

# HCERES

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

Département d'évaluation des formations



## Rapport d'évaluation

Licence professionnelle  
Qualité et sécurité en production agro-alimentaire

Université de Lorraine

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 14/06/2017

# HCERES

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

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

Champ(s) de formations : Sciences et technologies, Sciences de l'Ingénieur (STSI)

Établissement déposant : Université de Lorraine

Établissement(s) cohabilité(s) : /

### Présentation de la formation

La licence Professionnelle (LP) *Qualité et sécurité en industries agro-alimentaires* (QSP2A) créée en 2005 résulte d'un rapprochement de l'IUT de Nancy-Brabois et de l'EPLEFPA (Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle et Agricole) pour créer une formation qui réponde aux besoins des industries agro-alimentaires (IAA) de la région Grand Est dans le domaine de la sécurité alimentaire. Elle est accessible à des étudiants soit en alternance (apprentissage et contrat de professionnalisation), soit en formation initiale classique.

La LP a pour objectif de former des professionnels pouvant s'insérer à un niveau Bac+3 dans les services de qualité ou de Recherche et développement au sein de Grands groupes et Petites et Moyennes Entreprises (PME) du domaine agroalimentaire.

La LP QSP2A collabore avec la Hochschule Ostwestfalen - Lippe de Lemgo en Allemagne pour un cursus binational.

### Analyse

Objectifs
<p>La LP QSP2A a pour objectifs de former des techniciens supérieurs spécialisés pouvant accéder à des postes dans le service qualité d'une IAA mais également et plus rarement en recherche et développement et en production.</p> <p>Les matières enseignées vont des sciences appliquées (microbiologie, biochimie) à des enseignements spécifiques des IAA (réglementation, management de la qualité). Des mises en situation sont également réalisées sous forme de stage et de tutorat par exemple qui sont en adéquation avec ces objectifs. On note cependant l'absence d'enseignement spécifique du domaine de la chimie analytique et de la toxicologie alimentaire.</p>

### Organisation

La composante de l'UL qui accueille 90 % des enseignements est l'IUT de Nancy-Brabois. Quelques enseignements sont délivrés sur la halle technologique du site de l'EPLFPA. Le Centre de formation des apprentis (CFAA-54) assure un suivi administratif des apprentis.

La formation comporte un tronc commun de 390h. Huit options sont proposées aux étudiants, ce qui impacte fortement l'organisation de l'emploi du temps, d'autant plus que la formation accueille des étudiants en alternance et en formation initiale (FI) classique. La résultante est un nombre faible d'étudiants par option. Pour respecter l'alternance, des périodes de 4 semaines de formation et de présence en entreprise se succèdent pour les apprentis. Pendant les périodes de stage des apprentis, l'activité des étudiants en formation initiale n'est pas clairement indiquée, à l'exception du projet tuteuré qui consiste en un travail de recherche en laboratoire.

Il existe depuis 2012 une convention avec la Hochschule Ostwestfalen - Lippe de Lemgo en Allemagne permettant un cursus intégré binational entre la LP et le Bachelor allemand « Industrielle Lebensmittel und Bioproduktion ». Un voyage d'étude dans le cadre des échanges franco-allemands est aussi proposé aux étudiants de la LP.

Ces multiples possibilités (i.e. alternance, formation initiale sous statut étudiant, choix d'options, double diplomation, offertes aux étudiants) bien qu'attrayantes compliquent fortement l'organisation de l'année universitaire.

### Positionnement dans l'environnement

La région Grand Est et en particulier la Lorraine constitue un vivier remarquable d'entreprises dans le domaine des IAA. Dans ces conditions, l'existence à l'Université de Lorraine d'une LP spécialisée en sécurité alimentaire se justifie pleinement.

L'ancrage est fort en Lorraine avec un réseau d'entreprises qui connaissent la formation et recrutent les alternants, voire les embauchent. Les territoires périphériques (Alsace, Champagne - Ardenne, Bourgogne, Franche-Comté) sont visés pour l'extension de la formation en terme de partenariat industriel. L'extension en particulier sur la région Grand Est dans son ensemble nécessitera de mettre en place un partenariat avec des organismes professionnels comme Agria Grand Est.

L'équipe pédagogique devra rapidement tenir compte de l'émergence dans les universités des autres régions limitrophes (Alsace et Bourgogne Franche-Comté) de formations de niveaux LP et master du même domaine. Ceci représente un facteur de concurrence pour le recrutement des étudiants et les stages en entreprises.

D'un point de vue de l'environnement, il existe à l'Université de Lorraine une autre LP du même domaine mais formant des étudiants pour l'industrie laitière. Cette LP est réalisée en partenariat avec les Ecoles Nationales d'Industries Laitières (ENIL) de Poligny et de Mamirolles. Même si cette LP a un focus industrie laitière, il est envisageable qu'elle puisse concurrencer, pour le recrutement des étudiants et les débouchés, la LP QSP2A dans ce secteur particulier de l'agro-alimentaire.

La LP QSP2A a créé récemment une UE optionnelle (malterie/brasserie) à la demande de la profession (via l'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie, IFBM), structure impliquée dans la formation.

### Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants chercheurs (EC) de l'Université de Lorraine (environ 40 %), d'enseignants vacataires issus de l'EPLFPA 54 (environ 25 %) et de professionnels (environ 35 %). Les EC sont essentiellement issus de la section CNU (Conseil National des Universités) 68 (Biologie des Organismes), renforcés par un EC de 62e section (Génie des procédés) et un EC de 11e section (Anglais). Les professionnels interviennent essentiellement dans deux domaines d'activité : la malterie et le management de la qualité. On notera une forte implication de l'IFBM, notamment pour tout ce qui concerne les enseignements relatifs à la malterie, ce qui est cohérent avec la demande d'ouverture d'une option de la part des professionnels du domaine.

L'équipe de formation est constituée de trois personnes : un professeur de l'ENSAM (Ecole nationale supérieure des arts et métiers), la directrice de la formation (maître de conférences à l'IUT) et un enseignant de l'EPLFPA. Cette équipe assure le pilotage et coordonne la formation.

Une équipe pédagogique est formée des EC, des enseignants et des professionnels intervenant dans la LP. Cela représente une trentaine de personnes. Cette équipe se réunit trois fois par an et représente l'organe opérationnel pour l'enseignement (organisation pédagogique, recrutement des étudiants et des apprentis, suivi des étudiants durant le parcours).

Le lien et la coordination entre l'équipe de formation, l'équipe pédagogique et le Conseil de perfectionnement n'est pas très clairement précisé.

### Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études

La LP reçoit environ 120 dossiers de candidature pour 30 places, ce qui correspond à une attractivité convenable. Les effectifs sont stables tout comme l'origine des étudiants. La formation recrute quasi exclusivement des titulaires de DUT (environ 60 %) et de BTS (environ 30 %) et peu de titulaires de L2 (deuxième année de licence générale), seulement quatre inscrits depuis 2009. La LP recrute quelques étudiants dont l'origine de diplôme n'est pas clairement identifiée. On notera une forte et stable féminisation avec environ 3/4 des effectifs.

Les effectifs sont composés de 1/3 d'étudiants en formation initiale classique et de 2/3 en formation en apprentissage. Les apprentis sont accompagnés en amont de la formation par la responsable de la formation et celle de l'apprentissage pour trouver un contrat d'apprentissage.

Les taux de réussite au diplôme sont élevés (sur 10 ans supérieurs à 96 %), mais on constate un à deux échecs par an, ce qui mériterait d'être analysé si l'on tient compte de la sélection à l'entrée de la LP.

L'insertion professionnelle est très satisfaisante (50 à 70 % à 6 mois et atteint 90 % à 18 mois hors poursuite d'étude). Il faut noter qu'environ 60 % des étudiants sont recrutés sur des postes de techniciens en laboratoire d'analyse industrielles ou R&D et seulement 20 % en qualité. Un rééquilibrage entre ces deux débouchés serait souhaitable au vue de l'intitulé de la formation.

La poursuite d'étude varie de 12 à 38 % et se fait pour les 3/4 à l'intérieur de l'Université de Lorraine. L'équipe pédagogique a identifié ceci comme un point faible et à améliorer de la formation. Elle a décidé de ne plus donner d'avis pour les poursuites d'étude, mais cela ne semble pas, au vu des statistiques, enrayer le phénomène qui se renforce d'année en année pour atteindre près de 40 % des effectifs. Il sera nécessaire d'instaurer un dialogue avec les équipes des diplômes concernés de master ou d'ingénieur de l'Université de Lorraine pour trouver des solutions. Un enseignement plus marqué sur les métiers de la qualité en Agro-alimentaire (Contrôle qualité et assurance qualité) pourrait contribuer à atténuer la poursuite d'étude.

### Place de la recherche

Les EC sont membres de 2 équipes d'accueil (EA) travaillant dans le domaine de la biologie ou des biomolécules :

- Unité de recherche « Animal et fonctionnalités des produits animaux », EA3998, équipe Protéolyse & bio-fonctionnalités des protéines et des peptides, et équipe Biodisponibilité et Fonctionnalités des Lipides Alimentaires,
- Laboratoire d'ingénierie des biomolécules, EA4367.

Les équipes de recherche sont le support des projets tuteurés, sous forme de mini-stage pour les étudiants de la formation initiale. Les étudiants étrangers peuvent y effectuer un stage de recherche.

Un adossement à un laboratoire spécialisé en procédés alimentaires permettrait de renforcer l'image agro-alimentaire de la formation, en particulier en sécurité alimentaire. Ainsi, un rapprochement avec les laboratoires de l'ENSAIA (Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires) pourrait être envisagé.

### Place de la professionnalisation

La professionnalisation est classiquement présente dans cette formation par le biais de l'alternance, de l'intervention des professionnels, de l'adossement à des structures de formation appliquées aux IAA.

L'équipe pédagogique aide en amont de la formation la vingtaine d'apprentis à trouver une structure d'accueil. L'aide à la recherche de stage qui doit être accompli hors des structures universitaires (sauf pour les étudiants étrangers) n'est pas précisée.

Plusieurs démarches et dispositifs témoignent de la préoccupation de l'équipe pédagogique d'être au plus près de l'attente des industriels. La formation comporte deux UE (Unités d'enseignement) qui sensibilisent les étudiants à la culture d'entreprise (management, comptabilité, gestion, etc.).

L'équipe pédagogique assure une veille technologique pour faire évoluer les contenus des enseignements en fonction des évolutions réglementaires ou des orientations de la profession. A la demande du tissu économique local, une option *Malterie* a été créée avec une forte implication de la profession.

Le contenu de la fiche RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles) est cohérent avec le contenu et le déroulement de la formation et est déposée sur le site internet dédié.

### Place des projets et des stages

Les projets tuteurés, d'une durée de 150h, sont, pour des raisons d'organisation, différenciés entre les étudiants en apprentissage et ceux en formation initiale classique. Pour les apprentis, il s'agit d'une synthèse bibliographique, en binôme, sur un thème d'actualité. Pour les étudiants en formation initiale, il s'agit d'un mini stage de 6 semaines dans un laboratoire de recherche universitaire dans lequel sont présents des EC de l'équipe pédagogique. Les projets sont suivis par un enseignant référent et font l'objet d'une soutenance orale devant la promotion d'étudiants, ils donnent lieu à la production d'un rapport réalisé avec des consignes précises. La période de soutenance est différente entre les étudiants en FI et les apprentis. A juste titre, l'équipe pédagogique envisage d'impliquer davantage les professionnels dans les projets tuteurés, ce qui est une pratique courante dans les LP et essentielle pour renforcer le partenariat avec les industriels.

Le stage pour les apprentis se déroule par alternance tout au long de l'année. Pour les étudiants en formation initiale, le stage dure 16 semaines de février à mai. Les stages font l'objet d'un rapport et d'une soutenance orale évalués par un jury composé de deux EC et d'un membre de l'EPLFPA. Le maître de stage ou d'apprentissage, en plus de la participation au jury, donne une évaluation du travail en entreprise. On notera que les apprentis, après avoir produit un rapport, présentent en plus "un retour d'expérience" en septembre devant toute la promotion d'étudiants. Les étudiants sont suivis en stage de manière différenciée entre les apprentis et les étudiants en FI. Pour ces derniers, il y a trois rendez-vous téléphoniques et une visite de stage. Pour les apprentis, il y a des visites formalisées réunissant étudiant, maître d'apprentissage et tuteur universitaire. Dans le contexte particulier du double diplôme franco-allemand, le jury sera adapté et mixte.

Si les apprentis sont aidés en amont par l'équipe pédagogique à trouver une structure d'apprentissage, il n'y a pas de précision sur l'aide apportée aux étudiants en FI pour trouver un stage qui doit dans ce cas se faire obligatoirement hors université, à l'exception du cas des étudiants étrangers.

### Place de l'international

Le point fort de cette LP est le partenariat avec le Hochschule Ostwestfalen - Lippe de LEMGO en Allemagne permettant un cursus intégré binational entre la LP QSP2A et le Bachelor allemand « Industrielle Lebensmittel und bioproduktion ». De plus, à l'initiative d'une EC de la formation, un voyage d'étude d'une semaine dans le cadre des échanges franco-allemands (jumelage) est proposé aux étudiants de la LP.

L'enseignement des langues fait partie de la formation : l'anglais est obligatoire et l'allemand ou l'espagnol sont proposés en option.

Il existe des possibilités de stages dans les pays frontaliers (Luxembourg, Allemagne et autres pays (Nouvelle Zélande par exemple)). L'effectif d'étudiant concerné est de l'ordre de 10 %.

La LP a accueilli deux étudiantes mexicaines dans le cadre du programme ADIUT-MEXPROTEC en 2015-2016 et pour l'année 2016-2017 deux autres étudiants sont attendus.

L'équipe pédagogique déclare vouloir continuer à s'ouvrir aux pays limitrophes, comme le Luxembourg.

<b>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</b>
<p>Les étudiants sont recrutés sur des critères bien définis basés sur leur cursus académique et leur projet professionnel. Disposant d'un nombre de places limité, la formation classe les candidats en 3 groupes : admis, liste complémentaire, refusé. Pour limiter la poursuite d'étude, fortement installée ces deux dernières années, l'équipe pédagogique pourrait mieux examiner les motivations professionnelles des étudiants pour, d'une part, essayer de déceler la volonté d'aller plus loin après la LP, et d'autre part, favoriser le recrutement des étudiants avec un projet professionnel en qualité réalisé en alternance.</p> <p>Un module passerelle (30 h de travaux pratiques en microbiologie et techniques analytiques en biochimie) a été proposé aux étudiants en L2 <i>Sciences de la Vie</i> de la faculté des sciences et technologies de Nancy souhaitant poursuivre dans cette LP, mais ce module n'a jamais ouvert. Dans les faits, peu de profils L2 sont recrutés (4 en 6 ans).</p> <p>Dans le cadre de contraintes particulières (sportifs de haut niveau, problème de santé, etc.), l'aménagement des cours est possible.</p> <p>Un candidat a sollicité la formation pour une Validation d'Etudes Supérieures (VES). Il n'y a pas eu de Validation des acquis de l'Expérience (VAE), malgré quelques sollicitations. Un seul cas de formation continue sur les 5 dernières années est enregistré.</p>
<b>Modalités d'enseignement et place du numérique</b>
<p>La formation fonctionne en apprentissage et en FI sous statut étudiant. La partie académique est classiquement composée de cours, travaux dirigés et travaux pratiques dont une partie est réalisée dans une halle technologique. Les apprentis alternent les périodes à l'université et en entreprise, avec une périodicité de 4 semaines et une dernière période en entreprise de 9 semaines.</p> <p>Les outils du numérique restent à développer. Pour le moment, l'utilisation du numérique est limitée aux outils classiques (<i>e.g.</i> mail). L'équipe pédagogique pourrait développer l'utilisation des outils numériques pour faciliter l'acquisition de connaissances par les apprentis lors des périodes d'absence de l'université.</p>
<b>Evaluation des étudiants</b>
<p>Le nombre de contrôles est important dans l'année (35) et peut être individuel ou en groupe. Les stages et projets tuteurés sont évalués par des jurys avec la production d'un rapport écrit et une soutenance orale. Les jurys de stages sont composés de deux EC, un membre du Lycée agricole et du maître de stage ou d'apprentissage. Dans le cadre de la bi-diplomation, un membre de la structure d'enseignement partenaire est présent.</p> <p>La validation des éléments constitutifs des UE, des UE et des semestres se fait en calculant la moyenne pondérée des notes et qui doit être supérieure à 10/20. La compensation entre les UE du semestre est possible si certaines UE ne sont pas validées avec une note égale ou supérieure à 10/20, mais que la moyenne des ces UE est égale ou supérieure à 10/20. Les modules sont capitalisables. Il n'y a pas de note éliminatoire, malgré la réflexion de l'équipe pédagogique d'en mettre une en place.</p>
<b>Suivi de l'acquisition de compétences</b>
<p>Pour les apprentis, le suivi de formation se fait via un livret d'acquisition mais également lors des visites d'entreprises avec la présentation des résultats, sous la supervision du tuteur universitaire et du tuteur d'apprentissage. Les livrets d'acquisition de compétences ne sont pas mis en place pour les étudiants en formation initiale. Cependant, des points téléphoniques sont faits pendant le stage et une visite a également lieu pour les étudiants en formation initiale. On notera que pour les 2 publics d'étudiants, l'équipe pédagogique met surtout en avant le stage en entreprise pour l'acquisition de compétences, dévalorisant peut être indirectement la partie académique du diplôme.</p>

### Suivi des diplômés

Il existe un suivi à 6 et 18 mois pratiqué par l'Observatoire de la Vie Universitaire (OVU) de l'université. Les taux de réponse sont souvent élevés (90 % des apprenants) et permettent d'avoir des statistiques fiables. Pour les années 2010 à 2013, le taux d'insertion professionnelle est de 40 % en sortie de formation et en CDD (contrat à durée déterminée) ou CDI (contrat à durée indéterminée). Entre 2009 à 2013, 6 mois après l'obtention du diplôme, ce taux est d'environ 80 %. L'équipe pédagogique est en mesure d'indiquer le type de poste occupé par les diplômés. Sur les trois dernières années, 60 % sont embauchés comme technicien en laboratoire analyses ou bien R&D, 20 % sont en management de la qualité, 6 % en conduite d'équipement, 2 % en fermentation de boisson alcoolisée, 2 % en fabrication de fromages et 2 % en contrôle et répression des fraudes.

L'équipe pédagogique, avec l'aide du Conseil de perfectionnement, déclare disposer de toutes les données fiables pour orienter la formation et maintenir des taux d'embauche dans les métiers visés.

### Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation

Un Conseil de perfectionnement est mis en place. Il est composé de la responsable de la formation, du responsable de stages, de la responsable de l'apprentissage, de deux professionnels, d'anciens apprentis, d'étudiants et du chef de département, soit 11 personnes. Ce conseil se réunit au moins une fois par an.

A la fin de chaque semestre, une évaluation informelle des enseignements par les apprenants a lieu. Un dispositif existe également via l'université qui d'après les informations fournies n'apporte pas de données supplémentaires par rapport à la démarche de l'équipe pédagogique.

Depuis deux ans, l'équipe pédagogique privilégie l'évaluation informelle de la formation au moment de l'exercice « Retour sur Expérience » en juin.

## Conclusion de l'évaluation

### Points forts :

- Place de choix de cette formation LP dans le domaine « Agroalimentaire, alimentation » au sein de l'offre de formation de l'Université de Lorraine et dans le champ STSI.
- Bonne internationalisation de la formation avec les pays riverains.
- Pourcentage de réussite élevé, de l'ordre de 95 % en moyenne.
- Débouchés professionnels certains pour les diplômés et bon taux global d'insertion (environs 80 % après 6 mois).

### Points faibles :

- Absence d'enseignement spécifique du domaine de la chimie analytique et de la toxicologie alimentaire d'un point de vue scientifique.
- Poursuite d'étude trop fréquente et taux d'insertion, spécifiquement dans les métiers de la qualité, assez faible.
- Faible implication des professionnels dans les projets tuteurés.
- Recrutement sur les diplômés de licences généralistes quasiment inexistant.
- Peu de de formation continue et VAE.
- Usage de l'outil numérique restant à développer.



### Avis global et recommandations :

Cette LP a toute sa place dans l'offre de formation de l'Université de Lorraine. Elle recrute essentiellement des diplômés de DUT et BTS. Bien installée dans son environnement régional, elle répond à la demande des industries locales. Le tissu industriel de la région en matière d'IAA est un point fort sur lequel il faudrait néanmoins mieux potentialiser. Une implication plus forte des professionnels dans le suivi des projets tuteurés, la veille technologique, le suivi de micro-projet pourrait y contribuer.

Les besoins actuels du milieu professionnel en techniciens en contrôle qualité et en assurance qualité sont très importants. Un effort de ciblage de la formation sur les métiers de la qualité dans les IAA permettrait d'augmenter la lisibilité de la formation et contribuerait à limiter la poursuite d'étude. Dans ce but, il est recommandé d'examiner les motivations professionnelles des étudiants pour essayer de déceler la volonté d'aller plus loin après la LP et de favoriser le recrutement des étudiants avec un projet professionnel en qualité réalisé en alternance. Il conviendrait de promouvoir la VAE et les autres dispositifs de formation continue au vu des relations avec le monde socio-économique.

Un « benchmarking » avec les LP et masters du domaine agro-alimentaire paraît nécessaire à l'échelle du Grand Est et des régions périphériques. Cette approche comparative permettrait, avec l'aide des professionnels partenaires, de mieux cibler les évolutions de la LP en termes de métiers.

Une ouverture sur l'international est effective avec l'Allemagne et des efforts sont engagés pour approcher d'autres pays riverains.

Une certaine réactivité de l'équipe pédagogique permet de proposer aux étudiants de multiples activités et en particulier un nombre d'options considérables (huit pour 30 étudiants). Une limitation du nombre d'options permettrait de faciliter la mise en place des plannings à l'année. Pour maintenir l'ensemble du dispositif, il conviendrait de mieux réfléchir à concilier l'offre en nombre d'UE de la LP et l'usage d'outils numériques.

L'équipe pédagogique doit rester vigilante pour maintenir son excellence de formation, en étudiant plus finement les trajectoires des données disponibles et pas seulement les moyennes sur 4 à 6 ans. De plus, l'évaluation de la formation par les étudiants pourrait être mieux formalisée s'appuyant sur les résultats de l'OVU et consolidée par la mise en place d'une procédure au niveau des responsables.

# Observations de l'établissement

Licence Professionnelle Industrie agroalimentaire, alimentation – Qualité et sécurité en production agro  
alimentaire (QSP2A)

L'équipe enseignante souhaite apporter les remarques suivantes en complément du rapport d'évaluation.

## **OBSERVATIONS**

### **Objectifs**

*On note cependant l'absence d'enseignement spécifique du domaine de la chimie analytique et de la toxicologie alimentaire*

Dans le prochain parcours-type qualité et sécurité en production agro-alimentaire de la licence Pro Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation, de nombreux remaniements seront réalisés : il y aura une unité d'enseignements qui s'intitulera « Risques microbiologiques et chimique d'un produit alimentaire ». Actuellement, il est à noter qu'il y a 20 h de TP en biochimie et chimie analytique et 14 h de TD mycotoxines, pesticides et allergies alimentaires.

### **Organisation**

*Pendant les périodes de stage des apprentis, l'activité des étudiants en formation initiale n'est pas clairement indiquée,*

Selon le calendrier de formation, il y a 6 semaines dédiées pour le travail sur le projet tuteuré des étudiants (manipulation, rédaction) deux semaines de congés de fin d'année et 3 semaines où les étudiants sont partis en stage. Une semaine avant de partir en stage, ils assistent au module de management, cet enseignement est dédoublé : un groupe apprenti et un groupe étudiant.

### **Positionnement dans l'environnement**

*L'extension en particulier sur la région Grand Est dans son ensemble nécessitera de mettre en place un partenariat avec des organismes professionnels comme Agria Grand Est.*

Depuis janvier 2017, nous nous sommes rapprochés de l'Agria Grand Est et d'autres établissements proposant des formations agroalimentaire en Lorraine (ENSAIA, EPL54, EPL55) au niveau du guichet unique Spher'Alim (<http://spherlim.com/index.html>).

*Il existe à l'université de Lorraine une autre LP du même domaine ....., il est envisageable qu'elle puisse concurrencer, pour le recrutement des étudiants et les stages en entreprises.*

Il n'y a pas de concurrence entre les deux LPI3A actuellement, les diplômés Bac+2 postulant pour la spécialité FromTIQ ont principalement un BTSA Sciences et Technologies des Aliments Produits Laitiers, alors que pour la spécialité qsp2A, ce sont des diplômés de DUT GB IAB ou de BTSA Sciences et Technologies des Aliments - Aliments et Processus Technologiques. Ces deux formations accueillent à elles deux près de 35 à 40 alternants en moyenne par an et 10 à 15 étudiants. De plus, les métiers visés sont différents et dans l'Est de la France les besoins en personnel qualifié restent importants. En résumé, des futurs professionnels du secteur laitier sont issus de la spécialité FromTIQ et ceux de l'agroalimentaire au sens large sont issus de la spécialité qsp2A.

Les entreprises du secteur laitier connaissent ces deux formations et font des choix d'apprentis ou de diplômés en fonction de leur besoin en service production ou en qualité.

### **Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études**

*La LP recrute quelques étudiants dont l'origine de diplôme n'est pas clairement identifiée.*

Depuis 2009, nous avons accueilli que des 115 DUT, 59 BTS, 4 L2 et seulement une personne autre formation stagiaire IAFI. L'origine des inscrits d'après la source « exploitation apogée OVU »

*La poursuite d'étude varie de 12 à 38 % et se fait pour les ¾. ....Il sera nécessaire d'instaurer un dialogue avec les équipes des diplômés concernés de master ou d'ingénieur de l'université de Lorraine pour trouver des solutions*

Nous sommes conscients du besoin de dialoguer avec les équipes des formations Master et Ingénieur, c'est pourquoi nous avons organisé une réunion pour cela le jeudi 3 novembre dernier.

Des diplômés LP qui décident de poursuivre, ont régulièrement des propositions d'embauche de l'entreprise où ils ont effectué leur apprentissage, malgré cela ils tentent une autre formation par alternance (école d'ingénieur ou Master).

Au sein de la composante une stratégie de sélection des dossiers de candidatures n'ayant pas de projets de poursuites d'étude a été mise en place. Nous refusons systématiquement l'élaboration d'un avis de poursuite et nous indiquons clairement que la vocation d'une licence professionnelle est l'insertion professionnelle immédiate. Des discussions avec quelques formations d'accueil pour refuser la sélection des titulaires de licence professionnelle montre que les intérêts divergent. N'ayant pas de moyens d'action dans les filières de recrutement, il nous semble difficile d'intervenir plus que nous le faisons actuellement. La LP montre une insertion professionnelle conforme aux critères.

### **Place de la recherche**

*Un adossement à un laboratoire spécialisé en procédés alimentaires permettrait de renforcer l'image agro-alimentaire ..... pourrait être envisagé*

UR-AFPA EA3998 et LIBIO EA4367 sont des laboratoires qui travaillent dans le domaine IAA et ils sont situés à l'ENSAIA.

### **Place de la professionnalisation /Place des projets et des stages**

*L'aide à la recherche de stage..... n'est pas précisée*

Il y a une personne dans l'équipe de formation (Pr de l'ENSAM) qui a en charge l'accompagnement des étudiants pour la recherche de stage. En plus de cette aide à la recherche de stage, l'Université de Lorraine offre une plateforme d'aide à la recherche de stages (<http://platine.univ-lorraine.fr/index.php?id=44>).

### **Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite**

*Pour limiter la poursuite d'étude..... en qualité réalisé en alternance*

Lors des phases de recrutement, nous consultons soigneusement les dossiers d'admission notamment les bulletins de résultats avec les appréciations et l'état de présence. De plus, nous attachons beaucoup d'importance à la lettre de motivation et à la cohérence du projet professionnel. Il est à rappeler que ce sont les entreprises qui recrutent vraiment nos alternants pour cette formation, en choisissant leur apprenti parmi les candidats en liste principale et complémentaire. Nous établissons chaque année une liste de refusés avec un avis motivé.

## **Modalités d'enseignement et place du numérique**

*Les outils du numérique restent à développer*

Nous avons au sein de l'IUT un relais pédagogie et numérique et depuis peu des conseillers pédagogiques, dont un au sein même du département, afin d'aider à la rénovation pédagogique via le numérique notamment. L'accréditation, et par le fait la remise à plat de nos formations, est l'occasion de mieux appréhender cette ambition de l'emploi du numérique.

## **Suivi de l'acquisition de compétences**

*Les livrets d'acquisition de compétences ne sont pas mis en place pour les étudiants en formation initiale.*

Pour la prochaine accréditation, le diplôme et les enseignements associés ont été déclinés en terme de compétences. Il devrait être aisé de concevoir, pour le diplôme, un livret de suivi de l'acquisition de ces compétences. Ce livret sous format numérique sera mis en place assez rapidement lors de la prochaine période d'accréditation.

*On notera que pour les deux publics d'étudiants... dévalorisant peut-être indirectement la partie académique du diplôme.*

Au niveau du coefficient, la part du stage en entreprise est de 25 %.

L'équipe pédagogique est néanmoins bien consciente que le stage en entreprise est le moyen pour les apprenants de mettre concrètement en pratique les connaissances acquises et les capacités développées en formation à l'IUT.

Conclusion de l'évaluation :

*Faible implication des professionnels dans les projets tuteurés*

L'équipe est consciente de ce point faible et souhaite y remédier lors de la prochaine accréditation notamment en se rapprochant du guichet unique agroalimentaire actuellement lorrain « Spher'Alim » pour professionnaliser les projets tuteurés (au niveau de la thématique, du suivi et de l'évaluation).

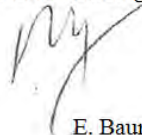
*Recrutement sur les diplômes de licences généralistes quasiment inexistant*

Malgré les initiatives mises en place par le passé en faveur de l'intégration d'étudiants de L2 (proposition de journées d'immersion, conception de modules spécifiques pour l'accueil des étudiants de L2 dès le S4, modules d'adaptation, participation à divers forums d'orientation des étudiants de L1 et L2) très peu d'étudiants de L2 candidatent à la formation. De plus, l'insuffisance en formation technologique pointue de ces étudiants reste un frein à leur intégration dans des formations par apprentissage. Une réflexion est en cours concernant un projet de parcours sécurisé pour des étudiants de Licence pouvant déboucher sur une LP.

*Peu de formation continue en VAE :*

Afin de favoriser les candidatures en VAE, la composante a veillé à l'inscription de la VAE dans les fiches RNCP et à l'éligibilité de tous ses diplômes au CPF. La promotion des procédures VAE n'étant pas une des missions de l'IUT Nancy-Brabois, elle est assurée par les services de l'Université.

Le Vice-Président en charge de la Formation



E. Baumgartner