



HAL
open science

Master Nutrition, santé, aliments

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Nutrition, santé, aliments. 2011, Université d'Auvergne - UDA. hceres-02041703

HAL Id: hceres-02041703

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02041703>

Submitted on 20 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Evaluation des diplômes Masters – Vague B

ACADEMIE : CLERMONT-FERRAND

Etablissement : Université d'Auvergne - Clermont Ferrand 1

Demande n° S3MA120000513

Domaine : Sciences, technologies, santé

Mention : Nutrition, santé, aliments

Présentation de la mention

L'objectif scientifique de la mention « Nutrition, santé, aliments » (NSA) est de fournir les bases fondamentales en sciences alimentaires et nutritionnelles non seulement pour comprendre les effets multiples des nutriments issus des aliments, mais aussi pour développer des stratégies de recherche innovantes en relation avec le monde industriel, notamment agroalimentaire et pharmaceutique. Pour répondre à ces objectifs, cinq spécialités sont proposées dans la mention : trois à finalité recherche, « Nutrition humaine et santé » (NH), « Sciences des aliments » (SA) et « Nutrition animale et élevage » (NA) et deux à finalité professionnelle, « Développement de produits pharmaceutiques et nutritionnels » (DPPN) et « Entreprises de produits alimentaires du terroir » (EPAT).

L'objectif est de former de jeunes professionnels au carrefour de la nutrition, des sciences des aliments et de la santé, capables d'intervenir à un ou plusieurs des niveaux suivants : enseignement, recherche, développement, production, marketing, communication et contrôle, et réglementation.

Indicateurs

Effectifs constatés (pour 2007-2008 et 2009-2010)	38-52 en M1 4-15 en M2/spécialité
Effectifs attendus	40-50 en M1 12-24 en M2
Taux de réussite 2007-2008 et 2009-2010 En moyenne par spécialité	79,3, 81,6 et 84,8 % M1 80-100 % en M2
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	-

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

L'organisation pédagogique de la mention permet une mutualisation forte des enseignements en 1^{ère} année (M1) et au 3^{ème} semestre (S9) pour trois des spécialités, NH, SA et NA. La spécialisation progressive commence au 2^{ème} semestre (S8) et se poursuit en 2^{ème} année (M2) avec des modules spécifiques à chaque spécialité. De plus, il convient de souligner l'organisation de l'évaluation du M1 par le projet de filière « Assurance qualité » et la participation des étudiants aux commissions pédagogiques.



La mention bénéficie d'un environnement local et régional très favorable et jouit d'un très bon adossement à la recherche et au milieu socio-professionnel.

Quatre spécialités sur cinq (aux effectifs parfois faibles pour certaines d'entre elles) sont co-habilitées avec l'Université Blaise-Pascal - Clermont-Ferrand 2 et VetAgro Sup (implanté sur les deux régions Auvergne et Rhône-Alpes), ce qui rend l'offre régionale cohérente avec le Pôle de recherche et d'enseignement supérieur (PRES) Clermont Université et avec la création du Centre international de formation universitaire en nutrition humaine et sciences des aliments. Cette création ouvrira des perspectives de recrutement supplémentaire des étudiants étrangers et de renforcement de l'ouverture internationale. La mention a su s'intégrer dans des programmes européens et internationaux et est très attentive à la promotion de la langue anglaise. Deux spécialités sont intégrées dans des masters européens, la spécialité NH dans « European master metabolism and nutrition » (E-Menu) et la spécialité EPAT dans « Food identity », ce qui représente un atout.

- Points forts :
 - L'ouverture internationale de la mention est très bonne, notamment avec deux spécialités intégrées dans des masters européens.
 - L'adossement à la recherche et au milieu socio-professionnel est important.
 - L'organisation de la mention permet une forte mutualisation des enseignements entre les spécialités NH, SA et NA.
 - Le positionnement de la mention est pertinent au vu des enjeux régionaux.
 - L'organisation de l'évaluation du M1 par le projet de filière « Assurance qualité » et la participation des étudiants aux commissions pédagogiques sont enrichissantes.
 - L'enseignement et la pratique de la langue anglaise sont bien présents dans la mention.

- Points faibles :
 - Les objectifs scientifiques de la mention n'incluent pas les objectifs spécifiques des spécialités SA et EPAT.
 - Les effectifs sont faibles pour certaines spécialités.
 - L'insertion professionnelle ou la poursuite d'études en doctorat sont relativement limitées pour certaines spécialités.
 - Les bilans de fonctionnement ne sont pas précis ou peu renseignés.
 - L'auto-évaluation a été réalisée avec soin en interne, mais il ne semble pas exister de procédure au niveau de l'université permettant d'apporter un regard extérieur à la mention.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

La mutualisation des enseignements entre les mentions NSA de Clermont-Ferrand 1 et « Génétique et physiologie » de Clermont-Ferrand 2 mériterait d'être mise en évidence, ou on pourrait envisager un regroupement des deux spécialités au sein d'une même mention, ce qui permettrait d'améliorer la lisibilité de l'offre de formation. L'effectif dans les spécialités pourrait être renforcé par la fusion des spécialités SA et EPA avec deux parcours, dont l'un européen. Les objectifs et les bilans de fonctionnement devraient être précisés.

Il serait souhaitable de conduire l'auto-évaluation au niveau de l'université afin de permettre aux responsables de la mention et des spécialités de disposer d'un regard extérieur à la mention.



Nutrition humaine et santé

- Présentation de la spécialité :

Il s'agit du renouvellement d'une spécialité « Nutrition humaine et santé » (NH) co-habilitée avec l'Université de Clermont-Ferrand 2. Le positionnement de la spécialité dans la mention permet la mutualisation des enseignements de tronc commun avec les spécialités « Nutrition animale et élevage » (NA) et « Sciences des aliments » (SA). Des enseignements théoriques et méthodologiques sont proposés. Les enseignements théoriques permettent l'acquisition des connaissances dans l'étude des métabolismes, des comportements alimentaires et de la prévention des pathologies directement ou indirectement liées à la nutrition. Les enseignements méthodologiques s'orientent vers l'étude des métabolismes (énergétique, lipidique, protéique ou glucidique) utilisant entre autres des techniques à haut débit (transcriptome, protéome, métabolome) appliquées à la nutrition, y compris l'acquisition et le traitement des données qui en sont issues.

- Indicateurs :

Effectifs constatés	12
Effectifs attendus	24
Taux de réussite	90 à 100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	-

- Appréciation :

La spécialité NH vise à former des spécialistes de la nutrition humaine à des fins de recherche et/ou d'enseignement supérieur, et/ou de développement de formulations nutritionnelles appliquées à l'ensemble de la population et/ou à des populations particulières et à certaines situations cliniques. Le contenu de la spécialité est pertinent et s'appuie sur les équipes de recherche partenaires du Centre de recherche en nutrition humaine d'Auvergne (CRNH) reconnues. Les enseignements sont évalués de façon continue pour chaque unité d'enseignement (UE) et au niveau de la commission pédagogique, à laquelle participent deux à trois étudiants. Le taux de réussite est élevé et compris entre 90 et 100 %. L'effectif est de douze étudiants, auxquels s'ajoutent des médecins, pharmaciens, odontologues, sages-femmes qui suivent les enseignements dans le cadre d'une formation parallèle. Il est prévu de doubler l'effectif pour le prochain quadriennal, avec un recrutement d'étudiants étrangers en concordance avec la mise en place du Centre international de formation universitaire en nutrition humaine et sciences des aliments. Il s'agit d'une spécialité à finalité recherche, ce qui est en adéquation avec le taux de poursuite en doctorat (70 à 80 %). Bien que la spécialité NH ait été introduite dans le master européen « European master metabolism and nutrition » (E-MeNu), l'ouverture internationale reste limitée, avec un étudiant par an qui réalise son stage à l'étranger.

- Points forts :

- L'introduction de la spécialité dans le master européen « E-MeNu » est un atout.
- La participation des étudiants aux congrès et université d'été organisés par le CRNH ainsi que l'organisation de séminaires sur des sujets d'actualité sont appréciables.
- L'appui recherche de la formation est de qualité et constitue un socle solide pour la formation.
- La mutualisation des enseignements avec les spécialités SA et NA est importante.
- La formation à la recherche est très présente et se traduit par un bon taux de poursuites en thèse (70 à 80 %).

- Points faibles :

- Les effectifs sont faibles (une douzaine) et les prévisions de vingt-quatre étudiants sont ambitieuses. Les effectifs constatés, les taux de réussite et le devenir des diplômés à deux ans sont fournis sous la forme de moyenne. Les effectifs des étudiants des professions de santé ne sont pas précisés.
- Les compétences transversales acquises ne sont pas suffisamment mises en valeur.
- Le titre de la spécialité apparaît sous deux noms : « Nutrition humaine » et « Nutrition humaine et santé » .
- L'ouverture internationale en termes de stage à l'étranger est insuffisamment renseignée.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Il conviendrait de préciser les effectifs par année, notamment en ce qui concerne le recrutement (M1 ou formation médicale) ainsi que le devenir des étudiants diplômés qui ne poursuivent pas en thèse (20 à 30 %). Par ailleurs, il serait utile de renseigner les taux de réponse concernant l'évaluation des enseignements par les étudiants, le résultat de l'analyse à deux ans du devenir des étudiants diplômés ou non et le résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants.

Les compétences professionnalisantes et transversales devraient être complétées dans les fiches du Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) pour les valoriser.

Il serait également souhaitable de revoir l'intitulé de la spécialité car deux versions existent dans le dossier, « Nutrition humaine » et « Nutrition humaine et santé ».

Sciences des aliments

- Présentation de la spécialité :

L'objectif de la spécialité « Sciences des aliments » (SA), co-habillée avec l'Université Clermont-Ferrand 2 et VetAgro Sup, est de former des étudiants dans le domaine des sciences des aliments capables de s'intégrer dans le secteur de la recherche académique, mais également dans celui de la recherche et développement au sein des industries agroalimentaires. Son positionnement dans la mention permet la mutualisation des enseignements de tronc commun avec les spécialités « Nutrition humaine et santé » et « Nutrition animale et élevage ». Il s'agit d'une demande de renouvellement.

- Indicateurs :

Effectifs constatés (pour 2008-2009 et 2009-2010)	10 -14
Effectifs attendus	15
Taux de réussite	80 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	-

- Appréciation :

La volonté d'orienter la formation vers les produits animaux est en adéquation avec le contenu des enseignements et l'environnement régional (pôle « Innovianandes », Groupement d'intérêt scientifique (GIS) « Muscles, viandes et produits carnés et fromages »), mais n'est pas visible dans les objectifs et l'intitulé de la spécialité. Le contenu de la spécialité est pertinent et s'appuie sur les équipes de recherche partenaires du GIS « muscles, viandes et produits carnés » et du pôle de compétitivité « Innovianandes ». L'effectif, bien que réduit, est en augmentation (dix à quatorze étudiants). Il est limité à quinze étudiants par les responsables de la spécialité, en cohérence avec les offres de stage. Les enseignements sont évalués par les étudiants, par UE et lors des commissions pédagogiques dans lesquelles ils sont représentés. C'est une spécialité à finalité recherche, mais le taux de poursuite en doctorat des étudiants diplômés n'est que de 60 %. Le parcours aménagé pour les étudiants en double cursus ingénieur/master, notamment pour le stage à l'étranger et en entreprise, n'est pas clair et n'apparaît pas dans les objectifs. Les compétences liées à la spécialité ne sont pas indiquées sur la fiche RNCP.



- Points forts :
 - La mutualisation de certains enseignements avec la spécialité NH est cohérente.
 - Les effectifs étudiants sont en hausse.
 - L'appui recherche est important qualitativement et quantitativement.
 - La volonté affichée d'ouverture internationale par le recrutement des étudiants, qui est déjà effectif (40 %), est enrichissante.
- Points faibles :
 - L'ajournement de 20 % des étudiants en 2009 est inquiétant.
 - Le taux de poursuite en doctorat est relativement bas.
 - Le taux d'étudiants de la spécialité issus du M1 de la mention est faible et, d'une manière générale, l'attractivité du M2 semble faible pour les étudiants français.
 - L'orientation de la formation vers les produits animaux n'est pas lisible.
 - Le parcours des étudiants en double cursus n'est pas clair (quatre ou six UE, stage en entreprise).
 - Le bilan de fonctionnement est peu précis.
 - Le rôle des partenaires co-habilités n'est pas clair.
 - Les compétences listées dans la fiche RNCP sont peu précises.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Le rôle des partenaires co-habilités et le parcours des élèves ingénieurs en double cursus (35 % de l'effectif) devraient être précisés (stage, diplôme, devenir des diplômés). La spécialité SA gagnerait en visibilité si l'orientation « produits animaux » était clairement affichée, compte tenu des thématiques et des effectifs. Une réflexion autour de la fusion des spécialités SA et EPAT pourrait être menée. La fiche RNCP devrait être complétée avec les compétences liées à la spécialité.

Il conviendrait d'analyser en détail les raisons du fort taux d'ajournement et adapter en fonction la sélection à l'entrée, notamment en déterminant des prérequis.

Afin d'apprécier les raisons du faible taux de poursuite en doctorat, il serait souhaitable d'analyser le devenir des diplômés en fonction de leur origine et leur formation antérieure. Toutefois, les chiffres donnés correspondant à une promotion de dix étudiants ne sont pas très représentatifs. D'une façon générale, le suivi des diplômés serait à améliorer.

Le dossier ne renseigne pas sur le nombre d'étudiants qui prennent une orientation dans la spécialité SA en M1, mais en M2 le taux d'étudiants originaires du M1 de la mention est faible. Il serait souhaitable de déterminer si ce problème provient d'un faible nombre d'étudiants de la spécialité en M1 ou d'une réorientation des étudiants après le M1.

Nutrition animale et élevage

- Présentation de la spécialité :

Cette spécialité à finalité recherche est co-habilitée avec VetAgro Sup et l'Institut des sciences alimentaires et de recherche agronomique (ISARA Lyon). Elle a pour objectif de former des spécialistes de « la physiologie de l'animal entier », capable d'intégrer des connaissances pluridisciplinaires pour raisonner l'adaptation des troupeaux et des systèmes d'élevage en réponse à de nouveaux enjeux : durabilité des systèmes d'élevage, qualité nutritionnelle et sanitaire des produits animaux. Par son positionnement dans la mention, les enseignements de tronc commun sont mutualisés avec les spécialités NH et SA. Cette spécialité a été ouverte en 2nde année (M2) en 2009. Il s'agit d'une demande de renouvellement.

● Indicateurs :

Effectifs constatés (2009-2010 et 2010-2011)	4-11
Effectifs attendus	15
Taux de réussite (n=3 en 2009-2010)	100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	-

● Appréciation :

La formation proposée est originale, de bonne qualité et s'appuie sur une participation importante des chercheurs à l'enseignement. L'effectif, en augmentation, de cette spécialité NA ayant ouvert en 2009 est encourageant (quatre étudiants en 2009, onze en 2010). La faiblesse de l'effectif était le principal risque évoqué lors de la précédente évaluation au moment de la création de cette spécialité, et était liée au maintien de six spécialités dans la mention, ce qui n'est plus le cas dans le projet proposé (cinq spécialités). La stabilisation de l'effectif et la diversification du recrutement, notamment par l'ouverture vers l'international, sont considérées, de façon appropriée, comme des priorités. L'ouverture récente de la spécialité ne permet pas d'analyser son bilan de fonctionnement. Le développement de partenariats avec les organismes, entreprises et instituts techniques, ainsi que la participation des étudiants au « Sommet de l'élevage », salon agricole professionnel en France qui se tient à Clermont-Ferrand, sont à encourager.

● Points forts :

- La formation proposée est de bonne qualité et s'appuie sur une participation importante de chercheurs et d'ingénieurs dans les enseignements.
- La formation à et par la recherche est très importante (deux stages de M1 et M2 de huit semaines et six mois, respectivement).
- Des compétences transversales en anglais sont acquises au sein d'une UE d'anglais.
- Le développement de partenariats avec les organismes, entreprises et instituts techniques est à souligner.
- La perspective de faire participer les étudiants de la spécialité au « Sommet de l'élevage » pour leur permettre de développer des contacts professionnels est à souligner.
- L'effectif est en augmentation.

● Points faibles :

- Une insertion des diplômés dans des entreprises est envisagée, alors que la participation des professionnels du secteur privé est faible.
- Les équipes de recherche associées sont insuffisamment décrites.
- Il n'existe pas vraiment d'ouverture à l'international .
- Le double parcours ingénieur/master n'est pas décrit.
- Le rôle des partenaires co-habilités n'est pas clair.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Les équipes de recherche associées à la formation devraient être détaillées.

La volonté d'ouverture internationale par le recrutement d'étudiants étrangers, en lien avec la création du Centre international de formation en nutrition humaine et sciences des aliments, et par là l'évolution des enseignements en langue anglaise ne paraît pas appropriée. Il serait plus adéquat de renforcer l'ouverture à l'international par la réalisation de stages à l'étranger.



Le rôle des partenaires co-habilités devrait être précisé, de même que le parcours prévu pour les étudiants en double cursus.

Il conviendrait de veiller à ce que la poursuite en doctorat soit significative.

Il conviendrait de veiller à faire participer les professionnels aux enseignements de la spécialité, ce qui permettrait à l'étudiant d'entrer en contact avec des professionnels du secteur privé, et de faciliter son insertion (entreprises disposant d'un secteur recherche et développement en nutrition animale, structures coopératives, GIS).

Développement de produits pharmaceutiques et nutritionnels

• Présentation de la spécialité :

La spécialité « Développement de produits pharmaceutiques et nutritionnels » DPPN, spécifique à l'Université de Clermont-Ferrand 1, a pour objectif d'offrir une formation professionnalisante de haut niveau dans le domaine de la pharmacie et de la nutrition. Les UE apportent les connaissances fondamentales dans le domaine de la spécialité (« Mise au point galénique, formulation, techniques de conception, qualité », « Réglementation, marketing et design », « Evaluation préclinique et clinique »), des compétences pour la gestion de projet (« Développement d'un projet d'application en pharmacie et/ou en nutrition », « Gestion de projet, analyse de projet, veille concurrentielle ») et des compétences transversales utiles à la gestion de projet (missions d'intérêt général, prise de parole, recherche documentaire). Il s'agit d'une demande de renouvellement.

• Indicateurs :

Effectifs constatés (2009-2010 et 2010-2011)	15
Effectifs attendus	18
Taux de réussite (n=3 en 2009-2010)	100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses) (pour 2007-2008 et 2008-2009)	87,5 % à 100
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	-

• Appréciation :

La spécialité DPPN vise à former des chefs de projets ou des porteurs de projet aptes à gérer du développement jusqu'à la production et la commercialisation de nouveaux produits pharmaceutiques ou de la nutrition. Les effectifs, entre 2008 et 2010, sont en moyenne de quinze étudiants, provenant de formation de biologie (77 %) et de formation de santé (9 %). La part des étrangers est de 11 %. La réactivité de l'équipe pédagogique par rapport à l'évaluation des enseignements par les étudiants est positive, notamment à travers les perspectives de développer des partenariats avec un industriel et d'étoffer les aspects marketing et réglementaires dans les enseignements. L'analyse à deux ans du devenir des diplômés est en fait globale (établie sur la base du Diplôme d'enseignement supérieur spécialisé (DESS) initial puis du M2) puisque les données présentées dans le dossier mettent en évidence un taux d'emploi de 74 % alors que, pour les années 2007-2008 et 2008-2009, il n'est que de 50 %, avec 18 à 35 % de l'effectif en recherche d'emploi. L'ouverture internationale de la formation n'a pas évolué par rapport au précédent quadriennal et le pourcentage de stages réalisés à l'étranger n'est pas précisé.

• Points forts :

- La part importante de la participation des acteurs du monde professionnel à la formation est un atout.
- L'effectif des étudiants est stable.
- Les aspects professionnalisants de la formation sont en adéquation avec la finalité de la spécialité.

• Points faibles :

- Le faible taux d'insertion professionnelle est à surveiller, ce qui avait été déjà soulevé lors de la précédente évaluation.
- L'aspect international de la formation n'a pas évolué par rapport à la précédente évaluation.
- Les compétences acquises ne sont pas mises en valeur dans la fiche RNCP.
- L'absence d'une UE d'anglais dans la formation est à souligner.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

L'ouverture internationale de la formation devrait être renforcée et le pourcentage de stages réalisés à l'étranger devrait être précisé pour chaque promotion.

L'ouverture d'une UE d'anglais dans la formation pourrait être utile.

L'adéquation de la formation avec le monde du travail mériterait d'être évaluée auprès des professionnels afin d'améliorer le taux d'emploi des diplômés.

Des co-habilitations pourraient être envisagées.

Enfin, il conviendrait de renseigner les compétences acquises par les étudiants dans la fiche RNCP .

Entreprises de produits alimentaires du terroir

- Présentation de la spécialité :

La spécialité « Entreprises de produits alimentaires du terroir » (EPTA), à finalité principalement professionnelle, est co-habilitée avec VetAgroSup. L'objectif est de former des professionnels de l'agroalimentaire pour les entreprises ou les organismes professionnels en apportant des connaissances approfondies des produits, leur lien avec la production et le consommateur. Il s'agit d'une demande de renouvellement.

- Indicateurs :

Effectifs constatés (2007-2008 à 2010-2011)	10-13
Effectifs attendus	15 à 20
Taux de réussite (n=3 en 2009-2010)	100 %
Résultat de l'évaluation des enseignements par les étudiants (taux de réponses)	-
Résultat de l'analyse à 2 ans du devenir des étudiants diplômés ou non (taux de réponses)	58 à 100 %
Résultat de l'analyse à 2 ans de la formation par les sortants (taux de réponses)	-

- Appréciation :

Les objectifs de la spécialité ne sont pas lisibles au vu de son intitulé. La spécialité EPAT est intégrée dans le master européen « Food identity », ce qui est un atout. De ce fait, les supports d'enseignement sont en anglais et les cours peuvent être dispensés en français ou en anglais. Toutefois, les relations entre la spécialité et le master européen ne sont pas claires (la spécialité est intégrée dans le master, mais les enseignements sont différents, le recrutement des étudiants à la fois dans le M1 de la mention et dans le master « Food identity »...). Le nombre d'UE permettant l'orientation vers la spécialité est très important (huit UE). En M2, le choix de l'UE « Projet d'étude », qui vise à mettre en application les notions théoriques et des outils développés dans les UE est optionnel, ce qui est étonnant. L'effectif des étudiants est faible (dix étudiants en moyenne, treize étudiants en 2010). Le taux d'emploi est en moyenne de 70 %. La formation continue n'est pas très développée.

- Points forts :

- Le taux de réussite est très bon.
- Le taux d'insertion professionnelle des diplômés est élevé.

- Points faibles :
 - Les relations entre la spécialité EPAT et le master européen « Food identity » ne sont pas claires.
 - Les objectifs ne sont pas précis.
 - L'effectif reste faible (dix étudiants en moyenne).
 - L'intervention des professionnels dans les enseignements est faible (cinq sur vingt-deux).
 - Le rôle des partenaires co-habilités n'est pas clair.
 - La formation continue est insuffisamment développée.

Notation)

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

Recommandations pour l'établissement)

Les relations de la spécialité avec le master « Food identity » mériteraient d'être précisées.

Les objectifs de la spécialité et le rôle des partenaires co-habilités mériteraient d'être mieux renseignés.

Enfin, une réflexion autour de la fusion des spécialités et SA et EPAT pourrait être menée.