



**HAL**  
open science

## Licence professionnelle Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir. 2016, Université de Franche-Comté - UFC. hceres-02039840

**HAL Id: hceres-02039840**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039840>**

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 Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

- Université de Franche-Comté - UFC

# 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 : Sciences de la nature, environnement et territoire

Établissement déposant : Université de Franche-Comté - UFC

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle (LP) *Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir* de l'Université de Franche-Comté (UFC) a pour objectif de former des responsables d'atelier de transformation de fromages de terroir essentiellement franc-comtois (Appellation d'Origine Protégée (AOP) Comté, Morbier, Mont d'or et Bleu de Gex). Ces personnels s'intègrent dans des structures de petites tailles dans lesquelles ils doivent maîtriser toutes les étapes de production du fromage. La formation comporte deux parcours : un parcours *Fromager du terroir* et un parcours *Producteur de lait, responsable d'atelier de fromagerie*. Elle est dispensée exclusivement en apprentissage avec quatre cycles de quatre à cinq semaines d'enseignement séparés par des périodes en entreprise de un à deux mois, suivis d'une période de quatre mois en entreprise en fin de formation. Les enseignements sont dispensés sur le site de l'École Nationale d'Industrie Laitière (ENIL) de Mamirolle et de l'École Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies (ENILBIO) de Poligny.

## Synthèse de l'évaluation

L'objectif de la LP *Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir* répond aux attentes des professionnels constitués essentiellement des fruitières coopératives du massif jurassien.

Cette formation est la seule existante au niveau régional et national dans le domaine de la production fromagère de terroir. La formation est basée sur un partenariat étroit entre l'UFC, les ENIL de Poligny (39) et de Mamirolle (25) et les professionnels des organisations suivantes : l'Union Régionale des Fromages d'Appellation Contrôlée (URFAC), le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC), et le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC). Les enseignements technologiques sont au cœur de la formation et contribuent à l'acquisition des compétences essentielles du diplôme. En revanche, la partie académique (enseignement universitaire) se limite à un enseignement des notions de terroir d'un point de vue socio-économique sans qu'aucun enseignement scientifique ne soit dispensé par des universitaires. La participation des professionnels dans la formation, pour le suivi des étudiants en entreprise, et dans les différents conseils liés au pilotage est importante.

Cette formation attire de 16 à 28 étudiants par an issus quasi exclusivement de brevet de technicien supérieur BTS ou BTS agricoles (BTSA) et très rarement de deuxième année de licence (L2) ou de diplôme universitaire de technologie (DUT). Le pourcentage de réussite au diplôme est voisin de 80 %. Les jeunes diplômés s'insèrent très bien (90 %), principalement dans les entreprises de la région, et la poursuite d'études reste exceptionnelle.

Le pilotage de la formation est assuré après chaque période de formation par une réunion de coordination regroupant l'UFC, les ENIL, le CTFC et le Centre de Formation d'Apprentis (CFA) de l'Agro-alimentaire de Franche-Comté ; les professionnels sont consultés deux fois dans l'année et en particulier lors du conseil de perfectionnement.

### Points forts :

- Très bonne insertion professionnelle des jeunes diplômés.
- Formation délivrée uniquement en apprentissage.
- Très bonne participation des professionnels à tous les niveaux : formation, suivi des étudiants, conseils de la formation, discussion dans les évolutions de la formation.
- Bon pourcentage de réussite au diplôme.
- Projet tutoré incluant une période à l'international.

Points faibles

- Manque d’enseignants universitaires relevant des disciplines scientifiques.
- Manque d’enseignements transversaux.
- Peu d’étudiants issus de DUT et de licence par manque de lien avec l’UFC.

Recommandations

La licence professionnelle *Responsable d’atelier de productions fromagères de terroir* permet une très bonne insertion des jeunes diplômés avec une participation importante du monde professionnel. Néanmoins, elle est plutôt isolée et un élargissement de l’équipe pédagogique avec une réelle participation des enseignants-chercheurs dans le domaine scientifique (biologie) serait nécessaire pour donner à cette formation une dimension universitaire allant au-delà de l’aspect technologique. Par ailleurs, une unité d’enseignement (UE) de mise à niveau (pour tenir compte des deux types de public : public connaissant déjà les techniques de transformation laitière et public ne les connaissant pas) et le développement d’un enseignement de l’utilisation de l’outil numérique (recherche bibliographique) pourraient être développés. Enfin, une amélioration de la présentation des différentes conventions régissant les liens entre les différents partenaires de la formation (UFC, ENIL, CFA) pourrait être envisagée.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>L’objectif de la formation est de former au métier de responsable d’atelier de production de fromages de terroir de type Appellation d’Origine Protégée (AOP). Le cursus est en pleine adéquation avec les objectifs attendus par les professionnels qui prennent une part importante à la formation et constituent les futurs employeurs des jeunes diplômés. La formation comporte deux parcours : un parcours <i>Fromager du terroir</i> et un parcours <i>Producteur de lait, responsable d’atelier de fromagerie</i>. Le contenu des UE est très orienté sur le développement de compétences technologiques propres aux métiers de fromager. Toutefois, une participation des enseignants-chercheurs des disciplines scientifiques telles que la biologie pourrait être envisagée pour étoffer l’offre des UE très centrée sur les aspects technologiques et peu sur les aspects fondamentaux et théoriques. La formation en apprentissage par alternance permet une très bonne insertion dans l’environnement professionnel propice à une bonne assimilation des compétences. Deux éléments pourraient être améliorés : l’acquisition des compétences transversales comme l’utilisation de l’outil numérique et la création d’une UE de mise à niveau afin de tenir compte de la dualité des publics d’origine : un public maîtrisant presque la totalité des procédés technologiques et un public ne possédant pas ces bases.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Cette formation est la seule LP dans le domaine de la transformation fromagère des produits du terroir. Le rôle et l’implication du monde socio-économique sont très importants, avec la participation au niveau de la formation, du suivi des étudiants dans les entreprises, du suivi des projets et des conseils. On note la participation de structures interprofessionnelles telles que : Union Régionale des Fromages d’Appellation Contrôlée (URFAC), Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC), Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC). Le lien avec le monde de la recherche est plus ténu et semble un peu en dehors des objectifs de la formation. Cependant, ce dernier point est probablement en lien avec le faible nombre d’enseignants de l’UFC et l’implication difficile à mesurer de cette même UFC dans l’organisation et le suivi de la formation.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L’organisation de l’équipe pédagogique n’est pas équilibrée entre le domaine académique universitaire et le domaine professionnalisant. Le rôle de l’UFC, en dehors du responsable de la formation, ne semble pas être très important et demanderait à être soit étoffé soit mieux précisé. Il est regrettable que l’enseignement hautement technologique ne sollicite que très peu les compétences des enseignants-chercheurs du domaine scientifique de l’Université.</p>

<p>Effectifs et résultats</p>	<p>La formation est attractive et recrute environ 25 étudiants originaires de la région Franche-Comté pour la plupart d'entre eux, mais avec une tendance à un accroissement du recrutement national. Le BTSA est le cursus le plus représenté et très peu d'étudiants de deuxième année de licence (L2) ou de DUT choisissent cette formation. Le pourcentage d'étudiants obtenant le diplôme est voisin de 80 %, mais avec des variations comprises entre 56 et 96 % selon les années. Le pourcentage d'étudiants en poursuite d'études est anecdotique, ce qui est remarquable. L'insertion professionnelle des diplômés est très bonne puisqu'elle est voisine de 90 % avec un suivi réalisé sur une période de plus de 36 mois après l'obtention du diplôme.</p>
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Place de la recherche</p>	<p>La recherche n'occupe pas une part importante de cette formation, les travaux de publications ou de valorisation des enseignants sont les seuls éléments mentionnés ainsi que la prise en compte des dernières données de publication dans l'enseignement. Mais l'enseignement est essentiellement un enseignement technologique. Seulement 3 enseignants-chercheurs sur un total de 41 intervenants dans la formation interviennent dans la LP.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La formation est basée sur les besoins exprimés par les entreprises locales de transformation laitières (fruitières), futurs employeurs des jeunes diplômés. Le fonctionnement par apprentissage témoigne d'une implication forte du monde professionnel dans le soutien à la formation. Les professionnels de l'URFAC, du CIGC, et du CFTC sont très investis dans la formation, le suivi des étudiants et les réflexions relatives à l'orientation du diplôme. On note un très bon lien entre l'équipe pédagogique et les représentants du monde professionnel.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Le projet tuteuré de 140 heures est un projet concret réalisé en groupe dont l'objectif est de travailler sur une Appellation d'Origine Protégée (AOP) européenne, mais son mode d'évaluation n'est pas clairement présenté.</p> <p>La mission réalisée dans le cadre de l'apprentissage est un élément clef de la formation, elle bénéficie d'un encadrement constitué d'un enseignant et d'un technicien du CFTC intervenant dans l'entreprise ou alors d'un autre enseignant en technologie fromagère.</p> <p>Le rôle de l'établissement dans le suivi des projets tuteurés n'est pas évoqué. De plus, le rôle du CFA dans la gestion des contrats d'apprentissage n'est pas développé.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Un enseignement de 36 heures d'anglais est assuré dans l'UE « Méthodes de communication pour valoriser les fromages de terroir ». La dimension internationale apparaît également dans le projet tuteuré qui offre la possibilité aux étudiants de faire un séjour de deux jours dans un pays européen pour travailler sur une AOP particulière.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Les modalités de recrutement sont conformes à ce type de diplôme, mais les étudiants issus de L2 sont l'exception, et on note l'absence de passerelle ou d'UE permettant de présenter cette formation aux étudiants de L2. Une UE de mise à niveau tenant compte du cursus d'origine en début de formation pourrait être utile. L'existence de deux types de publics (ceux maîtrisant les bases technologiques et ceux ne les maîtrisant pas) est abordée à plusieurs reprises, mais aucune donnée statistique ne permet de pondérer ces deux types de publics et notamment d'appréhender la part des étudiants titulaires d'un BTSA <i>Produits laitiers</i> (PL) par rapport à ceux titulaires d'un BTSA d'une autre spécialité, comme <i>Analyse et conduite des systèmes d'exploitation</i> (ACSE) et <i>Production animale</i> (PA).</p>
<p>Modalités d'enseignement et place du numérique</p>	<p>La formation est accessible en formation initiale (contrat d'apprentissage) qui concerne la majorité des étudiants et en formation continue (contrat de qualification) au nombre de un à deux chaque année, mais également par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) (trois entre 2011 et 2013). Les deux ENIL offrent des modules de Formation Ouverte à Distance (FOAD). Durant la formation, les étudiants ont accès à des outils numériques de gestion de fromagerie (gestion de production, résultats de laboratoires) et des ressources numériques pour</p>

	développer les aspects géographiques relatifs à la notion de terroir. Les rapports de projet tuteuré et de mission en entreprise sont transmis via des fichiers numériques et les soutenances orales basées sur des diaporamas. On constate une hétérogénéité dans les capacités d'utilisation et de valorisation des ressources numériques par les étudiants, ceci est probablement à mettre en lien avec l'absence d'enseignement dans cette discipline.
Evaluation des étudiants	Les modalités d'évaluation sont rapidement abordées mais le dossier ne présente pas d'élément sur le fonctionnement des jurys d'examen (constitution, modalité...).
Suivi de l'acquisition des compétences	Les compétences spécifiques du cœur de métier sont bien listées et décrites, mais les compétences transversales n'évoquent que l'anglais et la communication. L'enseignement sur l'outil numérique et la recherche bibliographique mériteraient d'être développés. Le supplément au diplôme est fourni et bien renseigné.
Suivi des diplômés	Le suivi des diplômés est bien réalisé par l'équipe pédagogique secondée par l'association des anciens élèves de l'ENIL ; un suivi est réalisé deux fois par an et permet une analyse en sortie de formation (de 0 à 12 mois), puis de 12 à 36 mois après la formation et enfin plus de 36 mois après la formation. Les pourcentages de réponses sont corrects, de 100 % pour la promotion 2012, 65 % pour la promotion 2013 et 95 % pour 2014.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Le conseil de perfectionnement constitué de l'équipe pédagogique, de représentants étudiants et de professionnels permet un bon suivi et une bonne adaptation de la formation. Une réunion pédagogique de cycle (quatre fois par an) impliquant l'Université, les ENIL, le CFTC et le CFA de l'agro-alimentaire permet la préparation des modifications des contenus à discuter durant le conseil de perfectionnement. L'avis des intervenants et des étudiants est recueilli après chaque cycle de formation. Il est demandé aux étudiants d'évaluer les aspects organisationnels et le contenu des enseignements. Le programme de la formation est continuellement adapté en tenant compte des propositions de tous les partenaires.</p> <p>L'autoévaluation est présentée sous forme d'un document standardisé par l'UFC et présente clairement les points faibles et les points forts de la formation.</p>

# Observations de l'établissement



Liste des formations du **champ des Sciences de la Nature, Environnement et Territoire** ne faisant pas remonter d'observations sur le rapport rendu par l'HCERES :

L	Géographie et aménagement
L	Sciences de la vie
LP	Energies renouvelables
LP	Gestion et traitement des déchets
LP	Métiers du diagnostic, de la gestion et de la protection des milieux naturels
LP	Prévention des risques professionnels environnementaux
LP	Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir
M	Géographie aménagement et environnement
M	Géologie appliquée

Fait à Besançon, le 27 juin 2016.

Le Président



Jacques BAHY