



HAL
open science

Licence professionnelle Additifs auxillaires technologiques et aliments santé

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Additifs auxillaires technologiques et aliments santé. 2017, Université de Picardie Jules Verne - UPJV. hceres-02027749

HAL Id: hceres-02027749

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02027749v1>

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.

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Département d'évaluation des formations

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Additifs, auxiliaires technologiques et aliments santé (AATAS)

Université de Picardie Jules Verne

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 14/06/2017

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Département d'évaluation des formations

Pour le HCERES,¹

Michel Cosnard, président

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

¹ Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

Évaluation réalisée en 2016-2017
sur la base d'un dossier déposé le 13 octobre 2016

Champ(s) de formations : Sciences de la santé, du sport et du médicament

Établissement déposant : Université de Picardie Jules Verne

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Présentation de la formation

La licence professionnelle *Industrie agro-alimentaire, alimentation* (IAA) spécialité *Additifs, auxiliaires technologiques et aliments santé* (AATAS), créée en 2004, a pour objectifs de former des techniciens aussi bien en production qu'en formulation et qualité des produits et coproduits alimentaires. Les compétences et connaissances acquises peuvent être utilisées dans différents secteurs professionnels : agro-alimentaire, cosmétique, détergents, parapharmacie, environnement. La formation est essentiellement initiale mais accueille aussi des étudiants en formation continue.

Analyse

Objectifs
<p>Cette licence professionnelle est originale dans son offre de formation puisque son objectif est triple : la production, la formulation et l'assurance qualité dans le domaine alimentaire. Les compétences et les connaissances sont clairement énoncées dans le dossier et peuvent se valoriser dans différents secteurs : agro-alimentaire, cosmétique, détergents, parapharmacie, environnement. Néanmoins, l'adéquation entre les UE (Unité d'Enseignement) proposées et les objectifs visés n'est pas clairement mise en évidence.</p>
Organisation
<p>L'organisation de la formation manque de lisibilité à plusieurs points de vue. Tout d'abord, l'intitulé des UE n'indique pas toujours la nature de celles-ci (UE Académique ? UE Outils ? UE Pratique ?). D'autre part, l'adéquation du nombre d'heures en présentiel (cours magistraux, travaux dirigés et travaux pratiques) avec celui des ECTS (European Credit transfert system) correspondants est très fluctuante, peu homogène et non justifiée.</p> <p>D'un point de vue pratique, l'enseignement se déroule sur trois sites localisés en centre-ville d'Amiens : l'UFR (Unité de Formation et de recherche) de pharmacie, l'UFR des sciences et la plateforme de technologie.</p> <p>L'essentiel de l'enseignement est présentiel et le stage s'effectue en continu à l'issue de la formation à l'Université.</p> <p>Un emploi du temps spécifique peut être proposé aux étudiants en formation continue, en alternance dans l'entreprise (très peu d'étudiant en moyenne par an) qui peuvent capitaliser toutes les UE sur trois ans.</p> <p>De même, un aménagement de l'emploi du temps sous forme de semaines thématiques a été mis en place et pourrait être proposé à des étudiants en VAE partielle (Validation des Acquis de l'Expérience), mais aucune inscription en VAE n'a été enregistrée depuis cinq ans.</p>

Positionnement dans l'environnement
<p>Des liens étroits existent avec certaines structures professionnelles comme par exemple des centres locaux de transfert et de technologie (CVGPN, centre de valorisation des glucides et produits naturels et le CTCPA, centre technique de la conservation des produits agricoles) qui mettent du matériel industriel à disposition pour la réalisation de travaux pratiques (TP) dans des conditions proches de celles de l'industrie.</p> <p>Au niveau universitaire, trois pôles de compétitivité sont présents dans ce domaine : pôle industrie et agro-ressources, pôle nutrition, santé, longévité et pôle agroalimentaire, transformation des ressources aquatiques.</p> <p>Enfin, un partenariat avec le lycée agricole privé Sainte Colette - Corbie est établi depuis de nombreuses années. Un enseignant du lycée intervient pour 86h dans la formation sur les aspect « qualité » et est responsable d'une UE. Le pourcentage d'étudiants issus de ce lycée et suivant la formation n'est pas fourni, ce qui est surprenant. Ce lycée a, depuis 2 ans, établi un partenariat avec le CNAM qui propose une formation de type L3, en alternance, avec un contenu similaire à celui de la licence professionnelle AATAS. On peut donc s'interroger sur les bénéfices d'un tel partenariat.</p> <p>Cette formation professionnelle dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire pourrait très bien se positionner au niveau régional, puisque de nombreuses industries du secteur y sont implantées. Pourtant, la formation ne rencontre que peu d'échos dans la profession, vraisemblablement par un manque de visibilité du diplôme.</p> <p>La formation appartient au champ de formation « santé, sport, médicament ». Il faudrait rendre plus clair l'identité de cette licence professionnelle intitulée « industrie agro-alimentaire, alimentation » soit en renforçant les aspects santé des UE en lien avec la « santé » (ce qui justifierait son positionnement dans le champ) soit en rattachant cette formation au champ « Agro-sciences, chimie, procédés et développement durables », qui semble plus adapté.</p>
Equipe pédagogique
<p>Il existe un bon équilibre entre les intervenants de l'Université et les professionnels du métier (25%). Une commission pédagogique se réunit une fois l'an, au moment des départs en stage des étudiants, pour effectuer la délibération du jury et le bilan de l'année.</p> <p>Cependant, il n'existe pas d'équipe pédagogique à proprement parler, c'est à dire une équipe restreinte qui se réunirait régulièrement.</p>
Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études
<p>L'effectif, en hausse depuis 2013, démontre une bonne attractivité de cette formation. Le taux de réussite est bon (88%). Les chiffres concernant le taux d'insertion professionnelle ne sont pas clairement explicités et se contredisent. Des tableaux de chiffres sur des enquêtes à court et moyen termes seraient nécessaire, en relation avec le nombre de diplômés et le nombre de répondants.</p> <p>Cette formation est également ouverte à la formation continue (>1 étudiant par an en moyenne).</p> <p>Par ailleurs, un nombre croissant de diplômés sont en poursuite d'étude en master (12,5% en 2013, 21% en 2014), ce qui n'est pas la vocation d'une LP. Cette situation n'est pas analysée par l'équipe pédagogique.</p>
Place de la recherche
<p>Plus de la moitié des intervenants sont des enseignants-chercheurs impliqués dans la recherche et rattachés à des laboratoires des UFR de pharmacie et de sciences.</p> <p>Le lien avec une recherche appliquée éventuellement pratiquée dans certains de ces laboratoires et en rapport avec la formation n'est pas mis en évidence.</p>
Place de la professionnalisation
<p>La fiche RNCP (Répertoire Nationale de la Certification professionnelle) est bien renseignée, en adéquation avec la formation.</p> <p>Des actions ont été entreprises pour se rapprocher des professionnels. Ainsi, des journées et semaines thématiques où interviennent des professionnels (lobbyiste, qualicien, cabinet d'expertise) ont été mises en place. Des abonnements à des revues spécialisées dans le domaine des filières d'Industrie agroalimentaire ont été souscrits afin d'informer les étudiants et les enseignants des avancées dans le domaine.</p>

Place des projets et des stages
<p>Les étudiants sont bien encadrés lors de l'élaboration du projet tutoré. Ainsi les enseignants-chercheurs ou même des professionnels rencontrent durant 20 heures un groupe de trois ou quatre étudiants pour les aider à mener à bien leur projet tutoré. Le projet tutoré, effectué par groupe de trois ou quatre étudiants, est essentiellement une étude bibliographique à propos d'une question industrielle qui leur est proposée par l'équipe enseignante. Il est dommage que les étudiants ne soient pas dans une dynamique d'innovation et ne réalisent pas une étude pratique et concrète dont ils auraient eux-mêmes choisi et élaboré le thème.</p> <p>Plus préoccupant, il n'est pas fait mention de tuteur de stage, ni de visite (s) des étudiants par ces tuteurs de stage. Ces visites sont pourtant essentielles non seulement pour s'assurer du bon déroulement du stage mais aussi pour tisser des liens avec le maître de stage professionnel et voir si la formation universitaire reçue par son stagiaire correspond bien à ses attentes.</p>
Place de l'international
<p>Les étudiants reçoivent une formation de 35 heures en <i>Anglais de base et scientifique</i>, essentiel dans une formation <i>Scientifique</i>. Les effectifs d'étudiants entrants et sortants sont limités. Ainsi, quelques étudiants décident d'effectuer leur stage à l'étranger ; Maroc et Tunisie sont mentionnés sans indication de chiffres précis d'effectifs. En six ans, une étudiante brésilienne Erasmus et quelques étudiants africains ont été accueillis.</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite
<p>L'origine des étudiants est peu décrite et analysée dans le dossier, il est uniquement indiqué que les étudiants de L2 licence deuxième année de <i>Biologie humaine et technologies santé</i> ont une passerelle pour intégrer la formation. Il est de ce fait impossible d'émettre un avis sur l'existence ou non d'une certaine diversité dans le recrutement des étudiants.</p> <p>Le recrutement est limité, en raison des travaux pratiques, à une vingtaine d'étudiants (mais étonnamment la promotion 2015-16 compte 29 étudiants) et s'effectue à la suite de l'examen du dossier et d'un éventuel entretien. Il est à noter que le responsable de la formation se charge seul du recrutement.</p> <p>Il n'est pas fait mention de dispositif spécifique d'aide à la réussite.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique
<p>L'enseignement s'effectue en présentiel, sous la forme de cours, travaux dirigés et pratiques.</p> <p>Le C2i (Certificat Informatique et Internet) niveau 1 est proposé aux étudiants ne l'ayant pas validé précédemment, comme c'est généralement le cas des étudiants de BTS et DUT. Quelques MOOC (Massive Open Online Courses) sont proposés pour des auto-évaluations. Des UE de recherche bibliographique (ZOTERO) sont encadrées par le personnel de la bibliothèque universitaire.</p>
Evaluation des étudiants
<p>Les modalités de contrôle des connaissances suivent les règles classiques des licences professionnelles. Les UE comportent un contrôle continu et un examen terminal. Elle sont communiquées aux étudiants en début d'année et leur sont expliquées régulièrement. Des dispositions particulières (validées par le CEVU, conseil des études et de la vie universitaire), pour les étudiants handicapés par exemple, sont proposées.</p>
Suivi de l'acquisition de compétences
<p>L'établissement d'un portefeuille numérique de compétences par UE est en projet et reste à concrétiser. Ce travail a néanmoins commencé. Ainsi des exemples de missions ont été regroupés par thème, ce qui a permis de lister des compétences « terrain ». Apparemment une fiche d'évaluation du savoir-faire et savoir-être, malheureusement non fournie dans le dossier, a été établie.</p>
Suivi des diplômés
<p>Une seule enquête interne avec obligation de réponse est réalisée, ce qui permet d'obtenir une image précise (100 % de réponses) du devenir des étudiants à l'issue du diplôme. Par contre, cette enquête n'est pas effectuée par la suite pour</p>

un suivi à moyen et long terme, ce qui est regrettable. Les données sont peu explicites. En effet, il n'y a qu'une seule enquête nationale sur la promotion 2011-12 (quatre répondants) et les trois enquêtes internes fournies, ne recensent pas les diplômés en emploi mais « ayant eu un emploi », ce qui n'est ni rigoureux ni explicite.

Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation

Le conseil de perfectionnement, regroupant les trois collèges enseignants-chercheurs et BIATSS, industriels et étudiants, se réunit une fois l'an et évalue les contenus pédagogiques et leur adéquation avec les besoins professionnels. De plus, un bilan des enquêtes internes effectuées par le service universitaire de la pédagogie (SUP), est réalisé par le responsable de la formation et discuté en commission pédagogique. Ainsi, le résultat de l'enquête 2014-15 fourni montre que l'organisation de la formation et des enseignements, les relations avec les enseignants, les modalités de contrôle des connaissances et le déroulement du stage sont globalement satisfaisants pour les étudiants mais que les conditions matérielles des études, la recherche et l'obtention d'un stage, l'encadrement par un tuteur universitaire de stage, l'aide à la rédaction du rapport et l'accueil dans les différents services de la composante sont nettement à améliorer. Par ailleurs, un groupe d'étudiants participe dès le début de l'année à un travail d'amélioration de l'organisation et des contenus pédagogiques et en rend compte à la fin de l'année lors de la commission pédagogique. Des mesures correctives émanant de ces trois sources sont ainsi décidées et mises en application, par exemple contrôle continu dans toutes les UE, modifications des contenus inadapés et redondants.

Conclusion de l'évaluation

Points forts :

- Un taux de réussite très satisfaisant.
- Une polyvalence des compétences.

Points faibles :

- Il n'existe pas d'équipe pédagogique à proprement parler.
- La lisibilité de la formation au regard de l'intérêt des professionnels est faible.
- Le pourcentage de poursuite d'études est en hausse.
- Il y a des incohérences dans le dossier.

Avis global et recommandations :

L'environnement professionnel local et régional, particulièrement axé vers l'industrie agroalimentaire, devrait être plus impliqué dans cette formation ; il serait important de réfléchir avec les professionnels aux moyens pour améliorer la lisibilité du diplôme sur les secteurs industriels concernés.

La formation appartient au champ *Santé, sport et médicament*, qui ne correspond pas vraiment à l'ensemble de son contenu. Un positionnement dans le champ *Agro-sciences, chimie, procédés et développement durables* pourrait également se justifier

Une équipe pédagogique constituée de quelques membres pourrait assurer un meilleur suivi des étudiants en stage, une répartition des tâches collectives et administratives, notamment lors de l'évaluation des dossiers de candidature et des entretiens de motivation, des jurys d'oraux de stage et projets tutorés.

Observations de l'établissement



Amiens, le 13 mars 2017

**Direction de la Scolarité
et
de la Vie de l'Étudiant**

Chemin du Thil
80025 AMIENS Cedex 1

☎ 03-22-82-72-52

e-mail : franck.dibitonto@u-picardie.fr

Monsieur le Président

HCERES
2 Rue Albert Einstein
75013 PARIS

Objet : Réponse officielle évaluation

LICENCE PROFESSIONNELLE ADDITIFS AUXILLAIRES TECHNOLOGIQUES ET ALIMENTS SANTE

Vos Réf **C2018-EV-0801344B-DEF-LP180013760-018803-RT**

Monsieur le Président,

Je tiens tout d'abord au nom de l'Université de Picardie Jules Verne et en particulier au nom du directeur de l'UFR de Pharmacie à vous remercier pour la qualité du rapport d'évaluation.

A la suite de la transmission du rapport d'évaluation, le Directeur, les responsables de formation et moi-même tenons à vous apporter les deux remarques suivantes :

Clarification concernant l'équipe pédagogique et l'insertion professionnelle :

Une équipe pédagogique restreinte existe: elle regroupe les responsables d'UE, qui se réunissent plusieurs fois dans l'année afin d'optimiser la formation, d'établir les missions de chacun et être le relais de toutes les informations importantes vers les étudiants et/ou vers l'ensemble des intervenants.

Cette équipe assure en plus le suivi des stagiaires en entreprise et participe avec les examinateurs aux visites de stages et aux jurys (cf. item 8, p. 22). Les stagiaires dans un rayon de 200 km autour d'Amiens (i.e. une zone isochrone de 2h) sont visités dans le cadre de l'entreprise. Les stagiaires plus éloignés du lieu de la formation sont contactés pour des entretiens téléphoniques ou à défaut par messagerie. Cette équipe participe également à la mise en place de dispositifs d'aide à la réussite (cf. item 10, p. 25), comme la réalisation de modules de mises à niveaux, de dispositifs d'accueil, d'aide à l'insertion professionnelle, la conduite de projets coordonnés (e.g. entreprise « virtuelle »), etc...

Concernant l'insertion professionnelle, bien que les enquêtes nationales et les enquêtes internes ne soient pas calées sur les mêmes périodes d'évaluation après l'obtention du diplôme, les résultats sont très bons et ne se contredisent pas. En prenant en considération la dernière enquête nationale (en date du 1/12/2015) que nous avons reçue que très récemment, signalant un taux d'insertion de 100%, la moyenne pour la formation LP IAA spécialité AATAS des taux d'insertion des enquêtes nationales est de 87,5% et celle des enquêtes internes est de 91,1%. Ces taux d'insertion professionnelle élevés sont de plus caractérisés par l'obtention d'emplois dans le domaine spécifique de la formation, essentiellement en industrie alimentaire allant de postes de technicien à des postes de cadre.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sincères salutations.

**Le Président de l'Université
de Picardie Jules Verne**

Mohammed BENLAHSEN