



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.

Découvrez les projets vidéo réalisés par les étudiants de la Licence Professionnelle Valorisation des produits du terroir et plongez au cœur de leur formation !

Promotion 2025/2026

Promotion 2024/2025

Indicateurs de réussite



Promotion 2023-2024 : 94% de réussite

Objectifs

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

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
- Étudier 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 savoir-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

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.

Logement en internat possible sur tous les sites et aide à la recherche de logement sur Pau,

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

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.

Aménagements particuliers

Personnes en situation de handicap

L'équipe de la "Mission Handicap" vous accompagne tout au long de vos études supérieures : 05 59 40 79 00 - handi@univ-pau.fr

Ouvert en alternance

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

- La formation est dispensée sur deux sites proches : CFAA64 à Montardon et UPPA
- En formation continue ou initiale : 550h d'enseignements + 15 semaines de stage
- Par apprentissage : 550h d'enseignement + 30 semaines en entreprise et 5 semaines de congés payés



Admission

Conditions d'admission

- Contacter impérativement Pierre-Henri Germa au moment de la candidature
- Il est recommandé à chacun de rechercher activement et le plus tôt possible, avant la rentrée, une entreprise d'accueil (stage ou apprentissage) afin de respecter la date limite d'inscription à l'UPPA

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](#) 



Modalités d'inscription

Candidature à réaliser via [e-candidat](#)

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.

- Aides du Conseil Régional pour les Transports, hébergement et restauration pour les apprentis

Pré-requis obligatoires

- Être titulaire Bac +2 : BTS agricoles, BTS non agricoles, DUT, L2 universitaire et être motivé par un projet professionnel en lien avec les produits du terroir
- Pour les non titulaires d'un bac +2 : validation d'études possible sous certaines conditions

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 abordées 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.

Selon l'enquête menée par l'Observatoire de l'Établissement, 41% des diplômés de la promotion 2020/2021 ont poursuivi leurs études.

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.

Ainsi la dernière enquête de l'ODE porte sur la **promotion 2020/2021**. Le taux de réponse à l'enquête était de 88%.

Il en ressort que 30 mois après avoir validé la licence, **90% des diplômés avaient un emploi**.

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.

Campus


 Pau


Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Pierre-Henri GERMA

 05 59 33 12 89 / 06 82 21 58 94

 pierre-henri.germa@educagri.fr


Responsable pédagogique

Hélène DOUENCE-JOUHET

 helene.douence-jouhet@univ-pau.fr

Contact administratif

Bureau FTLV - Collège SSH

 lp-vpt@univ-pau.fr

Handicap

Relais 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>

Lieu(x)

 Pau



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 crédits
Environnement économique	EC	28h			5 crédits
Environnement institutionnel	EC	21h			4 crédits
UE 2 - Transformation de produits	UE				12 crédits
Qualité des produits	EC	10,5h	21h		6 crédits
Transformation	EC	14h	17,5h		6 crédits
UE 3 - Stratégie de distribution des produits du terroir	UE				9 crédits
Vente	EC	21h	7h		4,5 crédits
Marketing	EC	14h	14h		4,5 crédits

SEMESTRE 2

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE 4 - Communication	UE				5 crédits
Langues vivantes	EC	14h	21h		3 crédits
Outils de communication	EC	10,5h	24,5h		2 crédits
UE 5 - Méthodologie de projets	UE				6 crédits
Diagnostics	EC	28h			2 crédits
Étude de projets	EC	56h			4 crédits
UE 6 - Projet tutoré	UE				6 crédits
Projet tutoré	EC	14h	42h		6 crédits
UE 7 - Agroécologie	UE				5 crédits
UE 7 - Agroécologie	EC	56h	7h		5 crédits
UE 8 - Stage et mémoire	UE				8 crédits
UE 8 - Stage et mémoire	EC				8 crédits