



**HAL**  
open science

## Master Nutrition, sciences des aliments, agroalimentaire

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Nutrition, sciences des aliments, agroalimentaire. 2009, Université d'Artois. hceres-02035310

**HAL Id: hceres-02035310**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02035310>**

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 d'Artois

Demande n°S3100015652

Domaine : Sciences, technologies, santé

Mention : Nutrition, sciences des aliments, agroalimentaire



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...). La formation débouche donc 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 permettant une coloration des étudiants, nécessite une plus grande homogénéité concernant la part des UE optionnelles, la taille des UE, le stage, la 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 établissements.
- L'offre de formation est en adéquation avec la demande industrielle locale. Ainsi, 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 récentes 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 de ce fait, 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 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 est quasi inexistante. Il existe seulement une spécialité « recherche » parmi les six spécialités offertes. 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. Par conséquent, la lisibilité des différentes spécialités est 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

### Technologies alimentaires avancées

- Appréciation (A+, A, B ou C) : A
- Points forts :
  - Il existe un partenariat fort entre l'université d'Artois et le centre de ressources technologiques pour les industries alimentaires (ADRIANOR).
  - Les objectifs de la spécialité sont bien définis : former des cadres aptes à prendre complètement en charge les projets de recherche et de développement de l'entreprise.
  - L'insertion professionnelle des diplômés semble bonne.
- Points faibles :
  - Il n'y a une seule UV optionnelle en M1.
  - Le M2 n'est pas semestrialisé (33 ECTS au semestre n°1 et 27, au semestre n°2).
  - L'approche retenue est très large, peut-être trop.
  - Les flux d'étudiants sont faibles : le M1 doit ouvrir en 2010 (sur quel vivier ?) et le M2 compte une douzaine d'étudiants en moyenne.
- Recommandations :
  - La présence industrielle est très centrée sur ADRIANOR. Ce serait bien d'étendre le jury de recrutement à d'autres industriels de la région.
  - Il faudrait détailler davantage le devenir des diplômés en termes de type d'emplois, type d'entreprises, lieu des entreprises...

## 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 donc se demander si l'étudiant fait finalement son choix sur des critères objectifs de formation ou sur des affinités géographiques. Il est nécessaire de préciser mieux 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.