

## Contacts

UNIVERSITÉ DE PAU  
ET DES PAYS DE L'ADOUR

Collège SSH

Sciences Sociales et Humanités

Avenue du Doyen Poplawski  
BP 1633 - 64016 Pau Cedex

05 59 40 73 15

lp-vpt@univ-pau.fr

Hélène DOUENCE

Responsable de la formation

Maître de conférences en géographie  
et aménagement, Université de Pau  
et des Pays de l'Adour

helene.douence@univ-pau.fr

Pierre-Henri GERMA

CFAA des Pyrénées-Atlantiques  
Antenne de Montardon

Lycee agricole - Route de Pau  
64121 - MONTARDON

05 59 33 12 89

pierre-henri.germa@educagri.fr

## Établissements associés

Université de Pau et des Pays de  
l'Adour - CFAA 64



## Accès à la formation

### Organisation pratique

- 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.
- Logement en internat et aide à la recherche de logement sur Pau.
- Aides OPCO pour les transports, hébergement et restauration pour les apprentis.

### Prérequis

- 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.

### Inscriptions

- Candidature à réaliser via e-candidat d'avril à juin : <https://www.ecandidats.net>
- 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.

### 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](mailto:handi@univ-pau.fr)



Licence Pro.  
VALORISATION DES  
AGRO-RESSOURCES

Valorisation  
des produits  
du terroir



Conception : Direction de la communication - Impression : Centre de reprographie - UPPA - Janvier 2025



<https://formation.univ-pau.fr/lp-agro>

# Présentation de la formation

La licence professionnelle **Valorisation de Produits de terroir** propose une formation, en une année, à la mise en place d'un projet professionnel ayant trait, pour tout ou partie, à la conception, l'élaboration ou la commercialisation/distribution de produits de terroir.

La dimension territoriale de l'origine des produits et des savoir-faire est fondamentale. Elle intègre les notions de qualité, commercialisation et développement économique.

Trois formules de formation sont offertes :

- Par la voie de l'apprentissage
- Par la voie de la formation continue
- Par la voie initiale (étudiant)

Taux de réussite 2023-2024 :  
**100 %**

## 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.

Le titulaire de la licence sera compétent pour :

- Développer des capacités de conduite et de gestion d'une entreprise valorisant ses produits.
- Mettre en œuvre la démarche qualité.
- Concevoir un plan de développement de la production.
- Intégrer les nouvelles technologies dans les savoir-faire traditionnels
- S'assurer de l'application des nouvelles normes sanitaires et de sécurité toujours en évolution.

## Poursuite d'études

- Masters professionnels dans le prolongement et/ou en complément de la thématique abordée dans cette licence professionnelle.
- Ingénieurs agro-alimentaires, ingénieurs agricoles.

## Insertion professionnelle

Ce professionnel 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.

Les types d'emploi sont :

- Artisan, entrepreneur de l'agroalimentaire.
- 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 agroalimentaire.
- Responsables de projets touristiques en lien avec la promotion de produits de terroir.

+ d'infos sur l'insertion professionnelle et les poursuites d'études - ODE-UPPA :  
<https://ode.univ-pau.fr/fr/insertion-professionnelle.html>

## Programme de la formation

### UE 0 - Adaptation professionnelle

- Étude de cas TP 18h
- Signes de qualité Cours 7h
- Microbiologie Cours 11h
- Méthodologie de projet Cours 21h

### UE 1 - Environnement économique et institutionnel

- Environnement économique Cours 40h
- Environnement institutionnel (droit rural et gestion) Cours 41h

### UE 2 - Transformation de produits

- Qualité des produits Cours 7h - TD 27,5h (hygiène HACCP, microbiologie, normes atelier, analyse sensorielle)
- Transformation Cours 18h - TD 17,5h (Sciences de l'alimentation, génie alimentaire)

### UE 3 - Stratégie de distribution des produits du terroir

- Technique de vente Cours 7h - TD 7h
- Stratégie commerciale Cours 14h
- Marketing Cours 18,5h
- Marketing des produits du terroir TD 10,5h
- Signes distinctifs Cours 14h

### UE 4 - Communication

- Langues vivantes (anglais ou espagnol) Cours 14h - TD 21h
- Outils de communication (sites internet, outils informatiques, tourisme) Cours 14h - TD 21h

### UE 5 - Méthodologie de projets

- Diagnostics Cours 30h
- Étude de projets Cours 56h

### UE 6 - Projets tuteurés

Cours 54h

### UE 7 - Agro-écologie

Cours 63h - TD 7h

- Agriculture biologique
- Agro-écologie
- Agri-énergies
- Ressources en eau

### UE 8 - Stage et mémoire

15 à 30 semaines