

🕒 Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ, INGÉNIERIE

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation



Niveau d'étude
visé
Bac +3



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



Composante
UFR de Chimie
et de biologie,
Département
Sciences
Drôme Ardèche
(DSDA)



Langue(s)
d'enseignement
Français



Référentiel
RNCP
40336

Parcours proposés

- Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

Présentation

La licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation offre ainsi une formation professionnelle de haut niveau, en alternance, au sein d'un très large bassin d'entreprises directement ou indirectement liées à l'industrie agroalimentaire. La licence vise la formation de cadres intermédiaires aptes à intégrer et valoriser les innovations nécessaires aux entreprises du secteur agroalimentaire. Elle associe santé, nutrition et transformation agroalimentaire dans une optique santé ; et

valorisation des produits agroalimentaires notamment issus de l'agriculture biologique.

Organisation de la licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

- Formation en alternance, apprentissage ou contrat de professionnalisation sur 1 an
- 34 semaines en entreprise, 18 semaines de regroupement (4-5 périodes de regroupement) sur Valence

L'objectif est de former des cadres techniques compétents pour conduire et gérer des projets de mise en place de produits agroalimentaires innovants sur les aspects nutritionnels, produits à haute valeur ajoutée, allégation Santé, publics spécifiques : enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies, seniors, dont les besoins nutritionnels sont à adapter à leur physiologie.

🕒 Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

Admission

=> Prendre connaissance des différentes étapes et accéder à l'application  E-candidat

Conditions d'admission



Titulaire d'un diplôme bac + 2 en Sciences de la vie : BTSA STA, ANABIOTECH,..., DUT/BUT Génie Biologique, 2e année de licence Sciences de la Vie et de la Terre ou équivalent. Un entretien de motivation préalable est organisé auprès d'un des 2 partenaires, la recherche d'une entreprise d'accueil doit s'effectuer le plus tôt possible.

Public formation continue : Vous relevez de la formation continue :

- si vous reprenez vos études après 2 ans d'interruption d'études
- ou si vous suiviez une formation sous le régime formation continue l'une des 2 années précédentes
- ou si vous êtes salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant

Si vous n'avez pas le diplôme requis pour intégrer la formation, vous pouvez entreprendre une démarche de  validation des acquis personnels et professionnels (VAPP)

Pour plus d'informations, consultez la page web de la  Direction de la formation continue et de l'apprentissage

Candidature

4 campagnes de candidature sont organisées pour la licence professionnelle parcours Nutrition, Innovation en produits agroalimentaires et santé.

- **Campagne 1** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **2 au 27 mars 2026 inclus**
- **Campagne 2** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **30 mars au 17 avril 2026 inclus**
- **Campagne 3** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **20 avril au 15 mai 2026 inclus**
- **Campagne 4** : Ouverture de campagne sur e-candidat du **1 juin au 19 juin 2026 inclus**

Droits de scolarité

Droits de scolarité 2025 / 2026 : 178 € + 105 € CVEC

Et après

Les + de la formation

Elle forme des responsables ou assistant-responsables en industrie laitière essentiellement dans le domaine de la production mais également en aval et en amont : recherche et développement, laboratoire de contrôle, conditionnement et qualité.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Denis Rousseau

✉ denis.Rousseau@univ-grenoble-alpes.fr

Gestionnaire de scolarité

Nadège Vaillant

✉ nadege.vaillant@univ-grenoble-alpes.fr

Responsable formation continue

Muriel Lascar

☎ 04 76 01 26 28

✉ fc-chimiebio@univ-grenoble-alpes.fr

🕒 Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

Établissement(s) partenaire(s)

FormaSup Isère Drôme Ardèche

 <http://www.formasup-ida.com/>



Lieu(x) ville

📍 Grenoble

📍 Valence

📍 Bourg les Valence

Campus

🏠 Grenoble - Domaine universitaire

🏠 Valence - Briffaut

Référentiel RNCP

40336.

🕒 Notre offre de formation évolue ! Les programmes pour l'année 2027-2028 sont en cours de mise à jour et peuvent évoluer jusqu'au 28 novembre 2026. Les programmes de l'année universitaire 2026-2027 restent consultables en cas de besoin.

Programme

Parcours Nutrition, innovations en produits agroalimentaires et santé

CAMPUS UGA
VALENCE DRÔME ARDÈCHE

Licence professionnelle

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE Harmonisation des connaissances en Nutrition et sciences de l'Aliment	UE	20h	40h		6 crédits
UE Physiologie de la nutrition et de la digestion	UE	20h	60h		7 crédits
UE Aliments innovants et/ou adaptés aux publics spécifiques : seniors, enfants, sportifs, personnes souffrant de pathologies	UE	20h	40h	40h	8 crédits
UE Technologies de production et de transformation des matières premières appliquées	UE	20h	30h	30h	7 crédits
UE Périphérie professionnelle (anglais, communication, informatique...)	UE	20h	60h		10 crédits
UE Projet tutoré	UE		120h		10 crédits
UE Mission en entreprise	UE				15 crédits