



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Contrôles agro-alimentaires et biotechnologies

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Contrôles agro-alimentaires et biotechnologies. 2016, Université de Rouen. hceres-02039716

**HAL Id: hceres-02039716**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039716v1>**

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 Contrôles agro-alimentaires et biotechnologies

- Université de Rouen

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 Rouen

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Industries agro-alimentaires, alimentation spécialité Contrôles agro-alimentaires et biotechnologies* existe depuis 2003 et a été créée pour remplacer un diplôme universitaire (DU). Elle est bien ancrée dans le paysage socio-économique régional et répond à un vrai besoin en techniciens spécialisés en « contrôle qualité » des petites et moyennes entreprises locales (PME) de l'Industrie Agricole et Alimentaire (IAA), du médicament, des cosmétiques et des laboratoires.

La licence professionnelle vise à former des diplômés capables d'utiliser tous les outils scientifiques, méthodologiques et organisationnels nécessaires à la gestion et à la maîtrise du risque sanitaire dans les aliments par le contrôle et la prévention tout au long de la vie d'un produit alimentaire, de sa production à sa consommation.

Cette LP évolue dans un environnement professionnel et scientifique très favorable, sa présence au sein du champ BISE de l'Université de Rouen est très cohérente et permet l'accueil d'étudiants de deuxième année de licence (L2) ou troisième année de licence (L3) *Sciences de la vie et de la terre* ainsi qu'aux enseignants-chercheurs de divers laboratoires d'intervenir au sein de la formation. L'importance, au sein de la grande région Normandie, des entreprises du secteur agro-alimentaires telles que l'industrie chocolatière, la transformation des produits laitiers, les fromageries, les pâtisseries industrielles, ainsi que les laboratoires d'analyses, permet de nombreux partenariats avec les entreprises du secteur et constitue des possibilités d'emplois pour les diplômés issus de cette LP.

Les différentes unités de formation qui composent le cursus ainsi que le projet tuteuré et les stages permettent d'atteindre les objectifs prévus : contrôle microbiologique : 88 heures, chimie, biochimie, environnement : 92 heures, normes et qualité : 72 heures, biotechnologies végétales et analyses microscopiques : 80 heures. Ces unités d'enseignement (UE) scientifiques sont complétées par une UE communication (34 heures) et une UE administration de l'entreprise (36 heures). A ces UE s'ajoutent le projet tuteuré de 140 heures et le stage de 15 semaines pour les étudiants en formation initiale ou les missions en entreprises pour les alternants (contrats de professionnalisation) d'une durée de 29 semaines (inclus le projet tuteuré).

En 2014-2015, l'effectif est de 27 étudiants (23 ayant le statut étudiant et quatre en contrat de professionnalisation), et il est en augmentation puisque les années précédentes l'effectif se situait aux environs de 20 étudiants.

## Synthèse de l'évaluation

Malgré l'existence de plusieurs LP dans le domaine dans l'université ou la ComUE (Communauté d'universités et établissements) Normandie Université, cette LP se différencie par sa spécialisation sur le « contrôle qualité » dans les IAA, la pharmacie, la cosmétique, les laboratoires. Il s'agit d'une formation bien adaptée au contexte haut-normand puisque l'IAA représente 9,1 % de l'emploi salarié industriel régional, en augmentation de 4 % depuis 2011 et 6,3 % des investissements industriels régionaux. Si l'on rajoute l'importance de ces mêmes IAA en Basse-Normandie, l'adéquation entre les objectifs de formation et les besoins est avérée. D'ailleurs les suivis de cohortes réalisés par l'OVEFIP (Observatoire de la vie étudiante, des formations et de l'insertion professionnelle) montrent que les étudiants sont recrutés sur des postes où les compétences demandées correspondent bien à celles acquises en cours de formation.

De nombreux partenariats, non formalisés, avec les entreprises du secteur se sont développés. La liste des entreprises impliquées au travers de l'accueil de stagiaires, des intervenants dans la formation et de l'embauche de diplômés est très importante et diversifiée. Les professionnels sont bien impliqués au sein de la formation, deux d'entre eux sont responsables d'unités d'enseignement (UE), toutefois leur participation directe est inférieure à 20 %. A noter le développement des contrats de professionnalisation qui confirme les bonnes relations avec les entreprises.

Les capacités à acquérir au cours de la formation sont bien décrites au sein de la fiche RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles), elles sont également très bien indiquées au sein de l'Annexe descriptive au diplôme (ADD). Les différentes unités d'enseignement (UE) qui composent le cursus de formation ainsi que le projet tuteuré et les stages permettent d'atteindre les objectifs prévus. D'ailleurs, le détail des compétences acquises à l'issue de chaque UE est bien renseigné et, au final, les diplômés seront bien en capacité d'évaluer, tout au long de la chaîne, de la fabrication à la distribution, les risques microbiologiques, parasitologiques, génétiques et chimiques, et de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.

L'effectif est satisfaisant et on observe une diversification du recrutement. Le taux de réussite affiché est de 100 %. Les résultats de l'enquête nationale, à 18 et 30 mois, sont complétés par une enquête interne. Les taux d'insertion professionnelle sont corrects avec peu de poursuites d'études. Toutefois à partir de 2011, selon l'enquête interne, on observe une baisse assez importante de l'insertion professionnelle. D'après les déclarations contenues dans le dossier, les emplois occupés correspondent aux objectifs de la formation. N'ayant cependant pas de listes d'emplois occupés par les étudiants diplômés des différentes promotions, il est très difficile de porter une appréciation sur la qualité des emplois et l'adéquation formation/besoins de la profession. La connaissance des emplois des diplômés est en effet indispensable au pilotage de la formation.

Il existe un conseil de perfectionnement composé du responsable de la formation, des responsables d'UE, du représentant du centre de formation continue de l'Université, de deux étudiants et d'un professionnel. Depuis l'année 2014-2015 les réunions du conseil de perfectionnement sont formalisées.

#### Points forts :

- Il s'agit d'une formation de qualité bien adaptée au contexte haut-normand et à celui de la grande région Normandie et qui répond à un besoin réel.
- L'établissement a su tisser de nombreuses relations avec les entreprises et organismes de la région, en témoignent l'existence de contrats de professionnalisation et des effectifs corrects, assez diversifiés, intégrant des L2 et L3.
- Une équipe pluridisciplinaire d'enseignants-chercheurs s'est bien investie au sein de la formation.

#### Points faibles :

- Les recommandations de l'évaluation précédente de l'AERES (Agence d'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur) n'ont pas été prises en compte. Il s'agit notamment de l'absence de données sur les emplois réellement occupés par les diplômés, de la place très faible des professionnels au sein de la formation et de l'absence de conventions de partenariat formalisées entre l'établissement et les partenaires professionnels.
- Quelques difficultés organisationnelles entre formation initiale et alternance mériteraient d'être clarifiées.
- Le taux d'insertion professionnelle à 18 mois en déclin à partir de 2011 avec une légère augmentation des poursuites d'études, raisonnable cependant, n'est pas analysé.
- Malgré sa formalisation à partir de 2014, le Conseil de perfectionnement n'est pas être un véritable outil de pilotage de la formation.

#### Conclusions et recommandations :

Il s'agit d'une formation de qualité qui évolue dans un contexte scientifique et professionnel très favorable. Elle répond certainement à des besoins réels liés à la sécurité des aliments.

Toutefois, pour éviter de vivre sur ses acquis, l'établissement doit s'interroger sur l'évolution réelle des besoins quantitatifs et qualitatifs des professionnels. Le développement de l'alternance, sous contrat de professionnalisation et apprentissage, serait un bon moyen d'ajustement de la formation aux besoins des entreprises. L'implication réelle de ces derniers dans les enseignements et le pilotage de la formation est indispensable, des conventions de partenariats méritent d'être formalisées. Il est conseillé de renforcer la présence des professionnels au sein du conseil de perfectionnement et de prévoir également des représentants des organisations professionnelles telle l'ANIA (Association Nationale des Industries Agroalimentaires), OVEFIP ainsi que l'APECITA (Association pour l'Emploi des Cadres, Ingénieurs et Techniciens en Agriculture) qui ont une très bonne connaissance de l'évolution des besoins et du marché de l'emploi.

Il conviendrait enfin d'explorer avec les grands groupes possédant des filiales à l'étranger, la possibilité d'offrir des opportunités de stage à l'étranger aux étudiants.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Les capacités à acquérir au cours de la formation sont connues, elles sont bien décrites et très bien indiquées au sein de la fiche RNCP et de l'ADD.</p> <p>Les objectifs des différentes UE qui composent le cursus de formation ainsi que projet tuteuré et stages permettent d'acquérir les compétences attendues à l'issue de cette formation. Un tableau récapitulatif renseigne sur les capacités visées par chaque UE. Ces différentes UE sont les suivantes : contrôle microbiologique : 88 h (31 h en cours magistral (CM), 14 h en travaux dirigés (TD), 43 h en travaux pratiques (TP) ; chimie, biochimie, environnement : 92 h (40 h CM ,20 h TD ,32 h TP) ; normes et qualité : 72 h (48 h CM, 24 h TD) ; Biotechnologies végétales et analyses microscopiques : 80 h (28 h CM, 52 h TP).</p> <p>Ces UE scientifiques sont complétées par une UE communication (34 h) et une UE administration de l'entreprise (36 h) soit un total de 457 h.</p> <p>A ces UE s'ajoute le projet tuteuré de 140 h et le stage de 15 semaines pour les étudiants en formation initiale ou les missions en entreprises pour les alternants (contrats de professionnalisation) d'une durée de 29 semaines (inclus le projet tuteuré).</p> <p>Le cursus de formation est conforme à l'arrêté de licence professionnelle de 1999, il permet d'atteindre les objectifs professionnels (connaissances et compétences) prévus à l'issue de cette formation.</p> <p>La LP est bien ancrée dans le paysage socio-économique régional et répond à un vrai besoin en techniciens spécialisés en « contrôle qualité » des PME locales de l'Industrie Agricole et Alimentaire (IAA), médicaments, cosmétiques et laboratoires. D'ailleurs les suivis de cohortes réalisés par l'OVEFIP (Observatoire de la vie étudiante, des formations et de l'insertion professionnelle) montrent que les étudiants sont recrutés sur des postes où les compétences demandées correspondent à celles acquises en cours de formation.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>La présence de cette LP au sein du champ <i>BISE</i> est très cohérente et favorise l'accueil d'étudiants de L2 ou L3 <i>Sciences de la vie et de la terre</i>. Elle permet aussi aux enseignants-chercheurs (EC) de divers laboratoires d'intervenir au sein de la formation. Cette LP n'est pas concurrente de d'autres formations situées au sein de la grande région. Elle évolue dans un environnement professionnel et scientifique très favorable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présence, au sein de la grande région Normandie de nombreuses entreprises du secteur agro-alimentaire, grands groupes, PME et très petites entreprises.</li> <li>- Nombreux partenariats, non formalisés, avec les entreprises du secteur. La liste des entreprises impliquées (stages, intervenants, embauches) est fournie en annexe. Celle-ci montre une grande diversité : industrie chocolatière, transformation des produits laitiers, petites fromageries, traiteurs, pâtisserie industrielles, laboratoires d'analyses, hôpitaux, abattoirs, parcs de loisirs...</li> <li>- Implication des professionnels extérieurs au sein de la formation, cependant leur participation directe est inférieure à 20 %. A noter que deux d'entre eux sont responsables d'UE.</li> <li>- Développement des contrats de professionnalisation grâce aux relations avec les entreprises (quatre en 2015).</li> </ul>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe pédagogique de l'établissement est pluridisciplinaire avec des EC appartenant à plusieurs sections CNU (conseil national des universités) correspondant à la majorité des matières scientifiques de la LP. Cette équipe est stable et constitue une force pour le diplôme. Cependant, un faible nombre de professionnels intervient sur des enseignements spécialisés du domaine (contrôle qualité...) ou disciplines transversales avec des nombres d'heures parfois importants pour certains.</p> <p>En pourcentage, la répartition est la suivante : enseignants de l'établissement : 80 %, professionnels : &lt; 20 %, autres 1 %.</p> <p>La participation réelle des professionnels est très faible, en contradiction avec l'environnement professionnel et les déclarations contenues dans le dossier d'autoévaluation. Il s'agit d'un point qui doit être amélioré.</p>

	<p>Les membres de l'équipe pédagogique se réunissent régulièrement, les jurys de fin d'année sont l'occasion de faire un bilan et d'apporter des améliorations. Les responsables d'UE sont membres du jury et du conseil de perfectionnement.</p>
Effectifs et résultats	<p>L'effectif est satisfaisant et on observe une diversification du recrutement.</p> <p>En 2014-2015 l'effectif est de 27 étudiants (23 statuts étudiants et quatre en contrat de professionnalisation), en augmentation puisque les années précédentes l'effectif se situait aux environs de 20 étudiants. La majorité des étudiants inscrits est issue de Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) et de Brevet de technicien supérieur (BTS) (16 en 2014-2015). On note la présence de quelques L2 (quatre en 2014-2015) et de L3 (deux en 2014-2015). Les titulaires d'un Diplôme universitaire de technologie (DUT) sont au nombre de cinq.</p> <p>Le taux de réussite affiché dépasse 85 % et est majoritairement supérieur à 92 %.</p> <p>Les résultats de l'enquête nationale, à 18 et 30 mois figurent au sein du dossier ; ils sont complétés par une enquête interne. Les taux d'insertion professionnels sont corrects (aux environs de 80 % selon l'enquête interne) et on observe peu de poursuites d'études (moins de 10 %). Ceci est dû à l'ancrage dans les PME régionales. Toutefois à partir de 2011, selon l'enquête interne, on observe une baisse assez importante de l'insertion professionnelle.</p> <p>D'après les déclarations contenues dans le dossier les emplois occupés correspondent aux objectifs de la formation : technicien de laboratoire, laborantin, contrôle qualité...</p> <p>N'ayant pas de listes d'emplois occupés par les étudiants diplômés des différentes promotions, il est très difficile de porter une appréciation sur la qualité des emplois et l'adéquation formation/besoins de la profession : c'est regrettable. Le rédacteur du rapport d'autoévaluation mentionne des difficultés financières ne permettant plus de réaliser un suivi personnalisé des étudiants diplômés.</p>

Place de la recherche	<p>Plus des deux tiers des enseignements sont dispensés par des enseignants-chercheurs. Ils sont très impliqués au sein des enseignements scientifiques, par ailleurs, les étudiants ont l'opportunité d'utiliser des matériels très performants, notamment en microscopie, ainsi que de matériels proches de ceux des laboratoires pour les travaux pratiques (TP) de chimie.</p>
Place de la professionnalisation	<p>De nombreuses entreprises et organismes sont en relation avec l'établissement (accueil des stagiaires et/ou recrutement des étudiants).</p> <p>Il s'agit de grandes entreprises, PME, Très petites entreprises (TPE), hôpitaux, laboratoires...</p> <p>Il n'est pas indiqué s'il existe des conventions de partenariats entre l'établissement et ces entreprises et organismes : c'est regrettable.</p> <p>On note cependant, malgré ces nombreuses relations, une très faible participation du nombre de professionnels (quatre personnes) au sein de la formation qui assurent à peine 20 % des enseignements.</p> <p>Toutefois, chaque UE comporte de nombreux TP (127 h au total) qui, avec stages et projets tuteurés, permettent une bonne acquisition des compétences professionnelles attendues, très bien décrites dans la fiche RNCP et au sein de l'ADD. Les étudiants réalisent également un audit réel dans une PME grâce à une intervenante extérieure et la participation d'une PME.</p> <p>On observe enfin, ces dernières années, une augmentation du nombre de contrats de professionnalisation (quatre en 2014-2015), ce qui témoigne de bonnes relations avec les entreprises du secteur.</p>
Place des projets et stages	<p>La durée des stages en entreprises et projets tuteurés est conforme à l'arrêté de 1999 sur les licences professionnelles, respectivement 15 semaines et 140 heures. Il existe un bon vivier de stages ; les modalités de suivis et d'évaluation sont bien précisées.</p>

	<p>Les alternants en contrat de professionnalisation ont un rythme de 15j/15j entre établissement et entreprise jusqu'au mois de mars, puis sont à plein temps en entreprise.</p> <p>Tous les étudiants sont suivis, durant leurs stages, par un tuteur établissement et un tuteur entreprise. Le tuteur établissement corrige le rapport de stage et participe au jury de même que le tuteur entreprise (si possible).</p> <p>Le projet tuteuré consiste en un travail bibliographique, seul ou en binôme, proposé par l'équipe pédagogique sans lien obligatoire avec une problématique d'entreprise. Pour les alternants, il s'agira d'un sujet proposé par l'entreprise. Son évaluation porte sur la restitution écrite et une soutenance orale.</p>
Place de l'international	<p>Il existe une formation classique à l'anglais (40 heures sans niveau final exigé) et quelques stages à l'international. Cependant vu le contexte de la licence et ses nombreuses relations avec le tissu socio-économique régional, les étudiants privilégient un stage à l'échelle régionale facilitant leur insertion professionnelle.</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Il est indiqué que les 28 étudiants potentiels sont recrutés sur dossier à l'échelle nationale. En réalité la majorité des étudiants est originaire du grand Nord-Ouest de la France.</p> <p>Il n'y a pas d'informations sur le nombre de candidats ni sur les modalités très précises de sélection.</p> <p>La répartition des étudiants est, pour une LP, assez équilibrée entre BTS, DUT, L2 et L3 avec toutefois une augmentation du nombre des BTS les dernières années. On note une présence non négligeable d'étudiants issus de L2 et L3, sans doute grâce à une information faite chaque année par le Département Biologie aux étudiants de L1 sur les différentes possibilités de poursuites d'études.</p> <p>En 2013-2014 un étudiant atteint d'une surdité très fortement handicapante a pu bénéficier d'un accompagnement personnalisé d'un tuteur financé par l'établissement.</p> <p>Il n'y a pas d'informations sur les dispositifs d'aide à la réussite.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Il s'agit d'une formation où la majorité des inscrits le sont en formation initiale sous statut étudiant. En 2012-2013 et 2014-2015, quatre étudiants sont en contrat de professionnalisation. Le rythme de l'alternance est, pour ces derniers, de 15j/15j jusqu'au mois de mars et continu par la suite. La coordination des enseignements entre étudiants classiques et alternants n'est pas connue.</p> <p>L'enseignement a lieu en présentiel sous une forme classique : CM, TP et TD. Un tableau indiquant la répartition entre CM, TD et TP existe pour chaque UE. D'un point de vue du numérique les ressources sont classiques : WIFI, ENT, mail et deux ordinateurs avec imprimante à disposition dans une salle réservée à la LP.</p> <p>Dans le cadre du projet tuteuré, les étudiants sont amenés à utiliser les ressources numériques assez fréquemment.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Le système d'évaluation est classique : en continu, examens écrits et oraux, prise en compte des TP. Il existe un pré-jury à l'issue de la partie académique et un jury à l'issue de la partie stage. Le pré-jury permet d'anticiper et d'organiser la seconde session d'examens pour les étudiants en échec.</p> <p>En informatique, les étudiants sont évalués sur leur capacité à utiliser cet outil lors du projet tuteuré.</p> <p>Sur le thème « normes et qualité », une mise en situation au sein d'une entreprise complète l'évaluation classique.</p> <p>Les modalités de délivrance du diplôme sont conformes à l'arrêté de 1999. Une session de rattrapage peut avoir lieu en cas de besoin.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>L'annexe descriptive au diplôme (ADD) existe et figure en annexe du dossier d'autoévaluation. Les compétences à acquérir sont indiquées au sein de la fiche RNCP. Toutefois nous ne savons pas s'il existe un dispositif mis en place pour le suivi de l'acquisition des compétences, surtout pour les alternants.</p>

<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Il existe des données de l'OVEFIP à 18 mois et des enquêtes nationales, mais qui sont assez globales. Ceci limite l'aide que ces statistiques peuvent apporter au pilotage et à l'amélioration de la formation.</p> <p>Le suivi des diplômés est assuré par l'OVEFIP de l'Université de Rouen. Il effectue des enquêtes à 18 mois. Les résultats de l'enquête nationale à 30 mois sont également connus.</p> <p>Selon les résultats de l'enquête nationale à 30 mois, le taux d'insertion est voisin de 80 % pour les années 2010 et 2011.</p> <p>Les résultats de l'enquête interne, à 18 mois, donnent les chiffres de 70 % d'insertion en 2011 et environ 50 % en 2012 et 2013 avec une légère augmentation des poursuites d'études.</p> <p>Le suivi l'insertion professionnelle nécessite une attention particulière de la part des responsables de cette formation. Les résultats de l'enquête interne de 2012 et 2013 ne permettent pas l'optimisme.</p> <p>Selon l'OVEFIP, les emplois occupés sont en adéquation avec les objectifs de la formation. Toutefois, sans éléments précis sur les emplois réellement occupés par les diplômés, il n'est pas possible de se prononcer sur la qualité de l'insertion professionnelle, c'est regrettable.</p> <p>Il n'y a pas d'éléments dans le dossier qui laisse penser que les résultats de l'insertion soient un outil de pilotage de cette formation. Ainsi le compte-rendu du conseil de perfectionnement du 14 octobre 2014, présent en annexe, ne mentionne pas de discussion sur l'insertion professionnelle.</p> <p>Les enquêtes internes ne sont plus pratiquées par manque de moyens humains. Or, de telles enquêtes allant jusqu'à un niveau fin de la connaissance des emplois occupés est indispensable.</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>Il existe un conseil de perfectionnement qui se réunit une à deux fois par an, mais qui manque d'ouverture sur l'extérieur. Il est composé du responsable de la formation, des responsables d'UE, du représentant du Centre de Formation continue de l'Université, de deux étudiants et d'un professionnel.</p> <p>Au vu des liens tissés avec le milieu professionnel, la part de professionnels dans le comité pourrait être augmentée. Son fonctionnement s'est amélioré en formalisant dernièrement les réunions. La prise en compte des améliorations proposées n'est pas commentée.</p> <p>Il n'y a pas de données sur l'évaluation des enseignements par les étudiants, pourtant l'OVEFIP pratique des enquêtes. Les données fournies par l'Observatoire sont jugées par l'équipe pédagogique comme trop globales pour être exploitées pleinement. L'équipe pédagogique voudrait repasser aux enquêtes internes complémentaires.</p> <p>Les conclusions de l'autoévaluation du diplôme sont données sans commentaires, ce qui est dommage.</p>

# Observations de l'établissement

L'établissement n'a pas fourni d'observations.