

4.0 crédits	30.0 h + 15.0 h	1q
-------------	-----------------	----

Enseignants:	Focant Michel (coordinateur) ; Stassart Pierre ;
Langue d'enseignement:	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Thèmes abordés :	<p>Description des grilles d'analyse socio-économiques de filière de qualité, analyse de la construction de la demande des consommateurs et des enjeux de société autour des productions animales : bien être animal, environnement, réchauffement climatique, analyse des systèmes agroalimentaires localisés (terroir, bio, restauration collective, groupement d'achat)</p> <p>Description des principales technologies de traitement et de valorisation des productions animales avec un intérêt particulier pour la viande et le lait et l'intégration de la dimension " contrôle de qualité ".</p>
Acquis d'apprentissage	<p>Approches socio-économiques des systèmes agroalimentaires, analyse de différentes démarches de qualité des filières et des enjeux de société afin d'acquérir une culture sur ces problématiques.</p> <p>Compréhensions des principales technologies de traitement des produits animaux (lait et viandes).</p> <p><i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i></p>
Contenu :	<p>Partim A Socio-économie des Systèmes agroalimentaires</p> <p>Contenu : Historique de la notion de filière et de système alimentaire en sciences sociales : approche sectorielle & économie politique, réseaux socio-techniques, convention de qualité. Dimension consommation dans la construction des filières de qualité : économie de la qualité, confiance, contrôle et prescription, diversité des qualités des produits et des demandes consommateurs. Pertinence des circuits courts : résistance niche ou alternative ? Identification des nouveaux enjeux de société liés aux systèmes agroalimentaire en production animale: bien-être animal, biodiversité et changement climatique.</p> <p>Méthode : Ce partim comprend une partie magistrale illustrée par des études de cas qui mobilisent à travers la descriptions de différents systèmes agroalimentaires les concepts étudiés ainsi qu'un partie séminaire qui s'appuie sur un portefeuille de lecture dont chaque étudiant devra présenter un article en séance. Cette partie du cours est donnée par séances de 4 heures.</p> <p>Partim B : Technologies des filières</p> <p>Contenu : Description des principales technologies de traitement et de valorisation des productions animales avec un intérêt particulier pour la viande et le lait.</p> <p>Contrôles de qualité : du GMP des fabricants d'aliments aux référentiels HACCP, IFS, BRC des transformateurs en passant par la QFL des producteurs.</p> <p>.</p> <p>Méthode : Ce partim sera partagé entre : une partie magistrale, donnée par séances de 2 heures, qui portera sur la présentation des principales technologies, sur le contrôle de qualité et une description des technologies et des systèmes de qualité qui se fera par des spécialistes lors de visites de laiterie, d'abattoir, de découpe de viande et de fabricant d'aliment.</p>
Autres infos :	<ul style="list-style-type: none"> - Pré requis: un cours de base en Productions animales. - Evaluation: examen sous forme d'une présentation écrite de la description et de l'analyse d'une filière de qualité et examen oral pour la partie technologie - Supports de cours: portefeuille de lecture et power point
Cycle et année d'étude :	> Master [120] bioingénieur : sciences agronomiques
Faculté ou entité en charge:	AGRO