

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations

## Rapport d'évaluation

### Licence professionnelle Agroalimentaire et agrofournitures

- Université du Maine

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 : Droit, économie, gestion

Établissement déposant : Université du Maine

Établissement(s) cohabilité(s) : /

La licence professionnelle *Commerce spécialité Agroalimentaire et agrofournitures*, basée sur deux sites (IUT de Laval et Le Mans au sein de l'UFR LLSH - Lettres, Langues, Sciences Humaines), permet aux étudiants d'acquérir des compétences dans le domaine agroalimentaire, agrofourniture et dans le domaine commercial au niveau national ou international. En associant l'acquisition de compétences techniques et commerciales, la formation propose aux apprenants une spécialisation commerciale adaptée aux secteurs de l'agroalimentaire et des agrofournitures. Elle s'organise en deux parcours distincts : un parcours *Techniques et stratégies commerciales* (TSC) (site de Laval) et un parcours *Commerce international trilingue* (CIT) (site du Mans). Le premier parcours, qui couvre en plus de l'agroalimentaire l'agrofourniture, associe une double compétence technique et commerciale offrant des débouchés dans le secteur de la distribution agricole (coopératives, entreprises de négoce, etc.) ou au sein d'un service commercial d'une entreprise d'approvisionnement ou d'une industrie (semences, phytosanitaire, engrais, agroéquipement, alimentation animale, etc.). Le second parcours permet, outre une spécialisation dans le domaine de l'agroalimentaire, un perfectionnement linguistique (pratique de deux langues étrangères), offrant aux diplômés une grande mobilité professionnelle et géographique, pouvant les amener à prétendre à des postes dans le domaine de l'import-export. Le parcours TSC de la licence est ouvert en apprentissage depuis la rentrée 2015 (mais sur la période 2012-2015, les deux parcours du cursus sont proposés en formation initiale) et l'ensemble de la formation est accessible à la VAE (validation d'acquis de l'expérience).

## Synthèse de l'évaluation

Cette formation, au travers des deux parcours qu'elle propose, s'inscrit en cohérence avec l'environnement économique régional et les besoins en compétences de son territoire d'implantation (la région Pays de la Loire). Elle détient de nombreux partenariats avec des lycées, notamment techniques (le lycée agricole de Laval, le lycée agricole de la Germinière de Rouillon au Mans, le lycée Marguerite Yourcenar au Mans). Ces collaborations lui permettent de bénéficier d'un accès à une halle de technologie en agroalimentaire et des compétences techniques des enseignants issus de ces lycées (en technologies agricoles et agroalimentaires, en commerce international ou bien encore en technologies et mercatique de l'agroalimentaire). La dimension professionnalisante de la licence s'illustre au travers de l'implication de nombreux acteurs professionnels locaux au sein du cursus (sous forme de prise en charge d'enseignements, d'organisation de portes ouvertes, de participation à la notation du projet tuteuré et du stage) et au regard du taux d'insertion professionnelle (particulièrement satisfaisant à 18 mois). Toutefois, les deux parcours proposés par la formation manquent de mutualisation : à ce titre, les outils numériques, qui occupent actuellement une faible place au sein de la formation, pourraient représenter une piste de réflexion. Par ailleurs, il n'existe pas de dispositif de pilotage global au niveau de la licence professionnelle : la responsabilité de la formation est partagée entre les deux parcours et les réunions d'équipes pédagogiques, ainsi que les conseils de perfectionnement, se déroulent sur chacun des deux sites de formation. En outre, le taux de réussite au diplôme est variable selon les années (91,9 % en 2013-2014, et 56,8 % en 2014-2015). Concernant les diplômés, deux remarques peuvent être formulées : en premier lieu, et au vu de la nature du diplôme (licence professionnelle), l'appréciation du caractère professionnalisant de la formation peut être quelque peu nuancé au regard du taux de poursuite d'études immédiate particulièrement élevé (25 % en 2012) ; en second lieu, le suivi de l'insertion professionnelle des diplômés ne paraît pas optimal (essentiellement pour le parcours CIT, pour lequel aucune enquête interne n'est prévue).

## Points forts :

- La formation propose une spécialisation distinctive et clairement positionnée, visant à doter les étudiants de compétences doubles en agroalimentaire / agrofourniture et dans le domaine commercial, au niveau national ou international.

- Il existe une bonne cohérence entre la spécialisation de la formation et l’environnement économique régional ainsi que les besoins en main-d’œuvre du territoire.
- Les publics accueillis sont relativement hétérogènes en termes de formations initiales.
- La formation a su établir de réels liens avec le tissu économique local.

Points faibles :

- Les deux parcours ne sont pas coordonnés ni pilotés à un niveau général.
- Il existe peu de mutualisations / collaborations entre les deux sites de la formation.
- La part des enseignants issus de lycées, au sein de l’équipe pédagogique, est particulièrement élevée.
- La formation accueille principalement des étudiants titulaires de BTS (et très peu d’étudiants détenant un DUT ou une licence 2 éco-gestion).
- Une différence en matière de qualité de suivi des diplômés peut être notée entre les deux parcours.
- La dimension internationale du parcours CIT semble encore un peu limitée.

Recommandations :

Au regard de l’évaluation menée, plusieurs recommandations peuvent être émises :

- Il semblerait essentiel d’engager une réflexion approfondie afin de développer la coopération, la mutualisation, l’harmonisation et accentuer la cohérence entre les deux parcours : en particulier, il paraît important d’améliorer la logique et l’articulation de l’ensemble. Cette piste d’amélioration doit notamment passer par une meilleure formalisation et un renforcement du rôle du conseil de perfectionnement qui devrait être organisé, non pas seulement pour chaque parcours, mais aussi et surtout au niveau de l’ensemble de la licence professionnelle.
- Au regard de la composition de l’équipe pédagogique, il conviendrait de renforcer le poids des enseignants-chercheurs au sein de la formation, au détriment des nombreux professeurs de lycée intervenant actuellement.
- Le recrutement des diplômés gagnerait à être davantage diversifié, en accueillant en particulier, davantage de DUT.
- Le suivi des diplômés pourrait être amélioré.
- Le caractère international du parcours CIT pourrait être davantage renforcé : en particulier, un dispositif de préparation et d’évaluation des étudiants au TOEIC et / ou TOEFL pourrait être mis en place.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>La formation proposée est cohérente et en adéquation avec les objectifs visés, les débouchés ciblés et le type de diplôme délivré. Toutefois, et contrairement à ce qui est indiqué dans le document, la licence professionnelle n’a pas vocation immédiate à former des cadres commerciaux.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Cette formation s’inscrit en cohérence avec un territoire riche en entreprises dans le domaine de l’agroalimentaire ou de l’agriculture. La région Pays de la Loire souhaite se positionner en tant que leader européen sur ce secteur. Les besoins des entreprises agroalimentaires en compétences transversales existent dans la région. D’ailleurs, plus de 50 % des diplômés en 2012 travaillent dans cette région.</p> <p>Cette licence professionnelle revêt un positionnement singulier, s’inscrit en complémentarité de l’offre de formation de l’Université du Maine, s’appuie sur les compétences de lycées techniques et a su se constituer un réseau de partenaires économiques locaux.</p>

<p>Equipe pédagogique</p>	<p>Une répartition fortement déséquilibrée apparaît entre les enseignants-chercheurs (peu représentés, de l'ordre de 21 % de l'effectif pédagogique et de 30 % du volume horaire de la formation) et les enseignants de lycées (surreprésentés, de l'ordre de 35 % de l'effectif pédagogique et de 45 % du volume horaire de la formation). Par ailleurs, compte tenu de l'importance du tissu économique local, la part des professionnels en agroalimentaire, intervenant au sein de la formation, pourrait être renforcée (actuellement, les professionnels représentent 44 % de l'effectif pédagogique, mais seulement 25 % du volume horaire de la formation).</p> <p>Un pilotage existe au sein de chaque parcours, mais aucun dispositif commun n'existe : les deux équipes pédagogiques des deux sites ne semblent pas se coordonner (du moins formellement) entre elles.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Au vu des effectifs, la formation paraît attractive. Le taux de réussite moyen pour la période 2010-2014 est bon (supérieur à 90 %), avec toutefois une chute en 2014-2015 (56,8 % de diplômés) : aucune information n'est donnée pour justifier ce résultat. Le taux d'insertion professionnelle à 30 mois est globalement satisfaisant, même si celui-ci baisse de 100 % à 75 % sur la période étudiée. Le taux d'étudiants poursuivant leurs études est relativement important pour le parcours TSC (25 % en 2012).</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>La place de la recherche est peu importante. La faible part d'enseignants-chercheurs au sein de l'équipe pédagogique ne fait que renforcer ce constat. Notons toutefois que dans le cadre de projets tuteurés, certains étudiants ont été amenés à collaborer avec un laboratoire de recherche.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La formation s'appuie sur un certain nombre d'intervenants professionnels issus du tissu économique local. Ces partenaires économiques organisent parfois des portes ouvertes à destination des étudiants de la licence professionnelle.</p> <p>L'apprentissage est proposé pour la période à venir (à partir de 2015), uniquement pour le parcours TSC : cette modalité permettra de renforcer le caractère professionnalisant de la formation. Toutefois, pour la période écoulée, des effectifs 100 % en apprentissage sont indiqués dans les tableaux du document. Une confusion est clairement relevée sur ce point dans le document fournis.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les projets tuteurés, qui représentent le quart de chaque parcours en volume horaire, et les stages occupent une place importante au sein de la formation (contribuant à son caractère professionnalisant) et sont en cohérence avec les deux parcours proposés. L'existence de mutualisation des projets tuteurés entre le parcours TSC et la LP <i>Hygiène et sécurité des productions agroalimentaires</i> peut être soulignée et permet ainsi aux étudiants de travailler au sein d'équipes multidisciplinaires.</p> <p>La composition des jurys de soutenance des projets tuteurés et des stages n'est pas indiquée. Par ailleurs, le stage semble donner lieu à un rapport écrit faisant le bilan des actions menées et des résultats obtenus. Or, il semblerait pertinent de s'inspirer plutôt de la méthodologie du mémoire plutôt que de celle du rapport d'activité.</p> <p>Les dispositifs mis à la disposition des étudiants en matière de recherche et de suivi de stage ne sont pas indiqués. Ces dispositifs peuvent être particulièrement utiles pour le parcours CIT (stage à l'étranger).</p> <p>La durée du stage, pour les deux parcours, pourrait être harmonisée (12 en CIT et 15 en TSC).</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Des cours d'anglais sont prévus dans les deux parcours. Concernant le parcours CIT, la composante internationale est renforcée avec l'enseignement d'une LV2, un stage conseillé (mais non obligatoire) à l'étranger et un projet tuteuré axé sur une mission internationale. Toutefois, les dispositifs d'incitation et d'aide à partir à l'étranger, ainsi que le nombre d'étudiants du parcours effectuant réellement leur stage à l'étranger (et les destinations choisies), ne sont pas détaillés.</p> <p>Par ailleurs, et en particulier pour le parcours CIT, aucun dispositif de préparation et d'évaluation au TOEIC et / ou TOEFL n'est précisé.</p>

Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	Le recrutement s'effectue sur la base de l'examen des dossiers et d'entretiens individuels, et conduit à un effectif stable sur la période étudiée. Il aurait été souhaitable d'apporter plus de précisions concernant l'origine universitaire des étudiants (« autres formations »). Notons qu'aucun étudiant de la LP ne vient de DUT. Compte tenu de la diversité des publics recrutés, une UE d'harmonisation est prévue pour chaque parcours : cette UE d'harmonisation est modulable selon le profil des étudiants pour le parcours CIT.
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Une confusion peut être identifiée concernant l'existence de l'apprentissage au sein de cette licence. En effet, il est indiqué que seul le parcours TSC est ouvert à l'apprentissage depuis 2015. Or, le tableau des effectifs laisse sous-entendre l'ouverture de ces deux parcours à l'apprentissage sur la période écoulée (quasiment l'intégralité de l'effectif serait en apprentissage).</p> <p>La place du numérique reste limitée à la mise à disposition de ressources de cours et d'exercices d'autoévaluation dans le cadre de quelques enseignements. Mais au global, l'utilisation des outils numériques reste faible.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Les modalités d'évaluation sont classiques (contrôle continu et examen terminal). Les conditions de participation à des jurys de délibération sont restrictives : en dehors des enseignants permanents, seuls les vacataires professionnels effectuant plus de 96h de cours peuvent y participer. Il serait ainsi préférable que le responsable pédagogique puisse choisir plus librement la composition des jurys de délibération en dehors de ce critère quantitatif.</p> <p>Notons que dans le cadre de la notation du projet tuteuré et du stage, le commentaire de l'entreprise compte pour 20 % de la note finale.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Un suivi individuel des étudiants par un enseignant est organisé pour le projet tuteuré et le stage. Par ailleurs, des entretiens individuels sont organisés entre les responsables de la formation et chaque étudiant : toutefois, aucune autre précision n'est mentionnée concernant les modalités concrètes et spécifiques de ces suivis.</p> <p>Au regard de la fiche RNCP (répertoire national des certifications professionnelles), les fonctions / métiers et secteurs d'activités visés par les étudiants sont en cohérence avec les compétences acquises.</p>
Suivi des diplômés	Le suivi des diplômés est assuré par le SUIO-IP (à 30 mois). Une enquête interne est également réalisée, mais seulement pour le parcours TSC. Le suivi des diplômés, pour l'ensemble des deux parcours, pourrait donc être optimisé (en fréquence de suivi, nature plus détaillée des informations collectées).
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Des réunions de l'équipe pédagogique sont organisées plusieurs fois par an pour chaque parcours. Par ailleurs, un conseil de perfectionnement se réunit à la fin de chaque année au sein des deux parcours. Toutefois, aucune information n'est donnée concernant la complémentarité et l'articulation des réunions pédagogiques et du conseil de perfectionnement. Aucune information précise n'est non plus transmise concernant la composition des conseils de perfectionnement (présence d'étudiants ?). Enfin, aucun conseil de perfectionnement, concernant l'ensemble de la licence (réunissant les deux parcours), n'est indiqué.</p> <p>Un dispositif d'évaluation de la formation par les étudiants est prévu (Evamaine) : toutefois, aucune information n'est fournie sur le taux de réponse moyen à cette enquête, les actions correctives découlant de cette enquête. Par ailleurs, il est indiqué que selon les années, cette enquête est complétée par des sondages complémentaires et des réunions d'échange avec les étudiants : toutefois, aucune formalisation de ce dispositif complémentaire n'est indiquée.</p>

# Observations de l'établissement



Champ de formation	Droit-Economie-Gestion
Intitulé du diplôme	Licence Professionnelle Commerce, spécialité Agroalimentaire et Agrofourriture

## Observations de l'Université du Maine sur le rapport d'évaluation de l'HCERES

*En réponse aux points évoqués par le comité d'experts, l'équipe de formation souhaite apporter les précisions suivantes.*

### Synthèse de l'évaluation

Dans le cadre de la demande d'accréditation pour le prochain contrat, étant donné les particularités de chacun des parcours, il a été décidé de scinder cette licence professionnelle en 2 diplômes de LP avec 2 mentions différentes. Le parcours TSC (Techniques et stratégies commerciales) du site de Laval devient une LP Commerce et Distribution, spécialité agroalimentaire et agrofourriture. Le parcours CIT portera la mention Métiers du Commerce International, parcours Commerce Trilingue en Agroalimentaire.

Le comité HCERES met en évidence la part élevée d'enseignants de lycée qui s'explique par le partenariat à la base de la création de cette formation entre l'Université du Maine et les lycées agricoles de Laval et Rouillon et l'absence de suivi des diplômés.

Le parcours CIT, futur « Métiers du CI », va également bénéficier de deux mutualisations avec la LP de la même mention, parcours « Gestion des opérations import-export » de Laval, dans le cadre d'un tronc commun, et également avec la Licence LEA (L3) de l'Université du Maine pour certains cours de langue. Les enseignants de LEA et de LP réfléchissent conjointement sur les possibilités de certifications à proposer à nos étudiants (TOEIC, CLES).

### Analyse

Adéquation du cursus avec les objectifs de la formation	
Observations	Pour les débouchés, des corrections seront apportées sur la plaquette de la formation.
Equipe pédagogique	
Observations	Les enseignants de lycée assurent la partie technique des enseignements (production animale, production végétale, technologie agroalimentaire). De même des enseignants d'un lycée partenaire assurent les enseignements de Commerce International du parcours CIT. Nous mettons tout en œuvre pour faire progresser le nombre d'intervenants professionnels dans cette formation et leur volume horaire d'enseignement.
Place de l'international	
Observations	A l'IUT de Laval, les étudiants ont la possibilité de participer aux dispositifs de préparation et d'évaluation au TOEIC / TOEFL. La mise en place de ces certifications est à l'ordre du jour pour la nouvelle mouture du parcours CIT.
Place de la professionnalisation	
Observations	Le parcours TSC a ouvert en alternance en septembre 2015 avec 16 apprentis sur un total de 25 étudiants, soit 64 % des inscrits. Il n'y avait pas d'étudiants en apprentissage les années précédentes. Un saut de ligne a modifié les données fournies en annexe.



<b>Place des projets et stages</b>	
Observations	<p>Concernant les soutenances de projets et de stage, les jurys sont composés d'enseignants et de professionnels. Le maître d'apprentissage ou de stage est également invité à participer à la soutenance.</p> <p>Pour le suivi des étudiants en apprentissage, un livret électronique de l'apprenti est mis en place. Il permet à l'apprenti, à son maître d'apprentissage et au tuteur pédagogique de faire des bilans réguliers sur les missions réalisées.</p> <p>Pour le suivi des étudiants en stage, des visites sont réalisées par le tuteur pédagogique (parcours TSC). Les étudiants sont en contact régulier avec leur tuteur universitaire par email et téléphone si besoin.</p> <p>La durée du stage pour le parcours TSC doit être comprise entre 12 et 15 semaines. Elle varie selon l'entreprise d'accueil et la mission de l'étudiant.</p>
<b>Recrutement, réussite, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</b>	
Observations	<p>Par l'intermédiaire de réunions d'information, nous encourageons depuis 2014 les titulaires de DUT à candidater à notre formation et nous constatons cette année que nous avons plus de candidats issus de ces formations DUT. La création d'un IRFI autour des sciences de Gestion et la spécialisation progressive mise en place sur le cycle de licence pour la prochaine accréditation devrait renforcer le recrutement issu de L2.</p> <p>Dans le parcours TSC, depuis 2014 nous avons des étudiants ayant un DUT (4 en 2014-2015 et 5 en 2015-2016). Le reste de la promotion est composé principalement de BTS.</p> <p>Le taux de réussite pour l'année 2014-2015 n'était pas connu lors de la rédaction du dossier d'auto-évaluation. Le chiffre de 56,8% était donc un résultat partiel. Le taux de réussite final est supérieur à 90% comme en 2013-2014.</p>
<b>Suivi de l'acquisition des compétences</b>	
Observations	<p>Le suivi des étudiants stagiaires et des apprentis est assuré par des visites et des entretiens téléphoniques avec le maître de stage et d'apprentissage et l'étudiant. Des rencontres régulières sont organisées entre le tuteur pédagogique et l'étudiant.</p>
<b>Suivi des diplômés</b>	
Observations	<p>A partir de l'année 2015-16, Le parcours CIT va mettre en place une procédure interne de suivi des diplômés sur le modèle du parcours TSC.</p> <p>L'objectif est également de pérenniser des liens avec les anciens étudiants qui permettront d'avoir accès à un réseau international plus dynamique.</p>
<b>Conseil de perfectionnement Procédures d'autoévaluation</b>	
Observations	<p>Le conseil de perfectionnement se compose de tous les intervenants de la formation (enseignants et professionnels) ainsi que des maîtres d'apprentissage et de stage (pour le parcours TSC). En parallèle, une réunion de bilan est organisée chaque fin d'année entre les étudiants et les responsables de la formation. Nous pouvons envisager de mutualiser ces 2 réunions.</p>

### **Observations générales**

Néant

Anne Désert

Vice Présidente Formation et Vie Universitaire  
Université du Maine

