



UNIVERSITÉ EUROPÉENNE DES SENTEURS ET DES SAVEURS

Former et qualifier les salariés des entreprises du Pôle Saveurs Senteurs et les personnes souhaitant intégrer ces filières, et initier le plus grand nombre aux richesses olfactives et gustatives de la Haute Provence, telles sont les missions de l'Université Européenne des Saveurs & des Senteurs.

Contexte local

Caractéristiques démographiques, sociales, économiques, culturelles et politiques

Le périmètre du Pays comprend 51 communes réparties en 7 communautés de communes et 8 communes isolées. Il englobe 20 % du territoire du département des Alpes de Haute Provence.

Son unité géographique se traduit par des paysages uniques et un patrimoine architectural et naturel commun.

Son unité culturelle, du Docteur Honorat à Jean Giono, lui a donné une place de choix dans la littérature et un certain art de vivre qui est encore très présent autour de la lecture et de l'écriture en particulier, des pratiques artistiques en général.

Son unité économique est celle d'un espace rural en profonde reconversion vers une agriculture de terroir, une filière industrielle dynamique dans les saveurs et les senteurs ainsi qu'une dynamique touristique importante.

Le territoire regroupe 59 793 habitants (source RGP 1999), soit plus de 42% de la population du département des Alpes de Haute Provence. La fin de l'exode rural s'est traduit par une croissance soutenue de la population, essentiellement par solde migratoire, résultat d'une forte attractivité.

Cet espace est relativement vide au-delà de la vallée de la Durance. Car, s'il y a en moyenne 43 habitants au km², c'est grâce aux communes du Val de Durance. La densité moyenne dans la vallée est de 147 habitants au km², pour 22 habitants au km² dans le reste du territoire, avec des zones très peu peuplées, comme le canton de Banon (8 habitants au km²) ou celui de Saint-Etienne-les-Orgues (11 habitants au km²).

**Le Pays de
Haute Provence :
Une riche vocation dans les
senteurs et les saveurs**



Public cible :



GAL Luberon Lure



Éléments déterminants dans la décision de lancer l'initiative

La dynamique économique est celle d'une agriculture diversifiée qui s'appuie sur la polyculture, l'élevage ovin, les produits du terroir, le bio et les cultures des plantes à parfum. Un tourisme de découverte et familial bénéficie d'une offre étonnamment diversifiée, handicapée toutefois par le manque d'équipements d'accueil. L'industrie, dont certains établissements sont de réputation internationale, est ponctuelle. Les industries agro-alimentaires et chimiques, dans la cosmétique et la parfumerie d'intérieur, spécialisent le territoire dans une filière senteurs et saveurs prometteuse. Par ailleurs, Manosque centre économique du Pays, accueille des entreprises en fort développement (dont certaines entreprises sous-traitantes du centre de Cadarache où s'implante le projet ITER).

Par ailleurs, la structuration de la filière Senteurs et Saveurs s'est organisée autour d'un pôle de compétitivité provençal, de Grasse à Buis les Baronnies, regroupant ainsi l'ensemble des acteurs publics et privés autour d'un projet d'échange et de création commun.

L'outil

Objectifs

L'Université Européenne des Saveurs & des Senteurs est un centre de formation, situé au cœur de la Haute Provence, à Forcalquier, dans un cadre unique chargé d'histoire : le Couvent des Cordeliers. Elle dispense différentes formations sur les thématiques des saveurs et des senteurs à tous les niveaux et pour tous publics (adaptées aux handicapés visuels).

La formation professionnelle constitue une activité majeure de l'UESS. Cette structure dispense des formations aux personnes souhaitant valider ou acquérir des compétences sur la fabrication, la réglementation et la commercialisation des produits issus de la filière senteurs - saveurs.

L'UESS propose aussi au grand public des ateliers ludiques et pédagogiques consacrés à l'éveil des sens. Différents stages d'initiation permettent ainsi au plus grand nombre, et notamment aux enfants, de s'initier aux domaines du goût et des senteurs.

Formations professionnelles

En partenariat avec COSMED, l'association de la filière cosmétique, l'UESS, propose un programme de formations spécifiques pour permettre de mettre en œuvre des techniques particulières aux produits cosmétiques et de mieux appliquer la réglementation relative à ce secteur. COSMED compte aujourd'hui plus de 240 sociétés adhérentes et représente plus de 10 000 emplois dans toute la France.

C'est ainsi plus de 30 thèmes sur la Qualité, la Réglementation, la Sécurité, la Formulation des produits cosmétiques qui sont proposés aux entreprises de ce secteur.

En partenariat avec le CRITT AGRO d'Avignon, l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs propose les thèmes de formation suivants:

Étiquetage et nouvelles réglementations : comment répondre aux évolutions de la réglementation des produits agro alimentaires?

Traçabilité et Hygiène dans l'industrie agroalimentaire : quelles contraintes réglementaires?



acteurs de la filière publics et privés et grand public



Un cadre prestigieux pour une attractivité maximum et la valorisation d'un patrimoine architectural de valeur

L'analyse sensorielle

Une technique scientifique reconnue destinée à évaluer les caractéristiques perceptibles par les sens : goût, arôme, texture, aspect...

Contrairement à la simple dégustation, l'analyse sensorielle, en tant qu'outil scientifique, nécessite des conditions spécifiques : dégustation en aveugle, pièce neutre, rotation des produits...

On distingue en analyse sensorielle trois types de tests :

- les tests discriminatifs, qui ont pour but de déterminer l'existence d'une différence organoleptique entre deux ou plusieurs produits ;
- les tests descriptifs, dont l'objectif est de caractériser et comparer des produits, quantifier des différences ;
- les tests hédoniques, visant à évaluer des préférences ou aversions.

L'UESS vous propose d'effectuer vos analyses et le traitement de vos résultats dans un laboratoire nouvellement créé au Couvent des Cordeliers.



Entreprises du secteur agroalimentaire : planifier votre activité pour améliorer votre productivité ou Comment mettre en place une planification de production avec Excel ?

IFS, BRC, ISO 22000 : Comment répondre aux contraintes de certification imposées par la grande distribution ?

Diplôme Universitaire Analyse sensorielle des Senteurs et des Saveurs

Objectif : formation continue des personnes dans les domaines concernant les méthodes d'analyse sensorielle, la démarche qualité dans l'industrie agroalimentaire et des cosmétiques pour accéder aux fonctions de Technicien supérieur ou Ingénieur.

Disciplines :

Biologie végétale - Plantes aromatiques et médicinales

Chimie des produits naturels

Microbiologie

Nutrition et Santé

Analyse sensorielle

Psychologie cognitive

Communication - Marketing sensoriel

Anglais

Réglementation

Projet tutoré de 3 mois

Connaissance des Huiles essentielles et de leurs applications

Objectifs :

connaître et identifier les différentes huiles essentielles

connaître et comprendre les principes actifs des huiles essentielles

Enseignement théorique (40 h) :

connaissance des huiles essentielles

les applications en cosmétologie, parfumerie, pharmacie, agro alimentaire...

Stage obligatoire (35 h) :

20 h dans un laboratoire universitaire

15 h à travers des visites thématiques sous forme de séminaires

Participants : préparateurs en pharmacie, visiteurs médicaux, infirmiers, sage-femmes, kinésithérapeutes.

Formations Grand Public

A l'éveil des sens (stage enfant)

Ce thème s'adresse aux enfants de 5 à 12 ans pour des activités et des jeux dans tous les sens sur les senteurs et les saveurs.

Au programme de ces journées :

Le petit botaniste

Une balade avec Cézanne

Création d'un bain moussant

Fabrication de navettes provençales

Exploration de la vue... et bien d'autres ateliers !!

Les secrets culinaires des plantes de Haute Provence

Les saveurs des collines : parcourir la Lande et les champs à la recherche de rosettes, de feuilles printanières, de la doucette, de la laurige ou du pissenlit qui attirent le regard et contentent les papilles. Apprendre où chercher ces salades aux goûts simples et sauvages, comment les reconnaître, les cueillir et les agrémenter : tout un savoir et un art.



Séminaire "Ouvrir le monde des Saveurs & des Senteurs aux déficients visuels"

Le 30 septembre 2005, L'Université Européenne des Saveurs & des Senteurs, sous l'égide de M. Rui GONCALVEZ, Directeur de la Fédération des Aveugles de France, a souhaité à travers ce séminaire: "Ouvrir le monde des saveurs et des senteurs aux déficients visuels". Cette journée, durant laquelle les participants ont pu écouter différents témoignages, tel que celui de M. Gaël PELTIER, parfumeur consultant handicapé visuel ou bien, parmi d'autres, celui de l'Occitane, entreprise impliquée dans l'intégrations des déficients visuels dans le monde professionnel, a permis à travers les groupes de travail de faire émerger de nouvelles pistes, tant au niveau de la formation professionnelle que grand public.



Pilotage de l'outil

L'UESS mobilise une équipe de gestion permanente réduite (4 personnes) mais s'appuie sur un réseau très diversifié de formateurs et de collaborateurs, la plupart issus des organisations partenaires, ce qui, au-delà de la formation, valorise les compétences existantes et favorise les échanges.

Partenaires

L'UESS a été créée par la volonté d'un grand nombre d'institutions et d'entreprises, au-delà des clivages politiques et des notions de concurrence :

Laboratoires Bains et Arômes
Oliviers and Co
Distilleries et Domaines de Provence
Université du Vin
Pays de Haute Provence
L'Occitane
Association pour la Formation des Adultes
Union Européenne des Aveugles
Fédération des Aveugles et handicapés visuels de France
Cosmed
François Doucet confiseur
ASFO Grasse
Chambre de Commerce et d'Industrie
Prodarom
Comité Départemental de Tourisme

L'UESS mobilise donc un large éventail de partenaires publics et privés, conforme en cela au projet du pôle de compétitivité

Éléments financiers

Investissement initial

L'essentiel de l'investissement que constituent la rénovation et l'équipement du Couvent des Cordeliers a été effectué sous la Maîtrise d'Ouvrage de la Mairie de Forcalquier qui met les locaux à disposition de l'UESS.

Les immobilisations au bilan en 2005 s'élèvent à 39 000 €.

Fonctionnement

Le budget global s'établit en 2006 à 480 000 € dont 188 000 € de personnel. L'autofinancement s'élève à 90 000 €, l'UESS bénéficiant à ce stade de l'appui financier des collectivités publiques et d'un financement de 200 000 € au titre du FSE.

L'UESS doit rapidement tendre vers une autonomie financière pour consolider sa situation, ce que doit permettre le développement des activités propres.

Résultats et impacts

Résultats

En 2005, première année de fonctionnement à plein, l'UESS a accueilli 216 stagiaires et dispensé 2912 heures/stagiaires de formation à travers 13 formations différentes.

Le Diplôme Universitaire a ouvert avec une première session de 8 étudiants.



Un partenariat représentatif d'une filière regroupant des acteurs publics et privés

Semaine Senteurs Saveurs 2006



La semaine s'ouvre à Volx sur le territoire avec l'inauguration de l'écomusée de l'olivier.

Les restaurateurs sont à l'honneur tout au long de la manifestation, pour présenter leurs recettes originales en partenariats avec l'INAO, Slow Food et l'UESS et mettre en valeur les produits labellisés AOC – IGP de la haute Provence.

La projection de Mondovino, suivie d'une dégustation, sera une nouvelle occasion de découvrir les vins de Pierrevert et de Toscane.

Les Bistrotts de Pays vous accompagnent pour des « Balades dégustation » à la découverte de nos terroirs.



Les activités grand public ont accueilli 600 enfants.

Impacts qualitatifs

L'UESS a grandement contribué au développement du Pôle de Compétitivité Parfums Arômes, Senteurs et Saveurs dont elle est le siège secondaire pour la zone Ouest de la Région Provence.

Elle a participé à différentes manifestations grand public et professionnelles.

Éléments d'innovation

L'UESS contribue à donner plus de visibilité à une filière dont l'image est encore très éclatée et très diffuse, voire quelque peu « mystérieuse ».

Conditions de transférabilité relatives au territoire d'accueil

Conditions d'ordre social, économique, démographique et culturel

Il n'y a pas de conditions spécifiques de transférabilité. Néanmoins, construire et gérer cet outil nécessite une démarche préalable de type « cluster » ou pôle d'excellence regroupant tous les acteurs d'une filière : l'UESS est un aboutissement, pas une action préalable : elle ne rencontre l'adhésion des entreprises que si elle leur apporte des résultats concrets et positifs.

Conditions d'ordre politique et législatif

Il n'y a pas de conditions spécifiques préalables pour mettre en œuvre cette méthodologie.

Conditions techniques (capacité de la structure de pilotage et du partenariat)

Une structure légère est indispensable pour assurer la gestion et l'animation et il faut constituer au préalable un fort réseau de formateurs. La mise à disposition de lieux de bonne qualité est aussi un préalable.

***Une transférabilité
complexe, du fait de
l'antériorité de la
structuration de la filière***



Modalités du transfert :

L'UESS étant extrêmement liée au terreau professionnel dans lequel elle est née, il n'est pas envisageable de définir des conditions types pour un éventuel transfert.

Cependant les responsables de l'Université sont ouverts à tous les échanges

REPÈRES UTILES POUR LE TRANSFERT

Type d'outil	Valorisation du patrimoine
Titre du projet	UNIVERSITÉ EUROPÉENNE DES SENTEURS ET DES SAVEURS
Territoire	Pays de Haute Provence et région Provence
Organisation	UESS
Adresse	Université Européenne des Saveurs & des Senteurs Couvent des Cordeliers 04300 Forcalquier – France
Contact	Floris Van Lidth de Jeude Directeur Tél : +33 (0)4 92 72 50 68 Fax : +33 (0)4 92 72 28 51 contact@uess.fr
Lien utile	http://www.universite-saveurs-senteurs.com/

Le Cœur de la Bonne Pratique de l'UESS

**INGÉNIERIE FINANCIÈRE
Mobilisation des Fonds de l'Initiative EQUAL**

L'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs a été mise en place dans le cadre d'un Programme d'initiative communautaire « EQUAL » co-financé par le Fonds social européen. Les objectifs de ce programme sont ceux de l'université : « Recenser, valoriser et favoriser le redéploiement économique de savoir-faire traditionnels relevant du patrimoine professionnel, industriel ou culturel pour sauvegarder des emplois, prévenir les discriminations, et offrir de nouvelles solutions pour l'intégration socioprofessionnelle des plus défavorisés ». Ils concernent notamment le public mal-voyant, particulièrement sensible aux saveurs et aux senteurs.

Une activité transversale : l'égalité des chances

Pour s'assurer de la prise en compte de la dimension « égalité des chances », la Fédération des aveugles et handicapés visuels de France travaille au sein de l'Université sur l'adéquation entre les formations et les débouchés en termes d'emplois pour les personnes handicapées visuelles.

Sur cette thématique, l'Université Européenne des Saveurs et des Senteurs adapte les modules de formation et ses locaux pour le public aveugle et malvoyant.

Un contexte favorable à l'émergence du projet.

Dans le Pays de Haute Provence, des entreprises de taille nationale ou européenne, dans les parfums, les saveurs et les senteurs ont souhaité s'associer à des partenaires extérieurs pour :

- la promotion et la recherche/développement autour des savoir-faire fondamentaux ;
- la qualification de leurs salariés et la validation de leurs acquis
- l'amélioration des conditions de recrutement du personnel
- le recensement et la diffusion de leurs savoir-faire
- le développement de nouvelles compétences
- l'aide à l'intégration sociale et à l'insertion professionnelle des personnes malvoyantes ou aveugles
- la qualification des personnels, notamment féminins



RECAPITULATIF			
<p>L'expert s'efforce de motiver son appréciation, sous forme de libres commentaires, en s'inspirant des points clés exposés en tête de chaque critère étudié. Il procède ensuite à une notation de chaque critère « à dire d'expert » notée sur 4 (1 faible, 4 excellent). Chaque critère est ensuite pondéré par un coefficient variant de 10 à 30 pour donner une note pondérée. La moyenne des notes pondérées permet de calculer une note globale</p>			
Critères	Appréciation (sur 4)	Coefficient	Notation pondérée
1 / DIAGNOSTIC DE L'EFFICIENCE			
<p>Efficienc: C'est la comparaison entre les moyens mis à la disposition du projet pour réaliser ses activités et les résultats obtenus. Elle est appréciée en essayant de savoir si les résultats ont été ou seront réalisés ou non, étant donné la qualité, la quantité et la programmation des intrants.</p> <p>Libres commentaires de l'expert La création de l'UESS est un des aboutissements d'une action continue depuis plusieurs décennies conduite par les Pouvoirs publics et les Collectivités locales pour structurer une filière jusqu'alors très éclatée. L'essentiel des moyens nécessaires à sa création n'est donc pas financier, mais il résulte de la vision et de l'action de ses fondateurs. En ce sens, les résultats sont bien à la hauteur du projet initial.</p>			
Notations de l'efficience		4	10
40			
Critères	Appréciation (sur 4)	Coefficient	Notation pondérée
2/ DIAGNOSTIC DE L'EFFICACITÉ			
<p>Efficacité: C'est la comparaison entre les objectifs et les résultats fixés au départ et ceux atteints au moment de l'évaluation</p> <p>Libres commentaires de l'expert Les résultats obtenus sont conformes au projet initial.</p>			
Notation de l'efficacité		4	10
40			
Critères	Appréciation (sur 4)	Coefficient	Notation pondérée
3/ DIAGNOSTIC DE L'IMPACT			
<p>L'impact est l'appréciation de tous les effets du projet sur son environnement, attendus et inattendus.</p> <p>Libres commentaires de l'expert L'impact reste encore à apprécier, mais les premiers résultats sont bien là.</p>			
Notation de l'impact		2	15
30			
Critères	Appréciation (sur 4)	Coefficient	Notation pondérée
4/ DIAGNOSTIC DE LA PERTINENCE			
<p>La pertinence est vérifiée en déterminant si le but du projet et son objectif général sont ou ne sont pas conformes au politiques de développement du territoire et s'ils répondent aux besoins des bénéficiaires. Le souci de savoir s'ils continueront d'y correspondre à l'avenir est une préoccupation clé.</p> <p>Libres commentaires de l'expert Le projet répond parfaitement aux attentes de ses concepteurs et aux besoins de la filière.</p>			
Notation de la pertinence		4	15
60			



Critères	Appréciation (sur 4)	Coefficient	Notation pondérée
5/ DIAGNOSTIC DE LA DURABILITÉ			
<p>La durabilité est vérifiée en essayant de savoir si les avantages du projet demeureront lorsque le projet sera terminé, en portant une attention particulière sur l'autosuffisance du projet : quelles sont les chances que les effets induits par le projet continuent à se produire après la fin du projet ?</p> <p>Libres commentaires de l'expert C'est un des points encore en question : l'UESS saura t elle trouver sa voie vers l'autonomie financière et le renouvellement permanent de ses propositions techniques ?</p>			
Notation de la durabilité	2	20	40
Critères	Appréciation (sur 4)	Coefficient	Notation pondérée
6 / DIAGNOSTIC DE LA TRANSFÉRABILITÉ			
<p>La transférabilité est la possibilité que l'action soit reprise par d'autres acteurs dans d'autres situations</p> <p>Libres commentaires de l'expert Les préalables à un éventuel transfert sont nombreux : l'UESS est un des aboutissements d'une démarche de structuration d'une filière, processus entamé depuis longtemps et globalement largement soutenu par les financements publics. Mais, à ce titre, elle reste un exemple pour inspirer des démarches semblables.</p>			
Notation de la transférabilité	2	30	60

Critère	Notation sur 4	Coefficient	Notation pondérée
Efficienc	4	10	40
Efficacit	4	10	40
Impact	2	15	30
Pertinenc	4	15	60
Durabilit	2	20	40
Transférabil	2	30	60
Notation globale : 270 / 400 = 13,5 / 20			

