

Compétences

Le Master à recrutement national en Labellisation des Produits Alimentaires de Terroir (LAPATE) est une formation qui sera dispensée au département de Biotechnologie de l'INATAA. Cette formation comporte des unités d'enseignement fondamentales, méthodologiques, découvertes et transversales.

Les unités fondamentales enseignées dans les trois semestres comprennent entre autre les produits alimentaires de terroir, le produit alimentaire et son environnement, les systèmes de production et qualité des produits alimentaires (voir le tableau ci-après).

L'unité fondamentale du S4 fera l'objet d'un mémoire avec un stage au niveau des entreprises agro-alimentaires ou des laboratoires pédagogiques et/ou de recherches.

La formation comprend aussi des unités méthodologiques transversales et de découverte portant essentiellement sur les techniques de production, et de transformation des produits alimentaires de terroir (PAT), techniques de marketing et de communication appliquées aux PAT, législation, Éthique et responsabilité, Entrepreneuriat, etc.



Contact

Responsable du Master

Dr. AGGOUN M.

Email : aggoun.moufida@umc.edu.dz

Chef de Département (Biotechnologie)

Pr. BARKAT M.

INATAA

Site Web : www.inataa.org ; <http://umc.edu.dz/inataa>

Email : inataa@umc.edu.dz

Tel. : 00213 (0)31 62 02 42

Fax : 00213 (0)31 62 02 47



UNIVERSITÉ FRÈRES MENTOURI - CONSTANTINE 1



INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION
ET DES TECHNOLOGIES AGRO-ALIMENTAIRES



Master professionnalisant

**Labellisation des produits
alimentaires de terroir
(LAPAT)**

Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie

Filière : Sciences Alimentaires

Objectifs de la formation

Le Master professionnalisant en LAPATE a pour objectif de former des professionnels capables de valoriser les PAT tout en garantissant leur qualité et leur authenticité. Voici quelques-uns des objectifs spécifiques de cette formation :

- Comprendre les enjeux et les défis de la labellisation des PAT, ainsi que les différentes normes et réglementations qui s'appliquent à ce domaine.
- Maîtriser les techniques d'analyse sensorielle, de microbiologie et de chimie appliquées à la caractérisation des PAT
- Savoir élaborer et mettre en place un plan de gestion de la qualité pour la production de PAT.
- Acquérir des compétences en marketing et en communication pour promouvoir les PAT auprès des consommateurs et des professionnels.
- Connaître les techniques de valorisation PAT, notamment la création de marques et de labels, et être capable de les appliquer dans un contexte professionnel.
- Savoir travailler en équipe et collaborer avec les différents acteurs du secteur agroalimentaire, tels que les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les organismes de certification.

Les débouchés

La LAPATE est un domaine en constante croissance en Algérie, offrant de nombreuses opportunités d'emploi dont les principales sont :

1. **Chargé de mission labellisation au sein d'un organisme de certification** ou d'un syndicat professionnel
2. **Responsable qualité** dans une entreprise agroalimentaire
3. **Chef de projet marketing et communication** pour la valorisation des PAT.
4. **Consultant en labellisation** des PAT.
5. **Responsable de la mise en place de la labellisation** des PAT au sein d'une collectivité territoriale.
6. **Formateurs** : transmettre leur expertise sur la labellisation des PAT
7. **Création de startups** : Les professionnels formés pourraient aider les agriculteurs et les entreprises à développer de nouvelles pratiques agricoles, à transformer les produits de manière innovante et à créer des stratégies de commercialisation créatives (création de startups).

Les diplômés de ce Master pourront poursuivre leur formation doctorale dans l'une des filières de l'agroalimentaire leur permettant de postuler à un poste d'enseignant chercheur permanent.

Organisation des enseignements

120	M2	S4	Mémoire de fin de cycle Stage en laboratoire ou en entreprise sanctionné par un mémoire et une soutenance	
		UEF	- Développement des PAT - Enjeux environnementaux de la production agroalimentaire de terroir - Gestion de la chaîne d'approvisionnement et distribution des PAT	
		UEM	- Étude et analyse de cas pratiques pour les PAT - Stage	
		UED	- Anglais scientifique	
90	M1	S3	UET	- Entrepreneuriat
		S2	UEF	- Microbiologie et sécurité des aliments - Réglementation et législation de la labellisation des produits agroalimentaires - Bases de labellisation des produits agroalimentaires de terroir
			UEM	- Marketing en agroalimentaire - Techniques de marketing et de communication appliquées aux produits agroalimentaires de terroir
			UED	- Éthique et responsabilité
60	M1	S1	UET	- Législation
			UEF	- Produit alimentaire et son environnement - Systèmes de production et qualité des produits alimentaires - Produits Alimentaires de Terroir
			UEM	- Traçabilité et contrôle qualité des aliments - Biostatistique
			UED	- Techniques de production et de transformation des produits agroalimentaires de terroir
30	M1	S1	UET	- Communication
			Crédits	

