NOS PROGRAMMES DE 1er CYCLE

2017 | 2018

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

/ULaval.Fsaa
/ulavalFSAA
Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation – Université Laval
@ULFSAA

TABLE DES MATIÈRES

4 Les programmes uniques et les carrières
5 La formation pratique et les stages
6 La mobilité internationale
8 Les profils d'études
10 La vie étudiante
12 Les bourses d'études et l'aide financière
14 Les services aux étudiants
16 La formation à distance
18 L'admission
21 Droits de scolarité et budget
23 Tableau des programmes
24 Agroéconomie
28 Agronomie - Agronomie générale
32 Agronomie - Productions animales
36 Agronomie - Productions végétales
40 Agronomie - Sols et environnement
44 Génie agroenvironnemental
48 Génie alimentaire
52 Nutrition
56 Sciences de la consommation
60 Sciences et technologie des aliments
64 Certificat en gestion de la relation consommateur
65 Certificat en horticulture et gestion d'espaces verts
66 Certificat en productions animales
67 Certificat en sciences et technologie des aliments
68 Microprogramme en agriculture biologique
69 Microprogramme en agroéconomie - distribution alimentaire
70 Microprogramme en alimentation et nutrition
71 Microprogramme en perfectionnement des diététistes/nutritionnistes
72 Microprogramme en sciences et technologie des aliments – sécurité des aliments
73 Microprogramme en sciences et technologie des aliments – technologie alimentaire et nouveaux aliments
74 École internationale d'été sur la sécurite alimentaire
75 École d'été interdisciplinaire en agroécologie
76 Cycles supérieurs
77 La science et le génie à l'Université Laval : une diversité impressionnante
78 Légende des attraits des baccalauréats
81 Plan du campus

Cette publication est produite par la **Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation** et le **Bureau du recrutement étudiant** de l'Université Laval.

Le contenu peut être modifié sans préavis. Puisque les renseignements figurent à titre indicatif, il est suggéré de consulter en tout temps le **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 août 2016.

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**

JE VEUX ALLER LOIN

- Plus de 1400 étudiants inscrits à nos programmes de baccalauréat
- Plus de 100 professeurs dont la motivation première est votre réussite
- 10 programmes de baccalauréat, dont 9 qui sont uniques en français en Amérique du Nord
- Des équipements de pointe et des ressources pour intégrer les technologies de l'information et des communications dans votre parcours universitaire
- Plusieurs services à votre portée, à commencer par une équipe en gestion des études qui répondra à toutes vos questions, une imposante bibliothèque, des résidences situées sur le campus, un environnement technologique moderne, etc.

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

JE CHOISIS LA FSAA POUR >

Les programmes uniques et les carrières

Neuf des dix programmes de baccalauréat de la Faculté sont uniques en français en Amérique du Nord et débouchent sur plus de 200 carrières. Vous serez d'ailleurs un candidat recherché par les employeurs : tous les programmes offrent un taux de placement exceptionnel et des salaires concurrentiels.

La formation pratique et les stages

Chaque programme comprend des stages et des visites en entreprises, vous offrant ainsi plusieurs occasions de mettre en valeur votre potentiel et d'intégrer le lot de connaissances que vous aurez acquises pendant votre baccalauréat et vos activités parascolaires.

Les cours offerts à distance

Voilà une chance unique d'acquérir, de votre domicile, les connaissances les plus à jour dans votre champ d'études. Vous pourrez étudier à temps plein ou à temps partiel.

La vie étudiante

La vie étudiante à La Faculté est passionnante ! Vous désirez vous impliquer ? Que ce soit pour intégrer un groupe qui possède les mêmes intérêts, pour vivre une expérience hors du commun ou simplement pour vous amuser un peu, vous aurez le choix parmi près de 30 associations, clubs et comités, tous gérés et animés par les étudiants.

Les bourses et l'aide financière

Non seulement vous aurez accès à différents programmes gouvernementaux, mais vous serez également admissible à plusieurs bourses de la Faculté. Plus de 1 M$ en bourses sont distribués chaque année aux étudiants des trois cycles.

Les nombreux services

L'Université fait tout pour simplifier la vie à ses étudiants en offrant une vaste gamme de services accessibles sur le campus, allant de la clinique médicale aux aires de restauration.

DE NOMBREUX PROFESSIONNELS CONTRIBUENT AU MÊME PRODUIT !

Pour répondre aux besoins changeants des consommateurs plus soucieux de leur alimentation, de leur santé et de l'environnement, l'industrie agroalimentaire doit continuellement s'adapter pour offrir des produits qui se distinguent par leur goût, leurs effets bénéfiques sur la santé et leur qualité, le tout dans une optique de développement durable. Pour relever ce défi, le milieu agroalimentaire a besoin d'une relève prête à contribuer à un meilleur avenir.Représentant un marché de plusieurs milliards de dollars, ce secteur compte plus de 475000 emplois au Québec et quelque 200 carrières aussi passionnantes les unes que les autres. Découvrez celle qui est faite pour vous !

LEQUEL DE CEUX-CI VOULEZ-VOUS DEVENIR ?

Agronome
Baccalauréat en agronomie

Vous développerez des stratégies et offrirez des services-conseils en vue de l'amélioration continue des productions animales et végétales et de l'utilisation optimale des sols. Vos connaissances vous permettront de contribuer à la production d'aliments sains dans le respect de l'environnement, du bien-être des animaux et avec l'objectif d'une agriculture durable.

Agroéconomiste
Baccalauréat en agroéconomie

Vous serez un acteur recherché à l'une ou l'autre des étapes de la chaîne agroalimentaire grâce à vos connaissances en agronomie, en gestion et développement d'entreprise, en mise en marché et commercialisation de produits agroalimentaires et en politiques agricoles.

Ingénieur en agroenvironnement
Baccalauréat en génie agroenvironnemental

Dans une perspective de développement durable, vous participerez à la conception, à la fabrication et à la gestion des procédés et équipements pour la production de nourriture pour les animaux et les humains. Vous contribuerez ainsi directement à la protection de l'environnement.

Spécialiste en sciences des aliments
Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

Vous posséderez les connaissances pour assurer la gestion de la qualité des produits alimentaires et des procédés. Vous serez aussi en mesure d'améliorer des produits alimentaires et d'en concevoir de nouveaux avec le souci que ces produits contribuent à la santé des personnes.

Ingénieur alimentaire
Baccalauréat en génie alimentaire

Vous prendrez part à la conception et à la gestion de systèmes, de procédés et d'équipements utilisés en usine alimentaire. Vous apporterez des solutions originales en manutention, transformation, distribution et transport des aliments, dans un souci d'efficacité.

Nutritionniste
Baccalauréat en nutrition

Vous interviendrez auprès des personnes et des communautés pour analyser leurs problèmes d'ordre nutritionnel, mais aussi pour trouver avec elles des solutions pour faire les meilleurs choix alimentaires possible pour le maintien ou le rétablissement de leur santé.

Spécialiste en sciences de la consommation
Baccalauréat en sciences de la consommation

Vous relèverez différents défis comme l'analyse du comportement des consommateurs, la mise en marché de produits et la gestion des services à la clientèle dans une perspective de développement des organisations et des entreprises commerciales de biens et de services.

LA FORMATION PRATIQUE ET LES STAGES

Tous les programmes de baccalauréat vous permettront d'acquérir de l'expérience et de mettre la théorie en pratique. Vous pourrez visiter des installations industrielles, réaliser des travaux pratiques en salle de cours et des stages en milieu de travail.

Les stages se déroulent au Québec, au Canada ainsi qu'à l'international. Selon le programme, ils peuvent même se faire en alternance travail-études et être rémunérés. Voilà de belles occasions de mettre en valeur votre potentiel et d'intégrer les connaissances que vous acquerrez au cours du baccalauréat et de vos activités parascolaires.

Toutes les activités de formation pratique sont supervisées par des professionnels qui vous accompagneront tout au long de vos études.

CHRISTINA HELGERSON-TREMBLAY

Baccalauréat en nutrition

« La formation pratique offerte au baccalauréat en nutrition est très enrichissante, autant sur le plan humain que sur le plan professionnel, grâce à la réalisation de nombreux projets proposés durant notre parcours et dans les milieux de stage, plus variés les uns que les autres. Les stages dans les différents environnements professionnels m'ont donné la chance de côtoyer plusieurs nutritionnistes passionnés. Ces rencontres enrichissantes m'ont amenée à me forger graduellement une méthode de travail qui m'est propre. De plus, ces stages réalisés de manière intensive m'ont permis de m'imprégner de la réalité quotidienne des milieux, en plus de perfectionner les connaissances que j'ai acquises lors du baccalauréat. Je me sens maintenant en mesure de faire un choix éclairé quant à ma future carrière professionnelle et, ainsi, de pratiquer dans un environnement qui me ressemble ! »

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'étranger. 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 de la FSAA. L'Université Laval vous offre un éventail encore plus large d'ententes et de possibilités. Pour plus d'informations, visitez le site Web du Bureau international au **bi.ulaval.ca**.

PLUS DE 42 ENTENTES À L'INTERNATIONAL DANS 16 PAYS

Algérie
Argentine
Belgique
Brésil
Cuba
États-Unis
France
Haïti
Honduras
Inde
Mali
Maroc
Mexique
Pays-Bas
Sénégal
Suède

UNE VALEUR AJOUTÉE QUI RAPPORTE

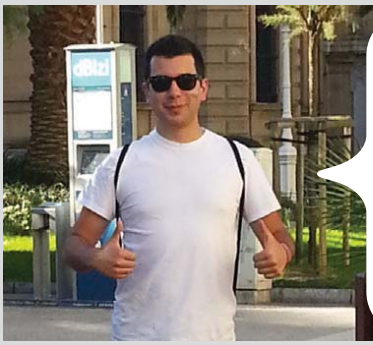
À QUEL PROFIL CORRESPONDEZ-VOUS ?

Si vous le souhaitez, ajoutez une plus-value à votre diplôme en choisissant l'un des cinq profils offerts à l'Université Laval. À la fin de vos études de 1er cycle, vous aurez entre les mains un diplôme estampillé avec la mention du profil que vous aurez suivi, reconnaissant ainsi les habiletés que vous aurez acquises tout au long de votre formation. Il est même possible de combiner certains profils.

i 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.



DAVID GIGUÈRE-GAGNÉ

Baccalauréat en sciences de la consommation

« Se dépasser devrait être le but de chaque étudiant qui met le pied à l'université. Me réaliser dans mes études me permet de me motiver et de me surpasser. C'est pourquoi j'ai fait une session d'étude en France. Cette expérience m'a permis de sortir de ma zone de confort et de me développer en tant que professionnel et, surtout, en tant que personne. »

Immergez-vous dans une autre culture.

e Profil entrepreneurial

Vous désirez acquérir des compétences entrepreneuriales afin de mettre sur pied et de gérer un projet qui vous tient à cœur et qui est lié à votre domaine d'études ? Offert dans près de 50 baccalauréats, ce profil est l'occasion de développer un projet individuel ou collectif, qu'il soit culturel, artistique, événementiel, technologique ou scientifique, ou encore de créer votre entreprise ou de devenir travailleur autonome.

Dès votre inscription à ce profil, vous serez encadré par un conseiller de même que par des professeurs qualifiés qui vous accompagneront dans toutes les étapes de votre projet. Études de marché, plans d'action et réseautage n'auront plus de secret pour vous.

TAMARA TRUCHON

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

« "Me lancer en affaires". Cette phrase sortait régulièrement de ma bouche lorsque j'étais au cégep. À ce moment, je ne savais pas ce que cela voulait réellement dire. Je savais que j'avais du leadership, de l'initiative et que je voulais avoir le dernier mot. J'ai donc décidé de suivre le profil entrepreneurial. Je ne savais pas dans quoi je m'embarquais, mais je savais que c'était fait pour moi. Grâce à ce profil, j'ai appris à me connaître et à préciser mes aspirations. J'ai eu la chance de découvrir ce que le métier d'entrepreneur impliquait et la chance d'élaborer un projet qui me tenait à cœur. »

Donnez vie et forme à vos idées.

di Profil distinction

Vous envisagez déjà de poursuivre des études aux cycles supérieurs ? Vous souhaitez comprendre et approfondir les fondements du savoir ? Le profil distinction s'adresse aux étudiants des programmes de 1er cycle qui se distinguent par leurs résultats scolaires. En vous inscrivant à ce profil, vous serez en mesure de suivre certains cours spécifiques au 2e cycle pour accélérer et renforcer votre parcours en vue de vos études aux cycles supérieurs et de réussir votre passage à la maîtrise avec ou sans mémoire.

ANNE-MARIE RICHARD

Maîtrise en sciences animales

« Je suis très heureuse d'avoir choisi le profil distinction, car il m'a aidée à faire des bons choix durant le baccalauréat en fonction de mes futures études graduées. De plus, il m'a permis de me familiariser avec les différentes équipes de recherche dans mon domaine et il m'a donné la chance d'accélérer mon cheminement universitaire. Je suis maintenant étudiante au 2e cycle en sciences animales et je réalise que ce profil m'a bien préparée à relever ce nouveau défi. En plus d'être un gage d'excellence, le profil distinction est un outil sans pareil pour apprendre à nous connaître davantage et, ainsi, nous permettre de prendre des décisions éclairées pour les études supérieures. »

Préparez-vous à étudier aux cycles supérieurs.

r Profil recherche

Vous souhaitez acquérir des habiletés en recherche et en communication scientifique propre à votre domaine d'études ? Ce profil s'adresse aux étudiants des programmes de 1er cycle qui souhaitent s'initier à la recherche dans leur discipline. Avec ce profil, vous pourrez participer activement à la réalisation d'un projet de recherche scientifique, de création ou autre. Vous explorerez un domaine spécifique du savoir pour découvrir ou confirmer vos intérêts intellectuels et professionnels et démystifier les différentes formes de communication scientifique.

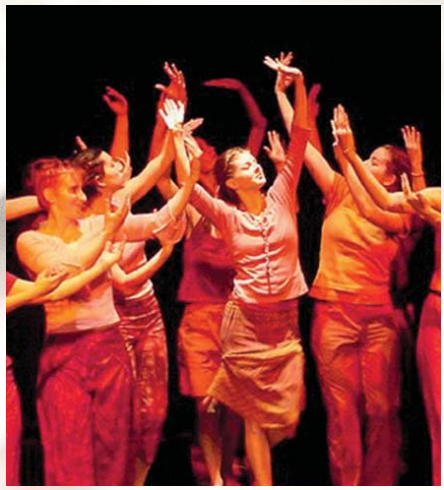
MARIANNE ST-LAURENT

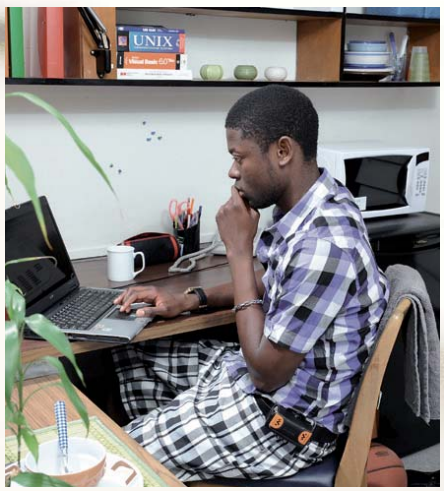
Maîtrise en biologie végétale

« J'ai commencé mon baccalauréat en sachant que je voulais me diriger en recherche. Le profil recherche m'a permis de confirmer que c'était bel et bien un domaine pour moi. Les divers cours du profil m'ont permis d'améliorer ma capacité d'analyse et de rédaction, mon autonomie et ma discipline. J'étudie maintenant à la maîtrise et je travaille sur l'amélioration de la lutte biologique contre les tétranyques dans les framboisiers sous grands tunnels. Je crois que le profil a facilité mon passage vers ce nouveau défi. »

Explorez la recherche et la communication scientifiques.

LA VIE ÉTUDIANTE





LA FSAA

Des études à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation riment avec une vie étudiante passionnante. Quels que soient vos champs d'intérêt, une association, un club ou encore un comité saura répondre à vos envies d'engagement. On en trouve plus d'une trentaine à la Faculté, tous gérés et animés par les étudiants. À titre d'exemple, la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation, le plus important salon de l'agroalimentaire au Québec, est entièrement organisé chaque année par les étudiants de la FSAA.

L'UNIVERSITÉ LAVAL

Soulignons aussi que sur le campus les associations, activités et installations de choix foisonnent pour les étudiants. Pour répondre à vos goûts, quelque 230 associations étudiantes vous permettront de trouver votre place parmi les cafés étudiants,les associations politiques ou de lutte pour la justice sociale, ou les associations réunissant les étudiants d'un même domaine. Participez pleinement à la vie sur le campus!

Équipe de la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation 2016

Équipe de l'ULtrac 2016 - 5e en Amérique du Nord et 1ère au Canada lors de la compétition internationale de design de mini-tracteurs.

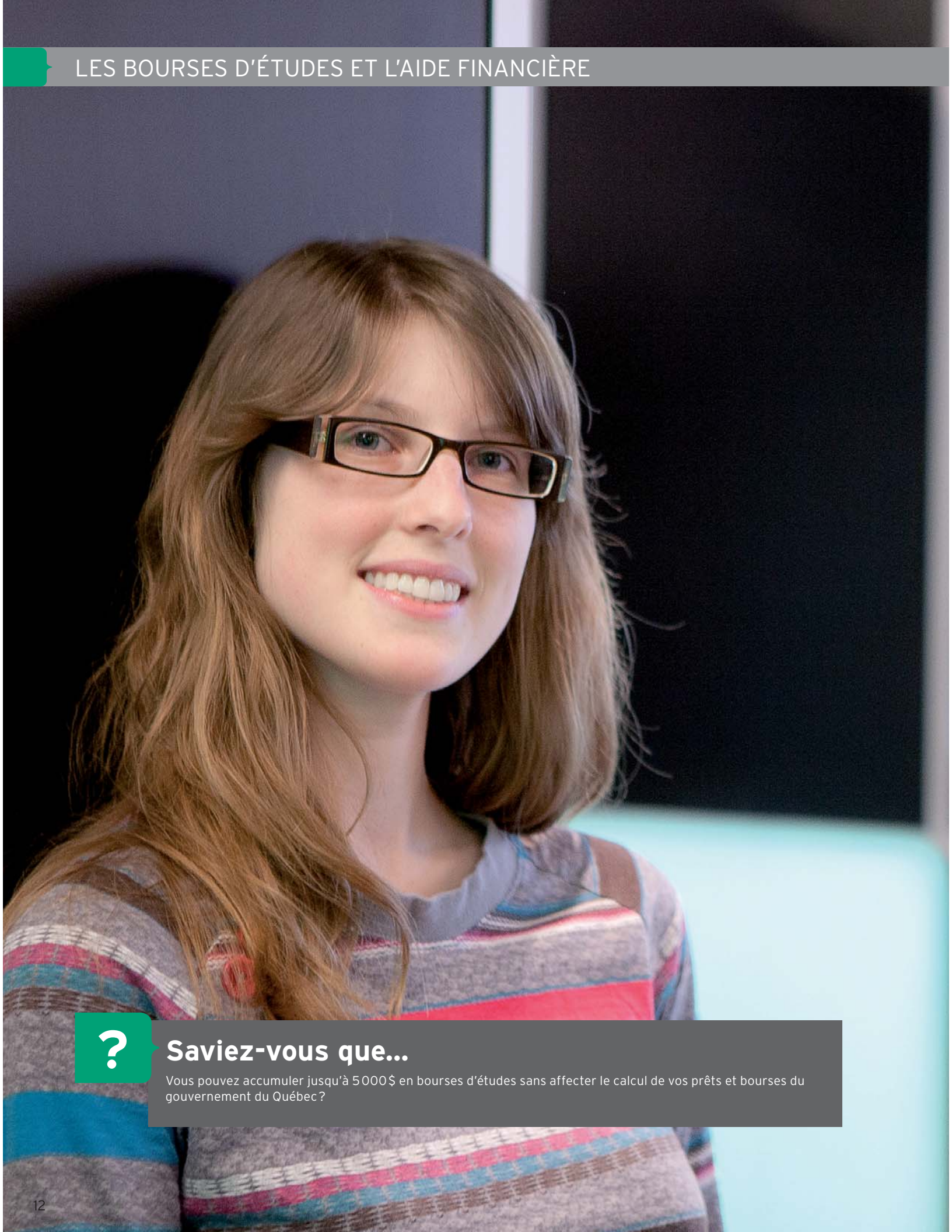
Saviez-vous que...

Votre engagement étudiant peut être reconnu ? En répondant aux critères d'admissibilité de la Politique de reconnaissance de l'implication étudiante, vous obtiendrez à la fois trois crédits universitaires, une lettre d'attestation et une mention spéciale au relevé de notes.

STÉPHANIE VIGNOLA

Maîtrise en sciences des aliments

« Mon implication dans la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation (SAAC), dans la Fromagerie du campus et dans le Colloque en sciences et technologie des aliments m'a permis de développer mon sens de l'organisation, mon leadership, mon sens critique, mes connaissances du domaine de la transformation des aliments et j'en passe. Bref, ces participations ont fait de moi une étudiante épanouie ! »



Saviez-vous que...

Vous pouvez accumuler jusqu'à 5 000 $ en bourses d'études sans affecter le calcul de vos prêts et bourses du gouvernement du Québec ?

L'Université Laval reconnaît que la recherche de financement représente un défi de taille pour quiconque souhaite entreprendre et mener des études universitaires. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour faciliter vos démarches et vous permettre d'accéder aux sources de financement accessibles pendant vos études: programmes de bourses, stages rémunérés, emplois, programmes d'aide financière des gouvernements, etc.

BUREAU DES BOURSES ET DE L'AIDE FINANCIÈRE

Guichet unique de l'information sur les programmes d'aide financière et des bourses, le Bureau des bourses et de l'aide financière (BBAF) de l'Université vous offre une gamme de services professionnels qui contribuent à la réussite de vos projets d'études.

bbaf.ulaval.ca

FSAA

Bourses d'admission

Les bourses d'admission visent à reconnaître l'excellence des résultats scolaires de niveau collégial des étudiants nouvellement admis à la FSAA. Les récipiendaires des bourses d'admission sont sélectionnés sur la base de l'excellence de leur dossier scolaire au moment du dépôt de la demande d'admission à la Faculté.

Bourses d'excellence et d'implication

Les bourses d'études ne sont pas exclusivement réservées à l'excellence du dossier scolaire! Les bourses d'excellence et d'implication soulignent la participation des étudiants à la vie de la Faculté. Ce dernier élément est fort important à la FSAA, puisque nous visons à ce que vous veniez acquérir non seulement du savoir, mais aussi du savoir-faire et du savoir-être.

Cérémonie de remise des bourses 2016

PHILIPPE V.-JUTRAS

Doctorat en biologie végétale

« Les bourses remises par la FSAA et ses partenaires encouragent les étudiants à approfondir leurs connaissances dans des domaines passionnants et offrent un soutien financier non négligeable durant les études. Grâce à ces bourses, j'ai pu rencontrer de généreux donateurs et ainsi créer des liens uniques avec eux. Diplômé de l'Université Laval en agronomie, j'ai bénéficié de ces bourses qui m'ont permis de maintenir un dossier scolaire exemplaire en me concentrant sur mes études à temps plein tout en occupant différents postes au sein d'associations étudiantes. Ces expériences additionnelles, que j'ai acquises hors du cursus scolaire, m'ont permis de mieux comprendre l'importance de l'implication étudiante pour dynamiser la vie universitaire sur le campus. La situation travail-études étant une formule difficile, ces bourses incitent à redoubler d'ardeur pour atteindre l'excellence, favorisent la participation bénévole des étudiants auprès de leur communauté et améliorent leurs compétences professionnelles qui seront très utiles dans un emploi futur. »

TOUT À PORTÉE DE MAIN

BIBLIOTHÈQUE

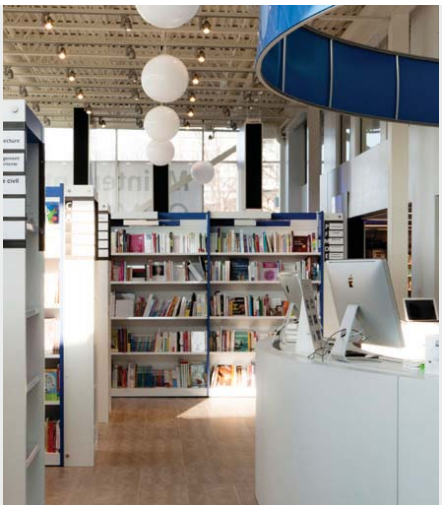
- Spécialisée dans toutes les disciplines enseignées à l'Université Laval, la Bibliothèque de l'établissement abrite près de six millions de documents variés : livres, périodiques, thèses, films, musique, cartes, atlas, statistiques, etc., en plus de donner accès à des milliers de ressources électroniques par son site Web.
- La Bibliothèque dispose d'une salle d'apprentissage actif qui favorise le travail collaboratif par sa configuration permettant aux enseignants d'interagir en tout temps avec leur groupe : tables ovales entourant le podium de contrôle de l'enseignant situé au centre de la pièce, murs de verre givré pour inscrire des notes, grand écran de projection à chaque table sur lequel les étudiants peuvent élaborer et transmettre leurs idées, et plus encore.
- Différents services sont également offerts : espaces culturels et de travail, formations, bibliothécaires-conseils, soutien aux études, consultations en bureautique ou en français écrit, etc.

RESTAURATION

- Presque tous les pavillons ont leurs comptoirs de restauration rapide et leurs cafés étudiants, qui offrent des mets variés à prix raisonnables.
- Il y a déjà quelques années, l'Université a entrepris un virage santé. Depuis, tous les comptoirs de restauration proposent un menu santé.

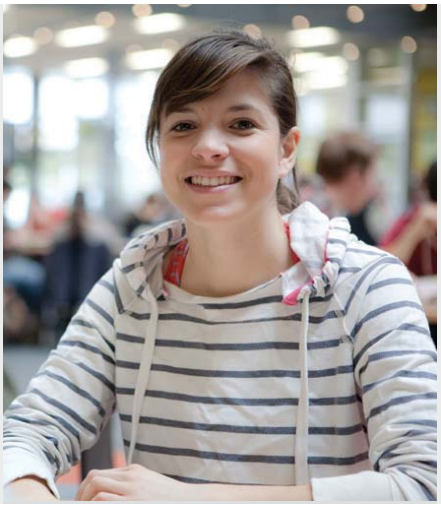
Par des étudiants, pour des étudiants

- Situés au pavillon Alphonse-Desjardins, un restaurant-bar (le Pub universitaire) et une halte-bouffe (Saveurs Campus) préparent des plats pour tous les goûts, de l'exotique au plus traditionnel. La cafétéria met l'accent sur les produits du terroir. Les menus sont axés sur la saine alimentation, ce qui inclut une offre végétarienne et végétalienne quotidienne.
- Le Fou ÆLIÉS, situé à la croisée des cafés-brûleries et des bistrots de quartier, est aussi un lieu de rassemblement convivial qui propose des repas légers.



LIBRAIRIE COOP ZONE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

Coop Zone est une coopérative de consommateurs de près de 80 000 membres qui répond aux besoins des étudiants de l'Université Laval. Dédiée au développement et à la diffusion des outils du savoir, elle offre tout ce dont vous aurez besoin au cours de l'année : manuels scolaires, livres, matériel et soutien informatique, produits Apple, papeterie, matériel d'artiste, sacs à dos, idées cadeaux et déco, le tout dans les plus grandes marques ! Devenir membre à vie vous permettra d'économiser.



CENTRE D'AIDE AUX ÉTUDIANTS

Un soutien pour votre réussite

Les professionnels du Centre d'aide aux étudiants vous offrent des services de soutien et de consultation en matière :

- d'orientation
- de réussite scolaire
- de bien-être psychologique
- de situations de handicap.

Attentif à votre devenir, le personnel met en place des conditions favorables à la persévérance et à la réussite dans votre cheminement universitaire en favorisant votre épanouissement personnel et scolaire, comme des consultations individuelles, des formations interactives, des exposés ou des ateliers.

aide.ulaval.ca

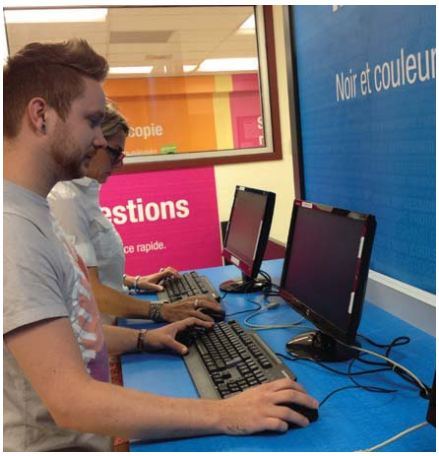
PAVILLON CENTRAL

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 placement
- le Service de reprographie
- des services bancaires
- un dépanneur
- un salon de coiffure
- une clinique médicale avec ou sans rendez-vous
- l'Imageothèque
- un service de location d'autos et de camions.

Bien d'autres services sont offerts sur le campus, dont un magasin de sport, une clinique de médecine dentaire et un service de garde facilitant la conciliation études-famille.

Imageothèque, pavillon Alphonse-Desjardins



Service de reprographie, pavillon Maurice-Pollack

Café étudiant Exocytose, pavillon Ferdinand-Vandry

UN ENSEIGNEMENT DE QUALITÉ

Les cours à distance sont les mêmes que ceux offerts sur le campus, mais sont présentés sous une forme adaptée à la formation à distance. Quelques cours ont été créés pour répondre aux besoins d'une clientèle externe particulière : organismes divers, associations professionnelles, entreprises, etc. Dans tous les cas, les cours sont sous la responsabilité de professeurs ou de chargés de cours de notre établissement, ce qui vous assure d'accéder à du contenu actualisé de qualité. Ces enseignants sont appuyés dans l'élaboration ou l'adaptation de leurs cours par du personnel spécialisé en formation à distance.

UN ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE PERSONNALISÉ

Même si vous disposez du matériel d'autoapprentissage le plus complet possible, vous n'êtes pas pour autant laissé à vous-même. Dans chaque cours, une personne assurant l'encadrement pédagogique vous accompagne tout au long de la session d'études. Selon la session et les cours auxquels vous êtes inscrits et selon le nombre de participants, cette personne peut être le professeur lui-même, un chargé de cours, un auxiliaire d'enseignement ou un formateur externe. Pour favoriser les échanges avec cette personne et avec les autres étudiants, la plupart des cours proposent des forums de discussion sur Internet.

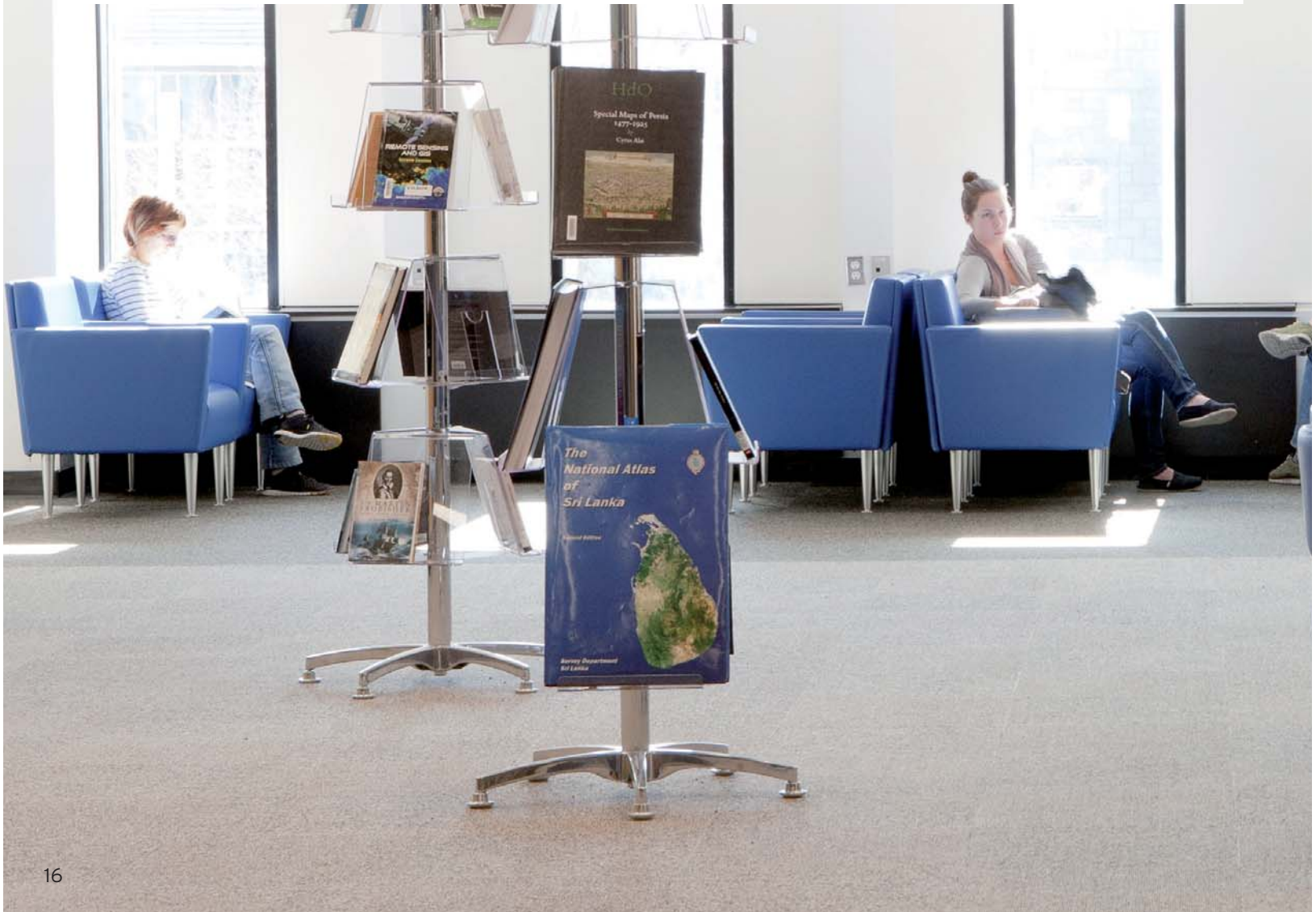
DES MODES DE COMMUNICATION VARIÉS

Que ce soit pour vous transmettre du contenu ou pour vous soutenir dans votre démarche d'apprentissage, plusieurs moyens sont employés :

- Pour le contenu : site Web, documents écrits, classe virtuelle, clips audio ou vidéo, animation, vidéoconférences;
- Pour l'encadrement : courrier électronique, forum de discussion, classe virtuelle, téléphone, clavardage, vidéoconférence.

La description de chaque cours mentionne quel canaux sont utilisés. Dans tous les cas, le courrier électronique est le principal outil de communication entre le professeur, la personne assurant l'encadrement et vous. Les appels téléphoniques faits dans le contexte d'un cours sont sans frais pour les personnes inscrites, sauf lorsque l'appel est acheminé à un répondeur. Vous pouvez alors, pour un coût minime, laisser un bref message de rappel.

Les cours qui s'appuient sur des émissions télévisées sont diffusés à raison d'une leçon par semaine durant les sessions d'automne et d'hiver, et de façon plus intensive durant la session d'été. Chacune des émissions est répétée plusieurs fois au cours de la semaine au réseau de télé-enseignement sur le câble (Canal Savoir) et sur le site Web du Canal Savoir, à **www.canal.qc.ca**.



UNE ÉVALUATION BIEN ÉQUILIBRÉE

Les cours à distance comportent des travaux à domicile (tests théoriques, exercices pratiques, problèmes à résoudre, rapports de visites ou d'entrevues, résumés ou synthèses, études de cas, etc.) et au moins un examen sous surveillance. Les avis de convocation aux séances d'examen sont déposés sur le site Web du Bureau de la formation à distance, à **www.distance.ulaval.ca**, environ une semaine avant la période d'examens. Ces séances sont tenues à Québec, sur le campus, et dans d'autres localités du Québec ou d'ailleurs.

BIBLIOTHÈQUES

Vous aurez accès à de la documentation numérique ou papier à la Bibliothèque de l'Université Laval ou dans les autres bibliothèques du Québec.

Documentation disponible à l'Université Laval :
Catalogue Ariane : **ariane2.bibl.ulaval.ca**

Après avoir cliqué sur le lien « Recherche avancée », entrez le thème de la documentation désirée. Raffinez la recherche en sélectionnant le type de documents (ex. : livres ou périodiques électroniques).

Accès aux autres bibliothèques du Québec :
Colombo : **www.bibl.ulaval.ca/services/pret-entre-bibliotheques**

Colombo est un système de recherche et de demande de documents provenant des bibliothèques universitaires du Québec (entente de la CREPUQ).

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
Un diplôme d'études collégiales du Québec (DEC) ou un diplôme jugé équivalent constitue l'exigence minimale d'admission aux programmes de 1er cycle.

Les candidats non titulaires d'un DEC, mais répondant aux critères de candidat adulte peuvent aussi être admissibles, sous certaines conditions. Visitez **ulaval.ca/adultes**.

Candidats canadiens hors Québec ou candidats étrangers
Si vous avez effectué vos études à l'extérieur du Québec, vous pourriez être admissible aux programmes de 1er cycle sous certaines conditions. Vous devez être titulaire d'un diplôme sanctionnant au moins 13 années de scolarité ou d'un diplôme préuniversitaire terminal totalisant 12 années de scolarité. Dans ce dernier cas, une année préparatoire sera ajoutée.

Pour en savoir plus, visitez **ulaval.ca/admission,** sous l'onglet **« Découvrez les exigences d'admission »**.

Exigences particulières d'admission
En plus du DEC, certains programmes ont des critères d'admission particuliers portant notamment sur la réussite de cours préalables du collégial. Consultez les exigences particulières dans la description de chaque programme.

Vous trouverez aussi un certain nombre de programmes dits contingentés ou à capacité d'accueil limitée. Ce sont des programmes pour lesquels le nombre de demandes d'admission est généralement supérieur au nombre de places disponibles. Pour ces programmes, seuls les candidats présentant le meilleur dossier scolaire sont admis.

3 Rassemblez les documents requis

Les documents à transmettre peuvent être différents selon le profil que vous choisissez et le programme visé. À l'exception de certains programmes, les candidats québécois actuellement inscrits aux études collégiales n'ont que le formulaire électronique à remplir.

Consultez la section **ulaval.ca/admission** et la page Web de votre programme, sous l'onglet **« Description officielle »** pour obtenir 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 un maximum de deux choix de programmes contingentés. Ces 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 en accédant à la zone sécurisée de Capsule à l'adresse **www.capsule.ulaval.ca**, en choisissant l'onglet **« Admission »**, puis en cliquant sur **« Dossier de candidature »**. Par la suite, vous devrez tout de même acheminer vos documents officiels par la poste.

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.

CHEMINEMENT DE VOTRE DEMANDE

PROGRAMMES CONTINGENTÉS

Pour les programmes contingentés, les dates limites pour la réception de votre demande d'admission sont :

- Le **1er mars** si vous souhaitez entreprendre vos études à l'automne (le **15 janvier** pour les candidats ayant entrepris des études universitaires et qui désirent commencer un doctorat de 1er cycle en médecine);
- Le **1er novembre** si vous souhaitez entreprendre des études à la session d'hiver.

Dès que votre choix est fait, déposez votre demande sans attendre !

PROGRAMMES NON CONTINGENTÉS

Admission régulière

Pour les programmes non contingentés, les dates pour l'admission sont :

Session d'automne : **1er mars**

Session d'hiver : **1er novembre**

Session d'été : **1er avril**

Admission tardive

Pour les programmes non contingentés, il est possible de déposer une demande d'admission après la date fixée pour l'admission régulière. Toutefois, le choix de cours et de programmes est plus limité. Vous pouvez vérifier la liste des programmes encore ouverts après l'admission régulière à **ulaval.ca/futursetudiants**.

DÉCISIONS POSSIBLES

Offre d'admission définitive

Si vous répondez à toutes les exigences du programme visé avec preuves officielles à l'appui, l'offre d'admission transmise est définitive.

Offre d'admission conditionnelle

Si votre candidature est jugée admissible, mais que vous n'avez pas fourni la preuve officielle que vous répondez à toutes les exigences d'admission, l'offre d'admission est conditionnelle. Ce sera notamment le cas si vous n'avez pas terminé votre DEC au moment où vous déposez votre demande d'admission.

Refus

L'Université Laval vous informe de la raison du refus à votre demande d'admission dans un programme visé. Vous avez alors la possibilité de déposer une autre demande pour un programme encore ouvert à l'admission, sous réserve de satisfaire aux conditions du programme visé.

CALENDRIER DE DÉCISION

Si votre dossier complet a été reçu dans les délais requis, la décision prise par l'Université Laval vous sera transmise :

- Au plus tard le 15 mai si votre demande vise la session d'automne;
- Au plus tard le 1er décembre si votre demande vise la session d'hiver;
- Au plus tard à la mi-avril si votre demande vise la session d'été.

L'offre d'admission est valable pour la session demandée seulement. Vous devrez répondre à cette offre d'admission le plus tôt possible.

DROITS DE SCOLARITÉ ET BUDGET

DROITS DE SCOLARITÉ POUR ÉTUDIANTS INSCRITS AU 1ER CYCLE

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 au montant de 81 $ par mois, soit 972 $ 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. Ces frais n'incluent pas le matériel scolaire.

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

2016-2017					
	Étudiants québécois	**Étudiants canadiens non résidents du Québec**	**Étudiants étrangers[1]**	**Étudiants étrangers[2]**	**Étudiants étrangers[3]**
1 cours (3 crédits)	301,50 $	791,46 $	1849,47 $	1662,99 $	2004,27 $
1 session à temps complet (15 crédits)	1472,13 $	3921,93 $	9211,98 $	8279,58 $	9985,98 $
1 année universitaire (30 crédits)	2944,26 $	7843,86 $	18423,96 $	16559,16 $	19971,96 $
Assurance maladie et hospitalisation	-	-	972 $/an	972 $/an	972 $/an
Demande d'admission	80 $	80 $	80 $	80 $	80 $
Demande du Certificat d'acceptation du Québec (CAQ)	-	-	110 $	110 $	110 $
Permis d'études au Canada	-	-	150 $	150 $	150 $
Logement et repas	10300 $	10300 $	10300 $	10300 $	10300 $
Dépenses liées aux études et aux dépenses personnelles (livres, frais de transport, vêtements, etc.)	3700 $	3700 $	3700 $	3700 $	3700 $
Total à prévoir (pour une année)	17024,26 $	21923,86 $	33735,96 $	31871,16 $	35283,96 $

Les montants publiés ici sont ceux qui sont en vigueur pour l'année universitaire 2016-2017. Ces frais sont approximatifs et sont modifiables sans préavis. Pour vous assurer des coûts exacts, consultez le **ulaval.ca/droitsscolarite**.

Selon une entente établie entre le Québec et la France, les étudiants de nationalité française bénéficient des droits scolarité accordés aux étudiants canadiens non résidents du Québec.

[1] Programmes de médecine dentaire, de spécialités non médicales en santé, de sciences infirmières, de pharmacie, d'architecture et de design de l'environnement, d'agriculture, de foresterie et de géodésie, des beaux-arts, de cinéma et de photographie, de musique et de médecine.

[2] Programmes de sciences humaines et sociales, de géographie, d'éducation, d'éducation physique et de lettres.

[3] Programmes de sciences pures, de mathématiques, de génie, d'informatique, d'administration et de droit.

SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

TABLEAU DES PROGRAMMES

LÉGENDE

- ● Programme offert
- ■ Programme contingenté ou à capacité d'accueil limitée
- **D** Programme offert à distance
- ★ Nouveau programme

PAGES	PROGRAMMES	1er cycle: Baccalauréat	1er cycle: Certificat	1er cycle: Doctorat de 1er cycle	2e et 3e cycles: DESS	2e et 3e cycles: Maîtrise professionnelle	2e et 3e cycles: Maîtrise recherche	2e et 3e cycles: Doctorat
	Agriculture, alimentation et société PROGRAMME UNIQUE				● ★			
24	Agroéconomie PROGRAMME UNIQUE	●					●	●
	Agroéconomie - consommation PROGRAMME UNIQUE						●	
28	Agronomie - agronomie générale PROGRAMME UNIQUE	●						
32	Agronomie - productions animales PROGRAMME UNIQUE	●						
36	Agronomie - productions végétales PROGRAMME UNIQUE	●						
40	Agronomie - sols et environnement PROGRAMME UNIQUE	●						
	Biologie végétale					●	●	●
	Développement rural intégré PROGRAMME UNIQUE				●			
	Génie agroalimentaire PROGRAMME UNIQUE						●	
44	Génie agroenvironnemental PROGRAMME UNIQUE	●						
48	Génie alimentaire PROGRAMME UNIQUE	●						
64	Horticulture et gestion d'espaces verts		● D					
52	Nutrition	● ■					●	●
	- Alimentation fonctionnelle et santé				● D			
	Pratique de première ligne en nutrition				● ★			
65	Productions animales		● D					
	Sciences animales						●	●
56	Sciences de la consommation PROGRAMME UNIQUE	●						
66	- Gestion de la relation consommateur PROGRAMME UNIQUE		● ★ D					
	Sciences des aliments PROGRAMME UNIQUE					●	●	●
	- Microbiologie alimentaire						● ★	● ★
60 et 67	Sciences et technologie des aliments PROGRAMME UNIQUE	●	● D					
	Sols et environnement PROGRAMME UNIQUE					●	●	●

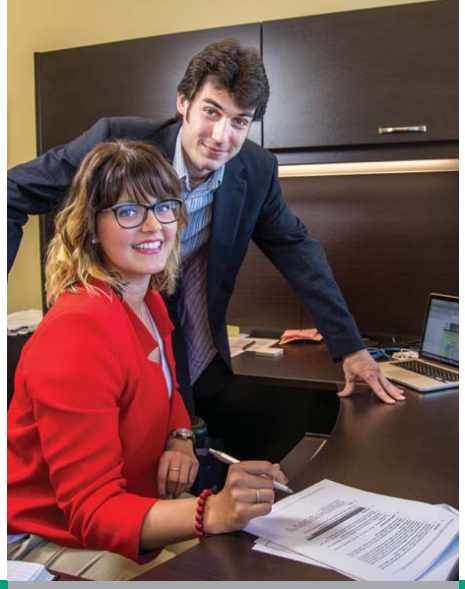
NOS MICROPROGRAMMES

Agriculture biologique
Agroéconomie – distribution alimentaire
Alimentation et nutrition
Perfectionnement des diététistes/nutritionnistes
Sciences et technologies des aliments – sécurité des aliments
Sciences et technologies des aliments – technologie alimentaire et nouveaux aliments
Nutrition – alimentation fonctionnelle et santé (2e cycle)

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES • ADMINISTRATION ET GESTION • SCIENCES SOCIALES

Baccalauréat en AGROÉCONOMIE



120 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Cette formation multidisciplinaire vous permettra d'acquérir des compétences en économie appliquée, en gestion et développement des entreprises, en agronomie, en commercialisation des produits agricoles et en politiques agricoles. Vous aurez les compétences nécessaires pour intervenir tout au long de la chaîne agroalimentaire, de la production à la consommation, en passant par la transformation, la gestion des approvisionnements, la distribution et le commerce international.

Stages et formation pratique

Ce programme comporte deux stages obligatoires rémunérés de six crédits chacun.

Dès le premier été suivant le début de vos études, vous ferez un stage en entreprise agricole. Au cours du troisième été, vous aurez la chance de faire un stage professionnel dans une entreprise ou une institution du secteur. Vous pourrez aussi réaliser en cours à option, un stage international en agroalimentaire soit dans un pays développé ou dans un pays en développement, selon vos intérêts.

Le parcours prévu, combinant études et stages, vous permettra de réaliser votre baccalauréat en trois ans et demi plutôt qu'en quatre ans.

Des visites en entreprise, des études de cas et des travaux pratiques vous prépareront également à la vie professionnelle.

La vie étudiante riche en activités liées au secteur professionnel contribue aussi à la préparation au marché du travail.

VOTRE AVENIR

En tant qu'agroéconomiste, vous analyserez des situations, diagnostiquerez des problèmes, proposerez des plans d'action et effectuerez des suivis. Vous pourrez assumer différentes fonctions liées à l'analyse et au conseil en économie et en gestion agroalimentaires ou occuper un poste de direction.

Ce programme donne accès à l'examen d'admission de l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ) et est reconnu partout au pays. La pénurie d'agroéconomistes se traduit par un excellent taux de placement, un salaire très compétitif et une progression rapide en emploi.

Professions

- Conseiller en financement agricole
- Gestionnaire d'entreprise
- Analyste du secteur agroalimentaire
- Conseiller en gestion agricole
- Agent de développement

Employeurs

- Entreprises agricoles et agroalimentaires
- Entreprises de service-conseil
- Institutions bancaires
- Organismes de mise en marché
- Organismes gouvernementaux

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment en agroéconomie et en développement rural intégré.

Particularités et attraits

- cd Certains cours offerts à distance
- db DEC-BAC
- p Passerelle
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Gestion de l'entreprise agricole
- Microéconomie appliquée
- Politiques agricoles
- Commerce agroalimentaire et institutions internationales
- Production laitière, avicole, porcine, ovine, caprine ou de viande bovine

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Se passionner pour l'agriculture et pour l'industrie agroalimentaire. Aimer les chiffres, l'analyse et la résolution de problèmes. Aimer optimiser et rentabiliser les productions. Aimer les responsabilités. Avoir des habiletés en mathématiques. Posséder une bonne capacité d'analyse et de synthèse ainsi que des aptitudes pour la communication. Être pragmatique.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international - sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA, NYB ou Mathématiques 103-77, 203-77 ou Mathématiques 103-RE, 203-RE Chimie NYA (ou 101) Biologie NYA (ou 301)

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

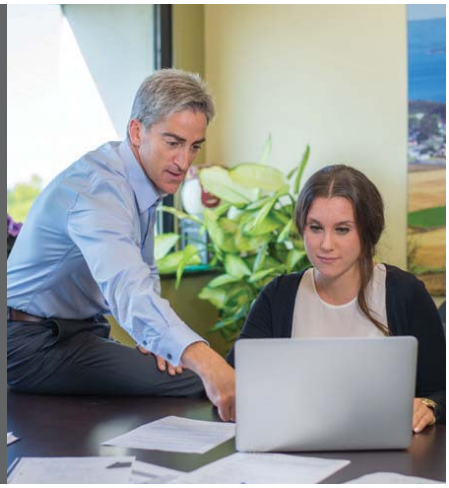
Saviez-vous que...

L'agroéconomiste est un professionnel fort recherché ?

Le dernier sondage réalisée par le ministère de l'Éducation en 2013 auprès des diplômés révèle qu'environ 20 mois après l'obtention de leur diplôme, les agroéconomistes touchaient un salaire moyen de 1087 $ par semaine, soit 56 524 $ par année.

Personne n'était au chômage et tous travaillaient ou poursuivaient des études dans leur domaine.

Ce n'est pas étonnant si l'on considère que le secteur bioalimentaire - de la terre à la table – représente 7 % du PIB du Québec. Il emploie 483 000 personnes ou 11,8 % de tous les Québécois actifs. Il en faut des gestionnaires et des analystes qualifiés pour veiller sur un tel secteur !



ALEXIS CADIEUX-GAGNON

Diplômé en agroéconomie

« Ma formation en agroéconomie m'a permis d'avoir une vue d'ensemble du secteur agroalimentaire pour ensuite faire un choix professionnel éclairé. Ce programme d'études permet de toucher autant à l'économie et à l'agronomie qu'à la politique et au marketing, ce qui m'a bien outillé pour ma carrière. Démarrer ma carrière dans la fonction publique québécoise comme conseiller en transformation alimentaire et en mise en marché m'a permis de mieux comprendre la réalité des entreprises de transformation et de les accompagner dans leurs projets. Mon implication dans l'Association générale des étudiants en agroéconomie (AGÉA) a été bénéfique pour mon parcours professionnel puisque le réseau personnel et professionnel que j'y ai développé a facilité mon accompagnement auprès de la clientèle. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (90 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
AGC-1000	Commercialisation alimentaire I	3
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGC-1002	Visites agroalimentaires	3
AGC-1010	Méthodologie en agroéconomie	3
BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
AGC-2500	Stage en entreprise agricole I	1
AGC-2501	Stage en entreprise agricole II	5
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3
STA-1900	Sciences des aliments I	3
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole I	3
AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
AGC-2003	Statistiques appliquées en agroalimentaire	3
AGC-2004	Organismes d'intervention	3
AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
AGC-3001	Marchés et prix agroalimentaires	3
AGC-3500	Stage professionnel I	1
AGC-4000	Politiques agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle et organisations agroalimentaires	3
AGC-3501	Stage professionnel II	5
AGC-4001	Évolution de la pensée économique	3
AGC-4002	Organisation industrielle de l'agroalimentaire	3
AGC-4003	Commerce agroalimentaire et institutions internationales	3

Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

FOR-2206	Acériculture	3
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3

Un cours de la règle 1 peut être autorisé sur demande.

Autres exigences (30 crédits)

Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

ALN-2020	Intermediate English II	3
COM-1005	Communication scientifique	3
DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3

Note : L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675 et plus) lors du test de l'École de langues n'est pas dans l'obligation de suivre un cours de langue, mais il peut choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou suivre des cours d'une autre langue moderne. L'étudiant doit atteindre le niveau Intermediate English II pour compléter son programme.

Règle 2) Choisir 24 crédits parmi les suivants :

Gestion agricole et finance

AGC-2100	Initiation à la fiscalité agricole	3
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
AGC-3110	Stage en agriculture tropicale	6
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3
ECN-1030	Institutions et marchés financiers	3
GSF-1000	Finance	3
GSF-2102	Finance corporative	3
GSF-3101	Introduction aux produits dérivés	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3

Économie et politique

AGC-2101	Principes économiques des coopératives agroalimentaires	3
AGC-3100	Développement rural et Tiers-Monde	3
ECN-1140	Énergie et problèmes économiques internationaux	3
ECN-2010	Théorie macroéconomique I	3
ECN-3000	Introduction à l'économétrie	3
POL-1004	Les idées politiques de la Grèce à l'aube de la modernité	3
POL-1005	Introduction aux relations internationales	3
POL-2001	Méthodes qualitatives	3

Marketing et distribution

GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-2104	Distribution et entreposage	3
GSO-3103	Ingénierie de la chaîne logistique	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MRK-2101	Marketing des commerces de détail	3
MRK-2102	Comportement du consommateur	3
MRK-3101	Marketing international	3
MRK-3105	Études de marché	3

Stage international

AGC-2502	Stage international en agroalimentaire	3

Profil entrepreneurial (12 crédits)

1) Choisir les 9 crédits suivants :

ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3

Pour compléter les 12 crédits du profil entrepreneurial, l'étudiant doit réussir 3 crédits parmi les cours de la règle 2 de la section « Autres exigences ».

Profil international (12 à 18 crédits)

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGROÉCONOMIE

Conseiller en financement

- Élabore un portrait financier de l'entreprise indiquant sa performance et sa situation financière.
- Analyse les demandes de financement faites par les producteurs agricoles aux gouvernements et aux institutions financières.
- Évalue l'évolution de l'entreprise en collectant différentes données financières et de placements et en les étudiant.
- Prédit les rendements et les tendances des investissements.
- Suit l'actualité de son secteur d'activité.

Gestionnaire d'entreprises agricoles ou agroalimentaires

- Coordonne les différentes fonctions de gestion dans l'entreprise (technique, financière, ressources humaines, mise en marché…).
- Prend les décisions quotidiennes et stratégiques.

Analyste du secteur agroalimentaire

- Observe les tendances du marché et les fluctuations économiques.
- Analyse des secteurs de production.
- Contribue à l'élaboration des politiques.
- Élabore et évalue les programmes.
- Analyse la situation économique d'une région ou d'une politique commerciale en particulier.
- Collecte et étudie différentes données et statistiques du marché international.
- Conseille les entreprises privées ou publiques au sujet des stratégies ou politiques reliées au commerce international.

Conseiller en gestion agricole

- Analyse la situation économique et financière des entreprises du secteur agricole.
- Conseille les producteurs agricoles dans le but d'améliorer la planification, le financement et la gestion de leur production ainsi que la mise en marché et la commercialisation de leurs produits.
- Étudie l'évolution des marchés agricoles.
- Conseille l'entreprise au sujet de la rentabilité, de la mise en marché et de la diversification des produits qu'elle offre.
- Exerce un rôle conseil dans le démarrage et le transfert d'entreprise.

Agent de développement

(au Québec ou à l'international)

- Établit des liens de collaboration avec les intervenants et acteurs régionaux.
- Analyse les besoins des milieux et des intervenants en matière d'outils de développement.
- Fournit des conseils stratégiques sur des dossiers socioéconomiques.
- Conçoit et élabore des outils de vulgarisation sur des sujets de développement.
- Développe des liens de collaboration et de partenariat avec d'autres organismes de développement sur les questions de développement territorial et rural.

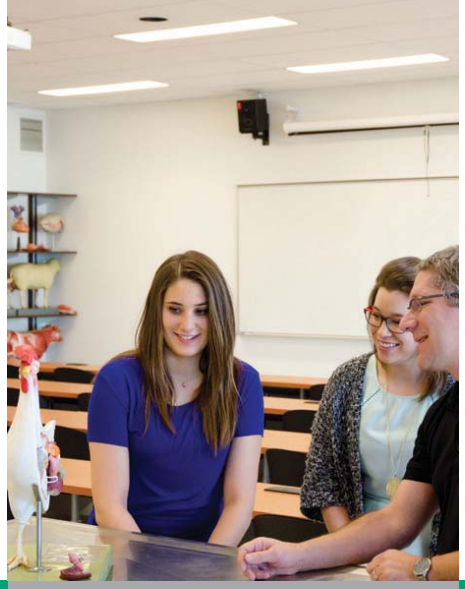
Formateur et communicateur spécialisé

- Enseigne l'agroéconomie dans les programmes agricoles.
- Recueille des informations, les vérifie et les rend accessibles au public par différents médias (journaux, radio, télé…).

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

Baccalauréat en AGRONOMIE – AGRONOMIE GÉNÉRALE



120 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce baccalauréat fera de vous un agronome généraliste possédant une vision globale des systèmes de production agricole, une compréhension de la réalité agricole et d'excellentes aptitudes en communication. Il vous permettra de fournir des services-conseils dans les trois champs agronomiques principaux, soit les sols et l'environnement, les productions végétales et les productions animales. Le tout sera appuyé par une formation en économie et en gestion.

Vous étudierez le développement, l'adaptation, la diffusion et la vulgarisation de méthodes de production agricole. Vous acquerrez les compétences pour assurer des pratiques durables par l'évaluation de projets d'aménagement de sols, de cultures et d'élevages et l'application du cadre réglementaire en productions agricoles. Vous étudierez la mise en marché de produits agricoles et agroalimentaires.

Le programme comporte une formation commune en économie et en gestion ainsi que dans les trois champs agronomiques principaux, soit les sols et l'environnement, les productions végétales et les productions animales.

Stages et formation pratique

Au cours de vos études, vous ferez 2 stages obligatoires rémunérés d'au moins 12 semaines chacun, le premier en production agricole et le deuxième en milieu professionnel. Lors de ce dernier, vous serez encadré par un agronome d'expérience et vous réaliserez des actes agronomiques sous sa supervision.

Plusieurs cours comportent des études de cas, des travaux pratiques ou des visites d'entreprises qui contribueront à bien vous préparer à la vie professionnelle.

VOTRE AVENIR

Vous serez appelé à intervenir en milieux agricole, urbain et périurbain. Vous appliquerez, communiquerez, vulgariserez, enseignerez ou développerez des principes, des lois et des procédés de l'agriculture. Vous serez à même d'assumer différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

Ce programme donne accès à l'examen d'admission de l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ).

Professions

- Conseiller agricole
- Gestionnaire ou exploitant d'entreprise
- Gestionnaire de programme et de projet
- Agent de développement
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de service-conseil
- Regroupements de producteurs agricoles
- Organismes gouvernementaux ou paragouvernementaux
- Entreprises agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment en biologie végétale, en sciences animales, en sols et environnement et en agroforesterie.

Particularités et attraits

- cd Certains cours à distance
- db DEC-BAC
- pm Passage intégré à la maîtrise
- p Passerelle
- di Profil distinction
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- r Profil recherche
- ii Stage international et interculturel
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Productions végétales durables
- Productions animales durables
- Gestion de l'entreprise agricole
- Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles
- Stage professionnel en agronomie

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca
fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer la nature et les sciences. Vouloir appliquer les sciences afin d'analyser et de résoudre des problèmes. Être polyvalent, aimer transmettre des connaissances et conseiller les gens. Avoir de la facilité à communiquer et à travailler en équipe. Être autonome et savoir faire preuve d'initiative.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS:

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international - sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA ou Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE Physique NYA (ou 101) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) Biologie NYA (ou 301)
L'étudiant doit choisir une des quatre majeures du baccalauréat en agronomie au moment de l'admission. Le candidat indécis quant au choix de la majeure doit présenter sa demande en agronomie générale. Il aura la possibilité de changer de majeure en début de programme.	
Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.	

Saviez-vous que...

La Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation (SAAC) est un salon portant sur le domaine de l'agroalimentaire destiné au grand public ? En plus d'être le plus grand salon étudiant au Canada, il s'agit d'une belle organisation par laquelle le développement de plusieurs compétences survient. Les étudiantes et étudiants de tous les programmes qui travaillent dans ce contexte en sortent avec une expérience très enrichissante. Travailler avec des partenaires du secteur agroalimentaire procure de bons contacts, mais suscite également de belles occasions d'acquérir des connaissances professionnelles. En savoir plus: **saac.fsaa.ulaval.ca**.

GENEVIÈVE GAGNON

Agronomie - productions végétales

« J'ai choisi de devenir agronome parce que ce secteur m'a toujours attirée et la possibilité de travailler à l'extérieur me plaisait énormément. Aujourd'hui, je suis représentante en productions végétales et je confirme que le programme d'agronomie a su me fournir les ressources nécessaires pour amorcer ma carrière. J'ai opté pour le profil international, ce qui m'a permis d'étudier une session au Mexique... Une expérience mémorable ! De plus, la FSAA offre un environnement très enrichissant : Je peux dire qu'en participant à la SAAC chaque année et en m'impliquant dans les divers évènements sociaux, j'ai eu de très belles années d'études ! »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (66 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3
Agronomie générale (3 crédits)		
PLG-3100	Séminaire en phytologie	3
SAN-3100	Séminaire en sciences animales	3
SLS-3100	Séminaire en sols	3

Autres exigences (51 crédits)

Règle 1) Choisir 6 à 12 crédits parmi les suivants :		
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
Règle 2) Choisir 6 à 12 crédits parmi les suivants :		
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3
Règle 3) Choisir 6 à 12 crédits parmi les suivants :		
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
Règle 4) Choisir 0 à 18 crédits parmi les suivants :		
Productions animales		
SAN-2200	Principes d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3
Productions végétales		
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
BIO-2901	Phytopathologie	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
Sols et environnement		
GMT-1005	Fondements des systèmes d'information géographique	3
DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3001	Drainage	2
GAE-3007	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3008	Irrigation	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 5) Choisir 0 à 9 crédits parmi les suivants :		
Agriculture écologique et biologique		
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3
Productions animales		
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
Productions végétales		
AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3
AGF-4013	Visites agroforestières	3
AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-2103	Hebier - bryophytes	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
Socioéconomique agroalimentaire		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
AGC-3100	Développement rural et Tiers-Monde	3
AGC-3110	Stage en agriculture tropicale	3
Sols et environnement		
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
Autres cours		
AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Introduction à la science des aliments	3
L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les 2 cours suivants :		
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
Règle 6) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :		
Stages professionnels		
AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6

Règle 7) 3 crédits

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues doit choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou un cours dans une langue moderne.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 8) Choisir 6 crédits parmi les suivants:		
DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
BIO-1910	Écologie et pollution	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
ENT-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
GGR-1005	Géographie humaine: populations, environnement, développement	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
SOC-2114	Environnement et société	3
PHI-1900	Principes de logique	3
ANL-3905	English for academic purposes	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-1000 ainsi qu'un des cinq cours suivants: MNG-2003, MNG-2108, MNG-4144, MNG-4145 ou MNG-4146.

Profil entrepreneurial (12 crédits)

ENT-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:		
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3

Profil international (12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Profil recherche (12 crédits)

AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:		
AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3
Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants:		
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome généraliste

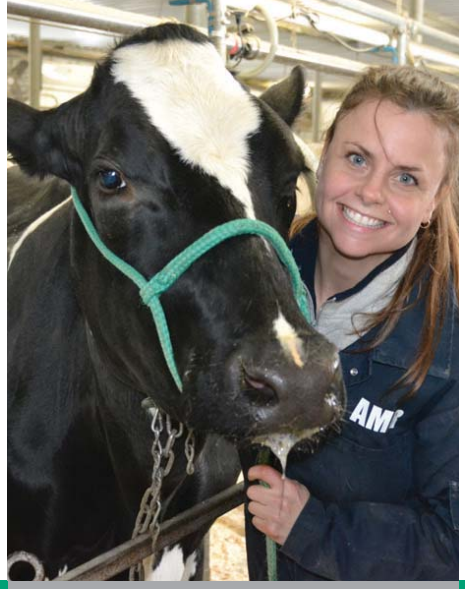
- Conseille et informe les agriculteurs sur l'aménagement et sur l'exploitation des sols, sur les productions végétales et sur l'élevage des animaux.
- Détermine les causes des problèmes vécus par les producteurs agricoles et propose des solutions adaptées à leur situation particulière.
- Propose des biens, des services et des pratiques adaptés aux besoins de ses clients, puis réalise l'analyse des résultats obtenus et fait le suivi de ses recommandations.
- Met au point, adapte et fait la promotion des méthodes assurant le développement durable des entreprises du secteur agroalimentaire dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Évalue les caractéristiques technico-économiques, sociales et environnementales d'un projet d'aménagement des sols, de culture ou d'élevage, y compris la mise en marché des produits et la valorisation des résidus de culture et d'élevage.

Offre de cours sujette à changement.

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

Baccalauréat en AGRONOMIE – PRODUCTIONS ANIMALES



120 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce baccalauréat fera de vous un expert-conseil en alimentation, en génétique, en reproduction et en conduite d'élevage à la ferme. Vous veillerez au bien-être des animaux et à la production d'aliments sains dans le respect de l'environnement.

Vous apprendrez à intervenir efficacement dans une diversité de domaines : développement et application de programmes alimentaires ou de gestion d'élevage; commercialisation des animaux, de leurs produits et de leurs sous-produits; amélioration génétique; application des politiques agricoles; etc.

Le programme comporte une formation commune en économie et en gestion ainsi que dans les trois champs agronomiques principaux, soit les sols et l'environnement, les productions végétales et les productions animales. La spécialisation en productions animales vous fera acquérir davantage de compétences en sciences animales ainsi que dans plusieurs productions au choix.

Stages et formation pratique

Au cours de vos études, vous ferez 2 stages obligatoires rémunérés d'au moins 12 semaines chacun, le premier en production agricole et le deuxième en milieu professionnel. Lors de ce dernier, vous serez encadré par un agronome d'expérience et vous réaliserez des actes agronomiques sous sa supervision.

Plusieurs cours comportent des études de cas, des travaux pratiques ou des visites d'entreprises qui contribueront à bien vous préparer à la vie professionnelle.

VOTRE AVENIR

Comme agronome, vous observerez les systèmes d'élevage, analyserez des données pour poser un diagnostic et établir des recommandations, et en ferez le suivi auprès des producteurs agricoles.

Vous serez à même d'assumer différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

Ce programme donne accès à l'examen d'admission de l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ).

Professions

- Conseiller agricole
- Gestionnaire ou exploitant d'entreprise
- Gestionnaire de programme et de projet
- Agent de développement
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

- Cabinets de consultation d'agronomes
- Entreprises agricoles
- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de service-conseil
- Regroupements de producteurs agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment en sciences animales, en microbiologie agroalimentaire et en développement rural intégré.

Particularités et attraits

- cd Certains cours à distance
- db DEC-BAC
- pm Passage intégré à la maîtrise
- p Passerelle
- di Profil distinction
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- r Profil recherche
- ii Stage international et interculturel
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Comportement et bien-être animal
- Alimentation animale
- Amélioration et génétique animales
- Physiologie de la reproduction
- Production laitière
- Stage professionnel en agronomie

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer la nature et les sciences. Vouloir appliquer les sciences afin d'analyser et de résoudre des problèmes. Être polyvalent, aimer transmettre des connaissances et conseiller les gens. Avoir de la facilité à communiquer et à travailler en équipe. Être autonome et savoir faire preuve d'initiative.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international – sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA ou Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE Physique NYA (ou 101) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) Biologie NYA (ou 301)

L'étudiant doit choisir l'une des quatre majeures du baccalauréat en agronomie au moment de l'admission. Le candidat indécis quant au choix de la majeure doit présenter sa demande en agronomie générale. Il aura la possibilité de changer de majeure en début de programme.

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

Saviez-vous que...

Vous pouvez vous investir dans l'organisation d'activités sociales en sciences animales ou y participer ? Le Club de Zootechnie organise diverses activités pour permettre aux étudiants et étudiantes de parfaire leurs connaissances ou simplement pour satisfaire leur curiosité. Que ce soit par des visites, de petits voyages ou des conférences, il présente la plus grande variété de productions possibles aux étudiants de la Faculté.

PASCALE MAHEU

Agronomie – productions animales

« J'ai choisi le baccalauréat en agronomie, concentration productions animales, puisque j'ai une véritable passion pour les animaux, et ce, depuis mon jeune âge. Je voulais un emploi qui me permettrait de les côtoyer et d'être en contact avec des producteurs au jour le jour. Aujourd'hui, je suis conseillère en production laitière chez Lactech. Je rencontre des producteurs au quotidien et je les conseille en ce qui a trait à l'alimentation et à la régie, par exemple. Chaque jour est différent et c'est ce qui me motive.

Ce que je retiens de mon passage à la FSAA, ce sont les professeurs passionnés qui sont toujours prêts à nous raconter leurs expériences et répondre à nos questions et l'esprit d'une grande famille entre les étudiants. Tout le monde s'y connaissait et on se côtoyait couramment durant les multiples activités de la Faculté. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (66 crédits)		
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3
Production animale (21 crédits)		
SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2200	Principes d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3
SAN-3100	Séminaire en sciences animales	3
Autres exigences (33 crédits)		
Règle 1) Choisir 9 à 18 crédits parmi les suivants :		
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3
Règle 2) Choisir 0 à 12 crédits parmi les suivants :		
Agriculture écologique et biologique		
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3
Productions animales		
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'enteprise porcine	3
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
Productions végétales		
AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3
AGF-4013	Visites agroforestières	3
AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
BIO-2901	Phytopathologie	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2103	Herbier - bryophyte	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
Socioéconomique agroalimentaire		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
AGC-3100	Développement rural et Tiers-Monde	3
AGC-3110	Stage en agriculture tropicale	3
Sols et environnement		
DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3007	Drainage	2
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3
Autres cours		
AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Introduction à la science des aliments	3
L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants :		
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :		
Stages professionnels		
AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
Règle 4) 3 crédits		
Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues doit choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou un cours dans une autre langue moderne.		
Règle 5) Choisir 6 crédits parmi les suivants :		
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
BIO-1910	Écologie et pollution	3
COM-1005	Communication scientifique	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
GGR-1005	Géographie humaine : populations, environnement, développement	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
PHI-1900	Principes de logique	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
SOC-2114	Environnement et société	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-1000 ainsi qu'un des cinq cours suivants : MNG-2003, MNG-2108, MNG-4144, MNG-4145 ou MNG-4146.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Profil entrepreneurial (12 crédits)		
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
Profil international (12 à 18 crédits)		
Profil distinction (12 crédits)		
Profil recherche (12 crédits)		
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3
Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome en productions animales

- Réalise des visites d'élevage, analyse et interprète les données technico-économiques avant de proposer des solutions afin d'améliorer et de rentabiliser les productions animales.
- Propose aux producteurs des biens, des services et des pratiques en lien avec la conduite des élevages en ce qui a trait à la productivité, à la rentabilité, à l'amélioration génétique, à la reproduction, à l'alimentation et à la conduite des élevages, au bien-être animal, à la qualité des produits, à leur mise en marché et à la gestion des fumiers.
- Prépare et fait le suivi des programmes d'amélioration génétique, de conduite d'élevage, d'alimentation et de gestion des fumiers dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Veille au respect de l'environnement par l'analyse des fumiers, le calcul des bilans alimentaires et l'amélioration des programmes alimentaires.

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

Baccalauréat en AGRONOMIE – PRODUCTIONS VÉGÉTALES

120 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

L'agronome en productions végétales contribue à la qualité de vie des citoyens par son apport scientifique aux productions végétales à des fins alimentaires, ornementales ou industrielles en utilisant rationnellement les sols et les ressources naturelles.

Il cherche à optimiser les productions végétales tout en conservant les ressources biologiques et biophysiques du milieu dans une perspective de développement durable. Ce champ d'activité est intimement lié à celui de l'agroenvironnement.

Le programme comporte une formation commune en économie et en gestion ainsi que dans les trois champs agronomiques principaux, soit les sols et l'environnement, les productions végétales et les productions animales. Cette formation spécialisée vous initiera à la biologie végétale ainsi qu'à plusieurs productions au choix.

Stages et formation pratique

Au cours de vos études, vous ferez 2 stages obligatoires rémunérés d'au moins 12 semaines chacun, le premier en production agricole et le deuxième en milieu professionnel. Lors de ce dernier, vous serez encadré par un agronome d'expérience et vous réaliserez des actes agronomiques sous sa supervision.

Plusieurs cours comportent des études de cas, des travaux pratiques ou des visites d'entreprises qui contribueront à bien vous préparer à la vie professionnelle.

VOTRE AVENIR

Vous vous intéresserez aux grandes cultures et aux productions maraîchères, fruitières et ornementales. Vous interviendrez lors des activités préalables aux cultures et lors de la gestion des productions jusqu'à la mise en marché des produits. Vous serez à même d'assurer différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

Ce programme donne accès à l'examen d'admission de l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ).

Professions

- Conseiller agricole
- Gestionnaire ou exploitant d'entreprise
- Gestionnaire de programme et de projet
- Agent de développement

Employeurs

- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de service-conseil
- Regroupements de producteurs agricoles
- Organismes gouvernementaux ou paragouvernementaux
- Entreprises agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment en biologie végétale, en agroforesterie, en sols et environnement et en développement rural intégré.

Particularités et attraits

- cd Certains cours à distance
- db DEC-BAC
- pm Passage intégré à la maîtrise
- p Passerelle
- di Profil distinction
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- r Profil recherche
- ii Stage international et interculturel
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Entomologie agricole
- Plantes nuisibles
- Horticulture
- Céréales et maïs
- Stage professionnel en agronomie

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer la nature et les sciences. Vouloir appliquer les sciences afin d'analyser et de résoudre des problèmes. Être polyvalent, aimer transmettre des connaissances et conseiller les gens. Avoir de la facilité à communiquer et à travailler en équipe. Être autonome et savoir faire preuve d'initiative.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international – sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA ou Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE Physique NYA (ou 101) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) Biologie NYA (ou 301)

L'étudiant doit choisir une des quatre majeures du baccalauréat en agronomie au moment de l'admission. Le candidat indécis quant au choix de la majeure doit présenter sa demande en agronomie générale. Il aura la possibilité de changer de majeure en début de programme.

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

? Saviez-vous que...

Plusieurs infrastructures sur le campus, ou à proximité, sont à la disposition des professeurs et des étudiants pour la formation pratique ? Entre autres, le Jardin universitaire Roger-Van den Hende, qui est aussi ouvert au public, constitue un endroit idéal pour observer une collection unique de plantes connues, méconnues ou rares, dans un aménagement des plus agréables.

MAUDE RICHARD

Baccalauréat en agronomie – productions végétales

« Ma formation en agronomie m'a permis d'obtenir une vue d'ensemble du secteur agricole du Québec. La concentration végétale m'a apporté diverses connaissances sur la biologie végétale et les différentes productions de la province. De plus, la FSAA bourdonne d'activités étudiantes diversifiées et motivantes. Cette vie étudiante nous permet de nous impliquer, de nous dépasser et, ainsi, d'enrichir notre parcours. Avec le profil entrepreneurial, qui s'insère très bien dans le baccalauréat, j'ai eu la chance, grâce au réseautage, de décrocher le poste de conseillère pomicole dans la région des Laurentides que j'occupe depuis la fin de mes études. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (66 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3

Production végétale (18 crédits)

PLG-1102	Entomologie agricole	3
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
BIO-2901	Phytopathologie	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-3100	Séminaire en phytologie	3

Autres exigences (36 crédits)

Règle 1) Choisir 12 à 21 crédits parmi les suivants :

BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3

Règle 2) Choisir 0 à 12 crédits parmi les suivants :

Agriculture écologique et biologique

ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3

Productions animales

AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SAN-2200	Principe d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2203	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3

Productions végétales

AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3
AGF-4013	Visites agroforestières	3
AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-2103	Herbier - bryophyte	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3

Socioéconomique agroalimentaire

AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
AGC-3100	Développement rural et Tiers-Monde	3
AGC-3110	Stage en agriculture tropicale	3

Sols et environnement

DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3007	Drainage	2
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

Autres cours

AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Introduction à la science des aliments	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants :

ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3

Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :

Stages professionnels

AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6

Règle 4) 3 crédits

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues doit choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou un cours dans une autre langue moderne.

Règle 5) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
BIO-1910	Écologie et pollution	3
GGR-1005	Géographie humaine : populations, environnement, développement	3
COM-1005	Communication scientifique	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
GGR-1005	Géographie humaine : populations, environnement, développement	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
PHI-1900	Principes de logique	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
SOC-2114	Environnement et société	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-1000 ainsi qu'un des cinq cours suivants : MNG-2003, MNG-2108, MNG-4144, MNG-4145 ou MNG-4146.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Profil entrepreneurial (12 crédits)		
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
Profil international (12 à 18 crédits)		
Profil distinction (12 crédits)		
Profil recherche (12 crédits)		
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3
Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome en productions végétales

- Réalise des visites de fermes, analyse et interprète les données technico-économiques avant de proposer des solutions afin d'améliorer et de rentabiliser les productions végétales.
- Propose aux agriculteurs des biens, des services et des pratiques reliés à la gestion des cultures des plantes maraîchères, fruitières, ornementales, céréalières, fourragères et industrielles.
- Conseille les producteurs sur la préparation, sur la fertilisation et l'amendement des sols, sur le choix des cultivars et sur leur multiplication, sur la gestion de l'eau, sur la lutte contre les insectes, sur les maladies et les mauvaises herbes, sur l'amélioration génétique, sur la récolte, sur l'entreposage et la conservation, sur la qualité des produits, sur leur mise en marché et sur la gestion des résidus.
- Établit des plans de rotation des cultures ou d'occupation des sols agricoles, des calendriers de production et des cahiers des charges pour des productions certifiées.
- Veille au respect de l'environnement par le dépistage et la lutte intégrée contre les ennemis des cultures, la conception et le suivi des plans agroenvironnementaux de fertilisation ainsi que des plans de gestion et de réduction de l'utilisation des produits antiparasitaires.

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

Baccalauréat en AGRONOMIE – SOLS ET ENVIRONNEMENT

120 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce baccalauréat vous prépare à mettre la science au service de la conservation des ressources biologiques et biophysiques en milieu agricole, principalement en sols et environnement, dans une perspective de développement durable.

Les pratiques agroenvironnementales visent à minimiser les effets négatifs des productions agricoles sur l'environnement. Vous étudierez celles liées, entre autres, à l'aménagement durable du territoire, à la conservation et à la protection des sols et de l'eau et à l'utilisation rationnelle des pesticides.

Le programme comporte une formation commune en économie et en gestion ainsi que dans les trois champs agronomiques principaux, soit les sols et l'environnement, les productions végétales et les productions animales. Cette formation spécialisée vous donnera une vision globale des systèmes de production et une compréhension de la réalité agricole.

Stages et formation pratique

Au cours de vos études, vous ferez 2 stages obligatoires rémunérés d'au moins 12 semaines chacun, le premier en production agricole et le deuxième en milieu professionnel. Lors de ce dernier, vous serez encadré par un agronome d'expérience et vous réaliserez des actes agronomiques sous sa supervision.

Plusieurs cours comportent des études de cas, des travaux pratiques ou des visites d'entreprises qui contribueront à bien vous préparer à la vie professionnelle.

VOTRE AVENIR

Vous exercerez une fonction-conseil pour l'utilisation et la protection des ressources sols, eau et air en milieu agricole ou urbain. Vous protégerez l'environnement par une gestion rationnelle des sols, de l'eau, des pesticides et des matières fertilisantes. Vous serez à même d'assurer avec compétence différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

Ce programme donne accès à l'examen d'admission de l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ).

Professions

- Conseiller agricole
- Gestionnaire ou exploitant d'entreprise
- Gestionnaire de programme et de projet
- Agent de développement

Employeurs

- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de service-conseil
- Regroupements de producteurs agricoles
- Organismes gouvernementaux ou paragouvernementaux
- Entreprises agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment en sols et environnement, en biologie végétale, en agroforesterie et en développement rural intégré.

Particularités et attraits

- cd Certains cours à distance
- db DEC-BAC
- pm Passage intégré à la maîtrise
- p Passerelle
- di Profil distinction
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- r Profil recherche
- ii Stage international et interculturel
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Fertilisation des sols
- Bioclimatologie
- Pesticides et environnement
- Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles
- Stage professionnel en agronomie

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer la nature et les sciences. Vouloir appliquer les sciences afin d'analyser et de résoudre des problèmes. Être polyvalent, aimer transmettre des connaissances et conseiller les gens. Avoir de la facilité à communiquer et à travailler en équipe. Être autonome et savoir faire preuve d'initiative.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international - sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA ou Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE Physique NYA (ou 101) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) Biologie NYA (ou 301)

L'étudiant doit choisir une des quatre majeures du baccalauréat en agronomie au moment de l'admission. Le candidat indécis quant au choix de la majeure doit présenter sa demande en agronomie générale. Il aura la possibilité de changer de majeure en début de programme.

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

Saviez-vous que...

Le Comité étudiant VIA Agro-écologie sensibilise la communauté à l'égard d'autres avenues agroécologiques et en fait la promotion dans une perspective de développement durable ? Bien que le programme prépare les étudiants à mettre la science au service de la conservation des ressources biologiques et biophysiques en milieu agricole, le comité souhaite augmenter l'offre de formation en agriculture écologique aux futurs agronomes. Par des conférences et des activités, l'entretien d'une bibliothèque et l'exploitation d'un jardin écologique, VIA Agro-écologie est tout à fait désigné pour ceux qui sont en développement durable.

THOMAS MORIER

Baccalauréat en agronomie – sols et environnement

« Le programme en agronomie - sols et environnement est malheureusement trop souvent sous-estimé par les futurs étudiants ! Pourtant, ce baccalauréat permet d'acquérir des connaissances variées en pédologie, en génie et dans d'autres domaines qui sont essentielles à de nombreux agronomes lorsqu'ils se retrouvent sur le marché du travail. Personnellement, ma formation a été l'une des plus stimulantes à la FSAA, en plus de m'outiller dans le développement de mon offre de services en agriculture de précision (gestion de l'eau et fertilisation azotée à taux variable). »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (66 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3

Sols et environnement (18 crédits)

GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-3100	Séminaire en sols	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3

Autres exigences (36 crédits)

Règle 1) Choisir 9 à 15 crédits parmi les suivants :

DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3007	Drainage	2
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GMT-1005	Fondements des systèmes d'information géographique	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

Règle 2) Choisir 6 à 12 crédits parmi les suivants :

PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3

Règle 3) Choisir 0 à 6 crédits parmi les suivants :

Agriculture écologique et biologique

ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3

Productions animales

AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2200	Principe d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3

Productions végétales

AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3
AGF-4013	Visites agroforestières	3
AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-2103	Herbier - bryophyte	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3

Socioéconomique agroalimentaire

AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
AGC-3100	Développement rural et Tiers-Monde	3
AGC-3110	Stage en agriculture tropicale	3

Sols et environnement

GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

Autres cours

AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Introduction à la science des aliments	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants :

ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3

Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :

Stages professionnels

AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6

Règle 4) 3 crédits

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues doit choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou un cours dans une autre langue moderne.

Règle 5) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
BIO-1910	Écologie et pollution	3
GGR-1005	Géographie humaine : populations, environnement, développement	3
COM-1005	Communication scientifique	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
GGR-1005	Géographie humaine : population, environnement, développement	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
PHI-1900	Principes de logique	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
SOC-2114	Environnement et société	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-1000 ainsi qu'un des cinq cours suivants : MNG-2003, MNG-2108, MNG-4144, MNG-4145 ou MNG-4146.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Profil entrepreneurial (12 crédits)		
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
Profil international (12 à 18 crédits)		
Profil distinction (12 crédits)		
Profil recherche (12 crédits)		
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3
Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

Passage intégré à la maîtrise

Permet de commencer une scolarité de 2e cycle, contributoire à la fois au baccalauréat et à la maîtrise. Ce programme propose le passage accéléré avec les programmes suivants :

Maîtrise en biologie végétale - avec mémoire
Maîtrise en sols et environnement - avec mémoire

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome en sols et environnement

- Échantillonne, analyse et interprète les caractéristiques physicochimiques des différents types de sol, des substrats de culture et des matières organiques fertilisantes.
- Propose des solutions aux producteurs agricoles pour assurer et améliorer la fertilité, la structure, le drainage, l'irrigation et la productivité des terres cultivées.
- Conçoit et assure le suivi des dossiers de déboisement à des fins agricoles, de gestion des pesticides, des plans agroenvironnementaux de fertilisation ou de valorisation des matières résiduelles fertilisantes telles que les fumiers et les résidus de cultures.
- Protège l'environnement en proposant des solutions pour réduire l'érosion des champs par le vent ou l'eau, le lessivage des fertilisants et des pesticides, ainsi que les odeurs.

Programme unique en français au Canada

Baccalauréat en
GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

120
CRÉDITS À OBTENIR

A | H
SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce programme vous permettra de vous démarquer en tant qu'ingénieur par vos compétences appliquées à un secteur particulier : l'agroenvironnement. Grâce aux notions acquises, vous démontrerez qu'il est possible de conjuguer production agricole et préservation de l'environnement.

Vous vous préparerez à la gestion des ressources que sont les sols et l'eau et à la protection de l'environnement dans une perspective de développement durable. Vous apprendrez à concevoir des machines et des équipements pour les systèmes de productions végétale et animale ainsi qu'à gérer les procédés et les sous-produits agroalimentaires.

Grâce à cette formation multidisciplinaire, vous pourrez intervenir dans plusieurs domaines : gestion de l'environnement en milieu agricole, hydraulique agricole (irrigation et drainage), conservation des sols et mécanisation agricole.

Concentration

- Agronomie

Le programme est aussi offert sans concentration.

Stages et formation pratique

Avec ce programme, vous aurez la possibilité de faire, durant l'été, 3 stages rémunérés à temps plein en milieu industriel d'une durée minimale de 12 semaines. De plus, plusieurs cours offrent une approche par projets, des visites industrielles et des travaux pratiques en laboratoire, ce qui facilitera votre intégration sur le marché du travail.

VOTRE AVENIR

Ce baccalauréat mène à l'obtention du grade de bachelier en ingénierie, et votre diplôme sera reconnu dans toute l'Amérique du Nord. Vous pourrez donc travailler dans des firmes de génie-conseil au Québec, au Canada et à l'étranger. La pénurie d'ingénieurs agricoles se traduit par un taux de placement de 100 %, un salaire très compétitif et une progression rapide en emploi.

Ce diplôme donne accès à l'Ordre des ingénieurs du Québec (OIQ) ainsi qu'à l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ).

Professions

- Ingénieur
- Agronome
- Chargé de projet
- Consultant en génie agroenvironnemental
- Conseiller en développement agricole

Employeurs

- Entreprises de production agricole
- Firmes de génie-conseil
- Industries d'approvisionnement des fermes
- Manufacturiers d'équipements et de machineries
- Organismes publics et parapublics

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment en génie agroalimentaire et dans divers secteurs de la recherche liés à l'agronomie et à l'ingénierie.

Particularités et attraits

- p Passerelle
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Processus des systèmes sol-eau
- Hydrologie agricole et environnement
- Gestion des sous-produits agroalimentaires
- Design de machines agricoles
- Aménagement des cours d'eau et conservation des sols

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca
fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer concevoir des systèmes. Aimer les sciences (mathématiques, physique et biologie). Aimer superviser et coordonner des projets. Aimer le travail en équipe. Aimer résoudre des problèmes et relever des défis. Faire preuve d'esprit de synthèse. Être créatif et polyvalent. Savoir déterminer les priorités. Posséder des aptitudes pour la communication et avoir une bonne capacité d'écoute.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international – sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA, NYB, NYC ou Mathématiques 103-77, 203-77, 105-77 Physique NYA, NYB, NYC (ou 101, 201, 301) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) Biologie NYA (ou 301)

Le titulaire d'un DEC ayant réussi les Mathématiques 103-RE, 203-RE, 105-RE est admissible au programme sous réserve de la réussite du cours en calcul intégral MAT-0260. Cette formation, offerte à l'Université Laval, est non contributoire au programme.

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

Saviez-vous que...

Vous pourriez acquérir des connaissances pratiques en faisant partie de l'équipe ULtrac ? Ce projet multidisciplinaire qui consiste à créer de A à Z un mini-tracteur de tire pour des compétitions interuniversitaires et internationales de design représente un excellent outil de formation. L'équipe ULtrac fonctionne comme une petite entreprise. Il y a un capitaine, des assistants-administrateurs, des responsables et chargés de projets dans divers domaines : design, promotion, commandite, communication. En 2016, l'équipe a terminé 5e en Amérique du Nord et 1ère au Canada lors de la compétition internationale nord-américaine de design de mini-tracteurs. Pour en savoir plus : **ultrac.fsaa.ulaval.ca**.

MARC-ANTOINE HORTH

Baccalauréat en génie agroenvironnemental

« Le baccalauréat en génie agroenvironnemental est un programme multidisciplinaire. J'ai pu apprendre et pratiquer plusieurs disciplines du génie (mécanique, physique, chimique, environnemental, etc.), ce qui m'a rendu polyvalent. En raison de la vision d'ensemble que propose le programme, je peux travailler sans difficulté grâce à la diversité de mes connaissances en génie. J'aime dire que le baccalauréat en génie agroenvironnemental m'a offert un coffre à outils bien garni. De plus, comme j'ai fait partie du Rouge et Or en basketball, je me suis senti, tout au long de mes années d'études, appuyé par mes professeurs et par mes collègues. Malgré un horaire très chargé, j'ai pu conserver un très bon dossier scolaire et m'impliquer dans ULtrac. Je suis très fier d'avoir obtenu un diplôme de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation et je conseille ce programme à toute personne s'intéressant au génie, car vous ajouterez plusieurs cordes à votre arc. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (102 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
GIN-3030	Électricité et électronique industrielle	3
GAE-1000	Concepts de génie agroenvironnemental	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GMC-1000	Dessin pour ingénieurs	3
MAT-1900	Mathématiques de l'ingénieur I	3
SLS-1000	Science du sol	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GCH-1002	Mécanique des fluides	3
GMC-1001	Statique des corps rigides	3
MAT-1910	Mathématiques de l'ingénieur II	3
GCH-1004	Transfert de chaleur	3
GMC-1002	Introduction à la thermodynamique	3
IFT-1903	Informatique pour l'ingénieur	3
STT-1900	Méthodes statistiques pour ingénieurs	3
ECN-2901	Analyse économique en ingénierie	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-2005	Tracteurs et systèmes hydrauliques	3
GMC-2001	Résistance des matériaux	3
MAT-2910	Analyse numérique pour l'ingénieur	3
GAE-3000	Design de machines agricoles	3
GAE-3007	Drainage	2
GAE-3006	Irrigation	3
GMC-2003	Dynamique des corps rigides	3
GMC-3009	Gestion de projets en ingénierie	3
GAE-2004	Gestion des sous-produits agroalimentaires	3
GCI-2004	Structures de béton	3
GMN-2902	Santé et sécurité pour ingénieur III	3
PHI-3900	Éthique et professionnalisme	3
GAE-3003	Projet d'ingénierie I	3
MAT-2900	Mathématiques de l'ingénieur III	2
PHI-2910	Génie et développement durable	3
GAE-3009	Projet d'ingénierie II	3
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2

Autres exigences (18 crédits)

Règle 1) 3 crédits

Réussir le cours *ANL-2020 Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues doit choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou, s'il a acquis le niveau Advanced English II (TOEIC : 825), un cours dans une autre langue moderne.

Règle 2) Choisir 6 à 9 crédits parmi les suivants :

Agronomie		
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours AGC-1003.

Règle 3) Choisir 12 à 15 crédits parmi les suivants :

Sciences agronomiques		
AGC-1900	Systèmes agricoles et alimentaires	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
SAN-3205	Production ovine	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

COURS	TITRE	CRÉDITS
Sciences du génie		
Bâtiment		
GBO-2040	Charpentes en bois 1	3
GAE-2002	Constructions agricoles	3
GAE-2001	Environnement des bâtiments agricoles	3
GCI-1000	Matériaux de construction	3
GCI-2003	Analyse de structure	3
GCI-2005	Mécanique des sols II	3
GCI-2006	Fondations	3
GCI-2007	Structure métallique	3
GCI-2011	Conception de structures	3
Eau et environnement		
GCI-1005	Introduction au génie de l'environnement	3
GCH-2000	Technologie des procédés de séparation	3
GCH-2101	Assainissement industriel	3
GCH-2102	Traitement des eaux usées industrielles	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
MCB-1907	Microbiologie pour l'ingénieur	3
Mécanisation		
GAE-2005	Tracteurs et systèmes hydrauliques	3
GMC-2000	Dessin de machine	3
GMC-2002	Résistance des composantes de machines et des assemblages	3
GMC-3003	Éléments de transmission de puissance	3
GMC-2009	Conception des systèmes de production	3
GML-1001	Matériaux de l'ingénieur	3
Autres cours		
BIO-4900	Écologie et environnement	3
DDU-2000	Aménagement durable agroenvironnemental	3
GAE-2500	Stage en entreprise I	2
GAE-2501	Stage en entreprise II	2
GAE-3100	Problèmes de génie agroenvironnemental	2
GAE-3500	Stage en entreprise III	2
Sciences socioéconomiques		
DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
RLT-1000	Introduction aux relations industrielles	3

Le cours MNG-1000 est également offert en version anglaise : MNG-1002.
L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit s'inscrire aux cours ENT-1000, ENT-3000 et ENT-3010.

Concentrations

Agronomie (15 crédits)

BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3

Règle 1) Choisir 6 à 9 crédits parmi les suivants :

PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
SAN-3205	Production ovine	3

Règle 2) Choisir 0 à 3 crédits parmi les suivants :

AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
AGC-1900	Systèmes agricoles et alimentaires	3
AGC-3100	Développement rural et Tiers-Monde	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

Profil entrepreneurial (12 crédits)

AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3

Profil international (12 à 18 crédits)

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

Ingénieur agroenvironnemental

Titres synonymes: Ingénieur agroalimentaire, ingénieur agricole

- Analyse les besoins des producteurs agricoles, prépare des plans et des devis et réalise des projets.
- Analyse les problèmes du secteur agroalimentaire et propose des solutions pour améliorer la productivité et la qualité des produits agricoles dans une perspective de développement durable.
- Assure la gestion des projets.
- Applique des normes de conception de machines, de systèmes, de procédés et d'équipements agricoles.
- Élabore des plans et devis.
- Conçoit des machines, des systèmes, des procédés et des équipements agricoles.
- Donne des avis techniques et professionnels.
- Supervise la fabrication et l'entretien de la machinerie, des équipements et des systèmes de production agricole.
- Veille à la protection de l'environnement.

Agronome

Voir les carrières en agronomie, principalement en sols et environnement.

VÉRONIQUE GAGNON

Baccalauréat en génie agroenvironnemental

« Mon passage à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation est une période qui me rappelle de beaux souvenirs. Pendant les quatre années de mon baccalauréat, je me suis impliquée dans le projet de design d'un tracteur de tire de l'équipe ULtrac. Cela m'a permis de m'épanouir à l'Université, de profiter pleinement de cette étape importante de ma vie et de me faire de nombreux amis.

La FSAA est une faculté accueillante dans laquelle on s'intègre facilement. Les différents projets et activités dans lesquels on peut s'impliquer donnent aux étudiants de cette faculté un sentiment d'appartenance unique, avec une touche agricole. C'est une période de ma vie que je n'oublierai jamais et je suis fière de pouvoir appliquer, dans le cadre de mon travail, les connaissances apprises en génie agroenvironnemental. »

Programme unique au Canada

GÉNIE

Baccalauréat en GÉNIE ALIMENTAIRE

120
CRÉDITS À OBTENIR

A | H
SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce baccalauréat fera de vous un spécialiste capable d'appliquer les principes et les concepts du génie des procédés, incluant l'automatisation et le contrôle de procédés, dans les secteurs de la manutention, de la transformation, de la distribution et du transport des aliments. Vous acquerrez une formation axée, dès le départ, sur la résolution de problèmes vécus par l'industrie. En plus de maîtriser les bases propres au génie, vous vous familiariserez avec la transformation des produits alimentaires.

Votre principal défi sera d'imaginer des solutions originales en vous appuyant sur la multidisciplinarité de votre formation, qui comprend des notions de génie, de sciences d'informatique, d'environnement, de sociologie et de gestion.

Stages et formation pratique

Vous aurez la possibilité de faire 3 stages rémunérés à temps plein d'une durée minimale de 12 semaines en milieu industriel, au Québec ou à l'étranger. Les projets d'ingénierie, les expériences de laboratoire et les visites industrielles vous prépareront aussi à la pratique professionnelle.

VOTRE AVENIR

Votre diplôme sera reconnu partout en Amérique du Nord. Vous pourrez donc travailler dans des firmes de génie-conseil au Québec, au Canada et à l'étranger.

La pénurie d'ingénieurs alimentaires se traduit par un taux de placement de 100 %, un salaire très avantageux et une progression rapide en emploi. L'industrie pharmaceutique est également un employeur important pour les diplômés en génie alimentaire.

Ce diplôme donne accès à l'Ordre des ingénieurs du Québec (OIQ).

Professions

- Conseiller technique en recherche et développement
- Contremaître ou chef de production
- Directeur de production
- Ingénieur
- Ingénieur-conseil

Employeurs

- Entreprises alimentaires
- Entreprises de services-conseils
- Entreprises manufacturières d'équipements
- Entreprises pharmaceutiques
- Ministères provinciaux et fédéraux

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment en génie agroalimentaire, en génie industriel et en sciences des aliments.

Particularités et attraits

- p Passerelle
- i Profil international
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Manutention et emballage des aliments
- Propriétés des aliments
- Opérations unitaires en génie alimentaire I
- Visites industrielles
- Conception des appareils et instrumentation

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca
fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer les sciences, tout spécialement le domaine des technologies, des systèmes, des mécanismes, des instruments, etc. Aimer travailler avec la matière vivante. Aimer superviser un groupe de travail. Être minutieux et faire preuve de précision. Être curieux, créatif et polyvalent. Avoir des aptitudes en mathématiques pour effectuer l'analyse de données.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international – sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA, NYB, NYC ou Mathématiques 103-77, 203-77, 105-77 Physique NYA, NYB, NYC (ou 101, 201, 301) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) Biologie NYA (ou 301)

Le titulaire d'un DEC ayant réussi les Mathématiques 103-RE, 203-RE, 105-RE est admissible au programme sous réserve de la réussite du cours en calcul intégral MAT-0260. Cette formation, offerte à l'Université Laval, est non contributoire au programme.

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

Saviez-vous que...

Le Laboratoire de technologie alimentaire offre à ses étudiants, aux chercheurs et aux entreprises privées une vaste gamme d'équipements de transformation alimentaire pour tester des procédés thermiques, de séparation, de concentration et de séchage ? Des équipements de transformation des produits laitiers, carnés et végétaux sont à la disposition des utilisateurs du laboratoire pour qu'ils conçoivent de nouveaux produits, qu'ils purifient des molécules d'intérêt ou qu'ils testent des procédés innovateurs.

JORDAN BARIL-FURINO

Baccalauréat en génie alimentaire

« Mon passage à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation a grandement contribué à mon développement personnel et professionnel. Je tente parfois de définir et de quantifier le fruit de l'investissement qu'a été cette période de quatre ans : un diplôme reconnu, une base solide de connaissances, plusieurs relations dans l'industrie, un emploi à SNC-Lavalin en sortant de mon baccalauréat et des amitiés pour la vie… Bref, un coffre à outils bien rempli. Avec un peu de recul, je réalise que le volet parascolaire a assurément ajouté de la valeur à ma formation et j'encourage tout un chacun à participer à la vie étudiante. En tant que représentant du programme de génie alimentaire et ambassadeur de la FSAA, j'ai eu la chance de côtoyer plusieurs personnes engagées et motivées. Ensemble, nous avons fait de belles réalisations et je suis persuadé que nous en avons tous bénéficié. C'est formidable de voir combien on peut apprendre les uns des autres. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (117 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
GMC-3009	Gestion de projets en ingénierie	3
BCM-1001	Biochimie structurale	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAL-1001	Concepts du génie alimentaire	3
GCH-1000	Introduction au génie des procédures	3
MAT-1900	Mathématiques de l'ingénieur I	3
GCH-1001	Thermodynamique du génie chimique I	3
GCH-1002	Mécanique des fluides	3
IFT-1903	Informatique pour l'ingénieur	3
MAT-1910	Mathématiques de l'ingénieur II	3
STA-1001	Chimie des aliments I	3
GAL-2000	Manutention et emballage des aliments	3
GCH-1003	Thermodynamique du génie chimique II	3
GCH-1004	Transfert de chaleur	3
GCH-1005	Transfert de matière	3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	3
STT-1900	Méthodes statistiques pour ingénieurs	3
GAL-2001	Propriétés des aliments	3
GCH-2002	Conception des appareils et instrumentation	3
GMN-2902	Santé et sécurité pour ingénieur III	3
MAT-2910	Analyse numérique pour l'ingénieur	3
GAL-3000	Opérations unitaires en génie alimentaire I	3
GMC-1000	Dessin pour ingénieurs	3
GMC-1001	Statique des corps rigides	3
MAT-2900	Mathématiques de l'ingénieur III	2
ECN-2901	Analyse économique en ingénierie	3
GAL-3001	Opérations unitaires en génie alimentaire II	3
GCH-3000	Dynamique et contrôle des procédés	3
GMC-2001	Résistance des matériaux	3
STA-2008	Salubrité des usines alimentaires	3
GAE-3003	Projet d'ingénierie I	3
GAL-3003	Visites industrielles	1
GMC-3011	Systèmes de production	3
PHI-2910	Génie et développement durable	3
GAE-3004	Projet d'ingénierie II	3
GAL-3005	Conception de procédés alimentaires	3
PHI-3900	Éthique et professionnalisme	3

COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 1) Choisir 3 à 6 crédits parmi les suivants :		
Conception ou sciences du génie		
GAE-2004	Gestion des sous-produits agroalimentaires	3
GAL-3002	instrumentation et contrôle	3
GCH-2100	Génie biochimique II	3
GEX-1000	Dispersion des polluants	3
GEX-2003	Production d'eau potable	3
GEX-2004	Traitement des eaux usées	3
GIN-3030	Électricité et électronique industrielle	3
GIN-3080	Dynamique de la commande appliquée	3
GMC-2002	Résistance des composantes de machines et des assemblages	3
GMC-2003	Dynamique des corps rigides	3
Règle 2) Choisir 3 à 6 crédits parmi les suivants :		
Sciences		
BIO-1910	Écologie et pollution	3
BIO-4900	Écologie et environnement	3
GCH-2000	Technologie des procédés de séparation	3
GCH-2004	Distillation et extraction	3
GCH-2102	Traitement des eaux usées industrielles	3
NUT-1004	Aliments d'aujourd'hui	3
NUT-1104	Éléments de nutrition	3
STA-2013	Qualité en industrie alimentaire	3
STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires	3
GAE-2500	Stage en entreprise I	2
GAE-2501	Stage en entreprise II	2
GAE-3500	Stage en entreprise III	2
GAL-2100	Sujets spéciaux en génie alimentaire	2
Règle 3) Choisir 0 à 3 crédits parmi les suivants :		
Comptabilité, gestion et socio-économique		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
CTB-1000	Comptabilité générale	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
ECN-1000	Principes de microéconomie	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-2102	Gestion de la demande et des stocks	3
GSO-2104	Distribution et entreposage	3
GSO-2105	Achat et approvisionnement	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MRK-1000	Marketing	3
PHI-1900	Principes de logique	3
PHI-2106	Philosophie des sciences	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
RLT-1000	Introduction aux relations industrielles	3
SIO-1000	Systèmes et technologies de l'information	3

Autres exigences

Règle 1) 3 crédits

Réussir le cours *ANL-2020 Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues doit choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou, s'il a acquis le niveau Advanced English II (TOEIC : 825), un cours dans une autre langue moderne.

Profil international (12 à 18 crédits)

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN GÉNIE ALIMENTAIRE

Ingénieur alimentaire

- Conçoit, supervise et met en marche les systèmes d'équipements et les procédés utilisés tout au long du processus de production alimentaire en industrie.
- Cible les besoins scientifiques et techniques et trouve des solutions adaptées aux clients qui prennent en compte les normes, les codes et les contraintes du lieu de production en ce qui concerne la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement.
- Assure la qualité, la sécurité, la faisabilité et la rentabilité des projets d'ingénierie, des systèmes et des procédés utilisés.
- Effectue des études de marché pour connaître les besoins en équipements et en procédés.
- Élabore les plans, les devis et les cahiers des charges nécessaires à la réalisation des projets de construction, de réparation et d'installation de la machinerie.
- Évalue et améliore le système de production et les procédés de fabrication et de transformation agroalimentaire.
- Gère l'ensemble des activités du système de production (planification, supervision et vérification).
- Supervise et assiste l'équipe de techniciens spécialistes.
- Travaille dans une équipe multidisciplinaire.

Coordonnateur de la production

- Assure la communication et le suivi entre l'unité de production et les administrateurs.
- Effectue le suivi de l'état du travail de production.
- Estime la quantité et les types d'ingrédients qui seront utilisés lors de la production.
- Planifie et évalue l'utilisation des ressources humaines et matérielles nécessaires à la production en vue de favoriser la rentabilité et l'efficacité de l'usine.
- Supervise le processus et la progression de la production industrielle jusqu'à la livraison des produits.
- Travaille en collaboration avec les chefs de service pour suivre la progression de la production et mettre en place les recommandations faites par le service d'ingénierie.

Baccalauréat en NUTRITION

115 CRÉDITS À OBTENIR

A SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce programme conduit à une carrière stimulante et enrichissante où la santé et l'alimentation sont au cœur de toutes les interventions. Il vous préparera à devenir un professionnel capable d'intervenir dans le domaine de la nutrition pour répondre aux besoins des individus, des groupes et des populations, et ce, dans une perspective de promotion, de rétablissement et de maintien de la santé. Pour y parvenir, vous explorerez, d'une part, les dimensions biologiques, psychologiques et socioculturelles de l'individu et vous connaîtrez, d'autre part, la nature des aliments et les multiples facettes de l'environnement alimentaire. Vous acquerrez des compétences dans tous les champs de pratique de la discipline, notamment en nutrition clinique, en nutrition communautaire et publique et en gestion des services d'alimentation.

Stages et formation pratique

Avec ses cinq stages obligatoires et son offre diversifiée de stages optionnels, ce programme vous permet de parfaire votre apprentissage sur le terrain. Les stages obligatoires se déroulent dans les centres hospitaliers de la région de Québec.

En plus des stages obligatoires, vous réaliserez deux stages à option choisis en fonction de vos champs d'intérêt. Ces stages se déroulent dans des milieux professionnels diversifiés. Si vous le désirez, les deux stages à option peuvent être remplacés par un stage international et interculturel dans un pays en émergence ou culturellement différent.

VOTRE AVENIR

Le diplôme de baccalauréat en nutrition vous offrira plusieurs possibilités de carrière. Vous pourrez jouer un rôle majeur aussi bien dans les services de la santé ou de l'éducation qu'en industrie ou au gouvernement. De plus, le taux de placement est excellent, et le salaire des plus intéressants.

Ce diplôme donne accès à l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) et est accrédité par Les diététistes du Canada.

Profession

Vous pourrez exercer la profession de nutritionniste dans les quatre secteurs suivants : nutrition clinique, nutrition en santé publique, industrie agroalimentaire et biopharmaceutique ainsi que gestion de services d'alimentation.

Employeurs

- Établissements de santé (centres hospitaliers, centres d'hébergement et de soins de longue durée, centres intégrés de santé et de services sociaux (CLCS), cliniques et centres de santé)
- Entreprises du secteur privé (cabinets de consultants, entreprises bioalimentaires, firmes de gestion de services alimentaires, médias)
- Ministères et organismes gouvernementaux et paragouvernementaux (centres de recherche, établissements d'enseignement, organismes communautaires)

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment en nutrition.

Particularités et attraits

- p Passerelle
- ii Stage international et interculturel
- s Stages

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Nutrition et cycles de la vie
- Système digestif
- Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel
- Obésité : étiologie, complications, traitement
- Services d'alimentation : gestion financière et aménagement

Contingentement

Ce programme est contingenté. Pour plus de détails, consultez le **ulaval.ca/admission**.

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

ecolenutrition@fsaa.ulaval.ca

fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer les sciences, spécialement la biologie et la chimie. Être intéressé par les aliments et par les saines habitudes de vie. Aimer travailler avec les gens, se préoccuper de leur santé et de leur bien-être. Aimer assumer des responsabilités. Avoir des aptitudes pour les relations humaines et pour la communication.

? Saviez-vous que...

Il existe un Bureau d'entraide en nutrition ? Il a pour but de renseigner, conseiller et sensibiliser la communauté universitaire et la population générale à l'importance d'une alimentation équilibrée, fondée sur le bien-être et la santé. Par des conférences, des bulletins d'information, le partage de recettes ou des conseils avisés offerts en personne, l'équipe d'étudiants en nutrition s'affaire à mettre à profit ses connaissances au fur et à mesure de leur formation.

bureau d'entraide en nutrition

ADMISSION

PROGRAMME CONTINGENTÉ

COTE R

Cote de rendement au collégial (CRC) du dernier candidat collégien ayant reçu une offre d'admission au 15 mai

AUTOMNE 2015	AUTOMNE 2016
32,542	32,231

NOMBRE DE PLACES		NOMBRE DE DEMANDES
AUTOMNE 2017	HIVER 2018	AUTOMNE 2016
75*	–	372

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international – sciences de la santé	
DEC en sciences de la nature et avoir réussi les cours suivants	Biologie 401 Chimie 202
DEC en techniques de diététique et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA (ou 103-77 ou 103-RE) Chimie NYB (ou 201) et deux cours parmi : Chimie NYA (ou 101), 105, 202
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA (ou 103-77 ou 103-RE) Physique NYA (ou 101) Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) et 202 Biologie NYA (ou 301) et 401

* Quatre places sont réservées aux titulaires du DEC en techniques de diététique.

ANTÉCÉDENTS JUDICIAIRES

En conformité avec la mission des établissements de santé et de services sociaux, qui est d'offrir aux usagers une prestation de soins et de services de qualité et sécuritaires, chaque étudiant doit remplir un formulaire de déclaration d'antécédents judiciaires avant de pouvoir être reçu en stage. Selon la nature des infractions déclarées, l'étudiant pourrait se voir refuser l'accès aux milieux de stage.

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

ANDRÉANNE MARTIN

Baccalauréat en nutrition

« Mon passage au baccalauréat en nutrition de l'Université Laval a été un tremplin vers la réussite de ma jeune carrière. Déjà très impliquée depuis le début de mon secondaire, j'ai pu poursuivre mon engagement grâce aux diverses activités proposées à la Faculté. J'ai donc participé au Salon de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation (SAAC), j'ai été nommée aux projets spéciaux au Bureau d'entraide en nutrition (BEN), on m'a suggéré de représenter le programme de nutrition lors des journées portes ouvertes de l'Université Laval et je me suis investie auprès des organisations pour finissants (album, bal, photos, etc.). C'est de l'accumulation d'expériences positives que découlent mon dynamisme et ma confiance en mes capacités professionnelles et interrelationnelles. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (103 crédits)		
BCX-1901	Biochimie	3
BIO-1915	Biologie cellulaire et humaine en nutrition	3
NUT-1000	Méthodes et pratiques en nutrition	2
NUT-1001	Étude des aliments I	3
NUT-1050	Expérimentation alimentaire I	1
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
NUT-1005	Initiation à la profession : travaux pratiques	1
NUT-2000	Nutrition fondamentale	4
NUT-2050	Expérimentation alimentaire II	2
NUT-2003	Étude des aliments II	3
PHS-2900	Anatomo-patho-physiologie	3
NUT-2004	Nutrition et cycles de vie	4
NUT-2005	Méthodes de recherche I	3
NUT-2006	Services d'alimentation : gestion financière et aménagement	3
NUT-2007	Distribution, consommation et lois des aliments	2
PHS-2901	Système digestif	2
CSO-1904	L'entrevue	3
NUT-2008	Nutrition clinique I	4
NUT-2009	Nutrition publique I : analyse des besoins	3
NUT-2500	Initiation à la profession : stages dirigés	3
NUT-3000	Méthodes de recherche II	3
NUT-3001	Menus des collectivités	4
MCB-1904	Microbiologie clinique	3
NUT-3002	Nutrition clinique II	2
NUT-3004	Nutrition publique II : interventions	3
NUT-3005	Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel	2
NUT-3010	Obésité : étiologie, complications, traitement	2
NUT-3500	Stage en nutrition clinique I	4
NUT-3501	Stage en nutrition clinique II	4
NUT-3502	Stage en nutrition clinique III	4
NUT-3503	Stage en gestion des services d'alimentation	4
FIS-4101	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 1	1
FIS-4102	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 2	1
FIS-4103	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 3	1
Règle 1) Choisir 4 crédits parmi les suivants :		
NUT-3510	Stage en nutrition publique	4
NUT-3511	Stage en éducation en nutrition	4
et		
Choisir 4 crédits parmi les suivants :		
NUT-3520	Stage en nutrition du troisième âge	4
NUT-3521	Stage en restauration collective	4
NUT-3522	Stage d'initiation à la recherche	4
NUT-3523	Stage en nutrition clinique spécialisée	4
ou		
Choisir les 8 crédits suivants :		
NUT-3530	Stage international en nutrition	8
Règle 2) Choisir 2 crédits parmi les suivants :		
BCX-2901	Anomalies et perturbations du métabolisme	2
NUT-2100	Lecture I	1
NUT-2101	Lecture II	2
NUT-2102	Travaux pratiques I	1
NUT-2103	Travaux pratiques II	2
PHC-1902	Introduction à la pharmacologie	1
PHC-1904	Éléments de pharmacologie	1

COURS	TITRE	CRÉDITS
Autres exigences (12 crédits)		
Règle 1) Choisir 0 à 3 crédits parmi les suivants :		

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) lors du test de l'École de langues peut choisir un cours d'anglais de niveau supérieur, un cours dans une autre langue moderne ou choisir un cours supplémentaire en psychologie ou en communication (règles 3 et 4).

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
RLT-1006	Pratiques de gestion des ressources humaines	3
Règle 3) Choisir 3 à 6 crédits parmi les suivants :		
COM-1011	Psychosociologie de la communication	3
PSY-1103	Psychologie gérontologique	3
PSY-1106	Psychologie de la santé	3
Règle 4) Choisir 3 à 6 crédits parmi les suivants :		
COM-1005	Communication scientifique	3
COM-2150	Communication et changement d'attitude	3
COM-4150	Communication interculturelle internationale	3
ETN-1104	Alimentation et pratiques alimentaires	3

Compte tenu du nombre limité de places offertes dans les cours-stages obligatoires NUT-2500 *Stage en nutrition I*, NUT-3500 *Stage en nutrition II*, NUT-3501 *Stage en nutrition III*, NUT-3502 *Stage en nutrition IV*, NUT-3503 *Stage en nutrition V*), l'étudiant qui ne suit pas le cheminement régulier à temps complet du programme n'est pas assuré d'accèder à ces stages au moment souhaité, mais seulement lorsque des places seront disponibles.

De plus, bien que la vaste majorité des places de stage soient offertes principalement dans la région immédiate de Québec, quelques-unes sont également offertes en région.

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN NUTRITION

Nutritionniste

Titre synonyme : Diététiste

- Conçoit et met en œuvre des programmes de nutrition et de sensibilisation à une saine alimentation ainsi que de promotion de la santé de manière autonome ou dans d'une équipe multidisciplinaire.
- Conseille les individus et les communautés au sujet de leur alimentation pour favoriser, maintenir ou rétablir leur santé en tenant compte des caractéristiques physiologiques, psychologiques et socioéconomiques de la personne ou des groupes.
- Détermine des objectifs et un programme d'action avec le client et en effectue le suivi.
- Met sur pied des interventions et formule des recommandations reliées à l'alimentation, à la nutrition et à la santé.
- Élabore des menus et s'assure de la coordination du fonctionnement de services d'alimentation collective et de la qualité des repas.
- Enseigne et informe les clients sur le régime alimentaire qui leur est recommandé.
- Évalue les besoins et l'alimentation de ses clients afin d'élaborer un plan nutritionnel et des menus adaptés.
- Influence la conception et la promotion des produits alimentaires.

Nutritionniste clinicien

Titre synonyme : Diététiste clinicien

- Conseille les patients au sujet de leur alimentation pour favoriser, maintenir ou rétablir leur santé.
- Recueille des données, documente le comportement alimentaire, procède à l'évaluation nutritionnelle et détermine les problèmes nutritionnels afin de concevoir un plan de traitement nutritionnel adapté aux particularités du client.
- Met en œuvre et supervise l'exécution du plan de traitement et des programmes d'intervention nutritionnelle pour s'assurer que les patients s'alimentent bien.
- Effectue le suivi des interventions nutritionnelles.
- Travaille dans une équipe de professionnels de la santé pour offrir des services centrés sur les besoins des patients.
- Crée des documents d'information au sujet de la diététique et de la nutrition.

Nutritionniste en santé publique

Titres synonymes : Diététiste en nutrition publique, diététiste en santé communautaire

- Conçoit, organise et évalue des programmes éducatifs et des documents d'information à propos de la nutrition destinés au public.
- Conseille la collectivité au sujet de la nutrition par l'intermédiaire des services de santé publique et d'autres organismes parapublics.
- Effectue des recherches sur l'alimentation reliées à la promotion de la santé.
- Élabore, met en œuvre et gère des programmes nutritionnels pour assurer une alimentation saine à la communauté ou à certains groupes provenant de divers milieux.
- Évalue les besoins de la population en matière de nutrition.

Coordonnateur des services d'alimentation et de nutrition clinique

Titres synonymes : Chef du service de diététique, chef du service de nutrition, chef des activités d'alimentation

- Analyse les besoins et favorise les activités de formation et de perfectionnement du personnel des hôpitaux et dans diverses institutions.
- Évalue les besoins de la clientèle des hôpitaux et de différents centres afin d'élaborer des menus alimentaires thérapeutiques et normaux, sains et nutritifs.
- Organise, coordonne et évalue les activités de production, de distribution et de nutrition ainsi que les ressources humaines, matérielles et financières nécessaires au bon fonctionnement du service alimentaire dans les hôpitaux et institutions.
- Prépare et gère les budgets du service alimentaire et en effectue le suivi.
- Veille à la qualité, à la rentabilité ainsi qu'au respect des normes de salubrité, d'hygiène et de sécurité du service alimentaire.

Programme unique en français au Canada

SCIENCES SOCIALES •
ADMINISTRATION ET GESTION

Baccalauréat en
SCIENCES DE LA CONSOMMATION

90 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce baccalauréat vous préparera à occuper diverses fonctions visant à contribuer au développement de l'expérience client dans des organisations de toute nature, privées ou publiques, commerciales ou à but non lucratif. Vous acquerrez les compétences nécessaires pour analyser les comportements des consommateurs et les problématiques liées aux relations organisations-clients. Vous serez en mesure d'identifier les besoins et les attentes de différents segments de marché et d'y répondre, d'élaborer des programmes d'intervention ciblés ainsi que d'évaluer la satisfaction des consommateurs et la qualité de la prestation des services offerts par les organisations. Vous apprendrez également à planifier des stratégies d'implantation ou d'amélioration de la qualité des services et à gérer des activités de commercialisation.

Stages et formation pratique

Vous ferez 2 stages en milieu professionnel d'une durée minimale de 140 heures, à temps complet ou partiel, pouvant être rémunérés. Ces stages, en plus d'études de cas, d'exercices et de projets, contribuent à la maîtrise des connaissances acquises.

VOTRE AVENIR

Avec ce baccalauréat, vous relèverez plusieurs défis liés à l'expérience client, à la gestion des clientèles et à l'optimisation de la réponse des organisations à leurs attentes. Vos fonctions porteront notamment sur la planification de programmes, la mise en marché ainsi que l'évaluation et la gestion de la qualité des services. Vous pourrez travailler auprès d'une grande diversité de clientèles et évoluer dans un environnement omnicanal.

Le taux de placement est excellent.

Professions

- Conseiller en expérience client
- Agent de développement
- Analyste en commercialisation
- Conseiller en gestion de la qualité
- Coordonnateur à la recherche ou au développement des marchés
- Coordonnateur de la gestion des prix
- Formateur en gestion des relations clients

Employeurs

- Entreprises de services-conseils
- Entreprises de vente de biens et de services
- Entreprises manufacturières
- Compagnies de sondage et de marketing
- Fonction publique

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment en consommation et dans des disciplines apparentées.

Particularités et attraits

- cd Certains cours à distance
- pm Passage intégré à la maîtrise
- p Passerelle
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Consumérisme et perspective consommateur
- Service à la clientèle: Concepts et méthodes
- Planification, évaluation et amélioration des services
- Relation avec les clients et médias sociaux
- Études de consommation et recherche commerciale
- Législation et consommation (enjeux durables, consommateurs et organisations)

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer le travail en équipe et aimer diriger des groupes de travail. Avoir le goût de travailler avec les données obtenues à l'aide de méthodes de recherche autant qualitative que quantitative. Chercher à innover dans la recherche de solutions. Montrer de la facilité à s'adapter à différentes situations et faire preuve de leadership. Être capable d'analyser, de synthétiser et de vulgariser, et avoir de la facilité à communiquer autant verbalement que par écrit.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
DEC en sciences humaines	
DEC en histoire et civilisation et avoir réussi le cours suivant	Méthodes quantitatives en sciences humaines 360-300
DEC en sciences de la nature et avoir réussi le cours suivant	Initiation pratique à la méthodologie des sciences humaines 300-300
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Initiation pratique à la méthodologie des sciences humaines 300-300 Méthodes quantitatives en sciences humaines 360-300

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

? Saviez-vous que...

Les professionnels en sciences de la consommation ont mille et un visages ? En effet, il s'agit d'une formation multidisciplinaire, rendant la personne polyvalente et apte à œuvrer à chacune des phases du parcours du client, et ce, selon ses intérêts personnels. De plus, sur le marché du travail, vous pourrez mettre à profit vos compétences pour divers secteurs, que ce soit en agroalimentaire, en commerce de détail, dans un service privé, etc. Le très bon taux de placement témoigne de l'intérêt grandissant des organisations pour les diplômés.

FRANÇOIS JACQUES-CANTIN

Baccalauréat en sciences de la consommation

« Dès la première année du programme, j'ai été en contact avec des professeurs qualifiés et experts en la matière qui favorisent l'échange et l'apprentissage au moyen d'exemples concrets et pertinents. Le fait d'avoir été en mesure de toucher, entre autres, aux domaines de l'alimentation, du service à la clientèle et du marketing m'a permis de réellement me démarquer par un profil unique sur le marché de l'emploi. Ce profil a d'ailleurs piqué la curiosité d'employeurs comme Molson Coors Canada, Rogers Communications inc. et Olymel, qui m'ont donné la chance de faire la différence ! Le bagage que j'ai acquis m'a permis de révolutionner certaines manières de faire, et ce, dans des industries qui ne sont pas nécessairement liées à l'agroalimentaire. Bref, j'ai été parfaitement outillé pour mon avenir. »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (75 crédits)		
CNS-1002	Législation et consommation	3
CNS-1004	Perspective psycho-expérientielle en consommation	3
CNS-1006	Consumérisme et perspective consommateur	3
CNS-2000	Méthodes quantitatives en consommation	3
CNS-2010	Enjeux durables, consommateurs et organisations	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
CNS-1000	Service à la clientèle : concepts et méthodes	3
CNS-1001	Consommation et vieillissement	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
CNS-2001	Socialisation à la consommation chez les jeunes	3
CNS-2100	Relations-clients et médias sociaux	3
CNS-3005	Méthodes d'analyse qualitative en consommation	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
CNS-2002	Gestion de la qualité	3
CNS-2101	Études de consommation et recherche commerciale	3
CNS-3000	Théories et mesure de la satisfaction	3
MRK-2107	Force et techniques de vente	3
CNS-2500	Stage I	3
CNS-3001	Planification, évaluation et amélioration des services	3
CNS-3004	Économie de la consommation	3
CNS-3010	Outils de la qualité	3
CNS-3500	Stage II	3
Règle 1) Choisir 4 crédits parmi les suivants :		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
MRK-1000	Marketing	3
Règle 2) Choisir 6 crédits parmi les suivants :		
COM-1011	Psychosociologie de la communication	3
COM-1500	Communication orale en public	3
COM-2150	Communication et changement d'attitude	3
COM-2300	Introduction aux relations publiques	3
MRK-2100	Gestion de la communication	3

COURS	TITRE	CRÉDITS
Autres exigences (15 crédits)		

L'étudiant doit atteindre le niveau ANL-3010 *Advanced English I* pour terminer son programme.

Règle 1) Choisir 15 crédits parmi les suivants :		
CNS-1110	Analytique numérique	3
CNS-1120	Aspects éthiques et légaux de la relation client	3
CNS-1130	Communication interne et gestion du changement	3
CNS-2110	Préparation à la certification Ceinture verte Lean Six Sigma	3
COM-4150	Communication interculturelle internationale	3
GSF-1020	Économie de l'entreprise	3
ANL-2020	Intermediate English II	3
ANL-3010	Advanced English I	3
CNS-1100	Consommation alimentaire	3
CNS-2600	Sujets spéciaux	3
CTB-1902	Introduction à la planification financière personnelle	3
DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-1001	Exercices méthodologiques	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2110	Développement durable et gestion des organisations	3
MRK-3101	Marketing international	3
SOC-2117	Consommation et modes de vie	3

Profil entrepreneurial (12 crédits)

Choisir les 9 crédits suivants :		
NT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion 3	3

Pour compléter les 12 crédits du profil entrepreneurial, l'étudiant doit réussir le cours MNG-1000.

Profil international (12 à 18 crédits)

Passage intégré à la maîtrise

À certaines conditions, permet de s'inscrire à 6 crédits de 2e cycle lors de la dernière année de baccalauréat.

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

Coordonnateur, directeur du service à la clientèle d'une organisation privée ou publique

- Veille à la satisfaction des clients ainsi qu'à l'établissement et au maintien de bonnes relations avec l'organisation.
- Élabore et améliore les méthodes de travail et les politiques de l'organisation en matière de services aux clients.
- Supervise les activités du personnel du service à la clientèle.
- Est responsable de la formation du personnel.
- Est responsable de la conception et de l'implantation de programmes d'amélioration de la qualité des services.
- Fait des recommandations et des suggestions afin d'atteindre les objectifs de satisfaction de la clientèle.
- Instaure et gère un système de traitement des plaintes, des réclamations et de la qualité du service.
- Traite les plaintes majeures et gère les problèmes qui y sont reliés.
- Mesure le degré de satisfaction des clients et de la qualité des services.
- S'assure de l'efficience des processus qui ont trait aux relations avec la clientèle.

Coordonnateur, analyste marketing

- Effectue des études de marché afin de cibler les besoins des consommateurs en biens et services et analyse les possibilités de nouveaux marchés.
- Élabore des stratégies de commercialisation.
- Planifie et diffuse les informations dans les réseaux pertinents.
- Élabore et implante des stratégies de marketing, de vente et de fidélisation de la clientèle.
- Gère les activités de communication et de promotion des biens ou des services.
- Veille au respect de la conformité entre les activités de communication-marketing et l'offre de l'organisation.

Coordonnateur, analyste de la qualité de service aux clients

- Analyse et évalue les relations entre l'entreprise et le client afin de l'optimiser.
- Conçoit des stratégies de commercialisation et de fidélisation des clientèles.
- Crée des programmes d'intervention et des outils de formation et d'information pour aider les organisations à mieux satisfaire leurs clients et à améliorer la qualité de leurs services.
- Détermine le profil, les besoins et les attentes des consommateurs.
- Effectue des tâches liées à la commercialisation et la gestion des plaintes des consommateurs.
- Élabore ou identifie les outils de mesure de la qualité du service pertinents.
- Étudie les comportements, les attitudes et les attentes des consommateurs.
- Cerne les déterminants de la satisfaction du client ou de la qualité du service.
- Mesure le degré de satisfaction des clients ou la qualité du service.

Gestionnaire, coordonnateur de projets

- Analyse les études de marché et les tendances de la consommation.
- Planifie, implante et évalue des stratégies d'intervention.
- Estime et gère des budgets.
- Gère des équipes de travail.
- Fait la promotion de programmes ou d'événements.

Directeur, responsable de la logistique et des achats, acheteur

- Analyse les besoins de l'organisation et de ses clients.
- Élabore et participe à l'application des politiques d'achat.
- Gère des budgets.
- Détermine les meilleurs rapports qualité-prix.
- Évalue l'offre des fournisseurs.
- Passe les commandes aux fournisseurs et négocie les contrats d'achat.
- Veille à la rentabilité, à l'aspect concurrentiel et à la pérennité de l'entreprise.

Agent, chargé de recherche

- Détermine les besoins de l'organisation en matière de données à obtenir.
- Élabore les méthodologies de recherche les plus appropriées.
- Effectue ou participe à la planification stratégique.
- Étudie les attitudes, les perceptions, les comportements et les attentes des clientèles.
- Étudie les tendances sociales ou commerciales.
- Participe à l'élaboration de politiques et de procédures.
- Travaille à mettre en œuvre des démarches d'amélioration de la qualité des services.
- Vérifie le respect des normes de qualité et de sécurité des produits.

Coordonnateur aux ventes ou à la gestion des prix

- Gère les activités liées à la vente de biens ou de services.
- Analyse les tendances du marché ainsi que les rapports de vente.
- Cible les besoins des clients.
- Constitue, supervise, soutien et motive l'équipe de vente afin qu'elle atteigne les objectifs.
- Fixe les politiques de prix.
- Organise des promotions.
- Implante des stratégies de mise en marché.
- S'assure de la productivité et de la qualité du travail de l'équipe de vente ainsi que de la satisfaction des clients.

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

Baccalauréat en
SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

120 CRÉDITS À OBTENIR

A | H SESSIONS D'ADMISSION

PROGRAMME

Ce programme fera de vous un spécialiste en sciences et technologie des aliments. Il vous prépare à jouer un rôle clé dans le domaine de la transformation alimentaire dans un contexte de mondialisation des marchés. Ainsi, vous aurez à assurer et à améliorer la qualité des produits alimentaires et des procédés à l'intérieur d'un système de production et de distribution, mais également à innover par la conception et le développement de nouveaux aliments. Votre bagage de connaissances comprendra notamment une base solide en biochimie, en chimie et en microbiologie de même que dans les domaines de la production et de la transformation des aliments.

Concentrations

- Agronomie
- Gestion de la qualité
- Nutrition

Le programme est aussi offert sans concentration.

Stages et formation pratique

Vous réaliserez au moins 2 stages obligatoires rémunérés en milieu industriel d'une durée minimale de 12 semaines durant l'été. Le premier stage vous familiarisera avec différentes activités de l'industrie alimentaire et le second vous permettra d'exercer des fonctions professionnelles. Vous pourrez également réaliser un projet en milieu industriel et un stage optionnel au sein d'une équipe de recherche. Vous acquerrez une expérience pratique qui facilitera votre entrée sur le marché du travail.

VOTRE AVENIR

Les deux tiers des emplois québécois en transformation des aliments se trouvent dans la grande région de Montréal. Le taux de placement est excellent, et le salaire des plus compétitifs.

Ce programme vous donne accès à l'Ordre des chimistes du Québec (OCQ) sans condition ou à l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ) en fonction de la concentration choisie et de la réussite d'un examen d'accès à l'Ordre. Le diplôme obtenu à la suite de cette formation est reconnu partout au pays.

Professions

- Gestionnaire de la qualité
- Agent de recherche et développement
- Coordonnateur de production ou des opérations
- Inspecteur des aliments
- Conseiller technique ou représentant

Employeurs

- Entreprises de transformation des aliments
- Fournisseurs d'ingrédients et d'équipements
- Organismes gouvernementaux
- Entreprises de services-conseils

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment en sciences des aliments et en gestion agroalimentaire.

Particularités et attraits

- cd Certains cours à distance
- db DEC-BAC
- pm Passage intégré à la maîtrise
- p Passerelle
- di Profil distinction
- e Profil entrepreneurial
- i Profil international
- $ Stages rémunérés

(voir p. 78 pour consulter la légende des attraits des baccalauréats)

Aperçu des cours

- Chimie des aliments I
- Microbiologie alimentaire
- Qualité des aliments II
- Procédés de conservation
- Transformation des aliments I

418 656-2764, poste 3145
1 877 606-1122, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca
fsaa.ulaval.ca

PERSONNALITÉ TYPE

Aimer les sciences et la technologie. Avoir des aptitudes pour la chimie et la biologie. Aimer utiliser ses sens. Aimer observer, analyser et résoudre des problèmes concrets. Se passionner pour l'alimentation et accorder beaucoup de valeur à la qualité des produits. Faire preuve d'initiative, être pragmatique, minutieux et responsable. Avoir du talent pour la communication et le travail en équipe.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international – sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA, NYB ou Mathématiques 103-77, 203-77 ou Mathématiques 103-RE, 203-RE Physique NYA, NYB, NYC (ou 101, 201 et 301) Chimie NYA, NYB (ou 101 et 201) Biologie NYA (ou 301)

Si vous êtes titulaire d'un DEC technique, vous pourriez bénéficier de conditions allégées par la reconnaissance de vos acquis. Consultez le **dectechniques.ulaval.ca** pour obtenir les détails.

Saviez-vous que...

La BoULangerie du Comtois, la Fromagerie du Campus, BRASSTA-Comité brassicole et le Carnivore sont des associations étudiantes qui vous permettent de mettre la main à la pâte ? Quel que soit le domaine, vous aurez la possibilité d'explorer la recherche et le développement en sciences et technologie des aliments dans un contexte amical, entrepreneurial et d'innovation.

CAROLINE BÉDARD

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

« Les connaissances acquises dans le cadre du programme de sciences et technologie des aliments m'ont très bien outillée à jouer un rôle clé au sein de l'entreprise qui m'engage. Dès le début de ma formation, j'ai cumulé des notions de biochimie, de microbiologie, de qualité des aliments et de gestion qui me sont utiles quotidiennement dans mon métier de fromagère. De plus, à la FSAA, si on souhaite s'impliquer, plusieurs possibilités s'offrent à nous. Tous les étudiants de la Faculté, peu importe le programme fréquenté, se côtoient pour la réalisation de divers projets. Au cours de mon passage au pavillon Paul-Comtois, j'ai eu la chance d'occuper un poste à la Fromagerie du campus, dans l'Association en sciences et technologie des aliments et dans l'association facultaire (AGETAAC), où j'étais vice-présidente aux projets. L'implication est riche d'expériences et permet de partager, de créer et de s'accomplir. La formation est d'une grande importance dans le cheminement universitaire, mais l'engagement l'est tout autant ! »

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

Activités de formation communes (96 crédits)

COURS	TITRE	CRÉDITS
CHM-3205	Principes de formulation	3
STA-2100	Analyses physico-chimiques des aliments I	2
STA-2101	Analyses physico-chimiques des aliments II	2
BCM-1902	Laboratoire de biochimie générale I	3
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
CHM-1003	Chimie organique I	3
STA-1001	Chimie des aliments I	3
CHM-1905	Thermodynamique et cinétique	3
MQT-1102	Probabilités et statistique	3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	3
STA-2000	Laboratoire de microbiologie alimentaire industrielle	2
STA-2001	Chimie des aliments II	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
STA-2500	Stage en entreprises alimentaires I	2
CHM-1904	Laboratoire de chimie analytique	3
STA-2010	Produits du blé et oléagineux	3
STA-2002	Principes de conservation	3
STA-2008	Salubrité des usines alimentaires	3
STA-2009	Produits animaux	3
STA-2501	Stage en entreprises alimentaires II	3
STA-2003	Qualité des aliments I	3
STA-2004	Travaux pratiques en qualité des aliments	2
STA-2005	Produits laitiers	3
STA-2011	Procédés de conservation	4
STA-2006	Produits végétaux	3
STA-3004	Transformation des aliments I	3
STA-3006	Aliments, nutriments et nutraceutiques	3
STA-3003	Qualité des aliments II	2
STA-3005	Transformation des aliments II	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
STA-3007	Séminaire	1

Règle 1) Choisir 4 crédits à l'intérieur d'un seul des 2 blocs suivants:

Développement et recherche - Bloc 1

STA-3100	Projet I	2
STA-3101	Projet II	2

Développement et recherche - Bloc 2

STA-3110	Projet agroalimentaire	2
STA-3500	Stage de recherche	2

Autres exigences (24 crédits)

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC: 675) lors du test de l'École de langues peut choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou un cours dans une autre langue moderne.

Règle 2) Choisir 6 à 9 crédits parmi les suivants:

AGC-1000	Commercialisation alimentaire I	3
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3

Règle 3) Choisir 12 à 15 crédits parmi les suivants:

NUT-1004	Aliments d'aujourd'hui	3
NUT-1104	Éléments de nutrition	3
NUT-1107	Alimentation et personnes âgées	3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3
AGN-3100	Pratique professionnelle et organisations agroalimentaires	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-3100	Planification et contrôle de la production	3
MAT-1920	Mathématiques pour scientifiques	3
MED-1100	Santé et sécurité au travail: notions de base	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MQT-1101	Modélisation et aide à la décision	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
STA-1100	Goût, flaveurs et analyses sensorielles	3
STA-1200	Contaminants alimentaires	3
STA-1500	Visites industrielles	1

Concentrations

Agronomie (15 crédits)

AGN-3100	Pratique professionnelle et organisations agroalimentaires	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3

Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants:

PLG-3207	Cultures en serre	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3

Gestion de la qualité (12 crédits)

Règle 1) Choisir 12 crédits parmi les suivants:

GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-3100	Planification et contrôle de la production	3
MAT-1920	Mathématiques pour scientifiques	3
MED-1100	Santé et sécurité au travail: notions de base	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MQT-1101	Modélisation et aide à la décision	3
STA-1100	Goût, flaveurs et analyses sensorielles	3
STA-1200	Contaminants alimentaires	3
STA-1500	Visites industrielles	1

Nutrition (12 crédits)

NUT-1004	Aliments d'aujourd'hui	3
NUT-1104	Éléments de nutrition	3
NUT-1107	Alimentation et personnes âgées	3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3

Profil entrepreneurial (12 crédits)

Choisir les 4 cours suivants:

ENT-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3

Profil international (12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Passage intégré à la maîtrise

Permet de commencer une scolarité de 2e cycle, contributoire à la fois au baccalauréat et à la maîtrise en sciences des aliments avec mémoire.

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Agent de recherche et développement

- Conçoit et formule de nouveaux produits alimentaires qui répondent aux préoccupations des consommateurs en matière de santé et de goût.
- Améliore les produits et les procédés alimentaires.
- Est à l'affût des tendances du marché, de la réglementation et des préoccupations des consommateurs.
- Travaille en collaboration avec diverses unités de l'entreprise en ce qui a trait aux nouvelles tendances, à la mise à l'échelle, à la mise en marché, etc.
- S'assure de la conformité de l'étiquetage des produits fabriqués.
- Cible les problèmes et trouve des solutions adaptées.
- Travaille en équipe multidisciplinaire en collaboration avec des chimistes, des microbiologistes, des ingénieurs et des nutritionnistes.

Gestionnaire de la qualité

- Élabore et implante des programmes d'hygiène, de contrôle et d'assurance qualité (bonnes pratiques, HACCP, inspection, audit de qualité, etc.).
- S'assure de l'intégrité, de la sécurité, de l'utilité et de la fiabilité des processus de fabrication.
- Cible les problèmes de qualité et trouve des solutions adaptées.
- S'assure du choix des méthodes d'analyse et de la qualité des produits alimentaires et en certifie les résultats.
- S'assure du respect des méthodes d'échantillonnage et de l'exactitude de l'analyse des procédés et des produits.
- Supervise et gère le travail de l'équipe de techniciens spécialistes en laboratoire.

Coordonnateur de la production

- Assure la communication et le suivi entre l'unité de production et les administrateurs.
- Supervise la main-d'œuvre, le processus et la progression de la production industrielle jusqu'à la livraison des produits.
- Assure la rentabilité des opérations, la qualité des produits et la sécurité des procédures de production.
- Veille au respect de l'environnement, des normes et des directives opérationnelles.
- Cible les problèmes de fonctionnement et trouve des solutions adaptées.
- Planifie et évalue l'utilisation des ressources humaines et matérielles nécessaires à la production en vue d'en favoriser la rentabilité et l'efficacité.
- Travaille en collaboration avec les chefs de service pour mettre en place les recommandations faites par le service d'ingénierie.

Conseiller technique ou représentant

- Visite et conseille les clients dans leurs choix de procédés ou de formulations alimentaires.
- Répond aux tendances du marché et aux préoccupations des clients.
- Trouve des solutions adaptées aux problèmes ciblés par les clients.
- Participe à la mise en marché des produits alimentaires.

Inspecteur alimentaire

- Analyse et évalue la qualité des produits alimentaires afin de s'assurer qu'ils respectent les lois et règlements concernant l'innocuité des aliments.
- Inspecte les usines alimentaires et évalue l'hygiène et la salubrité des établissements alimentaires.
- Évalue le niveau de risque et informe la clientèle après l'inspection.
- Participe à résoudre les problèmes ou à redresser des situations qui ne répondent pas aux normes et aux règlements.
- Recommande des saisies ou des confiscations lorsque c'est nécessaire.

NOUVEAU PROGRAMME

› PROGRAMME UNIQUE AU CANADA

CRÉDITS À OBTENIR : **30**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Certificat en
GESTION DE LA RELATION CONSOMMATEUR

ÉTUDIER LE CONSOMMATEUR ET GÉRER LES RELATIONS ENTREPRISES-CLIENTS

EN BREF

Ce programme vous offre une formation axée sur l'acquisition des connaissances et des savoir-faire nécessaires à l'optimisation des relations entre les différents types d'organisations et leur clientèle.

- **Temps complet ou partiel :** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.

OBJECTIFS

Ce programme vise notamment l'atteinte des objectifs suivants :

- Connaître les principaux facteurs influençant les comportements des consommateurs;
- Connaître les principaux outils et les méthodes associés à la prestation de services dans un environnement omnicanal (ex. : en face à face, en ligne, sur les médias sociaux);
- Acquérir les compétences de base permettant d'évaluer et d'améliorer la relation organisation-client;
- Développer les habiletés nécessaires pour analyser l'élaboration et l'implantation de la qualité du service offert au consommateur;
- Reconnaître l'importance des aspects légaux et éthiques dans le cadre des relations avec la clientèle.

FORMATION À DISTANCE

La formation est offerte à distance en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

AVENIR

Combiné à un baccalauréat ou à une expérience professionnelle jugée équivalente, ce certificat représente une valeur ajoutée pouvant vous aider à mieux vous positionner dans votre organisation ou sur le marché de l'emploi. Il pourrait vous permettre d'assumer une diversité de fonctions liées à la gestion et à la coordination du service à la clientèle, à l'animation de communautés virtuelles, à la gestion et à l'amélioration de la qualité des services, à l'information des publics et à la coordination de projets.

Poursuite des études

La personne qui aura suivi avec succès ce certificat pourra l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs à condition qu'elle réponde aux exigences d'admission. Ces programmes sont :

- Baccalauréat en sciences de la consommation;
- Baccalauréat multidisciplinaire.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
Le cours CNS-1000 doit être suivi obligatoirement à la session d'admission.			
CNS-1000	Service à la clientèle : concepts et méthodes	3	AH
CNS-1004	Perspective psycho-expérientielle en consommation	3	A
CNS-2100	Relations avec les clients et médias sociaux	3	A
CNS-1120	Aspects éthiques et légaux de la relation client	3	H
CNS-2002	Gestion de la qualité	3	AH
CNS-3010	Outils de la qualité	3	H
Règle 1) 9 à 12 crédits parmi :			
AGC-4100	Gestion de la distribution	3	H
CNS-1001	Consommation et vieillissement	3	H
CNS-1100	Consommation alimentaire	3	H
CNS-1110	Analytique numérique	3	É
CNS-1130	Communication interne et gestion du changement	3	H
CNS-2001	Socialisation à la consommation chez les jeunes	3	A
CNS-2010	Enjeux durables, consommateurs et organisations	3	H
COM-4150	Communication interculturelle internationale	3	HE
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3	AHE
MRK-2107	Force et techniques de vente	3	AH
Règle 2) 0 à 3 crédits parmi :			
AGC-1000	Commercialisation alimentaire I	3	A
MRK-1000	Marketing	3	AHE

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC
Tout DEC

Candidat sans DEC (candidat adulte)
- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **30**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Certificat en

HORTICULTURE ET GESTION D'ESPACES VERTS

DÉVELOPPER DES COMPÉTENCES CLÉS EN GESTION ET LES APPLIQUER AU DOMAINE HORTICOLE

EN BREF

Au cours de votre formation, vous consoliderez vos connaissances en sciences horticoles. Lutte contre les parasites, fertilisation, techniques de culture et de multiplication des végétaux, culture en serre, aménagement paysager sont autant de facettes de l'horticulture que vous aurez la chance d'explorer. Le certificat offre une formation axée sur les techniques éprouvées dans le domaine horticole, une bonne façon d'accroître vos chances de décrocher un emploi stimulant.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- Consolider les acquis de base liés aux principes fondamentaux des sciences horticoles;
- Acquérir des connaissances plus approfondies dans le domaine de la gestion;
- Prendre conscience de la portée des gestes professionnels accomplis en horticulture et dans la gestion des espaces verts, et connaître leurs conséquences sur l'environnement;
- Acquérir un plus grand sentiment de responsabilité à l'endroit du bien-être de la population;
- Renforcer les capacités de gestion des personnes et de l'entreprise;
- Acquérir les outils pour structurer les interventions professionnelles;
- Appliquer les connaissances fondamentales en horticulture dans la pratique journalière.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme est offert à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

AVENIR

L'obtention d'un certificat peut permettre de compléter votre formation initiale, de vous perfectionner, d'améliorer vos conditions en emploi, de faire reconnaître vos compétences, d'amorcer une réorientation de carrière ou d'accéder à d'autres fonctions dans le cadre de votre emploi. En outre, si vous souhaitez décrocher un emploi dans le domaine horticole, cette formation peut vous aider à atteindre vos objectifs.

Poursuite des études

Ce programme peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes	3	AH
BIO-1905	Notions de base en phytoprotection	3	H
SLS-1002	Pédologie et principes de fertilisation	3	H
BIO-2903	Moyens de lutte contre les ennemis des plantes	3	A
SLS-2000	Gestion rationnelle des produits antiparasitaires	3	A
15 crédits parmi les suivants :			
PLG-2000	Multiplication des végétaux	3	H
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3	A
PLG-3207	Cultures en serre	3	A
PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3	A
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3	H
PLG-3101	Productions maraîchères et fruitières	3	H
PLG-2100	Aménagement du paysage	3	H
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
BIO-2904	Connaissance des végétaux	3	A

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC
Tout DEC

Candidat titulaire d'un DEC technique
Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site **www.dectechniques.ulaval.ca** s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **30**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Certificat en
PRODUCTIONS ANIMALES

METTRE AU POINT DES STRATÉGIES POUR AMÉLIORER LA GESTION DES ÉLEVAGES

EN BREF

Ce programme vous permettra d'acquérir et d'appliquer des connaissances en production et en gestion des entreprises d'élevage afin de poser des diagnostics et de proposer des stratégies de rentabilisation et de développement pour votre entreprise.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- Consolider les acquis liés aux principes de base soutenant les interventions en productions animales;
- Acquérir des connaissances plus approfondies dans les domaines de la production, de la gestion, de la commercialisation et de la transformation des produits animaux;
- Évaluer la rentabilité de différentes améliorations et de divers changements technologiques dans une entreprise d'élevage;
- Appliquer les connaissances fondamentales en production et en gestion d'une entreprise d'élevage dans la pratique de tous les jours.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

AVENIR

Combiné à votre formation initiale ou à une expérience professionnelle équivalente, ce certificat vous prépare à œuvrer efficacement dans le milieu de la production animale et pourrait vous permettre de vous diriger vers divers postes comme ceux d'aide technique auprès de producteurs laitiers, bovins, ovins, porcins, avicoles ou aquacoles. Jumelé à un DEC, ce certificat est considéré comme une formation de niveau 2 par La Financière agricole du Québec et peut donner accès, à certaines conditions, à une subvention à l'établissement.

Poursuite des études

Ce programme peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire.

Note : Des exigences d'admission et une séquence de cours différentes font que ce certificat ne devrait pas être considéré comme une porte d'entrée pour l'admission au baccalauréat en agronomie, même si les deux programmes comportent certains cours en commun.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3	AH
6 à 9 crédits parmi les suivants :			
SAN-2200	Principes d'hygiène et pathologie animale	3	H
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3	H
SAN-3200	Alimentation animale	3	A
6 à 18 crédits parmi les suivants :			
SAN-3201	Production de viande bovine	3	A
SAN-3202	Production laitière	3	A
SAN-3203	Productions avicoles	3	A
SAN-3204	Production porcine	3	H
SAN-3205	Production ovine	3	A
SAN-3207	Production aquacole	3	H
3 crédits parmi les suivants :			
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3	A
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3	AHE
0 à 12 crédits parmi les suivants :			
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3	H
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3	H
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3	A
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3	AH
PLG-1103	Plantes fourragères en production équine	3	A
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3	H
PLG-3206	Plantes fourragères	3	H
SAN-1900	Nutrition et alimentation équine	3	H
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3	A
SAN-2301	Productions animales biologiques	3	H
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3	H
SLS-1002	Pédologie et principes de fertilisation	3	H

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts **OU**
- DEC en sciences de la nature **OU**
- DEC en techniques de l'agriculture **OU**
- Autre DEC et avoir réussi le cours suivant :
  - Biologie NYA (ou 301)

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site **www.dectechniques.ulaval.ca** s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **30**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER | ÉTÉ**

Certificat en
SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

APPLIQUER LES SCIENCES ET LA TECHNOLOGIE À LA TRANSFORMATION, À LA CONSERVATION ET À LA GESTION DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

EN BREF

Le but de ce certificat est de vous donner accès à un programme court de formation complémentaire si vous possédez de l'expérience pratique dans le secteur alimentaire ou si vous souhaitez y accéder à partir d'une formation antérieure.

- **Temps complet ou partiel :** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.

OBJECTIFS

Ce programme vise notamment l'atteinte des objectifs suivants :

- Consolider les acquis de base liés aux principes fondamentaux des sciences et de la technologie alimentaires;
- Acquérir des connaissances plus approfondies dans le domaine de l'alimentation;
- Faire preuve de créativité dans la conception de nouveaux aliments;
- Accroître le sentiment de responsabilité à l'endroit de la santé publique;
- Prendre conscience de la portée des gestes professionnels accomplis lors de la manipulation et de la transformation des aliments;
- Acquérir des habiletés en communication;
- Acquérir les outils pour structurer les interventions professionnelles.

CONCENTRATIONS

- Sécurité des aliments
- Technologie alimentaire et nouveaux aliments

FORMATION À DISTANCE

Ce programme est offert uniquement à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

AVENIR

Jumelé à une formation antérieure ou à une expérience dans le domaine de l'alimentation, ce certificat pourrait vous mener vers une foule de carrières (coordonnateur en recherche et développement, responsable de la qualité, inspecteur gouvernemental, etc.) pour le compte d'entreprises variées (entreprises de transformation ou de distribution des aliments, fournisseurs d'ingrédients, etc.).

Poursuite des études

Une fois terminé, ce certificat peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
BIO-1912	Microbiologie générale	3	AH
STA-1003	Chimie alimentaire	3	AH
STA-1004	Aliments et micro-organismes	3	A
STA-2016	Hygiène et salubrité agroalimentaires	3	A
STA-2012	Aliments et conservation	4	H

Autres exigences : Vous devez choisir une concentration. Pour faire votre choix, adressez-vous à la direction de programme .

14 crédits - L'étudiant doit réussir les cours prévus dans sa concentration.			
Sécurité des aliments			
STA-1200	Contaminants alimentaires	3	H
STA-2013	Qualité en industrie alimentaire	3	A
STA-2014	Analyses alimentaires	3	H
STA-2019	Progrès récents en analyse microbiologique des aliments	2	H
3 crédits parmi les suivants :			
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3	AHE
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3	AHE
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	HE
NUT-1104	Éléments de nutrition	3	AH
Technologie alimentaire et nouveaux aliments			
STA-2015	Fromage : principes et technologie	2	H
STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires	3	A
STA-2018	Nouveautés dans le domaine alimentaire	3	H
3 crédits parmi les suivants :			
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3	AHE
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3	AHE
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
STA-1200	Contaminants alimentaires	3	H

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts **OU**
- DEC en sciences de la nature **OU**
- DEC en techniques de diététique **OU**
- DEC en techniques de laboratoire – voie de spécialisation en biotechnologies, en technologie des procédés et de la qualité des aliments ou en technologie de la transformation des aliments **OU**
- Autre DEC et avoir réussi les cours suivants :
  - Mathématiques NYA (Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE)
  - Physique NYA (ou 101)
  - Chimie NYA (ou 101)
  - Biologie NYA (ou 301)

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site **dectechniques.ulaval.ca** s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **12**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Microprogramme en
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

EN BREF

Ce microprogramme conduit à l'obtention de l'attestation d'études de 1er cycle. Il vise le perfectionnement des professionnels travaillant en agriculture biologique par une offre de formation complémentaire.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- S'initier à la philosophie et aux contraintes de l'agriculture biologique;
- Consolider les principes de base en agronomie et connaître les divers aspects et exigences de la transition vers l'agriculture biologique;
- Comprendre les principes de base du compostage et les principales utilisations du compost en production biologique;
- Approfondir les connaissances des principaux modes de production biologique, tant du côté des productions végétales que des productions animales.

FORMATION À DISTANCE

Ce microprogramme est offert entièrement à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

POURSUITE DES ÉTUDES

La personne qui aura suivi avec succès ce microprogramme pourra l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition qu'elle réponde aux exigences d'admission. Ces programmes sont :

- Baccalauréat en agronomie;
- Certificat en production laitière et bovine;
- Baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
PLG-1000	Introduction à l'agriculture biologique	3	A
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3	A
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3	H
SAN-2301	Productions animales biologiques	3	H

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts **OU**
- DEC en sciences de la nature **OU**
- DEC en techniques d'agriculture **OU**
- Autre DEC et avoir réussi les cours suivants :
  - Chimie NYA (ou 101)
  - Biologie NYA (ou 301)

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.
- Avoir acquis une expérience professionnelle d'au moins deux années en production agricole

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **15**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER | ÉTÉ**

Microprogramme en AGROÉCONOMIE – DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

EN BREF

Ce microprogramme conduit à l'obtention de l'attestation d'études de premier cycle.

Ce microprogramme vous permettra de connaître avec plus de précision l'environnement de la distribution alimentaire. Vous pourrez ainsi mieux répondre aux questions des divers intervenants et aussi trouver les meilleures solutions aux problématiques soulevées. L'acquisition d'une vision globale des principes qui guident les intervenants dans le secteur de la distribution alimentaire vous aidera à mieux comprendre ce domaine caractérisé, comme bien d'autres, par le changement et par l'interdépendance. Ce microprogramme vous permettra également d'enrichir vos connaissances et votre culture ainsi que de mieux comprendre les conséquences sociales de vos actions.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Ce programme vise notamment l'atteinte des objectifs suivants :

- Acquérir une vision globale du secteur de la distribution alimentaire;
- Comprendre le rôle et l'importance des intermédiaires dans la commercialisation des denrées alimentaires;
- Comprendre l'importance de la mise en place d'un service à la clientèle efficace et de relations de travail harmonieuses.

FORMATION À DISTANCE

Certains cours peuvent être suivis à distance. Pour les connaître, consultez la liste des cours en ligne : **www.distance.ulaval.ca**.

POURSUITE DES ÉTUDES

La personne qui aura suivi avec succès ce microprogramme pourra l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition qu'elle reponde aux exigences d'admission. Ces programmes sont :

- Certificat en sciences de la consommation;
- Baccalauréat en agroéconomie;
- Baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3	A
AGC-4100	Gestion de la distribution	3	A
CNS-1000	Service à la clientèle : concepts et méthodes	3	AH
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
Règle 1) 3 crédits parmi :			
CNS-1003	Environnement commercial I	3	A
CNS-2100	Relations avec les clients et médias sociaux,	3	A
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3	A

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC
Tout DEC **ET**
avoir acquis une expérience de travail pertinente d'au moins deux ans dans le domaine bioalimentaire

Candidat sans DEC (candidat adulte)
- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **9**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Microprogramme en
ALIMENTATION ET NUTRITION

EN BREF

Le microprogramme en alimentation et nutrition vise à donner une courte formation de base en nutrition et en alimentation à toute personne désireuse de comprendre le rôle des aliments et des nutriments dans l'organisme humain à différents âges et d'effectuer, sur le plan personnel, des choix alimentaires visant le maintien de la santé. Vous acquerrez des notions simples, excellentes pour améliorer vos habitudes alimentaires, mais qui ne confèrent aucune compétence professionnelle pour conseiller autrui en matière d'alimentation et de nutrition.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- Acquérir des connaissances de base sur les principaux nutriments nécessaires à l'organisme humain;
- Posséder des notions de base sur la nature, la composition et l'utilisation des aliments;
- Connaître les apports nutritionnels de référence à tous les âges et pour divers états physiologiques.

FORMATION À DISTANCE

Ce microprogramme est offert entièrement à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

POURSUITE DES ÉTUDES

La personne qui aura suivi avec succès ce microprogramme pourra l'intégrer dans un programme universitaire plus long, le baccalauréat multidisciplinaire, à condition de satisfaire aux exigences d'admission.

Note : Des exigences d'admission et une séquence de cours différentes font que ce microprogramme ne devrait pas être considéré comme une porte d'entrée au baccalauréat en nutrition.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
NUT-1004	Aliments d'aujourd'hui	3	A
NUT-1104	Éléments de nutrition	3	AH
3 crédits parmi :			
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3	H
NUT-1107	Alimentation et personnes âgées	3	H

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC
Tout DEC

Candidat sans DEC (candidat adulte)
- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **9**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Microprogramme en

PERFECTIONNEMENT DES DIÉTÉTISTES/NUTRITIONNISTES

EN BREF

Ce microprogramme conduit à l'obtention de l'attestation d'études de 1er cycle. Il vise à offrir une formation théorique adaptée à la personne en réintégration de la profession de diététiste/nutritionniste ainsi qu'au diététiste/nutritionniste qui désire mettre à jour ses connaissances en nutrition clinique.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

En vous permettant de parfaire vos connaissances en évaluation nutritionnelle et en nutrition clinique et en ciblant les secteurs-clés liés aux activités réservées aux diététistes/nutritionnistes, l'objectif particulier de ce microprogramme est de vous rendre apte à déterminer les plans de traitement nutritionnel appropriés à diverses conditions de santé et à en assurer le suivi.

COMPLÉMENTARITÉ AVEC D'AUTRES ACTIVITÉS DE FORMATION

La personne à qui l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) impose de suivre une formation pratique en milieu professionnel et qui a suivi avec succès ce microprogramme possédera les préalables nécessaires à l'inscription aux divers cours-stages du programme de baccalauréat en nutrition. Ceux-ci sont offerts selon les places disponibles.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
NUT-2700	Mise à jour en évaluation nutritionnelle	2	A
NUT-2701	Mise à jour en traitement de l'obésité	1	A
NUT-2702	Mise à jour en nutrition clinique I	1	H
NUT-3700	Mise à jour en nutrition clinique II	2	H
NUT-3701	Mise à jour en nutrition clinique III	3	A

ADMISSION

Candidat titulaire d'un baccalauréat
Baccalauréat en nutrition/diététique délivré par une université québécoise et obtenu depuis au moins 3 ans
OU
Avoir l'obligation de faire un stage de perfectionnement imposé par l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) pour la délivrance d'un permis de pratique
Note : Le candidat n'ayant pas été inscrit au tableau des membres de l'OPDQ dans les 3 ans suivant l'obtention de son diplôme peut se voir imposer un stage de perfectionnement.

CRÉDITS À OBTENIR : **15**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Microprogramme en
SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS – SÉCURITÉ DES ALIMENTS

EN BREF

Ce microprogramme conduit à l'obtention de l'attestation d'études de 1er cycle. Il est destiné aux personnes qui ont une expérience pratique dans le secteur alimentaire ou qui désirent y accéder. Il vous permettra d'acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire, d'acquérir les bases de l'innocuité des aliments et d'être conscientisé aux gestes accomplis lors de la manipulation des aliments.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- Acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire;
- Acquérir les bases de l'innocuité des aliments;
- Connaître les gestes à accomplir lors de la manipulation des aliments.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme est offert uniquement à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consultez le site **distance.ulaval.ca**.

POURSUITE DES ÉTUDES

La personne qui aura suivi avec succès ce micropogramme pourra l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition qu'elle réponde aux exigences d'admission. Ces programmes sont :

- Certificat en sciences et technologie des aliments;
- Baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
BIO-1912	Microbiologie générale	3	AH
STA-1004	Aliments et micro-organismes	3	A
STA-2016	Hygiène et salubrité agroalimentaires	3	A
STA-2013	Qualité en industrie alimentaire	3	A
STA-1200	Contaminants alimentaires	3	H

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts **OU**
- DEC en sciences de la nature **OU**
- DEC en techniques de diététique **OU**
- DEC en techniques de laboratoire – voie de spécialisation en biotechnologies, en technologie des procédés et de la qualité des aliments ou en technologie de la transformation des aliments **OU**
- Autre DEC et avoir réussi les cours suivants :
  - Mathématiques NYA (Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE)
  - Physique NYA (ou 101)
  - Chimie NYA (ou 101)
  - Biologie NYA (ou 301)

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site **dectechniques.ulaval.ca** s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

CRÉDITS À OBTENIR : **12**
SESSIONS D'ADMISSION : **AUTOMNE | HIVER**

Microprogramme en

SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS – TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE ET NOUVEAUX ALIMENTS

EN BREF

Ce microprogramme conduit à l'obtention de l'attestation d'études de 1er cycle.

Il vise à vous permettre d'acquérir quelques principes fondamentaux afin d'être fonctionnel dans le secteur de la transformation des aliments tout en vous permettant une certaine autonomie dans la mise au point de nouveaux aliments.

- **Temps partiel :** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme.

OBJECTIFS

Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

- Acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire;
- Maîtriser les notions de base de la fonctionnalité des constituants alimentaires;
- Connaître les nouvelles tendances dans le domaine de la transformation des aliments.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme est offert uniquement à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour en apprendre davantage sur ce mode de formation, consulter le site **distance.ulaval.ca**.

POURSUITE DES ÉTUDES

La personne qui aura suivi avec succès ce micropogramme pourra l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition qu'elle réponde aux exigences d'admission. Ces programmes sont :

- Certificat en sciences et technologie des aliments;
- Baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation			
STA-1003	Chimie alimentaire	3	AH
STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires	3	A
STA-2018	Nouveauté dans le domaine alimentaire	3	H
NUT-1104	Éléments de nutrition	3	AH

ADMISSION

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts **OU**
- DEC en sciences de la nature **OU**
- DEC en techniques de diététique **OU**
- DEC en techniques de laboratoire – voie de spécialisation en biotechnologies, en technologie des procédés et de la qualité des aliments ou en technologie de la transformation des aliments **OU**
- Autre DEC et avoir réussi les cours suivants :
  - Mathématiques NYA (Mathématiques 103-77 ou Mathématiques 103-RE)
  - Physique NYA (ou 101)
  - Chimie NYA (ou 101)
  - Biologie NYA (ou 301)

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site **dectechniques.ulaval.ca** s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

- Être âgé de 21 ans ou plus;
- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- Avoir quitté le système scolaire depuis plus de 2 ans.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées ci-dessus peut être admissible.

École internationale d'été sur la SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

ORGANISÉE CONJOINTEMENT PAR LA CHAIRE EN DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL, LA CHAIRE DE RECHERCHE EN DROIT SUR LA DIVERSITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRES ET LES HAUTES ÉTUDES INTERNATIONALES

EN BREF

L'École internationale d'été sur la sécurité alimentaire s'adresse à ceux et celles qui aspirent à trouver leurs propres réponses concernant la sécurité alimentaire. Grâce à l'expérience de plusieurs spécialistes dans le domaine, cette école offre des outils concrets pour aborder de façon critique les enjeux de la sécurité alimentaire, tout en offrant un espace propice à la réflexion et à l'élaboration de pistes de solution viables.

- **La formation est habituellement offerte au mois de mai à temps plein sur six jours**

OBJECTIFS

Une équipe multidisciplinaire composée de gens provenant des quatre coins de la planète vous permettra d'étoffer vos connaissances sur l'alimentation dans une perspective internationale. Par l'étude des concepts de la sécurité alimentaire et de ses multiples facettes, la formation vous fera comprendre l'importance de la collaboration interdisciplinaire dans la lutte pour la sécurité alimentaire. La formation visera entre autres à vous faire réfléchir aux questions suivantes:

- Qui sont les acteurs et quels sont les facteurs structurels et conjoncturels déterminants de la sécurité alimentaire ? La sécurité alimentaire est en effet déterminée par de nombreux acteurs nationaux et internationaux, publics et privés, qui agissent dans un environnement marqué par la raréfaction de l'eau et des sols cultivables ainsi que la libéralisation des échanges agricoles.
- Comment expliquer les crises alimentaires ?
- Comment l'aide humanitaire, les politiques publiques et les projets de développement peuvent-ils répondre à ces situations de crise, chroniques ou structurelles ?
- Quelles sont les solutions envisageables pour une sécurité alimentaire durable, en tenant compte des défis de demain ?

INSCRIPTION

L'inscription s'effectue sur le site Internet de l'Institut québécois des hautes études internationales, au **www.hei.ulaval.ca/ecoles_dete**, à partir de la première semaine de février de chaque année. Les coûts d'inscription varient en fonction du statut du participant (étudiant ou professionnel) et comprennent les visites, les ateliers, les repas et le transport. Pour les étudiants, les frais d'inscription sont de 450 $.

ATTESTATION

La formation vaut trois crédits: ETI-7022 pour les étudiants de 2e et 3e cycles et ETI-4022 pour les étudiants de 1er cycle.

La formation peut également ne pas être créditée pour les professionnels, qui se voient plutôt remettre une attestation de formation continue (UEC) à la fin.

ADMISSION

Les étudiants de 1er cycle qui souhaitent participer doivent toutefois avoir cumulé un minimum de 60 crédits.

Quand: la formation est habituellement offerte au mois de mai
Où: Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, pavillon Paul-Comtois, Université Laval

École d'été interdisciplinaire en AGROÉCOLOGIE

PRODUIRE DE FAÇON DURABLE EN RÉCONCILIANT SANTÉ HUMAINE ET SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

CONTEXTE

La révolution verte a permis de nourrir une partie de la planète, mais à quel prix ? La sous-alimentation touche encore 805 millions de personnes dans le monde, et plus de 3,5 milliards d'êtres humains souffrent de malnutrition (FAO, 2015). De plus, nos modèles agricoles et alimentaires pèsent lourd sur les équilibres écologiques de la planète et entraînent de profondes injustices sociales.

La proposition agroécologique invite à penser et à agir en faveur de systèmes alimentaires durables et résilients. Elle aspire à réconcilier santé humaine et environnementale et à conjuguer production alimentaire et protection des écosystèmes par une utilisation efficace et durable des ressources, tout en valorisant le savoir paysan et l'autonomie alimentaire.

EN BREF

Depuis quelques années, le concept d'agroécologie a connu une forte mobilisation et une internationalisation croissante. L'école d'été en agroécologie, offerte par la Chaire en développement international, propose une réflexion interdisciplinaire sur ce nouveau domaine de recherche et d'action qui vise à comprendre les transitions possibles des pratiques agricoles et des systèmes alimentaires vers des systèmes durables.

- **La formation est habituellement offerte au mois de mai à temps plein sur six jours**

OBJECTIFS

- Analyser l'incidence sociale et environnementale du système alimentaire mondial.
- Acquérir les connaissances de base pour comprendre les processus écologiques ainsi que les facteurs permettant de les optimiser.
- Approfondir les principes de l'agroécologie, de l'agriculture biologique, de l'agroforesterie et de la permaculture.
- Appréhender les diverses dimensions sociales, économiques, politiques et territoriales de l'agroécologie et des systèmes alimentaires durables.
- Dépasser les cloisonnements scolaires en s'appuyant sur une démarche systémique et interdisciplinaire.

FORMULE PÉDAGOGIQUE

La formule de l'école d'été se démarque par son caractère intensif et interdisciplinaire (elle se déroule à temps plein sur six jours pour les participants qui suivent l'intégralité de la formation et souhaitent obtenir une attestation). Elle offre une combinaison de visites sur le terrain et de présentations d'intervenants issus de divers domaines d'études, tout en accordant une place privilégiée aux interactions.

TARIFS, CRÉDITS ET INSCRIPTION

Les participants à l'école d'été doivent acquitter des frais d'inscription. Ceux qui le désirent peuvent obtenir 3 crédits universitaires (moyennant des coûts supplémentaires). Les professionnels peuvent demander une attestation de formation continue.

Étudiants : 350 $
OBNL : 375 $
Autres : 500 $

La date limite pour vous inscrire est le 15 février 2017.

*Veuillez noter que les prix et la date limite d'inscription peuvent être sujets à changement. Pour informations, communiquez avec la Chaire en développement international à **chairedi@fsaa.ulaval.ca**.

PUBLIC CIBLE

Cette formation s'adresse principalement aux étudiants des cycles supérieurs, toutes disciplines confondues (certaines conditions s'appliquent pour les étudiants du 1er cycle). La formation est également accessible aux différents acteurs des systèmes alimentaires.

ADMISSION

Candidats à la maîtrise

Candidats titulaires d'un baccalauréat ou ayant complété 60 crédits de cours.

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinentes peut être admissible.

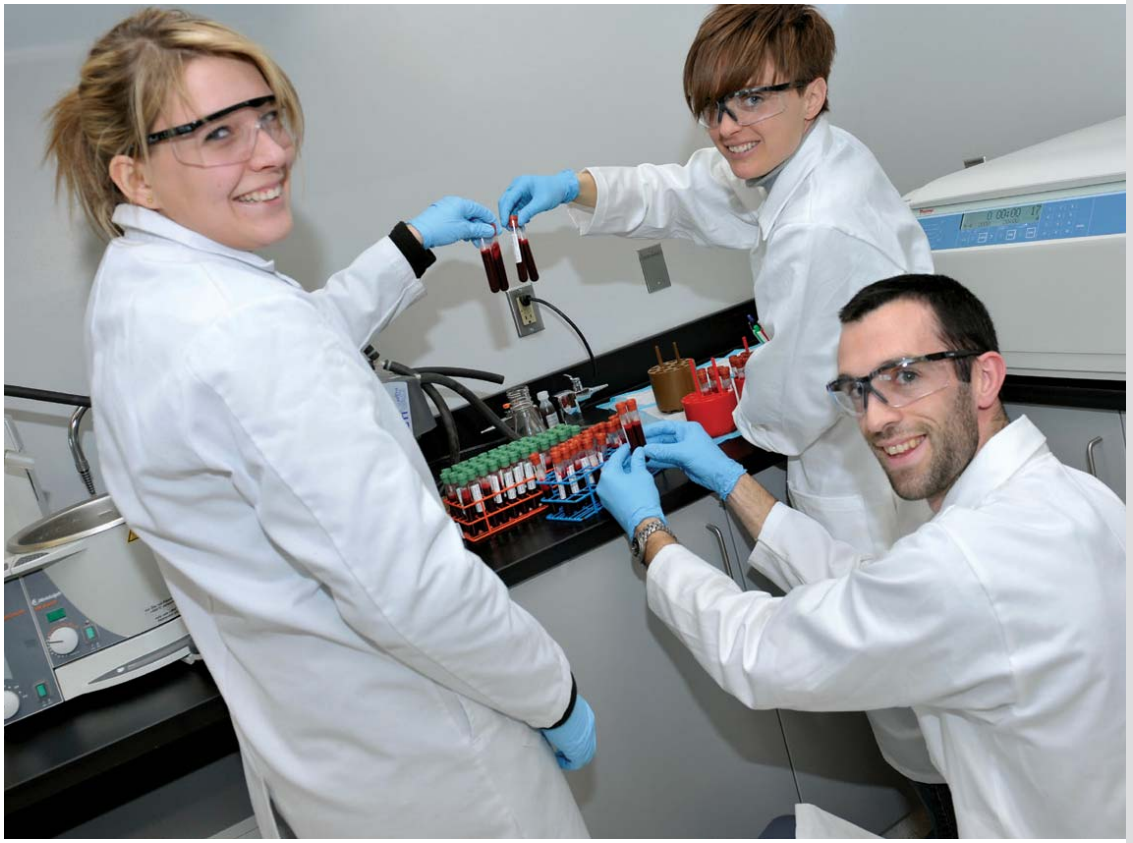
CYCLES SUPÉRIEURS

Les programmes de deuxième et de troisième cycles en sciences de l'agriculture et de l'alimentation mènent à 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 contribueront à l'innovation et à la découverte. Ils vous permettront d'acquérir des outils et une méthodologie scientifique qui auront des répercussions sur l'entreprise, l'industrie, l'individu ou la société. La formation repose principalement sur des projets de recherche et des études de cas complexes sous la supervision attentive d'un professeur. Elle prépare les futurs diplômés à agir avec une compétence de haut niveau reconnue par des organismes internationaux.

La réputation scientifique de nos professeurs et nos liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès. La Faculté a aussi mis sur pied un plan de soutien financier favorisant votre accès aux cycles supérieurs et votre réussite.

recherche.fsaa.ulaval.ca



Étudiants dans le laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales. Cette nouvelle infrastructure de recherche, parmi les plus sophistiquées au pays dans le domaine de l'agroalimentaire, intègre et met à profit les disciplines scientifiques les plus avant-gardistes (génomique, protéomique et phénomique) afin d'innover en matière de production d'aliments santé, d'amélioration génétique des animaux et de pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement.

LES SCIENCES ET LE GÉNIE À L'UNIVERSITÉ LAVAL : UNE DIVERSITÉ IMPRESSIONNANTE !

EN PLUS DES PROGRAMMES OFFERTS À LA FSAA, DE NOMBREUX BACCALAURÉATS EN SCIENCES ET GÉNIE SONT OFFERTS À L'UNIVERSITÉ LAVAL.

Faculté des sciences et de génie

- Actuariat
- Biochimie
- Bio-informatique
- Biologie
- Chimie
- Chimie biopharmaceutique
- Chimie cosméceutique
- Chimie de l'environnement
- Chimie des matériaux
- Génie chimique
- Génie civil
- Génie des eaux
- Génie des matériaux et de la métallurgie (programme coopératif)
- Génie des mines et de la minéralurgie (programme coopératif)
- Génie électrique
- Génie géologique
- Génie industriel
- Génie informatique
- Génie logiciel
- Génie physique
- Génie mécanique
- Géologie
- Informatique
- Informatique et gestion
- Mathématique
- Mathématique et informatique
- Microbiologie
- Physique
- Statistique

www.fsg.ulaval.ca

Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique

- Aménagement et environnement forestiers
- Environnements naturels et aménagés
- Opérations forestières (programme coopératif)
- Génie du bois (programme coopératif)
- Génie géomatique
- Géographie
- Sciences géomatiques

www.ffgg.ulaval.ca

Autres programmes liés au domaine des sciences et de génie

- Architecture
- Économie et mathématique
- Enseignement secondaire - mathématiques
- Enseignement secondaire - sciences et technologies

LÉGENDE DES ATTRAITS DES BACCALAURÉATS

DEC-BAC, PASSAGE INTÉGRÉ À LA MAÎTRISE ET PASSERELLE

db DEC-BAC

Entente liant un collège et l'Université Laval grâce à laquelle votre DEC technique est arrimé à un programme de baccalauréat. Vous obtenez ainsi vos deux diplômes en un temps plus court et évitez un dédoublement des connaissances.

pm Passage intégré à la maîtrise

Le passage intégré à la maîtrise est une entente entre deux programmes qui permet à l'étudiant en fin de baccalauréat de suivre des cours de 2e cycle qui pourront contribuer à la maîtrise qu'il veut poursuivre. Le passage intégré peut aussi se faire de la maîtrise au doctorat.

p Passerelle

Proche parente du DEC-BAC, la passerelle est une équivalence établie entre un ensemble de cours de votre formation technique au collégial et certains cours de base d'un programme de baccalauréat dans un domaine connexe. La passerelle vous exempte de certains préalables ou réduit le nombre de crédits à obtenir pour terminer votre baccalauréat.

FORMATION PRATIQUE

s Stages

$ Stages rémunérés

Cet attrait signifie qu'un ou des stages, obligatoires ou non, sont offerts à l'intérieur du programme. Lorsque les mentions « Stages » et « Stages rémunérés » apparaissent pour un même baccalauréat, cela signifie que le stage peut être rémunéré ou non.

FORMATION À DISTANCE

cd Certains cours à distance

Un nombre significatif de cours à distance sont offerts dans ce programme.

PROFILS D'ÉTUDES

di Profil distinction

Ce profil vous permet de suivre, dans le cadre de votre programme de 1er cycle, certains cours de 2e cycle qui seront crédités à la fois dans votre programme de 1er cycle et dans votre futur programme de maîtrise avec ou sans mémoire. Le profil distinction vous permet donc d'accélérer votre parcours d'études aux cycles supérieurs et d'obtenir une mention sur votre diplôme qui souligne l'excellence de votre dossier.

dd Profil en développement durable

Ce profil vous permet d'acquérir une formation sur les fondements du développement durable ainsi que sur ses enjeux reliés à votre domaine d'études. Par la suite, vous pourrez réaliser un stage ou un projet d'intervention au cours duquel vous aurez à résoudre un problème de développement durable.

e Profil entrepreneurial

Ce parcours vous permet de concevoir, pendant votre formation, un projet d'entreprise ou de travail autonome, culturel ou coopératif. Ce projet, relié à votre sujet d'études, est crédité.

i Profil international

Grâce à ce profil, vous pouvez étudier pendant une session ou deux à l'étranger dans une université qui offre le même programme d'études. Une bourse de séjour vous est alors accordée.

r Profil recherche

Ce profil vous permet de vous initier à la recherche dans votre discipline. Vous explorerez un domaine particulier du savoir pour découvrir ou confirmer vos intérêts intellectuels et professionnels en plus de démystifier les différentes formes de communication scientifique.

MOBILITÉ INTERNATIONALE

éc Échanges Canada

Ce programme de mobilité s'apparente beaucoup au profil international, excepté que votre séjour d'études d'une session ou deux se déroule dans une université canadienne hors Québec.

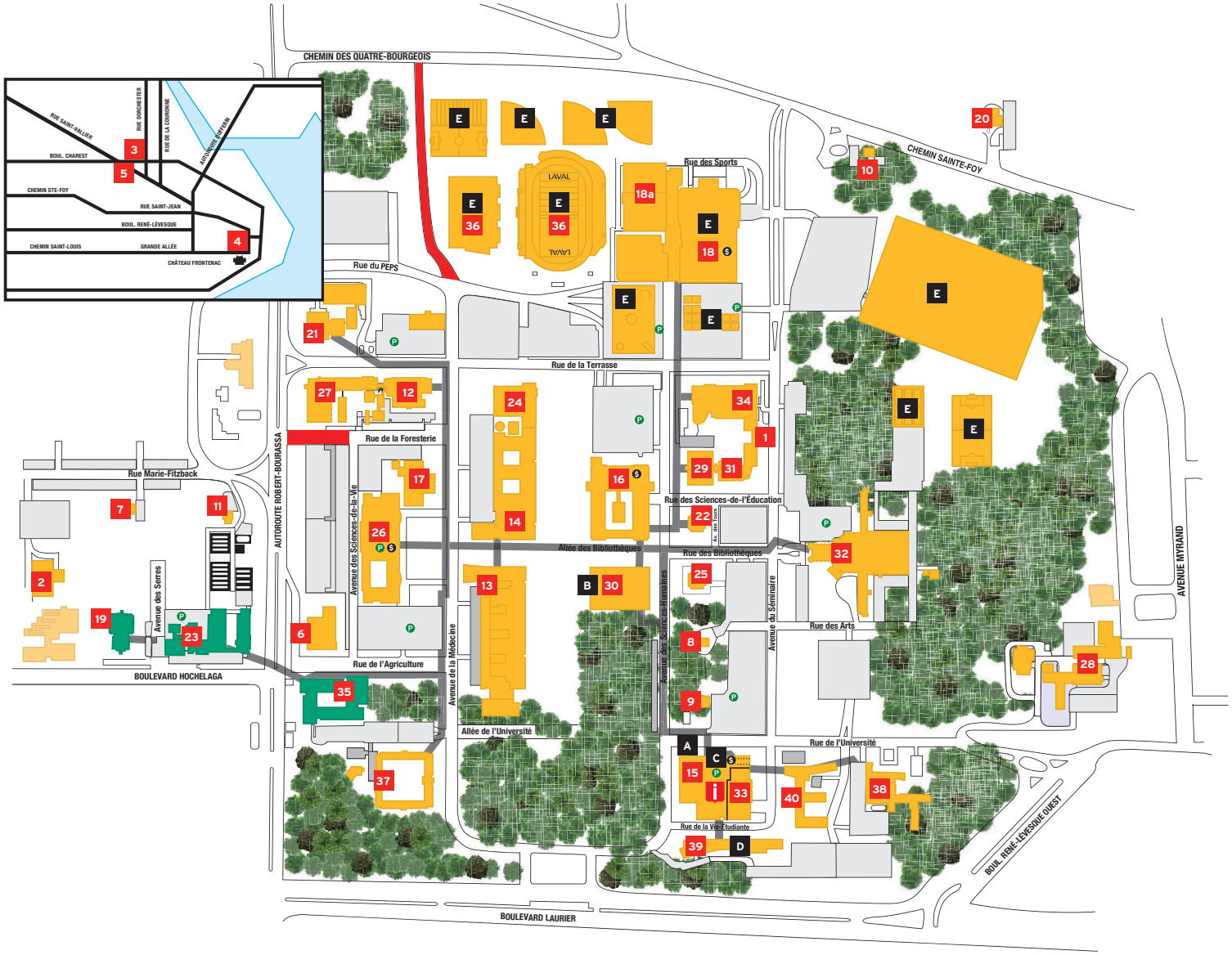
ii Stage international et interculturel

Ce stage vous permet d'acquérir de la formation pratique dans un pays en émergence pendant une période de deux mois ou plus. Ce programme de mobilité s'accompagne d'une formation prédépart.

NOTES

NOTES

PLAN DU CAMPUS



Les activités de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation se concentrent dans le pavillon Paul-Comtois, le pavillon de l'Envirotron et le pavillon des Services (en vert sur le plan).

PAVILLONS

1 Carré des affaires FSA ULaval-Banque Nationale
2 Complexe des serres de haute performance
3 Édifice du Boulevard
4 Édifice du Vieux-Séminaire-de-Québec
5 Édifice La Fabrique
6 Édifice logeant Héma-Québec
7 Maison Couillard
8 Maison Eugène-Roberge
9 Maison Marie-Sirois
10 Maison Michael-John-Brophy
11 Maison Omer-Gingras
12 Pavillon Abitibi-Price
13 Pavillon Adrien-Pouliot
14 Pavillon Alexandre-Vachon
15 Pavillon Alphonse-Desjardins
16 Pavillon Charles-De Koninck
17 Pavillon Charles-Eugène-Marchand
18 Pavillon de l'Éducation physique et des sports (PEPS)
18a Espace sportif Desjardins-Université Laval
19 Pavillon de l'Envirotron
20 Pavillon de l'Est
21 Pavillon de Médecine dentaire
22 Pavillon des Sciences de l'éducation
23 Pavillon des Services
24 Pavillon d'Optique-photonique
25 Pavillon Félix-Antoine-Savard
26 Pavillon Ferdinand-Vandry
27 Pavillon Gene-H.-Kruger
28 Pavillon Gérard-Bisaillon (centrale d'énergie)
29 Pavillon J.-A.-DeSève
30 Pavillon Jean-Charles-Bonenfant
31 Pavillon La Laurentienne
32 Pavillon Louis-Jacques-Casault
33 Pavillon Maurice-Pollack
34 Pavillon Palasis-Prince
35 Pavillon Paul-Comtois
36 Stade TELUS-Université Laval

SERVICES

A Arrêt Métrobus (800-801)
B Bibliothèque
C Caisse populaire Desjardins
D Sécurité-stationnement
E Installations sportives

RÉSIDENCES

37 Pavillon Agathe-Lacerte
38 Pavillon Alphonse-Marie-Parent
39 Pavillon Ernest-Lemieux
40 Pavillon H.-Biermans-L.-Moraud

Voie réservée aux autobus
Couloirs souterrains
Postes de péage (permis à l'heure)
Le Point - Service et information
Guichet automatique

UL

CAMPUS SAVOIR

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 : 12 novembre 2016
Hiver : 4 février 2017

www.fsaa.ulaval.ca