



**HAL**  
open science

## Master Nutrition et sciences des aliments agroalimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Nutrition et sciences des aliments agroalimentaires. 2009, Université Lille 2 - Droit et santé. hceres-02035277

**HAL Id: hceres-02035277**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02035277>**

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 D

ACADÉMIE : LILLE

Établissement : Université Lille 2 – Droit et Santé

Demande n°S3100015160

Domaine : Sciences, technologies, santé

Mention : Nutrition et sciences des aliments agroalimentaires

Avis Aeres

Appréciation (A+, A, B ou C) : B

Avis global : (sur la mention et l'offre de formation)

Cette mention constitue l'ensemble de l'offre en agroalimentaire des cinq universités de la région Nord-Pas de Calais qui ont mis en commun leur potentiel d'enseignement. Il en résulte une offre structurée, cohérente et d'une bonne lisibilité. Elle est en adéquation avec une forte demande régionale, organisée autour de deux pôles de compétitivité. Par conséquent, les débouchés des étudiants sont bons d'une part, et d'autre part, l'implication des industriels dans la formation est importante. Le revers de la médaille est lié à un très fort ancrage régional, avec une ouverture nationale et internationale faible, qui doit impérativement être améliorée.

L'objectif de la formation est de former des cadres pluridisciplinaires pour l'industrie agroalimentaire avec de bonnes bases scientifiques et technologiques et une bonne culture industrielle (qualité, marketing...). Ainsi, la formation débouche sur des métiers variés. La lisibilité des six spécialités peut et doit être améliorée car les nuances sont parfois très subtiles (les étudiants s'y retrouvent-ils ?).

La structure de l'offre de formation est bonne avec un socle commun de 25-30 ECTS environ en M1 qui permet à chaque étudiant d'accéder à l'une des six spécialités que contient la mention. La partie spécifique à chaque université, qui permet une coloration des étudiants, nécessite une plus grande homogénéité (part des UE optionnelles, taille des UE, stage, langue...). La formation à la recherche est quasi-inexistante, mis à part une spécialité. Dans un secteur agroalimentaire où l'innovation est un des fers de lance, il semble important que les étudiants soient sensibilisés à la recherche.

● Points forts :

- Il s'agit d'une offre régionale concertée entre les cinq universités concernées (Lille 1, Lille 2, Artois, Littoral - Côte d'Opale et Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis). L'ensemble de la mention est cohabilitée entre les cinq universités. L'existence d'un dossier unique témoigne d'une concertation réelle entre chaque établissement.
- L'offre de formation est en adéquation avec la demande industrielle locale. De ce fait, la participation d'industriels à la formation est importante... même si les grands groupes sont peu représentés. Elle est cohérente avec l'existence des deux pôles de compétitivité de la région : « Nutrition, santé, longévité » d'une part et Filière « Produits aquatiques » d'autre part.
- Les objectifs de la formation sont bien explicités : il s'agit de former des cadres pluridisciplinaires pour l'industrie agroalimentaire avec de bonnes bases scientifiques et technologiques et une bonne culture industrielle (qualité, marketing...). La formation débouche sur des métiers variés.
- L'insertion professionnelle des étudiants semble bonne même si certaines spécialités sont trop jeunes pour en dresser un réel bilan.
- Le suivi du devenir des étudiants semble bien en place.
- La construction de l'offre de formation permet une réelle mobilité des étudiants en M2 : l'existence d'un socle commun en M1 (environ 30 ECTS) permet d'éviter des parcours tubulaires tout en permettant une certaine coloration des étudiants.
- Il y a une bonne mutualisation des moyens entre les cinq établissements, avec notamment l'utilisation de la visioconférence ou des TICE (cours en ligne)...



- Les flux en M1 sont satisfaisants (une centaine d'étudiants) sachant que le M1 n'est pas encore ouvert dans toutes les universités (uniquement à Lille 1 et 2, Valenciennes et Littoral). La répartition en M2 est beaucoup plus disparate (entre 8 et 20 étudiants suivant les spécialités). Il y a une très forte fidélisation des étudiants entre le M1 et le M2 et par conséquent, une très forte empreinte régionale.
  - La part des langues dans la formation est importante avec pour plusieurs universités la possibilité de suivre deux langues en M1.
  - Plusieurs des spécialités sont accessibles en formation continue ou en apprentissage.
  - L'amélioration continue des enseignements semble fonctionner et chaque spécialité essaie de réagir au mieux aux suggestions des étudiants.
- Points faibles :
    - La présence des grands groupes du secteur dans la formation semble faible.
    - L'appui « recherche » de la mention est constitué de nombreuses unités d'accueil. Il est dommage qu'il n'y ait pas plus de liens avec les grands organismes (INRA, CNRS, INSERM).
    - La formation à la recherche de la mention est quasi inexistante. Il existe seulement une spécialité « recherche » parmi les six spécialités proposées. Cette spécialité est adossée à deux mentions avec des parcours différents par mention ! Cette construction n'est pas admissible car elle nuit clairement à la lisibilité de l'offre.
    - Les spécificités de chaque spécialité sont parfois difficiles à cerner et de nombreux métiers sont retrouvés comme centraux pour différentes spécialités. La lisibilité des différentes spécialités est donc faible.
    - L'ouverture internationale est très faible : quelques étudiants font leur stage à l'étranger, quelques accords ERAMUS existent mais tout ceci doit être développé... surtout en tenant compte de la position géographique privilégiée de Lille.
    - Le pourcentage de cours optionnels en M1 est très différent d'une université à l'autre. Pour certaines, tout est obligatoire et pour d'autres, tout est pratiquement optionnel hormis le socle commun.
    - Il y a une très grande hétérogénéité dans la taille des UE (de 1 à 10 ECTS !).
    - Le recrutement semble très local que ce soit en M1 ou en M2.
    - Il n'existe pas de stage obligatoire en M1 dans chacune des universités. Par ailleurs, ce stage a une durée et un nombre d'ECTS très hétérogène.

## Avis par spécialité

### Qualité et sécurité alimentaire

- Appréciation (A+, A, B ou C) : B

Il s'agit d'une formation récente (créée en 2006), portée par l'ILIS à Lille 2. Son objectif est de former des cadres performants dans l'évaluation et la gestion des risques alimentaires. Par conséquent, la formation est pluridisciplinaire avec des enseignements en sécurité alimentaire, qualité, audit, gestion de projet...

- Points forts :
  - Il existe deux stages longs en M1 et M2.
  - La participation des industriels dans la formation est très importante (plus de 50 %), que ce soit en M1 ou en M2.
  - L'organisation de la formation, notamment en M2, est compatible avec la formation continue, la VAE...
  - Le pourcentage d'UE optionnelles est important dans les semestres n°1, 2 et 4.
  - Les flux d'étudiants semblent corrects mais s'agissant d'une formation récente (ouverte en 2006) ; il faudra voir leur évolution sur la durée.
  - Le recrutement en M2 semble être régional (54 % de Lille 2, 90 % du master régional) mais là aussi cette information est à confirmer lorsque le régime permanent sera atteint.
- Points faibles :
  - Les objectifs de la formation sont assez redondants avec d'autres spécialités du master régional (Qualimapa à Lille 1 par exemple).



- Le devenir des diplômés de la première promotion est surprenant : aucun en agroalimentaire. Mais la première promotion étant constituée seulement de cinq étudiants, il convient de relativiser cela. A suivre cependant pour s'assurer de l'adéquation de la formation avec la demande industrielle (surtout au vu de la remarque au-dessus).
  - La formation à la recherche est inexistante en M1 et M2.
  - L'organisation du M2 (avec les cours le vendredi et le samedi sur toute l'année) est surprenante. Certes elle permet de s'adapter aux étudiants qui travaillent (il aurait été intéressant de connaître leur nombre !) mais on se pose la question des activités des étudiants en formation initiale lors du semestre n°3.
  - Il existe de nombreuses UE de petite taille (1 ECTS), ce qui « saucissonne » la formation et nuit à sa lisibilité.
  - La répartition des crédits entre les différents semestres n'est pas clairement explicitée (on ne sait même pas s'ils font 30 ECTS). Les crédits attribués aux stages ne sont pas précisés. Les données sont contradictoires entre les différents tableaux du dossier (p19 et 39 notamment). Certaines UE (anglais non spécifique au semestre n°1, anglais au semestre n°3) ne comportent pas de crédits, ce qui n'est pas admissible.
  - L'ouverture internationale semble inexistante.
- Recommandations :
    - Il convient de mieux détailler les objectifs de cette nouvelle spécialité eu égard aux autres spécialités du master régional. Soit ces spécificités existent et il faut les mettre en valeur. Soit elles n'existent pas et il serait judicieux de fusionner cette spécialité avec une autre pour créer une spécialité avec un tronc commun et des parcours ayant des spécificités claires en termes d'acquisition de connaissances techniques et scientifiques pour des débouchés sensiblement différents.
    - Le découpage en ECTS des différentes UE doit être revu. Il faut augmenter la taille moyenne des UV (au moins à 4-5 ECTS) pour améliorer la lisibilité de l'offre de formation. Par ailleurs, toutes les UE doivent être créditées. Enfin la répartition en UE par semestre doit être plus clairement explicitée.
    - L'ouverture internationale de la formation doit être renforcée, pour ne pas dire créée.
    - La répartition des étudiants dans le master doit être précisée (formation initiale, continue, VAE...) afin de juger de l'intérêt de l'organisation du M2.

## Commentaires et recommandations

- Il faudrait augmenter l'ouverture « recherche » des étudiants dès le M1 et dans toutes les spécialités. Dans un secteur agroalimentaire où l'innovation est un des fers de lance, il est important que les étudiants soient sensibilisés à la démarche expérimentale, à l'analyse d'articles scientifiques...
- L'ouverture internationale doit être améliorée en développant les accords ERASMUS et en permettant aux étudiants d'effectuer un semestre à l'étranger.
- Le suivi du devenir des diplômés devrait être homogénéisé entre les différents établissements de manière à avoir une vue d'ensemble de la mention. En particulier, il serait intéressant de connaître le type d'emplois occupés, la taille de l'entreprise, le lieu de l'entreprise, la durée moyenne de recherche d'emploi... Pour les étudiants poursuivant des études, il faudrait préciser les formations suivies ainsi que le lieu de ces formations.
- Plusieurs spécialités débouchent sur les mêmes métiers et les nuances sont parfois très subtiles. On peut se demander alors si l'étudiant fait finalement son choix sur des critères objectifs de formation ou sur des affinités géographiques. Il est nécessaire de mieux préciser les différences entre spécialités, quitte à en fusionner certaines.
- Il faudrait homogénéiser la part d'UE optionnelles entre les différents établissements. Il devrait en être de même de la taille des UE, en évitant des UE trop petites qui nuisent à la lisibilité de l'offre de formation.
- Il faut augmenter l'attractivité nationale de la mention. Chaque spécialité réserve un tiers des places pour des étudiants issus de formations hors région... mais dans les faits, elles ne semblent pas être utilisées à 100 %. Il faudrait préciser pour chaque spécialité de M2 et pour le M1 l'origine géographique des étudiants.
- Il serait intéressant d'offrir la possibilité d'apprendre deux langues à tous les étudiants de la mention, quelle que soit leur université d'origine.
- Il faudrait généraliser le stage en M1 (donc le rajouter à Lille 1). Il faudrait homogénéiser sa durée et son nombre d'ECTS entre les différentes universités.