

Licence professionnelle Produits alimentaires de terroirs - innovation et valorisation

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Produits alimentaires de terroirs - innovation et valorisation. 2011, Université d'Auvergne - UDA. hceres-02039672

HAL Id: hceres-02039672

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039672>

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.



Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague B

ACADÉMIE : CLERMONT-FERRAND

Établissement : Université d'Auvergne - Clermont-Ferrand 1

Demande n° S3LP120002832

Dénomination nationale : Industries agro-alimentaires, alimentation

Spécialité : Produits alimentaires du terroir : Innovation et valorisation

Présentation de la spécialité

Cette licence professionnelle, ouverte depuis 2006, forme des chargés de projets d'innovation et de valorisation pour des entreprises agro-alimentaires ou des groupements de producteurs, des animateurs ou conseillers au sein d'organismes professionnels. Les métiers visés sont ceux de technicien ou de cadre d'entreprise agro-alimentaire, de technicien chargé de projet pour des groupements d'agriculteurs, de chargé d'études dans les organismes professionnels agricoles, d'exploitant agricole dans le cadre d'activités développant des produits du terroir. La formation, localisée à Aurillac, est portée par l'Institut universitaire de technologie et co-habilitée avec VetAgro Sup (Institut d'enseignement supérieur et de recherche en alimentation, santé animale, sciences agronomiques et environnement) de Clermont-Ferrand. Elle est également déployée en partenariat avec l'Ecole nationale du lait et de la viande du lycée agricole Georges Pompidou (ENLV-LEGTA) d'Aurillac et l'Ecole supérieure européenne d'emballage (ESEPAC) de Saint-Germain Laprade. Elle accueille un public en formation initiale.

Indicateurs

Principaux indicateurs (moyenne sur 4 ans ou depuis la création si inférieure à 4 ans) :

Nombre d'inscrits	13
Taux de réussite	83 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	2 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	100 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	31 %
Pourcentage de diplômés en emploi : 1 enquête nationale 3 enquêtes à 9 mois de l'établissement	75 % de 45 % à 71 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette licence professionnelle répond aux besoins du secteur agro-alimentaire en lien avec le terroir. La co-habilitation et l'association avec les établissements associés, d'une part, les partenariats avec les entreprises et les intervenants professionnels, d'autre part, donnent à la formation un caractère professionnalisant, et ceci malgré l'absence de convention avec les entreprises. La richesse des partenariats permet de bénéficier de ressources pédagogiques et de combiner des compétences diverses. Cependant, l'insertion professionnelle s'est révélée faible sur les deux premières années d'enquête du fait d'une proportion élevée de poursuites d'études. Suite aux recommandations émises lors du renouvellement, les poursuites d'études ont toutefois nettement diminué.

Le taux d'emploi se situe dès lors sur la dernière année d'enquête à un niveau correct, et aucun diplômé n'est en recherche d'emploi. La qualité des emplois reste cependant à améliorer puisque ceux-ci ne sont pas toujours situés au niveau de qualification attendu. Le pilotage de la formation aurait par ailleurs mérité de plus amples explications, le dossier ne permettant pas d'analyser le partage des responsabilités et le mode de gouvernance retenus. Les professionnels semblent peu impliqués dans les jurys de sélection et la validation des stages. Des efforts ont cependant été réalisés pour tenir compte de la recommandation d'accroître les effectifs. L'attractivité de la licence, relativement réduite à sa mise en place, s'améliore progressivement et la formation commence à être connue ; ce qui a permis récemment d'augmenter les effectifs. Il est souhaitable de consolider cette tendance en intégrant des étudiants issus de L2, actuellement absents.

- Points forts :
 - La bonne prise en compte des recommandations émises lors du renouvellement.
 - Des partenariats pertinents, à caractère professionnalisant.
 - La dynamique d'amélioration de l'insertion professionnelle.
 - Les progrès en termes d'attractivité.

- Points faibles :
 - Le niveau de qualification de certaines embauches.
 - Le manque de précisions sur le pilotage.
 - L'absence de partenariats formalisés avec les milieux professionnels.
 - La très faible présence de L2 et l'absence de dispositifs d'intégration.

Notation)

- Note de la spécialité (A+, A, B ou C) : A

Recommandations pour l'établissement)

Il est conseillé de renforcer l'attractivité de la formation en menant des actions de communication et en mettant en place, avec l'appui de l'université, des dispositifs permettant de diversifier le public et de rendre effective la présence d'étudiants issus de L2. La proposition, en cursus de licence générale, de modules préparant à l'entrée en licence professionnelle pourrait y contribuer. Ces dispositifs pourraient être complétés par la création d'une unité préparatoire en début d'année, afin d'homogénéiser les niveaux du public et contribuer de surcroît à une meilleure réussite.

Il est attendu que l'établissement consolide les partenariats avec les milieux professionnels par la signature de conventions et cherche à faire participer plus activement les intervenants professionnels aux jurys de sélection et à la validation des stages.

Des efforts restent également à mener pour limiter les poursuites d'études. Des entretiens systématiques avec les candidats devraient être conduits afin d'identifier les candidats à la recherche d'une insertion immédiate après l'obtention du diplôme. Le conseil de perfectionnement devrait fixer les critères qui permettent de choisir les candidats les plus adéquats eu égard aux besoins des milieux professionnels. Enfin, les modalités de pilotage de la formation et de coordination des parties prenantes devraient faire l'objet d'une analyse dans une perspective d'amélioration continue.