

5.00 crédits	42.5 h	Q2
--------------	--------	----

Enseignants	Baret Philippe (coordinateur(trice)) ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Thèmes abordés	Le cours « Systèmes alimentaires du futur » ambitionne d'amener progressivement les étudiant.e.s à une réflexion d'ensemble sur la transition nécessaire des systèmes alimentaires en Europe et dans le monde.
Acquis d'apprentissage	<p>A la fin de cette unité d'enseignement, l'étudiant est capable de :</p> <p>C2 Intégrer les notions de transition alimentaire dans sa pratique professionnelle</p> <p>C4 Eduquer à un comportement responsable et citoyen en matière de nutrition et de transition alimentaire</p> <p>C7 Participer aux groupes de réflexion et de travail en vue d'influencer les politiques de santé et de consommation</p> <p>AAT10 Evaluer l'impact des chaînes alimentaires</p> <p>AAT11 Critiquer une question d'actualité à partir de publications scientifiques</p>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Évaluation continue sur la base de la participation constructive et pertinente aux séminaires et de l'animation d'un des séminaires.
Méthodes d'enseignement	Le cours se donne sous la forme de séminaires participatifs, auxquels peuvent être invités des experts. En préparation de ces différents séminaires, il est demandé aux étudiant.e.s. de prendre connaissance d'un portefeuille de documents préalablement sélectionnés et/ou préparés par des experts de différents domaines (articles scientifiques, témoignages enregistrés, capsules vidéo illustrant des initiatives en matière de transition alimentaire, ...). Chaque séminaire comporte un débat animé par les enseignants et un groupe d'étudiant.e.s. Chaque étudiant.e est invité à contribuer à chaque débat.
Contenu	<p>Le cours est construit par paliers successifs. Chaque palier comporte une prise de connaissance d'un portefeuille de documents (articles scientifiques, témoignages enregistrés, interviews de spécialistes, ...) de manière autonome, et ensuite la participation à un atelier d'échanges avec un panel d'expert.e.s.</p> <p>A. Objectiver les constats en termes de perte de biodiversité, bilan carbone, détérioration des sols, consommation d'eau bleue, atteinte au bien-être animal,...</p> <p>B. Prendre connaissance des tendances actuelles en Europe de l'Ouest qui sont présentées comme des solutions (véganisme, entomophagie, développement d'ersatz de produits animaux (viande artificielle, faux œufs, jambons et fromages, steak hachés alternatifs, fausses charcuteries, etc)</p> <p>C. Analyser les principales recommandations internationales en termes de transition alimentaire (EAT-Lancet, OMS, ...)</p> <p>D. Décortiquer des propositions concrètes d'innovations alimentaires, allant d'initiatives locales à des développements d'entreprises multinationales, et évaluer leurs impacts par rapport aux différentes facettes des enjeux globaux, y compris la viabilité économique des filières mises en place.</p> <p>E. Prendre en compte les perceptions des consommateurs et leurs positionnements par rapport aux systèmes alimentaires en transition, aux niveaux régional, européen et dans d'autres régions du monde</p> <p>F. Aboutir à une réflexion pertinente sur des solutions réellement impactantes et envisager une trajectoire pour atteindre la mise en œuvre de systèmes alimentaires désirables pour le futur</p> <p>Au terme de cet enseignement, les étudiants auront acquis une méthodologie pour aborder la question de transition des systèmes alimentaires de manière globale et seront préparés à formuler des propositions pour des trajectoires porteuses pour le futur.</p>

Ressources en ligne	Moodle.
Faculté ou entité en charge:	AGRO

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] : bioingénieur en sciences et technologies de l'environnement	BIRE2M	5		
Master [120] : bioingénieur en chimie et bioindustries	BIRC2M	5		
Master [120] : bioingénieur en sciences agronomiques	BIRA2M	5		
Master de spécialisation en nutrition et transition alimentaire	NUTR2MC	5		