



Evaluation des diplômes Licences – Vague B

ACADÉMIE : RENNES

Établissement : Université Rennes 1

Demande n° S3LI120000732

Domaine : Sciences, technologies, santé

Mention : Ingénierie en nutraceutique

Présentation de la mention

La licence d'Ingénierie en nutraceutique permet aux étudiants d'acquérir les compétences dans le domaine des nutraceutiques qui se situe au carrefour de la nutrition et de la santé. La création de cette mention (qui remplace le parcours Ingénierie en nutraceutique de la mention Biologie) a pour but d'améliorer la lisibilité de la formation. Les titulaires de cette licence peuvent poursuivre leurs études à Rennes 1 en intégrant de plein droit le master BAS (Biologie agro santé), spécialité ALIMN (Alimentation, lait, innovation, management et microbiologie), parcours IN (Ingénierie en Nutraceutique), ou les autres masters à dominante nutrition et santé. L'admission se fait en 2^{ème} année (L2) pour les étudiants admis de PAES (Première Année des Etudes de Santé) et aux étudiants titulaires du L1 Biologie. Les enseignements proposés montrent un équilibre entre les connaissances fondamentales, les sciences de l'ingénieur et les matières spécifiques à orientation professionnelle. Les diplômés trouvent des emplois dans les secteurs de l'agro-alimentaire, de la parapharmacie et des cosmétiques.

Indicateurs

Nombre d'inscrits en L1	
Nombre d'inscrits en L2	25
Nombre d'inscrits en L3	32
% sortant de L2 pour intégrer une autre formation que le L3 correspondant	NR
% entrant en L3 venant d'une autre formation que le L2 correspondant	NR
% d'abandon en L1	
% de réussite en 3 ans	NR
% de réussite en 5 ans	NR
% de poursuite des études en master ou dans une école	99 %
% d'insertion professionnelle	NR

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

La création de la licence d'Ingénierie en nutraceutique se justifie par une plus grande lisibilité et par un environnement socio-économique particulièrement favorable. L'objectif de la mention est de répondre aux besoins des industriels régionaux qui recherchent des professionnels ayant des compétences techniques dans le domaine des nutraceutiques. La formation privilégie la préparation à la poursuite d'études au sein du master BAS, spécialité



ALIMN, parcours Ingénierie nutraceutique proposé par l'Université Rennes 1. Malgré la capacité d'accueil limitée de la formation, aucune information n'est fournie sur la population étudiante actuelle. Une place non négligeable est accordée aux compétences transversales que les étudiants doivent acquérir en plus de l'enseignement fondamental. Cette démarche sur les compétences transversales se retrouve dans de nombreuses unités d'enseignement (UE) et se traduit par la réalisation d'un projet (10 % du volume horaire total d'une UE). Un effort important est fait sur la professionnalisation lors du cursus : présence de deux UE de préprofessionnalisation aux métiers, d'un stage obligatoire de 4 semaines et d'une UE projet professionnel personnel de l'étudiant (PPPE) au 6^{ème} semestre (S6). Le pourcentage d'heures consacrées aux aspects méthodologiques et professionnalisants sont des atouts certains pour l'insertion future des étudiants de cette licence. L'enseignement des langues est important (12 CE sur 2 ans) et il prépare au BEC (British English of Cambridge). Il y a un accompagnement personnalisé des étudiants grâce à la présence d'un enseignant référent. Les taux de réussite et d'orientation sont remarquables. En revanche, aucune information n'est donnée sur le devenir des étudiants en termes d'insertion professionnelle. Les dispositifs de valorisation du diplôme vers les secteurs public et privé sont particulièrement développés avec de nombreux partenariats. L'équipe pédagogique est constituée du responsable de la formation épaulé par les responsables d'UE. Un comité de pilotage professionnel est évoqué, mais sa composition et son articulation avec l'équipe pédagogique mériteraient d'être précisées. Le pilotage de la formation tient largement compte des évaluations des enseignements par les étudiants (introduction UE professionnalisante, libellés des UE plus lisibles).

- Points forts :
 - La spécialisation de la licence permet une formation solide dans le domaine et une articulation cohérente avec les masters.
 - Un effort important est porté sur la professionnalisation (UE, stage et PPPE). La possibilité de VAE est un atout qui mérite d'être concrétisé.
 - La place de l'anglais est importante dans le cursus. Les compétences transversales sont développées à travers une démarche présente dans la plupart des UE.
 - La valorisation du diplôme est importante vis-à-vis des secteurs public et privé.
 - On note la présence d'un comité de pilotage professionnel et l'évaluation de la formation par les étudiants est efficace.
- Points faibles :
 - Il n'y a pas de données précises sur le devenir des étudiants en termes d'insertion professionnelle, ni sur l'origine de la population étudiante en L2.
 - La proportion de cours magistraux est forte dans certains semestres (S3 et S5).
 - Il y a une absence d'information sur les intervenants professionnels extérieurs et le pourcentage de leur intervention.

Notation

- Note de la mention (A+, A, B ou C) : A

Recommandations pour l'établissement

La licence d'Ingénierie en nutraceutique offre une formation solide dans le domaine des nutraceutiques. Le projet pédagogique est bien construit et en cohérence avec le flux d'étudiants. Cependant, des améliorations pourraient être apportées sur les points faibles identifiés :

- Il apparaît nécessaire d'obtenir les résultats sur l'insertion et le devenir des étudiants. Il conviendrait de réaliser une analyse plus détaillée de la population étudiante à l'entrée en L2.
- Il serait également souhaitable de diminuer la proportion de cours magistraux dans les semestres impairs.