



HAL
open science

Licence professionnelle Sécurité alimentaire, nutrition, analyses

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Sécurité alimentaire, nutrition, analyses. 2013, Université Pierre et Marie Curie - UPMC. hceres-02038173

HAL Id: hceres-02038173

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038173>

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



Sécurité alimentaire, nutrition, analyse

de l'Université Paris 6 – Pierre et
Marie Curie

Vague D – 2014-2018

Campagne d'évaluation 2012-2013



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 D

Académie : Paris

Établissement déposant : Université Paris 6 - Pierre et Marie Curie

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Sécurité alimentaire, nutrition, analyse

Dénomination nationale : SP2-Industrie agro-alimentaire, alimentation

Demande n° S3LP140005381

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : La station biologique de Roscoff, UFR937 (Université Pierre et Marie Curie – UPMC, Paris 6) et le centre de formation d'apprentis - CFA ISFFEL à Saint Pol de Léon, Finistère
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /
- Secteur professionnel demandé : SP2-Production et transformations

Présentation de la spécialité

Cette spécialité permet de développer les connaissances et compétences des étudiants dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la qualité, depuis l'amont (production puis transformation) vers l'aval (distribution), des différentes filières alimentaires. Les métiers visés sont : assistant ou responsable qualité en industrie agroalimentaire, en grande distribution (magasin ou centrale d'achat) ou en restauration collective, techniciens conseils/auditeur. Une certification d'école est proposée ; elle permet de présenter la compétence d'auditeur interne.

Cette formation ouverte en 2000 est proposée en apprentissage ou contrat de professionnalisation. Elle est portée par la station biologique de Roscoff (Finistère) de l'UPMC et s'appuie sur le partenariat du CFA de l'Institut Supérieur de Formation Fruits et Légumes (ISFFEL). Dans la région, une concurrence apparaît avec d'autres licences professionnelles (*Animateur Qualité Sécurité Environnement* à Saint-Brieuc, *Contrôle Qualité des produits alimentaires* à Pontivy) mais ces dernières sont plus généralistes, abordant la qualité au sens large.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Face au renforcement de la réglementation, aux demandes toujours plus fortes de certifications, l'agroalimentaire en Bretagne a de plus en plus besoin de techniciens et de cadres intermédiaires compétents dans les domaines de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. Cette licence professionnelle répond depuis plus de dix ans, à ce besoin réel du bassin de l'emploi de la région Bretagne au secteur agro-alimentaire fortement développé. Le dossier est présenté de façon précise et met en évidence des indicateurs de fonctionnement et de performance à la hauteur des attentes d'une licence professionnelle.

Avec un taux de pression (nombres de candidats/effectifs) de cinq, cette spécialité est suffisamment attractive pour appliquer une bonne sélection des candidatures, qui s'effectue sur dossier et entretiens. L'admission devient effective après la signature d'un contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Les effectifs varient entre 14 et 18 apprentis (18 étant le nombre fixé par le conseil régional de Bretagne). L'origine des étudiants est diversifiée tant sur le plan géographique que sur le plan du parcours amont (DUT et BTS essentiellement) mais on peut regretter la faible représentativité des étudiants de licence malgré la mise en place d'un L2 professionnalisant vers les métiers en biologie, santé, environnement à l'UPMC. Cependant, la station biologique de Roscoff étant une antenne délocalisée de l'UPMC, les étudiants parisiens ne représentent que 5 % des candidatures.

Les enquêtes menées par le CFA sept mois après la formation permettent d'apporter des éléments fiables sur le suivi des diplômés et complètent les enquêtes nationales malheureusement peu exploitables sur le plan statistique. Elles mettent en évidence une insertion professionnelle modeste mais satisfaisante : deux-tiers des diplômés trouvent, dans les six mois suivant la formation, un emploi pour lequel ils ont été formés. Les poursuites d'études peuvent traduire un contexte économique difficile mais ne concernent raisonnablement que deux à quatre étudiants par an.

La formation bénéficie du partenariat de l'ISFFEL qui travaille avec des représentants de branches professionnelles (Comité Economique Régional Agricole Fruits et Légumes, Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires, Fédération du Commerce et de la Distribution, Groupement Régional des Transporteurs de Denrées Périssables, Association pour la logistique en entreprise) autour desquelles gravitent des entreprises agro-alimentaires, des laboratoires, des distributeurs, des professionnels de la restauration collective, des sociétés de transport... L'implication des professionnels dans la formation concerne l'accueil et le recrutement des apprentis ainsi que la participation à 31 % des enseignements. Ce chiffre est à nuancer avec le fait qu'une partie de ces enseignements concerne la communication ; ce qui n'est pas véritablement dans le cœur de métier. Les interventions des professionnels dans le domaine de la sécurité alimentaire comptabilisent 22 % du volume horaire global, ce qui reste insuffisant.

Le dossier montre une approche encore très académique et théorique des contenus de la formation, et met en évidence certaines lacunes en matière de culture scientifique et technique de la sécurité sanitaire des aliments. L'Unité d'Enseignement (UE) 2, par ailleurs, regroupe des items de nature différente et mériterait d'être scindée en deux parties, l'une relative aux fondements scientifiques et outils, la seconde relative à la caractérisation des risques eux-mêmes. Les contenus présentent parfois quelques incohérences (par exemple, la formation relative aux allégations nutritionnelles et de santé ne paraît pas s'intégrer logiquement dans les objectifs de la formation, il ne s'agit pas à proprement parler de sécurité sanitaire et couvre un champ de compétences d'une autre nature). La question de la nutrition et de communication en la matière dans l'UE5 mériterait d'être mieux justifiée quant à sa place dans cette formation. Les modalités de contrôle de connaissance font apparaître des coefficients d'UE qui varient dans des proportions supérieures à trois, ce qui est contraire à l'arrêté de 1999. Enfin, l'autoévaluation apporte des éléments d'analyse complémentaires mais ne met pas en avant les atouts et faiblesses de cette spécialité.

- Points forts :

- La bonne attractivité.
- La capacité de l'équipe pédagogique à adapter la formation aux besoins de l'employabilité, mais également au niveau des étudiants.
- Une formation en apprentissage.

- Points faibles :

- Le manque de professionnels dans le cœur de métier.
- Peu de visibilité en dehors de la région Bretagne.
- Le faible nombre d'étudiants issus de L2.

Recommandations pour l'établissement

Il est vivement recommandé de mettre en place un conseil de perfectionnement qui associe équipe pédagogique, professionnels et représentants des branches professionnelles pour discuter et adapter les contenus de la formation.

Il est conseillé de confier davantage d'enseignements relevant du cœur de métiers à des professionnels. Par ailleurs, il serait intéressant d'augmenter la visibilité nationale en recherchant des partenariats qui dépassent les frontières de la région.

Il est souhaitable de diversifier davantage le public étudiant en s'ouvrant aux étudiants de L2. Impliquer des enseignants-chercheurs des filières générales d'universités locales serait une solution pour faire connaître la formation parmi les étudiants de licence.

Enfin, il est recommandé de modifier les coefficients du stage pour se mettre en conformité avec l'arrêté de 1999 relatif aux licences professionnelles.

Notation

- Projet pédagogique (A+, A, B, C) : A
- Insertion professionnelle (A+, A, B, C) : A
- Lien avec les milieux professionnels (A+, A, B, C) : B
- Pilotage de la licence (A+, A, B, C) : B



Observations de l'établissement

**Observations de l’établissement à l’évaluation AERES
du diplôme de Licence Professionnelle
Sécurité Alimentaire, Nutrition et Analyses**

Domaine : Sciences, Technologie, Santé

Secteur Professionnel : SP2-Industrie agroalimentaire, alimentation

Numéro d’habilitation : S3LP140005381

Nous accusons réception de votre évaluation concernant la Licence Professionnelle, et nous remercions les experts pour la qualité des remarques formulées.

La remarque des évaluateurs concernant le manque de délivrance de l’annexe descriptive au diplôme est justifiée. En raison des limitations de son système d’information scolaire, l’UPMC n’a pas pu mettre en place jusqu’à présent l’édition automatisée de l’annexe descriptive au diplôme. L’objectif de l’UPMC est de mettre en place cette édition durant le prochain contrat, dans le cadre de la refonte du système d’information étudiant qui a été entreprise depuis 2010.

Pour faire suite aux recommandations et conclusions, nous nous permettons de revenir vers vous pour apporter des éléments complémentaires vous permettant, nous l’espérons, de mieux comprendre les choix qui ont été les nôtres.

Tout d’abord, concernant les recommandations sur **l’implication des professionnels dans la formation**.

Nous comprenons votre remarque au sujet du conseil de perfectionnement. Jusqu’à présent, nous n’avons pas formalisé ce dernier car nous profitons du suivi, en entreprise, pour avoir des échanges privilégiés avec les maîtres d’apprentissage (les Responsables Qualité voire, en complément, les responsables RH). Ces rencontres nous permettent d’avoir leur point de vue sur le contenu de la formation et de faire évoluer les enseignements, si les adaptations souhaitées rentrent dans le champ pédagogique de la formation.

Lors du comité de pilotage mis en place chaque année en juillet entre l’UPMC et le CFA ISFFEL (nous vous avons transmis les compte-rendus des années passées), l’évolution de l’organisation de la licence et de son contenu est systématiquement abordée. L’évolution du métier est prise en compte à travers les remontées des entreprises et les adaptations jugées nécessaires peuvent être décidées pour la rentrée suivante.

Nous pensons que cette approche a été bien comprise par les évaluateurs de l’AERES puisque la "capacité de l’équipe pédagogique à adapter la formation aux besoins de l’employabilité" est un point fort de notre formation.

Pour résumer, nous allons formaliser le Conseil de Perfectionnement ce qui permettra de créer une discussion collective autour des perspectives métiers auxquels prépare notre formation et de recueillir les remarques des anciens de la formation sur cette dernière. Nous avons donc d’ores et déjà prévu l’organisation du futur conseil de perfectionnement et vous trouverez l’ordre du jour de ce dernier en annexe 1.

Toujours concernant l'apport des professionnels dans la formation, et pour revenir sur l'un des points faibles identifiés à savoir le "manque de professionnels dans le cœur de métier", nous reconnaissons avoir fait une erreur, non pas dans les volumes horaires, mais dans la présentation des informations que nous souhaitons vous communiquer dans le dossier.

En effet, au niveau du décompte des heures assurées par des professionnels, les intervenants rattachés au CFA ISFFEL ont été présentés dans le tableau comme étant "enseignants d'autres établissements" et, de fait, n'ont pas été considérés comme des professionnels. Pourtant, ils entrent dans cette catégorie car il s'agit de professionnels embauchés en vacations (le CFA ISFFEL ne travaillant pas avec des enseignants permanents mais avec des formateurs vacataires). Il s'agit donc de véritables professionnels et non d'enseignants, qui servent de référents "métier" pour les étudiants.

De plus, concernant le module Communication et Management, nous souhaitons justifier de sa présence dans le cœur du métier et de fait, de la présence des heures de formation dans la partie des "professionnels".

En effet, le métier de Responsable Qualité/Sécurité Alimentaire est avant tout un métier d'échanges, de relations interpersonnelles, d'adaptation à des interlocuteurs variés. Il faut réussir à convaincre, les opérateurs de production en lien direct avec le produit, la direction et les autres services de la société du bien fondé de la qualité et les clients du sérieux de l'entreprise. La sensibilisation du personnel de l'usine aux bonnes pratiques en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité fait partie de son quotidien d'entreprise et demande savoir et savoir-faire en la matière. Au-delà de la sensibilisation, les emplois occupés sont pourtant transversaux, allant de la formation du personnel, à l'animation de réunion ou de groupes de travail, voire à la gestion de situations tendues lors de la mise en place d'actions correctives. Ces missions nécessitent une bonne préparation d'un jeune recruté dans l'entreprise, en adéquation avec les spécificités du métier.

Il ne faut pas oublier que les étudiants de la Licence Professionnelle Agroalimentaire, Alimentaire option Sécurité Alimentaire, Nutrition et Analyses sont, pour la plupart, des jeunes d'une vingtaine d'année qui, même s'ils ont été recrutés aussi sur leur capacité naturelle à communiquer (aisance relationnelle, sens de l'écoute et de la diplomatie) doivent renforcer leurs compétences et s'exercer dans ce domaine (d'autant que ces derniers ont un profil avant tout "scientifique").

Pour conclure sur cette partie et au regard des éléments présentés ci-dessus, nous sommes donc sur la base de 252h de cours assurés par des professionnels (50 % des volumes enseignés) et 203h par enseignants chercheurs de l'UPMC (40% des volumes) et 49h par des établissements extérieurs (10%), organisation qui, nous l'espérons, rassurera les experts de l'AERES concernant l'implication des professionnels dans l'organisation de la formation.

Concernant le contenu de la formation et l'adaptation de cette dernière aux évolutions "métier", nous souhaitons apporter un complément d'informations. En effet, comme indiqué ci-dessus, nous adaptons les enseignements aux besoins des entreprises. Lors d'un comité de pilotage et à la suite de plusieurs remontées d'entreprises, les thèmes de la nutrition, des allégations nutritionnelles et de santé, et de la communication nutritionnelle ont été intégrés. De part le caractère transversal des fonctions occupées par le

Responsable Qualité/Sécurité Alimentaire, une culture scientifique minimale sur les allégations a été ajoutée suite à un renforcement de la législation sur l’étiquetage des produits (dont l’application est souvent supervisée par le responsable qualité). Un regard critique sur les allégations (notamment celles selon lesquelles la consommation d’un aliment donné peut avoir des bienfaits pour la santé) nécessite un minimum de connaissances scientifiques et il serait dommage, pour ne pas dire dommageable, qu’un étudiant tout juste sorti de son cursus universitaire n’ait aucune connaissance dans ce domaine, cela favorise l’employabilité.

Toujours au sujet du contenu de la formation, la synthèse de l’évaluation mentionne des “lacunes en matière de culture scientifique et technique de la sécurité sanitaire des aliments.” Cette remarque n’ayant pas été détaillée dans le compte-rendu, nous avons des difficultés à identifier les souhaits des auditeurs de l’AERES.

Néanmoins, nous avons essayé de l’interpréter et nous convenons que nous aurions peut-être dû détailler de manière plus précise les Unités d’Enseignements (même si ce n’était pas demandé dans le dossier) en particulier l’UE2. En effet, cette UE comporte les éléments indispensables de culture scientifique et techniques de la sécurité sanitaire des aliments à travers les enseignements professionnels et universitaires tournés autour des rappels de biologie générale, moléculaire et cellulaire, agents pathogènes viraux et bactériens et interaction avec le système immunitaire, contaminants - allergènes, pesticides, perturbateurs endocriniens - et toxicologie, OGM et risques pour la santé, etc...) avant une transition vers l’UE4, pour les enseignements appliqués. Nous sommes donc ouverts à toute suggestion concernant le contenu des UE, pour faire évoluer la formation.

Au sujet du recrutement et comme la grande majorité des Licences Professionnelles, nous sommes tout à fait conscients de la faible attractivité de notre LP pour les L2.

Ce point est d’ailleurs partagé par d’autres licences professionnelles de l’UPMC. A ce titre, nous avons engagé, avec les autres responsables des LP sciences de la vie de l’UPMC, une action collective visant une présentation commune de ces licences comme indiqué dans notre dossier, sous forme d’un portail internet commun et d’une plaquette, en cours de réalisation.” L’objectif est que l’étudiant entrant à l’Université Pierre et Marie Curie découvre 3 parcours, "enseignement", "recherche", et "professionnalisant", présentés de manière à ce que chacun est la même importance.

Nous reconnaissons que la proposition de l’AERES, "d’impliquer des enseignants-chercheurs des filières générales d’universités locales” pour attirer les L2 est une bonne idée même si nous avons déjà essayé de la mettre en pratique, sans grand succès pour le moment. En effet, nous avons actuellement deux enseignants chercheurs de l’Université de Rennes qui participent à la licence et cela n’a pas d’impact sur notre recrutement. Nous allons néanmoins essayer de renforcer la démarche auprès de ces derniers et solliciter des enseignants de l’UBO de Brest.

Dernier point à ce sujet : nous communiquons aujourd’hui de manière conjointe avec le CFA ISFFEL, en ciblant aussi bien les DUT, les BTS et les L2. Quels que soient les vecteurs

d'informations choisis (salon régional de la formation comme AZIMUT à Brest, sites Internet comme l'Etudiant, l'Onisep ou Studyrama, présentation dans les établissements scolaires et à l'UPMC...), ces derniers ne retiennent l'attention que des BTS et des DUT mais pas celle des L2 malheureusement.

Au sujet des coefficients des UE, les licences professionnelles doivent accorder un poids important au stage en entreprise, l’UE stage comporte donc un nombre d’ECTS important. Vous nous avez rappelé que l’arrêté de 1999 précise que les coefficients d’UE ne doivent pas varier dans des proportions supérieures à 3. Nous allons nous rapprocher de la Vice Présidence Formation de l’UPMC afin de définir une meilleure répartition de coefficients qui permette de conserver un poids important à l’UE stage.

Pour terminer, nous ne comprenons pas la remarque suivante “peu de visibilité en dehors de la région Bretagne”. En effet, l’appréciation globale de l’évaluation AERES mentionne une bonne attractivité, avec une origine diversifiée des étudiants : “l’origine des étudiants est diversifiée tant sur le plan géographique que sur le plan du parcours amont”.

Un paragraphe dans le dossier mentionne effectivement une diversité géographique importante et semblait rassurer les experts sur l'origine des étudiants.

“ Préciser ci-dessous les spécialités de DUT, BTS, BTSA, L2 concernées et les établissements de provenance des étudiants :

DUT Génie Biologique : IUT Quimper, Brest, Saint Briec, Caen, **Montpellier, du Limousin, Nancy Brabois, Tours, Bourg en Bresse, Laval, Evreux, Créteil, Avignon, Colmar)**

DUT Génie chimique/génie des procédés : IUT **Saint Nazaire**

DUT HSE : IUT de **Colmar**

BTS QIABI : Ecole Nationale de Chimie Physique Biologie de **Paris**, Lycée Apollinaire **Clermont Ferrand)**

BTS Diététique : Lycée Saint Louis **Bordeaux**, Lycée Rabelais **Paris**, ISTER Rennes

BTS Bioanalyses et contrôles : ESTBA **Paris**

BTSA Anabiotec : LEGTA le Gros Chêne Pontivy, LEGTA Bel Air **Fontenay le Comte**, LEGTA Le Paraclet **Cottenchy**

BTSA STA : LEGTA **Laval**, CFA Pommerit Jaudy, Agrotech Formation Lesneven, Lycée Agricole **Yvetot**, Institut Rougement **Tours**, EPL Agro, ENILV **La Roche sur Foron**, Lycée La Lande du Breil Rennes)

L2 (UBO Brest)

De plus, une partie des étudiants réalisent leur apprentissage hors Bretagne. Cela nécessite pourtant que l’étudiant effectue le trajet entre Roscoff, lieu des cours, et l’entreprise, lieu de l’apprentissage, toutes les trois à quatre semaines. Voici par exemple la liste des entreprises hors Bretagne pour les 3 dernières promotions:

2010-2011:

Salaisons Saboias - Challes les Eaux (73)

Adria Normandie - Villers Bocage (14)

Diagal - Lille (59)

Leclerc - Enval (63)

Oeufs geslin - Chauche (85)
Eat Meat - Choisy le Roi (94)

2011-2012:

Doux - Chantonnay (85)
United Biscuits - Nantes (44)
ASH - Saint Hilaire du Harcouet (50)
Traiteur de la Touques - Croisille (61)

2012-2013

Barilla - Talmont saint Hilaire (85)
Oeufs geslin - Chauche (85)
AQCF - Stains (93)
Mange et Moi - Saint Macaire (49)
Système U - Carquefou (44)
Traiteur de la Touques - Croisille (61)

Nous vous remercions par avance du regard bienveillant que vous pourrez porter à l'ensemble de ces éléments et nous espérons avoir complété votre vision de la formation que nous proposons.

ANNEXE 1 : Ordre du jour - conseil de perfectionnement - 12 juillet 2013



CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT LPSA – 12 juillet 2013

Lieu : Station Biologique de Roscoff

Participants :

Station Bio. de Roscoff : Bertrand COSSON (maître de conférences et responsable de la formation)

Elisabeth TORCHUT (Assistante administrative et pédagogique)

CFA ISFFEL : Patrice PRISER (directeur)
Frédéric DUCHESNE (Chef de Projet)
Jean-Marie ABALLEA (Conseiller en formation)

Formateurs : Pierre-Yves THOMAS (Professionnel)
Philippe LE COZ (Professionnel)
Laurence TONOLI (Professionnel)
Yannick LE ROUX (Professionnel)
Stéphane EGEE (Station Biologique)

Entreprises : Sollicitation de partenaires "historiques"
GAD SAS – Mme Roselyne LAINE
BRITTANY FERRIES – M. Loik PRIGENT
LAITA – Mme Patricia ANDRIOT
SALAISONS TALLEC – Mme Marie AZZOPARDI
TILLY SABCO – Mme Estelle PANNIER
Invitation de l'ensemble des entreprises d'accueil de la promotion en cours

Anciens Apprentis : Henri PROVOST (2003-2004) – AQUA (Audit et Conseil)
Matthieu LECOMPTE (2005-2006) – Super U Mordelles
Sarah FAVE (2009-2010) – Biscuiterie LE GOFF

Programme :

9h00 : Accueil

Tour de table et présentation des participants

UPMC, Station Biologique et ISFFEL : rôles et complémentarité

Retour sur l'organisation de la Licence Professionnelle Agroalimentaire, Alimentation option Sécurité Alimentaire : objectifs, rythme, enseignements...

Présentation des attentes de l'équipe pédagogique : projet tuteuré, mémoire de stage, suivi en entreprise

10h00 : Attente des entreprises : profils de recrutement, objectifs, conditions d'accueil, suivi, évolutions souhaitées de la formation et adaptation aux métiers

11h00 : Echanges autour de la formation et des attendus respectifs