

HCERES

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

Département d'évaluation des formations



Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Production et management en industries agro-alimentaires (PMIA)

Université de La Rochelle

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 07/07/2017

HCERES

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

Département d'évaluation des 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 2016-2017 sur la base d'un dossier déposé le 13 octobre 2016

Champ(s) de formations : Sciences, technologies, ingénierie

Établissement déposant : Université de La Rochelle

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Présentation de la formation

La licence professionnelle (LP) *Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Production et management en industries agro-alimentaires* (PMIA), qui existe depuis 2001, forme des cadres intermédiaires en industrie et artisanat agroalimentaires, en particulier dans les domaines de la restauration, de la restauration collective, de la transformation laitière et de la meunerie. Elle s'adresse à des étudiants titulaires d'un DUT ou d'un BTS, ou encore ayant validé deux années de licence générale. Elle permet à ses futurs diplômés d'intégrer les composantes techniques, économiques, humaines et réglementaires de la production.

Cette formation est organisée selon le principe de l'alternance, ce qui la rend accessible à des apprentis et / ou à des étudiants en contrat de professionnalisation. La formation est également proposée en formation initiale. Elle se décline en deux parcours proposant chacun deux sous-options, correspondant aux quatre domaines cités plus haut. L'enseignement se fait en présentiel, avec une faible proportion de travaux pratiques (TP) et de visites pédagogiques en entreprise. Des mutualisations entre parcours d'une part et options d'autre part sont proposées. L'offre de formation comprend une part conséquente d'enseignements de remise à niveau, nécessaire aux étudiants titulaires d'un BTS.

Trois établissements interviennent dans cette LP : l'Université de La Rochelle (ULR), le lycée des métiers hôtelier de La Rochelle (LMH) et l'ENILIA-ENSMIC de Surgères, un établissement regroupant l'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires et l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières. En plus des enseignants de ces trois établissements, de nombreux professionnels issus du milieu socio-économique participent à la formation.

Analyse

Objectifs

L'objectif de la formation, présenté de façon très claire dans le dossier, est de former des cadres intermédiaires dans les domaines de la transformation des aliments - que ce soit en industrie agroalimentaire (IAA), ou en restauration, artisanale ou collective - possédant un niveau de compétences et une autonomie supérieures à celles attendues d'un Bac + 2, et capables de développer de nouveaux produits ou de nouveaux procédés. En effet, l'industrie agroalimentaire doit répondre localement comme nationalement à deux défis simultanés : une complexification croissante des métiers de conception, production et transformation, et de nombreux départs à la retraite. Cet objectif est cohérent avec l'évolution souvent qualitative des productions agroalimentaires en France, et avec l'exigence croissante, de la part du consommateur, de produits combinant des caractéristiques apparemment contradictoires comme l'innovation, la praticité, la sécurité alimentaire ou l'authenticité.

Organisation
<p>L'organisation des enseignements est très bien présentée. L'architecture de la formation proposée en deux parcours et deux sous-options pour chacun des parcours est probablement très lisible pour les étudiants. Il existe différents niveaux de mutualisation : un tronc commun entre les deux parcours, des mutualisations entre les deux options d'un même parcours, mais également des mutualisations entre les options des deux parcours, ainsi que des modules propres à chaque parcours et option. Ces mutualisations semblent pédagogiquement pertinentes au-delà de l'aspect économique. Par ailleurs, il n'y a apparemment pas de mutualisation avec d'autres formations.</p> <p>Trois établissements interviennent dans l'enseignement : l'ULR et l'ENILIA-ENSMIC (pour tous les parcours), et le lycée des métiers hôteliers (LMH) dans le parcours lié à la restauration. Cette collaboration entre les trois établissements est très pertinente. Le responsable de la formation à l'ULR est en lien avec un référent responsable de l'organisation dans chacun des deux autres établissements. Toutefois, l'ENILIA-ENSMIC est situé à plusieurs dizaines de kilomètres de l'ULR, ce qui crée de nombreux problèmes organisationnels, accrus par l'incompatibilité des espaces numériques de travail et des systèmes de gestion des emplois du temps entre établissements.</p> <p>La formation est organisée selon le principe de l'alternance, avec des périodes de 4 à 7 semaines en établissement, alternées avec des périodes de 4 à 10 semaines en entreprise. Les enseignements donnés à l'ENILIA-ENSMIC sont regroupés par journées entières.</p>
Positionnement dans l'environnement
<p>Le positionnement de cette formation a fait l'objet d'une analyse pertinente par les responsables. L'environnement socio-économique est favorable, puisque l'industrie agro-alimentaire est très développée dans la région et constitue un vivier d'emplois. Cependant, ce secteur est très morcelé, ce qui oblige l'ouverture de parcours différents, même si pour chacun le nombre de postes disponibles est relativement faible.</p> <p>On devrait constater lors des prochaines années une amélioration des niveaux de recrutement étroitement liée à une augmentation du niveau de qualification exigé dans ce secteur. Des étudiants titulaires d'un bac+3 devraient être amenés à remplacer des personnels de qualification bac+2 partant à la retraite.</p> <p>La concurrence régionale pour cette LP est faible, surtout que certains de ses débouchés correspondent à des marchés de niche (transformation du lait de chèvre à titre d'exemple). La réflexion en cours au sein de la LP <i>Analyses et traçabilité au laboratoire</i>, proposée par le même établissement, amène son équipe pédagogique à étudier ses débouchés en agroalimentaire. Cette réflexion devra être mise en commun afin de favoriser les complémentarités et éviter les concurrences.</p>
Équipe pédagogique
<p>La composition de l'équipe pédagogique est équilibrée. Elle comprend des enseignants-chercheurs de l'ULR (qui assurent 1/3 des enseignements), des enseignants des deux autres établissements partenaires (1/3 des enseignements) et de nombreux membres extérieurs issus du milieu socio-économique (1/3 des enseignements). Cet équilibre est logique pour une licence professionnelle. Certains membres extérieurs sont par ailleurs des experts réputés dans leur domaine.</p> <p>L'équipe est dirigée par un bureau pédagogique comprenant le responsable de la formation (ULR) et les quatre responsables de parcours (LMH et ENILIA-ENSMIC). Ce bureau se réunit plusieurs fois par an pour superviser le déroulement de la formation. Les responsables semblent gérer de nombreuses tâches administratives (emplois du temps, réservation des salles). En dehors de leur forte implication dans la formation, qui doit être saluée, un soutien administratif (secrétariat) plus conséquent devrait être mis en place afin d'assurer la pérennité la formation.</p>
Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études
<p>Bien qu'en progression, les effectifs sont inférieurs au nombre de places disponibles (selon les années, 15 à 38 étudiants sont recrutés pour 40 places), ce qui doit rendre difficile le choix des étudiants admis. La formation recrute essentiellement des titulaires d'un DUT ou d'un BTS, avec une augmentation du nombre de DUT au cours des années. La formation accueille très peu d'étudiants titulaires d'une L2, ce qui est regrettable. Ce point avait été mentionné dans le précédent rapport d'évaluation et mériterait d'être amélioré. Ce problème existe néanmoins à l'échelle nationale.</p> <p>Les taux de réussite sont très variables d'une année à l'autre (de 55 à 88 %).</p> <p>En ce qui concerne l'insertion professionnelle, parallèlement aux enquêtes de l'OFIVE (Observatoire des Formations, de l'Insertion et de la Vie Etudiante), des données sont directement collectées par l'équipe pédagogique. Les taux d'insertion sont parfois faibles (67 % en 2011), mais on observe une forte progression ces dernières années (100 % en 2015). Les taux de poursuite d'études sont parfois relativement élevés (plus de 20 % en 2011 et 2012), et doivent être surveillés de près.</p>

Place de la recherche
Des enseignants-chercheurs réalisant leur recherche dans le domaine interviennent dans la formation : ce point est positif bien que classique. Les étudiants peuvent bénéficier des infrastructures et installations du laboratoire de l'ENILIA-ENSMIC ; ces mêmes équipements sont utilisés dans le cadre de prestations de service auprès des entreprises agroalimentaires.
Place de la professionnalisation
<p>Cette formation étant ouverte à l'apprentissage, la professionnalisation y occupe une place très conséquente. Le stage et le projet tuteuré prennent une place importante dans la note finale (et valident 35 crédits ECTS sur 60). L'acquisition des compétences professionnelles est très suivie, en particulier lors des temps d'alternance en entreprise, où un livret de suivi de l'étudiant est conjointement rempli par les tuteurs pédagogique et industrie. Les étudiants sont formés à la recherche d'emploi (module dédié), et participent à des salons professionnels. Ils ont aussi la possibilité de participer au concours « fou d'ID® », un concours régional ouvert aux étudiants du supérieur et récompensant des concepts de nouveaux produits alimentaires, ce qui met en évidence une réelle interaction entre la région, la formation, et le milieu professionnel.</p> <p>Le volume horaire affecté aux travaux pratiques est assez faible : il représente seulement 9 à 15 % du volume horaire total, ce qui est surprenant pour une licence professionnelle. Cette faible proportion est expliquée dans le dossier par la nécessité de « remettre à niveau » les étudiants, en particulier ceux titulaires d'un BTS. Or, une LP a plus vocation à offrir une année de professionnalisation à des étudiants venant de L2, que d'assurer la remise à niveau des titulaires de BTS qui ont déjà bénéficié d'une formation professionnalisante au cours de leur précédent cursus. Le volume horaire affecté à cette remise à niveau pourrait être utilisé pour augmenter la part des TP. Il serait également nécessaire de développer les visites pédagogiques d'entreprises (actuellement limitées à une seule par an et par parcours semble-t-il).</p>
Place des projets et des stages
<p>La formation est annualisée sur le principe de l'alternance. Les responsables de la formation acceptent des étudiants en formation initiale, mais privilégient toutefois dans la mesure du possible les candidatures des étudiants en alternance. L'aide à la recherche de stage est proposée par le Bureau d'Aide à l'Insertion Professionnelle (BAIP) qui communique de façon hebdomadaire les offres de stage (et d'emplois) et organise chaque année un forum des stages (et de l'emploi). Cependant, certains étudiants n'ont pas validé la formation (en particulier en 2013-2014) faute de pratique professionnelle en entreprise (alternance / apprentissage). Cela pose la question de l'existence réelle d'un bassin d'emploi dans la mesure où les employeurs potentiels refusent de prendre des apprentis.</p> <p>Une place importante est donnée à l'évaluation des stages et projets tuteurés (35 ECTS sur 60). Chaque étudiant réalise une soutenance à mi-parcours, puis un rapport final suivi à son tour d'une soutenance. Le projet tuteuré fait lui aussi l'objet d'un rapport écrit soutenu oralement. Enfin, le comportement de l'étudiant au cours du stage fait l'objet d'une évaluation par son encadrant.</p>
Place de l'international
Des stages ont par le passé été réalisés à l'étranger (par exemple, deux stages en 2015-2016), ce qui est à souligner. Par ailleurs, une collaboration avec l'Institut de Formation de l'Industrie Meunière (IFIM) de Casablanca se traduit par le recrutement d'un ou deux étudiants marocains chaque année. L'enseignement d'anglais représente 36 heures, soit deux fois plus que ce qui prévu dans les textes. L'ensemble souligne la volonté de l'ouverture à l'international de cette LP.
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite
<p>Le recrutement, réalisé dans le respect des textes en vigueur, est présenté comme sélectif. Le nombre de candidatures examinées n'est pas mentionné dans le dossier d'autoévaluation, or les effectifs sont inférieurs à la capacité d'accueil. La formation étant sélective, on s'attendrait à des taux de réussite élevés, ce qui n'a pas toujours été le cas, certains étudiants n'ayant pas trouvé de contrat d'alternance ou d'apprentissage (en particulier en 2013-2014). L'université a mis en place des dispositifs d'accompagnement afin d'aider les étudiants à trouver un stage ou un contrat d'apprentissage.</p> <p>Par ailleurs, le dispositif de mise à niveau pour les étudiants titulaires d'un BTS ne semble pas pertinent, il serait préférable d'augmenter le volume horaire affecté aux travaux pratiques. Une réflexion devrait être menée avec l'établissement afin d'augmenter le recrutement d'étudiants titulaires d'une L2, même si le déficit observé (et qui est connu des responsables) n'est pas propre à la LP PMIA.</p>

Modalités d'enseignement et place du numérique
Les modalités de l'enseignement sont classiques (présentiel). L'ULR propose un espace numérique de travail (ENT), mais les enseignants qui ne dépendent pas de l'ULR ne peuvent y accéder, ce qui constitue un vrai problème. Les validations des acquis de l'expérience sont peu fréquentes, ce qui est dommage ; ce point pourrait être développé et amélioré.
Évaluation des étudiants
L'évaluation se fait apparemment dans le respect des textes en vigueur. Le jury comprend les correspondants des deux établissements partenaires, des professionnels et des enseignants de l'ULR. L'évaluation des stages en entreprise donne lieu à deux rapports écrits, deux oraux, et une évaluation par l'encadrant.
Suivi de l'acquisition de compétences
En milieu professionnel, un livret de suivi de l'étudiant conjointement rempli par les tuteurs pédagogique et industriel permet de suivre l'acquisition des compétences. De plus, deux grilles d'évaluation permettent le suivi de l'acquisition des compétences. L'une émane du tuteur professionnel, l'autre du tuteur enseignant de projet tuteuré. Le supplément au diplôme tel que présenté dans le dossier est correctement renseigné.
Suivi des diplômés
Parallèlement aux enquêtes réalisées par l'OFIVE à 30 mois, des enquêtes sont réalisées par le secrétariat du département de Biotechnologie. Les résultats sont bien beaucoup plus complets et informatifs, même s'ils doivent être encore complétés. On observe une amélioration du taux d'insertion et le recrutement se fait dans le secteur agroalimentaire concerné par la formation. Il paraît toutefois nécessaire que l'université mette en place des dispositions assurant des taux de réponses aux enquêtes plus conséquents.
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation
En termes d'autoévaluation, cette licence professionnelle intègre le dispositif général d'évaluation des formations par les étudiants mis en place par l'ULR. Les retours des encadrant professionnels sont aussi pris en compte. A titre d'exemple est citée l'évolution de la formation en statistiques, qui intègre désormais une mise à niveau plus importante, suite au constat du décrochage d'un grand nombre d'étudiants dans ce domaine. Il n'y a pas de conseil de perfectionnement formalisé, mais un bureau pédagogique élargi qui se réunit une fois par an et qui propose des évolutions de la formation, en fonction de différents indicateurs, dont les évaluations par les étudiants et par les encadrants professionnels.

Conclusion de l'évaluation

Points forts :

- Bon adossement au milieu socio-économique, avec une importante participation de ses acteurs.
- Collaboration réelle avec d'autres centres de formation donnant une plus-value à chaque parcours / option, malgré les problèmes d'éloignement géographique.
- Possibilité de formation initiale classique et en alternance.
- Nombre élevé d'étudiants en apprentissage.

Points faibles :

- Relatif manque d'attractivité, le nombre d'étudiants étant inférieur à la capacité d'accueil.
- Le volume horaire des travaux pratiques est trop faible.
- Le taux d'insertion professionnelle variable et parfois en deçà de ce que l'on peut espérer pour une licence professionnelle (<80 %).
- L'ENT inadapté à une formation partagée entre plusieurs établissements.

Avis global et recommandations :

La LP PMIA est présentée dans un dossier très complet et argumenté, qui révèle que ses responsables en ont une vision réaliste et constructive. La formation, globalement de très bonne qualité, a été pensée en fonction du bassin d'emplois, en collégialité avec plusieurs établissements. Les taux d'insertion professionnelle sont en progression, ce qui devrait encourager l'équipe pédagogique à recruter davantage d'étudiants, et notamment des titulaires d'une L2.

La place des TP et des visites d'entreprises mériterait d'être augmentée : la LP ne devrait pas avoir pour objectif de « remettre à niveau » des titulaires d'un BTS, dont le diplôme est déjà très professionnalisant. Le taux de poursuite d'études, parfois un peu trop élevé (supérieur à 20 %), doit être suivi de près. Par ailleurs, l'université et les établissements partenaires devraient pouvoir bénéficier d'un espace numérique de travail accessible à l'ensemble des enseignants. Enfin, les moyens administratifs alloués à cette formation semblent faibles et devraient être augmentés afin d'en assurer la pérennité.

Observations de l'établissement

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