

LICENCE PROFESSIONNELLE

Nutraceutique, compléments alimentaires et produits de santé à base de plantes

En alternance

Cette licence professionnelle en alternance s'appuie sur des connaissances étendues **en nutrition santé et en particulier des plantes médicinales** afin de former :

- **des conseillers de vente auprès des consommateurs ou de distributeurs spécialisés** (pharmacie, parapharmacie, magasin spécialisé) de compléments alimentaires ou produits de santé à base de plantes,
- **des assistants et techniciens auprès des équipes marketing, R&D ou d'affaires réglementaires dans des entreprises de production ou de vente en B to B** du secteur des ingrédients et matières premières, des compléments alimentaires, de la diététique, des cosmétiques.

Ce diplôme s'inscrit dans le développement des filières de biotechnologies, des compléments alimentaires et aliments santé, des ingrédients santé et des PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires), et plus particulièrement de la filière PMAI (Plantes Médicinales Aromatiques et Industrielles) qui font appel à de nouvelles compétences, tant scientifiques, que réglementaires ou commerciales.

CONTACTS

Service Formation Continue et Alternance (SFCA)

6, rue Kléber - CS 16926
 35069 Rennes CEDEX
formation-continue.univ-rennes1.fr

Chargé de mission Renaud ROUSSEAU

02 23 23 71 64
renaud.rousseau@univ-rennes1.fr

Assistante de formation Béatrice ROCHER

02 23 23 53 15
beatrice.rocher@univ-rennes1.fr

Responsable pédagogique Marylène CHOLLET-KRUGLER

Enseignant-chercheur en chimie analytique
marylene.chollet@univ-rennes1.fr



Publics

La licence professionnelle Nutraceutique s'adresse :

- **aux étudiants en poursuite d'études de diététique, biologie, biochimie, chimie**
- **aux préparateurs en pharmacie**
- **aux demandeurs d'emploi et aux professionnels de l'industrie des secteurs pharmaceutique, agroalimentaire et des cosmétiques** souhaitant développer leurs compétences et valider une formation.

Objectifs

Le conseiller et technicien en nutraceutique participe à la vente, soit directement, soit par sa contribution à la démarche marketing, participe à la R&D ou aux affaires réglementaires pour des produits en santé humaine ou animale : compléments alimentaires, aliments santé, produits cosmétiques. Ces produits sont élaborés à base de nutriments, de substances nutritionnelles, physiologiques ou à base de plantes.

Les plus de la formation

- Une formation innovante, unique en France, qui s'appuie sur plus de dix années d'expérience du master Ingénierie en nutraceutique
- Des compétences autour des plantes médicinales communes avec le futur métier d'herboriste.
- Une formation complète permettant aux diplômés d'évoluer dans différentes fonctions : production, recherche et développement, marketing.

Compétences développées

- Conseiller les consommateurs et les entreprises de vente sur l'usage de compléments alimentaires et produits de santé à base de plantes.
- Conseiller les services internes des entreprises du secteur (R&D, affaires réglementaires, marketing) sur la réglementation spécifique aux produits nutraceutiques.
- Participer au marketing et à la commercialisation des produits nutraceutiques et à la prise en compte de la réglementation sur les allégations santé.
- Assister à la conception et au développement d'un produit nutraceutique en santé humaine ou animale.
- Participer à la transformation des matières premières en ingrédients ou produits alimentaires intermédiaires.

PROGRAMME

UE1- Nutraceutique et physiologie (6 ECTS – 52h)

Concept nutraceutique | Panorama de la réglementation et alimentation santé | Principes de physiologie

UE2- Compléments alimentaires et produits cosmétiques (6 ECTS – 76h)

Réglementation | Formes galéniques appliquées aux compléments alimentaires | Principe de cosmétologie | Nutriments, sources, rôles et valeurs de références | Substances nutritionnelles, AGPI, AAE, fibres alimentaires | Substances à effet physiologiques | Éléments de formulation, additifs et excipients

UE3- Marketing, communication et action commerciale (6 ECTS – 56h)

Éléments de marketing | Outils d'analyse et d'étude marketing | Règles de communication | Action commerciale | Publicité

UE4- Projet tutoré (6 ECTS – 100h)

UE5- Alimentation particulière en nutrition humaine (3 ECTS – 26h)

Produits diététiques ou de régime | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | Aliments diététiques destinés à des fins médicales | Produits sans gluten ou sans lactose | Réglementation de l'alimentation particulière | Besoins physiologiques spécifiques | Intolérances et allergies alimentaires

UE6- Biotechnologie, ingrédients et nutrition animale (3 ECTS – 26h)

Ingrédients issus de champignons ou d'algues | Ingrédients issus de micro-organismes / Éléments spécifiques de physiologie animale | Nutraceutique animale

UE7- Ingrédients nutraceutiques à effets physiologiques (6 ECTS – 59h)

PAI (Produits alimentaires intermédiaires) et PMAI (Plantes médicinales, aromatiques et industrielles) | Variabilité des matières premières végétales et transformation des végétaux | Extraits végétaux | Procédés d'extraction | Introduction aux phytochimiques | Valorisation des co-produits

UE8- Analyses, contrôle-qualité et sécurité (3 ECTS - 41h)

Système assurance qualité | Analyses contrôle-qualité | Sécurité, notions de toxicité

UE9- Organisations, gestion et management (3 ECTS – 26h)

Structure des organisations, notions d'entreprise | Éléments de gestion comptable, budgétaire et financière | Management et gestion des ressources humaines

UE10- Anglais (3 ECTS – 30h)

UE11- Professionnalisation en entreprise (15 ECTS)



Organisation pédagogique

Durée : 12 mois (de septembre à août), 490 heures de formation

14 semaines de formation, 33 semaines en entreprise, 5 semaines de congés payés.

Rythme de l'alternance : 3 périodes de formation de 4 ou 5 semaines, le reste du temps en entreprise (juillet, août inclus)

Lieu de la formation : Faculté de Pharmacie de Rennes

Début des cours : Fin septembre (voir calendrier)

ET APRÈS ?

Perspectives d'emploi

H1210 Assistant technico-commercial et en marketing

H1210 Assistant scientifique et réglementaire

H1210 Assistant technique en R&D ; technicien d'étude et de recherche

H1210 Assistant technique en qualité et formulation

D1106 Vendeur.se en produit diététique

D1403 Conseiller.e commercial.e en bien-être et diététique auprès des particuliers

CANDIDATER

Prérequis

- BP Préparateurs en pharmacie avec VAPP (Validation des Acquis Professionnels et Personnels)
- Licence 2 Sciences de la vie
- DUT chimie
- DUT génie biologique
 - o IAB (Industries Agroalimentaires et Biologiques),
 - o ABB (Analyses Biologiques et Biochimiques)
 - o Diététique
- BTS diététique

Le diplôme peut être obtenu par l'intermédiaire d'une VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience) si vous pouvez justifier d'une expérience conséquente en lien direct avec les attendus du diplôme.

Recrutement

Sélection sur dossier et entretien éventuel.

Admission définitive sous réserve d'un contrat de professionnalisation ou d'apprentissage.

Candidatures : **du 1 Mars au 18 avril 2021** sur <https://candidatures.univ-rennes1.fr>

Nombre de places : 20

REFERENTIEL

Diplôme : Licence professionnelle


Niveau : Bac+3

N° RNCP : 30113

Mention : Métiers de la santé, nutrition-alimentation

Parcours : Nutraceutique, compléments alimentaires et produits de santé à base de plantes

Alternance : Contrat de professionnalisation – contrat d'apprentissage



CALENDRIER DE L'ALTERNANCE 2021

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre
1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3		3	3	3	3 S. 10	3	3	3	3	3	3	3
4		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6		6	6	6 S. 6	6	6	6 S. 13	6	6	6	6	6
7		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11		11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13		13	13	13 S. 7	13	13	13 S. 14	13	13	13	13	13
14		14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
16		16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17		17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
19		19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20		20	20	20 S. 8	20	20	20	20	20	20	20	20
21		21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
22		22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
23		23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24		24	24	24	24	24 S. 11	24	24	24	24	24	24
25		25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
26		26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27		27	27	27 S. 9	27	27	27	27	27	27	27	27
28		28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29		29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
30		30	30	30	30	30 S. 12	30	30	30	30	30	30
30 S. 1		31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31

■ Jour férié

■ Week-end

■ Période en formation

■ Période en entreprise

Mise à jour : 07/04/2021