



HAL
open science

Licence professionnelle Qualité des aliments et de l'environnement

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Qualité des aliments et de l'environnement. 2014, Université de Perpignan via Domitia - UPVD. hceres-02038435

HAL Id: hceres-02038435

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038435v1>

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



Qualité des aliments et de
l'environnement

de l'Université de Perpignan
Via Domitia - UPVD

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 novembre 2006¹,

- 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 : Montpellier

Établissement déposant : Université de Perpignan Via Domitia - UPVD

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilité(s) : /

Spécialité : Qualité des aliments et de l'environnement

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

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

Demande n° S3LP150008095

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : IUT de Perpignan.
- 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 licence professionnelle *Qualité des aliments et de l'environnement* (QAE) est ouverte depuis la rentrée 2001 en format initial (depuis 2008 en formation continue) et forme des techniciens, assistants ou animateurs en qualité dans les filières agro-alimentaires. Cette formation est portée par l'IUT de Perpignan (Université de Perpignan via Domitia ; UPVD) et s'appuie dans une moindre mesure sur les compétences et les ressources matérielles du Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole (LEGTA) de Théza.

Au sein de l'Université, cette spécialité permet d'offrir un parcours complémentaire et professionnalisant aux étudiants de BTS, de DUT et aux titulaires de L2 en leur donnant des compétences opérationnelles en management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement (QSE). Quelques formations régionales (LP *Alipack*, Montpellier, LP *Management Qualité*, CFA Epure-Méditerranée Marseille) ou nationales (LP *Management intégré QSE*, Angers, LP *Management risques industriels*, Quimper...) peuvent présenter des recouvrements partiels de compétences mais n'abordent pas la qualité sous l'angle amont/aval des filières.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La formation vise à former des cadres intermédiaires (assistant ou animateur) dans les métiers de la qualité appliquée à l'amont (Coopératives Agricoles) et l'aval des industries agro-alimentaires (IAA).

Pour cela, elle apporte essentiellement de solides compétences opérationnelles en management de la qualité (ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, GlobalGap, IGP, HACCP), de la sécurité (OHSASD 18001, document unique...) et de l'environnement (ISO 14001, ICPE, Diagnostic PEE...). Si le contenu pédagogique prépare efficacement les diplômés à ces professions de la qualité ou du contrôle qualité ; en revanche, il apparaît peu approprié pour accéder aux métiers de la production tels qu'identifiés dans le dossier ou la Fiche RNCP (les résultats d'enquête sur le devenir des diplômés confirment que ces intégrations en production restent à la marge : deux à trois cas sur quatre promotions). L'approche amont et aval de la qualité dans ces filières rend cette formation originale et lui permet d'avoir un positionnement très intéressant au sein de l'Université mais également au plan régional voire national.

Les modalités pédagogiques mises en œuvre semblent efficaces et conduisent à un taux moyen de réussite de 98,50 %. La pédagogie s'appuie beaucoup sur l'acquisition d'outils méthodologiques opérationnels et utilise de façon pertinente le projet tuteuré pour mobiliser toutes les compétences acquises dans les différentes unités d'enseignement (UE). Il est à noter qu'avec 182 heures, l'UE1 est deux fois plus volumineuse que les autres. Afin de rééquilibrer le volume des UE, il pourrait être intéressant d'en extraire les « Sciences et techniques des aliments » et « l'analyse sensorielle » pour en faire une UE d'un volume de 81 heures. Le volume restant (101 heures) pourrait alors constituer une UE uniquement orientée vers la qualité. Les étudiants bénéficient d'une politique de stages bien menée, dans le cadre de laquelle le volume horaire de cette période correspond à 16 semaines minimum.

Avec 120 à 150 dossiers reçus pour un effectif variant entre 23 à 31 inscrits, le taux de pression atteint la valeur de cinq et montre une très bonne attractivité pour une licence professionnelle secondaire. Les inscrits étant majoritairement titulaires de DUT (38,40 %) et de BTS (40,60 %), il serait pertinent d'intensifier les efforts de communication vers le public de L2/L3 pour augmenter leur part de l'effectif.

De la même manière, il serait intéressant de développer la part de l'alternance qui reste pour l'instant trop modeste pour répondre aux besoins des entreprises et aux souhaits des étudiants.

Les enquêtes d'insertion professionnelles réalisées à six ou 30 mois s'appuient sur un solide taux de réponse oscillant entre 80 à 93 %, et révèlent un taux d'insertion professionnelle excellent puisque variant de 77 à 84 % avec un délai assez court (entre zéro et trois mois). La majorité des emplois correspondent à des fonctions en qualité ou contrôle qualité en adéquation avec le contenu de la formation. Tous ces éléments alimentent les réflexions du conseil de perfectionnement mais également des commissions pédagogiques pour maintenir le contenu de la formation en phase avec les besoins des partenaires économiques.

La formation est très bien articulée avec le monde professionnel puisque sept intervenants extérieurs (ingénieurs ou consultants qualité...) assurent 49 % de la formation en apportant leur expertise de terrain dans les compétences « cœurs de métiers ». Comme d'autres professionnels, ils participent également aux commissions pédagogiques ou aux conseils de perfectionnement qui veillent au bon déroulement de la formation et à son amélioration continue.

La qualité du dossier fourni ainsi que l'exploitation des excellents indicateurs de fonctionnement ou l'analyse prospective démontrent pleinement l'efficacité du pilotage de cette formation par un professeur des universités entouré d'une solide équipe pédagogique.

- Points forts :

- Adéquation du contenu de la formation par rapport aux métiers de la qualité.
- Taux d'insertion professionnelle élevé.
- Pilotage efficace de la formation.
- Attractivité élevée pour les publics de BTS et de DUT.
- Originalité de la formation (qualité amont et aval des filières) sur le plan régional et national.

- Points faibles :

- Faible part de l'alternance et de la formation continue.
- Attractivité faible vis-à-vis des publics de L2.
- Métiers de la production visés peu en phase avec le contenu de la formation plutôt orientée qualité.
- UE1 très volumineuse (182 heures) par rapports aux autres UE qui représentent environ 80 heures.

- Recommandations pour l'établissement :

Si l'équipe pédagogique en place a réalisé un très bon travail pour piloter et continuer à améliorer une formation qui a trouvé sa place dans le tissu économique régional, il serait cependant intéressant de développer l'alternance et d'augmenter la part du public de L2 dans les effectifs.

De la même manière, compte tenu des débouchés identifiés par les enquêtes, il serait judicieux, dans la fiche RNCP, de recentrer les métiers visés par la formation vers la qualité et de ne pas mentionner ceux liés à la production, peu en phase avec le contenu de la formation.

Dans un souci de cohérence des unités d'enseignement, il pourrait être intéressant de scinder l'UE1 (182 heures) deux fois plus volumineuse que les autres, en extrayant les « Sciences et techniques des aliments » et « L'analyse sensorielle » pour en faire une UE d'un volume de 81 heures qui servirait d'UE d'harmonisation en fonction de l'origine des publics (L2, autres profils que DUT IAB ou BTS STA...). Le volume restant (101 heures) pourrait alors constituer une UE entièrement orientée vers la qualité.



Observations de l'établissement

Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague E

Evaluation réalisée en 2013-2014

Académie : Montpellier

Etablissement déposant : Université de Perpignan Via Domitia – UPVD

Spécialité : Qualité des aliments et de l'environnement

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

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

Demande n°S3LP150008095

Réponse à l'évaluation

Nous avons pris connaissance de la synthèse de l'évaluation portant sur la licence professionnelle Qualité des Aliments et de l'Environnement. Votre avis très favorable sur le contenu de la formation, de l'insertion professionnelle, et de son ancrage dans le tissu économique régional et national nous encourage vivement de continuer sur cette voie avec cet objectif premier, assurer une formation de qualité pour une meilleure intégration de nos jeunes diplômés dans le marché du travail. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle nous avons décidé **dès septembre 2013** de déposer auprès de la Région un dossier d'ouverture d'une section d'apprentissage. Nous avons obtenu le 7 février 2014 un avis favorable du Conseil Régional du Languedoc Roussillon pour une rentrée dès septembre 2014. Cette demande va dans le sens naturel de notre mission qui est tournée vers l'emploi.

L'attractivité de notre formation d'ailleurs se renforce auprès d'un public en recherche d'emploi, le nombre de dossiers augmente chaque année et la part des étudiants inscrits en formation continue est passée de 3 à 16% de 2009 à 2013 ce qui permet de satisfaire le nombre de places subventionnées par la région. Par contre, comme il est souligné dans l'évaluation, le nombre d'étudiants de L2/L3 constitue la plus faible part de l'effectif même si au cours de ce contrat quadriennal, le taux d'inscrit est passé de 7 à **25%** de 2009 à 2013. Néanmoins comme le souligne l'évaluateur, le conseil de perfectionnement continuera ces efforts de communication, comme indiqué dans l'analyse prospective du dossier évalué avec le soutien des services de l'université dévolus à cette mission.

Au sujet des recommandations mineures formulées sur la fiche RNCP et sur la scission de l'UE1 en 2 UE, la commission pédagogique donnera une suite favorable pour le renouvellement d'habilitation à venir.

Le corps pédagogique tient à remercier et souligner la qualité de l'analyse et la pertinence des recommandations.

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and lines, likely representing the name Fabrice Lorente.

Le Président de l'Université,
Fabrice LORENTE