

# Evaluation des diplômes

## Licences Professionnelles – Vague B

### ACADÉMIE : POITIERS

Établissement : Université de la ROCHELLE

Demande n° S3LP120002256

Dénomination nationale : Industrie agro-alimentaire, alimentation

Spécialité : Conception, production et management en industries agro-alimentaires

## Présentation de la spécialité

L'objectif de la spécialité est de former des professionnels maîtrisant des productions industrielles ou artisanales de l'agro-alimentaire en prenant en compte les contraintes et risques d'ordre technique, économique, humain et réglementaire. Elle se décline en trois parcours :

- Le parcours « Conception », axé sur la conception de nouveaux produits et le développement de nouveaux procédés en industrie agro-alimentaire.
- Les parcours « Production et management en industries laitières » et « Production et management en industries céréalières », accessibles en apprentissage, qui permettent aux étudiants d'intégrer toutes les facettes de la production dans ces domaines.

Les métiers visés sont ceux de : chef de projet, responsable qualité, responsable recherche et développement, responsable d'atelier ou de laboratoire, chef de produit, responsable de production.

Cette formation, ouverte en 2001, associe les capacités et les complémentarités pédagogiques de la Faculté des sciences fondamentales et sciences pour l'ingénieur, de l'Ecole nationale des industries laitières et industries agro-alimentaires et de l'Ecole nationale supérieure de la meunerie et des industries céréalières de Surgères. Cette formation a intégré la licence professionnelle « Biotechnologie du lait » en 2008. Le dossier ne positionne pas la licence professionnelle dans l'offre de formation. Elle ne rencontre pas de formation concurrente dans l'environnement régional.

## Indicateurs

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

Nombre d'inscrits	17
Taux de réussite	98 %
Pourcentage d'inscrits venant de L2	0 %
Pourcentage d'inscrits en formation initiale (hors apprentissage et contrats de professionnalisation)	84 %
Pourcentage d'enseignements assurés par des professionnels	28 %
Pourcentage de diplômés en emploi (enquêtes nationales, promotion 2007)	100 %

## Bilan de l'évaluation

- Appréciation globale :

Cette licence professionnelle permet de répondre aux besoins des entreprises agro-alimentaires, qui doivent faire face à de nombreux départs en retraite ainsi qu'à une complexification accrue des métiers. Elle permet aussi d'enrichir un paysage régional qui est pauvre en biotechnologie orientée agro-alimentaire. Elle a beaucoup évolué d'année en année, mais les objectifs ne sont pas décrits et le dossier laisse l'impression d'une logique de formation plutôt qu'une logique de co-construction avec la profession.

Les indicateurs de performance et de fonctionnement sont difficiles à évaluer car certains items sont peu ou pas renseignés, et certains tableaux présentent des contradictions.

L'analyse de l'attractivité conclut uniquement sur une augmentation des flux d'étudiants, en particulier pour les parcours en apprentissage, mais tous les parcours mis en place ne semblent pas trouver leur public chaque année. Malgré la mise en place de passerelles avec la licence « Sciences de la vie », la formation n'accueille pas d'étudiants issus de 2<sup>ème</sup> année de licences (L2).

L'insertion professionnelle n'a été mesurée que sur la promotion 2007 au travers de l'enquête nationale (à 2 ans). Elle est certes très satisfaisante, car son taux atteint les 100 %, mais l'absence d'indication sur l'identité des entreprises employant les anciens étudiants ne donne pas une image précise de l'adéquation entre les métiers visés et les emplois effectivement occupés. Les poursuites d'études semblent croître en 2008 et 2009, mais aucun chiffre n'étaye cette évolution.

Les partenaires de la formation sont principalement des entreprises des industries de la transformation des céréales et du lait. Leur implication est effective, au travers de l'accueil de stagiaires, de la participation aux jurys, au conseil de perfectionnement, aux projets tuteurés et aux enseignements du cœur de métier (la part du volume horaire global varie entre 28 % et 40 % dans le dossier).

La maquette pédagogique est à revoir dans sa globalité. Elle ne respecte pas l'arrêté du 17 novembre 1999 fixant les dispositions générales et l'organisation des enseignements. Pour rappel, le stage et le projet tuteuré doivent constituer chacun une unité d'enseignement, le stage comporte au minimum douze semaines et le projet tuteuré représente au moins un quart du volume de la formation.

- Points forts :
  - La bonne implication professionnelle.
  - Le bon taux de réussite.
  - Quelques contrats d'apprentissage.
  
- Points faibles :
  - Un dossier très mal renseigné.
  - La réglementation des licences professionnelles non respectée.
  - Aucunes enquêtes d'insertion pour les promotions 2006, 2008 et 2009.
  - Pas d'étudiants issus de L2.

## Notation

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

## Recommandations pour l'établissement

Il est impératif de mettre en place un suivi régulier et systématique des diplômés. Cet indicateur est indispensable pour le pilotage de la formation et pour renseigner les différentes pistes d'évolutions ou d'améliorations.

La maquette des enseignements devrait être revue pour respecter l'arrêté relatif aux licences professionnelles. Une attention particulière sera donnée aux unités d'enseignements : stage et projet tuteuré.

Il est conseillé de développer des actions de communication pour améliorer l'attractivité de cette licence, surtout parmi le public de L2.