaire, Microbiologie alimentaire, sécurité sanitaire des aliments, Normes et outils de traçabilité et qualité des aliments

**Spécialité(s) du diplôme** : Sciences Agro-alimentaires

**Mots clés** : Production agricole, Produits végétaux et d'origines végétales, Produits Animaux et d'origines animales, Transformation Primaire des denrées alimentaires, Meunerie, Huilerie, Sucrierie, Conserverie, Laits et dérivés, Ovo-produits, Viandes et produits carnés, produits de la mer, sécurité sanitaire des aliments, Traçabilité, HACCP, Qualité Normes et réglementations, Valorisation des sous-produits, Gestion des déchets,

## 2. Objectifs de la formation

Le secteur Agro-alimentaire Marocain est en pleine mutation. La production agricole comme la transformation et la commercialisation des produits agroalimentaires sont de plus en plus caractérisées par l'utilisation de nouvelles technologies. Parallèlement à son développement le secteur agro-alimentaire et les industries connexes, doivent répondre aux normes et défis de sécurité sanitaires des aliments et aux contraintes et de réglementation en termes de qualité et sécurité de d'environnement (QSE). Le master spécialisé MSAA a pour but de former des lauréats aptes à relever les défis du secteur agroalimentaire pour participer à son dynamisme et son développement au Maroc.

Ce master s'inscrit dans un contexte de développement durable et de transfert de technologie. Il s'appuie sur différents secteurs de productions agricoles et de leurs transformations en Industrie Agro-Alimentaire (IAA). On remarque ici que malgré la diversité des produits, des régions et des opérateurs, les problématiques sont souvent les mêmes et qui font appel à une méthodologie de recherches de solutions et bonnes pratiques, se basant sur le système normatif et la réglementation en vigueur.

Les enseignements Master MSAA portent sur des aspects théoriques, pratiques et professionnels ou une grande importance est accordée :

- aux systèmes de productions et aux stratégies de diversification et de valorisation des produits alimentaires
- aux technologiques de transformation des produits alimentaires, dans le respect de la sécurité de l'environnement et avec l'esprit de recyclage et valorisation des sous-produits à chaque fois que cela est possible.
- au système de traçabilité, d'analyses et contrôle de la qualité des denrées alimentaires. A ce niveau les bases, de sécurité sanitaire des aliments et de toxicologie alimentaires sont abordées.
- aux aspects nutritionnels et qualité organoleptique des aliments.

Deux années de formation au sein de du master "MSAA, avec un enseignement théorique de base adéquat, des travaux pratiques spécifiques, des activités au niveau d'entreprises IAA ; permettent aux étudiants d'acquérir une vraie expérience professionnelle. Les lauréats capitalisent des compétences générales et spécifiques, ce qui permet de distinguer et de valoriser leur profil sur le marché de l'emploi. L'objectif principal est de permettre une meilleure adéquation «formation / insertion » pour faciliter l'intégration des lauréats dans la vie active.

Les lauréats peuvent également intégrer la formation doctorale en recherches et développement dans divers domaines des sciences agroalimentaires

### 3. Conditions d'accès

**5.1. MODALITES D'ADMISSION** (La norme RG3 du CNPN prévoit que la sélection des candidats se fait par voie de test écrit et de toute autre modalité prévue dans le descriptif de la filière)

- **Diplômes requis :** La candidature au concours de la formation master sciences agroalimentaire et sécurité sanitaire des aliments (MSAA) est ouverte aux étudiants titulaires d'une Licence en sciences biologiques (SVI), Licence en Sciences Agro-alimentaires ou d'un diplôme de niveau bac+3 est jugée au moins équivalent.
- **Pré-requis pédagogiques spécifiques :** Etudiants ayant une formation de base dans les domaines jugés compatibles avec les enseignements du master MSAA: Connaissances et bases fondamentales en mathématiques, physique, Chimie, Biologie des organismes, Microbiologie, Biochimie, physiologie végétales et animales. Une bonne connaissance de la langue Française comme langue d'enseignement est nécessaire et des bases en Anglais constituent un atout indispensable à développer
- **Procédures de sélection :**
  - Etude du dossier :**

Présélection des étudiants sur dossiers pour passer le test écrit « concours » qui prendra en compte :

    - Les notes et les mentions obtenues dans chaque semestre du cycle Licence
    - Le nombre de semestres passés en cycle Licence,
  - Test écrit « concours ».**

Il s'agit d'un test QCM portant sur les connaissances de bases que l'étudiant moyen est censé acquérir au cours de son cycle licence avec quelques questions d'ordre générale en relation avec les domaines d'agriculture et d'agroalimentaire.

La note finale est composée de : la moyenne des notes du test écrit « concours » (50%) associée à la note « cursus de l'étudiant » (50%); Il s'agit ici de la note qui a permis la présélection du candidat à passer le test écrit « concours ».

Les candidats sont classés par ordre de mérite
  - Autres (spécifier) :**

Les candidats sont classés par ordre de mérite, deux listes seront affichées :

    - \* Une liste principale des candidats retenus
    - \* Une liste d'attente

**5.2. Effectifs prévus pour la promotion MSAA-10 (Année 2017/2018) : 24 étudiants**

#### 4. ARTICULATION DE LA FILIERE AVEC LES FORMATIONS DISPENSEES AU NIVEAU DE L'UNIVERSITE

(Passerelles entre la filière et les autres filières de l'établissement et au niveau de l'université, Articulation de la filière avec la licence ...)

Licence. SVI, Licence. Professionnelle IAA Autres formations de niveau jugé équivalent		Etranger ; Professionnel ou Candidat de Formation agronomique de niveau jugé équivalent et répondant aux prérequis du master MSAA (20% de l'effectif des étudiants régulier) Candidats disponibles et jugés capables de suivre cette formation MSAA
---	--	--

↓  
**Master agroalimentaire (MSAA)**

S1	S11 : Outil 1 * Langues/Communication : Français / Anglais	S12 : Outil 2 * Culture Entrepreneuriale	S13 : Majeur1 * Bio-statistiques et Epidémiologie	S14 : Majeur2 Microbiologie Alimentaire	S15 : Majeur3 Nutriments & Nutrition Humaine	S16 : Majeur4 Toxicologie alimentaire & Toxi-Infection
S2	S21 : Majeur5 Filières.de Productions-Végétales	S22 : Majeur 6 Filières.de Productions-Animales	S23 : Majeur 7 Sécurité Sanitaire des Aliments	S24 : Majeur 8 Economie & Gestion d'Entreprise	S25 : Majeur9 Biochimie des produits Alimentaires	S26 : Majeur10 Analyses Physico-Chimiques des Aliments

#### Stage initiation et ouverture sur l'entreprise

S3	S31 : Majeur 11 Technologie des produits Alimentaires	S32 : Majeur 12 Opérations unitaires et procédés de transformation des aliments	S34 : Majeur 13 Poste récolte stockage et conservation des denrées alimentaires	S35 Majeur 14 Gestion des sous-produits et des déchets d'industries Agroalimentaire	S36 Majeur 15 Qualité-Organoleptiques des aliments, Normes & démarche Qualité	S36 Majeur 16 Séminaires d'ouverture, Visite Entreprises & évaluation de stage initiation
----	--	--	--	--	--	--

#### Stage de fin d'études (SFE)

Equivalent de 6 modules, soit 25% du vol horaire total

Stage (SFE) Pratique dans un Laboratoire et /ou au niveau d'Entreprise du secteur Agroalimentaire

IAA : Industrie Agro-alimentaire, \* : modules en commun avec d'autres formations Master