

# UE1 : Comprendre et analyser les enjeux de l'horticulture



Niveau  
d'étude  
BAC +5 /  
master



ECTS  
8 crédits



Composante  
Faculté des  
sciences

## En bref

- › Langue(s) d'enseignement: Français
- › Ouvert aux étudiants en échange: Oui

## Présentation

### Description

Conférences, CM et TD sur les thématiques suivantes :

- Enjeux structurants des filières horticoles, état des lieux des filières à l'échelle mondiale et dans le contexte européen (brainstorming, conférences...)
- Découvertes des enjeux et innovations en horticulture lors d'un voyage d'études dans le Benelux
- Normes et réglementations pour la commercialisation des produits, certifications systèmes (GlobalGap...), traçabilité et HACCP, certifications produits (SIQO)
- Innovations agrotechnologiques en production : robotisation, agriculture de précision et végétal connecté, modélisation et outils d'aide à la décision, obtention de nouvelles variétés, maîtrise de la qualité des sols et des substrats...
- Innovation pour la maîtrise de la qualité des produits : facteurs de variabilité de la qualité des produits (GxE, adaptabilité...), élaboration de la qualité à l'échelle de l'agrosystème, méthodes d'analyse de la qualité, maintien de la qualité post-récolte et transformation des produits,
- Bases théoriques et opérationnelles pour la construction et l'utilisation d'indicateurs d'évaluation des performances environnementales, économiques et sociales des systèmes horticoles.

En plus, les étudiants seront mis en situation de transmission de l'information par le biais de

- revues de presse régulières ouvertes au public
- rédaction d'articles de presse (pour le journal du SIVAL)
- utilisation professionnelle de réseaux sociaux.

### Objectifs

L'objectif de ce module est d'approfondir des connaissances et de structurer ses acquis concernant les grands enjeux du secteur de l'horticulture en général et des filières fruits, légumes et ornement en particulier à l'échelle nationale dans le contexte international :

- Être capable d'identifier et structurer les grands enjeux des trois principaux secteurs de l'horticulture (fruits, légumes et ornement) selon une démarche appropriée, être capable de maîtriser le langage et les concepts de différentes disciplines et de faire des liens entre ces disciplines dans une démarche d'analyse des filières.
- Connaître et maîtriser les contraintes et normes institutionnelles et réglementaires :
- Approfondir des connaissances sur les innovations technologiques en émergence dans le secteur de l'horticulture en général et des filières fruits, légumes et ornement en particulier
- Savoir comprendre et gérer l'élaboration de la qualité, le maintien de la qualité post-récolte, la reconnaissance et valorisation de la qualité...
- Être capable de mobiliser des outils/indicateurs permettant d'évaluer la performance des systèmes horticoles, et de proposer de nouveaux indicateurs, ou encore de les agréger, savoir mettre en œuvre une démarche d'évaluation multicritère de ces systèmes.
- Être capable de rédiger un document informatif de type scientifique ou technique,
- Utiliser des outils de veille documentaire ou de communication pour se tenir informé de l'actualité des filières horticoles, et diffuser l'information pertinente
- Rédiger des textes informatifs à large diffusion (quotidien du SIVAL)

## Heures d'enseignement

CM	Cours magistral	85h
TD	Travaux dirigés	16h
TP	Travaux pratique	40h
TPERSO	Travail personnel	46h

## Pré-requis obligatoires

Notions et contenus

Connaissance des acteurs des filières de l'horticulture et du végétal spécialisé.

## Informations complémentaires

Ressources en ligne disponibles

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=894&sectionid=8669>

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=894&sectionid=8670>

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=894&sectionid=8671>

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=894&sectionid=8672>

<https://tice.agrocampus-ouest.fr/course/view.php?id=894&sectionid=8673>

## Infos pratiques

---

## Lieu(x)

> Angers

## Campus

> Campus Belle-beille