



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

Rapport d'évaluation de la licence professionnelle



Nutrition appliquée

de l'Université d'Artois

Vague E – 2015-2019

Campagne d'évaluation 2013-2014



agence d'évaluation de la recherche
et de l'enseignement supérieur

Section des Formations et des diplômes

En vertu du décret du 3 novembre 2006¹,

- Didier Houssin, président de l'AERES
- Jean-Marc Geib, directeur de la section des formations et diplômes de l'AERES

¹ Le président de l'AERES « signe [...], les rapports d'évaluation, [...] contresignés pour chaque section par le directeur concerné » (Article 9, alinea 3 du décret n°2006-1334 du 3 novembre 2006, modifié).

Evaluation des diplômes Licences Professionnelles – Vague E

Evaluation réalisée en 2013-2014

Académie : /

Établissement déposant : Université d'Artois

Académie(s) : /

Etablissement(s) co-habilitation(s) : /

Spécialité : Nutrition appliquée

Secteur professionnel : SP2-Production et transformations

Dénomination nationale : SP2-5 Industrie agro-alimentaire, alimentation

Demande S3LP150007753

Périmètre de la formation

- Site(s) (lieux où la formation est dispensée, y compris pour les diplômes délocalisés) : /
- Délocalisation(s) : /
- Diplôme(s) conjoint(s) avec un (des) établissement(s) à l'étranger : /
- Convention(s) avec le monde professionnel : /

Présentation de la spécialité

La spécialité *Nutrition appliquée*, ouverte en 2004, forme des professionnels assistant ingénieur ou technicien supérieur intégrant des centres de Recherche et Développement des industries agroalimentaires, des organismes publics ou privés avec restauration collective, des collectivités territoriales, des auto-entrepreneurs.

Pour ce faire, sont attendues des connaissances au niveau de l'origine, de la transformation des aliments et des risques sanitaires y afférent, des compétences en process agroalimentaires.

Synthèse de l'évaluation

- Appréciation globale :

La formation paraît pertinente au regard du développement des besoins dans les domaines agroalimentaires et hygiéno-diététiques et répond bien à un besoin du bassin d'emploi dans la région, mais pas uniquement, bien que cet aspect ne soit pas développé.

Toutefois, la question se pose de savoir dans quelle mesure ces deux domaines peuvent faire l'objet d'une formation commune.

Si l'objectif annoncé de cette Licence Professionnelle (LP) *Nutrition appliquée* est de développer des compétences en nutrition et un esprit innovant dans les domaines agroalimentaire et alimentation-santé, ces objectifs ne semblent pas être très bien servis par les contenus d'enseignements (20 heures de nutrition), sur la base des intitulés du moins. L'intitulé de la LP devrait être revu afin de lever une ambiguïté relative à l'acception du terme *nutrition* peu adapté ou à compléter avec un terme couvrant l'*alimentation* au sens propre. Elle vise des bassins d'emplois hétérogènes.

L'attractivité est élevée, puisque 15 % des dossiers seulement peuvent être retenus. Néanmoins, l'origine des étudiants reste très majoritairement celle de titulaires de Brevets de technicien supérieur (BTS) et la formation est de fait peu ouverte aux étudiants issus d'une deuxième année de licence (L2). Par ailleurs, la totalité des étudiants est en formation initiale.

Le faible horaire attribué aux techniques de communication semble difficilement compatible avec les compétences transversales attendues. Toutefois, la LP met en œuvre une politique active pour faciliter l'intégration des étudiants dans le milieu professionnel. Cette licence qui vise plusieurs métiers, recherche une polyvalence dans le contenu de ces unités d'enseignement (UE). Pourtant les UE semblent juxtaposées les unes aux autres, sans lien. On constate des regroupements de modules de nature différente qui mériteraient d'être redéfinis (par exemple : UE4 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et UE5 *Sécurité dans les industries*, remarque identique entre UE1 et UE4, UE1 et UE5). Les contenus présentent dans l'ensemble peu de cohérence et des lacunes. Un même enseignant assure des matières sans lien logique (ex : UE4 : Biochimie, HACCP ou UE5 : Process industriel et marketing).

La moitié des enseignements est dispensée par des professionnels, et cette contribution est renforcée par la participation à un conseil de type paritaire dans le pilotage de la formation.

Le taux d'insertion professionnelle est difficile à évaluer du fait d'un taux faible de répondants aux enquêtes. Mais, le dossier ne fait état d'aucune poursuite d'études. On note la présence de beaucoup de diététiciennes en insertion professionnelle, pour lesquelles la LP n'est pas une nécessité en matière d'insertion. Dans l'ensemble, les emplois occupés correspondent néanmoins aux objectifs annoncés de la formation, majoritairement en santé humaine et sociale. Ils se situent autant dans des petites et grandes entreprises. Le temps de recherche d'emploi est court pour la majorité de l'effectif.

• Points forts :

- La réponse à la demande d'un bassin d'emploi effectif avec une bonne insertion régionale.
- Le taux d'intervention des professionnels.
- Des dispositifs pertinents pour préparer l'insertion professionnelle des étudiants.

• Points faibles :

- Peu d'informations sur les contenus d'enseignement et un manque de cohérence.
- L'absence de candidats en formation continue et d'ouverture de la formation à des contrats en alternance ou de professionnalisation.
- La part de la nutrition au sens propre est difficile à considérer.
- L'origine des étudiants est très majoritairement celle de BTS (peu de L2).

• Recommandations pour l'établissement :

Le contenu du dossier aurait mérité d'être plus développé pour apporter des commentaires sur l'origine de l'effectif, sur l'organisation de l'année, sur le réseau d'industriels en dehors de ceux participant à l'enseignement, sur une collaboration avec les départements de génie biologique des Instituts universitaires de technologie (IUT) régionaux et avec la Faculté des Sciences Jean Pernin de l'Université d'Artois.

Il conviendrait de travailler la cohérence des enseignements. Les coefficients des UE varient dans des proportions supérieures à trois, ce qui est contraire à l'arrêté de 1999 et il faudrait y remédier. On devrait encore veiller à la formation tout au long de la vie.

Il faudrait mettre les UE en cohérence, rendre les programmes d'enseignement lisibles et favoriser le travail d'enquêtes afin d'accroître la lisibilité du devenir des étudiants.

L'orientation *Santé humaine et sociale et industrie agroalimentaire* reste une ambiguïté. Avec une si grande attractivité, pourquoi ne pas envisager de différencier les objectifs professionnels (à scinder en deux) ?

La formalisation des partenariats industriels serait un atout majeur.



Observations de l'établissement

Les rapports qui n'appellent pas d'observation :

Licences professionnelles
S3LP150007742
S3LP150007743
S3LP150007744
S3LP150007745
S3LP150007746
S3LP150007747
S3LP150007748
S3LP150007749
S3LP150007750
S3LP150007751
S3LP150007752
S3LP150007753
S3LP150007754
S3LP150007755
S3LP150007756
S3LP150007757
S3LP150007758
S3LP150007759
S3LP150007760
S3LP150007761
S3LP150007762
S3LP150007763
S3LP150007764*
S3LP150007765
S3LP150007766
S3LP150007767
S3LP150007768
S3LP150007769

* erreurs factuelles relevées et envoyées précédemment

