



HAL
open science

Licence professionnelle Produits laitiers

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Produits laitiers. 2015, Université Joseph Fourier - Grenoble - UJF. hceres-02038787

HAL Id: hceres-02038787

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038787v1>

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.

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Formations et diplômes

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Produits laitiers

- Université Joseph Fourier – Grenoble - UJF

Campagne d'évaluation 2014-2015 (Vague A)

HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Formations et diplômes

Pour le HCERES,¹

Didier Houssin, président

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

¹ Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

Évaluation réalisée en 2014-2015

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Chimie, biologie, santé, STAPS

Établissement déposant : Université Joseph Fourier – Grenoble - UJF

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle mention *Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Produits laitiers*, proposée uniquement en apprentissage, a pour objectifs d'apporter compétences et savoir-faire dans les technologies de la transformation laitière, de la gestion de production et du management des ressources humaines au niveau d'un atelier de production industrielle. Les métiers visés sont agents de maîtrise ou cadre (selon la taille de l'entreprise) dans le domaine de la transformation laitière. La formation a lieu sur deux sites de formation éloignés : celui de l'Université Joseph Fourier de Grenoble et celui de l'École Nationale d'Industrie Laitière (ENIL) à la Roche-sous-Foron (Haute Savoie). Elle bénéficie de la grande expérience de cet établissement et notamment de sa plate-forme technologique associant laboratoires, ateliers de fabrication, halle et cuisine de travaux pratiques et d'expérimentation. Elle accueille chaque année une dizaine d'étudiants.

Avis du comité d'experts

Les capacités attendues des diplômés de cette licence professionnelle sont en parfaite adéquation avec les attentes de la profession. En effet, c'est dans le courant des années 2008-2009-2010 que les responsables de l'ATLA (Association des transformateurs Laitiers) regroupant la FNCL (coopératives laitières) et la FNIL (industries laitières) ont exprimé le besoin de nouvelles compétences dans le domaine du management de proximité de la chaîne de production incluant celui des personnes, de la qualité, et celui de la performance globale des ateliers de production en produits laitiers, notamment fromages. En accord avec la profession, le ministère en charge de l'agriculture a été associé aux réflexions ayant conduit à la création de trois licences professionnelles, parmi lesquelles celle évaluée ici.

La formation bien implantée géographiquement dans une région dont l'activité laitière est la plus importante activité agricole avec les quatre bassins majeurs que sont la zone Rhône-Loire, la Bresse, l'avant-pays Savoyard et le Bas-Dauphiné. Les grands groupes spécialisés en Ultra Frais Laitier sont présents dans la région ainsi que de nombreuses entreprises fromagères de taille variable pouvant offrir aux diplômés des débouchés divers.

Les compétences développées, spécifiques aux besoins, n'existent pas dans les formations de niveau III (BTSA notamment). La fiche RNCP est très complète et les enseignements englobent tous les champs de la certification cohérents avec les objectifs de formation.

Les enseignements sont répartis entre des enseignants de l'université concernant les matières scientifiques et l'anglais (136 heures), ceux de l'ENIL de la Roche-sous-Foron (208 heures), des professionnels de l'industrie laitière (21,5 heures) et des consultants divers (127 heures) sur des matières liées au cœur de métier. Un rééquilibrage mériterait d'être envisagé, afin d'augmenter significativement la participation des professionnels, grâce au soutien de l'ATLA et donc de ses adhérents. Ce programme est relativement chargé (570 heures d'enseignement), mais équilibré, avec une UE d'harmonisation des connaissances en biochimie, biologie moléculaire, microbiologie et technologie laitière ; trois UE qui développent des compétences dans les domaines de la connaissance de l'entreprise, de l'animation d'une équipe et d'un atelier, celui de la fabrication d'un produit laitier incluant les connaissances scientifiques et industrielles indispensables et celui du management de la performance globale d'un atelier ; un projet tuteuré. L'ensemble est complété d'une mission en entreprise d'une durée de 32 semaines. Le CFA est très impliqué dans la formation.

Les tableaux relatifs aux effectifs et au suivi de l'insertion professionnelle sont très bien renseignés dans le dossier, y compris ceux de la dernière promotion. Depuis la création de cette LP les effectifs par promotion sont faibles (environ 10 étudiants). Le choix de la formation par apprentissage est, selon les responsables, la principale cause des

effectifs réduits par promotion. L'insertion professionnelle est de qualité. Pratiquement tous les diplômés sont en emploi, il y a peu de poursuites d'études, ce qui est conforme à l'esprit des licences professionnelles. D'après une enquête menée auprès de tous les anciens depuis la création de cette licence professionnelle, la majorité des diplômés occupent un emploi de niveau attendu dans les entreprises du secteur laitier, ce qui atteste de la qualité de la formation.

Éléments spécifiques

Place de la recherche	Elle repose essentiellement sur l'implication d'enseignants-chercheurs et sur un projet d'analyse de publication scientifique.
Place de la professionnalisation	La formation en alternance et par apprentissage a par essence une finalité professionnalisante. On regrette l'absence dans le dossier du calendrier de l'alternance.
Place des projets et stages	En plus des missions en entreprise, le programme comprend une UE projet tuteuré de 90 heures, à propos duquel on regrette que le dossier ne donne beaucoup de précision.
Place de l'international	La LP n'est pas spécifiquement tournée vers l'international. Il n'existe pas de partenariat avec l'étranger. Le programme comprend un enseignement d'anglais, et un niveau minimum attesté par une certification est requis.
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	Cette formation s'adresse à des titulaires de DUT, BTS, ou à des étudiants ayant validé une deuxième année de licence. En pratique les candidats sont majoritairement issus de BTS et BTSA. Les modalités précises de recrutement (admission de droit, étude des dossiers...) ne sont pas précisées. Au début de la formation, les étudiants bénéficient d'une première unité d'enseignement d'environ 20 heures d'harmonisation. Un suivi conséquent des étudiants est assuré tout au long de l'année par des réunions hebdomadaires. Le taux de réussite est de 100 %.
Modalités d'enseignement et place du numérique	Les enseignements sont donnés sous forme de cours et travaux dirigés, sans précision sur la répartition. En absence de calendrier de l'alternance dans le dossier, l'adaptation du rythme de l'année ne peut pas être évaluée. La pédagogie inversée est évoquée dans le dossier. Le numérique est pris en compte, sous la forme d'une plateforme de travail collaboratif.
Evaluation des étudiants	La répartition des ECTS révèle des exigences similaires sur les niveaux des acquis universitaires et professionnels, ce qui est justifié.
Suivi de l'acquisition des compétences	Les compétences essentielles à acquérir par les étudiants sont bien listées dans le dossier ; mais les modalités d'évaluation de ces compétences ne sont pas précisées. Comme c'est le cas pour les autres LP du champ, l'annexe descriptive au diplôme (ADD) ne sera mise en place qu'au prochain contrat.
Suivi des diplômés	Une enquête exhaustive a été menée en juin 2014 sur les cinq promotions de la licence professionnelle. Le taux de réponse est excellent : 41 sur 43. Elle révèle une excellente insertion (100 %) à des postes qui correspondent à la formation. Le bilan est donc très positif.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	Le comité de pilotage qui se réunit deux fois par an est composé d'enseignants et de représentants du monde professionnel, représentant notamment l'ALTA. Il ne comprend pas d'étudiants ou d'anciens étudiants, ce qui est regrettable.

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Formation embrassant un champ large de compétences et parfaitement adaptée aux besoins du secteur.
- Implication forte du CFA sur les aspects spécifiques.
- Excellente insertion professionnelle des diplômés, avec un suivi qualitatif et quantitatif du placement.

Points faibles :

- Recrutement difficile des élèves avec des promotions de très petits effectifs.
- Faible participation des professionnels à la formation.

Conclusions :

Il s'agit d'une licence professionnelle de grande qualité dont les objectifs répondent parfaitement aux besoins du secteur de la transformation laitière de la région Rhône-Alpes, d'où une bonne insertion professionnelle des diplômés. Si les professionnels (ATLA) ont largement contribué aux réflexions en amont de l'élaboration de cette formation, il est regrettable que leur participation au sein des enseignements soit si restreinte (pratiquement insignifiante). Une amélioration sur ce point serait bienvenue.

Le nombre réduit d'étudiants (10) par promotion, certes en apprentissage, pose la question de l'économie de cette formation. Des mutualisations avec les deux autres LP *Produits laitiers* sont sans doute envisageables grâce à l'utilisation des nouvelles technologies : cours à distance, vidéo-conférences, etc.

Observations de l'établissement

Mention de Licence professionnelle Produits laitiers

Madame, Monsieur,

Nous remercions vivement le Comité d'Evaluation pour l'analyse conduite et la qualité des remarques transmises.

Les commentaires et éléments fournis seront pris en compte dans les dossiers d'accréditation que nous allons faire remonter prochainement à la DGESIP.

Concernant cette mention de diplôme, nous avons relevé quelques observations que nous nous permettons de vous formuler :

Observations :

Vous trouverez ci-dessous le calendrier d'alternance 14-15 qui était manquant :

Calendrier Licence Professionnelle Produits Laitiers 2014 - 2015



2014													2015																												
Septembre			Octobre				Novembre						Décembre				Janvier					Février				Mars			Avril			Mai			Juin						
38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	

Reprise le mardi 23 septembre 2014
Fin : mardi 23 ou mercredi 24 juin 2015



Concernant la remarque des experts sur le fait que l'Annexe descriptive au diplôme (ADD) n'est pas présentée : aucune ADD n'a été mise en place dans le cadre du contrat actuel pour les LP de Biologie, nous ne pouvons donc pas en fournir d'exemplaire pour l'HCERES. Les ADD seront bien évidemment mises en place dans le cadre du prochain contrat, dès son entrée en vigueur.

En vous remerciant pour votre attention, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Isabelle OLIVIER

Vice-Présidente Formation et Pédagogie Numérique

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'I. Olivier', written in a cursive style with a horizontal line underneath.