

Master Biologie-Santé

Parcours Alimentation, Droit, Nutrition, Santé

Objectifs

Les principales activités sont :

- Concevoir et mettre en œuvre une stratégie nutritionnelle et les outils de communication adaptés en fonction des populations visées,
- Concevoir une organisation permettant l'accès à une alimentation nutritionnellement de qualité en coordination avec les acteurs du territoire,
- Concevoir des aliments, compléments alimentaires destinés à l'être humain (ou à l'animal de rente), et à vocation préventive ou de soin de support,
- Concevoir une alimentation permettant d'améliorer les propriétés nutritionnelles d'animaux ou de leurs dérivés destinés à la consommation humaine,
- Concevoir et mettre en œuvre une veille juridique dans le domaine des aliments, aliments-santé, s'assurer de la qualité nutritionnelle de denrées à l'exportation comme à l'importation,
- Concevoir et réaliser des protocoles de recherche dans tous les champs de la nutrition.



Compétences acquises

Compétences acquises

Pour ce faire, le/la diplômé(e) est capable :

- d'analyser des besoins et/ou des demandes émergeant d'entreprises privées ou de structures publiques,
- de les situer au regard des enjeux scientifiques, technologiques, économiques, de santé, de développement durable,
- de rédiger des livrables sur des sujets d'actualité en nutrition après lecture critique d'articles scientifiques et/ou de sources juridiques,
- de formuler des aliments, compléments alimentaires destinés à l'être humain au regard de ses connaissances en nutrition et en tenant compte des facteurs qui impactent les attitudes et le comportement alimentaire et en se plaçant dans une démarche RSE,
- de formuler des aliments, compléments alimentaires destinés à des animaux de rente ou à leurs dérivés afin d'en améliorer la qualité nutritionnelle dans une démarche RSE,
- de rédiger des documents scientifiques à valeur juridique,
- de s'appuyer sur ses compétences scientifiques et juridiques pour prendre connaissance et maîtriser des législations européennes et non-européennes, afin d'assurer de la conformité à ces législations de la qualité nutritionnelle et de la communication associée, pour des denrées alimentaires destinées à l'être humain, à l'exportation comme à l'importation,
- de connaître les freins à l'adoption de pratiques alimentaires durables et permettant une bonne santé, de proposer et de mener des actions en faveur de leur adoption à l'échelle individuelle et collective,
- de connaître les techniques usuelles de biochimie, biologie moléculaire, biologie cellulaire, physiologie, les modèles biologiques pertinents et leurs limites, afin de contribuer à la genèse de nouvelles connaissances en nutrition,
- de connaître et d'utiliser les outils de la gestion de projets et les outils numériques.

Conditions d'accès

Critères de sélection :

- > Détenir une Licence de type biologie cellulaire, moléculaire, physiologie ou BUT3 parcours BMB ou équivalent
- > Démontrer sur les 3 années de la licence de bonnes connaissances fondamentales en biologie cellulaire et moléculaire (au moins 2 UE), Physiologie animale et/ou humaine (au moins 2 UE)
- > Démontrer sur les 3 années de la licence de bonnes connaissances fondamentales en, biochimie (au moins 1 UE biochimie structurale et une de biochimie métabolique), en génétique (au moins 1 UE), en immunologie (au moins 1 UE)
- > Posséder un niveau B2 en français (minimum)
- > Expliciter ses motivations pour un projet professionnel en lien direct avec la nutrition et cohérent avec son parcours (pas d'assurance qualité en agro-alimentaire, ni de « cosméto-nutrition »)
- > Maîtriser suffisamment l'anglais pour comprendre des publications scientifiques et rédiger un texte scientifique de 250 mots environ, dans les 2 cas sans l'aide d'un traducteur et dans un délai bref
- > Etre capable de mobiliser ses connaissances dans les domaines conseillés pour comprendre et expliquer le fonctionnement des organismes de l'échelle subcellulaire à l'organisme entier
- > Etre capable de travailler seul(e) et en groupe dans le champ de la biologie-santé
- > Démontrer une capacité de travail, d'organisation, de réflexion
- > Maîtriser et utiliser des techniques de communication usuelles (poster, diaporama, rapport...) en conformité avec les règles de sécurité informatique.
- > Expliciter ses motivations pour un projet professionnel en lien direct avec la nutrition et cohérent avec son parcours (l'assurance qualité en agro-alimentaire n'est pas considérée comme de la nutrition)
- > Les dossiers de diététiciens, juristes, paramédicaux, médicaux et des candidats relevant de la formation continue seront analysés au cas par cas au regard du parcours professionnel et de l'objectif professionnel.
- > Résultats académiques

Votre CV : Informatif :

- Une présentation professionnelle de vous-même en une page pas une redite de votre cursus, photo
- Est-ce utile de dire ? : sérieuse/x, organisé(e), motivé(e) (personne ne postule en disant le contraire !)
- Ne pas oublier les responsabilités extra-scolaires --> Portfolio de compétences si vous en avez un (cela peut être un lien vers ce portfolio)

Votre Lettre de motivation :

- Une vraie ! Pas rédigée d'IA (il vaut mieux une lettre maladroitement personnelle), pas de recopie du site de l'UBO, pas juste « votre master est super » « je cherche un master »
- Réaliste sur votre niveau : Expert(e) ? connaissances approfondies en biologie cellulaire ?
- Se projeter dans un projet professionnel ou un domaine d'activités. Pourquoi demandez-vous ce master ? Si votre objectif est encore flou, dites-le et dites ce que vous venez chercher en ADNS.

Insertion professionnelle

A l'issue de la formation, les métiers exercés sont :

- Conseiller en affaires réglementaires,
- Chargé de projet R&D,
- Chargé de communication,

- Chargé de prévention-santé (secteur privé)
- Ingénieur technico-commercial,
- Doctorant dans le domaine de la nutrition.

Infos pratiques

Faculté de Médecine et Sciences de la Santé à Brest

Programme

M1

Semestre 7

Anglais	24h
Ethique et déontologie	22h
Epidémiologie, méthodologie de la recherche	18h
Biologie-santé, développement durable, RSE	13h
Normes juridiques, droit européen	24h
Toxicologie et agents toxiques	20h
Génétique moléculaire humaine	24h
Biochimie de la transduction des signaux humains	24h
Réactions de défense humaines	24h
Projet bibliographique	5h
Conduite ou conception de projet	

Semestre 8

Stage ADNS	
Attitudes et comportements alimentaires	33h
Projet tutoré	
Anglais	24h
PVP : numérique	20h
Physiologie du métabolisme	12h
Biochimie métabolique	18h

Micronutriments, pré et probiotiques	30h
Macronutriments, filières et alimentation durables	26h
Apports Nutritionnels Conseillés	22h
Droit du travail, droits fondamentaux	24h
Introduction au droit de l'aliment	10h

M2

Semestre 9

UE1 Projet de Vie Professionnelle	12h
UE3 Droit	36h
UE6 Formulation Process Qualité Nutritionnelle	36h
UE8 Marketing	36h
UE10 Projet industriel	72h
UE2 Anglais	24h
UE4 Droit de la nutrition et veille juridique	32h
UE5 Nutrition clinique et veille scientifique	48h
UE7 Filières alimentaires et alimentation durable	30h
UE9 Bases scientifiques des compléments alimentaires	24h

Semestre 10

Stage

Dernière mise à jour le 01 mars 2026

Anglais

Présentation

L'objectif est de consolider les compétences de compréhension et de production en anglais autour de thématiques en lien avec la nutrition, la santé publique et le développement durable.

Amener les étudiants vers le niveau B2 (ou à un niveau C s'ils sont déjà titulaires d'un B2) en fin de M2 .

Permettre une appropriation du vocabulaire professionnel et une réflexion critique sur les enjeux contemporains liés à l'alimentation.

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

Objectifs

Objectifs :

- Consolider les compétences de compréhension et de production en anglais autour de thématiques en lien avec la nutrition, la santé publique et le développement durable.

- Amener les étudiants vers le niveau B2 (ou à un niveau C s'ils sont déjà titulaires d'un B2) en fin de M2 .

- Permettre une appropriation du vocabulaire professionnel et une réflexion critique sur les enjeux contemporains liés à l'alimentation.

Pré-requis nécessaires

- Niveau B1 visé à l'entrée en M1, conformément au Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL).

- Les étudiants doivent être capables de comprendre des documents écrits ou oraux portant sur des sujets familiers ou relevant de leur domaine d'étude, et de s'exprimer de façon simple sur ces sujets à l'oral et à l'écrit.

- Une capacité à travailler de manière autonome en anglais est également attendue.

Compétences visées

Savoir-faire développés :

- > Lire et comprendre un texte en anglais en identifiant les idées principales et le vocabulaire spécifique,
- > Rédiger une synthèse simple,
- > S'exprimer à l'oral de façon structurée, claire et compréhensible,
- > Travailler en groupe et utiliser l'anglais comme langue de collaboration,
- > Argumenter sur des sujets professionnels et éthiques liés à l'alimentation et à la nutrition

Savoir-être développés :

- > Confiance à l'oral en anglais,
- > Curiosité et ouverture culturelle,
- > Autonomie dans le travail personnel en anglais,
- > Coopération et écoute dans un projet collectif,
- > Esprit critique face aux enjeux nutritionnels et sociétaux

Descriptif

Thèmes abordés :

- > Alimentation, nutrition et santé publique,
- > Systèmes alimentaires durables,
- > Innovation en nutrition,
- > Enjeux éthiques et sociétaux liés à la nutrition

Les étudiants travaillent sur des supports variés et authentiques : articles scientifiques, presse, extraits de vidéos, rapports institutionnels.

Un projet collectif final permet de mobiliser les acquis de manière créative et collaborative.

Activités proposées :

- > Activités de compréhension écrite et orale sur documents authentiques
- > Quiz interactifs (H5P, Wooclap), jeux sérieux, glossaire collaboratif,
- > Activités lexicales régulières,

- > Projets de groupe avec présentation orale (format Pecha Kucha),
- > Débats et activités d'expression orale ritualisées

Bibliographie

Articles issus de la presse spécialisée (The Guardian, Times, etc.), de la littérature scientifique

Rapports d'agences (EEA, WHO, European Commission)

Ressources de grammaire complémentaires :

- **English Grammar in Use**, Raymond Murphy – Cambridge University Press
- **The Good Grammar Book**, Michael Swan & Catherine Walter – Oxford University Press
- **WordReference.com** – Dictionnaire bilingue en ligne
- **Linguee.fr** – Outil de traduction et corpus bilingue
- **Quizlet.com** – Outil d'apprentissage du vocabulaire par cartes mémoire
- **BBC Learning English** – Site de ressources gratuites pour apprendre l'anglais (<https://www.bbc.co.uk/learningenglish/>)
- **Englisch-Hilfen.de** – Exercices de grammaire et de vocabulaire avec explications en anglais (<https://www.englisch-hilfen.de/en/>)

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CC	Oral		50%	
Travaux Dirigés	Contrôle ponctuel	Ecrit - devoir surveillé	120	50%	

Ethique et déontologie

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 22h

Epidémiologie, méthodologie de la recherche

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 18h

Biologie-santé, développement durable, RSE

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 8h

Travaux Dirigés : 5h

Normes juridiques, droit européen

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Toxicologie et agents toxiques

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 20h

Génétique moléculaire humaine

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Biochimie de la transduction des signaux humains

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Réactions de défense humaines

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Projet bibliographique

6 crédits ECTS

Volume horaire

Projet tutoré : 5h

Conduite ou conception de projet

Présentation

Acquérir la démarche de gestion de projet en réalisant en projet fictif.

3 crédits ECTS

Stage ADNS

Présentation

Le stage correspond à une mise en situation au sein d'une structure partenaire (association, structure publique ou privée). Le stage de M1 peut être un stage de découverte, de confirmation/d'infirmité d'un choix professionnel. Sa durée minimale est de 2 mois (avril-mai) et peut être prolongée si les résultats de l'étudiant.e. le permettent (absence de session 2). Plus de 90% des stages ne s'effectuent pas à Brest. Les stages peuvent être effectués à l'international, mais pas en zone de guerre ni en zone non recommandée par le ministère des affaires étrangères.

Il s'agit aussi d'une mise en situation de recherche d'emploi. Il appartient à l'étudiant de trouver une structure d'accueil pour la durée minimale du stage. Les missions confiées doivent correspondre aux objectifs du master. En conséquence, ne sont notamment pas acceptés les stages en assurance qualité, « nutri-cosmétique », nutrition animale dans un objectif autre que celui de l'amélioration de l'alimentation d'animaux ou de leurs produits destinés à la consommation humaine.

6 crédits ECTS

Pré-requis nécessaires

Inscription en M1ADNS

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Stages	CT	Ecrit - mémoire		50%	
Cours Magistral	CT	Oral - soutenance		50%	

Attitudes et comportements alimentaires

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 33h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Projet tutoré

Présentation

Etre capable de réaliser un état de l'art sur un sujet de nutrition. Le document rendu doit correspondre au niveau attendu par une entreprise et/ou un laboratoire de recherche

5 crédits ECTS

Objectifs

Compétences à acquérir :

Capacités à trouver une bibliographie pertinente, à lire de la bibliographie en langue anglaise

Autonomie, rigueur, capacités de rédaction et de synthèse en français

Pré-requis nécessaires

Connaissances en nutrition,

Anglais

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	Contrôle ponctuel	Ecrit - devoir surveillé		50%	
Travaux Dirigés	CC	Oral		50%	

PVP : numérique

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 8h

Travaux Dirigés : 12h

Physiologie du métabolisme

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 12h

Biochimie métabolique

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 14h

Travaux Dirigés : 4h

Micronutriments, pré et probiotiques

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Travaux Dirigés : 6h

Macronutriments, filières et alimentation durables

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 22h

Travaux Dirigés : 4h

Apports Nutritionnels Conseillés

2 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 22h

Droit du travail, droits fondamentaux

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Pré-requis nécessaires

Cours de droit du S7

Introduction au droit de l'aliment

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 10h

Pré-requis nécessaires

Cours de droit du S7

UE1 Projet de Vie Professionnelle

1 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 2h

Travaux Dirigés : 10h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CC	Oral	20		
Travaux Dirigés	CC	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

UE3 Droit

Présentation

Droit de la propriété intellectuelle et industrielle, droit d'auteur, droit des marques, droit de l'entreprise

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

Pré-requis nécessaires

Connaissances en droit du M1

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Oral	30		

UE6 Formulation Process Qualité Nutritionnelle

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

UE8 Marketing

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 36h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

Session 2 : Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Cours Magistral	CT	Ecrit - devoir surveillé	120		

UE10 Projet industriel

6 crédits ECTS

Volume horaire

Stages : 72h

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Travaux Dirigés	CT	Ecrit - mémoire		50%	
Travaux Dirigés	CT	Oral - soutenance	20	50%	

UE2 Anglais

2 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 24h

UE4 Droit de la nutrition et veille juridique

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 32h

Pré-requis nécessaires

Ensemble des connaissances en droit du M1

UE5 Nutrition clinique et veille scientifique

4 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 48h

Pré-requis nécessaires

Ensemble des compétences scientifiques du M1

UE7 Filières alimentaires et alimentation durable

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 30h

UE9 Bases scientifiques des compléments alimentaires

3 crédits ECTS

Volume horaire

Cours Magistral : 24h

Stage

30 crédits ECTS

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
Stages	CT	Ecrit - rapport		50%	
Stages	CT	Oral - soutenance	20	50%	