

AGRICULTURE ET ALIMENTATION

## PLUSIEURS PROFESSIONNELS POUR UN PRODUIT PARFAIT!



### > Agronome

Assurer un service-conseil en vue de l'amélioration des productions animales et végétales et de l'utilisation optimale des sols dans le respect de l'environnement et du bien-être des animaux.

### > Agroéconomiste

Conseiller les entrepreneurs du milieu agroalimentaire pour la gestion, le financement et le développement de leur entreprise, la mise en marché et la commercialisation des produits.

### > Ingénieur en agroenvironnement

Concevoir et gérer des procédés, des équipements et des installations pour la production d'aliments dans le respect de l'environnement.

### > Chimiste alimentaire

Concevoir et améliorer des produits alimentaires et assurer la qualité du produit et des procédés.

### > Ingénieur alimentaire

Concevoir et gérer des systèmes, des procédés et des équipements utilisés en usine alimentaire, en manutention, et entreposage des aliments.

### > Nutritionniste

Contribuer à la promotion, au rétablissement et au maintien de la santé des individus pour une saine alimentation.

### > Spécialiste en sciences de la consommation

Informé et conseiller les organisations lors de la mise en marché et la commercialisation du produit pour que l'offre de l'entreprise corresponde aux besoins, aux attentes et aux droits du consommateur.

Pour en savoir plus sur nos carrières,  
consultez : [carrieres.fsa.ulaval.ca](http://carrieres.fsa.ulaval.ca)



UNIVERSITÉ  
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

# TABLEAU DES PROGRAMMES

• Programme contingenté ou à accès limité

PROGRAMMES	Certificat	Baccalauréat	DESS	Maîtrise	Maîtrise avec mémoire	Doctorat
Agroéconomie		•				• •
Agroéconomie-consommation						•
Agronomie-agronomie générale		•				
Agronomie-productions animales		•				
Agronomie-productions végétales		•				
Agronomie-sols et environnement		•				
Biologie végétale				•	•	•
Développement rural intégré			•			
Génie agroalimentaire						•
Génie agroenvironnemental		•				
Génie alimentaire		•				
Horticulture et gestion d'espaces verts	•					
Microbiologie agroalimentaire						• •
Nutrition		•				• •
Nutrition - alimentation fonctionnelle et santé			•			
Productions animales-production laitière et bovine	•					
Sciences animales						• •
Sciences de la consommation	•	•				
Sciences et technologie des aliments	•	•		•	•	•
Sols et environnement				•	•	•

## POUR CONNAÎTRE LES ORDRES PROFESSIONNELS ET LES DEC-BAC

DEC-BAC et passerelles à l'Université Laval - [www.dectechniques.ulaval.ca](http://www.dectechniques.ulaval.ca)

Ordre des agronomes - [www.ooaq.qc.ca](http://www.ooaq.qc.ca)

Ordre des chimistes - [www.ocq.qc.ca](http://www.ocq.qc.ca)

Ordre des ingénieurs - [www.oiq.qc.ca](http://www.oiq.qc.ca)

Association des ingénieurs en agroalimentaire du Québec - [www.aiaq.ca](http://www.aiaq.ca)

Ordre professionnel des diététistes du Québec - [www.opdq.qc.ca](http://www.opdq.qc.ca)

Society of consumer affairs professionals - [www.socapcanada.org](http://www.socapcanada.org)

## 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](mailto:fsaa@fsaa.ulaval.ca)

EN LIGNE > [www.fsaa.ulaval.ca](http://www.fsaa.ulaval.ca)

 /ulaval.fsaa

 /ulavalFSAA

 [linkd.in/1qZgYfl](https://www.linkedin.com/company/ulavalfsaa)

 @ULFSAA

Visionnez  
nos vidéos

