



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires. 2016, Université du Maine. hceres-02039632

**HAL Id: hceres-02039632**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039632>**

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 Hygiène et sécurité des productions agro- alimentaires

- Université du Maine

# 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 : Sciences, technologie, ingénierie

Établissement déposant : Université du Maine

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La Licence professionnelle (LP) *Industries agro-alimentaires*, spécialité *Hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires* (HESPAA) portée par l'institut universitaire de technologie (IUT) de Laval accueille en moyenne 20 étudiants par promotion. Elle a pour objectif principal de former des assistants qualité, poste clé dans une industrie agro-alimentaire puisque à l'interface entre le laboratoire de contrôle qualité et la production. Les diplômés occupent des postes en lien avec l'hygiène et la sécurité en entreprise tels qu'assistant qualité, chef d'équipe en entreprise de nettoyage industriel, auditeur en restauration collective, responsable de ligne de production, formateur hygiène.

## Synthèse de l'évaluation

Seule formation de niveau Bac+3 portant sur la qualité en agro-alimentaire, la LP *HESPAA* vient compléter l'offre de formation dans le domaine biologie, alimentation et santé de l'Université du Maine. L'acquisition des compétences techniques au travers de quatre grandes unités d'enseignement (UE cours scientifiques, microbiologie appliquée à l'hygiène, hygiène des procédés et management de l'hygiène) est proposée par la voie de la formation initiale ou (depuis 2013) par la voie de l'apprentissage. Les enseignants du département de génie biologique de l'IUT de Laval assurent la formation en génie des procédés, microbiologie et biochimie. Le lycée agricole de Laval et le pôle « Hygiène industrielle, environnement et sécurité alimentaire » de Laval Mayenne Technopole viennent compléter la formation en génie alimentaire et hygiène des personnels et mettent à disposition leur halle alimentaire.

Les sujets de projets tutorés sont développés à partir d'une thématique industrielle innovante et sont menés en partenariats avec des industriels et la LP *Commerce agroalimentaire et agrofournitures* (LP CAA) de l'Université du Maine.

En grande majorité, les étudiants sont issus d'une formation type brevet de technicien supérieur (BTS) ou brevet de technicien supérieur agricole (BTSA), ce qui est assez classique en licence professionnelle mais conduit à s'interroger sur le manque de diversité des publics recrutés (trop peu d'étudiants issus de licence (L2) ou titulaires d'un diplôme universitaire de technologie (DUT)). L'accent est mis sur la mobilité entrante avec l'accueil de deux étudiants mexicains dans chaque promotion via le projet MEXPROTEC développé par l'IUT avec le Mexique.

Malgré un bon taux de réussite (90 à 100 %), le nombre de contrats d'apprentissage reste faible, de l'ordre de cinq pour les deux dernières années. L'insertion professionnelle des diplômés est bonne (88 %) cependant le dossier manque de données concernant la qualité de cette insertion (types d'emploi, entreprises recrutantes).

## Points forts :

- L'excellent taux d'insertion professionnelle (88 %) ;
- La mutualisation des sujets de projets tutorés sur une thématique industrielle innovante avec la licence professionnelle *Commerce agroalimentaire et agrofournitures*.
- La mobilité entrante d'étudiants mexicains dans le cadre d'un projet MEXPROTEC.
- Une équipe d'enseignants qui s'investit dans l'accompagnement pédagogique des étudiants.

Points faibles :

- Le nombre de contrat en apprentissage encore trop faible.
- Peu d'étudiants de DUT, L2 ou L3.
- Aucun étudiant participant au conseil de perfectionnement.
- Le manque de détails sur les emplois occupés par les diplômés.

Recommandations :

L'équipe pédagogique doit se mobiliser pour convaincre les entreprises de recruter plus d'apprentis et ainsi installer de façon pérenne la formation en apprentissage lors du prochain contrat.

Il conviendrait également d'encourager l'accueil de publics diversifiés (BTS, DUT, étudiants étrangers) en mettant l'accent sur un recrutement plus local, concernant notamment des étudiants issus de l'IUT de Laval.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Les objectifs de la LP <i>HESPAA</i> sont clairement définis et en adéquation avec la fiche RNCP. L'acquisition de compétences en hygiène et sécurité dans le domaine agroalimentaire s'effectue à travers quatre unités d'enseignement (UE) académiques représentant 400 heures, auxquelles s'ajoutent les UE de projet tutoré (150 heures) et de stage (d'une durée de 16 semaines pour les étudiants en formation initiale). Une UE de « positionnement scientifique » permet, par le biais d'une mise à niveau en microbiologie et en génie des procédés, d'intégrer un large public d'étudiants. La formation peine cependant à décrocher des contrats d'apprentissage, le nombre d'apprentis pour les deux années précédentes ne dépassant pas cinq.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Seule licence proposée dans la qualité en agro-alimentaire, elle vient compléter l'offre de formation dans le domaine biologie, alimentation, santé de l'Université du Maine. Les compétences du département de génie biologique de l'IUT de Laval sont complétées par celles de deux établissements de proximité, le lycée agricole de Laval et le pôle « Hygiène industrielle, environnement et sécurité alimentaire » de Laval Mayenne Technopole. Une démarche de complémentarité, notamment en ce qui concerne les offres de stage, existe avec l'IUT d'Angers qui offre une licence professionnelle <i>Industrie agro-alimentaire et alimentation, spécialité Métiers des industries alimentaires et biologiques</i>. L'ouverture de formations sur la même thématique en région Grand Ouest apparaît être une préoccupation pour l'équipe pédagogique en termes de concurrence potentielle.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>Le pilotage de la formation est assuré par une équipe pédagogique de sept enseignants ou enseignants-chercheurs du département Génie biologique de l'IUT de Laval, qui assurent 230 heures d'enseignement. Un collectif d'enseignants du lycée agricole et des vacataires professionnels, représentatifs de la pluridisciplinarité de la formation, participent aussi aux enseignements. Les professionnels interviennent pour 25 % des enseignements, ce qui est en accord avec la réglementation. Le fonctionnement de la licence est régulièrement discuté au sein de l'IUT lors des réunions de département.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>L'effectif sur les cinq dernières années est assez fluctuant (entre 14 et 24 étudiants) parmi lesquels seulement cinq apprentis par promotion. Ce déséquilibre entre le nombre d'étudiants en formation initiale et en apprentissage entraîne des contraintes et des aménagements d'emploi du temps difficiles à gérer par l'équipe pédagogique.</p> <p>Le taux d'insertion professionnelle à 30 mois est excellent (88 %). Le recrutement se fait souvent dans l'entreprise d'accueil du stagiaire.</p> <p>Suite aux précédentes recommandations de l'AERES, l'accent a été mis sur</p>

	<p>la réduction des poursuites d'études qui se situe aujourd'hui à 20 %, ce qui est relativement important mais acceptable.</p>
<p>Place de la recherche</p>	<p>La licence professionnelle affiche des liens étroits avec le milieu scientifique universitaire en microbiologie, biochimie et toxicologie grâce à l'intervention d'enseignants-chercheurs de l'IUT de Laval, rattachés au laboratoire universitaire Mer Molécules, Santé (MMS).</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La structuration du cursus, le supplément au diplôme et la fiche répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) renvoient aux mêmes éléments de formation, ce qui renforce la lisibilité de la licence et de ses débouchés.</p> <p>Une part importante de la formation est réservée aux projets tutorés (150 heures). L'implication des entreprises dans le choix des sujets et le suivi du travail reflète la volonté de professionnalisation de cette licence.</p> <p>Les professionnels qui par ailleurs participent au suivi des projets et des stages assurent 25 % des enseignements (soit 120 heures), ce qui est conforme aux attentes d'une licence professionnelle.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les étudiants en formation par alternance réalisent un stage de 32 semaines en entreprise. Le stage dure 16 semaines pour les étudiants en formation initiale, mais il est complété par un projet tutoré de 150 heures, préparé (de façon originale) en collaboration avec des étudiants de la LP <i>Commerce agroalimentaire et agrofournitures</i> de Laval (LP CAA). Le suivi est réalisé avec l'aide du personnel du service « Pépinière et développement d'activités innovantes » de Laval Mayenne Technopole ; l'évaluation des projets est confiée à un jury mixant professionnels et enseignants des deux LP.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Le service des relations internationales de l'IUT de Laval propose plusieurs actions d'incitation pour favoriser les échanges internationaux. Même si la mobilité sortante reste anecdotique, l'accent est mis sur la mobilité entrante, ce qui est assez rare pour ce type de formation. En effet, dans le cadre du projet MEXPROTEC développé par l'IUT avec le Mexique, deux étudiants mexicains intègrent chaque année la formation.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement des étudiants est réalisé sur dossier. Les données fournies dans le dossier ne faisant pas état du nombre de candidatures, il n'est pas possible d'évaluer l'attractivité de la formation. En grande majorité, les inscrits pédagogiques sont issus d'une formation type BTS ou BTSA. L'attractivité des étudiants venant de l'IUT (environ cinq par an) ainsi que ceux ayant un niveau L2/L3 (environ deux par an) semble en baisse depuis deux ans.</p> <p>Plusieurs dispositifs d'aide sont déployés tant pour aider les apprentis dans leurs contacts avec les entreprises, que pour une mise à niveau pour des étudiants dont le profil le justifie. L'accompagnement pédagogique des étudiants représente un atout de la formation.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Comme tous les étudiants de l'université, les étudiants de la LP <i>HESPAA</i> disposent d'un environnement numérique de travail permettant, entre autres, l'accès aux informations et la mise à disposition de documents de cours. Une salle informatique en accès libre facilite l'utilisation de cet outil.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les modalités de contrôle des connaissances sont en accord avec les règles d'obtention des diplômes validées par l'établissement. Le jury de délivrance du diplôme est composé d'enseignants permanents, d'enseignants des lycées agricoles partenaires ainsi que de professionnels participant à la formation.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Les acquis des étudiants inscrits en alternance sont régulièrement suivis grâce au livret électronique d'apprentissage (LEA) conçu par le laboratoire d'informatique de l'Université et également utilisé par d'autres formations. Le suivi régulier des projets tutorés et du stage par les tuteurs permet également d'apprécier les acquis.</p>

Suivi des diplômés	Le nombre de répondants aux enquêtes d'insertion est très satisfaisant. Cependant, les informations fournies sont très sommaires et ne font pas l'objet d'une analyse permettant d'identifier les débouchés de la formation, notamment en termes de types d'emplois ou d'entreprises.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	Le fonctionnement de la LP au sein du département génie biologique de l'IUT de Laval est discuté régulièrement en commission pédagogique de la composante. Le conseil de perfectionnement réunit deux fois par an les enseignants du département, les intervenants des lycées agricoles, des professionnels ainsi que des maîtres de stage. L'avis des étudiants, qui ne semblent pas participer à ce conseil, est recueilli via un questionnaire en ligne EVAMAINE piloté par l'Université du Maine.

# Observations de l'établissement



Champ de formation	Sciences, technologie, ingénierie
Intitulé du diplôme	Licence Professionnelle Hygiène Et Sécurité des Productions AgroAlimentaires (HESPAA)

## Observations sur le rapport d'évaluation de l'HCERES

*En réponse aux points suivants évoqués par le comité d'experts, l'équipe de formation souhaite apporter les précisions suivantes :*

### Synthèse de l'évaluation

Depuis l'ouverture de cette formation par alternance, des dispositifs ont été mis en place et sont régulièrement discutés afin d'améliorer le recrutement d'apprentis. Ils sont décrits plus loin dans ce document.

Concernant le recrutement des étudiants issus de l'IUT de Laval, une présentation de la formation est faite devant toute la promotion. Une réunion de présentation détaillée est ensuite proposée aux étudiants intéressés.

Afin de renforcer le recrutement, la formation est représentée lors des salons des étudiants et forums de l'enseignement supérieur. De plus, un stand dédié spécifiquement à la LP est présent aux portes ouvertes de l'IUT de Laval.

Afin d'augmenter l'accueil de publics diversifiés, la plaquette de la formation est envoyée à tous les BTS et DUT de la filière et ce sur toute la France.

### Analyse

#### Adéquation du cursus avec les objectifs de la formation

Afin d'augmenter le nombre de contrats d'apprentissage, plusieurs dispositifs ont été mis en place :

- Des « Petits déjeuners de l'alternance » sont organisés tous les 3 mois par le pôle alternance. Les entreprises sont invitées à participer à un échange, où la responsable présente l'alternance et peut répondre aux interrogations des entrepreneurs afin de valoriser la formation et de les inciter à accueillir des apprentis.
- Une action commerciale a été mise en place sur les mois de mai et juin pour démarcher les entreprises du territoire.
- Les vacataires professionnels qui interviennent dans la formation sont régulièrement consultés pour faire évoluer les enseignements
- Le calendrier de la LP est spécifiquement construit pour donner satisfaction aux souhaits des entreprises
- Des plaquettes spécifiques de l'alternance ont été élaborées et sont envoyées aux entreprises à partir d'une base de données mis en place à l'IUT.

Lors de visites des étudiants en stage par les enseignants, cette plaquette est systématiquement distribuée aux entreprises.

#### Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite

Sur les 5 dernières années, le nombre de candidatures est compris entre 60 et 80. Sur la totalité des dossiers reçus, environ 30% proviennent de DUT et 50% de BTS, BTSA. Les étudiants admis en liste principale représentent 60% de DUT et 30% de BTS BTSA. La présence de formations sur la même thématique dans le grand ouest engendre un grand nombre de désistements principalement de DUT. Concernant les étudiants de L2 -L3, ils sont très peu nombreux à candidater. Depuis cette année, afin de pallier ce problème, la plaquette de la formation a été envoyée à tous les responsables de L2-L3 du « grand ouest ». Une articulation renforcée avec la licence de Biologie de l'UFR Sciences et techniques sera mise en œuvre à partir de 2017 dans le cadre de la spécialisation progressive en L2.

### Suivi des diplômés

Les étudiants diplômés sont essentiellement embauchés en tant qu'assistants qualités et dans une moindre mesure en tant que techniciens qualités dans des grands groupes de l'agro-alimentaire mais également dans des PME. Certains d'entre eux sont devenus en interne responsables qualité.

### Conseil de perfectionnement Procédures d'autoévaluation

Les étudiants ne participent pas au conseil de perfectionnement car ils ne sont généralement pas disponibles. Cependant, en plus du questionnaire en ligne EVAMAINE, une rencontre a lieu avec les étudiants et le responsable de formation afin de recueillir leurs remarques et suggestions sur la formation. Celles-ci sont ensuite évoquées lors du conseil de perfectionnement.

Pour Le Président de l'Université du Maine

La Vice Présidente FVU

Anne DESERT

