Licence professionnelle Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons

Rapport Hcéres

▶ **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons. 2014, Université d'Artois. hceres-02038400

HAL Id: hceres-02038400

https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038400

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

Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons

de l'Université d'Artois

Vague E – 2015-2019

Campagne d'évaluation 2013-2014

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

Section des Formations et des diplômes

En vertu du décret du 3 novembre2006[1]*,*

- Didier Houssin, président de l'AERES
- Jean-Marc Geib, directeur de la section des formations et diplômes de l'AERES

[1] Le président de l'AERES « signe [...], les rapports d'évaluation, [...] contresignés pour chaque section par le directeur concerné » (Article 9, alinea 3 du décret n°2006-1334 du 3 novembre 2006, modifié).

Evaluation des diplômes
Licences Professionnelles – Vague E

Evaluation réalisée en 2013-2014

Académie : Lille

Établissement déposant : Université d'Artois

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Biotechnologie et génie des procédés appliqués aux boissons

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

Dénomination nationale : SP2-5 Industrie agro-alimentaire, alimentation

Demande n° : S3LP150007765

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : Faculté des Sciences J. PERRIN Université d'Artois, Lycée d'enseignement général et technologique agricole (LEGTA) 59500 Douai – Wagnonville et Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies (ENILBIO) 39801 Poligny.

- Délocalisation(s) : /

- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /

- Convention(s) avec le monde professionnel : /

Présentation de la spécialité

La formation, ouverte en 2009, a pour objectif de donner aux diplômés une expertise technique poussée dans le domaine de la conception et de la production d'une large gamme de boissons :

- Fermentées (bières, cidres, vins essentiellement).
- Sans alcool (sodas, eaux aromatisées, eaux gazeuses ou non-gazeuses).
- Lactées.

Les diplômés peuvent donc intervenir dans les entreprises en production, en Recherche-Développement (R&D) ou sur des fonctions commerciales ou technico-commerciales :

- Dans la conception et formulation de nouveaux produits.
- Dans la gestion de projet, innovation dans les pratiques de fabrication.
- Dans le contrôle de la qualité et de l'hygiène à toutes les étapes de la production et correction des dérives éventuelles.
- Dans la gestion des systèmes de régulation.
- Dans la mise en œuvre, contrôle, optimisation des procédés de fabrication (expertise technique).
- Dans la vente.

Les étudiants, en formation initiale classique, en apprentissage ou en formation continue, reçoivent un enseignement leur donnant des compétences en génie fermentaire et génie des procédés, en techniques analytiques, en conditionnement et en contrôle-qualité et des compétences transversales en outils pour l'innovation, en anglais, en connaissance de l'entreprise et dans une moindre mesure (10 heures) en management.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

Le dossier propose une formation originale et non redondante avec l'offre de formation proposée dans les universités proches. La formation n'a pas non plus de concurrence au plan national, du fait de son positionnement relativement large par rapport aux produits (vin, bière, BRSA (boissons rafraichissantes sans alcool), produits lactés). Elle échappe de cette façon au schéma plus classique des formations par filière de production (filière du lait ou de l'eau ou du vin/spiritueux ou de la bière). L'université de Lorraine, proche géographiquement, propose une licence professionnelle axée sur la logistique et la commercialisation de boissons et donc non concurrente de celle proposée par l'Université d'Artois. Les licences professionnelles (LP) proposées par les autres universités et relatives à la production, l'innovation, la commercialisation, le contrôle qualité des boissons sont centrées uniquement sur la filière du vin. C'est le cas à l'Université Paul Sabatier de Toulouse (LP *Viticulture et œnologie : Innovation et mondialisation*), à l'Université Bordeaux II (LP *Métiers de la vigne et du vin : oenocontrôleur*), à l'Université d'Aix-Marseille/Sup Agro Montpellier (LP *Management des systèmes qualité* pour la filière viti-vinicoles). La formation portée par l'Université d'Artois n'a donc pas de concurrence au plan national. *A contrario*, ce point peut apparaître comme une faiblesse pour des entreprises centrées sur la filière vini-viticole qui pourraient préférer des diplômés plus spécialisés dans cette filière de production. L'équipe pédagogique dispense une solide formation scientifique et technologique dans le domaine de la fabrication des boissons fermentées pour former des experts techniques. Le partenariat interrégional mis en place avec le LEGTA de Douai et l'ENILBIO de Poligny apporte les équipements lourds indispensables, en génie des procédés appliqué à la brasserie (halle technologique du LEGTA de Douai) et aux produits lactés (halle technologique pour la fabrication de produits laitiers et laboratoire de contrôle qualité en microbiologie à L'ENILBIO de Poligny). L'ENILBIO produit également de la bière. L'ENILBIO sur son site web ne mentionne, pour la production de boissons, que le lait pasteurisé et les bières blonde et ambrée. Le secteur des boissons lactées est trop peu détaillé dans le dossier fourni compte-tenu de la diversité des boissons lactées que l'on trouve sur le marché, fermentées ou non, aromatisées ou non, porteuses éventuellement d'allégations santé ou diététiques, préparées à partir de lait ou de lactosérum, etc. La formation s'est également appuyée sur ces deux partenariats pour développer l'alternance, grâce notamment au réseau tissé par chacune des structures avec le milieu industriel et les diverses entreprises en lien avec les boissons.

La formation peut répondre à un besoin en encadrement intermédiaire dans un secteur des boissons qui reste dynamique. L'insertion est qualifiée de bonne pour ne pas dire très bonne et ceci dans tous les secteurs des boissons (eaux, BRSA, Lait, bières, spiritueux, vins). Cette affirmation n'est pas étayée par une enquête d'insertion sérieuse et le dossier ne permet pas de savoir si la formation répond véritablement aux besoins des entreprises et au marché de l'emploi. L'enquête d'insertion est en effet très partielle et les chiffres donnés dans le dossier (tableau pages 20-21) ne sont pas cohérents. Sept diplômés (de l'année universitaire 2009/2010) seulement ont répondu, sur 52 au total depuis 2010, soit moins de 15 % des diplômés. Les métiers visés dans la fiche du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), reliés aux codes ROME (Référentiel opérationnel de l'emploi et des métiers), sont globalement en cohérence avec l'objectif de formation de la licence professionnelle. Cependant, le code ROME H1505 correspond à des métiers (Analyste sensoriel ; Dégustateur ; Evaluateur testeur sensoriel ; etc.) pas ou peu accessibles à ces diplômés car l'analyse sensorielle n'apparaît pas dans le programme de formation. Le LEGTA de Douai est équipé d'un laboratoire d'analyse sensorielle et ce manque dans le programme de la formation pourrait être corrigé facilement.

Le lien avec les milieux professionnels est attesté par la part des enseignements pris en charge par ces professionnels et qui est supérieure aux 25 % exigés pour une licence professionnelle. Les enseignements pris en charge sont, par ailleurs, cœur de métier (aspects technologiques) et règlementaires ou économiques et donc, tout à fait pertinents pour cette formation. Ces liens ne sont pas formalisés par des conventions particulières. Par ailleurs, entre 2010 et 2013, environ 50 % des étudiants ont suivi la formation en alternance, ce qui semble attester de liens stables avec le monde de l'entreprise.

Le dossier n'expose pas de façon détaillée les modalités du pilotage de la formation. Les équipes pédagogiques des trois partenaires (Université d'Artois, LEGTA de Douai et ENILBIO de Poligny) se réunissent pour faire un bilan « à la fin de chaque période » sans qu'il soit précisé s'il s'agit de la fin de période d'enseignement ou de la fin de la période de stage.

De même, il est précisé que ce « bilan est fait en région Nord et Jura » ; il n'est pas possible de savoir si ces bilans réunissent les équipes des trois partenaires, physiquement ou en visioconférence, ou s'il s'agit de réunions indépendantes de chaque équipe. Le dossier indique à cet égard que le fait que la formation réunisse trois partenaires « présente des avantages mais aussi des inconvénients » sans autre précision. Un bilan global est réalisé lors des soutenances de stages de fin d'études. La localisation des soutenances n'est pas précisée et le dossier ne précise pas quels membres de quelles équipes pédagogiques participent à ce bilan final, ni si des professionnels y participent. La formation n'a pas de conseil de perfectionnement, pourtant très utile et maintenant indispensable pour ce type de formation. Il ne semble pas exister non plus de dispositif d'évaluation des enseignements.

D'une façon générale, le dossier souffre de lacunes importantes et d'imprécisions. Ces faiblesses peuvent disparaître rapidement en mettant en place un conseil de perfectionnement et des outils de pilotage efficaces permettant notamment d'évaluer les contenus de la formation et surtout, sa performance pour l'accès des diplômés à un emploi.

- Points forts :
  - La formation est originale et n'a pas d'équivalent au plan national.
  - La formation se veut relativement large (gamme étendue de boissons et compétences métiers et se distingue en cela des formations citées ci-dessus).
  - La formation bénéficie d'équipements spécialisés de très bonne qualité.
  - Le développement de l'alternance.
  - Les étudiants bénéficient d'une formation scientifique et technique solide.
  - Une amorce d'ouverture à l'international.

- Points faibles :
  - L'enquête d'insertion est insuffisante.
  - La formation est sans conseil de perfectionnement.
  - Les modalités de contrôles des connaissances ne sont pas clairement décrites.
  - Les modalités de recrutement des étudiants ne sont pas clairement décrites et l'attractivité est relativement faible (motivations réelles des candidats signalées comme sous-optimales).
  - Les métiers de l'ordonnancement identifiés dans la fiche RNCP semblent difficilement accessibles sans un minimum de compétences en gestion de production qui ne figurent pas dans la maquette ; même remarque pour les métiers de l'analyse sensorielle.
  - Le dossier présente parfois des données incohérentes.

- Recommandations pour l'établissement :

Il est indispensable pour une formation professionnelle que les résultats des enquêtes d'insertion soient significatifs ; pour cela, il conviendrait que l'établissement présente des résultats portant sur la totalité des diplômés, avec un taux de réponse le plus élevé possible. Dans le cadre du pilotage, il apparait indispensable de mettre en place un conseil de perfectionnement avec les industriels et les partenaires académiques. Ces enquêtes et ce conseil de perfectionnement pourraient faire émerger des indicateurs de performance fiables permettant une vraie analyse prospective de la formation.

Il serait également intéressant de rééquilibrer cette formation très technique en augmentant dans le référentiel la part des compétences transversales (Management, Gestion de production, Gestion de projet…) aux dépens de certains aspects techniques qui semblent être abordés de façon très superficielle et qui ne semblent pas apporter d'éléments décisifs pour le profil professionnel des diplômés. Il serait enfin utile d'augmenter l'attractivité de la formation, qui reste modeste, par des efforts de communication.

Observations de l'établissement

UNIVERSITÉ D'ARTOIS

Les rapports qui n'appellent pas d'observation :

Licences professionnelles
S3LP150007742
S3LP150007743
S3LP150007744
S3LP150007745
S3LP150007746
S3LP150007747
S3LP150007748
S3LP150007749
S3LP150007750
S3LP150007751
S3LP150007752
S3LP150007753
S3LP150007754
S3LP150007755
S3LP150007756
S3LP150007757
S3LP150007758
S3LP150007759
S3LP150007760
S3LP150007761
S3LP150007762
S3LP150007763
S3LP150007764*
S3LP150007765
S3LP150007766
S3LP150007767
S3LP150007768
S3LP150007769

* erreurs factuelles relevées et envoyées précédemment

Le Président

Francis MARCOIN