



CATALOGUE DE PRESTATIONS ET DE SERVICES

JEMA JUNIOR ENTREPRISE

**INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES**



JEMA Junior Entreprise

La JEMA, Junior Étude de Montpellier Agro, est une association loi 1901, créée et administrée, depuis 2009, par des étudiants de l'Institut Agro Montpellier et Dijon. La JEMA a pour fonction de réaliser des études pour le compte de professionnels, en sélectionnant des élèves ingénieurs spécialisés de l'Institut Agro Montpellier et Dijon.

LA JEMA EN CHIFFRES

130

ÉTUDES RÉALISÉES
DEPUIS 2015

7

DOMAINES
D'EXPERTISE

90%

TAUX DE
SATISFACTION DES
COMMANDITAIRES

400

ETUDIANTS
AYANT RÉALISÉ
DES ÉTUDES

60K€

DE CHIFFRE
D'AFFAIRE RÉALISÉ
EN 2025

25

JUNIOR
ENTREPRENEURS
INVESTIS EN 2026

Réactivité

11 chefs de projets
disponibles pour
vous accompagner,
toute l'année

Compétitivité

Notre statut de
Junior-Entreprise
nous permet de
vous proposer un
tarif avantageux.

Qualité

Nos intervenants
sont sélectionnés
pour leur formation,
leur rigueur et leur
motivation.

FORMATIONS EN AGROALIMENTAIRE

L'**Option Agro-managers (AMG)** prépare les ingénieurs à des postes de direction en marketing, finance, stratégie, et supply-chain, les dotant des outils managériaux nécessaires pour les secteurs des sciences du vivant et des biotechnologies, tout en intégrant les préoccupations de développement durable et de responsabilité sociétale et environnementale (RSE).

Parallèlement, l'**Option Agroalimentaire & AgroIndustrie Montpellier (AAIM)** vise à former des Ingénieurs-Managers capables de relever les défis de la Transition Alimentaire en se spécialisant soit dans l'éco-conception d'aliments innovants, soit dans le management de la performance industrielle durable des ateliers de transformation.





Stratégie d'Entreprise et Analyse du Système Alimentaire

- **Analyse stratégique et diagnostic de filières** : Comprendre et analyser la dynamique des systèmes alimentaires (production, consommation, distribution) et produire des synthèses opérationnelles destinées aux dirigeants.
- **Aide à la décision stratégique** : Conseiller sur le management stratégique en identifiant les sources d'avantage concurrentiel, en analysant la concurrence et en définissant des alternatives et scénarios stratégiques pour l'organisation.

Conseil en Performance Industrielle et Gestion des Opérations

- **Optimisation des Procédés et Dimensionnement** : Conseil sur l'application des outils du Génie des Procédés durables, la modélisation et la simulation des processus de transfert de chaleur et de matière, et le dimensionnement des opérations unitaires (séparations, traitement thermique, séchage).
- **Amélioration Continue** (Lean Management) : Diagnostic des performances d'une unité de transformation et mettre en place des actions d'amélioration continue de la performance industrielle, en utilisant des outils comme le Total Productive Management (TPM) ou en optimisant la maintenance.





Analyse des Marchés et Développement International

- **Réalisation de diagnostics marketing et d'études marketing** (études ad hoc, panels), et formulation des préconisations stratégiques pour la mise en place d'actions marketing.
- **Développement International** : Diagnostics d'internationalisation et conseils sur les mécanismes économiques et les outils managériaux liés à la mondialisation pour les entreprises agroalimentaires (PME ou multinationales).



Conseil en Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE)

- **Déploiement RSE et QHSE** : Mise en œuvre d'une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), conseil sur les partenariats durables, et application des outils de pilotage pour maîtriser les risques et gérer durablement les ressources.
- **Évaluation Environnementale** : Réalisation d'Analyse de Cycle de Vie (ACV) et démarche d'écoconception pour évaluer les impacts environnementaux des procédés et des produits agroalimentaires, et proposer des stratégies pour la maîtrise des utilités (matière et énergie).
- **Conformité et Audit Qualité/Sécurité** : Mise en place des méthodologies et outils réglementaires (HACCP, normes de certification ISO 14001, ISO 45000, ISO 50001) pour assurer la qualité, la sécurité des produits, et l'environnement de travail.



Évaluation Sensorielle

- **Études sensorielles** : Concevoir et réaliser des études sensorielles (tests discriminatifs, descriptifs, hédoniques, tests consommateurs) pour évaluer les perceptions d'un produit (goût, texture, odeur) ou comparer des prototypes et formulations.
- **Réalisation et animation de panels sensoriels** : Constituer, entraîner et animer des jurys (panels entraînés ou consommateurs) afin de garantir des évaluations robustes, reproductibles et adaptées aux problématiques du commanditaire.
- **Études consommateurs** : Recueillir les besoins, attentes et pratiques des consommateurs autour d'un produit ou concept, en mobilisant des méthodes qualitatives (focus-group, interviews, observations) et quantitatives (questionnaires, tests consommateurs).

Conseil en Nutrition et Santé

- **Conseil en qualité nutritionnelle des aliments** : Accompagner l'évaluation de la qualité nutritionnelle d'un aliment en intégrant la nutrition humaine, l'impact des procédés sur les nutriments et les enjeux des aliments «effets santé» (molécules fonctionnelles, législation, pathologies).
- **Gestion des risques alimentaires et communication** : Conseiller sur la prévention des risques alimentaires et élaborer des stratégies de communication adaptées pour le grand public.



Conseil en Innovation, R&D et Éco-conception d'Aliments

- **Gestion de Projet d'Innovation** : Conception et management de projet d'innovation alimentaire, incluant la construction du cahier des charges, l'élaboration du plan d'actions, et le pilotage des activités de R&D.
- **Éco-conception et Développement Produit** : Réalisation des projets d'éco-conception d'aliments innovants et conseil sur les aspects méthodologiques et techniques de la formulation de nouveaux produits.



Écoconception d'emballages alimentaires

- **Conception et développement d'emballages alimentaires** : Accompagner la conception de nouveaux emballages en tenant compte des contraintes techniques, réglementaires, marketing et de durabilité, du cahier des charges à la validation.
- **Sélection de matériaux et optimisation** : Choisir des matériaux et technologies d'emballage pour réduire l'impact environnemental, garantir la sécurité alimentaire et optimiser la durée de vie du produit.
- **Conseil en emballage durable** : Proposer des stratégies d'emballage selon le principe des 3R (réduire, recycler, réutiliser), en lien avec les enjeux réglementaires et sociétaux.

Meilleur Projet à Impact Positif



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

NUTRIKÉO
Cultiver les Stratégies Nutrition



SAKATA®

PASSIⁱⁿ Seed

INRAE



• **Apaba** •

Les **BIO** de l'Aveyron



Découvrez nos autres domaines d'activité

- Viticulture-Oenologie
- Recherche & Développement
- Stratégies RSE
- Environnement & Gestion des Ressources
- Industries Agroalimentaires
- Développement Agricole
Agronomie de précision & Numérique



NOUS CONTACTER

✉ jema@supagro.fr

🌐 jema-montpellier.com