HAL
open science

Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, bio-industrie-gestion de la qualité des produits agroalimentaires

Rapport Hcéres

To cite this version:

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Industrie agro-alimentaire, bio-industrie-gestion de la qualité des produits agroalimentaires. 2012, Université de Corse Pasquale Paoli. hceres-02038131

HAL Id: hceres-02038131

https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038131

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

Industrie agroalimentaire, bio-industrie - Gestion de la qualité des produits agroalimentaires

de l'Université de Corse Pasquale Paoli

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 : Corse

Établissement déposant : Université de Corse Pasquale Paoli

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Gestion de la qualité des produits agroalimentaires

Dénomination nationale : SP2-Industrie agro-alimentaire, alimentation

Demande n° S3LP130004064

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : IUT de Corte
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes, Agence française de normalisation (AFNOR)
- Secteur professionnel demandé : SP2-Production et transformations

Présentation de la spécialité

L'objectif de la spécialité est de former des responsables qualité autour des compétences de management, de contrôle de processus, de formateur et d'animateur dans le domaine de l'agroalimentaire. Les métiers visés sont : animateur, responsable, auditeur ou formateur qualité, responsable métrologie.

Cette spécialité, ouverte en 2000, est proposée en formation initiale et en alternance à l'IUT de Corte. Elle trouve sa place dans l'offre de formation et se situe au carrefour de parcours universitaire variés : DUT *Génie biologique*, du DEUST *Analyse des milieux biologiques* ; de licences *Chimie* ; *Biochimie* ; *Biologie-environnement* » et de masters « *Gestion de l'environnement et valorisation des ressources naturelles*. Elle ne rencontre pas de concurrence sur la région mais ce type de formation s'est multiplié au niveau national.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

L'économie corse compte parmi ses secteurs les plus dynamiques : la production agricole et l'industrie agro-alimentaire. La mise aux normes européennes, le contrôle de la qualité, le passage du mode de production artisanale à un mode de production industrielle, sont des facteurs favorables au maintien d'une licence professionnelles dans le domaine de la gestion de la qualités des produits agroalimentaires.

Cette spécialité semble bien ancrée dans l'offre économique et éducative locale. Cependant, les indicateurs de ces dernières années présentent des signes d'essoufflement. Malgré un pilotage correct et une réelle implication de l'équipe pédagogique, la formation n'est plus viable dans sa forme actuelle, en termes d'attractivité et de débouchés ; ce qui a incité les porteurs à proposer une spécialité plus généraliste : *Qualité, santé, sécurité - Environnement*.

L'attractivité est réellement un point critique, qui se concrétise par une chute des effectifs, par une sélection presque inexistante suite à un taux de pression peu élevé (2,3), par une faible diversité du public. Elle peut s'expliquer par la création de nouvelles formations dans ce secteur, par le contexte insulaire de la Corse… Il est regretté l'absence de modules d'intégration positionnant cette spécialité comme une sortie professionnalisante dans les parcours « Licence ». Adossée à un Centre de Formation d'Apprentis (CFA) universitaire, la formation est ouverte en alternance depuis quatre ans mais le nombre d'apprentis ou de contrats de qualifications ne dépasse pas trois par an.

Les enquêtes sur le devenir des diplômés sont menées de façon sérieuse ; elles mettent en évidence une baisse critique de l'insertion professionnelle immédiate suite à une saturation du secteur professionnel, qui s'accompagne inévitablement d'une augmentation des poursuites d'études, dont le taux peut atteindre les 100 %. Les postes d'animateur qualité existent mais dépassent largement le secteur de l'agroalimentaire. Soulignons l'insertion professionnelle rapide et presque systématique pour les apprentis.

Forte de son expérience de plus de dix ans, la spécialité a tissé de nombreux liens avec les entreprises locales. Des conventions et accords ont été passés avec des acteurs du monde professionnel (AFNOR, services vétérinaires…). La forte implication des professionnels se traduit par des participations aux enseignements (à hauteur de 64 % du volume horaire global), par l'accueil de stagiaires ou d'alternants, par leur participation à toutes les étapes du fonctionnement pédagogique, par leur contribution à l'évolution de la spécialité. Le partenariat conduit aussi à une certification des acquis, délivré par l'AFNOR à l'issue du module de formation sur la métrologie.

Le dossier d'évaluation est très bien renseigné et met en évidence les atouts et les faiblesses de la formation. Le rapport d'autoévaluation n'apporte aucune information supplémentaire et la notation laisse perplexe sur certains items. Face au bilan très contrasté, l'équipe pédagogique réunit régulièrement le conseil de perfectionnement pour mettre en place une nouvelle licence professionnelle, qui pourrait bénéficier du pilotage existant et des partenariats actuels, tout en augmentant ses performances. Les perspectives annoncées sont bien détaillées et semblent pertinentes.

- Points forts :
  - Formation proposée en alternance, adossée à un CFA.
  - Equipe dynamique et réactive.
  - Bon partenariat avec les professionnels locaux.

- Points faibles :
  - Faible attractivité.
  - Saturation du secteur professionnel.
  - Pas de passerelles avec les filières générales.

Recommandations pour l'établissement

Pour accroitre l'attractivité et permettre une meilleure insertion professionnelle, l'équipe pédagogique propose un nouveau projet basé sur un fonctionnement analogue à la licence professionnelle actuelle et sur des partenariats existants mais avec une orientation vers une diversification des compétences et un passage complet dans un fonctionnement apprentissage. Ces orientations sont judicieuses mais il faudra veiller à ne pas renouveler les mêmes erreurs avec une offre trop généraliste ou insuffisamment spécifique pour pouvoir exister dans un contexte de plus en plus saturé.

Pour asseoir l'articulation de cette spécialité dans l'offre de formation de l'université, il conviendrait de mettre en place des passerelles facilitant l'intégration d'étudiants de L2 et de développer des partenariats avec les équipes pédagogiques des filières générales.

Notation

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

Indicateurs

TABLEAU DES INDICATEURS DE LA SPECIALITE (fourni par l'établissement)			
	2008-2009	2009-2010	2010-2011
Nombre d'inscrits	13	4	7
Taux de réussite	92	75	86
Pourcentage d'inscrits venant de L2	39	25	0
Pourcentage d'inscrits venant de DUT	46	75	43
Pourcentage d'inscrits venant de BTS	15	0	57
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	77	100	57
Pourcentage d'inscrits en formation continue	0	0	0
Pourcentage d'inscrits en contrat en alternance (d'apprentissage ou de professionnalisation)	23	0	43
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	64	64	64
ENQUETES NATIONALES (à 30 mois)	**2006**	**2007**	**2008**
Taux de répondants à l'enquête	63	40	33
Pourcentage de diplômés en emploi (2)	100	100	100
Pourcentage de diplômés en poursuite d'études (2)	0	0	0
Pourcentage de diplômés en recherche d'emploi (2)	0	0	0
ENQUETES DE SUIVI PROPRE DE LA FORMATION (en sept 2011)	**2009**	**2010**	**2011**
Taux de répondants à l'enquête	100	100	100
Pourcentage de diplômés en emploi (2)	17	0	20
Pourcentage de diplômés en poursuite d'études (2)	41	100	80
Pourcentage de diplômés en recherche d'emploi (2)	42	0	0

(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

Corte, le 19 mars 2012

Objet : Argumentaires des LPRO
de l'IUT de Corse.

Réf. : LD/CC19032012

4-LICENCE PROFESSIONNELLE GQPA
(Gestion de la Qualité des Produits Agroalimentaires)

Le compte-rendu de l'évaluation par l'AERES de la licence professionnelle « Gestion de la qualité des produits agroalimentaires » met en évidence un point critique qui n'apparaissait pas dans l'auto-évaluation **:**
l'absence de passerelles et de partenariats avec des formations de niveau L2 plus généralistes.
D'autre part, tout en reconnaissant la pertinence de la mise en place de la licence professionnelle « Qualité-santé-Sécurité-Environnement » (LPQSSE) en remplacement de l'actuelle licence, il recommande de **veiller à ce que cette nouvelle formation ne soit pas trop généraliste**, de sorte que l'insertion professionnelle des diplômés ne soit pas compromise.

Voici nos réponses à ces remarques :

1. L'organisation de modules de remise à niveau pour des étudiants issus de filières généralistes (L2) n'a pas été envisagée car la licence professionnelle Qualité n'exige aucun pré-requis particulier et se donne pour objectifs de donner aux étudiants, issus de formation de niveau bac+2 très différentes, les bases fondamentales nécessaires à l'appréhension des enjeux et des concepts de la qualité. Ces dernières font d'ailleurs l'objet d'une unité d'enseignement au semestre 1.

2. La LPQSSE se propose de former des spécialistes du Management de la qualité, de la santé et de la sécurité. Quel que soit le secteur d'activité, la démarche, les méthodes et les outils mis en œuvre par les qualiticiens obéissent au même principe. Les diplômés constitueront des assistants qualité polyvalents, capables d'épauler un ingénieur qualité dans une grande entreprise, ou de mettre en œuvre, dans une petite unité, les démarches essentielles afin de répondre aux exigences fondamentales des principaux référentiels. Cependant, une approche sectorielle du management de la qualité fera l'objet de deux unités d'enseignement au second semestre. Deux domaines d'activités ont été privilégiés, le secteur des affaires sanitaires et sociales (établissements de soins et d'aide à la personne) et celui de l'agroalimentaire. Ce sont en effet les principaux secteurs qui, sur le plan régional, constitue le vivier d'emplois le plus important. D'ailleurs, la grande majorité des lettres de soutien qui étoffent le dossier de demande d'habilitation émanent des responsables professionnels de ces secteurs. Le besoin en personnels qualifiés est donc attesté, et par conséquent l'insertion de nos diplômés garantie.