

LICENCE PROFESSIONNELLE

**VALORISATION  
ET  
GESTION TOURISTIQUE  
DES  
PRODUCTIONS ALIMENTAIRES  
DES TERRITOIRES RURAUX**



Année 2008-2009

**OBJECTIFS DE LA FORMATION**

La formation est destinée à former des managers chargés d'encadrer et d'animer des actions de développement local et de mise en tourisme des productions alimentaires : dynamisation des réseaux ruraux, fédération dans l'action de l'ensemble des partenaires, organisation et gestion des activités, valorisation des productions, médiation et animation touristiques.

Elle vise

✓ à développer des compétences autour des domaines d'activités suivants :

- Tissu économique et social rural
- Tourismes et loisirs culturels et de découverte économique en milieu rural et urbain
- Consommation alimentaire
- Patrimoine alimentaire
- Qualité
- Distribution

✓ à développer des savoir-faire opérationnels comme :

- Etablissement des contacts et des filières originales de distribution des produits et services ;
- Mise en place de démarches d'obtention de signes officiels de qualité ;
- Création et exploitation d'une image qualité spécifique ;
- Communication pour la commercialisation des produits locaux, sur place et à distance ;

- Maîtrise des procédures de financement du développement local (régions, France, Europe) ;

- Création, gestion et animation de structures et activités touristiques en lien avec la valorisation alimentaire (foires, salons, circuits, visites d'exploitations et de lieux de production, création de stages, etc).

**NOS PARTENAIRES**

✓ Institut Sandar - Lycée privé d'enseignement général et d'agro-technologie

✓ Institut Européen d'Histoire et de Culture de l'Alimentation (IEHCA)

✓ Rhône-Alpes Tourisme

✓ Comité de Promotion des produits agroalimentaires de la région Rhône-Alpes

✓ « Goûtez l'Ardèche », marque collective de valorisation territoriale

✓ AVEC Rhône-Alpes, réseau des points de vente collectifs de produits fermiers

✓ Le Syndicat de défense du fromage Abondance

## ORGANISATION DE LA FORMATION

✓ Les enseignements se déroulent sur 1 semestre - septembre à février – et sont regroupés à l'échelle hebdomadaire pour répondre aux exigences des étudiants en formation continue et aux exigences de la formation par alternance.

✓ Ils comportent 321 h de cours + 150 h de projet professionnel, soit un total étudiant de 471 h.

✓ Ils sont suivis d'un stage en entreprise d'une durée de 16 semaines.

L'équipe pédagogique :

✓ des universitaires spécialisés dans la recherche sur l'alimentation

✓ des enseignants qualifiés dans les domaines agricole et agroalimentaire

✓ des professionnels des structures partenaires.

## CONTENU DES ENSEIGNEMENTS

### UE1 – CADRES - 48 h - 5 ECTS

- Connaissance du monde rural
- Géographie agricole
- Economie du tourisme et des loisirs
- Patrimoines en milieu rural

### UE2 – DES TERROIRS AUX PRODUITS - 48h - 5 ECTS

- Connaissance des produits
- Biologie agroalimentaire et procédés de fabrication
- Secteurs de la production et formes de distribution
- Signes de qualité

### UE3 – CADRES REGLEMENTAIRES ET LEGISLATIFS - 45 h - 5 ECTS

- Droit privé et public
- Droit rural
- Droit d'exploitation touristique et droit applicable aux loisirs
- Contraintes réglementaires de la production
- Fiscalité

### UE4 – UNIVERS DE LA CONSOMMATION - 39h - 5ECTS

- Cultures et alimentation
- Représentations du rural et du terroir
- Sociologie de la consommation alimentaire
- Pratiques culturelles et touristiques

### UE5 – EXPLOITATION ET VALORISATION - 75h - 5ECTS

- Commercialisation
- Partenaires et stratégies
- Equipements de découverte
- Marketing des produits du terroir
- Patrimoines gastronomiques et animation du territoire

### UE6 – OUTILS- 66h- 5 ECTS

- Médias et supports de communication
- Communication touristique et commerciale
- Gestion, outils comptables et financiers
- Informatique et infographie
- Anglais

### UE7 – PROJET PROFESSIONNEL - 150 h - 10 ECTS

### UE8 – STAGE INDIVIDUEL - 16 semaines - 20 ECTS

## REMARQUE PARTICULIERE

Une contribution financière de 200 Euros au maximum sera, dans le courant de l'année universitaire, demandée aux étudiants pour participation aux frais d'actions et de pédagogies de terrain.

## ACCES A LA FORMATION

L'accès de la formation est ouvert à tout candidat titulaire d'un **diplôme BAC+2** ou d'un **niveau BAC+2**. Il s'adresse en particulier aux titulaires d'un niveau L2 en Histoire, Géographie, Sociologie, Economie, Ethnologie, Histoire de l'Art, Gestion, d'un DUT gestion, communication, d'un BTS Animation touristique, gestion, communication, d'un Diplôme d'hôtellerie, d'un BTSA Commerce, Agroalimentaire, Environnement, d'un DEUST.

Il est ouvert à la **formation continue**, d'une part pour les Bac+2 ayant quelques années d'expérience dans le commerce alimentaire ou dans le tourisme en vue de l'acquisition de compétences commerciales, culturelles et touristiques ; d'autre part pour les animateurs et médiateurs touristiques souhaitant acquérir une compétence commerciale et agroalimentaire plus marquée.

Il est ouvert à la **formation par alternance**.

### Accueil des étudiants étrangers :

L'accueil des étudiants étrangers est envisagé sur production d'un diplôme admis en équivalence et sur validation d'un niveau de langue française. L'accueil dans le cadre de la mobilité Erasmus est fortement préconisé ainsi que l'accueil d'étudiants d'université ayant des partenariats spécifiques avec le département tourisme.

## RENSEIGNEMENTS

### ✓ Secrétariat du département tourisme - Université Lumière Lyon 2, faculté GHAT

*Ouvert tous les jours de 13h30 à 16h30*

5 avenue Pierre Mendès-France –

69 676 Bron Cedex

tél. 04 78 77 23 03 fax. 04 78 77 31 59

@ : [secretariat.tourisme@univ-lyon2.fr](mailto:secretariat.tourisme@univ-lyon2.fr)

### ✓ Responsable pédagogique :

Julia CSERGO/Université Lumière Lyon 2

@ : [julia.csergo@wanadoo.fr](mailto:julia.csergo@wanadoo.fr)

## PROCEDURE DE CANDIDATURE / CALENDRIERS

### 1<sup>ère</sup> session :

✓ **A partir du 20 mars 2008** : téléchargement en ligne des dossiers de candidature sur le site de la faculté <http://ghhat.univ-lyon2.fr/> à **l'onglet tourisme** ou retrait des dossiers au secrétariat du département tourisme.

✓ **Au plus tard pour le 17 mai 2008**, retour du dossier complété (les résultats des examens de niveau Bac +2 seront fournis en complément dès les résultats connus).

✓ **19 et 20 mai 2008** : examen des dossiers par la commission pédagogique.

✓ **A partir du 21 mai** : publication de la liste des admissibles.

✓ **29 et 30 mai 2008** : entretiens d'admission.

✓ **A partir du 2 juin 2008** : communication des résultats d'admission et de la liste d'attente.

### 2<sup>ème</sup> session :

✓ **A partir du 2 juin 2008** : téléchargement en ligne des dossiers de candidature sur le site de la faculté <http://ghhat.univ-lyon2.fr/> à **l'onglet tourisme** ou retrait des dossiers au secrétariat du département tourisme.

✓ **Au plus tard pour le 27 juin 2008**, retour du dossier complété (les résultats des examens de niveau Bac +2 seront fournis en complément dès les résultats connus).

✓ **30 juin et 1<sup>er</sup> juillet 2008** : examen des dossiers par la commission pédagogique.

✓ **A partir du 2 juillet** : publication de la liste des admissibles.

✓ **10 et 11 juillet 2008** : entretiens d'admission.

✓ **A partir du 15 juillet 2008** : communication des résultats d'admission et de la liste d'attente.

## LES METIERS

➔ **Agent commercial** (*Développer de stratégies de valorisation et de communication dans des industries agroalimentaires*)

➔ **Animateur** (*Appuyer les professionnels pour élaborer et faire évoluer les projets de développement. Apporter une expertise et une capacité d'animation pour une structure, un organisme*)

➔ **Animateur territorial** (*Réalisation de diagnostics de territoire conduisant à des actions concrètes. Assurer la cohérence des objectifs et des moyens entre les différents acteurs du territoire*)

➔ **Chargé d'étude « tourisme et promotion »** (*Animer des réseaux « Agritourisme », promouvoir et coordonner des réseaux de producteurs en vente directe. Assurer le suivi de partenariats touristiques liés à des productions agricoles et agroalimentaires*)

➔ **Chargé de mission économique** (*Accompagner les agriculteurs dans leurs réflexions sur la commercialisation*)

➔ **Chargé de mission filières et qualité** (*Accompagner et appuyer les professionnels des filières dans leurs projets stratégiques, juridiques et qualitatifs*)

➔ **Ch. de mission marketing et communication** (*Conception et suivi de plan de communication annuel. Opération de presse. Elaboration de supports de communication. Suivi commercial. Organisation d'événementiels autour d'une dynamique de valorisation*)

➔ **Chargé de région** (*Accompagner et animer les projets de développement territorial. Contribuer à l'émergence et à la mise en œuvre d'actions collectives au niveau local. Mettre en place des procédures territoriales au profit de l'agriculture en lien avec les acteurs locaux*)

➔ **Conseiller en développement local** (*Mettre en place des conventions et des programmes de travail avec les communes et les groupes locaux. Animer des réflexions collectives sur l'avenir des activités et des espaces agricoles avec les professionnels et les acteurs territoriaux*)

➔ **Conseiller marketing en Agritourisme** (*Contribuer au développement de stratégies commerciales. Responsable de la veille concurrentielle et de l'élaboration des argumentaires de vente et des supports de formation. Conception d'outils de vente et d'opérations de promotion. Participation au développement de l'Agritourisme avec l'ensemble des opérateurs locaux.*)

➔ **Manager d'espace libre service**

➔ **Responsable d'achats**

➔ **Créations de Très Petites Entreprises**

➔ **Reprises d'exploitations agricoles avec projet de diversification ou de re dynamisation.**

### Ces métiers s'envisagent au sein des :

- ✓ Industries agroalimentaires
- ✓ Interprofessions
- ✓ Groupements de producteurs, sociétés de commercialisation
- ✓ Centrales d'achat de grandes et moyennes surfaces
- ✓ Offices de tourisme
- ✓ Syndicats intercommunaux
- ✓ Communautés de communes, contrats de pays, mairies
- ✓ Chambres d'agriculture
- ✓ Organismes de promotion du territoire ou des produits alimentaires
- ✓ Coopératives de producteurs et de consommateurs

## CONTACTS UTILES

✓ **Service Reprise d'Etudes – Université Lumière Lyon 2 (formation continue)**  
86 rue Pasteur – 69365 Lyon Cedex 07  
[herve.rozier@univ-lyon2.fr](mailto:herve.rozier@univ-lyon2.fr)

✓ **Bureau d'information Relations internationales- département tourisme**  
@ : [valia.filloz@univ-lyon2.fr](mailto:valia.filloz@univ-lyon2.fr)

✓ **CROUS**  
25 rue Camille Roy – 69366 Lyon Cedex 07  
Tél : 04 72 80 13 00