

Evaluation des diplômes

Licences Professionnelles – Vague B

ACADÉMIE : AIX-MARSEILLE

Établissement : Université de Provence - Aix-Marseille 1

Demande n° S3LP120002530

Dénomination nationale : Biotechnologies

Spécialité : Microbiologie dans les Industries agro-alimentaires

Présentation de la spécialité

Ouverte en 2000, cette licence co-habituée entre les trois universités d'Aix-Marseille se déroule dans les locaux de l'Ecole supérieure d'ingénieurs de Luminy (ESIL, Aix-Marseille 2). Le porteur principal est l'UFR « Sciences de la vie, de la Terre et de l'environnement » (SVTE, Aix-Marseille 1) et associe la Faculté des sciences et techniques (FST, Aix-Marseille 3). Des responsabilités pédagogiques et administratives sont partagées entre les trois composantes de ces universités. Fortement ancrée dans les réalités économiques régionales, elle est liée par convention avec le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT) Industrie agro-alimentaires, Avignon. L'objectif est de former des techniciens dans les domaines de la sécurité et la qualité des aliments, de la maîtrise des processus biologiques et des risques alimentaires. Les métiers visés sont contrôleur qualité (responsable HACCP -Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise-, traçabilité, analyses et contrôle) et assistant R&D (animateur HACCP, maîtrise technologique produits et procédés). Bien que l'attractivité de cette formation apparaisse comme limitée, les origines des étudiants sont assez diversifiées (une moitié de titulaires d'un Brevet de technicien supérieur (BTS), un quart d'un Diplôme universitaire de technologie (DUT) et un quart d'une licence de biologie. La formation, qui admet un contingent appréciable d'étudiants étrangers, a connu une brutale baisse de son effectif suite aux actuelles restrictions d'admission. Si la formation a accueilli un contingent conséquent de stagiaires de formation continue ce flux semble désormais tari, alors que l'organisation des enseignements a été faite pour faciliter leur intégration. Elle n'est pas ouverte aujourd'hui en alternance.

Indicateurs

Principaux indicateurs (moyenne sur 4 ans ou depuis la création si inférieure à 4 ans) :

Nombre d'inscrits	17
Taux de réussite	95 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2 (et L3)	20 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	90 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	30 %
Pourcentage de diplômés en emploi (à 1 an et à 3 ans)	60-80 %

Bilan de l'évaluation

• Appréciation globale :

Ce diplôme, conçu en lien avec la Fédération régionale des industries agro-alimentaires, répond à un besoin régional et bénéficie d'une très bonne insertion dans les réalités économiques régionales. Le partenariat avec le CRITT Industries agro-alimentaires dont elle est membre associé s'avère particulièrement efficace. La synergie avec les milieux professionnels se retrouve aux divers niveaux de la formation : participation aux enseignements, au recrutement, à l'évaluation et au pilotage à travers le conseil de perfectionnement.

Les enquêtes réalisées localement et la liste des emplois occupés donnent une image positive du niveau de l'insertion professionnelle. Cette dernière, réalisée le plus souvent avant trois mois, montre une bonne adéquation entre la réalité des emplois occupés et les métiers visés par ce diplôme. La situation s'est dégradée depuis deux années, en relation avec la crise économique, le taux de poursuite d'études a fortement augmenté vers des masters locaux.

Il convient de souligner la conjugaison d'une faible attractivité de la formation et d'une diversité dans le recrutement, en particulier des étudiants issus de la licence de biologie. La mise en place d'unités d'enseignement facilitant le passage en licence professionnelle et la contribution des enseignants-chercheurs dans la formation facilite cette porosité entre licences, tout en attestant le caractère universitaire et le niveau II de qualification de cette spécialité.

Les publics de formation continue sont insuffisamment présents, ce qui est regrettable. Le dossier souligne bien que cette spécialité a pour but, entre-autres, de permettre une acquisition et une validation de compétences pour des personnes travaillant dans le domaine. Or, les effectifs de stagiaires de la formation continue ou passés par la VAE ont toujours été faibles et même inexistants depuis deux ans. On regrettera l'absence d'analyse dans le dossier et que la possibilité d'une ouverture à l'alternance via l'IFRIA soit tout juste évoquée.

- Points forts :
 - L'adéquation avec les besoins régionaux.
 - La synergie avec les milieux professionnels.
 - Une formation qui combine les exigences de la professionnalisation et le caractère universitaire d'une licence.
- Points faibles :
 - Une attractivité décevante et trop peu analysée.
 - Une augmentation des poursuites d'études inquiétante.

Notation

- Note de la spécialité (A+, A, B ou C) : A

Recommandations pour l'établissement

Il conviendrait d'augmenter la durée du projet tuteuré afin de se conformer à la réglementation. Le conseil de perfectionnement devrait s'intéresser à la question de l'attractivité. Le dossier soulignant, à juste titre, l'importance du public de formation continue existant dans ce domaine économique, il serait bon d'avoir une politique volontariste en matière de VAP-VAE et donc de mieux utiliser la modularité de la formation pour attirer des stagiaires.

L'ouverture envisagée de la formation en alternance sous l'égide de l'IFRIA (Organisme fédérant la formation par apprentissage dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire) devrait être envisagée sans attendre nécessairement le début du prochain contrat quinquennal.