

# Qualité des produits végétaux



## En bref

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

## Présentation

### Description

- Les qualités des produits végétaux : Définition, diversités
  - Caractérisations et évaluations de la qualité, approche technologique (méthodes analyses et outils).
  - Maîtrise de la qualité en production et post-récolte (conservation, transport)
  - Maladies physiologiques en pré- et post-récoltes
  - Qualité des plantes en milieux contraignants (Murs et toitures végétalisées, pelouses de stades, agriculture urbaine...)
  - Qualité et santé humaine
  - Valorisations de la qualité auprès des consommateurs (réglementation, certification et protection juridique ...)
- Interventions de conférenciers sur les différents thèmes et travaux de groupes

### Heures d'enseignement

CM	Cours magistral	16h
TP	Travaux pratique	4h

### Pré-requis obligatoires

#### Notions et contenus

Biologie et physiologie végétale, biochimie, agronomie, productions végétales, techniques d'extraction et/ou de caractérisation de molécules.

#### Compétences

- Connaître la physiologie et la biologie du développement de la plante
- Maîtriser les systèmes de productions végétales

– Être capable de travailler en groupe

## Compétences visées

Être capable de :

- Distinguer la diversité des composantes de la qualité des productions végétales
- Maîtriser les outils qui permettent d’appréhender et de caractériser la qualité des productions végétales de l’échelle micro à macroscopique.
- Comprendre les enjeux en lien avec la valorisation des productions végétales auprès des consommateurs.
- Développer une approche intégrative prenant en compte la relation entre la qualité des productions végétales et leur impact sur la santé physique et le bien être des individus

## Infos pratiques

---

### Lieu(x)

› Angers

### Campus

› Campus Belle-beille