



# Licence professionnelle Produits laitiers

## Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Produits laitiers. 2016, Université de Caen Normandie - UNICAEN. hceres-02039264

**HAL Id: hceres-02039264**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039264>**

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 Produits laitiers

- Université de Caen Basse-Normandie – UCBN (déposant)
- Conservatoire national des arts et métiers - CNAM

Campagne d'évaluation 2015-2016 (Vague B)

# 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 : Biologie intégrative, santé, environnement (BISE)

Établissement déposant : Université de Caen Basse-Normandie - UCBN

Établissement cohabilité : CNAM Basse-Normandie

L'objectif de la licence professionnelle (LP) *Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Produits laitiers* est de former des cadres de niveau II capables de maîtriser les technologies et les procédés (équipements et génie industriel) et de gérer des ressources humaines et matérielles afin d'obtenir les produits laitiers demandés en quantité et qualité, tout en respectant les exigences de sécurité et de coûts. Les diplômés ont une bonne connaissance des produits laitiers (lait cru et produits transformés) : aspects microbiologiques, biochimiques et technologiques. Ils se destinent aux entreprises de production, où ils sont chargés de la gestion d'ateliers de préparation, de transformation et de conditionnement en produits laitiers.

La LP *Produits laitiers* est positionnée dans le champ BISE, université de Caen, au sein duquel existent d'autres formations en agro-alimentaire : Diplôme Universitaire de Technologie (DUT), LP, master et formation d'ingénieurs. Il s'agit d'une formation par apprentissage (12 places accordées par la région) menée en cohabilitation avec le CNAM Basse-Normandie et en partenariat avec les ENILs (Ecole Nationale d'Industrie Laitière) de St Lô (14) et de Surgères (17). Une convention de partenariat a été signée entre les différentes parties ; elle précise les implications de chacun des établissements : apports scientifiques par l'université de Caen, gestion de l'apprentissage et appui pour certaines formations par le CNAM, halls technologiques et formations pratiques à l'ENIL de St Lô (14) et à l'ENIL de Surgères (17).

Le cursus de cette LP est organisé pour répondre aux objectifs de la formation. Une unité d'enseignement (UE) d'harmonisation permet l'actualisation des connaissances en biochimie, biologie moléculaire, microbiologie et technologie laitière. Les différentes UE développent des compétences dans les domaines de la connaissance de l'entreprise (UE1), de l'animation d'une équipe et d'un atelier (UE2), celui de la fabrication d'un produit laitier incluant les connaissances scientifiques et industrielles indispensables (UE3, 4 et 5) et celui du management de la performance globale d'un atelier (UE6 et 7). Elles sont complétées par le projet tuteuré et la mission en entreprise d'une durée de 29 semaines puisqu'il s'agit d'une formation par apprentissage.

## Synthèse de l'évaluation

Les capacités attendues par les diplômés de cette LP sont en parfaite adéquation avec les besoins de la profession. En effet, c'est dans le courant des années 2008-2009 que les responsables de l'ATLA (Association des transformateurs Laitiers) regroupant la FNCL (Fédération Nationale des Coopératives Laitières) et la FNIL (Fédération Nationale des Industries Laitières) ont exprimé le besoin de nouvelles compétences dans le domaine du management de proximité de la chaîne de production incluant celui des personnes, de la qualité, et celui de la performance globale des ateliers de production en produits laitiers. En accord avec la profession, quatre LP « produits laitiers » (Rhône-Alpes, Nord-Est et Grand-Ouest) ont été créées. Le Ministère en charge de l'agriculture a été associé aux réflexions ayant conduit à la création de ces formations.

Le cursus de formation de cette LP est cohérent avec les objectifs et les compétences attendues. Cette formation est très pertinente, les compétences développées, spécifiques aux besoins, n'existent pas dans les formations de niveau III Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) notamment. Elle est particulièrement bien adaptée au regard de l'importance du secteur laitier de la grande région Normandie. En effet, l'industrie laitière emploie 21 % de l'effectif salarié de l'agroalimentaire régional et contribue à 25 % du chiffre d'affaires de la filière agroalimentaire normande. De nombreuses grandes entreprises ont des établissements implantés en Normandie : Compagnie des Fromages - Richemonts, Lactalis Nestlé Ultra Frais, Bel et Danone...

Le nombre d'apprenants pour l'année 2014-2015 est de 14 apprentis, effectif autorisé grâce à une dérogation obtenue auprès de la région, le nombre de places accordées étant de 12 apprentis. Pour la majorité, les étudiants sont

issus des BTSA des lycées partenaires. Ceci s'explique, sans doute, par le fait qu'il s'agit d'une formation par apprentissage, les employeurs préférant recruter des apprentis ayant déjà une connaissance du secteur et des compétences dans le domaine.

Les responsabilités de chaque établissement sont précisées au sein de la convention de partenariat entre l'établissement, le CNAM et les ENIL. Un responsable pédagogique assure la coordination de la formation sur les 3 sites. Il est également responsable du site de Caen et assure le bon déroulement de la formation en relation avec les responsables de chacun des sites. La part des enseignants de l'établissement est faible (16 %). Le CNAM intervient à hauteur de 3 %, ce qui est très peu, mais il assure la gestion de l'apprentissage. L'implication des professionnels et des ENIL est très importante, respectivement 42 % et 40 %. Une mutualisation avec la licence professionnelle de Génie biologique est à explorer.

Le taux de réussite est satisfaisant : 100 % les dernières années.

D'après les résultats de l'enquête interne de l'établissement l'insertion est très bonne et on observe quasiment pas de poursuites d'études. Les emplois occupés semblent correspondre aux compétences acquises durant la formation. On observe donc une bonne adéquation entre besoins de la profession et objectifs de la formation.

Depuis 2013, pour une meilleure concertation, un conseil de perfectionnement commun à deux LP *Produits laitiers* : Basse-Normandie et Franche-Comté se tient annuellement à la Maison du Lait à Paris en présence du responsable national CNAM de la formation, d'un représentant de l'ATLA, de deux Directeurs des Ressources Humaines (DRH) de l'industrie du lait, de l'ensemble des responsables pédagogiques des deux LP et des représentants des apprentis. Il a en charge, au regard des résultats d'insertion, de l'évolution des besoins de la profession, de proposer des évolutions de la formation. Il se penche aussi sur les résultats financiers en lien avec la convention de partenariat.

#### Points forts :

- Cette LP évolue dans un contexte très favorable : conçue et menée en partenariat étroit avec la profession d'où des objectifs de formation particulièrement bien adaptés aux besoins des entreprises du secteur laitier.
- Il s'agit d'une formation proposée à la fois en formation initiale sous statut étudiant, ainsi qu'en formation initiale sous statut apprenti et en formation continue avec une bonne insertion professionnelle et pas de poursuites d'études.
- L'existence d'un conseil de perfectionnement commun à deux LP *Produits laitiers* qui se tient une fois par an à la Maison du Lait à Paris est à souligner.

#### Points faibles :

- Les enseignants de l'université sont peu représentés dans la formation.
- Il n'existe pas de suivi de l'acquisition des compétences, ce qui est regrettable pour une formation par apprentissage.
- Le recrutement est peu diversifié (essentiellement des BTSA).

#### Conclusions et recommandations :

Le contexte normand en termes de présence d'élevage laitier et d'industries de transformations laitières est très favorable à cette LP. La formation a été conçue en partenariat très étroit avec la profession, et elle s'adapte régulièrement à l'évolution des besoins. Il s'agit d'une formation par apprentissage avec, chaque année, des propositions de missions d'apprentissage par les entreprises non pourvues. L'effectif pourrait être donc plus important mais est limité par le nombre de places accordées par la région (12, dérogation à 14 en 2014-2015). La majorité des apprentis (70%) sont issus de BTSA, il conviendra de veiller à la diversification de l'origine en prévoyant une sensibilisation des DUT et des étudiants de deuxième année de licence générale, la mise en place de passerelles pour ces derniers et une préparation à l'apprentissage.

L'insertion professionnelle est très satisfaisante, il n'y a pas de poursuites d'études.

Toutefois en l'absence de centralisation des informations sur le suivi des diplômés, la qualité de l'insertion n'est pas connue, notamment l'adéquation entre les objectifs de formation et l'emploi occupé. C'est une lacune qu'il s'agit de

comblent car il est indispensable de connaître les emplois des diplômés afin d'adapter la formation aux besoins des entreprises.

Le dossier présenté ne témoigne pas d'une prise en compte réelle des exigences de l'apprentissage et notamment n'apporte pas d'information sur le calendrier de l'alternance. Il est fortement recommandé, si ce n'est pas déjà le cas, d'adapter les modalités d'évaluation aux spécificités de l'apprentissage par la mise en place du suivi de l'acquisition des compétences.

Il serait souhaitable que les responsables de cette formation explorent, en accord avec la profession, des solutions afin d'accroître les effectifs. Les contrats de professionnalisation constituent une piste possible. L'établissement devrait aussi envisager des possibilités de mutualisations avec la licence professionnelle de génie biologique menée aussi en partenariat avec l'ENIL de St-Lô.

Il conviendrait également de s'interroger sur l'importance à accorder à l'anglais (même si déjà présent dans les enseignements) afin de faciliter l'insertion des diplômés au sein d'entreprises délocalisées de certains grands groupes (Danone, Lactalis). De même, il y a lieu d'explorer, en concertation avec les grands groupes laitiers et les services des différentes ambassades, l'accueil d'étudiants étrangers en provenance des pays ayant une filiale d'un groupe laitier.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Les connaissances et les compétences attendues sont clairement définies, le cursus de cette LP est cohérent avec les objectifs de formation : diplômés possédant la connaissance des produits laitiers et la maîtrise de leur production, et capables de manager des ressources humaines et matérielles tout en maîtrisant les technologies et les procédés afin de produire les produits laitiers demandés, en quantité et qualité.</p> <p>Pour l'atteinte de l'ensemble de ces objectifs (connaissances et compétences) le cursus comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une UE d'harmonisation des connaissances en biochimie, biologie moléculaire, microbiologie et technologie laitière ;</li> <li>- différentes UE qui développent des compétences dans les domaines de la connaissance de l'entreprise (UE1), de l'animation d'une équipe et d'un atelier (UE2), celui de la fabrication d'un produit laitier incluant les connaissances scientifiques et industrielles indispensables (UE3, 4 et 5) et celui du management de la performance globale d'un atelier (UE6 et 7) ;</li> </ul> <p>Elles sont complétées par le projet tuteuré et la mission en entreprise d'une durée de 29 semaines puisqu'il s'agit d'une formation par apprentissage. Les missions sont conformes aux objectifs de formation.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>La LP <i>Produits laitiers</i> est positionnée dans le champ BISE au sein duquel existent d'autres formations en agro-alimentaire : DUT, LP, Master et formation d'ingénieurs. Ce positionnement lui permet de se situer dans un environnement scientifique très favorable.</p> <p>Cette formation est particulièrement bien adaptée au regard de l'importance du secteur laitier de la grande région Normandie. En effet, l'industrie laitière emploie 21 % de l'effectif salarié de l'agroalimentaire régional et contribue à 25 % du chiffre d'affaires de la filière agroalimentaire normande. De nombreuses grandes entreprises ont des établissements implantés en Normandie : Compagnie des Fromages - Richemonts, Lactalis Nestlé Ultra Frais, Bel et Danone...</p> <p>L'industrie laitière est fortement impliquée au sein de cette formation. C'est l'ATLA (Association des Transformateurs Laitiers) regroupant la FNCL (Fédération Nationale des Coopératives Laitières) et la FNIL (Fédération Nationale des Industries Laitières) qui, en partenariat avec les organismes de formation et le Ministère en charge de l'Agriculture, a été à l'initiative de cette formation ainsi que de deux autres LP <i>Produits laitiers</i>. Les professionnels de l'industrie laitière sont très impliqués : présence au sein de la formation, du comité de perfectionnement ou encore accueil des étudiants en stage et en mission pour les apprentis.</p>

<p>Equipe pédagogique</p>	<p>Les responsabilités de chaque établissement sont précisées au sein de la convention de partenariat entre l'établissement, le CNAM et les ENIL.</p> <p>Un responsable pédagogique assure la coordination de la formation sur les trois sites. Il est également responsable du site de Caen et assure le bon déroulement de la formation en relation avec les responsables de chacun des autres sites.</p> <p>La répartition des enseignements entre enseignants de l'établissement, ceux des autres établissements et professionnels est la suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enseignants de l'établissement (ESIX) : 16 %</li> <li>- CNAM : 3 %</li> <li>- ENIL St Lô : 25 %</li> <li>- ENIL Surgères : 15 %</li> <li>- Professionnels : 42 %</li> </ul> <p>Ces chiffres montrent, malgré la présence de quelques consultants, une forte implication des professionnels et des ENIL. La part des enseignants de l'établissement est faible. Le CNAM intervient à hauteur de 3 %, ce qui est très faible, mais il assure la gestion de l'apprentissage.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Les effectifs peuvent être assez variables (incident non expliqué en 2013-2014, 6 étudiants) mais se stabilisent autour de 12 (nombre de places accordées par la région pour l'apprentissage), tous en apprentissage. Le nombre d'apprenants pour l'année 2014-2015 est de 14 apprentis grâce à une dérogation obtenue auprès de la région. Il est noté dans le rapport d'autoévaluation que chaque année une vingtaine de propositions d'apprentissage émises par les entreprises ne sont pas pourvues.</p> <p>Pour la majorité, les étudiants sont issus des BTS des lycées partenaires. Ceci s'explique, sans doute, par le fait qu'il s'agit d'une formation par apprentissage, les employeurs préférant recruter des apprentis ayant déjà une connaissance du secteur et des compétences dans le domaine. Il conviendra toutefois d'explorer les modalités de recrutement en L2.</p> <p>Le taux de réussite est satisfaisant : 100 % les dernières années.</p> <p>L'insertion est très bonne et on n'observe quasiment pas de poursuites d'études.</p> <p>On observe donc une bonne adéquation entre besoins de la profession et objectifs de la formation. Une analyse fine des emplois réellement occupés permettrait cependant de mieux apprécier l'adéquation compétences-métiers.</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>La recherche n'est pas la finalité de cette licence professionnelle. Néanmoins, il existe des liens avec les activités de recherche de l'Université de Caen Basse-Normandie (l'E.A. 4651). Des publications communes associant travaux d'étudiants et un enseignant chercheur ont été produites.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Le lien avec les professionnels est très fort car c'est la branche laitière nationale dans son ensemble qui appuie cette formation. Les compétences professionnelles ont été définies en fonction des besoins du terrain et dans le cadre d'une concertation étroite entre les équipes pédagogiques et la branche professionnelle. Ces dernières sont parfaitement décrites dans la fiche RNCP. Comme il s'agit aussi d'une formation par apprentissage avec une alternance qui prévoit 29 semaines, le lien est permanent avec l'entreprise.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Le projet tuteuré, d'une durée de 140 heures, est mené toute l'année à partir du mois de novembre et est encadré par un enseignant. Les sujets peuvent être proposés par les étudiants, par les ENIL ou par les entreprises, 8 ECTS lui sont attribués.</p> <p>La totalité des étudiants étant en apprentissage, il est très regrettable de n'avoir aucune information sur le rythme de l'alternance, les modalités de suivi, les relations avec l'entreprise, l'existence ou non du livret d'apprentissage. Il est également très surprenant que les modalités d'évaluation de la formation par apprentissage ne s'appuient pas sur le</p>

	<p>suivi de l'acquisition des compétences alors que celles-ci sont parfaitement définies au sein de la fiche RNCP.</p> <p>Il est suggéré aux responsables de cette formation d'adapter l'évaluation en mettant en place des modalités concrètes d'acquisition des compétences en entreprise en relation très étroite entre le tuteur établissement et le tuteur entreprise.</p>
Place de l'international	<p>Malgré les partenariats avec des groupes possédant des filiales à l'étranger (Lactalis par ex) aucun étudiant n'a, jusqu'à présent, effectué un séjour à l'étranger. Il est vrai que, s'agissant d'une LP par apprentissage, ils sont très difficiles à concrétiser en raison d'un certain nombre de complications administratives, du calendrier de l'alternance qui impliquerait de nombreux déplacements, et sachant qu'un étudiant apprenti est placé sous la responsabilité administrative de l'entreprise employeur. Malgré ces difficultés, une réflexion sur la mobilité des apprentis de cette LP mérite d'être engagée avec les partenaires de la profession, notamment dans le cas de groupes possédant des filiales à l'étranger.</p> <p>Des cours d'anglais préparant au BULATS (Business Language Testing Service) sont mis en place et valide un niveau 1, nécessaire pour l'obtention du diplôme.</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Cette formation est accessible à des publics très divers : L2 biologie, chimie, physique, des DUT et BTS. Il existe une formation continue pour des techniciens et agents de maîtrise ayant une expérience professionnelle et souhaitant acquérir des compétences après validation des acquis de l'expérience. En réalité, le public est composé essentiellement de BTSA issus, pour la plupart, des lycées partenaires, et optant pour l'apprentissage.</p> <p>Des modalités de recrutement de L2 sont à envisager (mise en place de modules de préparation en L2).</p> <p>Des modules d'harmonisation et de mise à niveau sont proposés en début de formation et un accompagnement individuel et personnalisé des étudiants est mis en place via un enseignant référent identifié.</p> <p>Le recrutement se fait sur dossier et entretien.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Cette formation est ouverte en formation initiale sous statut étudiant et apprenti ainsi qu'en formation continue. Des possibilités de VAE existent également.</p> <p>La totalité de l'effectif est, ces dernières années, constituée d'apprentis mais il n'y a aucune information sur les modalités concrètes de l'alternance.</p> <p>Les enseignements sont majoritairement proposés en présentiel, une période commune de formation est organisée au niveau national pendant deux jours à la Maison du lait à Paris.</p> <p>La formation est accessible aux handicapés à condition que la situation de handicap soit compatible avec les postes de travail en industrie laitière. La préparation au C2I est proposée à tous les étudiants ne l'ayant pas validé (son obtention ne conditionne pas l'obtention du diplôme). Ils disposent des espaces numériques de travail de l'université de Caen, du CNAM et des ENIL.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Les modalités d'évaluation ainsi que celles liées à la délivrance du diplôme sont bien décrites. Elles sont conformes à l'arrêté LP de 1999. Les jurys sont classiques avec 25 % de professionnels. L'obtention de l'année de LP donne droit à un total de 60 ECTS.</p> <p>Il est regrettable que le suivi de l'acquisition des compétences ne soit pas formalisé, surtout dans le cas d'une formation par apprentissage</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Il n'y a pas, pour l'instant, de dispositif de suivi des compétences acquises. L'établissement indique qu'un livret numérique pour l'apprenti est en cours de préparation pour les ingénieurs et devrait être disponible très prochainement pour les apprentis de la LP. On rappelle que le livret d'apprentissage est une obligation.</p> <p>Il est indispensable de mener une réflexion sur les modalités d'acquisition des compétences et de les mettre en pratique au plus vite.</p>



Suivi des diplômés	<p>Le suivi des diplômés est effectué, pour les apprentis, par l'ENIL de St Lô par des enquêtes et courrier électronique mais sans centralisation des informations. Le rapport ne renseigne pas sur les liens éventuels avec l'évolution de la formation en termes d'adaptations éventuelles. Toutefois, il mentionne dans le point 10 (conseil de perfectionnement) que les résultats d'enquêtes sont transmis au conseil de perfectionnement.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Depuis 2013, pour une meilleure concertation, le conseil de perfectionnement est commun à deux des LP <i>Produits laitiers</i> : Basse-Normandie et Franche-Comté. Il se tient à Paris en présence du responsable national CNAM de la formation, d'un représentant de l'ATLA, de deux DRH de l'industrie du lait, de l'ensemble des responsables pédagogiques des 2 LP et des représentants des apprentis. Il est bien structuré et permet de réaliser un suivi du fonctionnement pédagogique de la LP, d'analyser les flux, de faire un bilan sur les compétences des étudiants, de réaliser une analyse de l'insertion professionnelle des diplômés. Il permet également d'analyser la gestion financière de la licence, en accord avec les termes de la convention de partenariat.</p> <p>L'autoévaluation par les étudiants est bien faite. La formation est évaluée par les étudiants de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bilan à l'issue de chaque période d'alternance avec les étudiants,</li> <li>- bilan à la fin de la formation avec les étudiants,</li> <li>- enquêtes à l'aide d'un questionnaire élaboré par le CNAM.</li> </ul> <p>L'ensemble des données est transmis au conseil de perfectionnement. Elles serviront, avec d'autres informations sur les retours d'insertion, l'adaptation des apprentis, etc... à réaliser le bilan de la formation.</p>

# Observations de l'établissement

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

Licence professionnelle Industries agroalimentaire, alimentation  
spécialité Produits laitiers, champ de formation Biologie intégrative,  
santé, environnement

---

Pages 4 et 6 :

La répartition des 420 heures d'enseignement (hors harmonisation) entre les différents partenaires est la suivante :

- Enseignants de l'établissement (ESIX) 16%
- CNAM 16%
- ENILs 50%
- Professionnels sollicités par les divers partenaires : 18%.

A ces heures s'ajoutent l'encadrement des projets tutorés, des apprentis et l'évaluation de l'activité en entreprise, qui mobilisent à la fois les enseignants de l'ESIX (pour 1/3 environ du temps passé) et des ENILs (2/3 du temps passé).

Le Président de l'Université  
de Caen Normandie,



Pierre DENISE