

**Licence professionnelle Développement de projets,
création de produits en agro-alimentaire**
Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Développement de projets, création de produits en agro-alimentaire. 2015, Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL. hceres-02038855

HAL Id: hceres-02038855

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038855>

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 Développement de projet, création de produits en agro- alimentaire

- Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL

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 : Sciences du vivant

Établissement déposant : Université Claude Bernard Lyon 1 - UCBL

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Les enseignements de la licence professionnelle (LP) spécialité *Développement de projet, création de produits en agroalimentaire* ouverte depuis 2000, sont tous dispensés à l'IUT Lyon 1 sur le site de Bourg-en-Bresse. Cette formation organisée en alternance a pour objectif de former des professionnels pouvant s'insérer à un niveau Bac+3 dans les services de recherche et développement ou qualité de PME, PMI et TPE du domaine agroalimentaire. Elle accueille chaque année une promotion de 24 étudiants issus de BTS ou DUT, qui complètent leur formation en agroalimentaire par une bonne connaissance des produits, de leur conception à la mise sur le marché.

Avis du comité d'experts

Quatre unités d'enseignement (UE), représentant un total de 450 heures, sont consacrées à l'acquisition de compétences en innovation alimentaire et en gestion de projet. L'originalité des enseignements proposés réside dans la réalisation d'un projet tuteuré de 150 heures permettant aux étudiants de participer à des concours d'innovation alimentaire en partenariat avec d'autres formations et des entreprises du domaine. Depuis 2012, cette formation est accessible uniquement à des étudiants ayant signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation pour une période de 32 semaines en entreprise.

Cette formation à l'innovation trouve sa place dans un secteur agroalimentaire bien développé dans la région Rhône-Alpes. Elle s'insère dans un vaste projet de l'IUT Lyon 1 sur le site de Bourg-en-Bresse qui veut développer un ensemble de formations dans le domaine de l'agroalimentaire, du bac + 2 au bac +5. Elle n'est pas redondante avec la LP *Ingénierie de la production alimentaire* avec laquelle un certain nombre d'heures d'enseignement sont mutualisées. La thématique de l'innovation/création de produits abordée spécifiquement dans cette LP est unique en Rhône-Alpes, alors même que coexistent plusieurs autres formations de niveau comparable. Des liens avec d'autres centres de formation comme le lycée agricole des Sardières favorisent le recrutement de proximité.

La formation est pilotée par un enseignant du département de Génie biologique en collaboration étroite avec un enseignant du lycée des Sardières pour le recrutement et le suivi de l'alternance. L'équipe pédagogique, composée de 11 enseignants-chercheurs et de quatre enseignants issus de centres partenaires, assure 40 % des enseignements. On notera une forte participation des professionnels qui interviennent pour 60 % dans la formation (cœur de métier et enseignements transverses), ce qui est remarquable au vu des contraintes organisationnelles que cela implique.

Parmi les 140 candidatures annuelles, seuls 24 étudiants finalisent leur projet en obtenant un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. La procédure de sélection est efficace puisque le taux de réussite en fin de formation est compris entre 92 et 100 %. Le suivi des diplômés est performant et démontre un taux d'insertion professionnelle très bon en 2009/2010 (90 à 100 %), qui a cependant tendance à diminuer entre 2011 et 2013 (70 à 83 %). Faisant ce constat, l'équipe pédagogique envisage d'adapter l'offre de formation à l'évolution de la demande dans le domaine de l'agroalimentaire. Elle propose également des pistes d'amélioration notamment pour diminuer le taux de poursuite d'étude en master ou école d'ingénieur dont la tendance est à la hausse ces dernières années (de 20 à 35 %).

Éléments spécifiques

<p>Place de la recherche</p>	<p>Le laboratoire BioDyMia (Bioingénierie et Dynamique Microbienne aux Interfaces Alimentaires), qui est une équipe mixte d'accueil Université Lyon 1/ Ecole Ingénieur ISARA Lyon, intervient dans la formation au niveau de l'enseignement (20 % enseignants-chercheurs), mais également par sa participation active dans les projets des étudiants soit en entreprise soit en ce qui concerne l'innovation. Le laboratoire CNRS Ethnoressources et Terroirs met également à disposition son centre de documentation.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Le site de Bourg-en-Bresse est parfaitement adapté à la mise en situation professionnelle des étudiants qui bénéficient des nombreuses installations de la technopole Alimentec (laboratoire départemental d'analyse, laboratoire d'analyse sensorielle Actalia, laboratoire d'étude des emballages du centre technique de la conservation des produits agricoles). Les travaux pratiques sont réalisés dans une halle industrielle équipée d'une cuisine expérimentale dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité des industries alimentaires.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les 150 heures consacrées au projet tuteuré permettent à des groupes d'étudiants de développer un projet d'innovation qui se concrétise, de façon originale et motivante, par la participation à plusieurs concours nationaux d'innovation en alimentaire.</p> <p>Les missions d'alternance sont essentiellement centrées sur le produit de sa création ou son amélioration jusqu'à sa commercialisation.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Le statut d'étudiants salariés ne permet pas d'effectuer le stage en alternance à l'étranger. Cependant, on constate une bonne insertion des diplômés puisque six d'entre eux ont été recrutés à l'étranger en cinq ans. Le nombre d'heures consacrées à l'enseignement de l'anglais dans l'UE1 n'est pas clairement spécifié.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>En grande majorité, et comme dans la plupart de ce type de formation, les candidats sont soit titulaires d'un DUT Génie biologique (34 %), soit d'un BTS Sciences et technologie des aliments (53 %). Le très faible taux de candidats issus de deuxième année de licence généraliste a conduit l'Université Claude Bernard Lyon 1 à proposer en S4 une UE « Projet d'intégration en licence professionnelle » qui propose la réalisation d'un projet tuteuré, la découverte d'entreprises agroalimentaires et surtout une aide à la recherche de contrat. Ceci est une bonne opportunité pour des étudiants provenant d'un cursus très général de découvrir une formation plus professionnalisante.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>La formation est proposée uniquement par alternance. Pour les apprentis (l'essentiel des effectifs), la gestion des contrats est confiée à un centre de formation des apprentis sans mur, FORMASUP Ain-Rhône Alpes. La thématique abordée fait preuve d'une bonne attractivité puisque le nombre de contrats d'apprentissage signés auprès des entreprises est en hausse sur la période évaluée (12 contrats en 2009/2010, 21 en 2013/2014).</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les modalités d'évaluation sont de type contrôle continu pour chaque UE académique comme dans toute licence professionnelle. Les stages et les projets d'innovation sont évalués à l'écrit et à l'oral par un jury composé d'enseignants, de professionnels et des tuteurs en entreprise.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Le suivi en entreprise des apprentis se fait par l'intermédiaire d'un LEA (Livret Electronique d'Apprentissage) permettant d'assurer le lien entre les différents partenaires. Un exemple aurait pu</p>

	permettre d'apprécier la pertinence de ce mode d'évaluation.
Suivi des diplômés	Le dossier comporte les résultats d'insertion des cinq dernières promotions selon une enquête nationale à 30 mois et une enquête mise en place par la formation. Les résultats analysés avec pertinence montrent un taux d'insertion correct plus généralement à un niveau de technicien. Des exemples d'action correctives sont proposés en particulier pour essayer de réduire le taux de poursuite d'étude en master qui peut atteindre jusqu'à 35 %, valeur relativement élevée pour une licence professionnelle.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	Le conseil de perfectionnement est réuni deux fois par an. Il est commun aux trois autres formations post DUT du domaine agroalimentaire (deux LP et un master). A ce comité élargi participent des professionnels de l'agroalimentaire dont les tuteurs, des enseignants ainsi qu'un membre du CFA Forma-Sup. Les étudiants sont sollicités pour donner leur avis sur la formation lors d'un questionnaire d'autoévaluation qui permet en retour de faire évoluer le contenu des enseignements.

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Cette spécialité s'inscrit dans une politique d'établissement avec le site de Bourg-en-Bresse.
- Participation de beaucoup de professionnels à tous niveaux de la formation.
- Dossier de bonne qualité, équipe pilote expérimentée.
- Collaboration réussie entre partenaires (IUT, Lycée, Faculté des sciences, laboratoires de recherches, etc.).

Point faible :

- Insertion professionnelle des diplômés perfectible, et poursuites d'études en master un peu trop nombreuses.

Conclusions :

La licence professionnelle *Développement de projets, création de produits en agroalimentaire* est une formation originale de par la thématique abordée qui répond à des besoins du secteur alimentaire. Elle s'intègre parfaitement à l'offre de formation développée sur le site de Bourg-en-Bresse. On soulignera l'investissement conséquent de l'équipe pédagogique dans la coordination des enseignements faisant intervenir un grand nombre de professionnels, mais également son implication dans les projets tuteurés présentés à des concours nationaux. Comme cela est suggéré dans le dossier, la question des poursuites d'études des diplômés de la LP devrait faire l'objet de concertations avec les responsables des masters qui les accueillent.

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 :
Développement de projets, création de produits en
agro-alimentaire
S3LP 160010222**

Villeurbanne, le 18 mai 2015

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

**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

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.

Nous apportons simplement dans cette réponse un complément d'information sur deux des points soulignés comme imprécis ou perfectibles par le comité.

- *Le nombre d'heures consacrées à l'enseignement de l'anglais dans l'UE1 n'est pas clairement spécifié : 24H (répartis en TD et TP) en privilégiant l'anglais professionnel et appliqué à l'agro-alimentaire.*
- *Point faible de la formation : Insertion professionnelle des diplômés perfectibles, et poursuites d'études en Master, un peu trop nombreuses.* Comme expliqué dans le dossier, nous informons les candidats dès le recrutement qu'une LP correspond à une formation professionnalisante et non à une préparation pour une poursuite d'étude. Si leur projet est clairement de poursuivre leurs études, nous ne les recrutons pas. De plus depuis 2013, nous ne fournissons plus de lettre de recommandation. L'Université et sa composante IUT sont extrêmement attentifs à ce que la licence professionnelle reste un diplôme d'insertion professionnelle immédiate.

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.

François - Noël GILLY
Le Vice-président du CEVU

Philippe LALLE