



HAL
open science

Licence professionnelle Aliments-santé

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Aliments-santé. 2016, Université de Bretagne Occidentale - UBO. hceres-02039724

HAL Id: hceres-02039724

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039724v1>

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 Aliments santé

- Université de Bretagne Occidentale - UBO

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 de Bretagne Occidentale - UBO

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Industries agro alimentaires, alimentation, spécialité Aliments santé* de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO) est basée à l'institut universitaire de technologie (IUT) de Quimper depuis 2000. Cette formation est conçue pour établir une relation entre les industries alimentaires et parapharmaceutiques dont les filières de recrutement sont habituellement séparées. Les enseignements fondamentaux et appliqués, complétés par un stage de quatre mois, mènent les diplômés en une année de spécialisation de niveau II (bac+3) vers des métiers d'animateur en nutrition, technico-commercial en nutraceutique ou diététicien conseil.

Synthèse de l'évaluation

La formation, ouverte en formation classique et en alternance, est située au cœur d'un bassin d'emplois des filières de l'agroalimentaire et de la nutrition, mais en concurrence avec d'autres formations au niveau régional comme la LP « Ingénierie des produits diététiques et de nutrition » de Guingamp et la LP « Produits cosmétiques et de santé » de Vannes. Les méthodes pédagogiques mises en œuvre placent les étudiants en situation professionnelle pendant l'année. Ainsi, ils participent à des actions mixtes université-entreprises sous la forme de projets tutorés. Un point fort est la participation des étudiants aux Entrepreneariales, concours de création d'entreprise. Toutefois, le découpage de l'année pour permettre un suivi en alternance semble être une contrainte pour les étudiants et les entreprises. Dans les faits, il n'y a pas d'étudiants qui suivent la licence professionnelle en alternance.

L'équipe pédagogique apparaît impliquée et adopte un bon fonctionnement : conseil paritaire, comité de pilotage, conseil de perfectionnement. Elle est sans doute trop importante au regard du nombre d'étudiants.

Les effectifs en baisse posent le problème de l'attractivité du diplôme pour des étudiants de bac+2 d'horizons divers. Le recrutement principal est le brevet de technicien supérieur (BTS) diététique qui prépare déjà à une insertion professionnelle. La réussite est bonne, environ la moitié des diplômés trouvent des emplois. La poursuite d'études est cependant importante (jusqu'à 40 %).

Le dossier ne présente pas certains éléments techniques qui seraient utiles comme la composition et le fonctionnement des jurys, les modalités de contrôle des connaissances, l'annuaire des anciens...

Point forts :

- Formation bien insérée dans le bassin d'emplois, grâce aux liens avec le pôle de compétitivité Valorial et le cluster ialys Quimper Cornouaille.
- Une organisation qui fonctionne bien: conseil paritaire, comité de pilotage, conseil de perfectionnement.
- Importance des moyens pédagogiques mis en œuvre pour placer les étudiants en situation professionnelle pendant l'année.
- Très bons taux de réussite.

Points faibles :

- Effectifs faibles et en baisse liés à l’existence de nombreuses formations concurrentes et à un recrutement trop dépendant du BTS diététique.
- Implication trop faible des professionnels issus des entreprises de l’agro-alimentaire dans l’enseignement.
- Un découpage calendaire qui ne facilite pas la mise en œuvre de l’alternance, inexistante aujourd’hui.
- Dossier incomplet : composition et fonctionnement des jurys, types de métiers exercés, modalités de contrôle des connaissances.
- Part trop élevée de diplômés en poursuite d’études.

Recommandations :

L’ouverture à des publics divers (autres que BTS) pourrait être accrue, afin de remédier à la faible attractivité du diplôme. Le recrutement pourrait être élargi aux DUT et L2, et l’alternance réellement mise en place.

Malgré un dynamisme dans les méthodes pédagogiques, la LP gagnerait à être repensée avec les autres équipes pédagogiques du pôle des licences professionnelles de l’IUT. Les programmes pourraient se recentrer sur un bouquet d’emplois identifiés en accord avec les anciens étudiants pour s’adapter aux évolutions des étudiants et des entreprises.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La licence professionnelle (LP) <i>Aliments santé</i> a pour objectif de former des techniciens et cadres intermédiaires dans les domaines de l’alimentation pour les métiers de la R&D, la diététique, la formulation (le terme n’est pas utilisé dans le dossier), la parapharmacie et l’information nutritionnelle, pour une insertion des diplômés dans les entreprises de l’agroalimentaire et la santé.</p> <p>Les principaux éléments mis en œuvre dans cette formation sont en adéquation avec les objectifs de celle-ci et du type de diplôme délivré. Les enseignements permettent la connaissance des aliments, de la santé humaine et des outils nécessaires aux métiers opérationnels visés. On note toutefois une moindre part des enseignements concernant le contrôle des produits et les techniques de laboratoire, et une trop faible proportion de travaux pratiques (trois unités d’enseignement (UE) scientifiques sur quatre ne comportent pas de TP) accompagnée d’un volume d’heures conséquent en cours magistraux.</p> <p>Le programme peut sembler un peu large pour des métiers de cadres intermédiaires pour lesquels on recherche des compétences ciblées (réglementation et contrôle qualité ou pédagogie nutritionnelle, mais rarement les deux).</p> <p>Les débouchés professionnels visent les secteurs de l’alimentation humaine et animale, alors que la maquette ne présente que des enseignements dans le domaine humain. L’alimentation animale a une réglementation qui lui est propre, des techniques particulières, et nécessite l’intervention de zootechniciens et vétérinaires, ce qui n’est pas le cas.</p> <p>Il manque dans le dossier une appréciation des besoins des entreprises vis-à-vis des contenus pédagogiques.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Située à l’IUT de Quimper, rattachée à l’UBO, la LP <i>Aliments santé</i> est liée à un pôle de compétitivité dans le domaine des aliments (Valorial) et est membre d’un cluster en agroalimentaire (Ialys Quimper Cornouaille). La formation bénéficie ainsi de partenaires professionnels dans les domaines de l’alimentation et de la santé pour enseigner, proposer des sujets de projets tutorés et des stages. Le secteur agroalimentaire est en effet très présent dans le Finistère, et l’IUT de Quimper a une notoriété pour la formation professionnelle initiale auprès des entreprises.</p> <p>La licence professionnelle est en relation avec le master <i>Alimentation, droit, nutrition, santé</i> et la LP <i>Aquaval (Valorisations de produits aquatiques)</i> avec lesquels elle partage des enseignements. Des formations</p>

	complémentaires sont proches, comme la LP <i>Ingénierie des produits diététiques et de nutrition</i> de Guingamp et la LP <i>Produits cosmétiques et de santé</i> de Vannes. Cet environnement universitaire génère ainsi une certaine concurrence qui peut expliquer les effectifs faibles et en baisse.
Equipe pédagogique	<p>L'équipe pédagogique, composée d'enseignants-chercheurs (42 %), de chercheurs (15 %), de professionnels de la santé (28 %) et d'autres professionnels (15 %), est en adéquation avec les objectifs de la formation. Cette équipe apparaît équilibrée mais peu renouvelée depuis la création de la licence professionnelle il y a 16 ans. Les disciplines du cœur de métier de la formation (scientifiques, diététiciens et un médecin) sont couvertes.</p> <p>L'implication des enseignants-chercheurs de l'IUT de Quimper dans cette formation est forte puisqu'ils assurent 61 % des enseignements. Ce fait peut constituer un point fort sur le plan de la pérennité mais un point faible sur le plan de la professionnalisation, d'autant que les professionnels extérieurs (hors chercheurs) n'assurent que 23 % des enseignements dans leur cœur de métiers. Le rapport mentionne une implication des professionnels du secteur de l'aliment fonctionnel et du complément alimentaire dans certaines tâches administratives (recrutement, communication, surveillance des examens, jurys de soutenance de stage et de projets, jurys d'attribution du diplôme, recherche d'enseignants, de projets industriels et de stages, pilotage de la formation).</p>
Effectifs et résultats	<p>L'effectif est en baisse depuis 2012 et très bas (10 étudiants), ceci constitue le principal point faible de la formation. Ce point suggère un problème d'attractivité du diplôme, malgré un nombre élevé de dossiers de candidature (une cinquantaine). Il y a aussi une dépendance trop forte au vivier d'étudiants issus du BTS Diététique. Ces problèmes d'effectifs posent la question de la pérennité du diplôme.</p> <p>Cependant, la réussite au diplôme (près de 100 %) est très bonne et l'insertion professionnelle correcte (de 50 à 65 %).</p>

Place de la recherche	<p>La licence professionnelle n'a pas pour objectif d'avoir des relations étroites avec les secteurs de la recherche.</p> <p>Toutefois, la proportion élevée de chercheurs (Institut national de recherche agronomique - INRA, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail - ANSES) et d'enseignants-chercheurs dans les enseignements (75 %), l'apprentissage des outils de gestion des bibliographies scientifiques, la participation des étudiants à des colloques et à des manifestations de vulgarisation scientifique montrent une forte orientation vers la recherche. Les offres de stages en provenance des structures ou laboratoires de recherche sont non chiffrées.</p>
Place de la professionnalisation	<p>La professionnalisation est la vocation de la LP <i>Aliments santé</i>.</p> <p>Toutefois, seuls 23 % des enseignements sont dispensés par des professionnels extérieurs à l'établissement (hors chercheurs), ce qui est légèrement inférieur aux 25 % recommandés dans le référentiel des LP.</p> <p>La méthodologie personnelle et professionnelle est peu présente dans les enseignements, mais le projet tuteuré de deux fois 75 heures comprend de nombreux éléments de méthodologie et de positionnement. Une partie est constituée par la participation des étudiants à un concours de création d'entreprise : les Entrepreneariales.</p> <p>Les étudiants participent, avec les autres étudiants de l'IUT, aux journées de positionnement professionnel organisées par l'APECITA (Association pour l'emploi des cadres, ingénieurs et techniciens de l'agriculture et de l'agroalimentaire) (ateliers CV, entretiens, recherche d'annonces...).</p> <p>La fiche répertoire national des certifications professionnelles est complète. Elle décrit les compétences des diplômés, les secteurs des métiers (à noter que le terme « formulation » n'est pas utilisé alors que le métier de formulateur correspond aux objectifs de la formation) et inclut la maquette avec les mots clés des huit unités d'enseignement. Elle gagnerait à être mise à jour avec des exemples de métiers (incluant les entreprises) et quelques corrections, comme la création d'un cédérom qui paraît aujourd'hui obsolète.</p>

<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les projets occupent une place importante dans la formation. Deux unités d'enseignement de 75 heures sont consacrées à la constitution d'un dossier pour le concours Entrepreneuriales organisé chaque année par le technopole Quimper Cornouaille. Les équipes sont composées d'étudiants de différentes formations (licence professionnelle et master), ils concourent pour le projet de création d'une entreprise dans le domaine de l'alimentation. Cela permet un auto apprentissage pour acquérir des compétences transversales liées à l'entreprise.</p> <p>Les critères de notation du projet sont très bien décrits et communiqués aux étudiants dans un guide et mentionnés dans le dossier. La nature et les modalités du jury ne sont cependant pas connues.</p> <p>Le découpage de l'année en deux parties pour respecter une alternance peut être non favorable aux étudiants en formation initiale car il entraîne un fractionnement de la mission de stage en entreprise. De plus, les entreprises sont réticentes à prendre des stagiaires qui doivent être rémunérés sur une mission qui n'est pas en continuité. Le stage dure 13 semaines, alors que le référentiel des LP demande 16 semaines minimum. Un allongement peut être une voie d'amélioration qui rendrait le stage plus attractif pour les entreprises et permettrait une meilleure immersion des étudiants. Le dossier ne présente pas d'exemples de missions de stage ni d'entreprises.</p> <p>Le stage est évalué par un rapport (30 % de la note), une soutenance orale (50 % de la note) et trois fiches bilans sont remplies en cours de stage (20 % de la note). L'équipe pédagogique visite les étudiants sur leur lieu de stage. Les professionnels participent à la soutenance, ce qui permet un dialogue avec l'équipe enseignante. La composition du jury n'est pas précisée.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>La licence professionnelle n'a pas pour objectif d'avoir un rayonnement international. Elle est cependant accessible à des étudiants étrangers mais seul un étudiant Mexicain a été accueilli. La mobilité sortante existe puisque trois stages ont eu lieu au Québec en 2013, mais le découpage actuel de l'année en deux parties ne permet plus de stages à l'étranger.</p> <p>Le programme comprend de l'enseignement d'anglais dans deux unités d'enseignement en laboratoire de langues (2 crédits européens), et prépare les étudiants à une certification. Le projet tutoré exige la lecture d'au moins 10 articles en anglais. Pour les diplômés, cela peut constituer un exercice de veille scientifique qu'ils pourront rencontrer dans leurs activités professionnelles.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement principal sont les titulaires d'un BTS Diététique (plus de 70 %), les titulaires d'un diplôme universitaire de technologie (DUT) (10 à 30 %), quelques licences de biologie, dont la proportion augmente ces deux dernières années (jusqu'à 30 % sur un effectif de 12). Six places sur 24 sont réservées pour la formation continue, mais seulement entre 1 et 4 étudiants en formation continue suivent la formation. Il n'y a pas eu de procédure de validation d'acquis de l'expérience (VAE).</p> <p>La sélection se fait sur dossier et entretien. Malgré un nombre de candidats conséquent, environ 45, l'effectif final est très faible, une dizaine. Cet écart est expliqué par le fait que les étudiants de BTS Diététique ne sont diplômés que fin septembre, soit un mois après le début de la licence professionnelle, et par un manque de motivation de ces étudiants en début d'année, lié à une certaine redondance avec leur formation antérieure.</p> <p>Il n'y a pas de dispositif d'aide à la réussite mais cela ne semble pas nécessaire puisque la réussite est bonne, supérieure à 90 %, et il n'y a pas de réorientation en cours d'année. Rien ne permet de savoir si les étudiants venant de licence sont aidés pour comprendre les enseignements techniques. Une plus grande ouverture et une meilleure prise en charge de ces étudiants permettrait peut être d'accroître les effectifs.</p> <p>L'insertion professionnelle est proche de 50 % (enquête interne à six mois). La poursuite d'études augmente sur les trois dernières années et est supérieure à 40 % pour les deux dernières années (par rapport aux répondants), ce qui peut être inquiétant pour l'avenir de la licence professionnelle.</p>

<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Les enseignements sont dispensés en présentiel. Ils sont organisés selon une alternance, avec deux périodes de cours et deux périodes de stage (janvier-février et avril-mai). Cette organisation pose apparemment problème pour le recrutement des étudiants et pourrait être re-réfléchie.</p> <p>Les outils numériques sont utilisés pour l'enseignement, tels qu'ils le seront dans les métiers des diplômés. On note un enseignement sur les bases de données, la recherche bibliographique, un peu de e-learning sous la forme de MOOC pour des compléments d'information dans le cadre du projet tutoré.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les modalités d'évaluation des étudiants sont diverses ce qui contribue à un taux de réussite élevé. Les étudiants sont bien informés des modalités d'évaluation.</p> <p>L'évaluation se fait en cours d'année par du contrôle continu, principalement sous la forme de dossiers que doivent rendre les étudiants sur des thèmes illustrant les enseignements (huit dossiers dans l'année). Ceci est en phase avec les modes d'évaluation des compétences en entreprise pour ces métiers d'interface.</p> <p>Les crédits ECTS sont attribués selon la durée des enseignements. La maquette donne le détail de la répartition à l'intérieur des unités d'enseignement.</p> <p>Il y a un jury par semestre, alors que selon le référentiel, les licences professionnelles doivent être découpées en socle fondamental et socle professionnel. La composition du jury n'est pas décrite.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Des outils sont mis en place pour informer les étudiants des connaissances et des compétences attendues, à travers un livret distribué en début d'année et dans le supplément au diplôme. Ces documents sont clairs et complets.</p> <p>Le suivi des compétences se fait lors des contrôles continus et lors de la correction des dossiers que les étudiants constituent.</p> <p>Pendant le stage, trois fiches navettes sont remplies par le tuteur professionnel. Elles servent de base à une partie de l'évaluation finale du stage.</p>
<p>Suivi des diplômés</p>	<p>Deux enquêtes sont réalisées auprès des diplômés.</p> <p>La première de l'observatoire de la vie étudiante de l'établissement (cap'avenir) pour les promotions 2009-2011 réalisée deux ans après le diplôme. Cette enquête est un peu trop ancienne pour évaluer correctement le placement des étudiants. 15 % n'ont pas répondu, 50 % des diplômés ont un emploi, 20 % ont poursuivi des études, 15 % sont en recherche d'emploi. Un graphique donne les secteurs d'emploi pour 2013 mais est basé sur un très petit nombre de diplômés (15). On peut regretter que les emplois cités paraissent à la marge des objectifs de la formation (chargé d'études réglementaires) ou dans la continuité des diplômes bac+2 (conseil en nutrition, diététique). Les entreprises ne sont pas citées.</p> <p>Une deuxième enquête interne est réalisée par l'équipe pédagogique pour 2011-2014. Le questionnaire d'enquête est complet, il demande les entreprises, la fonction occupée, le temps mis à trouver un emploi, le moyen utilisé, le salaire... Sur les 63 % de répondants, 58 % ont un emploi, 28 % poursuivent des études, 12 % sont en recherche d'emploi. Cette enquête aurait pu permettre de préciser les métiers et les entreprises.</p> <p>Le dossier ne précise pas l'utilisation de ces informations pour l'évolution de la formation.</p>
<p>Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation</p>	<p>Le pilotage se fait en accord avec les étudiants et les professionnels partenaires.</p> <p>Les évaluations des enseignements par les étudiants sont mises en place et analysées, le questionnaire et les résultats ne sont pas joints au dossier.</p> <p>Il existe un comité paritaire composé de deux enseignants et deux étudiants qui se réunissent deux fois dans l'année et permet de faire un point sur les enseignements. Aucun compte-rendu n'est joint au dossier.</p> <p>Un conseil de perfectionnement se réunit en fin d'année, il est composé d'enseignants et de professionnels intervenant dans la formation mais pas</p>

	<p>d'anciens étudiants. Lors de ce conseil, tous les aspects sont abordés: résultats des jurys, compte rendus de comités paritaires, point sur les recrutements, résultats des enquêtes et devenir des diplômés, modalités d'examens, évolution des contenus et aspects professionnalisation.</p> <p>L'autoévaluation est partielle, certains points étant bien décrits, comme la maquette, la répartition des enseignements et la composition de l'équipe pédagogique, les autres moins bien.</p> <p>D'autres éléments manquent comme les lieux et missions de stage, le devenir précis des diplômés, le lien avec les anciens (il existe mais sous quelle forme ?), le fonctionnement du comité de pilotage...</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Observations de l'établissement

Brest, le 18 juillet 2016,

Le Vice-Président formation tout au long de la vie en charge de la Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

Au Haut Conseil de l'Evaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur

Direction des Etudes et de la Vie Etudiante

AM/KB/2016/n°

Affaire suivie par
Kristen Bosser

Téléphone
02.98.01.60.19

Fax
02.98.01.60.01

Mél.
directrice.deve@univ-brest.fr

Objet : Retour sur les rapports d'évaluation de l'offre de formation « 2012-2016 »

L'université de Bretagne Occidentale remercie le HCERES et l'ensemble des évaluateurs pour le travail qu'ils ont réalisé. Les remarques et recommandations seront d'une aide précieuse dans le cadre de la mise en œuvre de la future offre de formation de notre établissement.

L'évaluation de cette formation n'appelle pas de commentaire.

Je vous prie d'agréer l'expression de ma considération la plus distinguée.

Pour le Président et par délégation,

Le Vice-Président formation tout au long de la vie en charge de la CFVU,



Abdeslam MAMOUNE

Au :

Haut Conseil de l'Evaluation de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur

**2 rue Albert Einstein
75013 PARIS**