

RÉPERTOIRE DES CARRIÈRES EN SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

- › Agroéconomie
- › Agronomie
- › Génie agroenvironnemental
- › Génie alimentaire
- › Nutrition
- › Sciences de la consommation
- › Sciences et technologie des aliments



UNIVERSITÉ
LAVAL

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

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	3
LES CARRIÈRES EN AGROÉCONOMIE	4-5
LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE	6-7
LES CARRIÈRES EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL	8-9
LES CARRIÈRES EN GÉNIE ALIMENTAIRE	10-11
LES CARRIÈRES EN NUTRITION	12-13
LES CARRIÈRES EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION	14-15
LES CARRIÈRES EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS	16-17
LES RÉFÉRENCES	18



RÉPERTOIRE

DES CARRIÈRES EN SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation vous invite à découvrir des carrières prometteuses dans le secteur agroalimentaire. Par la publication de ce répertoire, nous souhaitons vous faire connaître des professions dans un secteur d'emploi en émergence.

Cet outil de références vous permettra de mieux connaître ce domaine, de vous apporter des réponses sur les différentes carrières possibles, les tâches qui y sont reliées, les employeurs potentiels ainsi que les formations exigées pour chacune d'elles.



LES CARRIÈRES EN AGROÉCONOMIE

DES PROFESSIONNELS MULTIDISCIPLINAIRES QUE L'ON RETROUVE DU DÉBUT JUSQU'À LA FIN DE LA CHAÎNE AGROALIMENTAIRE

CONSEILLER EN GESTION

- › 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.

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 et en étudiant différentes données financières et de placements.
- › Prédit les rendements et les tendances des investissements.
- › Suit l'actualité de son secteur d'activité.

ANALYSTE EN ÉCONOMIE ET POLITIQUE

- › Observe les tendances du marché et les fluctuations économiques.
- › Analyse des secteurs de production.
- › Contribue au développement des politiques.
- › Élabore et évalue les programmes.

ANALYSTE EN COMMERCE INTERNATIONAL

- › Analyse la situation économique d'une région ou d'une politique commerciale en particulier.
- › Collecte et étudie différentes données et statistiques du marché économique international.
- › Conseille les entreprises privées ou publiques au sujet des stratégies ou politiques en lien avec le commerce international.

CONSEILLER EN DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL

(AU QUÉBEC OU À L'INTERNATIONAL)

- › Développe 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 des organismes internationaux de développement sur les questions de développement territorial et rural.

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.

FORMATEUR ET COMMUNICATEUR SPÉCIALISÉ

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



**RÉMY TEN HAVE – DIRECTEUR DES RELATIONS
D'AFFAIRES CHEZ FINANCEMENT AGRICOLE
CANADA (FAC)
DIPLÔMÉ EN AGROÉCONOMIE**

« FAC est le plus important prêteur agricole au Canada. Il est un partenaire d'affaires auprès des entreprises agricoles. Pour ma part, je travaille auprès des entreprises liées à la production primaire. Par exemple, des entreprises laitières, porcines, céréalières, avicoles ou acéricoles.

J'alloue beaucoup de mon temps à rencontrer mes clients, à discuter au téléphone avec eux. Cela me permet de mieux connaître et comprendre la réalité des entreprises, ainsi que de mieux connaître les individus et les gestionnaires derrière chaque entreprise. C'est primordial dans notre travail. Par la suite, c'est plus facile de comprendre leurs besoins à court, moyen et long terme.

Je discute avec mes clients de leurs projets d'investissements, de transferts de ferme ou encore de projets d'acquisitions.

Un autre volet est de faire l'analyse financière afin de connaître la capacité d'emprunts de mes clients. Je dois aussi travailler avec les différents intervenants tels les notaires, les conseillers en gestion, les comptables, les fiscalistes, etc. Finalement, je dois aussi être bien informé de l'actualité agricole et de ce qui se passe au niveau économique et financier. Je dois aussi suivre les tendances du marché, les taux d'intérêt ou la tendance de la valeur des terres agricoles. »



**Les professionnels en agroéconomie,
des gens qui aiment :**

- > Analyser et résoudre des problématiques
- > Conseiller les gens
- > Suivre l'actualité économique et financière
- > Travailler avec des chiffres et des statistiques

Formation :

Baccalauréat en agroéconomie de 120 crédits
(Durée de quatre ans)

Ce programme peut mener à :



* Pour porter le titre d'agronome, le diplômé doit être admis à l'Ordre des agronomes du Québec. Il est soumis à des règles de pratique et un code de déontologie assurant la rigueur et la qualité des services professionnels

Lieux de travail et employeurs :

- > Agents et courtiers du commerce de gros
- > Associations des producteurs agricoles
- > Bureaux de conseillers en gestion
- > Commerces de détail
- > Entreprises agricole et agroalimentaire
- > Entreprises de distribution alimentaire
- > Entreprises de transformation alimentaire
- > Établissements d'enseignement et de recherche
- > Gouvernements fédéral et provincial
- > Grossistes ou détaillants en alimentation
- > Industries manufacturières
- > Institutions financières
- > Municipalités
- > Organismes d'aide internationale
- > Organismes internationaux et autres organismes extra-territoriaux
- > Services-conseils en gestion d'entreprise
- > Services-conseils en gestion financière
- > Services de gestion agricole et d'expert-conseil en agriculture

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport : <http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

Pour de l'information supplémentaire, se référer au site Web de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation : www.fsaa.ulaval.ca

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

LES AGRONOMES, DES PROFESSIONNELS INDISPENSABLES POUR UNE PRODUCTION AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE QUI CONTRIBUE AU MIEUX-ÊTRE DES COLLECTIVITÉS

AGRONOME GÉNÉRALISTE

- > Conseille et informe les agriculteurs sur l'aménagement et l'exploitation des sols, les productions végétales et l'élevage des animaux.
- > Détermine les causes des problèmes rencontrés 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.
- > Développe, 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, incluant la mise en marché des produits et la valorisation des résidus de culture et d'élevage.

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, la rentabilité, l'amélioration génétique, la reproduction, l'alimentation et la conduite des élevages, le bien-être animal, la qualité des produits, leur mise en marché et 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.

AGRONOME EN SOLS ET ENVIRONNEMENT

- > Échantillonne, analyse et interprète les caractéristiques physico-chimiques 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.

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 en lien avec la gestion des cultures des plantes maraîchères, fruitières, ornementales, céréalières, fourragères et industrielles.
- > Conseille les producteurs sur la préparation, la fertilisation et l'amendement des sols, le choix des cultivars et de leur multiplication, la gestion de l'eau, la lutte contre les insectes, les maladies et les plantes nuisibles, l'amélioration génétique, la récolte, l'entreposage et la conservation, la qualité des produits, leur mise en marché et la gestion des résidus.
- > Établit des plans de rotation des cultures 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.





**MATHIEU OUELLET – AGRONOME
PROPRIÉTAIRE DE LA PÉPINIÈRE BORÉALIS
DIPLOMÉ EN AGRONOMIE**

« J'ai démarré cette entreprise au printemps en 2013. Nous faisons de la production de vivaces, d'arbustes et de petits fruits. Comme nous sommes une entreprise en demande, nous devons faire toutes les opérations reliées à notre expertise. Nous faisons donc l'irrigation, la fertilisation et les traitements phytosanitaires et la gestion des ressources humaines. J'ai une petite équipe très dynamique.

Je me suis inscrit au baccalauréat en agronomie car je voulais démarrer une entreprise horticole et j'ai fait aussi le profil entrepreneurial pendant mes études afin de me doter de connaissances entrepreneuriales. »



**Les professionnels en agronomie,
des gens qui aiment :**

- > Analyser et solutionner des problèmes concrets
- > Communiquer et partager leurs connaissances
- > Conseiller et aider les gens
- > Être actif et effectuer des tâches variées
- > Superviser du personnel
- > Gérer des projets
- > Travailler en équipe

Formation :

Baccalauréat en agronomie de 120 crédits
(Durée de quatre ans)

Ce programme offre quatre majeures :

- > agronomie générale
- > productions animales
- > productions végétales
- > sols et environnement

Ce programme peut mener à :



* Pour porter le titre d'agronome, le diplômé doit être admis à l'Ordre des agronomes du Québec. Il est soumis à des règles de pratique et un code de déontologie assurant la rigueur et la qualité des services professionnels

Lieux de travail et employeurs :

- > Associations et regroupements de producteurs agricoles
- > Cabinets de consultation d'agronomes
- > Centres de recherche et de développement
- > Entreprises agricoles
- > Entreprises (semences, engrais, aliments, additifs, etc.) aux producteurs agricoles
- > Établissements d'enseignement
- > Gouvernements fédéral, provincial
- > Municipalités
- > Organismes internationaux

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport : <http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

Pour de l'information supplémentaire, se référer au site Web de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation : www.fsaa.ulaval.ca ou à celui de l'Ordre des agronomes du Québec : www.oaq.qc.ca

LES CARRIÈRES EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

DES SPÉCIALISTES QUI APPLIQUENT LES NOTIONS D'INGÉNIERIE À LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE EN TENANT COMPTE DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX, ÉCONOMIQUES, SOCIAUX ET ÉTHIQUES DANS UN ESPRIT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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.
- › Élabore des normes de construction de bâtiments et de conception de machines, de systèmes, de procédés et d'équipements agricoles.
- › Conçoit des bâtiments, 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.

Voir carrière en agronomie.





**CHARLES ST-ARNAUD – INGÉNIEUR-CONCEPTEUR
CHEZ SOUCY INTERNATIONAL**

DIPLÔMÉ EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

« Travailler pour le groupe Soucy, c'est fantastique parce que nous avons accès à un ensemble de procédés de fabrication et d'usinage. Cela nous permet de contrôler la fabrication d'un prototype jusqu'à la mise en marche sous tous ces aspects.

La formation m'a permis d'approfondir tous les concepts entourant l'agriculture, la science du sol et la mécanisation agricole. »



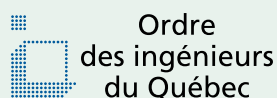
Les professionnels en génie agroenvironnemental, des gens qui aiment :

- > Communiquer et partager leurs connaissances
- > Conseiller et aider les gens
- > Être actif et effectuer des tâches variées
- > Solutionner des problèmes concrets
- > Superviser ou gérer des projets et du personnel
- > Travailler directement sur le terrain
- > Travailler en équipe

Formation :

Baccalauréat en génie agroenvironnemental
de 120 crédits (Durée de quatre ans)

Ce programme peut mener à :



* Pour porter le titre d'agronome, le diplômé doit être admis à l'Ordre des agronomes du Québec. Il est soumis à des règles de pratique et un code de déontologie assurant la rigueur et la qualité des services professionnels

Lieux de travail et employeurs :

- > Associations et regroupements de producteurs agricoles
- > Centres de recherche et de développement
- > Consultants privés
- > Entreprises d'approvisionnement (semences, engrais, aliments, additifs, etc.) aux producteurs agricoles
- > Entreprises de production agricole
- > Entreprises de services-conseils (plans de cultures, programmes de fertilisation, programmes alimentaires, etc.) aux producteurs agricoles
- > Établissements d'enseignement
- > Firms de génie-conseil
- > Gouvernements fédéral et provincial
- > Industries des aliments et des boissons
- > Manufacturiers d'équipements et de machineries
- > Municipalités
- > Organismes internationaux et autres organismes extra-territoriaux

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport :
<http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

LES CARRIÈRES EN GÉNIE ALIMENTAIRE

DES SPÉCIALISTES QUI APPLIQUENT LES NOTIONS D'INGÉNIERIE AUX DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS ALLANT DE LA TERRE À LA TABLE.

INGÉNIEUR ALIMENTAIRE

- › Conçoit, installe 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, techniques et les problèmes. 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 équipement et en procédé.
- › 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 au sein d'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 le type 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.

ANDRÉE-ANNE VERREULT ET VÉRONIQUE VAUGEOIS-PICARD – INGÉNIEURS ALIMENTAIRE CHEZ LAPORTE EXPERT CONSEIL INC.

DIPLÔMÉES EN GÉNIE ALIMENTAIRE

« Mon nom est Andrée-Anne Verreault et je suis ingénieure alimentaire. Ce qui est intéressant en génie, je touche deux volets différents, le côté mathématique et physique de l'ingénierie, mais aussi le côté chimique et microbiologique de l'aliment. Mais ce qui est surtout important de comprendre c'est que nous ne concevons pas l'aliment, mais plutôt le procédé et l'équipement qui l'entoure. »

Moi, je m'appelle Véronique Vaugois Picard, je suis ingénieure alimentaire junior. Nous travaillons chez Laporte, expert-conseil. Chez Laporte, je travaille comme consultante avec l'équipe de procédés. Nous faisons principalement de la gestion de projets, des plans, des devis de la conception et du démarrage auprès de nos clients. Nous travaillons en équipe au bureau et chez nos clients avec une équipe multidisciplinaire, des ingénieurs, des dessinateurs et des architectes. Nous avons de nouveaux défis à relever à tous les jours. »



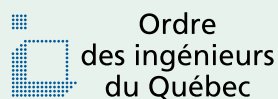
Les professionnels en génie alimentaire, des gens qui aiment :

- > Effectuer des calculs et travailler avec les chiffres
- > Fabriquer, réparer et manipuler de l'équipement
- > Faire preuve de créativité et d'ingéniosité afin de résoudre une problématique
- > Organiser et diriger des tâches
- > Prendre des décisions
- > Solutionner des problèmes concrets
- > Superviser des groupes de travail
- > Travailler en équipe

Formation :

Baccalauréat en génie alimentaire
de 120 crédits (Durée de quatre ans)

Ce programme peut mener à :



Lieux de travail et employeurs :

- > Bureaux d'ingénieurs
- > Centres de recherche
- > Gouvernements provincial et fédéral
- > Industries chimiques
- > Industries de fabrication d'équipements d'usines alimentaires
- > Industries des aliments et des boissons
- > Industries des produits nutraceutiques et pharmaceutiques
- > Industries manufacturières
- > Services de laboratoire d'essai et d'analyse

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport : <http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

Pour de l'information supplémentaire, se référer au site Web de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation : www.fsaa.ulaval.ca ou à celui de l'Ordre des ingénieurs du Québec : www.oiq.ca

LES CARRIÈRES EN NUTRITION

DES PROFESSIONNELS POUR QUI LA SANTÉ PASSE AVANT TOUT PAR UNE SAINÉ ALIMENTATION

NUTRITIONNISTE

Titre synonyme : Diététiste

- > Conçoit et met en œuvre des programmes de nutrition et de sensibilisation à une saine alimentation et de promotion de la santé de manière autonome ou au sein 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 socio-économiques de la personne ou des groupes.
- > Détermine des objectifs et un programme d'action avec le client et en effectue le suivi.
- > Développe des interventions et formule des recommandations en lien avec l'alimentation, la nutrition et 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 le développement 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 oeuvre 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 au sein d'une équipe de professionnels de la santé pour offrir des services centrés sur les besoins 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 la santé publique et d'autres organismes parapublics.
- > Effectue des recherches sur l'alimentation en lien avec 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 des diverses institutions.
- > Évalue les besoins de la clientèle des hôpitaux et des différentes institutions 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 les institutions.
- > Prépare et gère les budgets du service alimentaire et en effectue le suivi.
- > Veille à la qualité, la rentabilité ainsi qu'au respect des normes de salubrité, d'hygiène et de sécurité du service alimentaire.

VÉRONIQUE LANGEVIN – NUTRITIONNISTE AU CENTRE DE SANTÉ SECTEUR CLSC

DIPLÔMÉE EN NUTRITION

«Je suis Véronique Langevin. Je suis nutritionniste et je travaille dans un centre de santé, dans le secteur CLSC. Je travaille en soutien à domicile et je fais aussi des projets personnels en clinique privée.

En ce qui concerne le soutien à domicile, je travaille avec une approche communautaire, nous sommes un service de première ligne et je me déplace chez la personne.

Je développe des formations et je fais du counseling nutritionnel. Je donne aussi des formations et des conférences et finalement, j'ai mon propre blogue. »



Les professionnels en nutrition, des gens qui aiment :

- > Conseiller et informer les gens pour favoriser leur santé et leur bien-être par une saine alimentation
- > Élaborer et gérer divers projets
- > Faire preuve de créativité
- > Travailler au sein d'une équipe multidisciplinaire
- > Travailler en collaboration avec les autres professionnels de la santé

Formation :

Baccalauréat en nutrition de 115 crédits (Durée de 3 1/2 ans)

Ce programme peut mener à :



Lieux de travail et employeurs :

- > Agences et directions de santé publique
- > Bureaux privés de professionnels de la santé
- > Cafétérias
- > Centres d'accueil
- > Centres d'hébergement et de soins de longue durée
- > Centres de conditionnement physique
- > Centres de détention
- > Centres de recherche
- > Centres de santé et de services sociaux
- > Centres hospitaliers
- > Centres locaux de services communautaires (CLSC)
- > Chaînes et magasins d'alimentation
- > Cliniques médicales, groupes de médecine familiale
- > Établissements d'enseignement
- > Forces canadiennes
- > Gouvernements fédéral et provincial
- > Industries des aliments et des boissons
- > Industries des produits pharmaceutiques et des médicaments
- > Organismes communautaires
- > Pharmacies

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport : <http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

Pour de l'information supplémentaire, se référer au site Web de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation : www.fsaa.ulaval.ca ou à celui de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec : www.opdq.org

LES CARRIÈRES EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

DES SPÉCIALISTES DU CONSOMMATEUR ET DE L'APPROCHE CLIENT FAVORISANT LE DÉVELOPPEMENT DES ORGANISATIONS ET L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES BIENS ET SERVICES QU'ELLES OFFRENT

COORDONNATEUR, DIRECTEUR DU SERVICE À LA CLIENTÈLE D'UNE ORGANISATION PRIVÉE OU PUBLIQUE

- > Veille à la satisfaction des consommateurs, 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 du développement 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 des consommateurs.
- > Instaure et gère un système de gestion 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 consommateurs et de la qualité des services.
- > S'assure de l'efficacité des processus qui ont trait aux relations avec les consommateurs.

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 les consommateurs 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 entreprises à mieux satisfaire leurs clientèles 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 de services pertinents.
- > Étudie les comportements, les attitudes et les habitudes des consommateurs.
- > Cerne les déterminants de la satisfaction des clientèles ou de la qualité du service.
- > Mesure le niveau de satisfaction des consommateurs et/ou la qualité de service.

GESTIONNAIRE, COORDONNATEUR DE PROJETS

- > Analyse les études de marché et les tendances de 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

- > Identifie 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 consommateurs.
- > 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, soutient 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.

FRANÇOIS CANTIN - CHEF NATIONAL MISE EN MARCHÉ - OLYMEL

DIPLÔMÉ EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

« Je pourrais dire que mon travail c'est un peu comme étant la courroie de transmission entre le département du marketing, des ventes, les chaînes alimentaires comme les IGA, les Métros, les Maxis de ce monde, la distribution et la production. Je suis au cœur de cela et mon rôle est de respecter et d'essayer d'intégrer les priorités de chacun de ces départements-là pour être en mesure de livrer des programmes qui vont vraiment atteindre nos objectifs de vente tout en respectant l'équité des marques. »



Les professionnels en sciences de la consommation, des gens qui aiment :

- > Améliorer les processus de *servuction*¹
- > Analyser les besoins des consommateurs
- > Analyser les comportements de consommation
- > Implanter des cercles de qualité ainsi que des normes de service
- > Participer à la gestion d'une entreprise
- > Prendre des décisions

¹Prestation de services

Formation :

Baccalauréat en sciences de la consommation de 90 crédits
(Durée de 3 ans)

Lieux de travail et employeurs :

- > Agences de recherche et de marketing
- > Associations touristiques
- > Chaînes de restaurants
- > Commerces de détail
- > Compagnies d'assurance
- > Entreprises privées
- > Fabricants et entreprises manufacturières
- > Gouvernements fédéral et provincial
- > Grossistes et détaillants
- > Industries des produits pharmaceutiques et des médicaments
- > Institutions financières
- > Instituts de sondage et de recherche
- > Municipalités
- > Organismes communautaires
- > Organismes publics
- > Télédiffuseurs

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport :
<http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

Pour de l'information supplémentaire, se référer au site Web de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation :
www.fsaa.ulaval.ca

LES CARRIÈRES EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

DES PROFESSIONNELS QUI CRÉENT ET AMÉLIORENT LES ALIMENTS TOUT EN S'ASSURANT QUE LEUR QUALITÉ NUTRITIONNELLE, SANITAIRE ET ORGANOLEPTIQUE SOIT RESPECTÉE ET CE, DE LEUR CONCEPTION JUSQU'À LEUR DISTRIBUTION

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 divers départements de l'entreprise pour les nouvelles tendances, la mise à l'échelle, 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, programme HACCP, inspection, audit 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, 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/REPRÉSENTANT

- Visite et conseille les clients dans leur choix de procédés ou de formulation alimentaires.
- Répond aux tendances du marché et des préoccupations des clients.
- Trouve des solutions adaptées aux problématiques identifiées 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 relatifs à 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 et les situations qui ne répondent pas aux normes et aux règlements.
- > Prélève des échantillons alimentaires pour les analyser en laboratoire.
- > 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.

KATHERINE BINETTE – RESPONSABLE DES PROCÉDÉS ASEPTIQUES CHEZ LASSONDE INC. DIPLOMÉE EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

« Je travaille dans le département technique en compagnie des équipes de contrôle qualité et d'assurance qualité. Je travaille très souvent en équipe multidisciplinaire avec les différents départements : la maintenance, la qualité, la recherche et le développement et la production. Cela veut dire que je dois m'assurer que la maintenance et les calibrations sur les procédés aseptiques soient faites selon les bonnes procédures et dans les délais prescrits. Au niveau de la qualité, si jamais il y a des déviations, c'est moi qui doit déterminer les actions correctives à apporter pour m'assurer que le produit soit conforme et que les normes et les exigences gouvernementales soient respectées. Concernant la recherche et le développement, lorsqu'il y a de nouveaux produits qui sont fabriqués sur la ligne, je dois déterminer les différents paramètres du procédé selon les spécifications du produit.

Finalement, au niveau de la production, je suis une personne ressource s'il y a des questionnements au niveau de la stérilité des produits ou des équipements. »



Les professionnels en sciences et technologie des aliments, des gens qui aiment :

- > Analyser et résoudre des problèmes concrets
- > Les sciences et les technologies
- > Utiliser leurs aptitudes sensorielles
- > Travailler en laboratoire
- > Travailler en équipe

Formation :

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments de 120 crédits (Durée de quatre ans)

Ce programme peut mener à :



* Pour porter le titre d'agronome, le diplômé doit être admis à l'Ordre des agronomes du Québec. Il est soumis à des règles de pratique et un code de déontologie assurant la rigueur et la qualité des services professionnels

Lieux de travail et employeurs :

- > Entreprises de transformations alimentaires
- > Organismes publics ou parapublics
- > Laboratoires d'analyse
- > Sociétés-conseil
- > Fournisseurs d'équipements et de produits alimentaires
- > Établissements de recherche et d'enseignement

Perspectives d'emploi : Excellentes*

* Pour plus de détails concernant les perspectives d'emploi, nous vous invitons à consulter les enquêtes Relance du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport
<http://www.mels.gouv.qc.ca/relance/relance.htm>

* Les renseignements présentés ici sont d'ordre général.

Pour de l'information supplémentaire, se référer au site Web de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation : www.fsaa.ulaval.ca ou à celui de l'Ordre des chimistes du Québec : www.ocq.qc.ca ou celui de l'Ordre des agronomes du Québec : www.oaq.qc.ca

RÉFÉRENCES

Analyses de marché réalisées par le Service de placement de l'Université Laval

www.spla.ulaval.ca/Default.aspx?tabid=254

Classification nationale des carrières 2011

www5.hrsdc.gc.ca/noc/Francais/CNP/2011/Bienvenue.aspx

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

www.fsaa.ulaval.ca

Relance à l'université réalisée par le Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

www.mels.gouv.qc.ca/relance/universite/reluni.htm

Repères - Le site officiel de l'information scolaire et professionnelle

www.reperes.qc.ca

Répertoire des services-conseils du CRAAQ

www.servicesconseils.qc.ca/Consultation/Organisme/Default.aspx

SITES DES ORDRES PROFESSIONNELS

Ordre des agronomes du Québec

www.oaq.qc.ca

Ordre des chimistes du Québec

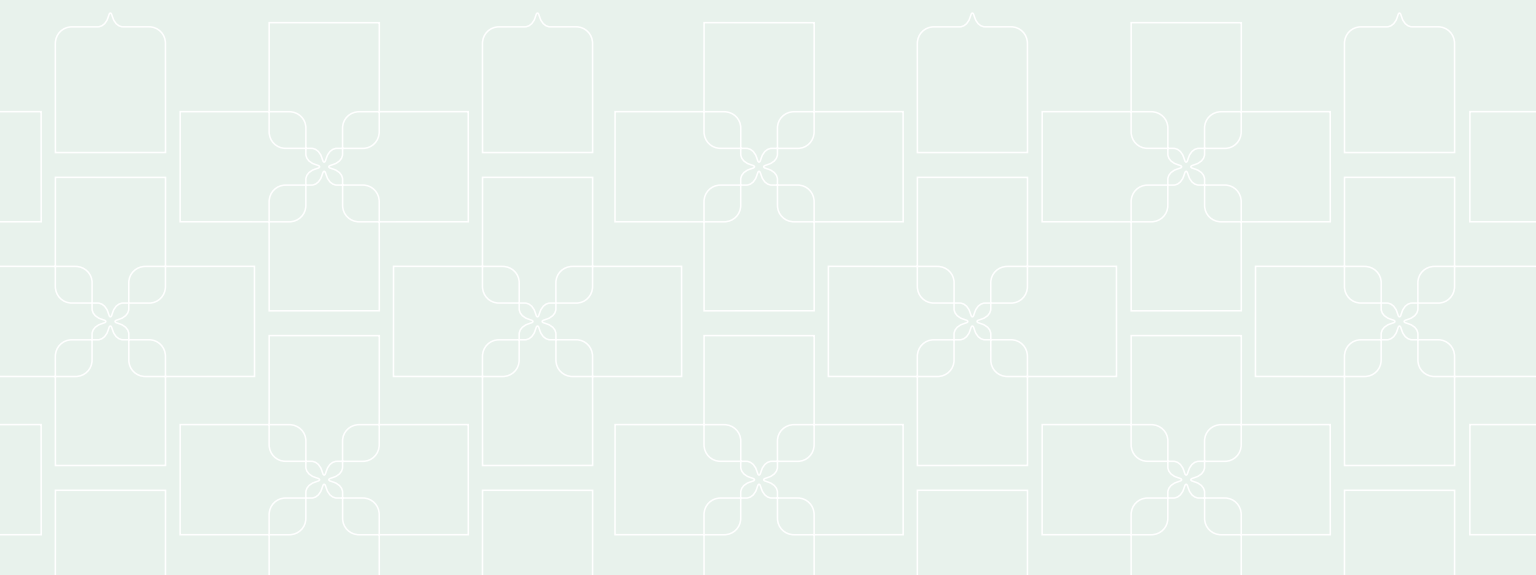
www.ocq.qc.ca

Ordre des ingénieurs du Québec

www.oiq.qc.ca

Ordre professionnel des diététistes du Québec

www.opdq.org







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

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

Renseignements : 418 656-3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca
www.fsaa.ulaval.ca

