

## FACULTE DES SCIENCES DE RABAT

### Bachelor

### Valorisation des produits du terroir

**Coordonnateur de la filière : SOUAD EL HAJJAJI**

**Capacité d'accueil :**

**Mots clés :** Biologie, Management, Communication commerciale, Qualité, Spectroscopie, industrie, Formulation, (chimie), Valorisation, biotechnologie, Biochimie, Marketing, Communication commerciale

**Objectifs :**

Former des professionnels possédant une vision complète et synthétique des aspects technologiques, économiques et réglementaires relatifs aux produits alimentaires dits « de terroir » en maîtrisant les composantes produits, procédés de fabrication, emballage, gestion des risques, démarches qualité...

Ils seront amenés à conduire et gérer un projet d'innovation ou de développement dans le domaine des produits alimentaires de terroir dans une exploitation agricole ou dans une entreprise de transformation; gérer des dossiers d'aide au développement et à la diversification ; concevoir les cahiers de charges inhérents à la mise au point ou au développement de produits alimentaires de terroir ; prendre en compte l'environnement normalisé ( série des normes ISO 9000 et normes ISO 14000, «International Food Standard and food safety», HACCP, ISO 22000...) ; manager une équipe de techniciens et d'ouvriers et créer son propre entreprise

Cette formation est accessible en formation initiale mais aussi en formation continue de professionnalisation, elle aura comme objectifs :

- Conduite et gestion d'une entreprise valorisant des produits
- Mise en œuvre d'une démarche qualité, des règles d'hygiène et de sécurité dans une entreprise
- Communication et vente de produits
- Étude et mise en œuvre de projet de valorisation de produits dans une entreprise

Cette formation vise l'acquisition par les étudiants d'une méthodologie de conduite de projet et les connaissances techniques, juridiques et économiques nécessaires à l'évolution des procédés de fabrication et de la mise sur le marché des produits dans le domaine de la transformation de produits agricoles à forte typicité (PME et PMI, artisanat, exploitations agricoles de montagne, de piémont ou de zones difficiles).

Il est doté 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 de la démarche administrative, organisation de la mise en œuvre technique).
- 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). Il est capable de :
  - Conduire, de l'idée à la réalisation, un projet de développement d'un produit du terroir
  - Pérenniser le projet réalisé
  - Le faire évoluer en fonction du contexte économique et des technologies de pointe utilisées dans le domaine agro-alimentaire ou artisanal
  - Accompagner les porteurs de projet de valorisation d'un produit du terroir
  - Gérer et contrôler

## Débouchés :

### Les enseignements de la spécialisation Valorisation des Produits du Terroirs

- Responsable de production en Industries Agroalimentaires ;
- Responsable qualité ;
- Responsable de laboratoires d'analyse et de contrôle ;
- Inspecteur d'hygiène ;
- Responsable développement de nouveaux produits ;
- Chef de rayons fruit-légumes ou viandes dans les grandes surfaces ;
- Chef d'entreprise
- Possibilité de poursuivre les études en 3eme cycle et en cycle d'ingénieurs en transformation technologique des aliments.

## Partenaires :

- Université d'Artois
- CTPC
- Natus
- INRA

## Conditions d'accès :

### MODALITES D'ADMISSION

Niveau d'accès	Conditions d'accès		Modalités d'accès (Etude du dossier, examen écrit, entretien, autres à spécifier)
	Diplômes requis	Matières	
1 <sup>ère</sup> année			<input checked="" type="checkbox"/> Etude du dossier :
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Baccalauréat Sciences Agricoles</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• LANGUE FRANCAISE</li><li>• SC. DE LA VIE ET DE LA TERRE</li></ul>	L'accès au premier semestre de formation du cycle Bachelor est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat ou d'un diplôme étranger reconnu équivalent.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baccalauréat Sciences de la Vie et de la Terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LANGUE FRANCAISE</li> <li>SC. DE LA VIE ET DE LA TERRE</li> </ul>	<p>Note moyenne générale du baccalauréat &gt; ou égale à 12.00</p> <p>Nombre d'année pour l'obtention du baccalauréat= 2 ans.</p> <p><input type="checkbox"/> Test écrit :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Entretien :</p> <p><input type="checkbox"/> Autres (spécifier) :</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baccalauréat Sciences Physiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LANGUE FRANCAISE</li> <li>PHYSIQUE CHIMIE</li> </ul>	

#### ACCÈS EN D'AUTRES ANNEES

Niveau d'accès	Conditions d'accès		Modalités d'accès (Etude du dossier, examen écrit, entretien, autres à spécifier)
	Diplômes requis	Pré-requis pédagogiques	
2 <sup>ème</sup> année	Néant	Néant	Néant
3 <sup>ème</sup> année	DEUST, DEUP, DEUG, DUT, BTS, Autres bachelors .....	Chimie, Biologie cellulaire, Biologie animale et Végétale, Biochimie, Microbiologie, physique. Crédit obligatoire (ECTs) = 120	Etude du dossier, examen écrit, entretien
4 <sup>ème</sup> année	Néant	Néant	Néant

**Contenu pédagogique :**

Semestre 1	Semestre 2
Biologie et Environnement du vivant	Chimie 1
Langue étrangère- Français	Langue étrangère- Français
Langue étrangère - français	Langue étrangère - Français
Study Skills 1 : Moi à l'Université	Géologie générale
Mathématiques 1	Introduction à la sociologie
Physique 1	Study Skills 2 : Moi à l'Université
Semestre 3	Semestre 4
Sociologie de la culture	Biologie et écologie des organismes vivants
Chimie organique 2	Physique 2
Langue étrangère- Français	Langue étrangère - Français
Life skills-1 : Communiquer et interagir de façon positive et constructive.	Initiation aux techniques spectroscopiques d'analyse
Optique-Nucléaire-Thermodynamique	Life skills-2 : Communiquer et interagir de façon positive et constructive
Biochimie structurale et métabolique	Outils de la qualité et du contrôle qualité
Semestre 5	Semestre 6
Génie biologique	Technologie De Conditionnement- Emballage- Post-Récolte
Méthodes spectroscopiques et chromatographiques	Toxicologie et biosécurité
Environnement économique de l'entreprise	Normes, Réglementations Et Management De La Qualité, Management De L'environnement
Géné des procédés et opérations unitaires	Bonnes pratiques de fabrication- Hygiène et sécurité
Cinétique des réactions chimiques	Initiation à l'entrepreneuriat
Civic skills-1 : Apprendre à vivre ensemble	Civic skills-2 : Apprendre à vivre ensemble
Semestre 7	Semestre 8
Technologie de la transformation agroalimentaire	Technologie Laitière - Technologie Fromagère
Biotechnologie	Produits nobles / Maraichers/Plantes aromatiques
Valorisation des produits alimentaires du terroir	R&D et transfert industriel
Marketing	Plan d'expérience- Formulation et cahier de charge
Professional skills-1 : Mon kit pour l'emploi	Professional skills-2 : M'intégrer et m'épanouir au milieu du travail