



**HAL**  
open science

**Licence professionnelle Valorisation et gestion  
touristique des productions alimentaires des territoires  
ruraux**  
Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Valorisation et gestion touristique des productions alimentaires des territoires ruraux. 2015, Université Lumière - Lyon 2. hceres-02039043

**HAL Id: hceres-02039043**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039043>**

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 Valorisation touristique des produits des terroirs

- Université Lumière - Lyon 2

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,<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 : Sciences humaines et sociales

Établissement déposant : Université Lumière - Lyon 2

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Valorisation touristique des produits des terroirs* a été créée en 2007 et résulte d'une licence aménagement du territoire et urbanisme *Valorisation et gestion touristique des productions agroalimentaires des territoires*. L'enseignement s'effectue sur le site de Bron de l'Université Lyon 2, sans délocalisation. Cette formation forme des « managers chargés d'encadrer et d'animer des actions de développement local et de mise en tourisme des productions alimentaires et gastronomiques » (réseaux ruraux, partenariats, activités de production, valorisation des productions, médiation et animation touristiques) et comporte donc une entrée de géographie rurale et agricole et une entrée de géographie du tourisme.

## Avis du comité d'experts

Le dossier est très sommaire puisqu'il ne compte que quatre pages réellement remplies ; beaucoup de rubriques n'étant pas renseignées, cela ne permet pas au comité d'experts de saisir dans le détail les tenants et les aboutissants de cette formation.

Le cursus, pour ce que le dossier laisse entrevoir, semble en adéquation avec les objectifs de la formation. La cohérence fait toutefois défaut sur certains points : parmi les compétences attendues (fiche RNCP) figure la « capacité à circonscrire un objet de recherche et à adopter la méthodologie appropriée » alors qu'aucun enseignement dans la maquette pédagogique ne permet a priori d'apporter les connaissances nécessaires. De même, une unité d'enseignement reste peu explicite dans son intitulé : « cadres ».

Les métiers sont bien renseignés dans l'ensemble. Mais quelques métiers restent imprécis (« manager d'espace libre-service » par exemple). Le lien avec les métiers du tourisme n'est pas toujours évident, alors que la formation porte sur la valorisation touristique : par exemple « agent commercial » (« Développer des stratégies de valorisation et de communication dans des industries agroalimentaires ») semble d'avantage relever de formation en commerce que d'une licence professionnelle de cette nature.

Il n'existe pas de partenariat avec d'autres établissements d'enseignement supérieur. En revanche, un lycée privé (Sandar), un lycée hôtelier, l'Institut européen d'histoire et de culture de l'alimentation et des acteurs publics et privés (Rhône-Alpes tourisme, chambres d'agriculture, etc.) semblent être partie prenante de la LP. Toutefois, le dossier ne présente pas les modalités de ces appuis. Dans un environnement proche qui n'est pas précisé, seule une LP « industrie agro-alimentaire » sur le site d'Aurillac (IUT de Clermont-Ferrand) semble recouper en partie les contenus de cette Licence Professionnelle, qui semble unique dans son contexte régional.

Le dossier indique que l'équipe pédagogique est caractérisée par une « composition mixte universitaires/professionnels », mais le contenu du dossier montre que cette équipe est essentiellement composée de professionnels (PAST ou autres) ou d'enseignants en lycée. Il serait souhaitable de pallier un si fort déséquilibre, y compris dans une licence professionnelle, en impliquant davantage d'enseignants-chercheurs. On s'étonne aussi du fait que le responsable de la licence professionnelle soit un professionnel, sans portage particulier par des universitaires. Le pilotage de la formation est très faiblement renseigné comme le choix de ne pas confier la responsabilité à un enseignant-chercheur. Le pilotage de la formation et les tâches effectuées par ce responsable ne sont pas précisées : suivi et rencontre avec les étudiants ? Le dossier précise seulement qu'il n'y a pas de réunion spécifique de bilan effectué avec les étudiants, ce qui constitue un des gros points noirs de cette licence professionnelle. Cela souligne que l'ancrage universitaire de cette licence professionnelle est pour le moins fragile.

Le volume horaire n'est pas indiqué, pas plus que la part des professionnels sur le total ; après calcul du comité d'experts d'après les tableaux fournis, il serait de 342 h. Sur ce total, deux enseignants chercheurs interviennent pour 86 h, un PAST pour 12h, trois enseignants du lycée privé Sandar mentionné supra pour 56 h et 9 professionnels, dont le responsable de la formation, pour 188 h, ce qui représente 55 % du total. Ceci constitue un point plutôt positif pour une licence professionnelle.

Enfin, les débouchés sont assez détaillés (p. 3-4 du dossier) mais faute de suivi des étudiants, aucun exemple d'emploi précis exercé par un lauréat de cette licence professionnelle n'est précisé. Les effectifs sont indiqués uniquement sur deux années alors que la LP existe depuis 2007 : 16 étudiants en 2013-2014, 20 en 2014-2015. Il est très insatisfaisant de disposer de chiffres uniquement sur deux ans. L'origine et les modalités de recrutement ne sont absolument pas connues. En outre, le suivi des titulaires de la Licence Professionnelle n'est pas renseigné ; le dossier ne comporte que « en cours de suivi » comme indication, alors même que l'université met en place un dispositif de suivi pour ses Licence et Master ; pourquoi n'est-il pas présent dans ce dossier de LP ?

## Éléments spécifiques

Place de la recherche	La rubrique n'est pas renseignée.
Place de la professionnalisation	La rubrique est peu renseignée, en dehors des quelques éléments relatifs au stage. Des professionnels interviennent à hauteur de 55 % dans la formation. Enfin, comme dans la plupart des Licences professionnelles, un projet tuteuré et un stage relativement long existent.
Place des projets et stages	Les projets tutorés s'effectuent au semestre 6 avec des « sujets (analyse, organisation, mise en œuvre) fournis par des organismes professionnels ». Les étudiants travaillent, pour un volume de 60 à 80 h de travail par personne, par groupes de 4 ou 5 sur ces sujets durant 3 mois (janvier à mars) et ils sont encadrés à hauteur de 10 h TD par groupe. Le projet tutoré peut être combiné, le cas échéant, avec le rythme de l'alternance.  Le stage (semestre 6) occupe 16 semaines.
Place de l'international	La rubrique est peu renseignée, rien sur des possibilités de départs à l'étranger par exemple.  La part des étudiants étrangers est de 15 %, soit 3 étudiants sur 20 en 2014-2015, et ils viennent de Madagascar et de Chine. Une seule année indiquée ne permet pas de mesurer l'ancrage international de la formation.  Une mobilité existe en 2014-2015 sous la forme de deux stages au Maroc dans le cadre d'une convention : est-ce spécifique à l'année 2014-2015 ou est-ce le cas chaque année ? S'agit-il de sujets de stages pour des étudiants ou d'un stage collectif de l'ensemble de la promotion ? La faiblesse de l'information reportée soulève de nombreuses questions.
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	Aucune information n'est reportée à ce sujet, alors même qu'une Licence Professionnelle passe par une procédure de recrutement et de traitement de dossiers de candidature, c'est donc clairement un défaut de remplissage du dossier. On apprend juste que la formation continue est possible, et la fiche RNCP indique 2 étudiants en formation continue sur 17 en 2013-2014, pour 5 sur 20 en 2014-2015. Là encore, quelle tendance sur un temps plus long ? Est-ce conjoncturel, est-ce une volonté de développer cette dimension ?
Modalités d'enseignement et place du numérique	La rubrique est peu renseignée, les enseignements s'organisent uniquement en TD (auxquels s'ajoute un projet tuteuré). La place du numérique n'est pas renseignée. La présentation des UE reportée dans le dossier reprend la fiche RNCP, mais est très sommaire.

Evaluation des étudiants	La rubrique est peu renseignée : « Modalités Lyon 2 » ne permet pas à un comité d'experts de savoir ce que cela implique ; il est important de préciser au minimum comment le stage et le projet tuteuré sont évalués. Dans la fiche RNCP, on lit que les projets tuteurés sont évalués selon deux modalités : d'une part à travers la remise d'un rapport et d'autre part à travers une soutenance devant un jury composé du tuteur professionnel et du tuteur pédagogique. Le jury est renouvelé chaque année en fonction des enseignants concernés spécifiquement. Les enseignants professionnels intervenant pour plus de 20 heures dans la formation en font potentiellement partie. Le jury est composé à 75 % d'enseignants et à 25 % de professionnels.
Suivi de l'acquisition des compétences	La rubrique n'est pas renseignée.
Suivi des diplômés	La rubrique est peu renseignée : deux lignes indiquent que ce suivi est « en élaboration avec les associations étudiantes » (qui est membre de ces associations ? s'agit-il d'associations spécifiques à cette Licence Pro ou non ?) et qu'une « base de données est tenue par le secrétariat tourisme » : si elle existe, quelles données en sont issues ? Quels enseignements en tirer ?
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	La rubrique n'est pas renseignée, ce qui constitue une grave lacune pour une Licence professionnelle.

## Synthèse de l'évaluation de la formation

### Points forts :

- La part des interventions de professionnels. La professionnalisation est satisfaisante, grâce à des mises en situation variées (projets tuteurés, stage de longue durée notamment) et des partenariats avec des acteurs socio-économiques au niveau local et régional.
- Une thématique qui semble peu présente dans l'offre régionale et donc une opportunité de créer une niche.

### Points faibles :

- De manière générale, le contenu des enseignements et le fonctionnement de la LP sont très mal renseignés : on ne sait pas qui cette LP recrute (des BTS, des DUT, des L2, et si oui, de quelles disciplines ?) et ce que deviennent ses étudiants.
- La structuration de l'équipe pédagogique et le pilotage de la formation présentent des failles (deux enseignants-chercheurs mais qui ne sont pas responsables pédagogiques).
- Aucune ouverture à l'international.
- Dossier sommaire de 4 pages réellement remplies. La plupart des rubriques n'étant pas renseignées, cela ne permet pas à l'évaluateur de remplir convenablement la fiche d'expertise et surtout de saisir dans le détail les tenants et les aboutissants de cette formation. Ce n'est pas à l'évaluateur de faire les calculs nécessaires à l'intelligence du dossier. Outre le contenu, des coquilles de forme soulignent que le dossier a été constitué de manière peu soignée.

### Conclusions :

Dossier très déficient, sur la forme comme sur le fond. Plusieurs rubriques ne sont pas renseignées. Le pilotage de la formation n'est pas lisible et la composition de l'équipe pédagogique est déséquilibrée, l'intégration d'enseignants-chercheurs étant trop faible. La procédure d'autoévaluation n'est pas explicitée et elle apparaît inexistante.

- il est recommandé d'impliquer davantage des universitaires et des enseignants-chercheurs assurant un véritable pilotage de la formation, ne serait-ce que pour la constitution de dossiers sérieux.

- il serait utile de conduire une véritable autoévaluation de la formation, permettant d'avoir des retours des étudiants, d'effectuer des bilans réguliers, d'orienter le cas échéant les interventions, de vérifier l'adéquation de ses contenus avec les débouchés professionnels, insuffisamment renseignés.

# Observations de l'établissement



HCERES – RAPPORT D’EVALUATION –  
Observations de portée générale

Licence Professionnelle : Valorisation et Gestion des Productions agroalimentaire des terroirs et de la Gastronomie.

Pas d’observations.

---

Jean-Luc MAYAUD  
Président de l’Université Lyon 2

