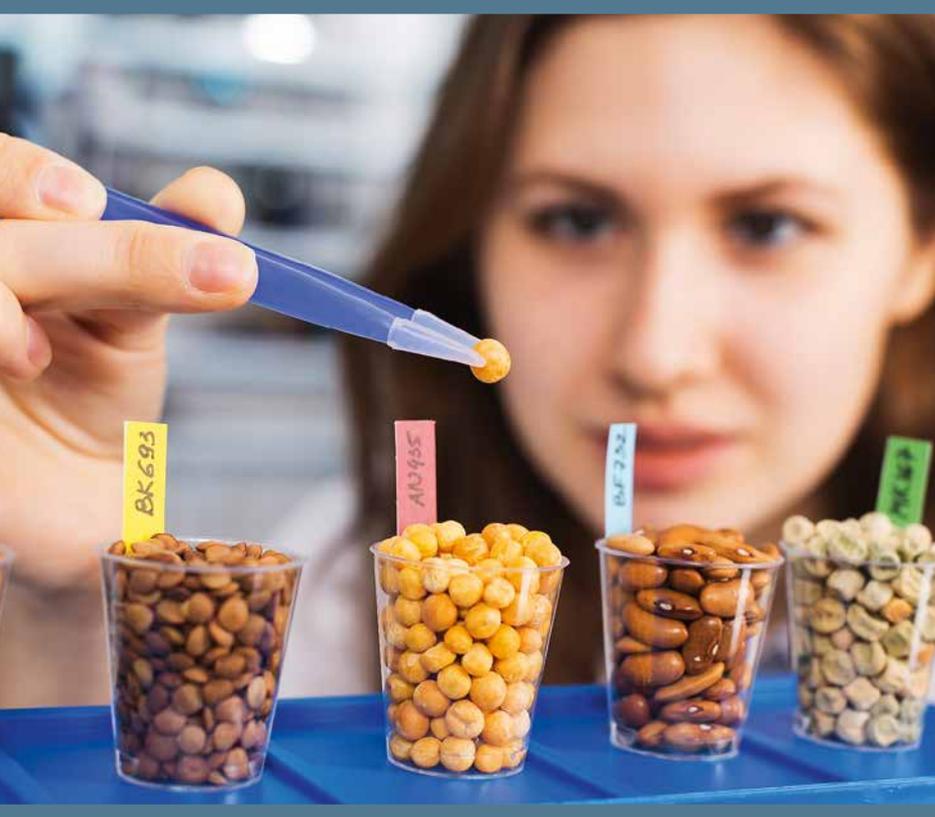




Haute école
spécialisée bernoise



MSc in Life Sciences Food, Nutrition and Health

- ▶ Département Santé
- ▶ Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL

Institution partenaire :

Hes·SO  VALAIS
WALLIS

Former des spécialistes aux interfaces de l'innovation

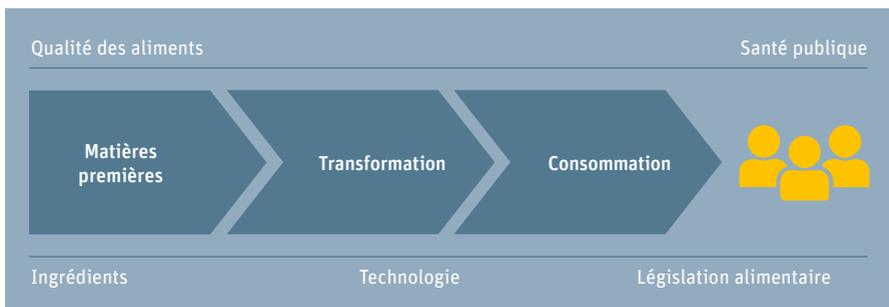
2 Le marché des aliments fonctionnels ou possédant des propriétés nutritionnelles spécifiques est en plein boom. De nouveaux produits à base d'algues, d'insectes ou d'autres ingrédients exotiques se retrouvent de plus en plus souvent dans nos assiettes. Les consommateurs et consommatrices veulent vivre sainement en suivant un régime équilibré, mais aussi se faire plaisir sans se sentir coupables. Par ailleurs, toujours plus de personnes souffrent de surpoids ou d'intolérances alimentaires. S'y ajoute une sensibilité croissante à l'impact de la production alimentaire sur la planète et sur le bien-être humain et animal. Autant de facteurs qui favorisent l'innovation, mais accroissent aussi la pression politique pour changer la législation et améliorer l'alimentation, le bien-être et la santé des personnes.



Klaus Kraemer, directeur général de Sight and Life*
« Lutter contre la malnutrition sous toutes ses formes – sous-alimentation, carences alimentaires, surpoids et obésité, est une urgence sociétale. Nous avons donc besoin d'expert-e-s possédant une bonne formation théorique et capables de transformer les découvertes scientifiques en solutions pratiques tenant compte des cultures locales et des contraintes économiques et sociales. »

Concilier la faisabilité technique avec les attentes de la société : un défi qui ne cessera de croître à l'avenir.

Face à cela, il faut des spécialistes hautement qualifiés en sciences de l'alimentation et de la nutrition, qui pensent globalement et lancent des idées novatrices pour trouver des solutions concrètes à toutes les étapes de la chaîne de valeur, de l'analyse des besoins à la consommation et l'impact sur la santé, en passant par la production, la communication et le marketing, sans oublier le contexte légal et réglementaire.



* Sight and Life (SAL) est une fondation suisse qui se consacre à la recherche de solutions pour lutter contre la malnutrition des enfants et des femmes en âge de procréer. SAL collabore avec la HAFI sur des projets de mémoires de master et est impliquée dans l'enseignement.

Recherche et leadership

3

Les études que nous proposons vous offrent les possibilités suivantes :

- acquérir des connaissances scientifiques solides dans le domaine de votre choix,
- devenir spécialiste et pouvoir mettre en pratique le savoir acquis,
- développer les compétences sociales et les aptitudes à gérer des projets,
- acquérir le savoir-faire pour collaborer avec des spécialistes de toutes disciplines.

Une fois le diplôme acquis, vous êtes en mesure :

- d'exercer des fonctions de cadre,
- de travailler dans votre secteur en qualité de scientifique ancré-e dans la pratique,
- de mener des projets complexes de manière indépendante,
- d'être appelé-e à travailler dans l'industrie agroalimentaire ou les institutions de santé publique spécialisées dans l'alimentation.

Autant d'atouts qui vous permettent d'accéder à des postes de recherche et de direction au niveau national et même international.



Traduire les découvertes scientifiques en produits ou en recommandations nécessite plus que de la recherche. Il faut aussi dialoguer avec les parties prenantes, gérer des calendriers et pondérer les attentes.

Contenu et plan d'études

4 Le programme est conçu pour que vous puissiez développer vos propres points forts au cours de vos études. Vous approfondissez vos connaissances en sciences de l'alimentation et de la nutrition, vous élargissez vos compétences de gestion et vous apprenez à élaborer des solutions d'avenir aux défis qui se posent dans l'industrie agroalimentaire et le secteur de la nutrition.

Vous vous perfectionnez en particulier dans les domaines suivants :

- qualité et sécurité alimentaires tout au long de la chaîne de valeur,
- législation alimentaire et besoins des consommateurs et consommatrices,
- procédés de fabrication et impact sur la valeur nutritive des aliments,
- alimentation répondant à des besoins diététiques particuliers (p. ex. sportives, enfants en bas âge, personnes allergiques, seniors),
- ingrédients et substances actives des denrées alimentaires,
- approches structurelles et comportementales en nutrition et santé publique.

Nos modules d'orientation, du cluster alimentation et des compétences clés vous offrent un large éventail d'options pertinentes.

Travail de master	30 crédits
Modules d'orientation	30 – 35 crédits
Modules du cluster alimentation	9 – 15 crédits
Modules sur les compétences clés (Data and Business Management)	15 – 21 crédits

Le programme est structuré en différentes catégories de modules.

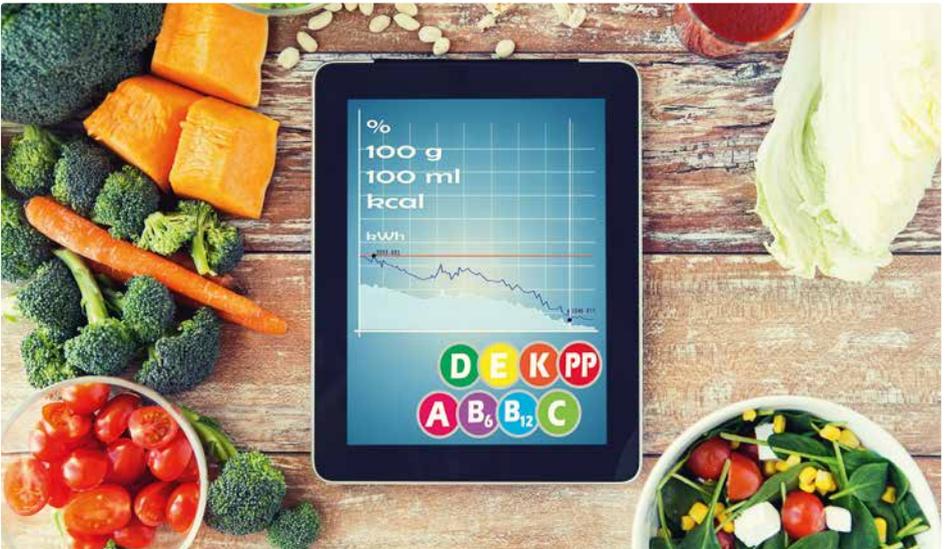
Interdisciplinarité unique

La coopération entre des institutions appartenant à plusieurs hautes écoles spécialisées garantit un enseignement à la fois pointu, pratique et interdisciplinaire. Les trois partenaires sont la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL et le Département Santé, tous deux faisant partie de la Haute école spécialisée bernoise (BFH), et l'Institut Technologies du vivant de la Haute école d'ingénierie – HES-SO Valais-Wallis (HEI) à Sion.

Ce programme à la croisée de la technologie alimentaire, de la nutrition et de la diététique est unique en Suisse et dans les pays voisins.

Chacun des partenaires apporte sa contribution spécifique

- BFH-HAFL : qualité et technologie alimentaires, sciences des consommateurs, législation alimentaire
- BFH Santé : nutrition et diététique, nutrition et santé publique
- HES-SO Valais-Wallis : sécurité et technologie alimentaires, chimie des aliments et foodomique



Comprendre le potentiel des matières premières et les possibilités créées par les procédés de fabrication pour en faire des aliments de grande qualité et de valeur nutritionnelle personnalisée

Flexible, pratique, personnalisé

- 6 Cette filière d'études est proposée en étroite collaboration avec des partenaires de la recherche, de l'économie et de la société civile. Vous avez la possibilité d'établir des contacts directs avec des représentant-e-s de ces milieux grâce à des conférences, des excursions et des études de cas. La part importante accordée au travail autonome vous permet de modeler votre plan d'études avec grande flexibilité. Les études sont conçues pour que vous puissiez développer vos points forts et vos intérêts. Vous approfondissez vos connaissances en sciences de l'alimentation et de la nutrition dans votre domaine de spécialisation. Vous bénéficiez d'une grande liberté pour choisir vos modules, ce qui vous permet d'organiser individuellement votre cursus en fonction du sujet choisi pour le travail de master.



Roxanne Guillod-Magnin, gestion de projets et conseil, aha! Centre d'Allergie Suisse

« Je suis chimiste de formation et ce diplôme de master a complété mon profil. aha! cherchait un ou une scientifique avec un solide bagage en nutrition et mon profil atypique les a convaincus. »

Travail de master – le pilier de vos études

Pour votre travail de master, vous étudiez selon une démarche scientifique rigoureuse une question concrète de technologie alimentaire ou de sciences de la nutrition, p. ex. la perception de technologies alimentaires innovantes et d'ingrédients fonctionnels inédits par les consommateurs et consommatrices, le comportement alimentaire de certains groupes, ou encore d'autres défis intéressants qui combinent production alimentaire et nutrition. Vous pouvez choisir votre projet parmi les recherches en cours ou apporter vos propres idées et nous vous aidons à trouver l'aide nécessaire.

Vos perspectives de carrière

Avec votre master, vous avez les meilleures qualifications pour occuper un poste de cadre ou travailler dans la recherche appliquée, notamment dans le développement de produits agroalimentaires ou au sein d'une institution publique ou privée. Parmi les employeurs potentiels figurent également les services de conseil en nutrition de la grande distribution, les fabricants d'aliments diététiques et les offices fédéraux. Vous pouvez assumer une fonction dirigeante dans une ONG, un bureau de conseil ou diriger des projets dans les secteurs de l'alimentation et de la nutrition. Vous serez à même de travailler dans un environnement national ou international.



Steffi Schluechter, collaboratrice scientifique, Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

« Ce master m'a permis d'élargir ma palette de compétences de diététicienne. J'ai particulièrement apprécié les sujets ayant trait à la technologie alimentaire. C'est grâce à ce master que j'ai obtenu mon poste actuel. »

L'essentiel en bref

7

Public cible

Le Master in Life Sciences – Food, Nutrition and Health est ouvert aux titulaires d'un bachelor en sciences alimentaires ou en nutrition et diététique ou tout autre domaine similaire.

Admission

Sont admis les titulaires d'un bachelor d'une HES suisse dans une des disciplines susmentionnées ayant obtenu une moyenne d'au moins 5. Les personnes ayant suivi d'autres formations ou obtenu une note inférieure peuvent être admises après évaluation de leurs aptitudes.

Diplôme

Les études à la HAFL vous permettent d'acquérir 90 ECTS et le titre de « Master of Science in Life Sciences orientation Food, Nutrition and Health » de la Haute école spécialisée bernoise.

Durée des études

Un an et demi à plein temps (trois semestres). Les études peuvent également être suivies à temps partiel (six à sept semestres).

Langue

La langue d'enseignement est l'anglais. Le travail de master peut être rédigé en français, en anglais ou en allemand.

Taxes

750 à 950 francs par semestre, plus les taxes d'inscription et d'examen.

Partenaires

Le MSc in Life Sciences est une collaboration entre quatre HES suisses : la BFH, la FHNW, la HES-SO et la ZFH.

Inscription

Les études commencent en automne ou au printemps. Les délais d'inscription sont le 30 avril pour un début en automne et le 30 septembre pour un début au printemps.

Plus d'informations et inscription : www.bfh.ch/hafl

Informations complémentaires

Haute école spécialisée bernoise

Haute école des sciences agronomiques,
forestières et alimentaires HAFL

Länggasse 85

CH-3052 Zollikofen

msc-fnh.hafl@bfh.ch

www.bfh.ch/hafl

Personnes à contacter

BFH-HAFL :

Prof. Daniel Heine

Responsable d'orientation

T +41 31 910 21 11

daniel.heine@bfh.ch

BFH Département santé :

Prof. Franziska Pfister

T +41 31 848 37 93

franziska.pfister@bfh.ch

HES-SO Valais-Wallis :

Prof. Wilfried Andlauer

T +41 27 606 86 37

wilfried.andlauer@hevs.ch