



INFO-CYCLES SUPÉRIEURS

2015 | 2016

Faculté des
**SCIENCES
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION**



UNIVERSITÉ
LAVAL

Ville de Québec



VENEZ BÂTIR VOTRE AVENIR CHEZ NOUS !

**LA FACULTÉ DES SCIENCES DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION VOUS ATTEND !**

Cette publication a été conçue pour vous aider à faire des choix éclairés et judicieux.



FACULTÉ DES SCIENCES
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

**NOUS
SOMMES
ICI**

AUSSI DISPONIBLES



INFO-BAC 2015-2016
FACULTÉ DES SCIENCES
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION



NOS PROGRAMMES COURTS 2015-2016
FACULTÉ DES SCIENCES
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

TABLE DES MATIÈRES

- 4 Les études et la recherche
- 5 Les laboratoires et les équipements
- 6 Le milieu de vie
- 7 Déposez votre demande d'admission
- 8 Les services aux étudiants
- 10 L'aide financière aux études
- 12 La mobilité étudiante
- 14 Les types de programmes
- 15 Trouvez votre projet de recherche
- 18 **DESS développement rural intégré**
- 19 **DESS nutrition - alimentation fonctionnelle et santé**
- 20 **MP nutrition - alimentation fonctionnelle et santé**
- 21 **MM agroéconomie**
- 22 **MM agroéconomie-consommation**
- 23 **M ou MM biologie végétale**
- 24 **MM génie agroalimentaire**
- 25 **MM microbiologie agroalimentaire**
- 26 **MM nutrition**
- 27 **MM sciences animales**
- 28 **M ou MM sciences et technologie des aliments**
- 29 **M ou MM sols et environnement**
- 30 **D agroéconomie**
- 31 **D biologie végétale**
- 32 **D microbiologie agroalimentaire**
- 33 **D nutrition**
- 34 **D sciences animales**
- 35 **D sciences et technologie des aliments**
- 36 **D sols et environnement**
- 38 Droits de scolarité et budget
- 41 Plan du campus

Programmes : MP - Microprogramme de 2^e cycle | DESS - Diplôme d'études supérieures spécialisées | M - Maîtrise | MM - Maîtrise avec mémoire | D - Doctorat
Cette publication est produite par le **Bureau du recrutement étudiant** de l'Université Laval.
Puisque les renseignements figurent à titre indicatif, il est suggéré de consulter, en tout temps, le www.ulaval.ca pour obtenir l'information officielle et à jour sur l'offre de formation de l'Université Laval et pour faire votre demande d'admission.
Cette publication était à jour en juillet 2014.
Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination.

NOUS JOINDRE

EN PERSONNE >

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
Pavillon Paul-Comtois
2425, rue de l'Agriculture, local 1122
Université Laval
Québec (Québec) G1V 0A6

PAR TÉLÉPHONE > 418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

PAR COURRIEL > fsaa@fsaa.ulaval.ca

EN LIGNE > www.fsaa.ulaval.ca

 /ULaval.Fsaa

 /ulavalFSAA

 **Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation - Université Laval**

 @ULFSAA

JE BÂTIS MON AVENIR

- 350 étudiants inscrits aux cycles supérieurs
- 22 programmes d'études de 2^e et 3^e cycle
- Plus de 100 professeurs-chercheurs avec des expertises touchant des domaines variés tel la santé préventive, les productions alimentaires et agricoles durables, la protection de l'environnement et le respect de la société
- Bourses et salaires offerts à plusieurs étudiants
- Rayonnement et collaborations internationales (projets d'envergure et possibilités de stages de recherche)

**UN MILIEU DE VIE EXCEPTIONNEL
AU CŒUR DE LA VILLE DE QUÉBEC!**

JE CHOISIS LA FSAA POUR >

Les études et la recherche

Avec 100 professeurs-chercheurs, 4 centres, 1 institut, 6 groupes et 5 chaires de recherche du Canada, 4 chaires CRSNG et 7 chaires en partenariat, la Faculté possède une expertise multidisciplinaire. De plus, 14 des 22 programmes offerts aux cycles supérieurs sont uniques en français en Amérique du Nord.

Les laboratoires et équipements à la fine pointe de la technologie

Des fermes expérimentales au jardin botanique en passant par les divers laboratoires spécialisés et les infrastructures de recherche seront à votre disposition.

L'aide financière

L'Université Laval et la FSAA offrent aux étudiants plusieurs sources de financement. Étudiez sans soucis financiers!

Le milieu de vie

L'Université Laval est une oasis de verdure au milieu de Québec. Capitale de la province, Québec est l'une des plus belles villes d'Amérique du Nord, et offre une qualité de vie remarquable.

VENEZ ÉTUDIER DANS UNE FACULTÉ À L'AVANT-GARDE

Les programmes de deuxième et de troisième cycles en sciences de l'agriculture et de l'alimentation constituent des voies menant vers un grand nombre d'emplois dans les milieux professionnels et de recherche, tant au Québec qu'à l'étranger.

Tous les programmes offerts à la FSAA sont axés sur votre préparation en vue de réaliser des projets concrets qui contribuent à l'innovation et à la découverte. Ils vous permettront d'acquérir des outils scientifiques qui auront un impact sur l'entreprise, l'industrie, l'individu ou la société en général. La formation repose principalement sur des projets de recherche et d'études de cas complexes, avec une supervision directe et individualisée. Elle vous permettra d'agir avec un haut niveau de compétence.

La réputation scientifique de nos professeurs et nos liens avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

Classée parmi les grandes facultés de recherche du Canada, la FSAA reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. Elle est animée par le travail de ses 100 professeurs-chercheurs, dont plusieurs jouissent d'une renommée internationale.

LE MOT CLÉ: INTERDISCIPLINARITÉ

À la FSAA, la recherche est plus que jamais orientée vers l'interdisciplinarité, l'international, la collaboration et le partenariat. L'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels illustre bien cette volonté de décloisonnement des savoirs afin de favoriser des connaissances, les collaborations et la résolution de problèmes.

CENTRES, INSTITUT ET GROUPES DE RECHERCHE

En effectuant vos études de cycles supérieurs à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche :

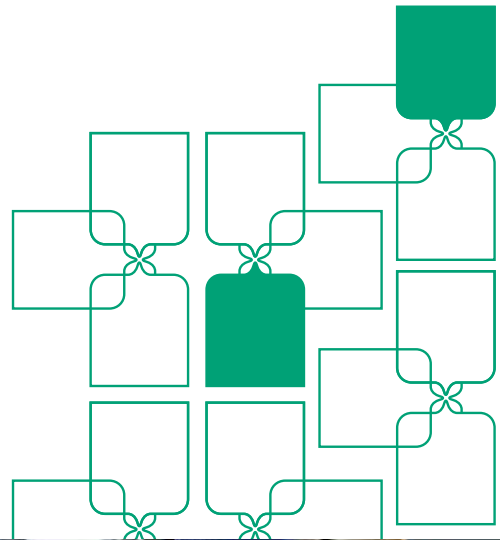
- Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- Centre de recherche en biologie de la reproduction (CRBR)
- Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie (CREATE)
- Centre de recherche en horticulture (CRH)
- Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
- Groupe interdisciplinaire de recherche en agroforesterie (GIRAF)
- Groupe de recherche intégré en physiologie et sciences animales (GRIPHA)
- Groupe de recherche en écologie des tourbières (GRET)
- Groupe de recherche en économie et politiques agricoles (GREPA)
- Groupe de recherche en transfert, gestion et établissement en agriculture (TRAGET LAVAL)
- Groupe de recherche en recyclage biologique et aquiculture (GREBEBA)

DES LABORATOIRES ET DES ÉQUIPEMENTS ULTRAMODERNES

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition :

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Un complexe de serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Plusieurs laboratoires de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la FSAA profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.



AMENAN PRISCA NADÈGE KONÉ

Étudiante au doctorat en sciences animales, originaire de la Côte d'Ivoire

« Le diplôme de maîtrise en productions animales obtenu en France m'a permis d'avoir une vision globale du domaine animal. Cependant, je voulais me spécialiser et en apprendre davantage sur l'industrie agroalimentaire. J'ai donc décidé de m'inscrire au doctorat en sciences animales et de me spécialiser dans le domaine de la sécurité alimentaire et de la santé des populations. Mon projet de doctorat porte sur l'amélioration de la qualité microbiologique et l'innocuité de la viande de lapin.

L'aspect qui m'a le plus marqué au sein de mon département est le dynamisme du corps enseignant. Les professeurs sont facilement accessibles et favorisent un sentiment d'appartenance à une équipe de recherche. De plus, grâce aux infrastructures de pointe qui permettent une transition plus aisée entre la théorie et la pratique, j'acquière chaque jour des connaissances qui débordent du cadre de mon projet de recherche et qui, par conséquent, m'ouvrent de plus en plus de perspectives professionnelles. »

POURQUOI CHOISIR LA VILLE DE QUÉBEC ?

CAMPUS

Le campus se divise en quatre secteurs distincts et chacune de ces divisions correspond à un domaine d'activités : les services au sud, les sports au nord, les sciences humaines à l'est et les sciences pures et appliquées à l'ouest. Quelque 40 pavillons sont reliés par un réseau de plus de 5 km de sentiers piétonniers qui totalise 12 km avec les couloirs souterrains. Cinq trajets de marche, accessibles pour la plupart à l'année, sillonnent et forment des parcours de 1,2 à 2,2 km.

Le campus de 1,8 km² compte une quantité impressionnante de services qui sont à portée de la main. Le milieu de vie est animé à toute heure du jour ! En plus du magnifique Jardin botanique Roger-Van den Hende, un jardin pédagogique et de recherche, on trouve pas moins de 16 boisés, 8 plantations, 12 parcs et plusieurs terrains de sport. L'art habite aussi le campus; des œuvres d'une grande valeur artistique, culturelle et patrimoniale ornent les murs ou embellissent les places et les jardins.

Un campus vert et une vie culturelle et sociale très animés.

UNE QUALITÉ DE VIE INCOMPARABLE

- Capitale de la province de Québec
- Joyau du patrimoine de l'UNESCO
- Ville d'une beauté majestueuse au charme européen
- Qualité de vie exceptionnelle
- Vitalité culturelle et vie nocturne animée
- Plus de 400 ans d'histoire pour un séjour inoubliable
- Hospitalité hors du commun
- Musées, théâtres, salles de concert, cinémas et galeries d'art
- Combine les avantages d'une métropole avec la proximité d'une nature spectaculaire
- Plusieurs centres de ski et de villégiature à proximité pour bouger toute l'année
- 7^e au palmarès des villes intelligentes de la planète en 2012
- Une des villes les plus visitées en Amérique
- 1^{re} destination au Canada et 6^e au monde selon le prestigieux magazine *Condé Nast Traveller*
- 1^{er} rang des destinations canadiennes les plus recommandées en matière de culture et de parcours touristiques selon le site Web TripAdvisor en 2012
- Québec est le 2^e plus grand centre économique en importance au Québec et le 7^e au Canada. Ses 33 000 entreprises et son plein emploi font de Québec une ville où il fait bon vivre, avec un coût de vie abordable.
- La ville devance les huit régions métropolitaines du Canada, dont Montréal, Vancouver et Toronto, en ce qui a trait au nombre de chercheurs universitaires par 100 000 habitants. C'est aussi l'une des plus fortes concentrations de centres de recherche au pays avec plus de 400 regroupements de chercheurs.



Vieux-Port



Chute Montmorency

FACILITÉ DE DÉPLACEMENT

- Le campus est situé à proximité des grands axes routiers ainsi qu'au carrefour des principaux circuits d'autobus des réseaux de transport en commun.
- Au cœur de l'arrondissement Sainte-Foy - Sillery - Cap-Rouge, le campus est près de trois centres commerciaux, dont l'un est le plus grand de l'est du Canada.
- Des couloirs souterrains pour piétons relient tous les pavillons du campus ainsi que les résidences.
- La Coop Roue-Libre est la première coopérative à offrir un atelier vélo en libre-service au Québec. Elle permet à la communauté universitaire de profiter des bienfaits du cyclisme utilitaire en fournissant à ses membres des ateliers, des outils spécialisés et le savoir-faire nécessaire à l'entretien et à la réparation d'un vélo.
- Pas de vélo ? Louez-en un ! En collaboration avec Mobili-T, l'Université Laval vous offre la possibilité de vous déplacer sur deux roues gratuitement.
- L'Université Laval possède plusieurs espaces de stationnement et un service de covoiturage. Renseignez-vous !

DÉPOSEZ VOTRE DEMANDE D'ADMISSION

1

Choisissez votre programme

Explorez l'offre de formation sur ulaval.ca/les-etudes.

2

Découvrez les exigences d'admission

Exigences générales d'admission

2^e cycle

Un diplôme de 1^{er} cycle (baccalauréat nord-américain, licence ou maîtrise selon le système d'éducation) ou une formation jugée équivalente par le responsable d'admission constitue l'exigence minimale d'admission à la grande majorité des programmes de 2^e cycle.

3^e cycle

L'admission aux programmes de 3^e cycle exige un diplôme de 2^e cycle (maîtrise nord-américaine, Master II européen) ou l'équivalent.

Exigences particulières d'admission

Consultez la page Web du programme sous l'onglet « **Description officielle** ».

3

Rassemblez les documents requis

Les documents à transmettre peuvent être différents selon votre profil et votre cycle d'études. Certains programmes peuvent également exiger des documents précis.

Consultez la section ulaval.ca/admission et la page Web de votre programme sous l'onglet « **Description officielle** » pour plus de détails.

4

Déposez votre demande d'admission

- Remplissez le formulaire de demande d'admission en ligne ou en format PDF à ulaval.ca/admission. Le formulaire de demande d'admission vous permet d'indiquer deux choix de programme. Vos choix seront analysés simultanément. Vous recevrez donc une réponse pour chacun d'eux.
- Prévoyez également le paiement des frais d'ouverture et d'analyse de votre dossier.
- Respectez les dates de dépôt de la demande d'admission selon votre profil de candidat.
- Faites parvenir les documents requis au Bureau du registraire. Pour accélérer l'analyse de votre demande, vous pouvez transmettre vos documents numérisés à documentsadmission@reg.ulaval.ca. Par la suite, vous devrez tout de même acheminer vos documents officiels par la poste.

Dates de dépôt de la demande d'admission

	Session d'automne	Session d'hiver	Session d'été
Candidats canadiens	1 ^{er} février	1 ^{er} novembre	1 ^{er} avril
Candidats étrangers	1 ^{er} février	15 septembre	15 janvier

5

Faites le suivi de votre demande d'admission

Une fois votre formulaire d'admission transmis et votre paiement effectué, vous recevrez à votre adresse courriel personnelle un avis de réception :

- vous attribuant vos identifiants UL : numéro d'identification études (NI), identifiant unique Laval (IDUL) et adresse courriel UL (prenom.nom.1@ulaval.ca);
- vous permettant d'accéder à Capsule, le libre-service Web des études, pour assurer vous-même le suivi de votre demande d'admission. C'est également sur Capsule que vous trouverez les renseignements sur votre inscription et l'horaire des cours, votre cheminement, votre relevé de notes, etc.

TOUT À PORTÉE DE LA MAIN

SERVICE DE PLACEMENT (SPLA)

Vivez l'expérience SPLA !

- Rencontrez un conseiller en emploi pour vous aider dans votre recherche de stage ou d'emploi (CV, lettre, entrevue, marché du travail, etc.).
- Consultez les milliers d'offres de stage et d'emploi affichées sur le site Web du SPLA.
- Planifiez votre projet professionnel avec le Webfolio, un outil d'accompagnement en ligne qui favorisera votre intégration au marché du travail.
- Développez votre réseau avec des employeurs susceptibles de vous embaucher lors des nombreuses journées et activités carrière sur le campus.
- Participez aux conférences et aux formations offertes en fonction de vos besoins (expérience à l'étranger, techniques de réseautage, étapes préparatoires au marché du travail, stratégies de recherche d'emploi, etc.).

LIBRAIRIE COOP ZONE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

La plus imposante librairie scientifique francophone en Amérique du Nord compte sept succursales où vous trouverez tout ce qu'il vous faut : livres, notes de cours, matériel informatique, papeterie, matériel d'art, etc. Celle du pavillon Maurice-Pollack, en plus d'avoir été agrandie, a subi une métamorphose impressionnante !

CENTRE D'AIDE AUX ÉTUDIANTS

Les professionnels du Centre d'aide aux étudiants sont là pour vous aider à surmonter vos problèmes d'ordre personnel et scolaire.

- Psychologues et conseillers d'orientation vous aident à trouver les solutions et les outils appropriés en matière de réussite scolaire, d'orientation et de soutien psychologique.
- Les exposés et les ateliers donnés par le centre sont des outils pour vous permettre d'atteindre vos objectifs scolaires et personnels.
- Des professionnels veillent à l'accueil et au soutien des étudiants en situation de handicap.

Un soutien pour vous appuyer dans votre réussite.

PAVILLON CENTRAL

Le complexe formé par les pavillons Alphonse-Desjardins et Maurice-Pollack regroupe une foule de services dont :

- le Bureau de la vie étudiante,
- le Bureau du recrutement étudiant,
- le Centre d'aide aux étudiants,
- le Bureau des bourses et de l'aide financière,
- le Service de reprographie et d'impression,
- des services bancaires,
- un dépanneur,
- un salon de coiffure,
- une clinique médicale avec ou sans rendez-vous,
- l'Imageothèque,
- un service de location de voitures.

Bien d'autres services sur le campus, comme un magasin de sport, une clinique de médecine dentaire et des garderies, répondront à tous vos besoins.

VIVEZ AU CŒUR DE LA CITÉ UNIVERSITAIRE

RÉSIDENCES

Vous cherchez un logement pratique et abordable qui bonifiera votre expérience universitaire ?

- Près de 2 300 étudiants choisissent chaque année de vivre dans une des quatre résidences situées sur le campus et à proximité de tous les services.
- Que vous choisissiez une résidence mixte ou non, vous vivrez dans un milieu propice aux études où vous tisserez des liens avec des étudiants provenant de partout dans le monde.
- En quelques minutes, vous pourrez, en empruntant les couloirs souterrains ou les sentiers du campus, vous rendre à vos cours, à la Bibliothèque, au PEPS, aux centres commerciaux, etc.
- Une chambre aux résidences coûte seulement 322 \$ par mois (pour l'année universitaire 2014-2015), incluant Internet sans fil, le service téléphonique et une foule de commodités, offrant ainsi le meilleur rapport qualité-prix dans le secteur.

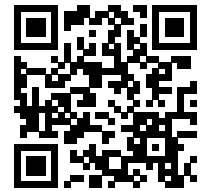
Voir la vidéo des résidences

RÉSERVATION

Aux sessions d'automne et d'hiver, seuls les étudiants inscrits à temps complet peuvent louer une chambre. Si vous désirez en réserver une pour septembre ou pour janvier, nous vous suggérons de le faire le plus tôt possible.

www.residences.ulaval.ca

Les résidences, un chez-soi sur le campus.



LES RÉSIDENCES SE DISTINGUENT

Les résidences de l'Université sont le seul lieu d'hébergement universitaire désigné Établissement vert Brundtland au Québec. Cette affiliation reconnaît les efforts et les réalisations des résidences en matière de développement durable.

Lors du concours québécois Résidences durables, l'UL a remporté le prix Activités et gestion durable pour la diversité des activités organisées et des moyens de communication utilisés pour promouvoir et intégrer des pratiques de développement durable dans les résidences.



CHRISTIAN ALOU

Diplômé à la maîtrise en droit international et transnational

« Originaire du Togo, j'aime vivre en résidence. Le calme du pavillon permet d'être concentré sur ses études et on peut descendre à la cuisine quand on veut se distraire. L'ambiance y est bonne en raison de toutes les activités organisées et les gens qui viennent de partout. On se sent également en sûreté grâce à la présence des services de sécurité. Les épiceries, le PEPS pour les activités sportives, le Pub pour relaxer, les ateliers du Service de placement, la Bibliothèque et une multitude de services sont à proximité. Choisir les résidences, c'est choisir de vivre une belle expérience multiculturelle près de tous les services nécessaires à la réussite de nos études, en plus de pouvoir utiliser les tunnels quand il fait froid! »



ÉTUDIEZ SANS SOUCIS FINANCIERS

La FSAA, par l'entremise de différents fonds universitaires (assistantat à la maîtrise, soutien au doctorat, bourse d'excellence, bourse d'admission, etc.) et de ses partenaires dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition (bourse d'admission, bourse d'excellence), offre un soutien d'appoint aux étudiantes et étudiants inscrits dans ses programmes de maîtrise et de doctorat.

La Faculté offre aussi un plan de soutien à la réussite pour les étudiants des cycles supérieurs inscrits à temps complet. Ces plans de soutien sont de 10 000 \$ pour les étudiants inscrits aux programmes de doctorat en agroéconomie, en biologie végétale, en microbiologie agroalimentaire, en nutrition, en sciences animales, en sciences et technologie des aliments et en sols et environnement. Pour les programmes de maîtrise avec mémoire, avec stage ou avec stage et essai, le plan de soutien à la réussite est de 1500 \$ pour les étudiants inscrits aux mêmes programmes et à ceux de génie agroalimentaire et des sciences de la consommation.

Les étudiants inscrits à nos programmes de cycles supérieurs pourront recevoir un montant de 500 \$ pour chaque article dont ils seront le premier auteur et qui sera accepté pour publication dans une revue avec comité de lecture. Les versements de 500 \$ pour chaque article publié ne pourront excéder le maximum prévu au dépôt de la thèse, du mémoire ou de l'essai selon les délais prescrits.

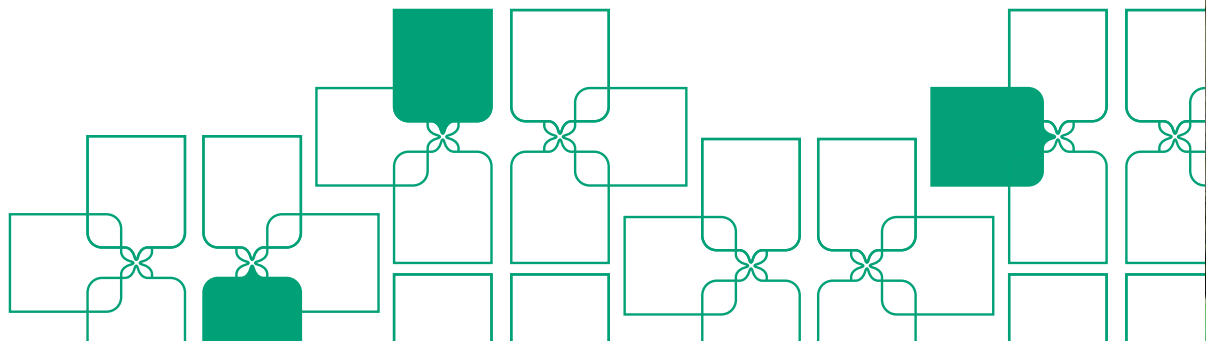
Durant l'année scolaire 2013-2014, de nombreux étudiants de la Faculté se sont démarqués par l'excellence de leur dossier scolaire et par leur intérêt pour la recherche. Au total, 72 étudiants des premier, deuxième et troisième cycles ainsi que des stagiaires postdoctoraux se sont vu octroyer des bourses de recherche provenant du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG), du Fonds de recherche du Québec - Santé (FRQS), des Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC), du Fonds de recherche du Québec - Nature et technologies (FRONT), de l'Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société (Institut EDS) et de différents fonds et chaires pour un montant total de 1M\$.

**Voir la vidéo
du Bureau des bourses
et de l'aide financière**



SAVIEZ-VOUS ?

C'est en septembre qu'ont lieu les concours de plusieurs programmes de bourses. Aussi est-il recommandé de commencer vos démarches de demande de bourses l'année précédant votre admission à la maîtrise ou au doctorat. Pour connaître tous les détails, consultez le site du Bureau des bourses et de l'aide financière.



BOURSES DES GRANDS ORGANISMES SUBVENTIONNAIRES

Les organismes subventionnaires québécois et canadiens (dont le CRSNG, le CRSH et les IRSC) offrent plusieurs bourses aux étudiants à la maîtrise, au doctorat et au postdoctorat. De nombreux étudiants de l'Université Laval en obtiennent chaque année. Ces bourses visent à reconnaître l'excellence des dossiers universitaires, à encourager la recherche ou à donner la possibilité d'intégrer un milieu de travail ou de recherche. Leur valeur peut atteindre jusqu'à 70 000 \$ par année.

BOURSES DE RÉUSSITE

L'Université Laval alloue chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants à la maîtrise et au doctorat. Les Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la remise de votre diplôme. Les montants reçus peuvent atteindre jusqu'à 7 279 \$ à la maîtrise et 26 000 \$ au doctorat. Vous obtiendrez tous les détails en vous informant auprès de votre faculté.

PROGRAMME D'EXEMPTION

Vous êtes un étudiant étranger inscrit à un programme de doctorat ? Vous pourriez bénéficier du Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires de l'Université Laval qui vous permet de payer des droits de scolarité équivalant à ceux des étudiants québécois, ce qui peut représenter une économie approximative de 30 000 \$ pour un maximum de 8 sessions d'inscription.

PROGRAMMES ÉTUDES-TRAVAIL ET EMPLOIS-CAMPUS

Les programmes études-travail et emplois-campus qui s'adressent plus spécifiquement aux étudiants étrangers sont tous deux gérés par le Service de placement de l'Université. Ces programmes subventionnent la création d'emplois sur le campus pour les étudiants aux trois cycles qui ont besoin d'une aide financière. Ces emplois sont liés au domaine d'études.

AUXILIAIRES DE RECHERCHE ET D'ENSEIGNEMENT ET CHARGÉS DE COURS

L'Université Laval offre environ 7 000 contrats d'auxiliaire de recherche et d'enseignement par année à des étudiants des cycles supérieurs, leur donnant ainsi la chance de collaborer à l'encadrement d'autres étudiants et à la correction de travaux. Ils participent souvent à des projets de recherche tout en obtenant un salaire provenant des subventions de recherche.

En étudiant au doctorat, vous pourriez également obtenir une charge de cours qui vous permettrait de faire vos armes en enseignement et de gagner un salaire d'appoint appréciable.



MARIE-NOËLLE THIVIERGE, AGR., M. SC.

Diplômée du doctorat en biologie végétale

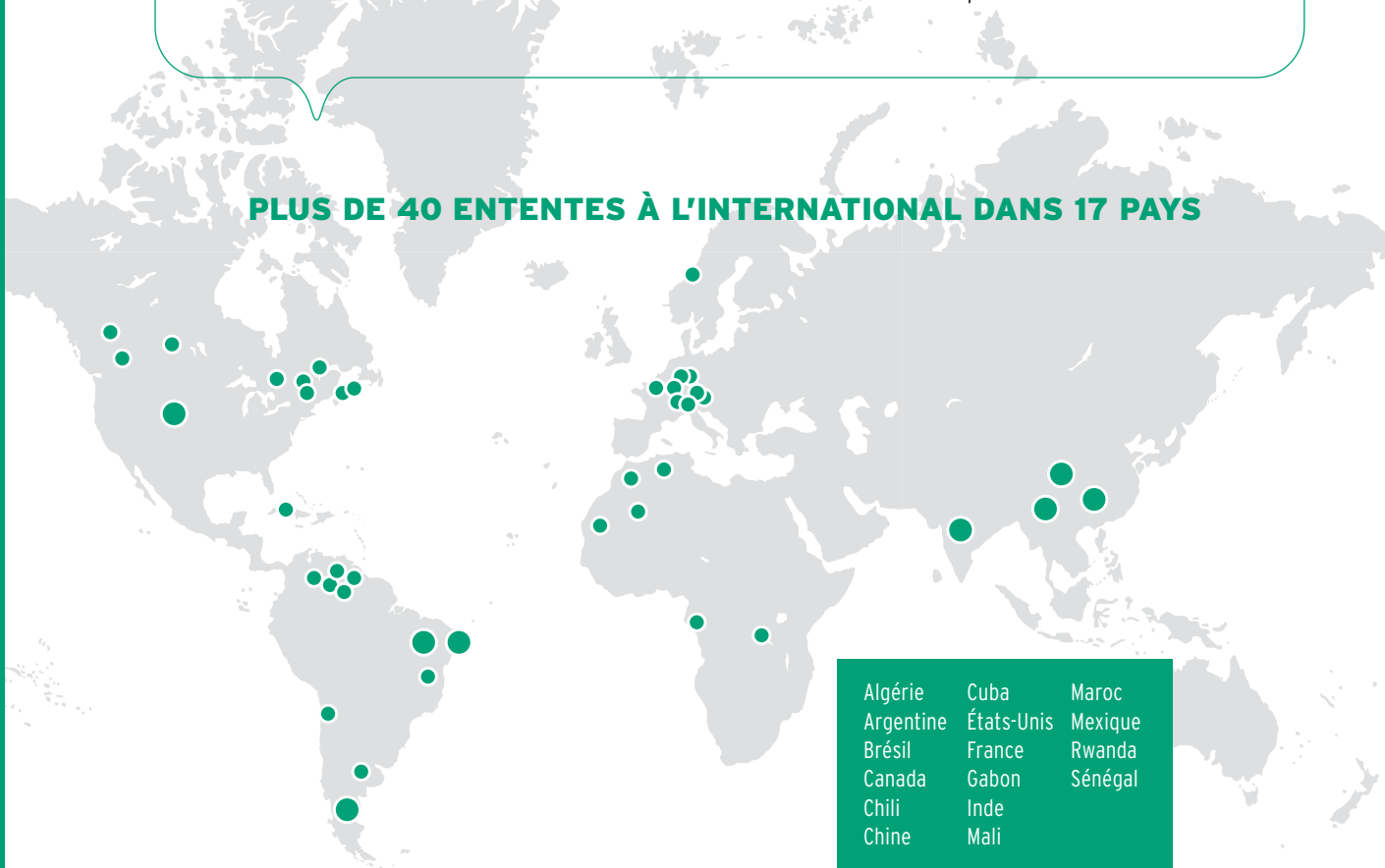
« Mon projet de recherche portait sur l'impact environnemental de la production d'éthanol à partir de certaines plantes cultivées. Entourée de chercheurs passionnés, j'ai pu réaliser mes expériences à la ferme de recherche de l'Université Laval et dans les laboratoires d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. De plus, j'ai eu la chance d'effectuer un stage de 6 mois au Danemark, une expérience extraordinaire ! J'ai reçu un important soutien financier d'organismes subventionnaires et de la FSAA. Ce que j'ai apprécié le plus du doctorat, c'est l'autonomie qu'on m'a accordée dans la poursuite de mon projet de recherche ainsi que les nombreuses occasions pour présenter mes résultats, notamment lors de congrès internationaux. C'est une excellente préparation en vue d'une carrière stimulante en recherche et en enseignement ! »

OFFREZ-VOUS LE MONDE

COLLABORATIONS INTERNATIONALES

Étudiez à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation et offrez-vous un visa ouvert pour la recherche à l'étranger. L'Université et la Faculté mettent tout en œuvre pour multiplier vos possibilités de recherche et d'études à l'international. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites. Voici d'ailleurs une illustration de l'étendue des collaborations internationales des professeurs-chercheurs de la FSAA.

PLUS DE 40 ENTENTES À L'INTERNATIONAL DANS 17 PAYS



CATHERINE MAISONNEUVE, Dt. P.

Diplômée de la maîtrise en nutrition avec mémoire

« Après avoir obtenu mon diplôme de baccalauréat en nutrition, j'ai entamé avec impatience une maîtrise en nutrition dans le but d'en apprendre davantage sur la nutrition publique de type communautaire. Plongée dans un projet découlant d'un partenariat entre chercheurs de deux universités canadiennes et un institut de recherche burkinabé, j'ai pu dresser petit à petit le portrait des principaux facteurs influençant le bien-être nutritionnel d'une communauté vivant de l'agriculture. Grâce au soutien de ma directrice et de mon codirecteur, ce programme m'a amenée à me surpasser. En effet, en une année à peine, j'ai coordonné une enquête en Afrique, supervisé deux stagiaires au baccalauréat en nutrition et participé à trois congrès internationaux. Ces expériences m'ont permis de développer un réseau professionnel qui m'est déjà fort utile dans le domaine de la recherche. Je tiens à remercier le Fonds Jean-Paul-Houle de la FSAA et la Fondation de l'Université Laval (Bourses de leadership et développement durable) sans qui ce beau parcours de vie n'aurait pas été possible. »

PROGRAMMES DE MOBILITÉ

Nos programmes de mobilité possèdent un sceau de qualité élevée, comprennent une formation complète avant le départ et un financement généreux.

PROFIL INTERNATIONAL

Vous avez envie de tenter l'aventure et d'étudier dans une université étrangère pendant une session ou deux ? Le profil international est un passeport pour le monde offert dans plus de 100 baccalauréats. Selon les ententes signées entre la direction de votre baccalauréat et des établissements étrangers, vous aurez parfois le choix de plus d'une destination. Imaginez, vous pourriez étudier l'agronomie en Suède, les sciences et la technologie des aliments au Mexique, l'agroéconomie au Brésil ou le génie agroenvironnemental en France.

L'inscription à ce profil donne droit à une bourse de séjour ainsi qu'à une formation prédépart au cours de laquelle vous aborderez le processus d'adaptation, la solidarité internationale et les différences culturelles.

ÉCHANGES CANADA

Ce programme est l'équivalent du profil international, mais au Canada. Étudiez pendant une session dans une des nombreuses universités anglophones des autres provinces, découvrez votre vaste pays et maîtrisez mieux l'anglais.

STAGE HORS QUÉBEC

Ce programme s'adresse à vous si vous désirez effectuer un stage professionnel ou une collecte d'information sur le terrain pour la préparation de votre recherche (mémoire de maîtrise ou thèse de doctorat) pendant au moins huit semaines consécutives.

ÉCHANGES MULTILATÉRAUX

Effectuez un séjour d'études dans l'un des établissements partenaires des universités québécoises situés dans des pays aussi attrayants que la Belgique, le Brésil, la Chine, l'Espagne, les États-Unis, l'Islande, l'Italie et Taïwan. Ce type de séjour est offert aux étudiants qui répondent aux critères relatifs à la maîtrise de la langue de l'établissement d'accueil et qui ont la moyenne exigée. Pour effectuer un séjour d'études à l'extérieur du pays, vous devez être admis dans un programme de maîtrise sans mémoire de l'Université Laval.

CHEMINEMENT BIDIPLÔMANT

Le cheminement bidiplômant s'adresse aux étudiants à la maîtrise. Il leur permet de faire une partie de leur scolarité dans un établissement partenaire et ainsi d'obtenir la reconnaissance de leur formation tant en Amérique du Nord qu'en Europe.

COTUTELLE

La cotutelle s'adresse aux étudiants au doctorat. Elle leur permet de faire une partie de leur scolarité dans un autre pays et de réaliser leurs travaux de recherche sous la responsabilité conjointe de deux directeurs de thèse.

ET BIEN D'AUTRES

Outre les programmes qui ont été mentionnés, il en existe d'autres mis en place par les départements ou les facultés de l'Université. Vous pourriez, par exemple, étudier en Russie grâce aux bourses octroyées par le Fonds Ladislas-Gonczarow de la Faculté des lettres et des sciences humaines, faire un séjour en Inde ou au Mexique grâce aux Missions commerciales de l'Université Laval de la Faculté des sciences de l'administration ou encore découvrir la civilisation chinoise par l'entremise du stage de langue et de culture chinoises de l'École de langues.



QUELQUES DÉFINITIONS

Le système universitaire québécois est composé de trois cycles d'études. Pour obtenir un diplôme, vous devez terminer un programme de 1^{er} cycle (certificat ou baccalauréat), de 2^e cycle (DESS ou maîtrise) ou de 3^e cycle (doctorat).

Cycles	Programmes	Durée à temps complet
1 ^{er} cycle	Microprogramme	1 session
	Certificat	1 an
	Baccalauréat et doctorat de 1 ^{er} cycle	3 à 4 ans
2 ^e cycle	Microprogramme de 2 ^e cycle	1 session
	Diplôme d'études supérieures spécialisées (DESS)	1 an
	Maîtrise	2 ans
3 ^e cycle	Doctorat	4 ans

SESSIONS

L'année universitaire comprend trois sessions d'une durée habituelle de 15 semaines :

- Session d'automne : septembre à décembre
- Session d'hiver : janvier à avril
- Session d'été : mai à août

COURS

Un cours de trois crédits correspond à neuf heures de travail par semaine sous forme de présence dans une salle de cours, dans un laboratoire ou dans un atelier ou encore d'étude individuelle. Pour détenir le statut d'étudiant à temps complet, celui-ci doit être inscrit à un minimum de 12 crédits par session, ce qui équivaut normalement à 4 cours.

MICROPROGRAMME

Deuxième cycle

Le microprogramme est une formation courte permettant de se perfectionner dans un domaine d'études particulier. Généralement offert à temps partiel, il comporte de trois à six cours et mène à l'obtention d'une attestation d'études.

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES (DESS)

Ce type de programme permet de se spécialiser dans un domaine précis. La plupart des DESS présentent une mise en pratique des connaissances théoriques par la réalisation d'un stage ou la rédaction d'un travail dirigé. Ce programme de formation continue convient aux professionnels sur le marché du travail ou aux étudiants souhaitant entreprendre une formation courte aux cycles supérieurs.

MAÎTRISE

La maîtrise peut prendre différentes formes selon son orientation (recherche ou professionnelle).

Maîtrise

Ce type de maîtrise est axé sur la pratique et permet d'acquérir une spécialisation professionnelle. Le programme est composé essentiellement de cours et comprend aussi la rédaction d'un travail de synthèse : essai, rapport de fin d'études, stage ou projet d'intervention.

Maîtrise avec mémoire

Ce type de maîtrise comporte un certain nombre de cours, mais est centré sur un projet de recherche menant à la rédaction d'un mémoire.

DOCTORAT

Il existe deux types de doctorat.

Doctorat conduisant au grade de Philosophiæ Doctor (Ph. D.)

Ce type de programme comporte un certain nombre de cours, mais consiste essentiellement en la poursuite d'un projet de recherche majeur et original menant au développement et à la soutenance d'une thèse.

Doctorat conduisant au grade de docteur dans un domaine du savoir

Ce type de doctorat, moins fréquent, comporte un projet de recherche moins élaboré et davantage de cours de troisième cycle. Il existe deux doctorats de ce type à l'Université Laval, soit le doctorat en théologie pratique et le doctorat en psychologie (D. Psy.).

ÉTUDES POSTDOCTORALES

Les études postdoctorales consistent en la réalisation d'un stage permettant d'acquérir une expertise complémentaire ou plus spécialisée dans un domaine de recherche. Un stage postdoctoral dure généralement de un an à quatre ans. Les stagiaires postdoctoraux peuvent contribuer à la qualité des programmes de formation en participant à l'enseignement universitaire.

TROUVEZ VOTRE PROJET DE RECHERCHE

ulaval.ca/votreprojet

VOUS CHERCHEZ UN PROJET DE RECHERCHE ?

Vous êtes en quête d'un projet recherche pour votre maîtrise ou votre doctorat ? De nombreux projets, dont la plupart reçoivent un financement généreux, sont actuellement menés dans de nombreux domaines d'études. Vous trouverez sans aucun doute celui qui correspond à vos intérêts et à vos aspirations. Grâce au microsite « Votre projet », vous pourrez :

- Consulter rapidement et facilement des offres dans votre domaine d'études;
- Avoir un aperçu des besoins en recherche, vous permettant ainsi de vous spécialiser en conséquence pendant votre baccalauréat ou votre maîtrise;
- Consulter près d'une cinquantaine de projets en tout temps;
- Prendre connaissance du financement de chaque projet de recherche;
- Faire un choix éclairé de votre projet de recherche.

VOUS CHERCHEZ UN DIRECTEUR DE RECHERCHE ?

L'important, tout d'abord, est de bien cibler vos sujets de prédilection, puis de vous informer sur les champs de recherche des professeurs, leurs projets et les regroupements de chercheurs et les chaires. Lorsque vous aurez trouvé les professeurs-chercheurs dont les champs de recherche correspondent à vos intérêts, communiquez directement avec eux et, au besoin, avec la direction du programme où ils enseignent.

LA VOIE DE L'AVENIR : LA MULTIDISCIPLINARITÉ

À l'heure de la mondialisation, les compétences requièrent un regard plus large sur les enjeux sociétaux et l'avenir. La multidisciplinarité permet d'obtenir cette vue d'ensemble et ainsi de mieux comprendre les répercussions des actions sur la société.

De plus, une formation multidisciplinaire vous permettra de vous distinguer. En effet, en touchant à plusieurs disciplines, vous aurez la flexibilité et la mobilité professionnelle pour faire face aux besoins du marché du travail qui sont en constante évolution. Par exemple, un bachelier en sciences et génie peut très bien enrichir sa formation et élargir ses horizons avec une maîtrise en administration des affaires. Vous serez surpris par toutes les combinaisons d'études possibles !

AUTRES AVANTAGES DE POURSUIVRE DES ÉTUDES AUX CYCLES SUPÉRIEURS

Dans un marché de plus en plus compétitif, les employeurs cherchent des personnes très qualifiées qui font preuve d'intelligence, de persévérance et d'une bonne capacité d'apprentissage.

Microprogramme

- Perfectionnez-vous en un court laps de temps.
- Mettez vos connaissances à jour.

Diplôme d'études supérieures spécialisées

- Préparez-vous à la vie professionnelle.
- Ajoutez une corde à votre arc en développant des habiletés complémentaires à votre formation de base.
- Profitez d'un stage en entreprise dans plusieurs programmes.

Maîtrise

- Renforcez votre expertise acquise au baccalauréat.
- Développez votre pensée critique.
- Acquerrez de l'expérience pratique par des études sur le terrain.
- Améliorez vos méthodes de travail et de recherche.
- Assurez-vous d'un meilleur avancement professionnel.
- Obtenez des postes de direction.
- Réorientez votre carrière.
- Exercez la profession dont vous rêvez.

Doctorat

- Obtenez des subventions pour travailler sur vos idées.
- Transmettez l'avancement de vos résultats de recherche en participant à des rencontres scientifiques internationales, en publiant vos résultats dans des revues prestigieuses, en enseignant, etc.
- Devenez professeur et formez la relève universitaire.
- Dirigez votre laboratoire.
- Transformez vos idées en innovations technologiques, en créations artistiques, en innovations sociales.
- Passez votre carrière à apprendre et à faire progresser votre discipline.

UN GUIDE POUR FACILITER VOTRE CHEMINEMENT AUX CYCLES SUPÉRIEURS

Quel est le rôle du directeur de recherche? Comment bien vivre votre intégration dans un laboratoire, un groupe ou un centre de recherche? Qu'est-ce qu'un plan de collaboration? Comment présenter vos travaux? Démystifiez tous les aspects que comportent les études aux cycles supérieurs. Interactif et convivial, ce guide est une ressource incontournable axée sur l'encadrement. Il précise les rôles et les responsabilités de chacun. Il propose des outils et dirige l'étudiant et le professeur vers différents services de l'Université Laval.

Consultez en ligne le *Guide de cheminement aux cycles supérieurs*: www.fesp.ulaval.ca

NOS PROGRAMMES

- 18 DESS DÉVELOPPEMENT RURAL INTÉGRÉ
- 19 DESS NUTRITION - ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ
- 20 MP NUTRITION - ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ
- 21 MM AGROÉCONOMIE
- 22 MM AGROÉCONOMIE-CONSOMMATION
- 23 M OU MM BIOLOGIE VÉGÉTALE
- 24 MM GÉNIE AGROALIMENTAIRE
- 25 MM MICROBIOLOGIE AGROALIMENTAIRE
- 26 MM NUTRITION
- 27 MM SCIENCES ANIMALES
- 28 M OU MM SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS
- 29 M OU MM SOLS ET ENVIRONNEMENT
- 30 D AGROÉCONOMIE
- 31 D BIOLOGIE VÉGÉTALE
- 32 D MICROBIOLOGIE AGROALIMENTAIRE
- 33 D NUTRITION
- 34 D SCIENCES ANIMALES
- 35 D SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS
- 36 D SOLS ET ENVIRONNEMENT



PROGRAMMES	Session d'admission	Régime d'études	Directeur de recherche ou conseiller
MP en nutrition - alimentation fonctionnelle et santé D	A/H	TC/TP	-
DESS en développement rural intégré PROGRAMME UNIQUE	A/H	TC	-
DESS en nutrition - alimentation fonctionnelle et santé PROGRAMME UNIQUE D	A/H	TC/TP	-
M en biologie végétale	A/H	TC/TP	-
M en sciences et technologie des aliments PROGRAMME UNIQUE	A/H	TC/TP	-
M en sols et environnement PROGRAMME UNIQUE	A/H	TC/TP	-
MM en agroéconomie PROGRAMME UNIQUE	A/H	TC/TP	AP
MM en agroéconomie - consommation PROGRAMME UNIQUE	A/H	TC/TP	AP
MM en biologie végétale	A/H/É	TC/TP	AV
MM en génie agroalimentaire PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV
MM en microbiologie agroalimentaire PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV
MM en nutrition	A/H/É	TC/TP	AV
MM en sciences animales	A/H/É	TC/TP	AV
MM en sciences et technologie des aliments PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV
MM en sols et environnement PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV
D en agroéconomie PROGRAMME UNIQUE ★	A	TC/TP	AV
D en biologie végétale	A/H/É	TC/TP	AV
D en microbiologie agroalimentaire PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV
D en nutrition	A/H/É	TC/TP	AV
D en sciences animales	A/H/É	TC/TP	AV
D en sciences et technologie des aliments PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV
D en sols et environnement PROGRAMME UNIQUE	A/H/É	TC/TP	AV

VOTRE AVENIR

Vous deviendrez un professionnel ou un chercheur autonome dans un des nombreux secteurs de l'agroalimentaire, de la terre jusqu'à l'assiette: la production des aliments – de leur production à la ferme jusqu'à leur transformation en industrie –, leur commercialisation, leur distribution, leur salubrité, leur transformation et leurs bienfaits et conséquences sur la santé humaine.

LÉGENDE DES TABLEAUX

PROGRAMMES

MP - Microprogramme de 2^e cycle
 DESS - Diplôme d'études supérieures spécialisées
 M - Maîtrise
 MM - Maîtrise avec mémoire
 D - Doctorat

SESSION D'ADMISSION

A - Automne
 H - Hiver
 É - Été

RÉGIME D'ÉTUDES

TC - Temps complet
 TP - Temps partiel

DIRECTEUR

AV - À trouver avant l'admission
 AP - À trouver après l'admission

D Programme offert à distance

★ Nouveau programme

PROGRAMME UNIQUE Pionnière dans plusieurs domaines, l'Université Laval est la seule à offrir certains programmes d'études au Québec et au Canada. Dans toute l'Amérique du Nord, certains programmes sont offerts en français uniquement à l'Université Laval.

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES DÉVELOPPEMENT RURAL INTÉGRÉ

Ce programme multifacultaire a pour objet l'un des enjeux majeurs de notre temps: le progrès socioéconomique des territoires ruraux. Il repose sur une approche transversale du développement qui, au-delà des particularismes locaux, permette d'appréhender les éléments communs à tout problème de développement rural, au Sud comme au Nord.

CE PROGRAMME EN BREF

Ce programme accueille des candidats aux formations universitaires diverses : agroéconomie, agronomie, aménagement, anthropologie, économie, éducation, foresterie, génie, géographie, santé communautaire, sciences de l'administration, sociologie, etc. La dimension humaine et l'environnement international sont au cœur de l'étude de situations rurales variées et de multiples modes d'intervention. La grande diversité des origines géographiques et des formations supérieures initiales des étudiants constitue une ressource importante valorisée par une pédagogie active favorisant l'interdisciplinarité de ce DESS.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet

Crédits : 30

Conçu pour être suivi en un an à temps plein, ce programme est composé de deux sessions de cours et de séminaires de niveau maîtrise et d'une session de stage. La formation est donnée par un corps professoral dont les membres proviennent de plusieurs départements de l'Université (Agroéconomie, Anthropologie, Foresterie, Géographie, Management, Sociologie) et qui ont tous une large expérience des terrains du développement.

En poursuivant vos études en développement rural intégré à l'Université Laval, vous pourrez profiter de l'expertise des divers centres de recherche de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, ainsi que de celle des facultés partenaires du programme en matière de politiques de développement, de politiques agricoles, de politiques de développement rural, de relations entre agriculture et territoires et de durabilité du développement territorial.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Expériences comparées de développement rural et approches de développement rural intégré
- Gestion des ressources naturelles et aménagement de l'espace rural
- Développement territorial et socio-économie de la proximité
- Analyse intégrée de l'environnement naturel, processus socioéconomique et développement durable
- Valorisation des ressources humaines, prise en compte des rapports de genre et participation des populations rurales à leur développement;
- Organisations et programmes d'appui au développement rural
- Conception, mise en œuvre et évaluation d'interventions de développement rural



Sessions d'admission : Automne/hiver : Il est toutefois conseillé de commencer la formation à la session d'automne, en septembre, lorsque cela est possible.

Conditions d'admission : Le candidat doit satisfaire aux exigences suivantes :

- posséder au moins un diplôme universitaire de premier cycle (au sens nord-américain du terme) ou un diplôme équivalent dans d'autres systèmes, dans l'un des nombreux domaines du savoir liés au développement rural : sciences humaines, sciences de la nature, sciences de la Terre, sciences de l'ingénieur, sciences de la santé, sciences de l'éducation, etc. Dans les faits, plusieurs des personnes s'inscrivant au programme possèdent un degré de scolarité plus élevé;

- faire la preuve d'une expérience personnelle ou professionnelle dans le domaine du développement socioéconomique des populations rurales ou dans l'une de ses composantes (planification d'intervention, recherche-développement, gestion d'organisations de développement, analyse de systèmes productifs, promotion de l'artisanat et des petites entreprises, gestion des terroirs, vulgarisation agricole, protection de l'environnement naturel, conservation de la nature, services de santé, de nutrition, d'animation, de formation, etc.).

NUTRITION - ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ

Vous deviendrez un spécialiste en nutrition humaine, fondamentale et appliquée grâce à la recherche orientée vers la solution de problèmes liés à la nutrition et à l'alimentation humaine.

CE PROGRAMME EN BREF

Ce programme est conçu de façon à vous permettre d'approfondir votre réflexion sur les différents enjeux découlant de la popularité croissante des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels. Vous développerez votre capacité d'analyse et votre sens critique vis-à-vis des nouvelles approches préventives des maladies chroniques et porterez un regard critique sur le rôle et la place des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels dans le maintien de la santé.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou temps partiel

Crédits : 30

Ce diplôme d'étude supérieures spécialisée se donne entièrement à distance. Il est adapté aux professionnels de la santé et aux spécialistes en technologies alimentaires désirant obtenir une formation supplémentaire dans le domaine de l'alimentation fonctionnelle et de la santé.



Sessions d'admission : Automne/hiver

Conditions d'admission : Être titulaire d'un baccalauréat en nutrition, en sciences et technologie des aliments ou d'un diplôme jugé équivalent.

Le candidat doit avoir obtenu une moyenne de cycle d'au moins 3 sur 4,33 au cours de ses études de premier cycle.

Le candidat diplômé dans une discipline connexe (par exemple kinésiologie, médecine, pharmacie, sciences infirmières) peut être admissible.

Le candidat doit avoir obtenu une moyenne de cycle d'au moins 3 sur 4,33 au cours de ses études de premier cycle ou doit posséder un minimum de deux années d'expérience professionnelle dans le domaine de la nutrition et des sciences des aliments.

Le candidat devra transmettre un curriculum vitae et une lettre d'un maximum de 500 mots décrivant ses intérêts professionnels.

MICROPROGRAMME

NUTRITION - ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ

Ce microprogramme est un programme de formation continue qui s'adresse au professionnel de la santé appelé à répondre à la demande grandissante d'information, de la part de la population, sur les produits de santé naturels, les nutraceutiques, les aliments fonctionnels et l'alimentation dans son ensemble.

CE PROGRAMME EN BREF

Il vous permettra de :

- Comprendre le lien entre l'alimentation et plusieurs pathologies présentes dans nos sociétés industrialisées;
- Acquérir des connaissances sur les dernières recherches qui font un lien entre l'alimentation et la santé;
- Connaître les nouvelles approches préventives permettant une meilleure gestion du risque de maladies chroniques;
- Développer votre sens critique quant à la pertinence de plusieurs approches ou produits préventifs liés à la nutrition, lesquels sont plus ou moins bien documentés dans la littérature scientifique.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou temps partiel

Crédits : 15

Ce microprogramme se donne entièrement à distance. Il s'adresse aux professionnels de la santé et aux spécialistes en technologies alimentaires désirant obtenir une formation supplémentaire dans le domaine de l'alimentation fonctionnelle et de la santé.



Sessions d'admission : Automne/hiver

Conditions d'admission : Être titulaire d'un baccalauréat en nutrition, en sciences et technologie des aliments ou d'un diplôme jugé équivalent.

Le candidat doit avoir obtenu une moyenne de cycle d'au moins 3 sur 4,33 au cours de ses études de premier cycle.

Le candidat diplômé dans une discipline connexe (par exemple kinésiologie, médecine, pharmacie, sciences infirmières) peut être admissible.

Le candidat doit avoir obtenu une moyenne de cycle d'au moins 3 sur 4,33 au cours de ses études de premier cycle. Le candidat doit posséder un minimum de deux années d'expérience professionnelle dans le domaine de la nutrition et des sciences des aliments.

Le candidat devra transmettre un curriculum vitae et une lettre d'un maximum de 500 mots décrivant ses intérêts professionnels.

MAÎTRISE AVEC MÉMOIRE

AGROÉCONOMIE

Ce programme vise à faire de vous un professionnel capable d'apporter sa contribution à la résolution de problèmes qui se posent dans les domaines de l'agroéconomie en milieu économiquement développé ou non. Vous approfondirez l'étude des réalités qui entourent les systèmes agroalimentaires et serez capable d'établir des modèles d'intervention appropriés.

CE PROGRAMME EN BREF

Ce programme de 2^e cycle vous permet d'acquérir un niveau élevé de connaissance des fondements théoriques en économie appliquée et une formation poussée dans les champs de la politique et de la planification agroalimentaires. Il vise à développer chez vous la capacité de fournir un apport original à la recherche et à l'avancement des connaissances en agroéconomie.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou temps partiel

Directeur de recherche : à trouver après l'admission

Crédits : 45

Ce programme est très flexible grâce à une démarche personnalisée par sujet ou par superviseur. Vous aurez de plus la possibilité de suivre des cours dans d'autres facultés ou dans d'autres universités. Le corps professoral, dont la qualité est reconnue, possède des expertises dans plusieurs domaines dont le développement rural, les politiques agricoles, le financement et la gestion agricole, le commerce international, l'économie expérimentale et l'économie de l'environnement. Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche suivants :

- le Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie (CREATE);
- le groupe de recherche Traget Laval;
- le Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA).

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Commerce international
- Développement rural
- Économie expérimentale
- Économie de l'environnement
- Financement et gestion agricole
- Politiques agricoles



Sessions d'admission : Automne/hiver

Conditions d'admission : Vous devez être titulaire d'un baccalauréat en agroéconomie ou l'équivalent. Un baccalauréat dans un autre domaine, telles les sciences agronomiques ou les sciences sociales, peut également être considéré lors de l'admission. Le candidat doit avoir conservé une moyenne de cycle d'au moins 3 sur 4,33 ou l'équivalent.

MAÎTRISE AVEC MÉMOIRE

AGROÉCONOMIE-CONSOMMATION

Ce programme vous permettra d'étudier le comportement de diverses clientèles et, plus spécifiquement, d'analyser les différents facteurs influençant directement ou indirectement leurs besoins, leurs attitudes, leurs attentes et leur satisfaction. Il vous habilitera à poser des diagnostics qui vous permettront de mieux comprendre des problématiques associées à différentes clientèles, et ce, afin d'élaborer des stratégies d'intervention applicables dans des contextes commerciaux ou sociaux.

CE PROGRAMME EN BREF

Cette maîtrise vous permettra d'acquérir un niveau élevé de connaissances relativement aux fondements théoriques ainsi qu'une formation pratique en sciences de la consommation, notamment dans les domaines de la gestion des relations entreprises-clients et de la planification stratégique. Cette formation vise à développer les capacités à fournir un apport original à la recherche et à l'avancement des savoir-faire dans ces domaines d'expertise en plein essor.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études: temps complet ou temps partiel

Directeur de recherche: à trouver après l'admission

Crédits: 45

En raison de sa multidisciplinarité, ce programme offre un vaste choix de sujets de recherche et d'approches. Le corps professoral, reconnu pour la qualité de son encadrement, possède des expertises dans plusieurs domaines: comportement du consommateur, satisfaction de la clientèle, socialisation et compétences en consommation des jeunes, commerce de détail, marketing agroalimentaire, psychométrie et méthodes de recherche qualitatives et quantitatives.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Comportement du consommateur et des clientèles
- Développement d'indicateurs de performance
- Économétrie des clientèles
- Marketing agroalimentaire
- Méthodes de recherche qualitatives et quantitatives
- Modélisation du processus de la satisfaction des clientèles
- Planification de programmes d'intervention
- Psychométrie des clientèles



Sessions d'admission: Automne/hiver

Conditions d'admission: Vous devez être titulaire d'un baccalauréat en sciences de la consommation ou en agroéconomie ou l'équivalent. Un baccalauréat dans un autre domaine peut également être considéré pour l'admission. Le candidat doit avoir conservé une moyenne d'au moins 3 sur 4,33 ou l'équivalent.

MAÎTRISE AVEC OU SANS MÉMOIRE

BIOLOGIE VÉGÉTALE

Ce programme interdisciplinaire et appliqué vous permettra d'approfondir vos connaissances dans les divers domaines de la biologie végétale. Vous serez formé en tant que chercheur grâce à la réalisation de recherches originales en laboratoire et sur le terrain. Vous évoluerez dans un environnement de recherche complet grâce à des équipements et des infrastructures ultramodernes.

CE PROGRAMME EN BREF

Vous pouvez faire cette maîtrise avec ou sans mémoire.

Avec mémoire : Ce type de maîtrise avec mémoire vous permettra d'acquérir des connaissances approfondies et des méthodes de recherche dans les divers champs de recherche de la biologie végétale fondamentale et appliquée. Le programme vise aussi la préparation aux études de troisième cycle. Cette formation comprend la réalisation d'un projet de recherche et la rédaction d'un mémoire.

Sans mémoire : Ce type de maîtrise avec stage et essai vous permettra d'approfondir vos connaissances théoriques et pratiques et d'acquérir une compétence professionnelle dans les champs de recherche de la biologie végétale. En ce qui concerne l'agriculture des pays chauds, cette concentration vise, en particulier, à permettre une étude approfondie des problèmes de l'agriculture tropicale et à chercher les moyens de les résoudre par la recherche appliquée et la vulgarisation.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITIS

Régime d'études : temps complet ou temps partiel

Directeur de recherche : à trouver (entente avec directeur) avant l'admission (pour la maîtrise avec mémoire)

Crédits : 45

Dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation vous donnera accès à un laboratoire d'accueil qui pourra satisfaire vos aspirations et vos intérêts. Vingt et un professeurs actifs, dont la majorité sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que des chercheurs associés tant à des centres de recherche gouvernementaux que privés pourront vous encadrer et auront à cœur votre réussite.

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Agroenvironnement
- Agroforesterie
- Biologie cellulaire et moléculaire végétale
- Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique
- Botanique fondamentale et physiologie végétale
- Écologie
- Environnement
- Phytoprotection (entomologie, malherbologie et phytopathologie)
- Productions végétales biologiques, durables et renouvelables
- Régie des cultures fourragères, céréalières, oléoprotéagineuses et industrielles
- Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte



Sessions d'admission : Automne/hiver : maîtrise

Automne/hiver/été : maîtrise avec mémoire

Conditions d'admission : Le baccalauréat ès sciences en agronomie, biologie, biochimie, microbiologie, génie forestier, ou un diplôme jugé équivalent, constitue une exigence minimale d'admission à ce programme. Le candidat doit, en outre, avoir obtenu une moyenne de cycle de 2,67 ou plus sur 4,33 pour l'ensemble de ses études de premier cycle. La direction de programme prend aussi en considération le curriculum vitæ et le dossier de l'étudiant, ainsi que la disponibilité des ressources nécessaires à l'encadrement scientifique.

MAÎTRISE AVEC MÉMOIRE

GÉNIE AGROALIMENTAIRE

Ce programme multidisciplinaire est axé sur la recherche fondamentale et appliquée. Il vous permettra d'approfondir vos connaissances dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement et de l'industrie alimentaire. Grâce à ce programme, vous vous spécialiserez en génie agroenvironnemental ou en génie des procédés alimentaires.

CE PROGRAMME EN BREF

Vous aurez la possibilité, grâce à cette maîtrise, d'effectuer des projets de recherche innovateurs en génie alimentaire ou en génie agroenvironnemental. Cette initiation à la recherche vise l'apprentissage des méthodes de recherche, l'acquisition d'un esprit de synthèse pour l'accès aux études de troisième cycle ou au marché du travail.

En génie agroenvironnemental, les domaines de recherche incluent le contrôle de la pollution agricole, la gestion de l'eau en milieu agricole, l'hydrologie agricole, le drainage, l'irrigation, la conservation des sols, l'agriculture biologique, la mécanisation des opérations agricoles (agriculture conventionnelle, biologique ou de production de biomasse) ainsi que l'aménagement et le contrôle de l'ambiance dans les bâtiments agricoles.

En génie alimentaire, les domaines de recherche sont la conception et l'agencement des procédés de transformation alimentaire, les études des phénomènes physicochimiques et l'interaction aliments-procédés, l'entreposage des aliments, le génie de l'emballage des aliments et la caractérisation de leurs propriétés.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou temps partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins une session)

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 45

Ce programme compte une équipe de neuf professeurs, cinq professeurs associés et deux techniciens spécialisés dynamiques et à l'avant-garde dans leur domaine d'expertise. Les domaines d'expertise des professeurs sont variés. Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche dynamiques de la Faculté.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Agriculture biologique
- Aménagement et contrôle de l'ambiance dans les bâtiments agricoles
- Conception et agencement des procédés de transformation alimentaire
- Conservation des sols
- Contrôle de la pollution agricole
- Drainage
- Entreposage et transport des aliments
- Études des phénomènes physicochimiques et de l'interaction aliments-procédés
- Génie de l'emballage des aliments et de la caractérisation de leurs propriétés
- Gestion de l'eau en milieu agricole
- Hydrologie agricole
- Irrigation
- Mécanisation des opérations agricoles (agriculture conventionnelle, biologique ou de production de biomasse)
- Valorisation des sous-produits et des résidus agroalimentaires



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : Le baccalauréat en génie agroenvironnemental ou en génie alimentaire (B. Ing.) ou un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission à ce programme. Le candidat doit, de plus, avoir maintenu une moyenne de cycle de 2,67 sur 4,33 pour l'ensemble de ses études de premier cycle.

Le titulaire d'un diplôme de premier cycle dans une discipline connexe au génie agroalimentaire (génie chimique, génie mécanique, génie civil, génie du bois, agronomie, sciences et technologie des aliments, etc.) est également admissible. Cependant, à la suite de son admission au programme, le titulaire d'un diplôme d'agronomie ou de sciences et technologie des aliments se verra imposer des cours de génie en formation complémentaire.

MAÎTRISE AVEC MÉMOIRE

MICROBIOLOGIE AGROALIMENTAIRE

Ce programme vous offre de parfaire votre formation en réalisant un projet de recherche dans un des domaines de la microbiologie alimentaire, des sols et des plantes ou de l'environnement. Les domaines de spécialisation sont diversifiés et correspondent à des secteurs prometteurs tels que les probiotiques ou l'innocuité alimentaire.

CE PROGRAMME EN BREF

Votre formation sera plus appliquée que théorique. Elle sera axée sur la recherche. Vous acquerez ces connaissances par des cours et par la rédaction d'un mémoire.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins deux sessions)

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 45

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie scientifique et comprend un parc d'équipements sophistiqués. Plus de 25 professeurs actifs aux champs d'expertise variés pourront vous encadrer dans des projets de recherche qui correspondent à vos intérêts.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche dynamiques tels que :

- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
www.inaf.ulaval.ca
- le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
www.stela.ulaval.ca

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

Microbiologie des aliments

- Conservation et transformation des produits alimentaires
- Qualité microbiologique des aliments incluant les végétaux, les viandes, les produits laitiers, etc.
- Innocuité et salubrité des aliments (virologie et bactériologie)

- Mise au point de méthodes moléculaires pour la détection et le suivi de l'activité des bactéries alimentaires
- Efficacité des systèmes antimicrobiens
- Caractérisation d'activités métaboliques d'intérêt technologique et pour la santé (ex. : bactériocines, exopolysaccharides, oligosaccharides, sucres) chez les bactéries lactiques et probiotiques

Microbiologie agricole

- Méthodes de détection d'agents phytopathogènes à l'aide de sondes moléculaires et l'identification de marqueurs génétiques (ex. : RAPD) aux fins de mise au point de méthodes de détection d'agents phytopathogènes
- Mécanismes cellulaires et moléculaires de résistance des plantes à l'infection microbienne
- Étiologie et épidémiologie associées à la mycoflore phytopathogène du sol
- Revalorisation de la biomasse agricole : études sur le compostage et les biochars
- Interactions moléculaires plantes-microorganismes : symbioses végétales et organismes pathogènes
- Utilisation des méthodes moléculaires en écologie microbienne



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : Pour faire cette maîtrise, détenir un baccalauréat ès sciences en agronomie, biochimie, biologie, foresterie, microbiologie, sciences et technologie des aliments, ou un diplôme jugé équivalent, constitue une exigence minimale d'admission. Le candidat doit, de plus, avoir obtenu une moyenne de cycle de 2,67 sur 4,33 pour l'ensemble de ses études de premier cycle. La direction de programme prend en considération les rapports d'appréciation, le curriculum vitæ et le dossier de l'étudiant, ainsi que les ressources requises pour l'encadrement scientifique.

MAÎTRISE AVEC MÉMOIRE

NUTRITION

Vous deviendrez un spécialiste en nutrition humaine, fondamentale et appliquée grâce à la recherche orientée vers la solution de problèmes liés à la nutrition et à l'alimentation humaine. Vous acquerez des connaissances et des habiletés qui vous rendront apte à mener des recherches originales de manière autonome et à contribuer, de façon substantielle et directe par vos travaux, à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche de la nutrition.

CE PROGRAMME EN BREF

Cette maîtrise vous donnera la chance de côtoyer des professeurs à la formation diversifiée qui travaillent dans des secteurs novateurs de l'alimentation. Vous pourriez effectuer votre projet de recherche sur un problème en nutrition internationale. Ce programme s'adresse au bachelier en nutrition; le bachelier en sciences biologiques, de la santé ou des aliments est admissible, mais devra suivre quelques cours de premier cycle en nutrition.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins deux sessions)

Directeur de recherche : à trouver après l'admission

Crédits : 45

La qualité et la diversité de la formation des membres du personnel enseignant vous permettront de trouver un professeur qui correspond à vos attentes. De plus, vous aurez accès à des équipements et à des infrastructures à la fine pointe de la technologie scientifique. Vous évoluerez auprès de professeurs-chercheurs travaillant dans des secteurs novateurs de l'alimentation. Si vous êtes un étudiant étranger, vous pourrez, selon le cas, effectuer votre projet de recherche dans votre pays d'origine et aborder différentes problématiques liées à la nutrition internationale. Vous pourriez vous joindre à l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)(www.inaf.ulaval.ca).

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance et d'autres hybrides.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Biochimie et physiologie de la nutrition
- Nutrition humaine et clinique
- Nutrition publique
- Qualité, mesure et évaluation de la pratique professionnelle en nutrition



Sessions d'admission : Automne/hiver/été: maîtrise avec mémoire

Conditions d'admission : Le baccalauréat ès sciences (nutrition) ou un diplôme jugé équivalent est une exigence minimale d'admission à ce programme. Le candidat doit de plus avoir conservé une moyenne de cycle d'au moins 2,7 sur 4,33, ou l'équivalent, pour l'ensemble de ses études de premier cycle.

Le titulaire d'un baccalauréat en sciences biologiques, de la santé ou des aliments est également admissible, mais il se verra imposer par la direction de programme un minimum de quatre crédits de cours de premier cycle en nutrition comme scolarité complémentaire.

MAÎTRISE AVEC MÉMOIRE

SCIENCES ANIMALES

Cette maîtrise traite des principaux enjeux en sciences animales, qui vont du bien-être animal à la qualité des produits alimentaires en passant par la reproduction, le respect de l'environnement et les aspects éthiques et juridiques du domaine. Vous ferez l'acquisition d'une formation approfondie en sciences et en biotechnologies liées aux productions animales.

CE PROGRAMME EN BREF

Durant ce programme, vous apprendrez les principes de la méthode scientifique et leur application à un problème particulier lié aux productions animales. Au terme de vos études, vous serez en mesure de démontrer votre capacité d'intégration des connaissances actuelles dans votre champ de recherche et d'interpréter de façon critique les ouvrages scientifiques se rapportant à votre domaine. Vous devrez aussi avoir participé à l'élaboration et à la réalisation d'un projet de recherche, à la présentation des résultats issus de ce dernier tout en respectant les règles éthiques en recherche.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITIS

Régime d'études : temps complet ou partiel

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 45

La maîtrise en sciences animales pourrait intégrer divers modèles de recherche, y compris les espèces terrestres et aquatiques ainsi que les approches *in vitro*. L'équipe professorale dynamique compte plus de 18 professeurs aux champs d'expertise variés. Vous pourriez travailler dans un des groupes de recherche et profiter de leurs installations ultramodernes. Ce programme peut accueillir non seulement des agronomes, mais également des candidats ayant une formation en sciences biologiques dans un domaine autre que l'agriculture. Vous pourrez joindre des groupes de recherche dynamiques tels que le Centre de recherche en biologie de la reproduction (CRBR) et bénéficier des installations du Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD).

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Amélioration de l'efficacité technicoéconomique des diverses productions
- Aspects éthiques et juridiques de l'utilisation des animaux et communication des connaissances et des innovations
- Biotechnologies de la reproduction
- Comportement et bien-être animal
- Génétique
- Nutrition
- Qualité et innocuité des produits alimentaires d'origine animale
- Respect de l'environnement



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : Être titulaire d'un diplôme de premier cycle en agronomie ou d'un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission à ce programme. Le titulaire d'un diplôme en biologie animale est admissible au programme. Toutefois, selon sa préparation antérieure et ses intérêts de recherche, il pourra se voir imposer une scolarité complémentaire composée d'un maximum de 11 crédits de cours de premier cycle. Dans tous les cas, le candidat doit avoir conservé une moyenne égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33 pour l'ensemble des études de premier cycle.

MAÎTRISE AVEC OU SANS MÉMOIRE

SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Ce programme forme des chercheurs appelés à travailler dans le secteur des aliments et de leurs constituants, en qualité, innocuité et fonctionnalité des aliments.

CE PROGRAMME EN BREF

Il vous sera possible de suivre cette maîtrise de deux façons.

Avec mémoire : Elle vous permettra de réaliser un projet de recherche. Après votre formation, vous posséderez tous les outils pour participer aux progrès en sciences et technologie des aliments. Ce programme est axé sur le travail en laboratoire et vise l'acquisition d'une méthodologie d'études ou de recherche menant à la résolution de problèmes. Il s'adresse de préférence aux étudiants qui ont pour objectif de se diriger vers une carrière en recherche et développement.

Sans mémoire : Elle est essentiellement sous forme de cours auxquels s'ajoute une formation pratique (stages) et personnelle (essai, sujets spéciaux). Les étudiants côtoient une équipe professorale qualifiée et diversifiée comprenant une vingtaine de professeurs qui se spécialisent en technologie et génie des procédés, en microbiologie et biologie moléculaire ou en chimie et physicochimie des aliments.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou partiel

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission pour la maîtrise avec essai

Crédits : 45

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. On y trouve plusieurs laboratoires, notamment en transformation alimentaire. Durant votre formation et même par la suite, il vous sera possible de joindre un de nos nombreux groupes ou institut de recherche tels que :

- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
www.inaf.ulaval.ca
- le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
www.stela.ulaval.ca

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance et hybrides.

Un nouveau cheminement bilingue avec le master en biologie, santé, spécialité nutrition humaine et santé de l'Université de Bordeaux 1 est offert avec cette maîtrise. Vous serez formé dans un domaine en pleine expansion, réaliserez vos études en partie à l'Université Laval et en partie à l'Université de Bordeaux, en France et obtiendrez deux diplômes de maîtrise. L'objectif de cette maîtrise est de former des étudiants ayant des compétences scientifiques et techniques solides dans le domaine des sciences des aliments, de la nutrition et de la santé.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Aliments santé
- Chimie et physicochimie des aliments
- Microbiologie et biologie moléculaire
- Procédés et transformations alimentaires
- Qualité et innocuité des aliments



Sessions d'admission : Automne/hiver

Conditions d'admission : Le baccalauréat ès sciences (sciences et technologie des aliments) ou un diplôme jugé équivalent est une condition minimale d'admission. Une formation en biologie, biochimie, chimie, microbiologie et génie chimique, entre autres, est normalement reconnue comme équivalente, mais une scolarité complémentaire peut être exigée. Le candidat sera évalué sur la base de son dossier scolaire (moyenne de cycle minimale équivalente à 3 sur 4,33) et de ses rapports d'appréciation.

L'étudiant qui voit figurer à son programme des cours de premier cycle à titre de scolarité préparatoire doit obtenir pour ces cours une moyenne de cheminement égale ou supérieure à 3 sur 4,33.

MAÎTRISE AVEC OU SANS MÉMOIRE

SOLS ET ENVIRONNEMENT

Ce programme peut s'appliquer à la science environnementale des sols en général et à la protection de l'environnement en milieu agricole, urbain et industriel. Il vous permettra d'acquérir des connaissances scientifiques théoriques et pratiques.

CE PROGRAMME EN BREF

Vous pourrez choisir la maîtrise avec mémoire ou celle sans mémoire.

Avec mémoire : Elle vous orientera vers la recherche en laboratoire et sur le terrain. Vous acquerrez des méthodes de recherche et vous vous préparerez ainsi aux études de troisième cycle ou à accéder au marché du travail.

Sans mémoire : Ce programme professionnel est constitué de cours, de stages et d'un essai. Vous présenterez votre travail de synthèse sous la forme d'un essai qui portera sur une problématique soulevée lors de votre stage.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins deux sessions)

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission pour la maîtrise avec essai

Crédits : 45

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. Vous bénéficierez de la présence de professeurs chevronnés, dont certains sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux ainsi que par des chercheurs associés tant à des centres de recherche gouvernementaux que privés. Vous pourrez effectuer votre travail d'essai et vos stages en collaboration avec certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (AAC) et de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA).

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Biochimie des sols
- Chimie environnementale des sols
- Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole
- Gestion agroenvironnementale, fertilité et qualité des sols
- Irrigation de précision, physique et hydrodynamique des sols
- Microbiologie agroenvironnementale
- Restauration des sols contaminés
- Traitements des effluents et nanotechnologie
- Valorisation des déchets et des sous-produits agroalimentaires



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : Le baccalauréat en agronomie ou un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission à ce programme. Le titulaire d'un diplôme de premier cycle dans les domaines de la foresterie, de la biologie, de la chimie, du génie civil, du génie rural, de la géographie ou de la géologie est admissible, mais il pourra se voir imposer une scolarité complémentaire directement liée à son nouveau programme. Une moyenne de cycle de 2,67 ou plus sur 4,33 pour l'ensemble des études de premier cycle est requise. La direction de programme se réserve cependant le droit d'accepter à certaines conditions le candidat ayant une expérience pertinente sur le marché du travail, malgré une moyenne inférieure à la norme exigée. Dans tous les cas, la direction de programme se réserve le droit d'admettre le candidat en probation.

DOCTORAT

AGROÉCONOMIE

Ce programme vise à faire de vous un chercheur capable d'apporter sa contribution à la résolution de problèmes qui se posent dans les domaines de l'agroéconomie en milieu économiquement développé ou non. Vous approfondirez l'étude des réalités qui entourent les systèmes agroalimentaires et serez capable d'établir des modèles d'intervention appropriés.

CE PROGRAMME EN BREF

Ce doctorat vous permettra d'acquérir un niveau élevé de connaissance sur les fondements théoriques et les applications dans les champs de la politique et de la planification agroalimentaires. Il vise à développer chez vous la capacité de fournir un apport original à la recherche et à l'avancement des connaissances en agroéconomie.

Ce programme est très flexible grâce à une démarche personnalisée par sujet ou par superviseur. Vous aurez de plus la possibilité de suivre des cours dans d'autres facultés ou dans d'autres universités.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITIS

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins trois sessions)

Directeur de recherche : à trouver après l'admission

Ce programme est très flexible grâce à une démarche personnalisée par sujet ou par superviseur. Vous aurez de plus la possibilité de faire des cours dans d'autres facultés ou dans d'autres universités.

Le corps professoral, dont la qualité est reconnue, possède des expertises dans plusieurs domaines, dont le commerce international, le développement rural, l'économie expérimentale, l'économie de l'environnement, le financement et la gestion agricoles ainsi que les politiques agricoles.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche suivants :

- le Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie (CREATE)
- le groupe de recherche Traget Laval
- le Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA).

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Commerce international
- Développement rural
- Économie de l'environnement
- Économie expérimentale
- Économie du développement
- Financement et gestion agricoles
- Politiques agricoles



Session d'admission : Automne

Conditions d'admission : La maîtrise ès arts (économique) ou la maîtrise ès sciences (agroéconomie) ou un diplôme jugé équivalent constitue une condition normale d'admission à ce programme.

DOCTORAT

BIOLOGIE VÉGÉTALE

Ce doctorat interdisciplinaire et appliqué vous permettra d'approfondir vos connaissances dans les divers domaines de la biologie végétale.

CE PROGRAMME EN BREF

Ce programme vous permettra d'être formé en tant que chercheur par la réalisation de recherches originales et autonomes. Vous évoluerez dans un environnement de recherche complet grâce à des équipements et des infrastructures ultramodernes, et vous pourrez bénéficier des nombreux partenariats avec des organismes gouvernementaux et privés ainsi que des groupes de recherche dynamiques et à l'avant-garde dans leur secteur d'activité.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins trois sessions)

Directeur de recherche : à trouver après l'admission

Crédits : 90

Dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation vous donne accès à un laboratoire d'accueil qui pourra satisfaire vos aspirations et vos intérêts. Vingt et un professeurs actifs, dont la majorité sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que des chercheurs associés tant à des centres de recherche gouvernementaux que privés pourront vous encadrer et auront à cœur votre réussite.

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Agroenvironnement
- Agroforesterie
- Biologie cellulaire et moléculaire végétale
- Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique
- Botanique fondamentale et physiologie végétale
- Écologie
- Environnement
- Phytoprotection (entomologie, malherbologie et phytopathologie)
- Productions végétales biologiques, durables et renouvelables
- Régie des cultures fourragères, céréalières, oléoprotéagineuses et industrielles
- Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie postrécolte



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : La maîtrise en biologie végétale ou un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission à ce programme. À titre exceptionnel, l'étudiant qui a suivi avec succès les cours de son programme de maîtrise et qui a démontré des aptitudes marquées pour la recherche peut être admis au doctorat sans être tenu de franchir toutes les étapes de la maîtrise (passage accéléré).

Le titulaire d'une maîtrise dans une discipline connexe à la biologie végétale peut également être admis au programme, mais il pourra se voir imposer une scolarité préparatoire.

DOCTORAT

MICROBIOLOGIE AGROALIMENTAIRE

Ce doctorat vise à vous former en tant que chercheur autonome à mener un projet de recherche dans un des domaines de la microbiologie alimentaire, des sols et des plantes ou de l'environnement. Les domaines de spécialisation sont diversifiés et correspondent à des secteurs prometteurs tels que les probiotiques ou l'innocuité alimentaire.

CE PROGRAMME EN BREF

Vous évoluerez dans un laboratoire d'accueil d'un de ces trois départements : Phytologie, Sciences des aliments et de nutrition ou Sols et génie agroalimentaire. Ce programme vise la formation de chercheurs autonomes en microbiologie fondamentale et appliquée à l'agriculture (sols-plantes) et à l'alimentation. Il porte particulièrement sur l'approfondissement des connaissances et vise le développement de la créativité et de l'innovation.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins deux sessions)

Directeur de recherche : à trouver après l'admission

Crédits : 90

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie scientifique et comprend un parc d'équipements sophistiqués. Plus de 25 professeurs aux champs d'expertise variés pourront vous encadrer dans des projets de recherche qui correspondent à vos intérêts.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche dynamiques et à l'avant-garde dans leur secteur d'activité tels que :

- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
www.inaf.ulaval.ca
- Le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
www.stela.ulaval.ca

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

Microbiologie des aliments

- Caractérisation d'activités métaboliques d'intérêt technologique et pour la santé (ex. : bactériocines, exopolysaccharides, oligosaccharides, sucres) chez les bactéries lactiques et probiotiques
- Conservation et transformation des produits alimentaires
- Efficacité des systèmes antimicrobiens
- Innocuité et salubrité des aliments (virologie et bactériologie)
- Mise au point de méthodes moléculaires pour la détection et le suivi de l'activité des bactéries alimentaires
- Qualité microbiologique des aliments incluant les végétaux, les viandes, les produits laitiers, etc.

Microbiologie agricole

- Étiologie et épidémiologie associées à la mycoflore phytopathogène du sol
- Interactions moléculaires plantes-microorganismes : symbioses végétales et organismes pathogènes
- Mécanismes cellulaires et moléculaires de résistance des plantes à l'infection microbienne
- Méthodes de détection d'agents phytopathogènes à l'aide de sondes moléculaires et l'identification de marqueurs génétiques (ex. : RAPD) aux fins de mise au point de méthodes de détection d'agents phytopathogènes
- Revalorisation de la biomasse agricole : études sur le compostage et les biochars
- Utilisation des méthodes moléculaires en écologie microbienne

Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : La maîtrise ès sciences dans l'un des champs de recherche de la microbiologie ou un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission à ce programme.

DOCTORAT

NUTRITION

Le programme de doctorat en nutrition vise à vous faire acquérir des connaissances et des habiletés qui feront de vous un chercheur autonome qui, par ses travaux, participera à l'avancement des connaissances en nutrition.

CE PROGRAMME EN BREF

Vous deviendrez un spécialiste en nutrition humaine, fondamentale et appliquée grâce à la recherche orientée vers la solution de problèmes liés à la nutrition et à l'alimentation humaine. Vous acquerrez des connaissances et des habiletés qui vous rendront apte à mener des recherches originales de manière autonome et à contribuer, par vos travaux, à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche de la nutrition.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins trois sessions)

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 90

La qualité et la diversité de la formation des membres du personnel enseignant vous permettront de trouver un professeur qui correspond à vos attentes. De plus, vous aurez accès à des équipements et à des infrastructures à la fine pointe de la technologie scientifique. Vous évoluerez auprès de professeurs-chercheurs travaillant dans des secteurs novateurs de l'alimentation. Si vous êtes un étudiant étranger, vous pourrez, selon le cas, effectuer votre projet de recherche dans votre pays d'origine et aborder différents problèmes liés à la nutrition internationale. Vous pourriez aussi vous joindre à l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF). www.inaf.ulaval.ca

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance et d'autres hybrides.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Biochimie et physiologie de la nutrition
- Nutrition humaine et clinique
- Nutrition publique
- Qualité, mesure et évaluation de la pratique professionnelle en nutrition



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : La maîtrise ès sciences axée sur la recherche en nutrition ou dans un domaine connexe à la nutrition ou toute autre formation jugée équivalente est requise à titre d'exigence d'admission de base. La direction de programme peut toujours exiger une scolarité complémentaire en nutrition.

DOCTORAT

SCIENCES ANIMALES

Ce doctorat vous permet, en tant que chercheur autonome, de traiter des principaux enjeux en sciences animales, en appliquant la méthode scientifique pour résoudre des problèmes touchant les aspects théorique et pratique de ce domaine. Vous ferez l'acquisition d'une formation très approfondie dans les sciences et les biotechnologies liées aux productions animales.

CE PROGRAMME EN BREF

Le doctorat en sciences animales a pour objectif de former des chercheurs autonomes, capables de contribuer à l'avancement des connaissances dans les sciences et les biotechnologies liées aux productions animales. Au terme de vos études, vous devriez être en mesure d'appliquer la méthode scientifique pour résoudre des problèmes touchant les aspects théoriques ou pratiques des productions animales. Vous démontrerez une connaissance approfondie de votre champ de recherche et une capacité d'intégrer toute l'information s'y rapportant. Vous serez en mesure de mener des recherches originales, de contribuer à la diffusion des connaissances scientifiques par la publication d'articles, par la présentation de conférences tout en respectant les règles de l'éthique scientifique.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou partiel

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 96

Le doctorat en sciences animales pourrait intégrer divers modèles de recherche, y compris les espèces terrestres et aquatiques ainsi que les approches in vitro. L'équipe professorale dynamique compte plus de 18 professeurs aux champs d'expertise variés. Vous pourriez travailler dans un des groupes de recherche et profiter de leurs installations ultramodernes. Ce programme peut accueillir non seulement des agronomes, mais également des candidats avec une formation en sciences biologiques dans un domaine autre que l'agriculture. Vous pourrez joindre des groupes de recherche dynamiques tels que le Centre de recherche en biologie de la reproduction (CRBR) et bénéficier des installations du Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD).

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHES

- Amélioration de l'efficacité technicoéconomique des diverses productions
- Aspects éthiques et juridiques de l'utilisation des animaux et communication des connaissances et des innovations
- Biotechnologies de la reproduction
- Comportement et bien-être animal
- Génétique
- Nutrition
- Qualité et innocuité des produits alimentaires d'origine animale
- Respect de l'environnement



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : Être titulaire d'une maîtrise en sciences animales ou d'un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission à ce programme. Le titulaire d'une maîtrise en biologie animale est admissible au programme. Toutefois, selon sa préparation antérieure et ses intérêts de recherche, il pourra se voir imposer une scolarité préparatoire.

DOCTORAT

SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Ce programme forme des chercheurs autonomes appelés à contribuer au secteur des aliments et de leurs composantes, de l'innocuité et de la fonctionnalité bioalimentaires. Vous côtoierez une équipe professorale qualifiée et diversifiée et aurez accès à des équipements ultramodernes.

CE PROGRAMME EN BREF

Grâce à ce doctorat, vous contribuerez de manière originale au développement des connaissances dans votre spécialité. Vous deviendrez apte à mener des travaux de recherche, de rédaction et de vulgarisation de façon autonome. Il vous permettra de réaliser un projet de recherche intégré à un ou des programmes subventionnés d'organismes gouvernementaux canadiens et québécois, en partenariat avec des entreprises industrielles ou dans le cadre de collaborations internationales. Après votre formation, vous aurez tous les outils pour participer aux progrès en sciences et technologie des aliments.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Régime d'études : temps complet ou partiel

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 90

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. On y trouve plusieurs laboratoires, notamment en transformation alimentaires. Durant votre formation et même après, il vous sera possible de joindre un de nos nombreux groupes ou institut de recherche tels que :

- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
www.inaf.ulaval.ca
- le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
www.stela.ulaval.ca

De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Aliments santé
- Chimie et physicochimie des aliments
- Microbiologie et biologie moléculaire
- Procédés et transformations alimentaires
- Qualité et innocuité des aliments



Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : La maîtrise ès sciences (sciences et technologie des aliments) ou un diplôme jugé équivalent est une exigence minimale d'admission. Le candidat doit posséder une formation de base en biochimie, en chimie des aliments, en microbiologie et en génie alimentaire. Le candidat sera évalué sur la base de son dossier scolaire (moyenne de cycle minimale équivalente à 3 sur 4,33), de ses activités de recherche et de ses rapports d'appréciation.

DOCTORAT

SOLS ET ENVIRONNEMENT

Ce programme peut s'appliquer à la science environnementale des sols en général et à la protection de l'environnement en milieu agricole, urbain et industriel. Vous travaillerez en vulgarisation scientifique ou en tant que spécialiste dans les champs d'études de la science environnementale des sols.

CE PROGRAMME EN BREF

Avec ce doctorat, vous ferez l'acquisition de connaissances et d'habiletés qui vous rendront apte à mener des recherches originales de façon autonome et à contribuer, par vos travaux, à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche des sciences du sol et de l'environnement. Ces études de doctorat conduisent, notamment, à une carrière universitaire. Le programme comporte un certain nombre de cours qui vous aideront à mener de façon autonome un projet de recherche original se rapportant à un domaine de recherche de la science des sols : pédologie, physique des sols, chimie des sols, gestion et fertilité des sols, microbiologie et biochimie des sols, et conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole.

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Régime d'études : temps complet ou partiel (exigence de temps complet ou de résidence d'au moins trois sessions)

Directeur de recherche : à trouver avant l'admission

Crédits : 90

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. Vous bénéficierez de la présence de professeurs chevronnés, dont certains sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que par des chercheurs associés tant à des centres de recherche gouvernementaux que privés. Vous pourrez effectuer votre projet en collaboration avec certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (AAC) et de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA).

DOMAINES D'ÉTUDES ET DE RECHERCHE

- Biochimie des sols
- Chimie environnementale des sols
- Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole
- Gestion agroenvironnementale, fertilité et qualité des sols
- Irrigation de précision physique et hydrodynamique des sols
- Microbiologie agroenvironnementale
- Restauration des sols contaminés
- Traitements des effluents et nanotechnologie
- Valorisation des déchets et des sous-produits agroalimentaires

Sessions d'admission : Automne/hiver/été

Conditions d'admission : La maîtrise en sols et environnement ou un diplôme jugé équivalent est une exigence minimale d'admission à ce programme. Le titulaire d'un diplôme de maîtrise dans les domaines de la foresterie, de la biologie, de la chimie, du génie civil, du génie agroalimentaire, de la géographie ou de la géologie est admissible, mais il pourra se voir imposer une scolarité complémentaire directement liée à son nouveau programme. La direction de programme se réserve également le droit d'accepter à certaines conditions le titulaire d'une maîtrise ayant une expérience pertinente dans le type de recherche qu'il compte entreprendre.



DROITS DE SCOLARITÉ ET BUDGET

DROITS DE SCOLARITÉ POUR LES ÉTUDIANTS INSCRITS AUX CYCLES SUPÉRIEURS

Voici de l'information qui vous aidera à prévoir le coût de vos études universitaires et à planifier votre budget. Les droits de scolarité que vous aurez à payer sont calculés en fonction du nombre de crédits auxquels vous êtes inscrit pour une session (exemple : 1 cours = 3 crédits).

Des augmentations sont à prévoir annuellement pour le tarif de base, les frais supplémentaires de scolarité pour les étudiants canadiens non résidents du Québec ainsi que pour les étudiants étrangers.

Pour les étudiants étrangers, il faut ajouter les frais obligatoires de l'assurance maladie de 83 \$ par mois, soit 996 \$ par an.

Les montants exigés comprennent : les droits de scolarité de base, les frais de gestion, les frais technologiques et les frais afférents qui vous permettent d'avoir accès aux différents services de l'Université Laval, ainsi que les frais supplémentaires, selon votre statut.

De plus, certaines cotisations étudiantes, qui varient d'un département à l'autre, sont exigées.

POUR 2014-2015					
	Étudiants québécois 2 ^e et 3 ^e cycles	Étudiants canadiens non-résidents du Québec		Étudiants étrangers	
		2 ^e cycle	3 ^e cycle	2 ^e cycle	3 ^e cycle
1 cours (3 crédits)	294,57 \$	730,44 \$	294,57 \$	1 601,04 \$	1 444,38 \$
1 session à temps complet (15 crédits)	1 437,48 \$	3 616,83 \$	1 437,48 \$	7 969,83 \$	7 186,53 \$
1 année universitaire (30 crédits)	2 874,96 \$	7 233,66 \$	2 874,96 \$	15 939,66 \$	2 874,96 \$
					14 373,06 \$
Assurance maladie et hospitalisation	-	-	-	1 044 \$/an	1 044 \$/an
Demande d'admission	78,50 \$	78,50 \$	78,50 \$	78,50 \$	78,50 \$
Demande de Certificat d'acceptation du Québec (CAQ)	-	-	-	108 \$	108 \$
Permis d'études au Canada	-	-	-	150 \$	150 \$
Logement et repas	9 200 \$	9 200 \$	9 200 \$	9 200 \$	9 200 \$
Dépenses liées aux études et dépenses personnelles (livres, frais de transport, vêtements, etc.)	3 500 \$	3 500 \$	3 500 \$	3 500 \$	3 500 \$
Total à prévoir	15 653,46 \$	20 012,16 \$	15 653,46 \$	29 972,16 \$	17 248,02 \$*
					28 405,56 \$

Mis à jour en juillet 2014. Ces frais sont approximatifs et sont modifiables sans préavis. Pour vous assurer des coûts exacts, consultez le ulaval.ca/droitsscolarité.

* Il existe des programmes d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour les étudiants étrangers de l'Université Laval. Ces programmes vous permettent d'être exemptés de payer les frais supplémentaires habituellement exigés. Si vous obtenez l'une de ces exemptions, vous paierez donc les mêmes droits de scolarité que les étudiants québécois.

Consultez le site Internet du Bureau des bourses et de l'aide financière pour savoir si vous êtes admissible (www.bbaf.ulaval.ca).



NOUS JOINDRE

FACULTÉ DES SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION >

Pavillon Paul-Comtois
2425, rue de l'Agriculture, local 1122
Université Laval
Québec (Québec) G1V 0A6

PAR TÉLÉPHONE > 418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

PAR COURRIEL > fsaa@fsaa.ulaval.ca

EN LIGNE > www.fsaa.ulaval.ca

 /ULaval.Fsaa

 /ulavalFSAA

 Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation - Université Laval

 @ULFSAA

PORTES OUVERTES >

Automne : 8 novembre 2014

Hiver : 7 février 2015

www.fsaa.ulaval.ca

