

# Licence professionnelle Nutraceutique, compléments alimentaires et produits de santé à base de plantes

En alternance (contrat de professionnalisation)

## Informations

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

## Contacts

**Chargé de mission**  
Renaud ROUSSEAU  
renaud.rousseau@univ-rennes1.fr  
02 23 23 71 64

**Responsable pédagogique**  
Marylène KRUGLER  
Enseignante-chercheuse en  
chimie analytique  
marylene.chollet@univ-rennes1.fr

## Informations réglementaires

Licence professionnelle  
Mention Nutrition, sciences des  
aliments, parcours  
Nutraceutique, compléments  
alimentaires et produits de  
santé à base de plantes

Diplôme national  
Niveau bac+3

Numéro RNCP : 30113

## Présentation

Cette formation en alternance vise à former des techniciens, des conseillers et/ou commerciaux en nutraceutique, compléments alimentaires et produits à base de plantes médicinales, essentiellement au sein des industries du secteur mais également en point de vente.

Ce nouveau diplôme s'inscrit dans le développement des filières de biotechnologies, 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. Avec la multiplication de l'offre en compléments alimentaires, le besoin de conseil auprès des consommateurs se fait de plus en plus sentir. Les normes de qualité deviennent de plus en plus contraignantes et nécessitent davantage de compétences techniques (allergènes, OGM, nanomatériaux, COV, perturbateurs endocriniens, etc.).

C'est tout l'enjeu de la Licence professionnelle en nutraceutique : répondre aux besoins des entreprises en personnels compétents sur ces nouveaux métiers.

## Objectifs

Le technicien en nutraceutique participe à la conception de produits en santé humaine ou animale à base de nutriments, de substances nutritionnelles, physiologiques ou à base de plantes. Ces produits sont représentés par les compléments alimentaires, les aliments santé ou les produits cosmétiques.

Pour cela, il assiste le service de recherche et développement dans la conception d'un produit nutraceutique en participant à la transformation des matières premières en ingrédients ou produits alimentaires intermédiaires, à la prise en compte de la réglementation spécifique aux produits nutraceutiques pour leur commercialisation, et soutient le service marketing dans l'élaboration de leur stratégie de vente.

## Les + de la formation

- Une formation complète permettant aux diplômés d'évoluer dans différentes fonctions : production, recherche et développement, marketing et réglementation.
- Une formation innovante, unique en France.
- Des compétences visées communes au métier d'herboriste.
- Une formation qui s'appuie sur l'expertise de plus de dix années du master Ingénierie en nutraceutique et bénéficie du réseau des entreprises de celui-ci.

## Modalités pratiques

Coût de la formation (pris en charge par l'employeur)  
5000 € hors droit d'inscription

### Durée

12 mois (de septembre à août)  
360 heures

### Lieu

UFR Pharmacie Rennes

## Candidatures

### Dépôt des candidatures

<https://candidatures.univ-rennes1.fr>

## Calendrier

### Date limite de candidature

12 mai 2019

### Entretiens

27-29 mai 2019

### Début des cours

2 septembre 2019

### Début en entreprise

16 septembre 2019

## Compétences développées

A l'issue de sa formation, l'étudiant sera en mesure de :

- participer à la transformation des matières premières en ingrédients ou produit alimentaires intermédiaires ;
- assister à la conception et au développement d'un produit nutraceutique en santé humaine ou animale (à base de plantes, nutriment et substances nutritionnels ou physiologiques) ;
- participer à la prise en compte de la réglementation spécifique des produits nutraceutiques ;
- participer au marketing et à la commercialisation des produits nutraceutiques.

## Public et pré-requis

La licence professionnelle Nutraceutique s'adresse aux étudiants en poursuite d'études de biologie, biochimie, chimie, diététique, préparateur en pharmacie. Elle est également ouverte aux demandeurs d'emploi et aux professionnels de l'industrie du secteur pharmaceutique, agroalimentaire et des cosmétiques souhaitant développer leurs compétences et valider une formation (salariés en congé individuel de formation).

## Débouchés -Métiers

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

H1210 Assistant scientifique et réglementaire

H1210 Assistant technique en qualité et formulation

H1210 Assistant technico-commercial et en marketing

## Organisation pédagogique

Volume total de la formation : 16 semaines de cours, 31 semaines en entreprise, 5 semaines de congés payés.

Rythme de l'alternance : de septembre à juin 1 à 2 semaines de cours, 2 à 3 semaines en entreprise ; juillet-août : plein temps en entreprise.

## Conditions d'accès

### Prérequis

- Licence 2 Sciences de la vie
- DUT/BTS chimie, diététique, génie biologique IAA, IAB, ABB...
- Diplômés de préparateurs en pharmacie après validation en VAE d'un équivalent bac+2 ou en VAPP.

Constitution du dossier : CV détaillé / lettre motivation ; derniers diplômes obtenus ; résultats académiques antérieurs ; photo et pièce d'identité.

Sélection sur dossier et entretien et admission définitive sous réserve d'un contrat de professionnalisation.

## Programme

### **UE1- Nutraceutique et physiologie (6 ECTS – 48h)**

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

### **UE2- Compléments alimentaires et produits cosmétiques (6 ECTS – 72h)**

Réglementation | Formes galéniques appliquées aux compléments alimentaires |  
Principe de cosmétologie | Nutriment, 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 – 52h)**

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

### **UE4- Projet tutoré (6 ECTS – 120h)**

### **UE5- Alimentation particulière en nutrition humaine (3 ECTS – 24h)**

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 – 24h)**

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 – 55h)**

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 - 37h)**

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

### **UE9- Organisations, gestion et management (3 ECTS – 24h)**

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

### **UE10- Anglais (3 ECTS – 24h)**

### **UE11- Professionnalisation en entreprise (15 ECTS)**

Licence Professionnelle Nutraceutique, compléments alimentaires et produits de santé à base de plantes  
Calendrier année 2019-2020

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	1
2 semaine 1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 Soutenance
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3 Soutenance
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	6	6 semaine 8	6	6	6	6	6 semaine 12	6	6	6	6	6
7	7 semaine 3	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9 semaine 2	9	9	9	9	9	9 semaine 11	9	9	9	9	9	9
10	10	10	10	10	10 semaine 10	10	10	10	10	10	10	10
11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12	12	12 semaine 5	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13	13	13	13	13 semaine 9	13	13	13	13	13	13	13	13
14	14 semaine 4	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15	15	15	15	15	15	15	15	15	15 semaine 16	15	15	15
16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18	18	18 semaine 6	18	18	18	18	18	18 semaine 14	18	18	18	18
19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22
23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23
24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
25	25	25	25	25	25	25	25	25 semaine 15	25	25	25	25
26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
27	27	27	27	27	27	27	27 semaine 13	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28
29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31

Jour férié

Week-end

Période en formation

Période en entreprise

Jour férié

