

HCERES

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

Formations

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation

- Université d'Auvergne - UdA (déposant)
- VETAGRO SUP

Campagne d'évaluation 2015-2016 (Vague B)

HCERES

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

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 2015-2016

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Sciences, technologies, santé

Établissement déposant : Université d'Auvergne - Uda

Établissement(s) cohabilité(s) : VETAGRO SUP

La licence professionnelle *Produits alimentaires du terroir : innovation et valorisation* a pour objectif de former des cadres techniques ou des assistants ingénieurs capables d'avoir une vision complète et synthétique des aspects technologiques et réglementaires relatifs aux produits alimentaires du terroir.

Le projet pédagogique est structuré autour de la production, la qualité, la commercialisation et la gestion de projets innovants concernant les produits du terroir. La formation est complétée par des enseignements professionnels généraux et des enseignements transversaux. L'ouverture d'un parcours par alternance est prévu en 2015-2016.

Les étudiants titulaires du DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) Génie biologique, d'une deuxième année de licence (L2) ou d'un BTS (Brevet de Technicien Supérieur), ainsi que les étudiants étrangers justifiant de niveau équivalent à Bac+2 dans les domaines Sciences, Technologie, Santé, peuvent intégrer la formation. La proportion d'un tiers de DUT, L2 et BTS est un des critères de recrutement des candidats. La formation est également ouverte aux candidats après une validation des acquis de l'expérience (VAE). Les enseignements se déroulent sur les sites de l'Institut Universitaire de Technologie (IUT, Département Génie Biologique) de l'Université d'Auvergne et sur celui de l'école d'ingénieur VETAGRO SUP, ainsi que sur les sites des partenaires de la formation que sont l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV), du Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole George Pompidou (LEGTA) et de l'Ecole Supérieure Européenne de Packaging (ESEPAC).

Synthèse de l'évaluation

La licence professionnelle (LP) *Produits alimentaires du terroir : innovation et valorisation* répond aux enjeux régionaux et aux besoins du secteur agroalimentaire en lien avec le terroir. Les cohabilitations et la participation des partenaires permettent de renforcer son caractère professionnalisant. La part des enseignements assurée par les partenaires est de 32 %. L'effectif est en diminution avec huit étudiants en 2014-2015 contre 23 en 2010-2011. Les responsables de la formation ont mené différentes actions de communication et ont mis en place une formation par alternance pour améliorer son attractivité. La formation s'appuie, pour 36 % du volume d'heures d'enseignement, sur des intervenants professionnels. Un projet innovation et un projet tutoré permettent d'accompagner les étudiants dans leur projet personnel et professionnel. L'adéquation des compétences acquises en fonction des attentes des entreprises d'accueil des étudiants pour leur stage est évaluée par un bilan de compétences. Le taux d'insertion professionnelle, hors poursuites d'études, six mois après l'obtention du diplôme est, sur les trois dernières années, de 90,8 % avec un taux de poursuite d'étude compris entre 20 % et 31 %. Cependant, 45 % des diplômés sont employés à des postes de niveau inférieur à ceux correspondant à la licence professionnelle.

Points forts :

- Formation labélisée par le pôle de compétitivité Céréales Vallée et adossée de ce fait à un environnement professionnel favorable.
- Part importante des enseignements assurée par des professionnels.
- Projet tuteuré accompagnant les étudiants ayant un projet professionnel de création d'entreprise.
- Evaluation de l'adéquation des compétences acquises avec les entreprises accueillant les stagiaires.
- Conseil de perfectionnement actif.

Points faibles :

- Faible attractivité et faible effectif.
- Actions limitées en termes d'aide à la réussite.
- Participation faible du responsable de la formation dans les enseignements.
- Aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation n'apparaissant pas dans le projet pédagogique.

Recommandations :

La baisse de 50 % de l'effectif, déjà signalée lors de la précédente évaluation, est préoccupante. L'ouverture d'un parcours par alternance en 2015-2016 permettra sans doute d'améliorer l'attractivité de la formation. De même, l'employabilité, aujourd'hui à des niveaux de qualification inférieurs à ceux attendus pour des diplômés de LP, est préoccupante et doit être améliorée. Ce point a également été soulevé à la précédente évaluation. La mise en place de cours de soutien si nécessaire, et l'adaptation du parcours (formation sur deux ans, recours au numérique) pourrait être envisagées pour permettre un accompagnement individualisé des étudiants en difficultés. Si le projet pédagogique inclut les aspects réglementaires, il serait souhaitable de mettre en évidence l'adéquation du projet pédagogique aux objectifs avancés.

Il serait souhaitable de renforcer les enseignements d'anglais. De même, il serait souhaitable que les partenaires de la formation soient davantage impliqués dans la formation. Enfin, l'autoévaluation et l'évaluation par les étudiants de la formation pourraient être complétées et gagneraient à être plus précises.

Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Le projet pédagogique proposé est en adéquation avec les objectifs de la formation, en ce qui concerne les aspects technologiques et économiques relatifs aux produits alimentaires, mais seules deux unités d'enseignement (UE) sur cinq portent sur les produits du terroir. Cela se justifie par le fait que les autres UE traitent d'aspects généraux ou transversaux qui, concernant tous les produits, incluent de fait les produits du terroir.</p> <p>Cependant, l'aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation, n'apparaît pas dans le projet pédagogique.</p> <p>Les aspects « innovation » apparaissant dans l'intitulé de la formation mais pas dans les objectifs, gagneraient à être ajoutés. La formation prévoit en outre un parcours par alternance (rentrée 2015-2016) ; cependant le dossier ne fait pas état des partenaires entreprises qui s'engageraient à accueillir des étudiants apprentis à la rentrée 2016.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>La formation est une des trois formations de niveau licence proposées dans ce domaine en France et la seule dans la région Auvergne. L'environnement académique permet l'accueil de candidats diplômés de DUT et de BTS ainsi qu'une poursuite d'étude en master. La formation a obtenu la labellisation par le pôle de compétitivité Céréales Vallée et est adossée de ce fait à un environnement professionnel favorable.</p>
<p>Equipe pédagogique</p>	<p>La formation s'appuie à 36 % du volume d'heures d'enseignement, sur des intervenants professionnels de différentes entreprises et des représentants du ministère de l'agriculture. Les chiffres ne sont cependant pas clairs. La part des enseignements assurée par les partenaires de la formation est faible : par exemple, 5,6 % pour VETAGRO SUP (23,5 heures) établissement cohabilité et 7,2 % pour ENILV (30 heures) établissement impliqué dans la formation.</p> <p>Le pilotage de la formation est assuré par le responsable pédagogique de l'Université d'Auvergne et deux référents dont un de VETAGRO SUP et le second du lycée agricole George Pompidou. Le responsable de la formation n'intervient que pour 9 heures dans le volume horaire de la formation.</p>

<p>Effectifs et résultats</p>	<p>On constate une diminution de l'effectif de 50 % (huit candidats en 2014 contre 16 en moyenne entre 2010 et 2014). L'analyse des causes par des enquêtes suggèrent que les candidats préfèrent des formations par apprentissage. Les responsables de la formation ont donc mis en place cette formation à la rentrée 2016-2017 et essaient de renforcer l'attractivité de la formation. Le taux de réussite est de 89 %. Il est en progression par rapport à la précédente évaluation (83 %).</p> <p>Le taux d'insertion professionnelle est de 83,5 % incluant semble-t-il le taux de poursuite d'études qui est entre 23 % et 33 %. Le taux réel d'insertion professionnelle est donc d'environ 50 %. La précédente évaluation conseillait de limiter la poursuite d'études. Les responsables de la formation ont essayé de mettre en place des mesures (participation aux salons, journées portes ouvertes, communication auprès des lycées agricoles), sans effet. Les emplois occupés sont en adéquation avec les débouchés attendus pour la formation. Cependant un nombre important des diplômés en activité sont employés en contrat à durée déterminée (40 % à 50 %). 45 % des diplômés sont employés à des postes de niveau inférieur à ceux correspondant à la licence professionnelle.</p>
-------------------------------	---

<p>Place de la recherche</p>	<p>L'adossement à la recherche est faible et est principalement représenté par la participation aux enseignements des enseignants-chercheurs (19 %), ce qui est normal pour une licence professionnelle.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Différentes interventions pédagogiques permettent des mises en situation et un contact avec le monde socio-professionnel à travers des visites, projets, stages et la mise en place d'un parcours par apprentissage. Un accompagnement à travers les projets tuteurés est également prévu pour l'étude de la faisabilité de projet de création d'entreprise. Les futurs entrepreneurs peuvent participer à un concours de création d'entreprise.</p> <p>L'IUT de Clermont-Ferrand possède un Pôle Entreprises qui assure la liaison entre formation et entreprise.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Le projet tuteuré est donné par des professionnels pour un groupe de trois à quatre étudiants : 150 heures, 5 ECTS (crédits européens). L'évaluation est réalisée sur la base d'un mémoire avec soutenance orale et tient compte de l'appréciation du tuteur en entreprise. Les étudiants peuvent suivre un projet et un concours de création d'entreprise.</p> <p>Le stage est d'une durée comprise entre 12 et 16 semaines. Il est réalisé majoritairement en petites et moyennes entreprises - PME - (67 %), principalement au niveau local ou départemental (58 %). Ce sont les étudiants qui recherchent leurs stages. Le projet de stage est ensuite validé par l'équipe pédagogique, et le suivi est réalisé par un tuteur en entreprise et un tuteur académique. Une visite est prévue à mi-parcours. L'évaluation du stage est réalisée sur la base d'un mémoire, une soutenance orale et l'appréciation du tuteur en entreprise.</p> <p>En ce qui concerne la formation par alternance, il semble cependant qu'il n'y ait pas d'anticipation du responsable de la formation dans la recherche d'entreprises prêtes à embaucher des étudiants apprentis à la rentrée 2016. Ce point est important car l'apprentissage apparaît comme un point clé de l'attractivité de cette formation pour les étudiants.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>L'ouverture internationale de la formation se limite à l'accueil d'étudiants étrangers (deux étudiants). Il n'y a pas de mobilité à l'étranger des étudiants pour leur stage. Cela est en cohérence avec les objectifs de la formation.</p> <p>Les cours de langue anglaise sont prévus mais ne semblent pas avoir été mis en place car ils n'apparaissent pas dans la liste des UE.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>Le recrutement de près de 60 % des étudiants est local ou régional. Les données sont incomplètes sur le sujet car l'origine des candidats en fonction de leur formation d'origine n'est pas précisée. Il est indiqué que les objectifs d'un tiers de recrutement d'étudiants issus de L2 ne sont pas atteints malgré des actions de diffusion d'information auprès des étudiants de L2 des universités auvergnates. Ces actions ne sont pas précisées.</p>

Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Des cours en visioconférence sont dispensés dans le cadre des enseignements sur l'e-commerce. Les plateformes numériques permettent les échanges d'informations.</p> <p>La formation a accueilli deux d'étudiants en formation continue avec aménagement du parcours si nécessaire. L'admission par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) est possible mais une seule a abouti. L'accueil d'étudiants en situation de handicap est prévu mais les autres situations ne sont pas évoquées. Les spécificités du calendrier d'enseignement en alternance par rapport aux enseignements en formation initiales ne sont pas précisées.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Les modalités de contrôle des connaissances, la composition et les modalités de fonctionnement des jurys sont clairement décrites de même que les règles de délivrance des ECTS (crédits européens) et du diplôme. La compensation entre UE s'effectue sans note éliminatoire. La semestrialisation ne sera mise en place qu'en 2016-2017.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>L'acquisition des compétences est principalement réalisée en concertation avec les entreprises d'accueil pour les stages, permettant l'évaluation de l'adéquation entre la formation et les attentes des entreprises. La méthode de vérification de l'acquisition des compétences par l'étudiant n'est cependant pas rapportée. Un bilan de compétences acquises en entreprise est également effectué et est pris en compte dans l'évaluation des stages. Cette démarche est très intéressante mais d'autres compétences acquises au cours de la formation pourraient être évaluées auparavant par les tuteurs académiques.</p>
Suivi des diplômés	<p>Le suivi des diplômés est réalisé par l'observatoire de l'insertion professionnelle et de la vie étudiante (OIPV) de l'Université d'Auvergne, certifié ISO 9001. Il est réalisé à travers trois enquêtes (après la soutenance, à un an et à 30 mois) et le résultat est communiqué au conseil de perfectionnement.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Le conseil de perfectionnement se réunit deux fois par an. Il est constitué des intervenants académiques, d'étudiants et de professionnels. Les comptes rendus sont joints en annexe du dossier.</p> <p>La participation des professionnels au conseil de perfectionnement est supérieure à 25 % sans précision supplémentaire.</p> <p>Les évaluations de la formation par les étudiants par questionnaire portent sur des aspects généraux et n'évaluent pas chaque enseignement. Les modalités d'autoévaluations ne sont pas précisées. L'autoévaluation a permis de mettre en avant les faiblesses de la formation vis-à-vis de l'apprentissage, absent du cursus.</p>

Observations de l'établissement

Observations sur le rapport d'évaluation de la formation

Licence professionnelle

Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation

Numéro de rapport : S3LP170012584

PJ : Annexe : Calendrier de l'alternance 2015-2016 pour les contrats de professionnalisation

Rapport d'évaluation :

1-« Points faibles : Aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation n'apparaissant pas dans le projet pédagogique »

« Si le projet pédagogique inclut les aspects réglementaires, il serait souhaitable de mettre en évidence l'adéquation du projet pédagogique aux objectifs avancés »

« Cependant, l'aspect réglementaire décrit dans les objectifs de la formation n'apparaît pas dans le projet pédagogique »

- Observations point 1 :

L'équipe pédagogique ainsi que le conseil de perfectionnement ont mis en avant la difficulté de créer une UE ou des modules où ne seraient abordés que les aspects réglementaires à cause de leur diversité. Ainsi ces aspects sont abordés dans les enseignements de la licence dans les UE1, UE3, UE4 et UE5, comme montré dans le tableau ci-dessus.

Unités d'enseignements	Modules	Matière	Aspects réglementaires/Exemples
UE1 : Production de produits alimentaires de terroir	Fabrication d'un produit alimentaire de terroir Outils de production et ateliers de transformation	Génie alimentaire Conception d'ateliers	Bonnes pratiques de fabrication et dénominations d'usage Règlement sur les additifs Règlement sur l'étiquetage Règlementation sur les produits de nettoyage et de désinfection...
UE3 : Qualités hygiène et sécurité d'un produit alimentaire	Maîtrise des qualités d'un produit alimentaire Emballage	HACCP	Paquet hygiène Règlement sur les emballages et sur les matériaux au contact des aliments
UE4 : Valorisation des produits alimentaires de terroir	Terroir et signes de qualité		Décret AOP Décret fromage

UE5 : Innovation appliquée à l'entreprise et ses produits	Connaissance de l'entreprise Intégration du projet d'innovation dans l'entreprise	Législation Gestion environnementale	Statut des entreprises Règlements environnementales comme par exemple les ICPE, mais aussi tout ce qui concerne la gestion de l'énergie, les lois et règlements sur la gestion de l'eau, la pollution, le bruit...
---	--	---	---

2-« Les aspects « innovation » apparaissant dans l'intitulé de la formation mais pas dans les objectifs »

- Observations point 2 :

Comme les aspects réglementaires, l'innovation est une notion transversale qui concerne toutes les unités d'enseignement 1, 2, 3, 4 et 5.

L'innovation dans les entreprises agroalimentaires peut intervenir au niveau des produits (composition, caractéristiques organoleptiques,...), des procédés (production, maîtrise des qualités, logistique, gestion environnementale, ...) mais aussi lors de la valorisation des produits de l'entreprise (communication, marketing et commercialisation).

3-« Les chiffres ne sont cependant pas clairs. La part des enseignements assurée par les partenaires de la formation est faible : 5.6% (23.5 heures) pour VETAGRO SUP établissement co-habilité et 7.2 % pour ENILV établissement impliqué dans la formation »

Texte proposé lors de corrections factuelles : Les chiffres ne sont cependant pas clairs. La part des enseignements assurée par les partenaires de la formation est de 32.8 % : par exemple 5.6% (23.5 heures) pour VETAGRO SUP établissement co-habilité et 21.6% (91.67 heures) pour ENILV et 5.7% pour l'ESEPAC (24.33 heures) établissements impliqués dans la formation »

- Observations point 3 :

Les heures d'enseignement de VETAGROSUP sont de 5.6%,

Les heures de l'ESEPAC sont de 5.7 %.

Les heures de l'ENILV sont effectuées par des professionnels qui travaillent sur le plateau technique de l'ENILV et sont sous tutelle du ministère de l'agriculture (Mme Delgado et M Arnaud), ainsi que par des enseignants du CFPPA ENILV et du lycée agricole (Mme Vigier, M Albert, M Combes, Mme Balme et M Balme). La totalité de ces enseignements représentent 91.67 heures soit 21.6% des heures totales de la licence professionnelle.

Ainsi, l'ensemble des heures des partenaires représente 31.8%

4-«*En ce qui concerne la formation par alternance, il semble cependant qu'il n'y ait pas d'anticipation du responsable de la formation dans la recherche d'entreprises prêtes à embaucher des étudiants apprentis à la rentrée 2016* »

- Observations point 4 :

Le dossier d'habilitation à l'apprentissage a été constitué au printemps 2015 et déposé en juin 2015 auprès des services de la région Auvergne. De nombreuses entreprises ont soutenu le dossier.

NOM	Adresse	Personne à contacter (Nom et téléphone)	Activité	Nombre de salariés
Le Cayrolais	Le bourg 15490 CAYROLS	M. Manhes 0471461104	Charcuterie salaisons	<20
Les fromageries occitanes-Groupe sodiaal-	Bedoussac 15220 Saint-mamet-la-salvetat	M. Celerier 0471468150	Fromagerie	
Cantal salaison	101 avenue de Conthe BP 639 15006 AURILLAC	M. Puechal 0471644848	Salaisons	34
Porc Centre	Parc d'activités du ChampLoup rue de la croix Badière 63 530 VOLVIC	M Puechal 0473331600	Transformation Porc	35
Le Roquet	Lieu dit le Caire 15150 LAROQUEBROU	M. Manhes 0471460007	charcuterie	<20
Coopérative laitière agricole de Saint Bonnet de Salers	Emparrage 15140 SAINT BONNET DE SALERS	M.Fruquière 0471691222	Tranformation lait	
GIE de la Chataigneraie	ZA route de Bagnac 15600 MAURS	M. Nozière 0471467582	Transformation lait	20
Courbeyre	1 impasse blaise pascal ZAC de Baradel 15000 Aurillac	M. DAUBA 0471649790	transformation escargot	
Mas le ROUGET	53 avenue du 15 septembre 1945, 15290 Le Rouget	M. Pons 04 71 46 10 19	Boucherie-salaisons	40
Covial	Zone d'aménagement concerté Baradel 2, 15000 Aurillac	M. Puechal	abattoir	95
3S inpack	24 avenue des landais 63170 AUBIERE	M. Thebault	Pôle technologique	
GAEC La Grange de la Haute Vallée	Pignou 15300 ALBEPierre BREDONS	M.Meironen 06 07 50 65 61	transformation lait	5
SEMde la Valeynie	La valeynie 19210 Lubersac	M. Puechal	commercialisation veaux-bovins	20
Société Fromagère de rodez	rue de la cantaranne BP 3201 ONET LE CHÂTEAU 12032 RODEZ	Mme JEAN 0565765347	production de produits laitiers	300
Coopérative Laitière de la Vallée de l'Ubaye 2 digue de la gravette	2 digue de la gravette 04400 BARCELONNETTE	M. RAYNE 04 92 81 00 30	transformation lait	

Au cours de la constitution du dossier, nous avons rencontré des organismes « relais » auprès des entreprises qui communiquent régulièrement avec elles. Ainsi nous avons contacté les différentes CCI des départements de la région Auvergne, la chambre de l'agriculture du Cantal et la Chambre de l'agriculture régionale, le pôle de compétitivité Céréales Vallée, l'URIAA (Union régionale des industries agroalimentaires) et l'IFRIA entre autres. A l'automne 2015, un dossier d'habilitation d'un campus des métiers et des qualifications « Produits alimentaires d'Auvergne » a été déposé. Ce dossier a obtenu sa labellisation en avril 2016. L'IUT, par le biais du département Génie Biologique d'Aurillac et porteur de la licence professionnelle, a été désigné comme porteur de ce campus. Cette nouvelle étape permettra une meilleure communication entre les entreprises agroalimentaires, les laboratoires de recherche et développement et les formations de la région.

5-« Les cours de langue anglaise sont prévus mais ne semblent pas avoir été mis en place car ils n'apparaissent pas dans la liste des UE »

-Observations point 5 :

20 heures de cours sont prévues en Anglais, au sein de l'UE 2 « Maîtrise des outils de communication ». Ces heures constituent 50 % des enseignements de cette unité d'enseignement. Elles sont complétées par des heures de communication.

6-« Les spécificités du calendrier d'enseignement en alternance par rapport aux enseignements en formation initiale ne sont pas précisées »

- Observations point 6 :

Au cours de la mise en place de l'alternance, la mixité des publics a été prise en compte. C'est pourquoi, les étudiants en formation initiale et les étudiants en alternance sont en cours en même temps. Ainsi les périodes en entreprise des alternants peuvent être consacrées à des semaines de stage en entreprise pour les étudiants en formation initiale ou à des semaines de travail en groupe sur les différents projets (projet tuteurés, projet innovation). Les échanges entre les étudiants sont facilités par l'utilisation des outils numériques. Le calendrier est joint en complément en annexe.

7-« Les modalités d'autoévaluation ne sont pas précisées »

- Observations point 7 :

Deux séances de 1h sont consacrées à l'évaluation de la formation par les étudiants. La première permet de distribuer les questionnaires sous forme de papiers et de récolter les réponses anonymes. La deuxième permet une analyse des réponses et un échange plus précis sur les enseignements avec les étudiants pour formaliser les demandes auprès du conseil de perfectionnement.

A partir de cette année, les services centraux de l'UdA ont déployé pour l'IUT des outils d'évaluation des formations de DUT et de LP via l'espace numérique de travail de l'université.

Un croisement systématique des résultats de ces deux procédures d'évaluation de la formation sera systématiquement réalisé afin d'optimiser cette procédure et de développer des outils performants pour optimiser le travail du conseil de perfectionnement.

8- Page 6 - Évaluation des étudiants : "Il est étonnant que la compensation entre UE s'effectue sans note éliminatoire"

- Observation point 8 :

Cette remarque est en contradiction avec l'article 10, de l'arrêté du 17 novembre 1999, sur les licences professionnelles : « La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement d'une part, et les unités d'enseignement d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire. »

Clermont-Ferrand, le 20/05/2016

Le Président de l'Université d'Auvergne – Clermont I



Professeur Alain ESCHALIER

Annexe : Calendrier de l'alternance 2015-2016 pour les contrats de professionnalisation

5 semaines cours à l'IUT / 3 semaines en entreprise

- 5 semaines cours à l'IUT / 4 semaines en entreprise

- 7 semaines cours à l'IUT / stage en entreprise

- Soutenance de stage le 31 Aout 2016

Sept-15	oct-15	nov-15	déc-15	janvier-16	février-16	mars-16	avril-16	mai-16	juin-16	juillet-16	Aout-16
mar 1	jeu 1	dim 1	mar 1	ven 1	lun 1	mar 1	ven 1	dim 1	mer 16	ven 1	lun 1
mer 2	ven 2	lun 2	mer 2	sam 2	mar 2	mer 2	sam 2	lun 2	jeu 2	sam 2	mar 2
jeu 3	sam 3	mar 3	jeu 3	dim 3	mer 3	jeu 3	dim 3	mar 3	ven 3	dim 3	mer 3
ven 4	dim 4	mer 4	ven 4	lun 4	jeu 4	ven 4	lun 4	mer 4	sam 4	lun 4	jeu 4
sam 5	lun 5	jeu 5	sam 5	mar 5	ven 5	sam 5	mar 5	jeu 5	dim 5	mar 5	ven 5
dim 6	mar 6	ven 6	dim 6	mer 6	sam 6	dim 6	mer 6	ven 6	lun 6	mer 6	sam 6
lun 7	mer 7	sam 7	lun 7	jeu 7	dim 7	lun 7	jeu 7	sam 7	mar 7	jeu 7	dim 7
mar 8	jeu 8	dim 8	mar 8	ven 8	lun 8	mar 8	ven 8	dim 8	mer 8	ven 8	lun 8
mer 9	ven 9	lun 9	mer 9	sam 9	mar 9	mer 9	sam 9	lun 9	jeu 9	sam 9	mar 9
jeu 10	sam 10	mar 10	jeu 10	dim 10	mer 10	jeu 10	dim 10	mar 10	ven 10	dim 10	mer 10
ven 11	dim 11	mer 11	ven 11	lun 11	jeu 11	ven 11	lun 11	mer 11	sam 11	lun 11	jeu 11
sam 12	lun 12	jeu 12	sam 12	mar 12	ven 12	sam 12	mar 12	jeu 12	dim 12	mar 12	ven 12
dim 13	mar 13	ven 13	dim 13	mer 13	sam 13	dim 13	mer 13	ven 13	lun 13	mer 13	sam 13
lun 14	mer 14	sam 14	lun 14	jeu 14	dim 14	lun 14	jeu 14	sam 14	mar 14	jeu 14	dim 14
mar 15	jeu 15	dim 15	mar 15	ven 15	lun 15	mar 15	ven 15	dim 15	mer 15	ven 15	lun 15
mer 16	ven 16	lun 16	mer 16	sam 16	mar 16	mer 16	sam 16	lun 16	jeu 16	sam 16	mar 16
jeu 17	sam 17	mar 17	jeu 17	dim 17	mer 17	jeu 17	dim 17	mar 17	ven 17	dim 17	mer 17
ven 18	dim 18	mer 18	ven 18	lun 18	jeu 18	ven 18	lun 18	mer 18	sam 18	lun 18	jeu 18
sam 19	lun 19	jeu 19	sam 19	mar 19	ven 19	sam 19	mar 19	jeu 19	dim 19	mar 19	ven 19
dim 20	mar 20	ven 20	dim 20	mer 20	sam 20	dim 20	mer 20	ven 20	lun 20	mer 20	sam 20
lun 21	mer 21	sam 21	lun 21	jeu 21	dim 21	lun 21	jeu 21	sam 21	mar 21	jeu 21	dim 21
mar 22	jeu 22	dim 22	mar 22	ven 22	lun 22	mar 22	ven 22	dim 22	mer 22	ven 22	lun 22
mer 23	ven 23	lun 23	mer 23	sam 23	mar 23	mer 23	sam 23	lun 23	jeu 23	sam 23	mar 23
jeu 24	sam 24	mar 24	jeu 24	dim 24	mer 24	jeu 24	dim 24	mar 24	ven 24	dim 24	mer 24
ven 25	dim 25	mer 25	ven 25	lun 25	jeu 25	ven 25	lun 25	mer 25	sam 25	lun 25	jeu 25
sam 26	lun 26	jeu 26	sam 26	mar 26	ven 26	sam 26	mar 26	jeu 26	dim 26	mar 26	ven 26
dim 27	mar 27	ven 27	dim 27	mer 27	sam 27	dim 27	mer 27	ven 27	lun 27	mer 27	sam 27
lun 28	mer 28	sam 28	lun 28	jeu 28	dim 28	lun 28	jeu 28	sam 28	mar 28	jeu 28	dim 28
mar 29	jeu 29	dim 29	mar 29	ven 29	lun 29	mar 29	ven 29	dim 29	mer 29	ven 29	lun 29
mer 30	ven 30	lun 30	mer 30	sam 30		mer 30	sam 30	lun 30	jeu 30	sam 30	mar 30
	sam 31		jeu 31	dim 31		jeu 31		mar 31		dim 31	mer 31

formation IUT
Stage en entreprise

Calendrier prévisionnel 2015-2016

Licence professionnelle « Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation »

par alternance

