

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
Ressources en ligne:	iCampus
Préalables :	Notions des productions animales (LBIRA2107) et notions d'économie et de gestion
Thèmes abordés :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aperçu des différentes approches socio-économiques des systèmes agro-alimentaires et des enjeux actuels</li> <li>- Technologies des produits laitiers et de la viande</li> <li>- Nouvelles technologies pour accroître la durabilité des productions de lait et de viande.</li> </ul>
Acquis d'apprentissage	<p>a. Contribution de l'activité au référentiel AA (AA du programme) M1.1. ; M1.5 ; M4.5 ; M4.7 ; M6.1 ; M6.2 ; M6.4 ; M6.5 ; M6.6 ; M7.1 ; M7.3</p> <p>b. Formulation spécifique pour cette activité des AA du programme (maximum 10) A la fin de cette activité, l'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendre les démarches de qualité mises en 'uvre dans les filières agro-alimentaires et construire de nouvelles démarches,</li> <li>- analyser les enjeux de société d'une filière agro-alimentaire au niveau de l'énergie, de la biodiversité et du bien-être animal,</li> <li>- analyser la durabilité des élevages en termes d'émission de gaz à effet de serre, de rejet d'azote, d'autonomie alimentaire et de qualité nutritionnelle du lait et de la viande, et proposer des solutions pour améliorer des situations existantes,</li> <li>- réaliser une synthèse critique d'articles et d'exposés scientifiques dans le domaine des filières agro-alimentaires, de l'alimentation animale et de la durabilité des élevages, l'exposer et la défendre devant des agents technico-commerciaux,</li> <li>- analyser la qualité organoleptique de viandes bovines issues de différentes filières de production.</li> </ul> <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>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen écrit sur les notions théoriques</li> <li>- Evaluation des projets et de leurs présentations orales et de leur défense</li> </ul>
Méthodes d'enseignement :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposés magistraux</li> <li>- Exposés avec analyse de cas par l'enseignant</li> <li>- Exposés présentés par une équipe d'étudiants avec discussion</li> <li>- Projet intégrateur en équipe en lien avec plusieurs sujets du cours</li> <li>- Visites d'entreprises agricoles et de transformation</li> <li>- Participation à des journées d'étude et colloques scientifiques</li> </ul>
Contenu :	<p>Le cours est scindé en deux parties.</p> <p>Partim A : Socio-économie des systèmes agroalimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historique de la notion de filière et de système alimentaire en sciences sociales : approche sectorielle et économie politique, réseau socio-technique, systèmes alimentaires.</li> <li>- Construction des démarches de qualité des filières au niveau de la consommation : économie de la qualité, confiance, contrôle et prescription, construction des demandes du consommateur.</li> <li>- Systèmes agro-alimentaires localisés : sens donné à ces démarches minoritaires, niche, résistance ou alternative ?</li> <li>- Identification et analyse des principaux enjeux de société des systèmes agro-alimentaires animaux du XXI siècle : énergie, biodiversité et bien-être animal</li> </ul> <p>Partim B : Technologies des filières</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologies à mettre en 'uvre pour augmenter la durabilité des élevages laitiers et viandeux</li> <li>- Technologies du lait</li> <li>- Technologies de la viande</li> </ul> <p>Activités pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visites : laiterie - fromagerie - abattoir - usine d'aliments composés</li> <li>- Journée d'étude : filières porcine et avicole</li> <li>- Congrès des rencontres sur les recherches sur les ruminants organisé à Paris par l'INRA et l'Institut de l'Elevage</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail intégré par groupes de trois étudiants pour améliorer la durabilité d'un élevage</li> <li>- Présentations d'articles scientifiques à des industriels et d'agents technico-commerciaux</li> <li>- Dégustations comparatives de viandes bovines de différentes races</li> </ul>
Bibliographie :	Tous les supports de cours sont mis à disposition des étudiants sur iCampus
Cycle et année d'étude: :	<a href="#">&gt; Master [120] bioingénieur : sciences agronomiques</a>
Faculté ou entité en charge:	AGRO