

Licence professionnelle Aliments - santé

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Aliments - santé. 2011, Université de Bretagne Occidentale - UBO. hceres-02039725

HAL Id: hceres-02039725

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039725>

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 : RENNES

Établissement : Université de Bretagne Occidentale

Demande n° S3LP120002000

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Aliments – Santé

Présentation de la spécialité

Cette spécialité, ouverte en septembre 2000, forme des techniciens capables de participer à la recherche et à la mise au point de nouveaux produits, à l'amélioration de produits existants, de contrôler la composition des aliments ou compléments fonctionnels, de contribuer à leur commercialisation. Les fonctions visées sont : technicien en nutrition, assistant ingénieur, animateur santé, technico-commercial, diététicien conseil (selon le diplôme obtenu antérieurement).

Cette formation est portée par l'IUT de Quimper et s'inscrit dans un contexte structuré dans le domaine des industries agro-alimentaires : DUT « Génie biologique », autres licences professionnelles (maîtrise des risques, logistique), master « Industries agro-alimentaires », master « Alimentation-Droit-Nutrition-Santé » et ESMISAB. En 2009, sur le plan national, une quinzaine de licences professionnelles sont orientées vers la formulation/sécurité/commercialisation des aliments, dont six relativement proches thématiquement.

Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	24
Taux de réussite	98 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	10 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	97 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	35 %
Pourcentage de diplômés en emploi (enquêtes internes à 6 et 18 mois)	62-94 %

Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

La formation répond aux besoins de deux secteurs professionnels (industries agro-alimentaires et industries du complément alimentaire) sensibilisés aux problèmes de la nutrition *via* le programme national nutrition santé et les mesures de lutte contre l'obésité. Son positionnement est très satisfaisant puisqu'elle s'insère dans l'offre régionale avec le pôle de compétitivité « Valorial » et le pôle de Quimper « Lalys ».

Le taux d'insertion a diminué ces deux dernières années au profit des poursuites d'études que l'on peut expliquer d'une part au retard de réponse de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui doit valider les allégations « Santé » déposées par les industriels - ce retard a provoqué un certain attentisme dans la stratégie R&D des industriels de ce secteur pour lancer de nouveaux compléments alimentaires - et d'autre part, à la crise économique (avec un recul d'activité de 7,9 % en 2009). Par ailleurs, le taux de réponse à l'enquête, inférieur à 65 %, ne permet pas une analyse fine de la situation. Le retour permet tout de même de conclure sur les emplois occupés qui restent en adéquation avec la spécialité.

La formation reste très attractive avec un taux de pression (candidats/capacité d'accueil) supérieur à 6,5 % et recrute essentiellement en formation initiale sur un plan national et international. On peut noter une bonne répartition des origines des étudiants (BTS, DUT et L2). Aucune unité d'enseignement (UE) ou passerelle spécifique n'est mentionnée, car les formations de licences de biologie de l'établissement incluent les pré-requis nécessaires à cette licence professionnelle. La question de compléments spécifiques peut néanmoins se poser pour des étudiants issus d'autres établissements.

Il existe de nombreuses collaborations avec des entreprises dans les secteurs agro-alimentaires et compléments alimentaires (plus de 300 entreprises en « portefeuille »), des centres techniques, des centres hospitaliers, des administrations, des laboratoires de recherche, qui sont à l'origine d'un réseau industriels-formation-recherche fort. L'implication des professionnels est réelle dans les enseignements (avec une part importante égale à 35 %), dans les jurys et les différents comités.

Le conseil de perfectionnement propose des améliorations pour coller à la réalité du terrain, comme l'ajout de modules de communication nutritionnelle. L'auto-évaluation va servir de référence pour prolonger les actions d'amélioration engagées.

Un point est à noter sur la maquette pédagogique : les UE sont trop déséquilibrées (de 25 heures à 100 heures) ; il n'est pas normal qu'une UE de vingt-cinq heures (UE 3) représente autant de crédits (5) et de coefficients (2) qu'une UE de cent heures (UE 4).

- Points forts :
 - La forte implication des partenaires industriels.
 - Le fort taux de réussite.
 - La réactivité et l'adaptabilité de l'équipe pédagogique.

- Points faibles :
 - Une insertion professionnelle mitigée ces deux dernières années.
 - Un retour d'enquête faible.
 - Le faible nombre d'inscrits issus de L2.
 - Des unités d'enseignements déséquilibrées.

Notation

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

Recommandations pour l'établissement

Un suivi de proximité des étudiants pendant la formation et un suivi de leur insertion professionnelle doivent être instaurés. Sur le plan du recrutement, il faut maintenir, voire augmenter, la part d'étudiants provenant des filières « licence générale » et étant donné les relations professionnelles, il conviendrait aussi d'améliorer l'intégration des parcours professionnels (contrats de professionnalisation...).

Enfin, une réflexion doit être engagée sur l'adaptation de la formation au contexte réglementaire européen avec les impacts attendus en termes d'innovation et d'offre alimentaire.