



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Transformation et commercialisation des produits de la mer

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Transformation et commercialisation des produits de la mer. 2016, Université de Caen Normandie - UNICAEN. hceres-02039243

**HAL Id: hceres-02039243**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039243>**

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

## Rapport d'évaluation

### Licence professionnelle Transformation et commercialisation des produits de la mer

- Université de Caen Basse-Normandie - UCBN

# HCERES

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

Formations

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

Michel Cosnard, 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 2015-2016

## Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Economie - Gestion

Établissement déposant : Université de Caen Basse-Normandie - UCBN

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Transformation et commercialisation des produits de la mer* résulte de la transformation du diplôme de technologie approfondie (DTA) *Commercialisation des produits de la mer* mis en place en 1992 par le conservatoire national des arts et métiers (CNAM)-Intechmer et l'institut universitaire de technologie (IUT) de Cherbourg-Manche. La LP est ouverte depuis 2000, avec deux interruptions en 2009/2010 et 2014/2015. Elle a pour objectif de former des cadres technico-commerciaux, pour répondre aux besoins des professions de la filière agroalimentaire des produits de la mer.

La LP vise à former des étudiants aux métiers suivants : managers de rayons « produits de la mer », commerciaux en mareyage, gestionnaires de centre de marée.

Elle est proposée en formation initiale, en formation continue et en alternance à l'IUT Cherbourg-Manche.

## Synthèse de l'évaluation

L'objectif de la licence professionnelle *Transformation et commercialisation des produits de la mer* est de former des technico-commerciaux à double compétence, ayant une forte connaissance de la filière agroalimentaire des produits de la mer. Cette licence professionnelle est la seule formation en France portant sur les activités commerciales liées aux produits de la mer. Les débouchés possibles à l'issue de la formation sont variés et bien présentés dans le dossier.

Compte-tenu de la diversité des profils recrutés (diplôme universitaire de technologie (DUT) et brevet de technicien supérieur (BTS), à la fois tertiaires et secondaires, et étudiants en fin de seconde année de licences (L2) scientifiques), la formation propose deux unités d'enseignement de remise à niveau (commerciales ou scientifiques) et deux unités d'enseignement général au premier semestre. Au second semestre, il existe un enseignement commun composé de cinq unités d'enseignement (UE) obligatoires : produits de la mer et normes de qualité, économie des produits de la mer et droit de l'alimentation, commercialisation des produits de la mer, projet tutoré et stage. Le dispositif de mise à niveau des candidats en fonction de leur formation d'origine est donc particulièrement original et de nature à attirer les candidats. La formation est proposée selon plusieurs modalités : en formation initiale à temps plein, en formation continue et en alternance (contrat de professionnalisation) à l'IUT Cherbourg-Manche.

La constitution de l'équipe pédagogique est équilibrée et comprend à la fois des enseignants-chercheurs (EC) assurant un peu plus de 40 % des cours, des enseignants du second degré intervenant pour près de 20 % des enseignements, et des professionnels prenant en charge environ 40 % du volume horaire de la formation. Au-delà des enseignements, ces derniers sont également impliqués dans l'accueil et le recrutement de stagiaires, d'alternants et de diplômés.

La formation est confrontée à un manque d'attractivité conduisant à deux fermetures : 2009/2010 et 2014/2015. Les effectifs sont limités (10 par an environ), et le taux de réussite est de l'ordre de 70 %. Celui-ci s'explique en partie par des abandons en cours d'année : 20 % des effectifs sur les deux dernières années. Le nombre de diplômés en emploi varie de trois à cinq selon les résultats des enquêtes annuelles (taux de réponse : 50 à 70 %).

Enfin, de nombreux éléments ne sont pas renseignés dans le dossier, ce qui ne permet pas d'apprécier tous les aspects de la formation. Aucune démarche d'autoévaluation ne semble d'ailleurs avoir été effectuée.

En résumé, la LP *Transformation et commercialisation des produits de la mer* dispose de plusieurs forces :

- La formation répond à une demande précise de compétences dans le domaine de la commercialisation des produits de la mer.
- Les professionnels sont bien représentés et collaborent à la formation.
- Les dispositifs de mise à niveau pour faciliter l'intégration des profils techniques et commerciaux sont pertinents.

Toutefois, la formation présente plusieurs points faibles :

- Elle souffre d'un manque d'attractivité : 10 étudiants par an environ, formation non ouverte en 2009/2010 et en 2014/2015.
- La démarche d'autoévaluation est défailante et conduit à un dossier lacunaire.

Recommandations et conclusion :

Cette formation, unique en France, répond à une demande précise d'expertise dans le domaine de la commercialisation des produits de la mer. Cependant, la formation est confrontée à un manque d'attractivité et à un faible taux de réussite en raison en particulier des abandons. Il est urgent de s'interroger sur le maintien ou non de la LP, et dans l'affirmative, sur les actions à mettre en œuvre pour rendre la formation plus attractive. Il semblerait par exemple intéressant de communiquer auprès des étudiants de DUT qui semblent « bouder » la formation, de réactiver les contacts avec les partenaires, et de repenser l'organisation et l'animation de la formation en intégrant un conseil de perfectionnement qui n'existe pas à ce jour.

## Analyse

|   |  |
|---|--|
| <p>Adéquation du cursus aux objectifs</p> | <p>La LP <i>Transformation et commercialisation des produits de la mer</i> est ouverte depuis 2000 à l'IUT Cherbourg-Manche ; elle n'a pas été ouverte en 2009/2010 et 2014/2015.</p> <p>L'objectif est de former des technico-commerciaux à double compétence - technique et commerciale - afin de répondre aux besoins croissants des professions de la filière agroalimentaire des produits de la mer. Les compétences techniques portent sur la maîtrise des procédés de transformation, de conservation et de conditionnement des produits de la mer, les procédures de contrôles propres à ces produits. Les compétences commerciales portent sur l'analyse des potentialités de marchés spécifiques, la mise en place de stratégies d'action commerciale et de réseaux de commercialisation, etc...).</p> <p>Afin de s'adapter aux différents profils, la formation propose deux UE de mise à niveau (commerciale ou scientifique) pendant le premier semestre : environnement de l'entreprise/marketing et vente ou bases de biochimie et biologie auxquelles s'ajoutent deux autres UE général (caractérisation des produits de la mer et communication). Au second semestre, il existe un enseignement commun comportant cinq UE obligatoires : produits de la mer et normes de qualité, économie des produits de la mer et droit de l'alimentation, commercialisation des produits de la mer, projet tutoré et stage.</p> <p>Le contenu de la formation répond ainsi aux besoins de la profession : recruter des profils commerciaux ayant une bonne connaissance du secteur des produits de la mer.</p> <p>La formation est proposée en formation initiale, en formation continue et en alternance à l'IUT Cherbourg-Manche.</p> |
| <p>Environnement de la formation</p>      | <p>Cette LP de l'IUT de Cherbourg est rattachée au champ de formation <i>Economie - Gestion</i> de l'UCBN. Le dossier mentionne le caractère singulier de la formation. Cette LP <i>Transformation et commercialisation des produits de la mer</i> est unique en France.</p> <p>Les professionnels sont impliqués dans la formation tant du point de vue des enseignements (plus de 40 % du volume horaire est assuré par ces derniers) que de l'aide à l'insertion professionnelle.</p>   |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
|                                  | <p>L'annexe 2 fournit une liste d'entreprises partenaires depuis 2010. Elle fait apparaître une certaine diversité des partenaires de la filière « produits de la mer » : pêche, transformation, distribution en Bretagne et en Normandie.</p>   |
| Equipe pédagogique               | <p>L'animation de la formation est assurée par un Professeur Agrégé (PRAG).</p> <p>L'équipe pédagogique comprend trois EC de l'université assurant 50 heures de cours, deux EC du CNAM dispensant 150 heures de cours. Les professionnels assurent plus de 200 heures de cours (40 % des volumes horaires), et les enseignants du second degré, 90 heures. La présentation de l'équipe pédagogique fournie dans le dossier est très succincte et ne permet pas d'apprécier pleinement les rôles de chacun ni leur implication dans la formation. Les enseignements assurés par chaque intervenant ne sont pas renseignés.</p> <p>Le tableau récapitulatif de l'équipe pédagogique permet cependant de constater qu'elle est variée et que les intervenants professionnels assurent une partie conséquente des enseignements.</p> <p>L'équipe se réunit deux fois par an, en novembre et en mai. La licence est délivrée sur proposition d'un jury comprenant, pour au moins un quart et au plus la moitié, des professionnels des secteurs concernés par la LP.</p>  |
| Effectifs et résultats           | <p>Les effectifs, l'insertion professionnelle et la poursuite d'études ne sont pas analysés dans le dossier. La formation accueille chaque année une dizaine d'étudiants avec un pic à 14 en 2012/2013. Elle n'a pas ouvert en 2009/2010 ni en 2014/2015.</p> <p>Les étudiants sont inscrits en cycle initial classique, formation continue ou contrat de professionnalisation.</p> <p>Les étudiants viennent très majoritairement de BTS. Quasiment aucun ne vient de DUT ou de L2, ce qui invite à communiquer auprès de cette cible.</p> <p>Le taux de réussite est d'environ 70 % ce qui est assez faible au regard des effectifs restreints (une dizaine d'étudiants) et des dispositifs de mise à niveau proposés. Le dossier indique que les diplômés intègrent des fonctions en rapport avec leur formation dans 30 à 60 % des cas en fonction des années.</p>   |
| Place de la recherche            | <p>Le document mentionne l'intervention, dans la formation, de trois enseignants-chercheurs (EC) de l'UCBN dont un EC en sciences de gestion et deux EC du CNAM. La discipline de ces deux EC n'est pas précisée dans le dossier.</p> <p>Les enseignements dispensés par les EC apportent aux étudiants les bases scientifiques pour être opérationnels dans une activité d'extraction de molécules des (co)-produits de la mer. Cependant, le recrutement dans cette activité est très faible, et le partenariat entre EC et industriels est limité.</p>  |
| Place de la professionnalisation | <p>Les liens avec le monde professionnel sont très développés. Les entreprises partenaires qui accueillent des stagiaires et des alternants, proposent des sujets de projet tutoré et interviennent dans la formation (à hauteur de 40 % du volume horaire). Les professionnels sont issus de secteurs variés : pêche, pisciculture, mareyage, distribution.</p> <p>La fiche RNCP est jointe au dossier et précise les métiers visés : chef de produit, commercial, responsable qualité, chef de rayon, responsable de production.</p> <p>Les secteurs d'activités concernés par la formation sont également présentés : productions aquacoles, industries agro-alimentaires, mareyage, centrales d'achats, import-export, grande distribution.</p>  |
| Place des projets et stages      | <p>Le projet tutoré représente 240 heures de formation, ce qui lui confère un statut particulièrement important. Il est réalisé pour le compte d'une entreprise, en l'occurrence l'entreprise d'accueil pour les étudiants en alternance. Il permet de valider 12 crédits européens. Des exemples précis des travaux menés dans le cadre des projets tutorés auraient permis de mieux appréhender le type de travail réalisé par les étudiants.</p> <p>Le stage en entreprise représente 16 semaines pour les étudiants en formation initiale et 36 semaines pour les étudiants en formation continue. Il n'est pas fait mention de la durée de la période en entreprise pour les étudiants en contrat de professionnalisation.</p> <p>Par ailleurs, le stage est évalué à partir de comptes-rendus transmis aux tuteurs, d'un rapport écrit terminal et d'une soutenance orale devant jury (la composition du jury n'est pas précisée). Pour les stages et les projets tutorés, les étudiants sont suivis et encadrés à la fois par un double tutorat universitaire (tutorat technique et tutorat commercial) et par un tuteur en entreprise.</p> |

|  |  |
|--|--|
| Place de l'international                                     | <p>La formation est assez peu tournée vers l'international. Le volume d'anglais n'est pas précisé mais semble s'établir à une trentaine d'heures, ce qui est faible au regard des échanges qui pourraient exister avec l'Angleterre. Les étudiants suivent a priori une partie de l'enseignement en anglais mais le dossier ne précise pas le type d'enseignement. Cherbourg étant situé à proximité de la Grande-Bretagne, un voyage d'étude de la filière « produits de la mer » en Angleterre pourrait être envisagé.</p> <p>Sur les quatre dernières promotions, la formation a accueilli six étudiants étrangers (dont un originaire de Chine). Aucun étudiant de la licence n'effectue son stage à l'étranger.</p>   |
| Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite | <p>Les candidats recrutés sont titulaires d'un Bac+2 commercial ou technique. Le dossier ne donne aucune précision sur les modalités de recrutement.</p> <p>Concernant le recrutement, les profils visés sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Profil commercial : DUT <i>Technico-commercial</i>, BTS <i>Management des unités commerciales</i> (MUC) ; BTS <i>Négociation et relation client</i> (NRC).</li> <li>- Profil technique : diplôme de technicien supérieur de la mer (DTSM) ; BTS <i>Aquaculture</i>, BTS <i>Industries agro-alimentaires</i> ; DUT <i>Génie biologique</i>, L2 <i>Science de la vie et de la terre</i>.</li> </ul> <p>Compte-tenu de la diversité des profils recrutés, des dispositifs de mise à niveau ont été mis en place au cours du premier semestre. Ces dispositifs comprennent deux UE. La première spécifique au parcours « techniciens », d'un volume horaire de 95 heures, porte sur le marketing et la vente. La seconde adaptée au parcours commercial propose les bases de biochimie et de biologie (80 heures). Les étudiants issus de BTS et « autres formations » (non précisées) représentent environ 90 % des effectifs. Les DUT sont peu présents dans la formation.</p> |
| Modalités d'enseignement et place du numérique               | <p>La formation est ouverte en cycle initial classique, en alternance (en contrats de professionnalisation) et en formation continue. Au total, les effectifs sont de l'ordre de 10 étudiants par an. Sur la période 2010-2014, les effectifs par modalité sont très variables selon les années : de deux à huit en formation initiale classique, de zéro à cinq en contrat de professionnalisation, et de un à huit en formation continue.</p> <p>Le rythme d'alternance pour les étudiants en contrat de professionnalisation n'est pas précisé.</p> <p>La formation prévoit la possibilité d'une validation des acquis de l'expérience (VAE) ; aucune demande de VAE n'a été faite depuis 2010.</p> <p>L'usage des technologies numériques est peu développé, sauf pour la consultation en ligne de documents (emplois du temps, vidéo, articles scientifiques, sites dédiés au secteur de la mer).</p> <p>Les enseignements se font en présentiel, hormis les périodes de travail autonome sur le projet tutoré.</p> <p>En fonction des années, il y a quelques étudiants en contrat de professionnalisation. La fiche RNCP stipule, toutefois, que la formation n'est pas ouverte à cette modalité.</p>   |
| Evaluation des étudiants                                     | <p>La formation est organisée en semestre avec deux périodes d'examen en janvier et en juin. Les étudiants bénéficient d'une seule évaluation dans chaque module, ce qui semble assez peu.</p> <p>Concernant l'évaluation des stages et des projets tutorés, l'étudiant doit remettre un rapport de stage et un rapport de projet tutoré qui font chacun l'objet d'une soutenance orale devant un jury composé des tuteurs et éventuellement du maître de stage. Les attendus des soutenances ne sont pas précisés.</p> <p>Conformément à l'arrêté du 17 novembre 1999, la LP est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des UE, y compris le projet tutoré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tutoré et du stage.</p> <p>Le jury de délivrance du diplôme comprend des professionnels du secteur de la mer (pour au moins un quart et au plus la moitié des membres).</p> <p>Il est envisagé de mettre en place une fiche d'évaluation de l'ensemble des enseignements et de la formation dans sa globalité (stages, projets tuteurés, calendrier...).</p>   |
| Suivi de l'acquisition des compétences                       | <p>Les modalités de suivi de l'acquisition des compétences ne sont pas renseignées.</p>  |

|  |  |
|--|--|
| Suivi des diplômés   | <p>Le suivi des diplômés se fait à travers une enquête interne. Le nombre limité de réponses (cinq par an) ne permet pas de conclure sur les taux d'insertion professionnelle et taux de poursuite d'études.</p> <p>La liste des emplois occupés à la sortie de la formation et renseignés par les répondants sont en général en adéquation avec les métiers visés par la formation : gérant d'une entreprise d'aquaculture, vendeuse en poissonnerie, responsable qualité, chef de secteur marée, commercial en produits de la mer...</p> |
| Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation | <p>Aucune précision n'est donnée sur la composition du conseil pédagogique. Le dossier ne fait aucune mention de conseil de perfectionnement ou de procédure d'autoévaluation.</p>   |



# Observations de l'établissement

## OBSERVATIONS DE L'UNIVERSITE DE CAEN NORMANDIE SUR LE RAPPORT D'EVALUATION

Licence professionnelle Commerce spécialité Transformation et commercialisation des produits de la mer, champ de formation Economie et gestion

---

Nous remercions l'HCERES pour la lecture attentive et l'analyse du dossier concernant la licence professionnelle « Technique et Commercialisation des Produits de la Mer (TCPM) », ainsi que les nombreux points positifs et commentaires constructifs qui figurent dans le rapport qui nous a été adressé.

Bien que répondant à une demande précise des milieux professionnels dans le domaine de la commercialisation des Produits de la Mer, la LP TCPM n'a jamais suscité l'intérêt du public, quel qu'il soit (étudiants, salariés, demandeurs d'emploi...) ce qui, de fait, n'a quasiment jamais permis de constituer des promotions de taille suffisante.

Après une première interruption en 2009-2010, l'IUT Cherbourg Manche a finalement décidé en 2014 de ne plus proposer cette formation dans l'offre de formation 2017-2021.

Le Président de l'Université  
de Caen Normandie,



Pierre DENISE