



HAL
open science

Licence professionnelle Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation. 2016, Université d'Auvergne - UDA. hceres-02039671

HAL Id: hceres-02039671

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039671>

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 alimentaires de terroir : innovation et valorisation

- Université d'Auvergne - UdA (déposant)
- VETAGRO SUP

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,¹

Michel Cosnard, président

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

¹ 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, technologies, santé

Établissement déposant : Université d'Auvergne - Uda

Établissement(s) cohabilité(s) : VETAGRO SUP

La licence professionnelle *Produits alimentaires du terroir : innovation et valorisation* a pour objectif de former des cadres techniques ou des assistants ingénieurs capables d'avoir une vision complète et synthétique des aspects technologiques et réglementaires relatifs aux produits alimentaires du terroir.

Le projet pédagogique est structuré autour de la production, la qualité, la commercialisation et la gestion de projets innovants concernant les produits du terroir. La formation est complétée par des enseignements professionnels généraux et des enseignements transversaux. L'ouverture d'un parcours par alternance est prévu en 2015-2016.

Les étudiants titulaires du DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) Génie biologique, d'une deuxième année de licence (L2) ou d'un BTS (Brevet de Technicien Supérieur), ainsi que les étudiants étrangers justifiant de niveau équivalent à Bac+2 dans les domaines Sciences, Technologie, Santé, peuvent intégrer la formation. La proportion d'un tiers de DUT, L2 et BTS est un des critères de recrutement des candidats. La formation est également ouverte aux candidats après une validation des acquis de l'expérience (VAE). Les enseignements se déroulent sur les sites de l'Institut Universitaire de Technologie (IUT, Département Génie Biologique) de l'Université d'Auvergne et sur celui de l'école d'ingénieur VETAGRO SUP, ainsi que sur les sites des partenaires de la formation que sont l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV), du Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole George Pompidou (LEGTA) et de l'Ecole Supérieure Européenne de Packaging (ESEPAC).

Synthèse de l'évaluation

La licence professionnelle (LP) *Produits alimentaires du terroir : innovation et valorisation* répond aux enjeux régionaux et aux besoins du secteur agroalimentaire en lien avec le terroir. Les cohabilitations et la participation des partenaires permettent de renforcer son caractère professionnalisant. La part des enseignements assurée par les partenaires est de 32 %. L'effectif est en diminution avec huit étudiants en 2014-2015 contre 23 en 2010-2011. Les responsables de la formation ont mené différentes actions de communication et ont mis en place une formation par alternance pour améliorer son attractivité. La formation s'appuie, pour 36 % du volume d'heures d'enseignement, sur des intervenants professionnels. Un projet innovation et un projet tutoré permettent d'accompagner les étudiants dans leur projet personnel et professionnel. L'adéquation des compétences acquises en fonction des attentes des entreprises d'accueil des étudiants pour leur stage est évaluée par un bilan de compétences. Le taux d'insertion professionnelle, hors poursuites d'études, six mois après l'obtention du diplôme est, sur les trois dernières années, de 90,8 % avec un taux de poursuite d'étude compris entre 20 % et 31 %. Cependant, 45 % des diplômés sont employés à des postes de niveau inférieur à ceux correspondant à la licence professionnelle.

Points forts :

- Formation labélisée par le pôle de compétitivité Céréales Vallée et adossée de ce fait à un environnement professionnel favorable.
- Part importante des enseignements assurée par des professionnels.
- Projet tuteuré accompagnant les étudiants ayant un projet professionnel de création d'entreprise.
- Evaluation de l'adéquation des compétences acquises avec les entreprises accueillant les stagiaires.
- Conseil de perfectionnement actif.

Points faibles :

- Faible attractivité et faible effectif.
- Actions limitées en termes d'aide à la réussite.
- Participation faible du responsable de la formation dans les enseignements.
- Aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation n'apparaissant pas dans le projet pédagogique.

Recommandations :

La baisse de 50 % de l'effectif, déjà signalée lors de la précédente évaluation, est préoccupante. L'ouverture d'un parcours par alternance en 2015-2016 permettra sans doute d'améliorer l'attractivité de la formation. De même, l'employabilité, aujourd'hui à des niveaux de qualification inférieurs à ceux attendus pour des diplômés de LP, est préoccupante et doit être améliorée. Ce point a également été soulevé à la précédente évaluation. La mise en place de cours de soutien si nécessaire, et l'adaptation du parcours (formation sur deux ans, recours au numérique) pourrait être envisagées pour permettre un accompagnement individualisé des étudiants en difficultés. Si le projet pédagogique inclut les aspects réglementaires, il serait souhaitable de mettre en évidence l'adéquation du projet pédagogique aux objectifs avancés.

Il serait souhaitable de renforcer les enseignements d'anglais. De même, il serait souhaitable que les partenaires de la formation soient davantage impliqués dans la formation. Enfin, l'autoévaluation et l'évaluation par les étudiants de la formation pourraient être complétées et gagneraient à être plus précises.

Analyse

| | |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Adéquation du cursus aux objectifs</p> | <p>Le projet pédagogique proposé est en adéquation avec les objectifs de la formation, en ce qui concerne les aspects technologiques et économiques relatifs aux produits alimentaires, mais seules deux unités d'enseignement (UE) sur cinq portent sur les produits du terroir. Cela se justifie par le fait que les autres UE traitent d'aspects généraux ou transversaux qui, concernant tous les produits, incluent de fait les produits du terroir.</p> <p>Cependant, l'aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation, n'apparaît pas dans le projet pédagogique.</p> <p>Les aspects « innovation » apparaissant dans l'intitulé de la formation mais pas dans les objectifs, gagneraient à être ajoutés. La formation prévoit en outre un parcours par alternance (rentrée 2015-2016) ; cependant le dossier ne fait pas état des partenaires entreprises qui s'engageraient à accueillir des étudiants apprentis à la rentrée 2016.</p> |
| <p>Environnement de la formation</p> | <p>La formation est une des trois formations de niveau licence proposées dans ce domaine en France et la seule dans la région Auvergne. L'environnement académique permet l'accueil de candidats diplômés de DUT et de BTS ainsi qu'une poursuite d'étude en master. La formation a obtenu la labellisation par le pôle de compétitivité Céréales Vallée et est adossée de ce fait à un environnement professionnel favorable.</p> |
| <p>Equipe pédagogique</p> | <p>La formation s'appuie à 36 % du volume d'heures d'enseignement, sur des intervenants professionnels de différentes entreprises et des représentants du ministère de l'agriculture. Les chiffres ne sont cependant pas clairs. La part des enseignements assurée par les partenaires de la formation est faible : par exemple, 5,6 % pour VETAGRO SUP (23,5 heures) établissement cohabilité et 7,2 % pour ENILV (30 heures) établissement impliqué dans la formation.</p> <p>Le pilotage de la formation est assuré par le responsable pédagogique de l'Université d'Auvergne et deux référents dont un de VETAGRO SUP et le second du lycée agricole George Pompidou. Le responsable de la formation n'intervient que pour 9 heures dans le volume horaire de la formation.</p> |

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Effectifs et résultats</p> | <p>On constate une diminution de l'effectif de 50 % (huit candidats en 2014 contre 16 en moyenne entre 2010 et 2014). L'analyse des causes par des enquêtes suggèrent que les candidats préfèrent des formations par apprentissage. Les responsables de la formation ont donc mis en place cette formation à la rentrée 2016-2017 et essaient de renforcer l'attractivité de la formation. Le taux de réussite est de 89 %. Il est en progression par rapport à la précédente évaluation (83 %).</p> <p>Le taux d'insertion professionnelle est de 83,5 % incluant semble-t-il le taux de poursuite d'études qui est entre 23 % et 33 %. Le taux réel d'insertion professionnelle est donc d'environ 50 %. La précédente évaluation conseillait de limiter la poursuite d'études. Les responsables de la formation ont essayé de mettre en place des mesures (participation aux salons, journées portes ouvertes, communication auprès des lycées agricoles), sans effet. Les emplois occupés sont en adéquation avec les débouchés attendus pour la formation. Cependant un nombre important des diplômés en activité sont employés en contrat à durée déterminée (40 % à 50 %). 45 % des diplômés sont employés à des postes de niveau inférieur à ceux correspondant à la licence professionnelle.</p> |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Place de la recherche</p> | <p>L'adossement à la recherche est faible et est principalement représenté par la participation aux enseignements des enseignants-chercheurs (19 %), ce qui est normal pour une licence professionnelle.</p> |
| <p>Place de la professionnalisation</p> | <p>Différentes interventions pédagogiques permettent des mises en situation et un contact avec le monde socio-professionnel à travers des visites, projets, stages et la mise en place d'un parcours par apprentissage. Un accompagnement à travers les projets tuteurés est également prévu pour l'étude de la faisabilité de projet de création d'entreprise. Les futurs entrepreneurs peuvent participer à un concours de création d'entreprise.</p> <p>L'IUT de Clermont-Ferrand possède un Pôle Entreprises qui assure la liaison entre formation et entreprise.</p> |
| <p>Place des projets et stages</p> | <p>Le projet tuteuré est donné par des professionnels pour un groupe de trois à quatre étudiants : 150 heures, 5 ECTS (crédits européens). L'évaluation est réalisée sur la base d'un mémoire avec soutenance orale et tient compte de l'appréciation du tuteur en entreprise. Les étudiants peuvent suivre un projet et un concours de création d'entreprise.</p> <p>Le stage est d'une durée comprise entre 12 et 16 semaines. Il est réalisé majoritairement en petites et moyennes entreprises - PME - (67 %), principalement au niveau local ou départemental (58 %). Ce sont les étudiants qui recherchent leurs stages. Le projet de stage est ensuite validé par l'équipe pédagogique, et le suivi est réalisé par un tuteur en entreprise et un tuteur académique. Une visite est prévue à mi-parcours. L'évaluation du stage est réalisée sur la base d'un mémoire, une soutenance orale et l'appréciation du tuteur en entreprise.</p> <p>En ce qui concerne la formation par alternance, il semble cependant qu'il n'y ait pas d'anticipation du responsable de la formation dans la recherche d'entreprises prêtes à embaucher des étudiants apprentis à la rentrée 2016. Ce point est important car l'apprentissage apparaît comme un point clé de l'attractivité de cette formation pour les étudiants.</p> |
| <p>Place de l'international</p> | <p>L'ouverture internationale de la formation se limite à l'accueil d'étudiants étrangers (deux étudiants). Il n'y a pas de mobilité à l'étranger des étudiants pour leur stage. Cela est en cohérence avec les objectifs de la formation.</p> <p>Les cours de langue anglaise sont prévus mais ne semblent pas avoir été mis en place car ils n'apparaissent pas dans la liste des UE.</p> |
| <p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p> | <p>Le recrutement de près de 60 % des étudiants est local ou régional. Les données sont incomplètes sur le sujet car l'origine des candidats en fonction de leur formation d'origine n'est pas précisée. Il est indiqué que les objectifs d'un tiers de recrutement d'étudiants issus de L2 ne sont pas atteints malgré des actions de diffusion d'information auprès des étudiants de L2 des universités auvergnates. Ces actions ne sont pas précisées.</p> |

| | |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modalités d'enseignement et place du numérique | <p>Des cours en visioconférence sont dispensés dans le cadre des enseignements sur l'e-commerce. Les plateformes numériques permettent les échanges d'informations.</p> <p>La formation a accueilli deux d'étudiants en formation continue avec aménagement du parcours si nécessaire. L'admission par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) est possible mais une seule a abouti. L'accueil d'étudiants en situation de handicap est prévu mais les autres situations ne sont pas évoquées. Les spécificités du calendrier d'enseignement en alternance par rapport aux enseignements en formation initiales ne sont pas précisées.</p> |
| Evaluation des étudiants | <p>Les modalités de contrôle des connaissances, la composition et les modalités de fonctionnement des jurys sont clairement décrites de même que les règles de délivrance des ECTS (crédits européens) et du diplôme. La compensation entre UE s'effectue sans note éliminatoire. La semestrialisation ne sera mise en place qu'en 2016-2017.</p> |
| Suivi de l'acquisition des compétences | <p>L'acquisition des compétences est principalement réalisée en concertation avec les entreprises d'accueil pour les stages, permettant l'évaluation de l'adéquation entre la formation et les attentes des entreprises. La méthode de vérification de l'acquisition des compétences par l'étudiant n'est cependant pas rapportée. Un bilan de compétences acquises en entreprise est également effectué et est pris en compte dans l'évaluation des stages. Cette démarche est très intéressante mais d'autres compétences acquises au cours de la formation pourraient être évaluées auparavant par les tuteurs académiques.</p> |
| Suivi des diplômés | <p>Le suivi des diplômés est réalisé par l'observatoire de l'insertion professionnelle et de la vie étudiante (OIPV) de l'Université d'Auvergne, certifié ISO 9001. Il est réalisé à travers trois enquêtes (après la soutenance, à un an et à 30 mois) et le résultat est communiqué au conseil de perfectionnement.</p> |
| Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation | <p>Le conseil de perfectionnement se réunit deux fois par an. Il est constitué des intervenants académiques, d'étudiants et de professionnels. Les comptes rendus sont joints en annexe du dossier.</p> <p>La participation des professionnels au conseil de perfectionnement est supérieure à 25 % sans précision supplémentaire.</p> <p>Les évaluations de la formation par les étudiants par questionnaire portent sur des aspects généraux et n'évaluent pas chaque enseignement. Les modalités d'autoévaluations ne sont pas précisées. L'autoévaluation a permis de mettre en avant les faiblesses de la formation vis-à-vis de l'apprentissage, absent du cursus.</p> |

Observations de l'établissement

Observations sur le rapport d'évaluation de la formation

Licence professionnelle

Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation

Numéro de rapport : S3LP170012584

PJ : Annexe : Calendrier de l'alternance 2015-2016 pour les contrats de professionnalisation

Rapport d'évaluation :

1-« Points faibles : Aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation n'apparaissant pas dans le projet pédagogique »

« Si le projet pédagogique inclut les aspects réglementaires, il serait souhaitable de mettre en évidence l'adéquation du projet pédagogique aux objectifs avancés »

« Cependant, l'aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation n'apparaît pas dans le projet pédagogique »

- Observations point 1 :

L'équipe pédagogique ainsi que le conseil de perfectionnement ont mis en avant la difficulté de créer une UE ou des modules où ne seraient abordés que les aspects réglementaires à cause de leur diversité. Ainsi ces aspects sont abordés dans les enseignements de la licence dans les UE1, UE3, UE4 et UE5, comme montré dans le tableau ci-dessus.

| Unités d'enseignements | Modules | Matière | Aspects réglementaires/Exemples |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UE1 : Production de produits alimentaires de terroir | Fabrication d'un produit alimentaire de terroir Outils de production et ateliers de transformation | Génie alimentaire Conception d'ateliers | Bonnes pratiques de fabrication et dénominations d'usage Règlement sur les additifs Règlement sur l'étiquetage Règlementation sur les produits de nettoyage et de désinfection... |
| UE3 : Qualités hygiène et sécurité d'un produit alimentaire | Maîtrise des qualités d'un produit alimentaire Emballage | HACCP | Paquet hygiène Règlement sur les emballages et sur les matériaux au contact des aliments |
| UE4 : Valorisation des produits alimentaires de terroir | Terroir et signes de qualité | | Décret AOP Décret fromage |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UE5 : Innovation appliquée à l'entreprise et ses produits | Connaissance de l'entreprise Intégration du projet d'innovation dans l'entreprise | Législation Gestion environnementale | Statut des entreprises Règlements environnementales comme par exemple les ICPE, mais aussi tout ce qui concerne la gestion de l'énergie, les lois et règlements sur la gestion de l'eau, la pollution, le bruit... |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2-« Les aspects « innovation » apparaissant dans l'intitulé de la formation mais pas dans les objectifs »

- Observations point 2 :

Comme les aspects réglementaires, l'innovation est une notion transversale qui concerne toutes les unités d'enseignement 1, 2, 3, 4 et 5.

L'innovation dans les entreprises agroalimentaires peut intervenir au niveau des produits (composition, caractéristiques organoleptiques,...), des procédés (production, maîtrise des qualités, logistique, gestion environnementale, ...) mais aussi lors de la valorisation des produits de l'entreprise (communication, marketing et commercialisation).

3-« Les chiffres ne sont cependant pas clairs. La part des enseignements assurée par les partenaires de la formation est faible : 5.6% (23.5 heures) pour VETAGRO SUP établissement co-habilité et 7.2 % pour ENILV établissement impliqué dans la formation »

Texte proposé lors de corrections factuelles : Les chiffres ne sont cependant pas clairs. La part des enseignements assurée par les partenaires de la formation est de 32.8 % : par exemple 5.6% (23.5 heures) pour VETAGRO SUP établissement co-habilité et 21.6% (91.67 heures) pour ENILV et 5.7% pour l'ESEPAC (24.33 heures) établissements impliqués dans la formation »

- Observations point 3 :

Les heures d'enseignement de VETAGROSUP sont de 5.6%,

Les heures de l'ESEPAC sont de 5.7 %.

Les heures de l'ENILV sont effectuées par des professionnels qui travaillent sur le plateau technique de l'ENILV et sont sous tutelle du ministère de l'agriculture (Mme Delgado et M Arnaud), ainsi que par des enseignants du CFPPA ENILV et du lycée agricole (Mme Vigier, M Albert, M Combes, Mme Balme et M Balme). La totalité de ces enseignements représentent 91.67 heures soit 21.6% des heures totales de la licence professionnelle.

Ainsi, l'ensemble des heures des partenaires représente 31.8%

4-«*En ce qui concerne la formation par alternance, il semble cependant qu'il n'y ait pas d'anticipation du responsable de la formation dans la recherche d'entreprises prêtes à embaucher des étudiants apprentis à la rentrée 2016* »

- Observations point 4 :

Le dossier d'habilitation à l'apprentissage a été constitué au printemps 2015 et déposé en juin 2015 auprès des services de la région Auvergne. De nombreuses entreprises ont soutenu le dossier.

| NOM | Adresse | Personne à contacter (Nom et téléphone) | Activité | Nombre de salariés |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Le Cayrolais | Le bourg 15490 CAYROLS | M. Manhes 0471461104 | Charcuterie salaisons | <20 |
| Les fromageries occitanes-Groupe sodiaal- | Bedoussac 15220 Saint-mamet-la-salvetat | M. Celerier 0471468150 | Fromagerie | |
| Cantal salaison | 101 avenue de Conthe BP 639 15006 AURILLAC | M. Puechal 0471644848 | Salaisons | 34 |
| Porc Centre | Parc d'activités du ChampLoup rue de la croix Badière 63 530 VOLVIC | M Puechal 0473331600 | Transformation Porc | 35 |
| Le Roquet | Lieu dit le Caire 15150 LAROQUEBROU | M. Manhes 0471460007 | charcuterie | <20 |
| Coopérative laitière agricole de Saint Bonnet de Salers | Emparrage 15140 SAINT BONNET DE SALERS | M.Fruquière 0471691222 | Tranformation lait | |
| GIE de la Chataigneraie | ZA route de Bagnac 15600 MAURS | M. Nozière 0471467582 | Transformation lait | 20 |
| Courbeyre | 1 impasse blaise pascal ZAC de Baradel 15000 Aurillac | M. DAUBA 0471649790 | transformation escargot | |
| Mas le ROUGET | 53 avenue du 15 septembre 1945, 15290 Le Rouget | M. Pons 04 71 46 10 19 | Boucherie-salaisons | 40 |
| Covial | Zone d'aménagement concerté Baradel 2, 15000 Aurillac | M. Puechal | abattoir | 95 |
| 3S inpack | 24 avenue des landais 63170 AUBIERE | M. Thebault | Pôle technologique | |
| GAEC La Grange de la Haute Vallée | Pignou 15300 ALBEPIERRE BREDONS | M.Meironen 06 07 50 65 61 | transformation lait | 5 |
| SEMde la Valeyrie | La valeyrie 19210 Lubersac | M. Puechal | commercialisation veaux-bovins | 20 |
| Société Fromagère de rodez | rue de la cantaranne BP 3201 ONET LE CHÂTEAU 12032 RODEZ | Mme JEAN 0565765347 | production de produits laitiers | 300 |
| Coopérative Laitière de la Vallée de l'Ubaye 2 digue de la gravette | 2 digue de la gravette 04400 BARCELONNETTE | M. RAYNE 04 92 81 00 30 | transformation lait | |

Au cours de la constitution du dossier, nous avons rencontré des organismes « relais » auprès des entreprises qui communiquent régulièrement avec elles. Ainsi nous avons contacté les différentes CCI des départements de la région Auvergne, la chambre de l'agriculture du Cantal et la Chambre de l'agriculture régionale, le pôle de compétitivité Céréales Vallée, l'URIAA (Union régionale des industries agroalimentaires) et l'IFRIA entre autres. A l'automne 2015, un dossier d'habilitation d'un campus des métiers et des qualifications « Produits alimentaires d'Auvergne » a été déposé. Ce dossier a obtenu sa labellisation en avril 2016. L'IUT, par le biais du département Génie Biologique d'Aurillac et porteur de la licence professionnelle, a été désigné comme porteur de ce campus. Cette nouvelle étape permettra une meilleure communication entre les entreprises agroalimentaires, les laboratoires de recherche et développement et les formations de la région.

5-« Les cours de langue anglaise sont prévus mais ne semblent pas avoir été mis en place car ils n'apparaissent pas dans la liste des UE »

-Observations point 5 :

20 heures de cours sont prévues en Anglais, au sein de l'UE 2 « Maîtrise des outils de communication ». Ces heures constituent 50 % des enseignements de cette unité d'enseignement. Elles sont complétées par des heures de communication.

6-« Les spécificités du calendrier d'enseignement en alternance par rapport aux enseignements en formation initiale ne sont pas précisées »

- Observations point 6 :

Au cours de la mise en place de l'alternance, la mixité des publics a été prise en compte. C'est pourquoi, les étudiants en formation initiale et les étudiants en alternance sont en cours en même temps. Ainsi les périodes en entreprise des alternants peuvent être consacrées à des semaines de stage en entreprise pour les étudiants en formation initiale ou à des semaines de travail en groupe sur les différents projets (projet tuteurés, projet innovation). Les échanges entre les étudiants sont facilités par l'utilisation des outils numériques. Le calendrier est joint en complément en annexe.

7-« Les modalités d'autoévaluation ne sont pas précisées »

- Observations point 7 :

Deux séances de 1h sont consacrées à l'évaluation de la formation par les étudiants. La première permet de distribuer les questionnaires sous forme de papiers et de récolter les réponses anonymes. La deuxième permet une analyse des réponses et un échange plus précis sur les enseignements avec les étudiants pour formaliser les demandes auprès du conseil de perfectionnement.

A partir de cette année, les services centraux de l'UdA ont déployé pour l'IUT des outils d'évaluation des formations de DUT et de LP via l'espace numérique de travail de l'université.

Un croisement systématique des résultats de ces deux procédures d'évaluation de la formation sera systématiquement réalisé afin d'optimiser cette procédure et de développer des outils performants pour optimiser le travail du conseil de perfectionnement.

8- Page 6 - Évaluation des étudiants : "Il est étonnant que la compensation entre UE s'effectue sans note éliminatoire"

- Observation point 8 :

Cette remarque est en contradiction avec l'article 10, de l'arrêté du 17 novembre 1999, sur les licences professionnelles : « La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement d'une part, et les unités d'enseignement d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire. »

Clermont-Ferrand, le 20/05/2016

Le Président de l'Université d'Auvergne – Clermont I



Professeur Alain ESCHALIER

Annexe : Calendrier de l'alternance 2015-2016 pour les contrats de professionnalisation

- 5 semaines cours à l'IUT / 3 semaines en entreprise
- 5 semaines cours à l'IUT / 4 semaines en entreprise
- 7 semaines cours à l'IUT / stage en entreprise
- Soutenance de stage le 31 Aout 2016

| Sept-15 | oct-15 | nov-15 | déc-15 | janvier-16 | février-16 | mars-16 | avril-16 | mai-16 | juin-16 | juillet-16 | Aout-16 |
|---------|--------|--------|--------|------------|------------|---------|----------|--------|---------|------------|---------|
| mar 1 | jeu 1 | dim 1 | mar 1 | ven 1 | lun 1 | mar 1 | ven 1 | dim 1 | mer 16 | ven 1 | lun 1 |
| mer 2 | ven 2 | lun 2 | mer 2 | sam 2 | mar 2 | mer 2 | sam 2 | lun 2 | jeu 2 | sam 2 | mar 2 |
| jeu 3 | sam 3 | mar 3 | jeu 3 | dim 3 | mer 3 | jeu 3 | dim 3 | mar 3 | ven 3 | dim 3 | mer 3 |
| ven 4 | dim 4 | mer 4 | ven 4 | lun 4 | jeu 4 | ven 4 | lun 4 | mer 4 | sam 4 | lun 4 | jeu 4 |
| sam 5 | lun 5 | jeu 5 | sam 5 | mar 5 | ven 5 | sam 5 | mar 5 | jeu 5 | dim 5 | mar 5 | ven 5 |
| dim 6 | mar 6 | ven 6 | dim 6 | mer 6 | sam 6 | dim 6 | mer 6 | ven 6 | lun 6 | mer 6 | sam 6 |
| lun 7 | mer 7 | sam 7 | lun 7 | jeu 7 | dim 7 | lun 7 | jeu 7 | sam 7 | mar 7 | jeu 7 | dim 7 |
| mar 8 | jeu 8 | dim 8 | mar 8 | ven 8 | lun 8 | mar 8 | ven 8 | dim 8 | mer 8 | ven 8 | lun 8 |
| mer 9 | ven 9 | lun 9 | mer 9 | sam 9 | mar 9 | mer 9 | sam 9 | lun 9 | jeu 9 | sam 9 | mar 9 |
| jeu 10 | sam 10 | mar 10 | jeu 10 | dim 10 | mer 10 | jeu 10 | dim 10 | mar 10 | ven 10 | dim 10 | mer 10 |
| ven 11 | dim 11 | mer 11 | ven 11 | lun 11 | jeu 11 | ven 11 | lun 11 | mer 11 | sam 11 | lun 11 | jeu 11 |
| sam 12 | lun 12 | jeu 12 | sam 12 | mar 12 | ven 12 | sam 12 | mar 12 | jeu 12 | dim 12 | mar 12 | ven 12 |
| dim 13 | mar 13 | ven 13 | dim 13 | mer 13 | sam 13 | dim 13 | mer 13 | ven 13 | lun 13 | mer 13 | sam 13 |
| lun 14 | mer 14 | sam 14 | lun 14 | jeu 14 | dim 14 | lun 14 | jeu 14 | sam 14 | mar 14 | jeu 14 | dim 14 |
| mar 15 | jeu 15 | dim 15 | mar 15 | ven 15 | lun 15 | mar 15 | ven 15 | dim 15 | mer 15 | ven 15 | lun 15 |
| mer 16 | ven 16 | lun 16 | mer 16 | sam 16 | mar 16 | mer 16 | sam 16 | lun 16 | jeu 16 | sam 16 | mar 16 |
| jeu 17 | sam 17 | mar 17 | jeu 17 | dim 17 | mer 17 | jeu 17 | dim 17 | mar 17 | ven 17 | dim 17 | mer 17 |
| ven 18 | dim 18 | mer 18 | ven 18 | lun 18 | jeu 18 | ven 18 | lun 18 | mer 18 | sam 18 | lun 18 | jeu 18 |
| sam 19 | lun 19 | jeu 19 | sam 19 | mar 19 | ven 19 | sam 19 | mar 19 | jeu 19 | dim 19 | mar 19 | ven 19 |
| dim 20 | mar 20 | ven 20 | dim 20 | mer 20 | sam 20 | dim 20 | mer 20 | ven 20 | lun 20 | mer 20 | sam 20 |
| lun 21 | mer 21 | sam 21 | lun 21 | jeu 21 | dim 21 | lun 21 | jeu 21 | sam 21 | mar 21 | jeu 21 | dim 21 |
| mar 22 | jeu 22 | dim 22 | mar 22 | ven 22 | lun 22 | mar 22 | ven 22 | dim 22 | mer 22 | ven 22 | lun 22 |
| mer 23 | ven 23 | lun 23 | mer 23 | sam 23 | mar 23 | mer 23 | sam 23 | lun 23 | jeu 23 | sam 23 | mar 23 |
| jeu 24 | sam 24 | mar 24 | jeu 24 | dim 24 | mer 24 | jeu 24 | dim 24 | mar 24 | ven 24 | dim 24 | mer 24 |
| ven 25 | dim 25 | mer 25 | ven 25 | lun 25 | jeu 25 | ven 25 | lun 25 | mer 25 | sam 25 | lun 25 | jeu 25 |
| sam 26 | lun 26 | jeu 26 | sam 26 | mar 26 | ven 26 | sam 26 | mar 26 | jeu 26 | dim 26 | mar 26 | ven 26 |
| dim 27 | mar 27 | ven 27 | dim 27 | mer 27 | sam 27 | dim 27 | mer 27 | ven 27 | lun 27 | mer 27 | sam 27 |
| lun 28 | mer 28 | sam 28 | lun 28 | jeu 28 | dim 28 | lun 28 | jeu 28 | sam 28 | mar 28 | jeu 28 | dim 28 |
| mar 29 | jeu 29 | dim 29 | mar 29 | ven 29 | lun 29 | mar 29 | ven 29 | dim 29 | mer 29 | ven 29 | lun 29 |
| mer 30 | ven 30 | lun 30 | mer 30 | sam 30 | | mer 30 | sam 30 | lun 30 | jeu 30 | sam 30 | mar 30 |
| | sam 31 | | jeu 31 | dim 31 | | jeu 31 | | mar 31 | | dim 31 | mer 31 |

| |
|---------------------|
| formation IUT |
| Stage en entreprise |

Calendrier prévisionnel 2015-2016

Licence professionnelle « Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation »

par alternance

