

# Licence professionnelle Fromagerie: technologie, innovation, qualité

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Fromagerie: technologie, innovation, qualité. 2012, Université de Lorraine. hceres-02027954

**HAL Id: hceres-02027954**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02027954>**

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.



agence d'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

# Rapport d'évaluation de la licence professionnelle



Fromagerie : Technologie, innovation,  
qualité

de l'Université de Lorraine

Vague C 2013-2017

Campagne d'évaluation 2011-2012



agence d'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Le Président de l'AERES

**Didier Houssin**

---

Section des Formations  
et des diplômes

Le Directeur

**Jean-Marc Geib**

---

# Evaluation des diplômes

## Licences Professionnelles – Vague C

Académie : Nancy-Metz

Établissement déposant : Université de Lorraine

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Fromagerie : Technologie, innovation, qualité

Dénomination nationale : SP2-Industries agro-alimentaires, alimentation

Demande n° S3LP130004885

## Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : L'Institut Universitaire de Technologie de Nancy-Brabois à Villiers-lès-Nancy, à l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Institut Polytechnique de Lorraine à Vandoeuvre-lès-Nancy, à l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière et de Biotechnologie à Poligny, à l'Institut National de Recherche Agronomique à Mamirolle.
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /
- Secteur professionnel demandé : SP2-Industrie agro-alimentaire, alimentation

## Présentation de la spécialité

La formation a ouvert en 2007, et est portée par l'Institut Universitaire de Technologie de Nancy-Brabois (IUT NB), en partenariat avec la Faculté des Sciences et Technologies de Nancy, avec l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Institut National Polytechnique de Lorraine (ENSAIA-INPL), avec l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière et de Biotechnologie (ENILBIO) de Poligny, avec l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Poligny. Elle est également conventionnée avec l'Institut des Sciences, des Biotechnologies et de l'Agroalimentaire (ISBA) de Franche-Comté.

Les enseignements sont dispensés à l'IUT, à l'ENSAIA à Vandoeuvre-lès-Nancy, à l'ENILBIO à Poligny et à l'Ecole Nationale d'Industrie laitière (ENIL) à Mamirolle. La licence professionnelle forme des experts-fromagers capables de s'adapter et de maîtriser l'ensemble des technologies fromagères. Les métiers visés sont ceux de responsable de production, d'ordonnancement, de responsable recherche et développement. La licence accueille principalement un public en contrat d'apprentissage, accessoirement en formation initiale et contrat de professionnalisation.

## Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La formation est unique au plan national et répond aux attentes de la profession des industries fromagères sur des métiers très spécifiques. Elle répond également aux attentes d'un public désireux de créer son unité de production. Bien que les tableaux d'indicateurs soient assez mal renseignés, il apparaît que l'insertion professionnelle est très satisfaisante : les taux d'emploi sont élevés et pour la plupart, en relation avec la production fromagère, les poursuites d'études peu nombreuses.

Les liens avec les milieux professionnels sont également réels et plusieurs entreprises fromagères font part de leur soutien à la formation. La montée en puissance des contrats d'apprentissage montre également que la formation s'installe dans le paysage professionnel. Le conseil de perfectionnement n'a pourtant été mis en place qu'en 2011. Des cadres de l'industrie fromagère participent aux enseignements mais pour un volume global d'enseignement qui est faible et à la limite du niveau réglementaire requis.

Le réseau des établissements partenaires apporte par ailleurs un soutien utile à la formation par les compétences professionnelles. L'organisation pédagogique semble cependant quelque peu complexe du fait du multi-partenariat qui amène le public à se déplacer durant l'année sur plusieurs établissements, ce qui ne contribue pas à renforcer l'attractivité de la formation. La réussite au diplôme est enfin très bonne hormis pour une année.

- Points forts :

- La bonne insertion professionnelle.
- Le développement de l'apprentissage et des liens avec le monde professionnel.
- Les synergies pédagogiques entre les partenaires de formation.

- Points faibles :

- L'obligation pour les étudiants de se déplacer durant l'année sur plusieurs sites distants.
- La faible part des professionnels dans les enseignements.

## Recommandations pour l'établissement

Il conviendrait de chercher à renforcer l'attractivité de la formation afin de pouvoir être en mesure d'avoir une bonne capacité pour sélectionner le public. Ce serait également un moyen d'éviter les fluctuations non souhaitées des effectifs. Il conviendrait également de persévérer dans des actions de communication pour attirer un public de cursus licence.

La mise en place du conseil de perfectionnement devrait permettre d'y conduire la réflexion pour analyser les flux d'inscrits les plus pertinents eu égard aux besoins professionnels, et leurs éventuelles évolutions du fait de la conjoncture. On devrait également chercher à renforcer la présence des professionnels dans les enseignements et le volume des projets tuteurés.

## Notation

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

## Indicateurs

TABLEAU DES INDICATEURS DE LA SPECIALITE (fourni par l'établissement)			
	2007/2008	2008/2009	2009/2010
Nombre d'inscrits	14	16	15
Taux de réussite	14/14	16/16	10/13*
Pourcentage d'inscrits venant de L2	0	0	0
Pourcentage d'inscrits venant de DUT	1/14 7 %	2/16 12,50 %	2/13 15,40 %
Pourcentage d'inscrits venant de BTS	12/14	13/16	10/13
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	5/14 35,70 %	3/16 18,80 %	2/13 15,40 %
Pourcentage d'inscrits en formation continue	0	0	0
Pourcentage d'inscrits en contrat en alternance (d'apprentissage ou de professionnalisation)	9/14 64,30 %	13/16 81,30 %	11/13 84,60 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	22 %	22 %	32 %
ENQUETES NATIONALES			
	2007/2008	2008/2009	2009/2010
Taux de répondants à l'enquête	13 (85 %)	Non réalisé	Non réalisé
Pourcentage de diplômés en emploi (2)	9 diplômés 100 % à 30 mois		
Pourcentage de diplômés en poursuite d'études (2)			
Pourcentage de diplômés en recherche d'emploi (2)	0		
ENQUETES DE SUIVI PROPRE DE LA FORMATION			
	2007/2008	2008/2009	2009/2010
Taux de répondants à l'enquête	100 %	100 %	100 %
Pourcentage de diplômés en emploi (2)	13/14 93 %	15/16 94 %	9/11 81,80 %
Pourcentage de diplômés en poursuite d'études (2)	0/14 0 %	1/16 6,30 %	1/11 9 %
Pourcentage de diplômés en recherche d'emploi (2)	0	0	1/11 9 %

(1) Données des trois dernières années (pour lesquelles on dispose du nombre d'inscrits et du taux de réussite), pourcentages arrondis à l'unité.

(2) Préciser l'année d'obtention du diplôme et combien de mois après cette obtention a été réalisée l'enquête, ceci pour chacune des trois dernières enquêtes nationales et de suivi propre.  
Pourcentages calculés sur la base des diplômés ayant répondu aux enquêtes et arrondis à l'unité.



# Observations de l'établissement

# EVALUATION DES LICENCES PROFESSIONNELLES DE L'UNIVERSITE DE LORRAINE

## REPONSE DE L'ETABLISSEMENT

LE PRESIDENT



Pierre Mutzenhardt



## Evaluation des diplômes Licences Professionnelles - Vague C

### Réponses au rapport d'évaluation de l'AERES

Académie : Nancy-Metz

Établissement déposant : Université de Lorraine

**Spécialité : Fromagerie : Technologie, innovation, qualité**

Dénomination nationale : SP2-Industries agro-alimentaires, alimentation

Demande n° S3LP130004885

---

L'équipe pédagogique a bien pris connaissance des appréciations et recommandations transmises par le comité d'évaluation de l'AERES. Elle souhaite apporter des précisions de nature à éclaircir certains points du rapport en réponse à la lecture approfondie des experts.

#### Tableaux d'indicateurs mal renseignés :

Les informations propres à l'enquête interne de l'établissement sont complètes pour les années 2007, 2008 et 2009. En ce qui concerne les données des enquêtes nationales, aucune donnée ne nous a été fournie par la DGESIP pour les années 2008 et 2009, ce qui explique l'absence de renseignement sur l'insertion professionnelle dans le tableau d'indicateurs provenant de cette source.

#### Intervention pédagogique des professionnels :

Le niveau de la participation des professionnels aux cours des années 2007 et 2008 était de 22 %, soit effectivement légèrement en dessous du niveau réglementaire (25 %) requis pour une licence professionnelle. En revanche, depuis 2009, il représente 32 % des enseignements.

#### Organisation pédagogique :

La formation se déroule sur 4 sites : l'ENILBIO de Poligny (Franche-Comté), L'ENIL de Mamirolle (Franche-Comté), L'ENSAIA-INPL (Vandœuvre-lès-Nancy) et l'IUT Nancy-Brabois (Villers-lès-Nancy). L'IUT et l'ENSAIA ne sont distants que de 3 km. On peut donc considérer que les étudiants ont à se déplacer réellement sur 3 sites différents.

La nécessité de 3 sites différents tient au fait que la plateforme technologique fromagère se situe à Poligny, car à Nancy il n'existe pas de structure adaptée pouvant satisfaire à la formation technique requise, ni de moyens humains pour permettre une formation complète et structurée telle qu'elle existe sur le site de l'ENILBIO à Poligny.

Le site de Mamirolle répond à un besoin de formation sur la technologie des pâtes filées (fromages italiens type Mozzarella). Il est unique en France.

Pendant les 2 premières années d'existence de la licence professionnelle, les enseignants de Nancy se sont déplacés sur le site de Poligny. Cette solution a entraîné un surcoût de 2 000 euros par rapport à la situation actuelle. Elle a engendré par ailleurs un problème d'organisation des emplois du temps des enseignants appartenant aux structures nancéennes (IUT Nancy-Brabois, Faculté des Sciences et Techniques, ENSAIA-INPL).

#### Solutions mises en place :

Des hébergements pérennes sont disponibles sur les trois sites : ces hébergements sont proposés aux étudiants afin de leur éviter la recherche d'appartements. Les enseignants nancéiens continuent à se déplacer sur le site de Poligny au cours du semestre 2.

### **Recommandations pour l'établissement**

Attractivité de la formation : L'attractivité relativement faible de la formation tient à sa spécificité et à son degré élevé de spécialisation. De ce fait, elle n'attirera qu'un public restreint motivé par ce secteur d'activité.

Le vivier d'étudiants intéressé provient pour la plupart des différentes ENIL. Ces étudiants sont informés de l'existence de notre licence au sein de leurs établissements respectifs. Cependant, ces ENIL localisées dans différentes régions de France développent sur place des formations dans le secteur laitier et retiennent ainsi leurs étudiants dont la mobilité reste faible.

A l'occasion de contacts téléphoniques avec des candidats à la future promotion, il s'avère que pour une part importante l'attractivité des étudiants des ENIL est en relation avec des informations positives recueillies de la part d'étudiants d'anciennes promotions.

#### Solutions mises en place et à envisager :

Il convient donc à la fois de drainer le maximum de candidatures et d'opérer une sélection fortement basée sur la motivation, et s'appuyant sur la qualité des postulants, compte tenu des exigences relativement importantes de la formation.

L'attractivité de la formation est soutenue par la participation de l'établissement à différents forums (Oriaction, Studyrama, Clefs de la Réussite...) sur la région nancéienne et les départements lorrains voisins. A ce titre, notre participation cette année à un forum Post-DUT organisé par l'IUT de Thionville-Yutz nous a permis d'appeler 3 candidats de cet établissement.

En ce qui concerne les candidats issus des ENIL, la promotion de la formation paraît suffisante et reste liée à un problème d'effectif globalement faible et à la l'existence d'autres LP en relation avec l'industrie laitière. Il convient de fidéliser cette population en poursuivant l'information par un contact étroit avec les candidats déclarés (conversations téléphoniques, e-mail), ce qui est fait.

En ce qui concerne la participation des étudiants du parcours licence générale, la promotion de notre formation auprès des publics de L2 est actuellement peu encouragée. Il conviendra de la développer au niveau des universités du Grand Est, de négocier nos interventions auprès des porteurs de ces parcours afin de toucher un public spontanément peu enclin à nous rejoindre.

Le public des IUT adhérant traditionnellement à notre formation est naturellement issu de notre composante à raison de 2 à 3 étudiants par an. Il provient également de l'option IAB de l'IUT de Thionville-Yutz et de Dijon. Il convient de maintenir voire d'augmenter le recrutement de ces étudiants qui ont un niveau et un parcours en bonne adéquation avec la formation.

#### Volume des projets tuteurés :

Le volume des projets tuteurés est de 142 h actuellement, il passera à 150 h pour la prochaine année et ceci afin de respecter les volumes horaires préconisés.