



HAL
open science

Licence professionnelle Formulation et développement industriel de produits alimentaires

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Formulation et développement industriel de produits alimentaires. 2016, Université du Havre. hceres-02039822

HAL Id: hceres-02039822

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039822>

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 Formulation et développement industriel de produits alimentaires

- Université du Havre

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 et technologies

Établissement déposant : Université du Havre

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Industries agro-alimentaires, alimentation, spécialité Formulation et développement de produits alimentaires* a pour objectif de former des techniciens spécialisés et des assistants ingénieurs qui pourront intégrer des entreprises où leur mission sera en directe relation avec la formulation et le développement industriel de (nouveaux) produits alimentaires. Ils pourront participer à l'amélioration des procédés de fabrication ou effectuer du contrôle-qualité, en tant que membre d'une équipe ou responsable d'équipe. Même si la formation articulée autour de neuf unités d'enseignements (UE) est ouverte à la formation initiale, à la formation continue et à la validation des acquis par l'expérience (VAE), c'est principalement à l'apprentissage qu'elle est proposée. Le partenariat important entre l'UFR Sciences et techniques de l'Université du Havre, porteur de cette formation et le centre de formation par apprentissage (CFA) d'Yvetot, composante de l'Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLFPA) de Seine-Maritime, conduit à un premier semestre d'enseignement sur le campus du Havre où les étudiants sont formés à tout ce qui touche à la formulation, aux méthodes de caractérisation et aux matières transverses. Le second semestre est, quant à lui, orienté « développement industriel » et se déroule au centre CFA d'Yvetot.

Synthèse de l'évaluation

La licence professionnelle (LP) *Industries agro-alimentaires, alimentation, spécialité Formulation et développement de produits alimentaires* est l'une des deux LP en chimie portée par l'unité de formation et de recherche sciences et techniques (UFR ST) de l'Université du Havre. Si aucun positionnement national n'est évoqué dans le dossier, cette formation ne présente pas de concurrence régionale. À l'échelle de la communauté d'universités et établissements Normandie université (ComUE), six autres formations de LP se veulent proches sans que leur complémentarité ou degré de concurrence ne nous soient explicités.

La répartition du programme pédagogique est directement influencée par les spécificités des deux partenaires de la formation. Sur le campus de l'UFR sciences et techniques, les étudiants sont formés aux bases de la formulation, à la chimie des aliments, aux techniques de caractérisation et à quelques compétences transverses (anglais, mathématiques). Certaines de ces compétences étant indispensables aux diplômés de la LP *Formulation cosmétique*, un effort de mutualisation des enseignements correspondants a été mené par les responsables (19 % des heures, à ce jour). Les étudiants sont ensuite formés aux différents aspects liés à la connaissance du monde industriel et à l'industrialisation des produits alimentaires, en bénéficiant des infrastructures du CFA d'Yvetot. La formation étant proposée majoritairement à l'apprentissage (entre 64 et 100 % des inscrits pédagogiques), l'organisation de l'emploi du temps est basée sur une alternance entreprise/université-CFA de 3 semaines/3 semaines et un découpage de l'unité d'enseignement stage avec 16 semaines d'apprentissage et 18 semaines consécutives pour le stage de fin d'année. Le dossier ne précise pas l'impact de cette organisation sur les étudiants inscrits en formation initiale ou continue. Les échanges d'enseignants sur les deux sites et l'existence d'un projet tutoré contribuent à donner une cohérence à la formation. Le diplôme est délivré après obtention d'une moyenne générale annuelle supérieure ou égale à 10/20 en sus de l'application d'une règle votée par l'établissement fixant une note seuil d'UE à 8/20 pour autoriser la compensation. Ce point est en contradiction avec l'arrêté de 1999 des LP.

Si la formation est pilotée par une équipe restreinte bien impliquée et dont la composition est représentative, à la fois, du partenariat avec le CFA d'Yvetot et des spécialités de cette LP, l'équipe pédagogique globale est quant à elle déséquilibrée. Les enseignants-chercheurs ne représentent qu'un sixième des intervenants de cette formation universitaire. La moitié des intervenants sont issus du CFA et de son lycée agricole et agroalimentaire. Le volume horaire consacré aux professionnels issus du monde socio-économique est trop faible (7 % du volume horaire hors stage et projet) et bien de deçà de ce qui est imposé par l'arrêté de 1999 sur les LP.

Même si les effectifs sont relativement stables depuis l'ouverture de cette formation, ils restent faibles (entre 8 et 10 étudiants). La difficulté d'obtenir un contrat d'apprentissage ne peut pas être la seule raison, la formation accueillant régulièrement entre 20 et 30 % des inscrits en formation initiale. Malgré le dynamisme apparent de l'équipe pédagogique

et de l'offre de formation proposant deux unités d'enseignement de remise à niveau, la LP reste peu attractive au regard du nombre de dossiers de candidature et d'étudiants ayant validé une deuxième année de licence. Se pose aussi la question des critères de recrutement, puisque seulement un tiers des candidats retenus après sélection des dossiers et entretien confirme leur inscription. Le taux de réussite est satisfaisant, mais l'insuffisant suivi des diplômés ne donne qu'une image partielle de leur insertion. Les résultats indiquent que la moitié des diplômés occupe, dans les six premiers mois, et à plus de 80 %, des postes dont les missions et les entreprises relèvent du domaine de l'agroalimentaire, sans toutefois que leur représentativité soit spécifiée. On note quelques diplômés en poursuite d'études (20 %), ce qui devrait être un maximum. Contrairement aux apprentis qui disposent d'un carnet de liaison pour suivre et valider les différentes compétences attendues et bien décrites dans les fiches et annexes descriptives jointes au diplôme (fiche RNCP et ADD), les autres étudiants ne disposent d'aucun dispositif équivalent.

La formation s'appuie sur un conseil de perfectionnement dont la composition est conforme aux recommandations et d'évaluations faites par les étudiants. La procédure d'auto-évaluation n'est cependant pas développée.

Points Forts :

- Formation en adéquation avec le milieu socio-économique visé.
- Partenariat fort avec le CFA d'Yvetot, avec une complémentarité des compétences entre le milieu universitaire et l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLEFPA) de Seine Maritime.
- Bon taux de réussite.
- Mutualisation d'enseignements du premier semestre avec la licence professionnelle *Industries chimiques et pharmaceutiques* spécialité *Formulation cosmétique*.
- Formation proposée et encouragée à l'apprentissage.

Points Faibles :

- Trop faible volume horaire enseigné par des intervenants extérieurs issus du monde socio-économique.
- Analyse insuffisante du suivi des diplômés.
- Promotion de petite taille, traduisant une faible attractivité de la formation.
- Réflexions issues de l'auto-évaluation pas suffisamment mises en avant.
- Faible proportion de L2 recrutés.
- Non respect de l'arrêté de 1999 sur au moins deux points : interventions de professionnels et règles d'obtention du diplôme.

Recommandations

Il apparaît important que soit menée une réflexion sur la promotion de la formation, le recrutement des étudiants et leur suivi pour garantir la pérennité de la formation, alors même qu'elle apparaît bien adossée au monde professionnel, à la fois par le soutien avéré des industriels de la spécialité et le partenariat avec le CFA d'Yvetot. La mutualisation d'enseignements avec la LP *Formulation cosmétique* existante et le souhait formulé de la renforcer pourrait permettre de réfléchir à une unique LP *Formulation* avec deux parcours, respectivement formulation cosmétique et formulation et développement de produits alimentaires. Enfin, la licence professionnelle doit s'attacher à un respect plus rigoureux des règles de l'arrêté de 1999 sur les LP.

Adéquation du cursus aux objectifs	<p>Le programme pédagogique est construit en tenant compte des spécificités des deux partenaires de la formation et est cohérent avec les objectifs de la formation. Le premier semestre, plus théorique se passe sur le campus de l'UFR sciences et techniques et le second semestre au CFA d'Yvetot. Les connaissances fondamentales sont réparties sur six unités d'enseignement (UE) obligatoires et distribuées équitablement entre les deux semestres. Une partie des enseignements du semestre 1 est, à juste titre, mutualisée avec la licence professionnelle <i>Formulation cosmétique</i>. Dans son programme, la formation propose deux UE ayant l'objectif de reprendre les bases nécessaires pour assoir les connaissances indispensables pour aborder le domaine de l'alimentaire (UE 1 Chimie des aliments et UE 5 Sciences et techniques des aliments).</p> <p>Le projet tuteuré se déroule tout au long de l'année. La formation étant proposée en apprentissage, le stage est divisé en deux éléments constitutifs : l'un comportant les 16 semaines d'alternance et le stage de fin d'année de 18 semaines.</p>
Environnement de la formation	<p>Cette licence professionnelle ouverte depuis 2009 est proposée par l'unité de formation et de recherche sciences et techniques (UFR ST) de l'Université du Havre avec un partenariat fort avec le CFA d'Yvetot. Cette formation, complémentaire au reste de l'offre de l'établissement, s'inscrit parfaitement dans le champ <i>Sciences et technologies</i>. Sans concurrence réelle au niveau local ou régional, elle s'appuie sur un tissu industriel conséquent et un secteur économique fort en agroalimentaire.</p> <p>A l'échelle de la communauté d'universités et établissements Normandie université (ComUE), six autres LP proches sont répertoriées. Leur complémentarité n'est cependant pas détaillée ni analysée. Cette formation présente enfin une originalité avec la mutualisation de près de 20 % de ses enseignements du premier semestre avec la LP <i>Formulation cosmétique</i>.</p>
Equipe pédagogique	<p>La formation est pilotée par une équipe pédagogique restreinte de 5 personnes dont la composition est à l'image du partenariat fort entre l'université et le CFA d'Yvetot et les deux grandes spécialités visées de la formation, la formulation et le développement industriel.</p> <p>L'équipe pédagogique dans sa globalité est quant à elle déséquilibrée. Elle compte pour moitié des enseignants issus du CFA d'Yvetot ou de son lycée agricole et agroalimentaire. Les enseignants-chercheurs ne représentent que 16 % des intervenants. Si les industriels représentent 28 % des intervenants de cette équipe, le nombre d'heures qu'ils assurent est beaucoup trop faible (30 heures sur 429 heures soit 7 %, hors stage et projet tuteuré). Cette participation est bien en deçà des 25 % requis pour les LP.</p>
Effectifs et résultats	<p>Si depuis l'ouverture de la formation, le nombre d'inscrits est relativement constant et compris entre 8 et 10 étudiants (excepté en 2013-2014 où la promotion était de 14), ce nombre ne représente pas plus de 62 % de la capacité d'accueil. Le nombre de contrats d'apprentissage ne peut pas être le seul facteur limitant, puisque la formation est également ouverte à la formation initiale. Cette LP pourtant promue de différentes manières et avec dynamisme, ne compte qu'une trentaine de dépôt de dossiers de candidature et seulement un tiers des demandes se concrétisent par une inscription.</p> <p>Le taux de réussite est bon. Malgré un taux de réponse aux enquêtes insatisfaisant (30-44 % pour l'enquête nationale) voire non précisé (enquête réalisée par l'équipe de formation), il apparaît que les diplômés s'insèrent pour moitié dans les premiers six mois après l'obtention de leur diplôme. Les métiers et les domaines d'activité sont en accord avec les objectifs de la LP. Les postes sont occupés très majoritairement en Normandie et en région parisienne. On compte tout de même 20 % de diplômés en poursuite d'étude dans des masters proposés par alternance dans le domaine de l'agroalimentaire et de l'innovation.</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>La formation est en contact avec la recherche au travers des enseignants-chercheurs qui interviennent dans la formation, même si on regrette leur nombre limité. Le laboratoire URCOM (unité de recherche en chimie organique et macromoléculaires) dont ils sont issus, travaille sur des thématiques de recherche en relation avec le domaine de spécialité.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>En plus du stage et du projet tutoré, la professionnalisation est également abordée lors de travaux pratiques qui sont à hauteur de 25 % du volume horaire de la formation, lors de visites d'entreprises et grâce à l'intervention de nombreux professionnels soit comme intervenants (28 % de l'équipe pédagogique) ou comme maîtres d'apprentissage ou de stage. Leur nombre d'heures d'intervention en présentiel est beaucoup trop faible (7 %, hors stage et projet), ce qui ne respecte pas l'arrêté de 1999.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Une place particulière est réservée au stage et au projet tutoré. Le projet tutoré qui est mené tout au long de l'année par petit groupe et sur les deux sites représente 141 heures. Il traite de problèmes concrets et son évaluation s'appuie sur la rédaction d'un rapport et à une soutenance orale et compte pour 5 ECTS.</p> <p>Comme la formation est majoritairement ouverte et incitée à l'apprentissage, les étudiants réalisent donc jusqu'à 34 semaines en entreprise (16 semaines d'apprentissage et 18 semaines de stage de fin d'année). La politique de stage est clairement exprimée (recherche, suivi, évaluation) et est parfaitement cohérente avec les attentes de la formation. L'évaluation est le résultat de trois appréciations (maître de stage, rapport et soutenance) avec un rapport très en faveur à celui du maître de stage (50 % : 30 % : 20 %).</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>La LP n'est pas spécifiquement tournée vers l'international, malgré la politique de l'établissement. L'organisation proposée en alternance de trois semaines entre enseignement présentiel et entreprise ne favorise pas la possibilité d'effectuer un stage à l'étranger.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Au regard du nombre de dossiers de candidature (une trentaine par an soit moins de deux fois le nombre de places offertes), cette formation apparaît mal connue ou peu attractive, malgré des dispositifs de promotion et de mise à niveau proposés.</p> <p>Les candidats comme les inscrits sont majoritairement en possession d'un DUT ou BTS. Le nombre de candidats ayant validé une L2 générale est faible (20 %) et tant à diminuer et ce, malgré la présence d'une unité d'enseignement optionnelle en L2 présentant la spécialité. Cela interroge sur la pertinence de cette option.</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>Même si la formation est ouverte à la formation initiale, en formation continue et à la validation des acquis par l'expérience, elle accueille très majoritairement des apprentis. Le programme est alors uniquement proposé par alternance de trois semaines entre les enseignements en présentiel et la présence en entreprise. Le dossier ne précise pas l'organisation mise en place pour les étudiants en formation initiale ou continue pendant la période d'apprentissage.</p> <p>Il n'y a aucun dispositif particulier décrit dans le dossier qui permette de définir la place du numérique dans la formation.</p>
<p>Evaluation des étudiants</p>	<p>Les connaissances sont évaluées classiquement par contrôle continu et/ou examens terminaux. L'établissement organise deux sessions d'examens. Les étudiants obtiennent une note individualisée pour le projet tutoré après la rédaction d'un rapport et une soutenance orale sans que les critères utilisés ne soient explicités. Le stage de fin d'année est quant à lui évalué à partir de l'appréciation du maître de stage (50 %), d'un rapport écrit (30 %) et d'une soutenance orale devant un jury (20 %). Le diplôme est délivré pour les étudiants ayant obtenu une moyenne annuelle au moins égale à 10/20. La compensation semestrielle est autorisée, mais soumise à une note seuil de 8/20 pour les UE. Le jury en charge de la délibération n'est pas clairement détaillé.</p>
<p>Suivi de l'acquisition des compétences</p>	<p>Les compétences attendues pour les diplômés de cette LP sont bien décrites dans le dossier et dans le supplément au diplôme. Les apprentis disposent d'un carnet de liaison. Mais pour les étudiants en formation autre que l'apprentissage, rien ne semble mis en place.</p>

Suivi des diplômés	Le suivi des diplômés est réalisé à la fois par les services de l'établissement (service d'orientation et d'insertion, OISEAU), une enquête nationale et le responsable de la formation. Toutefois, il conduit à de mauvais taux de réponse qui gênent donc l'interprétation des données et relativisent l'avis sur le taux d'insertion des diplômés.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	L'université et la formation ont mis en place plusieurs dispositifs d'évaluation ainsi qu'un conseil de perfectionnement. Sa composition respecte les spécificités de la formation avec la présence d'industriels du milieu socio-économique concerné, des représentants du CFA d'Yvetot, de l'équipe pédagogique et un étudiant. Si le retour des étudiants sur la formation est bien présent, la procédure d'autoévaluation de la formation n'est pas mentionnée.

Observations de l'établissement

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