

# Licence professionnelle Qualité et sécurité sanitaire des aliments

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Qualité et sécurité sanitaire des aliments. 2015, Université Toulouse 3 - Paul Sabatier - UPS. hceres-02038993

**HAL Id: hceres-02038993**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02038993>**

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 Qualité et sécurité sanitaire des aliments

- Université Toulouse III - Paul Sabatier - UPS

# HCERES

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

Formations et diplômes

*Pour le HCERES,<sup>1</sup>*

Didier Houssin, président

---

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

<sup>1</sup> 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 : Technologie

Établissement déposant : Université Toulouse III - Paul Sabatier - UPS

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Qualité et sécurité sanitaire des aliments* (QSSA), ouverte en 2001, est portée par le département *Génie biologique* de l'IUT A (site d'Auch) de l'Université Toulouse III - Paul Sabatier - UPS et associe les capacités et complémentarités pédagogiques du lycée d'enseignement général et technologique agricole (LEGTA) Beaulieu-Lavacant et du centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA). La LP permet d'accéder à des métiers d'assistants et responsables Qualité, de responsables sanitaires ou responsables Qualité-Sécurité-Environnement (QSE), d'hygiénistes, de techniciens préleveur, de conseillers en qualité, d'auditeurs. La formation s'organise autour d'un tronc commun de 400 heures, découpé en trois unités d'enseignement (UE), d'un parcours différencié compris entre 34 et 92 heures, d'un projet tutoré de 150 heures et d'un stage de 16 semaines (ou 36,5 pour les alternants). Cette LP est proposée en formation initiale à temps plein, en alternance (avec contrat de professionnalisation) et en formation continue.

## Avis du comité d'experts

La licence professionnelle *Qualité et sécurité sanitaire des aliments* est une formation qui répond bien aux besoins du monde professionnel. La formation bénéficie d'une bonne dynamique grâce à l'implication du Laboratoire de biotechnologie agroalimentaire et environnementale (LBAE) et au partenariat avec le LEGTA et le CTCPA. D'autres LP dans le domaine de la qualité existent dans la région, mais la LP QSSA se démarque par son approche produit/processus alimentaire, alors que les autres formations sont plus spécialisées sur le management de la qualité. L'équipe pédagogique est diversifiée et composée de plusieurs enseignants-chercheurs du laboratoire LBAE, ainsi que de nombreux vacataires professionnels (21 intervenants professionnels pour 42 % des enseignements). Avec ces 10 années d'existence, la licence professionnelle profite d'un bon réseau d'anciens étudiants qui participent à la fois par les enseignements, mais aussi en proposant des stages et des offres d'emploi. Des enquêtes auprès des étudiants permettent au conseil de perfectionnement d'améliorer en continu la formation. Sur ce point, il faut noter que lors de la précédente évaluation, il avait été recommandé d'associer le terme « Qualité » dans le titre de la formation. Cette remarque a bien été prise en compte et a permis d'avoir une bonne attractivité auprès des étudiants et une bonne perception de la licence professionnelle auprès du monde professionnel.

La formation bénéficie d'une bonne attractivité avec un taux de pression (nombre de candidatures rapporté aux effectifs) voisin de 5 et un bon taux de réussite (96 %), malgré sa situation dans un IUT délocalisé par rapport à son université. Cette attractivité est effective sur la région et hors grand sud. Cette formation joue un véritable rôle d'ascenseur social pour les 45 % d'étudiants boursiers. Les effectifs restent stables autour de 25 étudiants par an, le public accueilli est diversifié avec 48 % des inscrits provenant de BTS, 32 % issus de DUT et 8 % de L2. La formation initiale à temps plein est encore pour le moment la forme la plus utilisée, mais le nombre de contrats de professionnalisation est en progression pour atteindre 6 contrats à la rentrée 2013, évolution à encourager.

La formation présente une bonne adéquation dans l'ensemble du cursus avec les objectifs de la formation et les métiers visés avec une bonne lisibilité des unités d'enseignement. Le programme globalement est très cohérent par rapport à l'intitulé de la formation avec 5 UE. Toutefois, plusieurs remarques sont à émettre sur le contenu et la structure du programme d'enseignement. La première concerne l'UE1 sur les parcours différenciés, ce concept de « parcours différencié » est très pertinent, mais il est nécessaire d'avoir un équilibre du volume horaire des modules dans cette UE pour favoriser l'égalité des chances des étudiants selon les parcours car le volume horaire d'un parcours à l'autre varie de manière trop importante (34 heures à 92 heures). La seconde remarque concerne la pratique de l'anglais, cette partie semble peut importante et seulement limitée à l'anglais écrit et lu. Pour favoriser la réussite des étudiants

dans une carrière à l'international, il serait pertinent de développer la communication en anglais. Une troisième remarque est à émettre sur l'équilibre des crédits européens validés au niveau des UE. L'arrêté de 1999 stipule « Les unités d'enseignement sont affectées par l'établissement d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3 ». Or il apparaît dans le programme que les UE 1 et UE 3 valident respectivement 2 et 8 crédits européens ce qui correspond à un rapport de 4 au lieu des 3 recommandés, si l'on considère l'égalité ECTS-coefficient. Enfin, il est à noter que la notion en « Qualité » n'est pas abordée de manière suffisamment approfondie (volume horaire de 44 heures seulement) pour permettre aux étudiants d'accéder à des postes de responsable qualité.

Malgré les remarques énoncées ci-dessus, les points positifs concernant la formation sont plus nombreux et présentent plus d'importance avec notamment un bon accueil par le monde socio-économique et une bonne attractivité. L'insertion professionnelle est mesurée au travers d'enquêtes nationales réalisées 30 mois après la sortie de la formation et par des enquêtes internes. Ces dernières ont des taux de réponses remarquables avec des valeurs avoisinant les 95 %. L'insertion professionnelle est bonne avec 70 % des diplômés en emploi un an après la formation et atteint 80 %, 30 mois après l'obtention du diplôme ; le temps moyen d'accès à l'emploi est de trois mois et la très grande majorité des postes sont dans le domaine de la LP. Tout ceci révèle que la LP répond bien à la demande des professionnels principalement dans le domaine de l'agroalimentaire, mais il y a aussi une évolution de ce domaine vers le secteur primaire d'où la nécessité pour la LP d'offrir aussi un encadrement sanitaire aux producteurs. Les poursuites d'études restent quant à elles faibles et concernent 15 % des diplômés.

## Éléments spécifiques

<p>Place de la recherche</p>	<p>La formation bénéficie de la présence d'un laboratoire LBAE dans l'IUT ce qui favorise beaucoup l'implication des enseignant-chercheurs dans la formation. Il y a une réelle adéquation entre les enseignements et les thématiques de recherche. De plus, une convention existe avec le Centre Technique des Produits Agricoles (niveau local et national).</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La professionnalisation est bien marquée par l'obtention d'un certificat d'auditeur interne si la note est supérieure à 14 (ISO 10011-2). Il y a aussi un projet de certificat en hygiène alimentaire pour la restauration commerciale. La formation bénéficie d'un accès aux plateformes technologiques du CTCPA et LEGTA.</p> <p>Il y a une participation à des salons de professionnels dans le domaine agroalimentaire, des TP d'audits sont réalisés dans des établissements. Un réseau d'anciens étudiants permet de diffuser des offres d'emplois et de stages.</p> <p>La formation existe en contrat de professionnalisation depuis 2009 mais les effectifs restent limités, le passage à l'apprentissage favorisera peut-être un recrutement plus important. Une Validation des acquis de l'expérience est réalisée chaque année en moyenne.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>45 % des stages s'effectuent dans l'industrie agroalimentaire, 20 % dans la restauration collective et les traiteurs, 14 % dans la grande distribution. Mais la gratification des stages ne permet plus d'avoir des stages dans l'administration (DDSCPP). Les stages en qualité sont limités au domaine agroalimentaire ce qui est cohérent par rapport aux modules de formation, la partie management de la qualité n'étant pas suffisamment développée dans la pédagogie.</p> <p>Les projets tutorés pour les étudiants en formation initiale sont bien encadrés par un tuteur de l'IUT ou du lycée Agricole de Beaulieu avec trois notes pour l'évaluation. Les projets s'effectuent en groupes de 2 à 4 étudiants.</p> <p>Pour les étudiants en contrat professionnel, il est possible de réaliser le projet tutoré seul ou en groupe selon les contraintes du milieu professionnel. Une trame de travail permet de déterminer une liste des livrables à fournir en fin de projet.</p>

<p>Place de l'international</p>	<p>La formation présente une difficulté d'accueil des étudiants étrangers à cause de l'absence de CROUS à Auch.</p> <p>La formation comporte peu de stages à l'étranger à cause de la forte demande de stage en local avec des embauches en CDD ou CDI dans la continuité du stage. Ce fait ne nuit pas à la formation. De plus l'offre de formation se tournant vers l'alternance, la place de l'international de la formation risque de demeurer faible ou devenir nulle.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Pour le recrutement, une grille de synthèse et un classement des dossiers par type de formation sont effectués. Un entretien est réalisé sur place ou à distance pour seulement une moitié des candidats. Il serait pertinent de l'étendre à tous les candidats. Des actions sont envisagées avec les responsables de L2 en université pour favoriser des passerelles entre les formations.</p> <p>L'UE1 du programme pédagogique permet de réaliser un parcours différencié selon les origines et les besoins des étudiants. L'idée est très intéressante pour bien intégrer les étudiants sachant que le choix des modules s'effectue lors d'un questionnaire de positionnement de l'étudiant.</p> <p>Une aide à la réussite a été mise en place dans la formation sur les projets tutorés et stages. Cet accompagnement semble porter ses fruits. Le taux de réussite (proche des 100 %) montre qu'il n'est pas nécessaire de mettre en place d'autres méthodes.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Le planning d'enseignement s'effectue actuellement avec 17 semaines d'enseignement communes entre les étudiants en formation initiale et continue. Ceci permet une mutualisation intéressante des moyens à la vue du faible flux actuel de contrat de professionnalisation. Avec la mise en place de l'alternance, cette organisation sera peut-être à revoir si les effectifs augmentent de manière significative.</p> <p>Le dossier ne montre pas de quelle manière les étudiants en contrat suivent l'UE1 avec le volume horaire variable.</p> <p>Il existe un développement des TICE depuis 10 ans, avec une mise à disposition de l'ensemble des supports sur la plateforme Moodle de l'université, les étudiants ont aussi accès à Sagaweb sur l'IUT. Il serait pertinent que les étudiants puissent accéder à un environnement de travail depuis l'extérieur de l'IUT.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>La formation est attentive à l'étalement des évaluations sur l'ensemble de l'année universitaire.</p> <p>Les modalités d'évaluation et de validation de la formation ne sont pas clairement exposées car les coefficients entre les modules d'une même unité d'enseignement ne sont pas mentionnés dans le programme.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>L'acquisition des compétences n'étant pas bien maîtrisée par les étudiants, la formation propose dans le cadre du Projet Personnel et Professionnel un accompagnement sur la notion de compétences au travers des expériences professionnelles, des activités en projet tutoré et du bilan de compétences réalisé en fin de stage.</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>L'enquête de l'Observatoire de la vie étudiante et l'enquête interne présentent un taux de réponse excellent. Toutefois l'équipe envisage de réaliser les enquêtes à période fixe et de mieux formaliser le questionnaire de l'enquête interne tout en améliorant la communication des résultats auprès des étudiants. Il faut noter aussi que le suivi des diplômés est effectué par une enseignante de la formation avec des outils tels que le mailing. Ce suivi dépend toutefois de la disponibilité de la personne mais les enquêtes sont réalisées régulièrement pour chaque promotion.</p> <p>L'enquête interne permet : d'obtenir des informations importantes sur les débouchés à l'aide de "fiches messages", de mettre en relation des diplômés ayant réussi des concours de type fonction</p>

	<p>publique (aide à la préparation), aux diplômés de proposer des sujets de projet, de favoriser la participation de professionnels à tous les niveaux (jurys, conseil de perfectionnement, manifestations...).</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>La composition du conseil de perfectionnement reflète bien la formation : 18 membres provenant de l'IUT dont une étudiante élue, le LEGTA, le CTCPA et un nombre important de professionnels dans des secteurs différents connaissant bien la formation. Les réunions sont biennuelles. Des comptes rendus sont fournis dans lesquels sont traités le bilan de l'insertion, l'évaluation de la formation par les étudiants, le suivi de l'alternance, l'évolution du contenu, la communication...</p> <p>Une évaluation des étudiants est réalisée une fois par an où les points suivants sont abordés : l'évolution de la formation, le dialogue avec les étudiants, l'amélioration continue de l'organisation de la formation.</p>

## Synthèse de l'évaluation de la formation

### Points forts :

- Malgré la situation de la formation dans un IUT délocalisé, la licence montre un bon taux d'attractivité, une bonne participation à la fois des professionnels et des enseignants-chercheurs.
- Les facteurs importants dans la réussite de cette formation sont la présence d'un laboratoire au sein de l'IUT et le partenariat avec le LEGTA et le CTCPA.
- L'équipe pédagogique accompagne avec beaucoup de rigueur les étudiants, afin qu'ils perçoivent correctement les compétences acquises au cours de la formation.
- La formation montre un bon taux d'insertion professionnelle et un excellent taux de réussite.

### Points faibles :

- Dans le dossier, il n'est pas mentionné les coefficients des modules au sein des unités d'enseignement. Il n'est donc pas possible de vérifier si le rapport des coefficients entre les modules respecte l'arrêté de 1999 sur les LP.
- Dans l'unité d'enseignement 1 (UE1), le volume d'un module à l'autre n'est pas homogène, ce qui ne favorise pas l'égalité des chances de réussite face au travail fourni.
- L'anglais est abordé dans un cadre purement écrit. Or dans le contexte actuel où les entreprises ont des échanges commerciaux à l'international, il semble important d'aborder aussi l'anglais à l'oral.
- Il y a beaucoup d'intervenants professionnels, éloignés et parfois avec un très faible volume horaire (2 heures) ce qui a des conséquences sur l'organisation de la formation.

### Conclusions :

La Licence professionnelle QSSA est une formation qui répond bien aux besoins du marché, d'où une bonne insertion professionnelle des étudiants voire même après 10 ans d'existence, une bonne implication des anciens diplômés pour améliorer la formation. Il est important de maintenir le volume horaire réalisé par les enseignants-chercheurs pour garder ce lien fort avec les laboratoires. L'équipe pédagogique pourrait gagner en efficacité avec le recrutement d'une personne permanente supplémentaire.

Toutefois, il serait bon que la licence se mette en conformité avec l'arrêté de 1999 sur les LP avec les crédits européens entre les UE (article 10) et veille à l'égalité des chances des étudiants sur l'UE1.



# Observations de l'établissement

## Réponse à l'évaluation de l'HCERES de la Formation

### Licence Professionnelle

### Qualité Sécurité Sanitaire des Aliments

### IUT A-Université Paul Sabatier

**Point faible n° 1** Les coefficients ont été validés en CFVU de l'IUT et respectent l'arrêté. Nous avons choisi d'attribuer 2 des 30 UE du S5 à l'UE1 car la remise à niveau peut représenter seulement 20 h d'enseignement pour certains élèves, contre 120h pour l'UE 3 (voir tableau ci-dessous).

Toutefois, on peut, à coût limité, envisager de fixer un volume horaire minimum de 40h pour ce parcours différencié suivi par les étudiants et de remonter son coefficient à 3ECTS.

Pour cela, on peut récupérer un ECTS de l'UE sur les outils techniques, ce qui rapproche le lien volume horaire <-> ECTS de celui du module sur les risques. Je souhaite conserver plutôt 7ECTS sur l'UE 5 car elle représente une spécificité de cette formation par rapport à d'autres équivalentes en France. Ce léger différentiel par rapport aux UE 2 et 4 montrera le poids important de l'adhésion de l'équipe de direction et des opérateurs pour la mise en place d'une démarche de maîtrise des risques.

Cette modification sera soumise au prochain conseil de perfectionnement, prévu en avril/mai.

Les coefficients à l'intérieur de chaque UE sont proportionnels aux volumes horaires des différents intervenants dans cette UE.

Evolution proposée

UE	sem estr e	ECTS avan t	ECTS propos és			heur es
UE1 Parcours différencié	5	2	3	Parcours différencié	Microbiologie, Informatique Communication, Chimie, biochimie, Biologie moléculaire, Statistiques, Technologie alimentaire	50
UE 2 Les Risques	5	6	6	Tronc commun	Microbiologie, biochimie, biologie moléculaire, Physico-chimie, Génie Industriel alimentaire, Toxicologie, Réglementation, Hygiène-Sécurité, Génie environnement	100
UE 3 Réglementation Qualité et Maîtrise du risque	5	8	8	Tronc commun	Droit, Qualité Gestion, Communication Informatique	120

UE 4 Outils techniques pour l'évaluation du risque	5	7	6	Tronc commun	Statistiques, Métrologie, Biochimie, chimie, biologie moléculaire Informatique Statistiques, anglais	90
UE 5 Communication et management au service de la Qualité	5	7	7	Tronc commun	Gestion, droit, Communication Expression, Management, Relations humaines, psychologie, Méthodologie	90

**Point faible n° 2** Le volume horaire du parcours différencié est en majorité variable à cause du module de remise à niveau en agroalimentaire à destination car les étudiants de L2 et BTS et DUT or filière IAA ou Anabiotech. C'est donc justement ce qui permet l'égalité des chances pour ce public extrêmement diversifié dans le contexte professionnel agroalimentaire de cette formation. Ce module est concentré sur deux semaines début septembre avant la rentrée de l'ensemble des étudiants pour le tronc commun. Le travail fourni ensuite pour les autres modules est équivalent pour tous les étudiants le reste de l'année.

Il est impossible de diminuer ces heures pour les L2, les modifications explicitées ci-dessous permettent de rétablir une égalité parfaite entre tous les étudiants

**Point faible n° 3** Une séance en laboratoire de langues a été incluse dans le programme de 2014-2015. Toutefois il semble délicat de prétendre parfaire le niveau des candidats pour une carrière à l'international en 16h. Toutefois, les experts ont souligné dans le paragraphe place de l'international page 5 que :

Place de l'international	La formation comporte peu de stages à l'étranger à cause de la forte demande de stage en local avec des embauches en CDD ou CDI dans la continuité du stage. Ce fait ne nuit pas à la formation. De plus l'offre de formation se tournant vers l'alternance, la place de l'international de la formation risque de demeurer faible ou devenir nulle.
--------------------------	--

Vu la taille modeste de 80% des entreprises du secteur agroalimentaire, peu de diplômés vont se trouver confronter à une relation directe à orale avec des interlocuteurs étrangers en sortie de licence professionnelle. On peut penser que ceux qui intégreront des grandes entreprises auront probablement un n+1 de niveau Bac+5 qui sera en charge de ces échanges. Par contre tous les diplômés peuvent se trouver confrontés à la lecture d'une documentation technique en anglais ou d'une réglementation internationale en anglais, voilà pourquoi la priorité a été donnée, vu le faible horaire disponible, au vocabulaire technique spécialisé du domaine agroalimentaire et réglementaire.

#### **Point faible n°4**

C'est l'expertise des intervenants professionnels qui a conduit à leur choix et non leur localisation géographique. Les intervenants n'assurant que 2h sont du département ou des départements limitrophes. Les intervenants venant de plus de 200km interviennent au moins une demi-journée et leurs frais de déplacement peuvent être pris en charge. L'évaluation des enseignements par les étudiants a clairement montré que ce professionnalisme et cette expertise sont pour les étudiants des points forts de cette formation.

## **Commentaire sur la conclusion**

### ***Lien à la recherche***

- Une post-doctorante actuellement présente au Laboratoire Biotechnologie Agroalimentaires et Environnementale (LBAE) du site d'Auch a réalisé sa thèse dans un laboratoire de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire (ANSES). Il est prévu qu'elle fasse une intervention l'année prochaine en licence QSSA pour présenter ses travaux.
- Le développement au laboratoire d'une thématique de recherche sur les biofilms bactériens (et la demande auprès de la Région d'une bourse de thèse en lien cette thématique avec le secteur agroalimentaire) permettra de resserrer encore plus le lien avec la recherche.
- Le développement en cours et à venir de nouveaux enseignements dans le domaine de l'environnement (gestion des effluents et des déchets agroalimentaires) a permis l'implication d'une nouvelle enseignante-chercheur du LBAE dans l'équipe pédagogique

### ***Encadrement pédagogique***

Les experts préconisent d'impliquer une personne supplémentaire dans l'équipe pédagogique. Ceci sera en effet particulièrement nécessaire avec l'ouverture à l'apprentissage qui va nécessiter un gros travail supplémentaire de suivi des apprentis. Le département énie biologique a pour projet un recrutement d'un Professeur Associé en qualité.

Le directeur de l'IUT

Patrick LAURENS

