

Faculté de d'Ingénierie biologique, agronomique et environnementale

BRAI2206 Technologie et filière des produits animaux

[22.5h] 2 crédits

Cette activité se déroule pendant le 1er semestre

Enseignant(s): Philippe Baret, Pierre Stassart

Langue d'enseignement : français

Niveau : Deuxième cycle

Objectifs (en termes de compétences)

Comprendre les principales technologies de traitement des produits animaux. Aborder la notion de filière et mettre en évidence les spécificités de cette approche notamment dans le suivi de la qualité. Discuter les différents types de filières, les produits de qualité différenciée et le lien au territoire.

Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

Description des principales technologies de traitement et de valorisation des productions animales avec un intérêt particulier pour la viande et le lait. Contrôle de qualité. Notion d'approche filière et d'intégration. Application à la situation belge (QFL, filière viande bovine, #). Filières de qualité différenciée. Labels de qualité. Production en agriculture biologique. Intégration produit-terroir.

Autres crédits de l'activité dans les programmes

BIR23/8A Troisième année du programme conduisant au grade de (2 crédits)
bio-ingénieur : sciences agronomiques (Intégrée, productions animales, végétales & économie)