

Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole

PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

. de Valorisation Non Alimentaire des Productions Agricoles et Forestières . les stratégies de valorisation industrielle de substances naturelles à l'échelle des . Les principaux thèmes abordés sont : les déchets carnés, les agro matériaux, . de première année d'un autre master

scientifique (Chimie, Biologie, Biochimie),.

Sudoc Catalogue :: - Livre / Book Biochimie agro-industrielle [Texte imprimé] : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden,. Denis Lorient,.

22 août 2014 . En outre, elle contribue à l'accroissement de la production agricole; en effet, les . La valorisation des produits agricoles et animaux: il s'agit de la mise au point . aux méthodes semi-industrielles de transformation agro-alimentaire. . Analyses de qualité: laboratoire de biochimie et de microbiologie équipé.

Une tradition industrielle et agroalimentaire soutenue. Creuset du bien-vivre, l'Alsace a .

Source : Secteur de l'industrie alimentaire en Alsace – Étude KPMG 2007. En 2007, l'Alsace était la 6ème . Maîtrise de biochimie moléculaire et cellulaire . Ingénieur maître en valorisation et transformation des productions agricoles.

23 sept. 2016 . production agricole et agro-alimentaire, évolution de la consommation alimentaire, . agro-industrielle pour approfondir la compréhension des.

Ingénieure en Agriculture spécialité Agro-écologie, Sols, Eau et Territoires . Master en Techniques Culinaires et Valorisation des Matières Premières . de production alimentaire, du stade de la matière première agricole jusqu'à la . Projets scolaires : études marketings, études agro-industrielles et études sur des volailles.

Réalisé en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de la Vendée ... Il existe deux grandes filières industrielles de production des biocarburants (ainsi .. Ces filières potentielles (voie biochimique pour l'éthanol ou thermochimique pour.

On déconstruit donc la matière agricole pour la recomposer. . d'abord une régularisation et une mise en concurrence globale de la production agricole, . (gammes, marques, emballages) et non à la valorisation des produits naturels bruts. . a été investi par le « modèle alimentaire agro-industriel tertiarié [qui] peut se.

9 oct. 2016 . Do you like reading Download Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole PDF? Where do you usually read.

29 sept. 2013 . Etude comparative de rendement de la production d'éthanol ... [6] Rapport de la Direction des Services Agricoles, Adrar, 2010. . [13] G. Linden et D. Lorient, 'Biochimie Agro-Industrielle, Valorisation Alimentaire de la.

3 sept. 2012 . biochimie de l'Institut national des sciences appliquées (INSA) de Toulouse et . que ce soient les matières premières agricoles . alimentaires, avec la priorité de nourrir la . Production industrielle d'intermédiaires.

l'intégration par les firmes industrielles d'amont ou d'aval, enfin avec l' . premières (en général des agriculteurs, mais aussi des industries agro-alimentaires . L'estimation des intrants alimentaires de la production animale en France permet.

la filière agro-alimentaire compte plus de soixante entreprises, dont . Professionnelle management en Production des industries laitières, licence Pro . licence biologie biochimie, master Génie biotechnologique et management en Agro- .. Coopérative agricole. ... valorisation des déchets agro-industriels. elle propose.

Ils entrent encore dans la production de lubrifiants, . nombre de matières agricoles contiennent à la fois des . Il y en a de nombreux autres tels que la valorisation du même type des jus de choucrouteries. 196 REVUE D'ÉCONOMIE INDUSTRIELLE — n° 18, 4e trimestre 1981.

Le Centre technique de coopération agricole et rurale a été fondé en 1983 dans le cadre de In .. une meilleure valorisation des produits dérivés du manioc. . connaissances sur les techniques biochimiques et microbiologiques mis. @?a jeu. . important role in the livelihoods of many people in diverse agro-ecological.

Valorisation non-alimentaire des produits et coproduits de l'agriculture et de la forêt. . Mise au point ou d'amélioration de procédés de production de bioénergie adaptés aux . des effluents

liquides et des résidus solides d'origines domestique, agricole et agro-industrielle. . plateforme imagerie et phnotypage biochimique.

Cette formation associe donc transformation agroalimentaire et nutrition. . chargé de mission en valorisation des produits, assistant R&D en produits . Génie alimentaire et industriel : transformation formulation, conditionnement et étiquetage, . qualité des matières premières issues des productions agricoles notamment.

HENNEN G., 1998, Biochimie 1^{er} cycle; cours et questions de révisions, . agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole, Masson SA,.

20 sept. 2014 . PHYSICOCHIMIQUE, BIOCHIMIQUE ET STABILITE DE LEUR JUS FRAIS . Sécurité des Produits Agro- Alimentaires- F.S.T. (Béni Mellal) et de l'unité de . Ces dernières années, le secteur agricole au Maroc a connu de sévères .. nécessaire à la valorisation des grenades dans un contexte industriel. II.

Posséder le niveau du cycle probatoire du Cnam en Biochimie industrielle et agro-alimentaire, . et de la valorisation non alimentaire des productions agricoles.

dans l'Agriculture et l'Agro-alimentaire, 34000 Montpellier .. multisites, à l'échelle industrielle, permettent de distinguer plusieurs systèmes. . duALIne ne considérant pas les impacts de la production agricole primaire (traités par ailleurs .. valorisation, plus appropriée à une agriculture excédentaire et monopolistique.

Document: texte imprimé Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden (1994).

concerne les produits de production agricole. Six exposés . valeur ajoutée dans l'industrie agro-alimentaire du Mexique. ... au sein de la classe industrielle des fabricants et la division des ... biochimique et du processus de conservation ;

3 févr. 2015 . en agro-alimentaire au Maroc dans le cadre du projet CINEA (FP7). El

khanchoufi Abdessalam . Un hall technologique de production et de transformation, .

Biochimie . Unité application industrielle: Distillation et séchage . connaissances, des procédés et des technologies pour une agriculture durable.

valorisation des produits alimentaires en lien avec le terroir. . DUT et BTS dans les domaines de la biologie, l'agronomie, l'agriculture, l'environnement et l'agro-alimentaire . entreprises de produits alimentaires de terroir : de la production à la consommation » de l'ENITAC, . Génie industriel. -. Biochimie alimentaire.

28 févr. 2006 . Actuellement, plus de 3500 aliments fermentés traditionnels existent de par le monde. . applications. industrielles qui servent ou non l'industrie alimentaire. . La fermentation est une réaction biochimique qui consiste à libérer de .. Elle peut servir à la valorisation de produits agricoles par la production de.

cultures non alimentaires . Panorama de l'agriculture et de l'agroalimentaire - Edition 2013 .

Jachères industrielles et cultures énergétiques en Normandie . La plus importante unité de production en France est celle de Rouen . Récemment, des filières de valorisation de corps gras d'origine animale se sont également.

méditerranéen d'importance écologique, industrielle et ornementale indiscutable Il joue un . rurale ; ses gousses, riches en sucre, sont utilisées en industrie agro-alimentaire comme ..

Linden G. et Lorient D., (1994), Biochimie agro-industrielle, valorisation alimentaire de la production agricole, Edition Masson, pp. 75.

1300 entreprises de transformation de la production agricole (PME, TPE et grands ... fédérant et mobilisant les industriels et acteurs agroalimentaires autour de . technopole permettent d'effectuer des analyses biochimiques, ... qualité, commerce, marketing et logistique agro-alimentaire, agronomie et valorisation des.

Aptitude à remplir des missions de Recherche et Développement dans le domaines des

sciences des aliments et de l'industrie agro-alimentaire.

. industrielle option chimie agro-industrielle, valorisation non alimentaire des produits agricoles . Chimie et biochimie des constituants de la matière végétale de matières biologiques (scieries, papeteries, agro- alimentaires, élevages industriels, ...) ✓ autres . Valorisation agricole / . Production d'AGV partir de déchets solides / production biopolymères . Biochimie . Le modèle calibré sur 500 substrats (ordures ménagères, boues, déchets agro-industriels, déchets agricoles,.

Le laboratoire d'analyse sur la nutrition humaine et les aliments fonctionnels offre . Equipe 3 : Caractéristiques biochimique, technologique et nutritionnelle de quelques produits alimentaires (blés) et valorisation des sous-produits agro-industriels. . impacts de quelques facteurs de production sur la qualité des laits (bovin,.

Retour à la page du secteur agriculture et agroalimentaire . de production visant la transformation ou la fabrication de produits alimentaires de toutes sortes. . et biochimiques des composants des produits afin de t'assurer de leur qualité. . des produits alimentaires (boulangeries industrielles, pâtisseries industrielles,.

Dear friends . we have a book Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole PDF Download !!! Which of course not make you.

Document: Ouvrage - Article Biochimie agro-industrielle:valorisation alimentaire de la production agricole. / G. LINDEN / Paris [FRA] : Masson (1994).

Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole (notice n° 29447) . Topical term or geographic name as entry element, Biochimie.

Le parcours Génie biotechnologique et management en agro-alimentaire permet . Des connaissances en biochimie, enzymologie, microbiologie, biologie moléculaire et chimie. . Microbiologie industrielle ... Responsable de production . Agro-alimentaire, agriculture; Biologie, biotechnologies; Santé, paramédical.

Biochimie agro-industrielle. valorisation alimentaire de la production agricole. Type of document : Livre Language : français. ISBN : 2-225-84307-4.

Document: Ouvrage - Article Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden / 1994.

Baccalauréat Professionnel Conduite et Gestion d'Exploitation Agricole (CGEA) . .. Master Génie des Environnements Industriels et Naturels, spécialité Management . Master Nutrition Sciences des Aliments, parcours Maitrise de la Qualité et . Master Production et Valorisation des Agro-Ressources, spécialité Design,.

Abc de l'équilibre biochimique acido-basique. DAVENPORT Horace W . Biochimie agro-industrielle valorisation alimentaire de la production agricole. ALAIS C.

Découvrez et achetez Biochimie agro-industrielle, valorisation alime. - Guy Linden, Denis . agro-industrielle. valorisation alimentaire de la production agricole.

Document: Livre Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / D. LORIENT / Masson, 1994, D-50-13.

Licence Professionnelle Transformation et Valorisation Alimentaire Des . Master Production et valorisation des Agroressources - Production des .. anglais, économie, EPS) et 6 pour l'enseignement scientifique (biochimie-chimie, microbiologie, ... Cadres pour les secteurs agricoles, agroalimentaires et agro-industriels.

Titre : Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole . extraction et modification des bio-molécules des produits agricoles.

23 sept. 2013 . industrielles permet de satisfaire des besoins non alimentaires et de participer à . la valorisation du bois n'est pas nouvelle et se pose à l'échelon régional mais ... possibles de valeur ajoutée à sa production agricole. ... l'industrialisation : la filière biochimique de

production d'éthanol cellulosique et la.

PRODUITS AGRICOLES : UN. ENJEU POUR LA . La valorisation des productions agricoles à des fins non . biocarburants ou la bioénergie, la biochimie (avec des applications pour . s'agit d'un atout majeur pour l'avenir agro-industriel de.

31 mars 2014 . Ses titulaires gèrent le suivi de la production en appliquant des . biochimie-biologie (6 h) ; génie industriel (5 h) ; technique d'analyse (7 h) . qualité en industrie agroalimentaire - technicien(ne) biologiste . industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation.) . Agriculture - agroalimentaire.

DUT Génie Biologique option Agronomie (DUT GBIO AGRO) . dans les domaines de la production alimentaire mondiale, la valorisation des agro-ressources, . Il maîtrise les techniques de laboratoire (chimie, biochimie, biologie). . Il connaît la conduite des productions agricoles ou industrielles (procédés, itinéraires.

Carole Bout. ENILV - Lycée Agricole Georges Pompidou. BP 537 . Biochimie, microbiologie, génie industriel, physique, chimie . Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation. Objectifs. Acquérir . Chef d'entreprise agricole et agro-alimentaire valorisant . production à la consommation » de l'Enita Clermont,.

valorisation alimentaire de la production agricole, Biochimie agro-industrielle, Denis Lorient, Guy Linden, ERREUR PERIMES Masson. Des milliers de livres.

La formation apporte les connaissances nécessaires en biochimie et . propres aux industries agroalimentaires et sur la gestion de la qualité alimentaire et sanitaire. . Management des activités industrielles: qualité, production et R&D (stage 8 . méthodologies de quantification et de valorisation de la Biodiversité dans le.

Master mention Agroalimentaire, Sciences des Aliments et Nutrition. (à Lille 1) .

QUALIMAPA. UE commune régionale : Biochimie alimentaire (5 ECTS) . La spécialité Transformation Valorisation Industrielle des Agroressources deviendra le parcours . Outils de production multimédia, réalisation de sites web, vitrines.

Création, Reprise et Management des Entreprises Agricoles. CFA (Sainte . Production et Valorisation . Parcours Production et Innovations en Agro-Alimentaire . TP de microbiologie, de biochimie, de . et Transformations Agro-industrielles.

Le génie agroalimentaire est un domaine multidisciplinaire qui applique les . ou entreposent les ressources agricoles et alimentaires (aliments, animaux, eau, plantes, .. par fermentation des aliments, des combustibles et des produits biochimiques et . électroniques de rendement et aux lignes de production industrielles.

Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole. Auteur : Linden, Guy 1941-.. Contributeur : Bichat, Hervé 1938-.. (Préface).

Download [] pilaninbook5cb Biochimie agro industrielle Valorisation alimentaire de la production agricole by Guy Linden PDF eBook pilaninbook.dip.jp.

valoriser les productions agricoles tant dans les domaines alimentaires que non alimentaires . mène des travaux de recherche sur la valorisation non alimentaire des productions . Ce projet d'innovation agro-industrielle s'inscrit complètement dans les . Les qualités, la chimie, la biochimie et le rationnement du végétal,

DEA Sciences des aliments, Univ. Montpellier II, 31 p. Linden G. (1994). In Biochimie agro-industrielle. Valorisation alimentaire de la production agricole.,.

Les orientations stratégiques de Gembloux Agro-Bio Tech appuient ces . émissions », d'une « agriculture et d'une pêche durables », de la sécurité alimentaire et .. touchent à la biosphère, à la production et à la valorisation du vivant. . biochimie, sciences de l'ingénieur industriel en agronomie, sciences de l'ingénieur.

III-4-6-Application dans l'agriculture. 22. Chapitre IV : Production d'acide lactique. IV :

Production d'acide lactique par *S.thermophilus* sur lactosérum .. Linden G et Lorient D. 1994- biochimie agro industrielle ; valorisation alimentaire de la.

7 mars 2017 . Thématique de la formation : sciences et technologie des aliments . différents acteurs impliqués dans la valorisation de ces agroressources.

Specialties: Génie des Procédés, Bioprocédés, Microbiologie, Biochimie •Valorisation non-alimentaire et énergétique des agro-ressources . dans les domaines de l'Agriculture et de l'Alimentation & Santé notamment pour tout ce qui concerne . par thermochimie ou par biotechnologies industrielles pour la production de.

. de la mondialisation incitent le secteur économique agricole et agro-industriel, . leur application à la production de nouveaux produits et procédés visant à . Biochimie et alimentaire de l'INSA et du département de valorisation des.

11 La durabilité de la production agricole est notamment justifiée par l'application de la conditionnalité. . 13 Quelles alternatives aux agro-carburants de première génération (colza, froment, .. 24 Quelle valorisation pour le digestat ? ... industriel, les conditions nécessaires de méthanisation dans le but de produire la plus.

Agro-industries. I Agriculture I . Productions agricoles. 10 %. Gestion. Finance. 20 %.

Agroalimentaire . Microbiologie / Biochimie industrielle alimentaire / Qualité / Thermodynamique / . Management QHSE / Valorisation non alimentaire.

VALORISATION NON ALIM. ENT. A . Actuellement, la production agricole est plutôt fondée sur une utilisation ... totalité des produits industriels et de la pêche . poussé les opérateurs de l'agro-alimentaire à .. biochimiques et séparatives.

Document: Ouvrage - Article Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole / Guy Linden / 1994.

industriels, leur composition biochimique et l'analyse de leur valeur nutritive pour les ... certains ingrédients. Mots clés: Déchets agro-industriels, aliments composés, élevage. . à la rareté de production à l'intérieur du pays. Ce qui entraîne un . 1991, qu'avait connu la R.D.C. (ex-Zaire) l'Agriculture paie le plus lourd tribut.

de l'économie était largement tributaire de la production agricole, son rythme .. Pour mieux intervenir dans le secteur agro-industriel et permettre aux PME . fabrication d'aliments de sevrage et de produits extrudés à base de céréales locales .. préoccupations et des actions portant sur la Transformation valorisation du.

Dans l'agroalimentaire, des places de chefs de fabrication, . Aménagements et valorisation des espaces : le diplômé issu de cette . Production agricole: cette spécialité permet de maîtriser l'ensemble des . La formation comprend des enseignements en génie alimentaire, génie industriel, biochimie, physique et chimie.

Le programme de maîtrise en génie agroalimentaire compte une équipe de . biologique ou de production de biomasse) Valorisation des sous-produits et des . à la production agricole et à la transformation et la distribution des aliments . une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de.

Retrouvez Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou.

du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, . la valorisation non-alimentaire et non-énergétique de la biomasse réalisée ... L'éthanol de 2ème génération est obtenu très majoritairement par voie biochimique, à partir de ... des productions industrielles, prévues avant 2015 par les différents opérateurs.

Diplôme · Attestation de succès aux unités d'enseignement · Valorisation . Accueil · Sciences et techniques industrielles · Agriculture et agroalimentaire . Caractérisation d'une fibre alimentaire : Dosage de la cellulose brute par la méthode de . en ingénierie d'étude et de

production Agro-alimentaire (CPN8601A).

LA DRÔME, UN PANIER REMPLI DE VARIÉTÉS AGRICOLES. Les fruits et légumes : fabrication industrielle de produits bouillies dans l'agro-alimentaire, tant au niveau de la ressource. Leader en Rhône-Alpes pour la production d'ail, semences ... Autour de la valorisation .. génie, microbiologie, biochimie...). Utilisés.

l'amélioration de la production végétale et sa valorisation. de projets d'investissement dans le secteur agricole et agro-alimentaire. Techniques d'analyses biochimiques, moléculaires et bioinformatique. Microbiologie industrielle.

Biochimie agro-industrielle. valorisation alimentaire de la production agricole. Description matérielle : XXII-367 p. Description : Note : Bibliogr. p. 357-358. Index

Whether you're a very busy so can not read the Read Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole PDF that? The website we.

Mon profil - Je suis intéressé(e) par la valorisation des produits agricoles ou alimentaires Je me soucie de la qualité de l'alimentation - Je suis attiré(e) par les techniques de production en agro-alimentaire - Je me soucie de la qualité de l'alimentation - J'aime particulièrement la microbiologie, la biochimie et le génie alimentaire. génie industriel

social) des systèmes de production alimentaire et identifier les conditions de leur ... sur l'offre, à travers les politiques agricoles et alimentaires par exemple, que ... agroalimentaire est le premier consommateur industriel d'électricité en France. .. On note que la communauté « sciences du vivant (Biochimie, microbiologie, ..

Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole. préf. de Hervé Bichat. Editeur : Paris ; Milan ; Barcelone : Masson, 1994.

L'eau dans les aliments. aspects fondamentaux. Biochimie agro-industrielle. valorisation alimentaire de la production agricole. Description matérielle.

24 janv. 2006. Les contaminants chimiques ou microbiens des aliments. sa diffusion en production agricole et alimentaire est encore relativement faible. L'UPR Aquaculture et valorisation des ressources aquatiques a développé deux applications appliquées aux produits tropicaux à usages agro-industriels et, en particulier, aux.

spécialité Responsable d'atelier de production en industrie alimentaire spécialité .. Vous pouvez revenir au sommaire AGRICULTURE AGROALIMENTAIRE .. ue4 : réglementation – conversion – valorisation (95h) ... DEUST Sciences de la matière, Technologie industrielle .. ue4 : Techniques biochimiques (6 ecTs).

L'agro-industrie est l'ensemble des industries ayant un lien direct avec l'agriculture. Cela comprend donc l'ensemble des systèmes de productions agricoles et le secteur agro-industriel ne se limite pas aux seuls produits alimentaires, de valorisation des agroressources : papiers, bioénergies, biomatériaux, cuirs, ..

L'industrie agro-alimentaire est le 1er secteur industriel français en terme de chiffre d'affaires. le secteur de la coopération agricole. production agricole et les ports. biochimie. • avoir des qualités relationnelles et beaucoup de rigueur .. Licence professionnelle Industrie agroalimentaire option valorisation des.

Science des aliments : biochimie, microbiologie, procédés, produits (vol.1). Biochimie agro-industrielle : valorisation alimentaire de la production agricole.

ingénieur d'affaires), la valorisation et le marketing de l'innovation (ex. .. leader européen sur son marché, est une société agro-alimentaire dans le .. Vendre des produits industriels ou des produits adaptables aux différents besoins de la .. les métiers liés à l'organisation de la production : sont chargés d'adapter et de.

. options analyses biologiques et biochimiques ; industries alimentaires et biologiques. Fiche diplôme; BTS analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques - .. Licence pro gestion de

la production industrielle spécialité animateur qualité . agro-alimentaire, alimentation spécialité transformation et valorisation des.

Biochimie agro-industrielle : Valorisation alimentaire de la production agricole. Linden, Guy. ISBN 10: 2225843074 / ISBN 13: 9782225843075. Edité par.

Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire: gestion, production et valorisation PARCOURS : Qualité intégrée des aliments conditionnés (QIAC) . le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) et Novalim (ex . Sur ce site, une halle semi-industrielle (700m²) est utilisée pour les travaux.

La valorisation des céréales des régions chaudes passe par une . nales qui assurent l'essentiel de l'approvisionnement urbain en produits agricoles ou . L'artisanat de transformation alimentaire constitue un secteur de production, de commercia- .. au salaire brut d'un ouvrier du secteur agro-alimentaire industriel qui est.

développer des filières de production d'énergies propres et renouvelables qui . matière organique, notamment les industries agricoles et alimentaires. . pour leur représentativité en termes de déchets agro-industriels : des jus de ... Fig I.4 Voies biochimiques de l'acidogénèse des carbohydrates (Aceves-Lara et al. 2008).

Biochimie agro-industrielle. Valorisation alimentaire de la production agricole. Auteur(s) : Guy Linden; Editeur : Masson. Date de parution : 01/12/1994; EAN13 :

10 juin 2008 . C'est aujourd'hui, par exemple le premier secteur industriel en France. . La chaîne de transformation qui, à partir des produits agricoles, aboutit aux . Les transformations qui permettent à un produit alimentaire de se conserver . /procedes-chimie-bio-agro-th2/procedes-biochimiques-et-chimiques-en-

. mais également pour d'autres secteurs en lien avec la valorisation du vivant . Ce département délivre un diplôme d'ingénieur spécialité agroalimentaire . Management de la production : Industries Alimentaires et Biologiques . 109h. UE 5-1 Biochimie et Génie des procédés 1 . UE 5-3 Génie Industriel et Informatique 1.

Découvrez Biochimie agro-industrielle - Valorisation alimentaire de la production agricole le livre de Denis Lorient sur decitre.fr - 3ème libraire sur Internet avec.

Le diplôme DUT professionnel en technologie alimentaire se prépare en 2 an. . -Des coopératives agricoles « lait et autres), . M5 Biochimie; M6 Régulation/automatisme /génie industriel /dessin industriel; M7 Environnement . M9 Management de production /valorisation agroindustrielle; M10 Culture entrepreneuriale.

