



HAL
open science

Licence professionnelle Ingénierie de la production alimentaire

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Ingénierie de la production alimentaire. 2015, Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL. hceres-02038845

HAL Id: hceres-02038845

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038845>

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 Ingénierie de la production alimentaire

- Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL

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 : Sciences du vivant

Établissement déposant : Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La spécialité de licence professionnelle initialement ouverte en 2007 sous l'intitulé « Transformation des produits alimentaires » est depuis 2011 dénommée *Ingénierie de la production alimentaire*. Les enseignements sont dispensés à l'IUT de Lyon 1 sur le site de Bourg-en-Bresse ainsi que dans deux autres établissements partenaires : le Lycée Gabriel Voisin de Bourg-en Bresse et l'Ecole Nationale des Industries Laitières et Viandes (ENILV, la Roche-sur-Foron). L'objectif est de former de futurs responsables ayant la double compétence de gestion de lignes/ateliers tout en maîtrisant les contraintes liées à la production dans le domaine de l'agroalimentaire. Cette formation est proposée uniquement en alternance (contrats d'apprentissage ou de professionnalisation) depuis septembre 2012 et accueille environ 14 étudiants par an. Ils sont principalement issus de formations BTS/BTSA et DUT *Génie biologique* option *Industries alimentaires et biologiques* (IAB).

Avis du comité d'experts

Un tronc commun de 450 heures est composé de six unités d'enseignements (UE) (dont une de projet tuteuré) articulées autour du domaine de l'agroalimentaire et allant de la connaissance des filières et produits jusqu'à l'innovation technologique. Dans cette LP *Ingénierie de la production alimentaire*, il n'y a pas réellement de spécialisation, mais un enseignement pluridisciplinaire en alimentaire concernant l'innovation, la création de produits, le process, l'emballage, le marketing, la logistique, sans cependant que le dossier ne précise clairement le nombre d'heures consacrées à chaque thème. Cet enseignement permet ainsi d'intégrer également des étudiants n'ayant aucune connaissance de base en alimentaire (ex : DUT *Génie mécanique et productive*). Il est dispensé sous forme de travaux dirigés -TD- et travaux pratiques -TP-, visites d'entreprises et de salons. Une UE de connaissances transversales et le stage en entreprise complètent la formation. Une centaine d'heures est mutualisée avec une autre licence professionnelle *Développement de projets, création de produits en agroalimentaire* portée par la même structure. Le nombre de crédits européens/ECTS alloué à chaque UE est cohérent avec le nombre d'heures dispensées. Il est à noter cependant une différence horaire entre la fiche RNCP et le tableau des UE. L'équipe pédagogique est composée d'un tiers d'enseignants-chercheurs de l'IUT, d'un tiers de professionnels et d'un tiers d'enseignants des établissements partenaires. La formation bénéficie également de l'expérience d'anciens salariés pour le suivi des projets tuteurés via une convention liant l'IUT et l'ECTI (association d'anciens cadres et responsables d'entreprises ou d'administrations).

Le secteur de l'agroalimentaire est très représenté en région Rhône-Alpes. La licence s'adosse au réseau de professionnels constitué par l'IUT du site de Bourg-en-Bresse et est cohérente avec la poursuite d'étude du DUT IAB et les autres formations de l'UCBL (licence *Biochimie* et *Génie des procédés*). Elle bénéficie également des compétences de l'équipe de recherche de Bio ingénierie et Dynamique Microbienne aux interfaces alimentaires (BioDyMIA). La forte concurrence au niveau national avec d'autres licences professionnelles dans le domaine agroalimentaire ne semble pas être un frein au recrutement des étudiants et à l'insertion professionnelle des diplômés.

Le pilotage est assuré par le responsable de la formation en étroite collaboration avec le chef du département et les enseignants de l'IUT et des établissements partenaires. Le comité de pilotage qui se réunit deux fois par an est commun aux autres formations agroalimentaires post DUT. On notera dans ce comité, animé par le responsable de la licence, une bonne représentation des membres de l'IUT à différents niveaux (directeur IUT, chef de département, responsables pédagogiques) ainsi que des professionnels de l'Agroalimentaire et des organismes de formation continue et d'apprentissage. Les étudiants sont sollicités lors des réunions « bilan » avec l'équipe pédagogique et les tuteurs en entreprise, mais ne sont pas présents lors du comité de pilotage.

La capacité maximale d'accueil est de 24 étudiants, parmi lesquels une quinzaine qui suivent la formation en apprentissage. Le recrutement est principalement BTS/BTSA et DUT, très peu d'étudiants de L2 générale choisissent une orientation professionnalisante. Sauf cas exceptionnel, le pourcentage de réussite est excellent. Le taux de répondants aux enquêtes de l'observatoire de la vie étudiante de l'UCBL est satisfaisant (de 55 à 92 %), et encore meilleur lorsque l'enquête est réalisée en interne. Parmi ces répondants, le pourcentage de diplômés en emploi varie de 50 à 67 %, ce qui reste satisfaisant dans un secteur touché par la crise économique. La majorité de l'insertion professionnelle se fait dans le domaine de l'agroalimentaire à un niveau de technicien, parfois même dans l'entreprise d'accueil de l'apprenti. Malgré les tentatives de dissuasion de l'équipe pédagogique, une partie des diplômés (environ 25 %, ce qui est élevé) poursuit ses études à un niveau master.

Éléments spécifiques

Place de la recherche	Plusieurs enseignants-chercheurs de l'équipe BioDyMIA (EMR 3733) sont impliqués dans l'équipe de formation dont le responsable de la licence professionnelle.
Place de la professionnalisation	Depuis 2012, la formation est uniquement proposée en alternance, mais l'absence du calendrier d'alternance ne permet pas d'apprécier la périodicité en entreprise. Le site du technopole Alimentec offre un environnement propice au développement de cette professionnalisation. Les étudiants réalisent des travaux pratiques dans la halle de technologie de l'IUT de Bourg-en-Bresse ainsi que des ateliers de productions de l'école d'ingénieurs l'ENILV de la Roche-sur-Foron.
Place des projets et stages	<p>De nombreuses offres de stage parviennent à la formation par l'intermédiaire du service FARE (Formations Alternance, Relations Entreprises) de l'IUT de Lyon 1 ou par les entreprises elle-même. Au cours de leurs périodes en entreprise, les étudiants sont encadrés par un maître de stage et un tuteur pédagogique. Le suivi est réalisé par l'intermédiaire d'un Livret Electronique d'Apprentissage - LEA - et par des entretiens avec le responsable pédagogique à chaque retour de période. L'expérience de chaque alternant est ensuite partagée par la suite pendant les périodes de formation.</p> <p>Les projets tuteurés répondent à un questionnement émanant d'un centre technique ou d'un industriel. Ils sont encadrés par des anciens salariés de l'agroalimentaire adhérents à l'ECTI, en lien avec un des membres de l'équipe enseignante.</p>
Place de l'international	La place de l'international n'est pas mise en valeur dans le document ; l'enseignement de l'anglais intervient dans un module transverse « communication, connaissance de l'entreprise », le nombre d'heures consacrées n'est pas précisé. Les documents ne font pas état de candidatures d'étudiants étrangers (reçues ou acceptées).
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	L'admission se fait sous condition d'obtention d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. La formation est accessible à des étudiants issus du domaine agro-alimentaire, mais également à des publics ayant d'autres formations initiales (DUT <i>Génie mécanique et productique</i> , <i>Gestion des entreprises et des administrations</i> , <i>Qualité logistique industrielle et organisation</i>) et qui viennent acquérir des compétences complémentaires. Malgré les liens étroits avec le DUT <i>Industries alimentaires et biologiques</i> , deux tiers des étudiants sont issus d'une formation BTS/BTSA. Face au peu de candidatures émanant de formations plus générales comme une L2, une UE va être mise en place au S4 du cycle licence pour créer un lien entre les formations par le biais d'aide à la recherche de contrat d'apprentissage et de découverte du domaine agro-alimentaire. Cette initiative est très positive.

Modalités d'enseignement et place du numérique	Ce point n'est pas renseigné dans le document.
Evaluation des étudiants	Les UE sont classiquement évaluées par contrôle continu, le coefficient attribué à chaque UE correspondant aux crédits ECTS affectés. Projet tuteuré et formation en entreprise conduisent à l'obtention de trois notes correspondant respectivement au rapport écrit, la soutenance orale et l'évaluation par les tuteurs pédagogiques et professionnels.
Suivi de l'acquisition des compétences	Le suivi des apprentis est réalisé par l'intermédiaire d'un livret électronique d'apprentissage (LEA) géré par FormaSup Ain-Rhône-Loire. Ce LEA constitue un lien permanent entre l'entreprise et les tuteurs pédagogiques.
Suivi des diplômés	Le suivi des diplômés est réalisé dans l'établissement par l'OVE de l'UCBL et en interne par le responsable de la formation. Le suivi interne est excellent puisqu'il permet de rendre compte du devenir à court terme de 100 % des diplômés.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	Les étudiants évaluent les enseignements via un questionnaire, mais il est regrettable que seuls 37 % d'entre eux participent à ces enquêtes. Par ailleurs des échanges fréquents ont lieu entre les apprentis, leur maître de stage et l'équipe pédagogique au cours de réunion bilan. Le comité de pilotage commun aux formations post DUT sur le site de Bourg-en-Bresse tient lieu de conseil de perfectionnement et se réunit deux fois par an. La participation d'un représentant étudiant à ce conseil n'est pas mentionnée.

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Une spécialité qui s'inscrit dans une politique d'établissement avec le site de Bourg-en-Bresse.
- Une formation en lien avec la technopole Alimentec et l'atelier de production ENILV.
- Un suivi très efficace des diplômés.

Points faibles :

- Une attractivité à améliorer et un recrutement pas assez diversifié.
- Une trop grande diversité des enseignements proposés, aboutissant à un manque de spécialisation.

Conclusions :

Cette formation trouve sa place dans un secteur professionnel à la fois très concurrentiel et relativement peu attractif pour les étudiants. Elle bénéficie sur le site de Bourg-en-Bresse d'un environnement adapté (Technopole Alimentec et ateliers ENILV) qui permet aux apprentis d'approfondir leurs connaissances des procédés de fabrication des aliments en complément de leur stage en entreprise. La participation active d'une association de retraités du domaine de l'agroalimentaire en soutien des projets tuteurés semble être une bonne initiative dans l'optique du partage d'expérience, mais également pour l'aide à la réussite des étudiants.

Elle est accessible à des étudiants n'ayant aucune formation en agroalimentaire et pour lesquels aucune remise à niveau n'est proposée. L'offre de formation étant très vaste et attestant d'un manque de spécialisation, on peut se poser

la question de la capacité qu'ont ces étudiants issus d'autres domaines d'acquérir les connaissances de base en alimentaire.

L'intervention à plusieurs niveaux de différents enseignants de l'IUT signe une bonne intégration de cette licence à l'offre de formation post DUT. Il faut encore exploiter cet atout pour augmenter l'attractivité des étudiants de DUT IAB vers la professionnalisation à Bac + 3. La participation des étudiants au comité de pilotage permettra de faire évoluer encore l'offre de formation.

Observations de l'établissement



Division des Études et de la Vie Universitaire
Bâtiment le Quai 43

Adresse Campus : 43, Bd du 11 novembre 1918
69622 Villeurbanne Cedex

Affaire suivie par Philippe LALLE

Tél secrétariat : 04 72 43 19 73

Fax : 04 72 44 80 05

Mél : vpcevu@univ-lyon1.fr

**Licence professionnelle :
Ingénierie de la production alimentaire
S3LP 1600 10212**

Villeurbanne, le 18 mai 2015

Monsieur le Président du HCERES
Monsieur Le Directeur de la section des formations

Le responsable de la formation et l'établissement ont bien pris connaissance de l'évaluation menée par le HCERES et remercie le comité d'experts pour ses remarques positives et constructives.

Ils souhaitent apporter quelques précisions quant aux remarques exprimées dans le rapport.

Par deux fois, en introduction et en conclusion, le rapport fait état de la faible spécialisation de la Licence au regard de l'enseignement de matières « annexes » telles que la créativité, l'innovation, le marketing ou encore la traçabilité, l'emballage... Il est vrai que le dossier ne présentant pas le volume horaire de chaque matière il est difficile de faire la part entre enseignements cœur de métier et connaissances générales.

Le volume horaire consacré aux besoins de la production (connaissances approfondies des deux principales filières, gestion de production, optimisation de production, maintenance de premier niveau...) est de plus de 300 heures.

La plupart des autres matières enseignées (business plan, cahier des charges, innovation...) sont des initiations orientées vers les métiers de la production afin de permettre aux alternants d'être conscients des interconnexions entre production et autres services de l'entreprise. De plus, il apparaît que certaines fonctions transversales telles que la traçabilité, la gestion des lignes de conditionnement (et le choix des solutions d'emballage) ; la logistique et l'ordonnancement sont gérées par le service production. Ces enseignements ont évolués en fonction des besoins détectés lors des comités de pilotage d'une part et des missions des alternants, d'autre part.

Ces deux dernières années, au travers d'un CoPil dédié et des missions des alternants, il est apparu qu'un renforcement des compétences en maintenance, automatisation/robotisation de ligne et management d'équipe de production était nécessaire. Ces besoins ont été pris en considération pour la future maquette pédagogique. De même, pour plus de lisibilité, certains modules transversaux ont été renommés et/ou retravaillés afin de renforcer leur lien avec les métiers de la production. Des représentants d'entreprises partenaires et des alternants (années précédentes et de l'année en cours) ont participé à ce CoPil.

Notons également que nous avons pour objectif de répondre au mieux aux besoins des entreprises de Rhône Alpes. Cette région est caractérisée par la diversité de ses industries agroalimentaires : la région compte un nombre important d'entreprises (deuxième région française) et bien réparties sur le territoire ; l'ensemble des secteurs sont représentés : eaux, vins, viande, salaisons sèches, produits laitiers, boulangeries industrielles, chocolat... ; une répartition homogène entre grand groupes et PME familiales.

Dans les points faibles de la formation soulignés en conclusion est mentionné une attractivité à améliorer et un recrutement pas assez diversifié. Pour pallier à ce défaut, l'équipe multiplie les actions de communications (salon de l'apprentissage, présentation des métiers de la production lors de la tenue du forum Ain Formation Métiers – sponsorisé par le Conseil Général de l'Ain -, information auprès de Lycées ou d'IUT, participation au Forum Avenir).

Nous nous emploierons à corriger également les divers autres points faibles soulevés dans le rapport et remercions les experts pour leur travail. Le rapport du comité alimente d'ores et déjà le processus de construction de la future offre de formation engagé au niveau de l'université Lyon 1 et du site de Lyon -Saint-Etienne.

Pour le Président de l'Université Claude Bernard Lyon 1
François - Noël GILLY

Le Vice-président du CEVU
Philippe LALLE

**Le Vice-président du Conseil des
Etudes et de la Vie Universitaire**

à

Monsieur le Président du HCERES
Monsieur Le Directeur de la section des
formations