

# AGR105 - Valorisation non alimentaire des agro-ressources

## Présentation

### Prérequis

BCA105 et BCA120

### Objectifs pédagogiques

- Expliquer les modes de valorisation des agroressources.
- Illustrer le principe de développement durable

### Compétences

Etre en mesure de concevoir et mettre en oeuvre des itinéraires pertinents de valorisation non-alimentaire des co-produits des agro-industries.

## Programme

### Contenu

L'unité d'enseignement est construite autour de la valorisation des co-produits, déchets et effluents et non pas de matières premières agricoles utiles à l'alimentation humaine.

1. Les principes du développement durable
2. Les différentes agro-ressources valorisables – valorisées actuellement
3. Les modes de valorisation
  - a. Valorisation en énergie
  - b. Valorisation en produits divers

Quelques exemples:

- Emballages bio-sourcés vs emballages biodégradables
- Matériaux autres
- Valorisation des effluents : ex distillerie ; jus de cuisson ;
- Filières bioéthanol et production de molécules d'intérêt à partir de matériaux lignocellulosiques
- Biotransformation de déchets et coproduits

## Description des modalités de validation

Une note de 10/20 à l'examen final.

🌟 Valide le 16-02-2019

**Code : AGR105**

3 crédits

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Industries, chimie,  
pharma et agroalimentaires /  
Wafa GUIGA