

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 70 (1990)  
**Heft:** 2

**Artikel:** L'École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires - un atout pour les industriels  
**Autor:** Guérin, Bernard  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-886844>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# L'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires – Un atout pour les industriels

**Bernard Guérin,**  
Professeur, Directeur de l'ENSIA, Massy

Fondée en 1893 à Douai par les industriels alimentaires, l'École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIA) est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche dont le siège principal est depuis 1960 à Massy (Essonne).

Dépendant du Ministère de l'Agriculture et de la Forêt, l'ENSIA dispose d'importants laboratoires dans les principaux secteurs scientifiques qui contribuent au développement des industries alimentaires : Science de l'Aliment, Génie Industriel Alimentaire, Microbiologie Industrielle, Économie et Gestion, mais aussi dans les secteurs technologiques spécialisés comme la Brasserie, les Industries des Céréales, des Sucres, du Lait, la Distillerie, etc...

Les enseignants chercheurs de l'ENSIA entretiennent des relations étroites avec les professions qui leur assurent des contrats de recherche, des stages et des débouchés pour les jeunes ingénieurs.

Recrutant sur les « math sup » et « math spé biologiques » (Agro1 et Agro2) l'ENSIA forme en trois ans les **ingénieurs des industries agricoles et alimentaires**.

Les 65 ingénieurs formés annuellement occupent rapidement des postes-clés, non seulement dans les entreprises agro-alimentaires, mais également dans le secteur des constructeurs de matériels, l'ingénierie, la recherche, l'informatique, les sociétés d'investissements...

## L'enseignement

L'objectif pédagogique de l'ENSIA est de former les spécialistes des industries alimentaires et biologiques. Cette formation en trois ans est sanctionnée par le Diplôme d'Ingénieur en Industries Agricoles et Alimentaires

de l'ENSIA, délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Forêt.

Pour répondre à l'évolution technologique accélérée des industries alimentaires et des bio-industries, l'Ingénieur

### L'ENSIA EN QUELQUES CHIFFRES

32 enseignants-chercheurs  
250 élèves ingénieurs  
60 doctorants  
1 800 anciens élèves

ENSIA doit maîtriser à la fois : procédés, produits, qualité et gestion.

Un enseignement évolutif et de haut niveau prépare les élèves ingénieurs à prendre une part active au développement de ces industries. Stages et projets industriels jouent un rôle important dans la scolarité.

## La recherche

Les équipes de l'ENSIA ont un rayonnement international dans les domaines suivants :

- Génie Industriel Alimentaire : traitements thermiques, séchage, techniques séparatives (échange d'ions – membranes).
- Science de l'Aliment : rhéologie, arômes, couleur, analyse sensorielle.
- Microbiologie Industrielle : différenciation des souches, production de composés organiques, levures.

- Microbiologie Alimentaire : techniques rapides.
- Économie de la production : diagnostic et plan d'action pour maîtriser la gestion des flux de production.
- SIARC (Section Industries Agro-Alimentaires Régions Chaudes) au sein d'Agropolis Montpellier.

La recherche, effectuée principalement sur contrats, est largement orientée vers les applications industrielles.

## Le potentiel de l'ENSIA au service de l'industrie

- La compétence des équipes de recherche.
- Les équipements adaptés : laboratoires dotés des matériels les plus récents, halle N. Appert pour les travaux sur pilote informatique.

### Contrats :

- convention de recherche (clauses de confidentialité possibles) ;
- convention d'exclusivité d'exploitation ;
- mise à disposition de matériel pilote ;
- prestation de services ;
- formation.

### Actions concertées :

- avec un ou plusieurs établissements publics et un ou plusieurs partenaires industriels
  - Actions Ministère de la Recherche – Ministère de l'Agriculture et de la Forêt (DGER – DGAL) – ANVAR – AFME.

### Consultation – Conseil :

- assurés par les enseignants-chercheurs et les chercheurs.

### Les moyens humains :

Ces prestations peuvent être prises en charge directement par le personnel de l'ENSIA ou dans le cadre d'études doctorales, des travaux de stages et des projets des élèves ingénieurs ENSIA.

- Doctorat (par exemple convention CIFRE) : 3-4 ans de recherche.
- Diplômes d'études approfondies (DEA) : 6 mois de recherche.
- Mastères spécialisés (label Conférence des Grandes Écoles) : Biotechnologie-Microbiologie industrielle – Génie Industriel Alimentaire – Gestion industrielle appliquée aux industries alimentaires – Maîtrise de la qualité des produits alimentaires – Technologie Agro-Alimentaire pour les régions chaudes.
- Projets et stages de fin d'études des élèves ingénieurs de 3<sup>e</sup> année : 5 à 6 mois.
- Contrats avec la Junior entreprise de l'ENSIA : SVP IAA.