



DROIT, ECONOMIE, GESTION

Parcours Valorisation des produits du terroir

Licence pro Mention Valorisation des agro-ressources



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



Composante
Collège
Sciences
Sociales et
Humanités
(SSH)

Présentation

La licence professionnelle Valorisation des Produits du terroir propose une formation, en une année, à la mise en place d'un projet de développement de produits dans les secteurs agricole, agro-alimentaire et artisanal.

La dimension produit du terroir est fondamentale. Elle intègre les notions de qualité, commercialisation et développement économique.

Les entreprises d'accueil peuvent être des entreprises agroalimentaires ou des exploitations agricoles qui produisent, transforment et/ou commercialisent leurs produits.

Les objectifs de la licence sont :

- * Conduire de l'idée à la réalisation, un projet de développement d'un produit de terroir,
- * Accompagner des porteurs de projet de valorisation de produits de terroir.

Dans le domaine de la transformation et de commercialisation de produits agricoles à forte typicité (PME ou TPE agro alimentaires artisanales, exploitations agricoles de montagne, de piémont ou de zones défavorisées transformant et/ou commercialisant leurs

produits en circuits courts) les diplômés apportent à leurs employeurs ou à leur propre entreprise une méthodologie de conduite de projet et les connaissances techniques, juridiques et économiques nécessaires à l'évolution des procédés de fabrication, à la mise en marché des produits, et à la gestion d'une entreprise.

Lieux de formation :

- * **Antenne AgroCampus64** | 📍 Lycée Agricole de Pau Montardon - 64121 Montardon
- * Siège social CFAA64 - 64240 Hasparren

Partenaire institutionnel : Conseil Régional d'Aquitaine.

Savoir-faire et compétences

Compétences et aptitudes visées :

Les diplômés sont dotés de la polyvalence nécessaire pour exercer des responsabilités multiples dans ce secteur des produits de terroir où les entreprises sont généralement de petite taille. Ces responsabilités s'exercent dans :

- * La faisabilité économique (analyse du marché, calcul de la rentabilité du projet, conduite des démarches administratives, organisation de la mise en œuvre du projet),



- * La maîtrise de la fabrication (intégration à des produits de forte typicité : des normes de sécurité et d'hygiène, des exigences du consommateur et des évolutions des biotechnologies),
- * La conduite des fonctions externes (fonction achat, stratégie de vente),
- * La direction de l'unité (optimiser l'organisation, assurer la communication interne et externe, tenir les comptes de gestion, définir les orientations futures).

Le titulaire de la licence professionnelle Valorisation des Produits du terroir sera compétent pour :

- * Gérer et Conduire une entreprise dans toutes ses dimensions,
- * Etudier la faisabilité et mettre en œuvre un projet de réajustement et/ou de développement et/ou de valorisation des produits d'une entreprise,
- * Intégrer les nouvelles technologies dans les savoirs-faire traditionnels,
- * S'assurer de l'application des nouvelles normes sanitaires et de sécurité toujours en évolution,
- * Mettre en œuvre une démarche qualité,
- * Communiquer sur les produits d'une entreprise et les commercialiser.

Un taux de réussite élevé

Le parcours valorisation des produits du terroir s'enorgueillit d'un **très fort taux de réussite**.

Ainsi en 2019-2020, **94%** des étudiants ont validé leur licence, les 100% n'ayant pas été atteints en raison d'un abandon en cours d'année.

Depuis 2015, le taux de réussite oscille entre 87% (pour l'année 2018-2019) et 96% (pour l'année 2015-2016).

Les + de la formation

Outre l'appui par le SCUIO | 🏠 le CFAA64 aide et suit les étudiants dans :

- * La recherche d'entreprises
- * Leur travail en entreprise
- * L'élaboration de leur mémoire.

Certains des professionnels viennent appuyer les formateurs pour l'application de la méthodologie de projet à des cas réels d'entreprise et pour le suivi des projets tutorés. Il s'agit de professionnels dirigeant et/ou travaillant dans des structures agricoles ou agro alimentaires.

Organisation

Organisation

- * En formation continue ou initiale :

550 heures d'enseignement + 15 à 20 semaines de stage

- * Par apprentissage :

550 heures d'enseignement + 30 semaines en entreprise et 5 semaines de congés payés

- * Logement en internat possible sur tous les sites et aide à la recherche de logement sur Pau,
- * Aides du Conseil Régional pour les Transports, hébergement et restauration pour les apprentis.

Volume horaire : 550 heures

Contrôle des connaissances

Le contrôle des connaissances porte sur l'ensemble des Unités d'Enseignement (U.E.). A l'exception du projet



tuteuré et du mémoire de stage, l'intégralité du contrôle des connaissances se fait par la voie du contrôle continu. Chaque enseignant informe les étudiants des modalités spécifiques de l'évaluation pour sa matière.

Le projet tuteuré et le mémoire de stage font l'objet chacun d'un écrit et d'un oral en soutenance de l'écrit. Ces exercices visent à cerner le mieux possible les aptitudes professionnelles de l'étudiant dans la conduite d'un projet. Aussi l'article 10 de l'arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle précise que « Art. 10. - La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu à la fois une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement, y compris le projet tuteuré et le stage, et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble constitué du projet tuteuré et du stage. »

L'obtention du diplôme est prononcée à l'issue de la soutenance du mémoire réalisé en stage ou en apprentissage (rapport écrit et exposé oral + soutenance orale).

Le bénéfice des composantes acquises peut être gardé définitivement conformément à l'arrêté licence.

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

Admission

Conditions d'admission

Candidature à réaliser via [APOFLUX UPPA](#)

En plus de votre candidature, merci de bien vouloir prendre contact avec :

Monsieur Pierre-Henri GERMA (CFA Montardon)

pierre-henri.germa@educagri.fr

06 82 21 58 94

Première sélection

Date début de candidature : 08 mars 2023

Date fin de candidature : 14 mai 2023

1ère commission : 8 juin 2023

Deuxième sélection



Date début de candidature : 14 août 2023

Date fin de candidature : 10 septembre 2023

1ère commission : mi-septembre 2023

Situations particulières

Dans les cas suivants, l'inscription est soumise à des démarches préalables :

- * Pour les étudiants en reprise d'études (interruption supérieure à 2 ans) et/ou salariés et/ou demandeurs d'emploi de +28 ans : contacter le service de la [FTLV](#) |  pour confirmer votre statut étudiant en formation continue.
- * Pour les étudiants étrangers avec diplômes étrangers : contacter les [Relations Internationales](#) | .

Droits d'inscription et tarification

Consultez les [montants des droits d'inscription](#).

**A compter de la rentrée
2023-2024, l'établissement
applique les droits
différenciés pour
tout étudiant extra
communautaire s'inscrivant**



*pour la première fois en
licence.*

Pré-requis obligatoires

Être titulaire d'un bac + 2 :

- * DEUG (Economie, Gestion Sciences),
- * DUT (Génie Biologique, GEA, Techniques de commercialisation,)
- * DEUST (Agro ressources, Commercialisation,..),
- * BTS (Gestion PME PMI, NRC, MUC..) BTSA (ACSE, PA, STA, TC, DATR PV, ANABIOTEC...),

* VAE possible pour avoir un niveau Bac+2.

Et après

Poursuite d'études

L'obtention de la licence permet la poursuite d'études notamment vers des masters dans le prolongement et/ou en complément des thématiques développées abordée dans cette licence.

Ainsi les étudiants titulaires de la licence peuvent avoir vocation à continuer leurs études afin de devenir ingénieurs agricoles ou ingénieurs agro-alimentaires.

Cependant les enquêtes ODE montre un faible taux de poursuite d'études (7% de la promotion en 2016-2017, 0% en 2015-2016, 12% en 2014-2015. Ce faible taux est commun aux licences professionnelles car les étudiants entrent bien souvent dans la licence avec un objectif professionnel immédiat à la sortie de la licence.

Insertion professionnelle

Le parcours valorisation des produits du terroir permet aux étudiants une forte insertion professionnelle, le plus souvent directement à l'issue de la licence.

Les dernières enquêtes de l'ODE font ainsi ressortir un taux d'insertion professionnelle compris entre 76% et 86%

Ainsi la dernière enquête de l'ODE porte sur la **promotion 2016-2017**. Le taux de réponse à l'enquête était de 85% (28 réponses sur 33 anciens étudiants).

Il en ressort que 18 mois après avoir validé la licence, **78% des personnes ayant répondu avaient un emploi** :

- * 48% avaient un emploi stable, c'est-à-dire un CDI ou avaient intégré la fonction publique
- * 30% avaient emploi non stable, c'est-à-dire un CDD.

La même enquête montre que **50% des étudiants ont trouvé un emploi moins de 3 mois après avoir validé la licence.**

Source : http://ode.univ-pau.fr/live/Insertion_professionnelle/Bac_3_Licences+Pro#AGRO

Secteurs d'activité

L'étudiant issu de la licence professionnelle va créer son entreprise, ou sera salarié d'une TPE ou PME agroalimentaire, d'une chambre consulaire, d'un centre de gestion, ou d'un organisme économique. Très souvent les étudiants arrivent en licence avec un projet d'installation, que ce soit une création d'entreprise ou une reprise d'entreprise souvent familiale.

Les types d'emploi sont notamment :

- * Artisan, entrepreneur de l'agro-alimentaire,
- * Exploitant agricole mettant en œuvre un projet de valorisation de ses produits agricoles par le biais de la transformation et/ou la vente en circuits courts,
- * Chargé de mission de diverses structures accompagnant les porteurs de projet précédents (chambres consulaires, coopératives, centre de gestion et associations de développement économique)
- * Responsable de production dans une TPE ou PME agroalimentaire



- * Responsable de mise en œuvre et contrôle qualité dans une PME agroalimentaire,
- * Responsable approvisionnement-vente dans une PME agro-alimentaire,
- * Responsables de projets touristiques en lien avec la promotion de produits de terroir.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Pierre-Henri GERMA

✉ pierre-henri.germa@educagri.fr

Contact administratif

Bureau FTLV - Collège SSH

✉ lp-vpt@univ-pau.fr

Handicap

Mission Handicap

☎ +33 5 59 40 79 00

✉ handi@univ-pau.fr

Établissement(s) partenaire(s)

AgroCampus64 - Site de Montardon

🔗 <https://agrocampus64.fr/formations-par-apprentissage>



Programme

SEMESTRE 1

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 0 - Adaptation	UE				
Étude de cas	EC			17,5h	
Signes de qualité	EC	7h			
Microbiologie	EC	10,5h			
Communication	EC	7h			
Méthodologie	EC	21h			
UE 1 - Environnement économique et institutionnel	UE				9
Environnement économique	EC	28h			5
Environnement institutionnel	EC	49h			4
UE 2 - Transformation de produits	UE				12
Qualité des produits	EC	7h	24,5h		6
Transformation	EC	14h	17,5h		6
UE 3 - Stratégie de distribution des produits du terroir	UE				9
Vente	EC	21h	7h		4,5
Marketing	EC	14h	14h		4,5

SEMESTRE 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 4 - Communication	UE				5
Langues vivantes	EC	14h	21h		3
Outils de communication	EC	10,5h	24,5h		2
UE 5 - Méthodologie de projets	UE				6
Diagnostics	EC	28h			2
Étude de projets	EC	56h			4
UE 6 - Projet tutoré	UE				6
Projet tutoré	EC	56h			6
UE 7 - Agroécologie	UE				5
UE 7 - Agroécologie	EC	56h	7h		5
UE 8 - Stage et mémoire	UE				8
UE 8 - Stage et mémoire	EC	6h			8