

Licence pro Valoriser et Commercialiser des Produits Alimentaires Locaux (Valocal)

Vous voulez être acteur de l'économie locale, du développement de produits alimentaires locaux, produits du terroirs ? Venez compléter votre formation technique et commerciale en travaillant sur des projets de valorisation de ces produits au cœur de filières émergentes. Découvrez notre licence pro agroalimentaire !

Ajoutez de la valeur aux produits locaux, maîtrisez leur mise en marché et appréhendez la gestion logistique particulière de ce type de produits pour favoriser l'économie locale !

CONSULTEZ LE CALENDRIER DE L'ALTERNANCE



Nature : Formation diplômante

Accréditation : Code RNCP : en attente de publication | Code diplôme : 2503123H |

Organisme certificateur : Université d'Angers

Pour qui ? : Bac +2



Pourquoi choisir cette formation ?

Objectifs

La demande en produits locaux est en plein essor : les consommateurs souhaitent se rapprocher du producteur et consommer de manière plus responsable. Le local permet de renouer ce lien et de valoriser le travail du producteur/transformateur, et de dynamiser l'économie locale.

Ce développement nécessite d'avoir une vision globale sur la valorisation de ces produits, :

apporter de la valeur à travers la transformation
la production sous cahiers des charges,
une stratégie commerciale adaptée
une gestion logistique pertinente qui permette d'optimiser toutes les étapes de la fourche à la fourchette.

Autant d'aspects abordés dans notre Licence Pro Valoriser et commercialiser les produits alimentaires locaux.

Une formation pour quelles compétences ?

Cette formation a pour but de vous donner une vision globale de la valorisation des produits locaux et produits du terroir, pour être acteur de l'économie locale, dynamiser le lien entre les acteurs locaux, promouvoir les produits locaux de qualité et maîtriser leur distribution.

Connaissances techniques de base sur les matières premières et leur transformation, qualité et maîtrise sanitaire des produits, réglementation, traçabilité.

Commerciales : circuits de commercialisation, étude de marché, marketing, stratégie commerciale, business plan, techniques de vente.

Chaîne logistique : gestion des stocks et approvisionnements, achats, pilotage des flux, organisation du transport (dont logistique de proximité et impact environnemental).



Des méthodes pédagogiques variées :

Des cours, études de cas, mise en pratique, projets en groupe, visites et accueil de professionnels, organisation d'un événement.

Un projet tuteuré au service d'une entreprise ou permettant de développer votre propre projet professionnel

NOS INDICATEURS DE FORMATION

Poursuite d'études

Après une Licence pro Valoriser et Commercialiser des Produits Alimentaires Locaux, vous pouvez poursuivre vos études en :

Master International en vigne, vin et gestio du terroir (Vintage)

Master Food Identity

ou tout autre master en lien avec l'agroalimentaire ou le commerce

Vidéos

Admissions

Conditions d'admission

Pour intégrer la licence pro Valoriser des Produits Alimentaires Locaux, il faut être titulaire :

D'un DUT, BUT, BTS ou L2, compatibles avec la formation : commerce, distribution, productions agricoles (végétales, animales ou alimentaires), sciences, génie biologique, techniques des aliments, gestion (exploitation agricole, entreprise), ...
Tout autre titre homologué compatible de niveau bac +2.

Titre attestant de l'obtention de 120 ECTS dans le champ professionnel visé.



QUELS DIPLÔMES POUR POURSUIVRE MES ÉTUDES À L'ESA ?

Processus d'admission

- 1- Remplir sa candidature *via* Mystory
- 2- Régler les frais d'étude de dossier, au plus tard le 13 juillet, puis valider.
- 3- Étude de votre dossier : résultats scolaires, motivation et capacité à intégrer une situation professionnelle
- 4- Réponse de l'ESA : non admis, participation à un entretien ou admis directement.

Voir les dates d'entretiens

Tarifs et financements

Coûts de formation

Formule étudiante

Les frais de scolarité* sont de 5 551 €.

Frais annexes :

Cotisation BDE (Bureau des élèves): 20 €

Cotisation accident du travail : 108 €

Service Campus : 100 €



Formule alternance

Gratuité de la formation pour l'apprenti ou l'alternant en contrat de professionnalisation

Le coût annuel de la formation s'élève à 8404 €. Une prise en charge de ce montant est possible par l'OPCO (Opérateur de Compétences) de l'entreprise.

Pour un contrat d'apprentissage, le niveau de cette prise en charge est précisé par **France Compétences**.

Pour un contrat de professionnalisation, se rapprocher de l'OPCO de l'entreprise.

Si le coût de la formation est supérieur au niveau de prise en charge de l'OPCO, un reste à charge sera demandé à l'entreprise (reste à charge = Coût de la formation - Niveau de prise en charge par l'OPCO) (*cf. lien ci-dessus*)

Une convention de formation est établie entre le Groupe ESA et l'employeur, en parallèle du contrat, pour préciser le diplôme préparé, les moyens mis en œuvre, le coût de la formation et l'éventuel reste à charge.

Aide à l'embauche d'un apprenti

Frais annexes :

Cotisation BDE (Bureau des élèves): 20 €

**tarif applicable pour l'année 2025-2026, à titre indicatif*



Financement

Les prêts bancaires

Un prêt étudiant d'un montant maximal de 15 000 € est garanti par l'Etat, sans conditions de ressources.

Le prêt jeune est accordé selon les mêmes conditions financières que le prêt étudiant. En revanche, le jeune commence à rembourser le capital de suite (et non pas après son diplôme).

Formule étudiante

Bourse sur critères sociaux : faites une simulation de bourse sur simulateur.lescrous.fr

Bourse et logement étudiant : constituez votre dossier social étudiant (DSE)
L'ESA vous aide, retrouvez tous nos conseils pour la saisie de votre DSE

