

2022
2023

INFO PROGRAMMES

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



Ville de Québec



UNIVERSITÉ
LAVAL

Fleuve Saint-Laurent



Château Frontenac



Installations sportives



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.



TABLE DES MATIÈRES

6	Ville de Québec
8	Résidences
9	Développement durable
10	Programmes uniques et carrières
11	Formation pratique et stages
12	Mobilité internationale
14	Profils d'études
16	Vie étudiante
18	Bourses d'études et aide financière
20	Services aux étudiants
22	Formation à distance
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 en 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 alimentation et nutrition
70	Microprogramme en sciences et technologie des aliments - sécurité des aliments
71	Microprogramme en sciences et technologie des aliments - technologie alimentaire et nouveaux aliments
72	Cycles supérieurs
74	Demande d'admission
76	Cheminement de votre demande
77	Droits de scolarité et budget
78	Légende des attraits des baccalauréats
79	Une diversité impressionnante!
81	Plan du campus

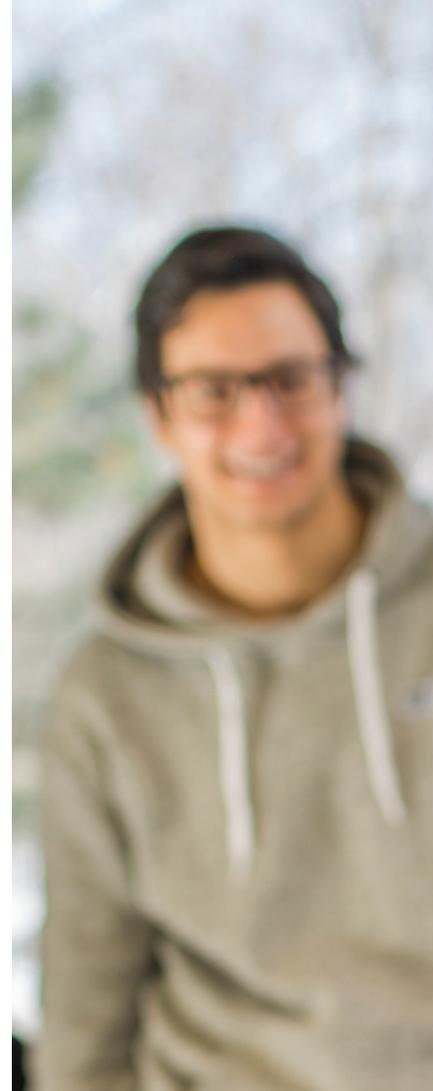
Cette publication est produite par la **Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation** et **Services Web et recrutement étudiant** de l'Université Laval.

Puisque les renseignements figurent à titre indicatif, il est suggéré de consulter, 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 a été mise à jour en septembre 2021.

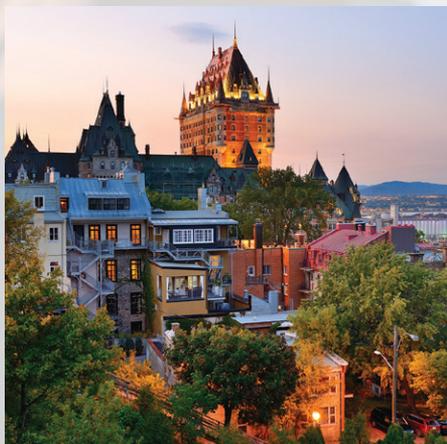
JE VEUX ALLER LOIN

- Plus de 1 375 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, dont 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.
-





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





JE CHOISIS LA FACULTÉ DES SCIENCES DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION POUR >

Les programmes uniques et les carrières

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

La formation pratique et les stages

Chaque programme comprend des stages et des visites en entreprise, vous offrant ainsi plusieurs occasions de mettre en valeur votre potentiel et de mettre en pratique 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 que vous, 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

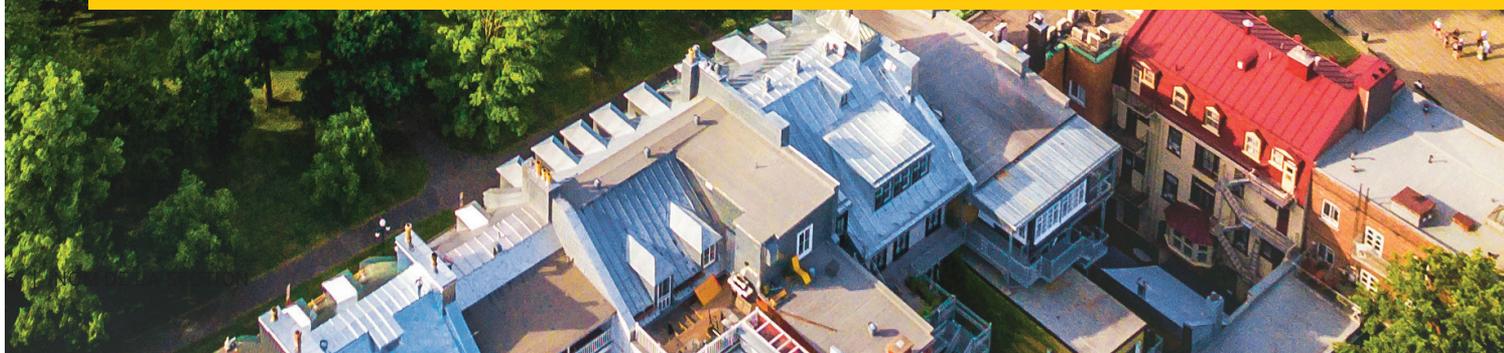
Non seulement vous aurez accès à différents programmes gouvernementaux, mais vous serez également admissible à plusieurs bourses de la Faculté. Plus de 1 M\$ en bourses sont distribués chaque année aux étudiants des trois cycles.

Les nombreux services

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



Inspirante, historique, verte, prospère,
intelligente, festive, sécuritaire, accueillante

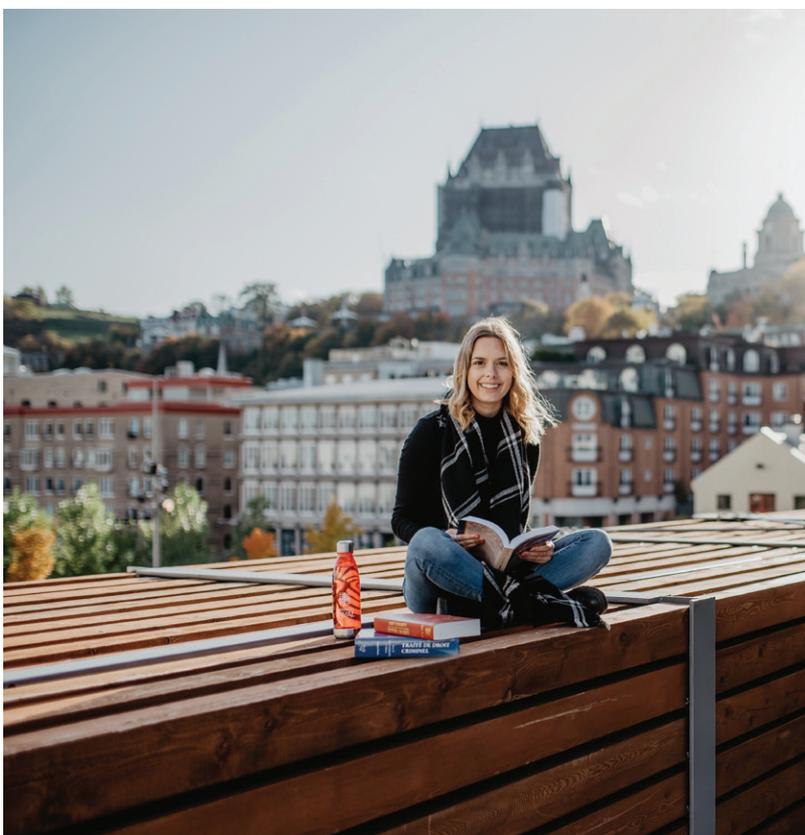




Meilleure destination canadienne selon le lectorat du magazine *Travel + Leisure* en 2020, pour une 5^e année consécutive

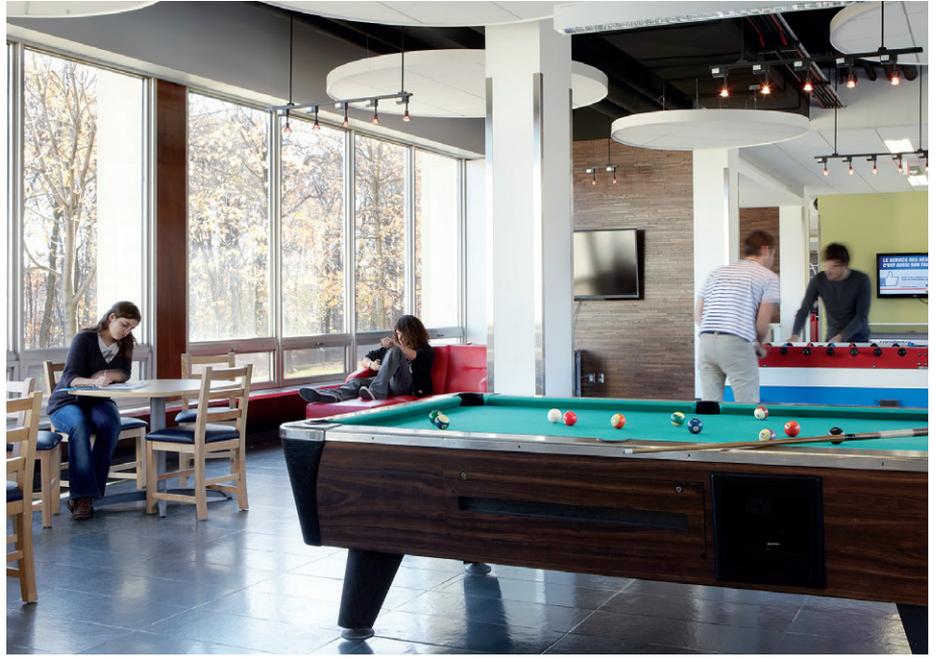
3^e rang des villes les plus sécuritaires au monde selon le *CEOWORLD Magazine 2019*

8^e meilleure ville au monde selon les Reader's Choice Awards 2019 (*Condé Nast Traveller*)



ÉTUDIEZ DANS UNE DES PLUS BELLES VILLES DU PAYS

Ville au charme européen bordée par le fleuve Saint-Laurent, Québec a été nommée joyau du patrimoine mondial de l'UNESCO. Offrant une qualité de vie exceptionnelle, elle trône au sommet des villes les plus sécuritaires au pays. Avec sa vitalité culturelle et sa vie nocturne animée, elle présente les avantages d'une métropole tout en étant entourée d'une nature spectaculaire. Plusieurs centres de plein air et de villégiature se trouvent à proximité, vous permettant de bouger toute l'année.



Réservez votre chambre

Une demande pour réserver une chambre aux résidences de l'Université Laval peut être déposée en tout temps au cours de l'année, que vous soyez en attente d'une offre d'admission ou que votre admission dans votre programme d'études soit confirmée.

residences.ulaval.ca

VIVEZ AU CŒUR DE LA CITÉ UNIVERSITAIRE

Près de 2300 étudiantes et étudiants choisissent chaque année de vivre dans les 4 résidences du campus, dont l'une est réservée exclusivement à la clientèle féminine. Chaque résidence offre des espaces communs où vous pourrez étudier, socialiser et vous divertir. Vous vivrez dans un milieu propice à la réussite scolaire où vous tisserez des liens avec des personnes de tous les horizons.

Vous bénéficierez d'aires communes – dont des salles de jeux et d'études –, d'une cuisine, d'une buanderie, d'un casier postal, d'une ligne téléphonique et de la télévision par câble. De nombreuses activités vous seront aussi proposées: soirées cinéma, tournois sportifs, ateliers de danse ou d'arts visuels, ateliers de cuisine, conférences, activités facultaires.

Une équipe est présente aux résidences et sur le campus pour veiller à votre sécurité et vous porter assistance, le cas échéant. Des agentes et agents de sécurité patrouillent les résidences en tout temps.

**1^{re} université canadienne
carboneutre**
sur une base volontaire

**11^e université au monde,
et 3^e au pays**
pour ses efforts en matière
de lutte contre les changements
climatiques selon le Times Higher
Education University Impact
Ranking



CONTRIBUEZ AU MIEUX-ÊTRE COLLECTIF

Depuis ses débuts, l'Université Laval pose des gestes visant à préserver et à améliorer la qualité de vie des personnes sans compromettre celle des générations à venir. Elle intègre le développement durable dans ses actions quotidiennes, encourage et soutient les initiatives étudiantes et offre une initiation aux enjeux du développement durable dans tous ses programmes de baccalauréat.

Le profil en développement durable vous permettra, quant à lui, d'acquérir des compétences pour vous démarquer et obtenir un emploi en lien avec vos valeurs, et ce, sans prolonger la durée de vos études. Cherchez la mention « DD » dans ce document.

ulaval.ca/developpement-durable

DE NOMBREUX PROFESSIONNELS CONTRIBUENT À L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE!

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 500 000 emplois au Québec et quelque 200 carrières aussi passionnantes les unes que les autres. Découvrez celle qui est faite pour vous!

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.

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 et du bien-être des animaux, tout en visant une agriculture durable.

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, en transformation, en distribution et en transport des aliments dans un souci d'efficacité.

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 de procédés et d'équipements pour la production de nourriture pour les animaux et pour les humains. Vous contribuerez ainsi directement à la protection de l'environnement.

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 qui les aideront à faire les meilleurs choix alimentaires possible pour l'amélioration, le maintien ou le rétablissement de leur santé.

Professionnel 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 de services à la clientèle, dans une perspective de développement des organisations et des entreprises commerciales de biens et de services.

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 qu'ils contribuent à la santé des personnes.

Pour en savoir plus sur nos carrières, consulter :
boussole.fsaa.ulaval.ca



PASSEZ DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Tous les baccalauréats 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 et à l'international. Selon le programme, ils peuvent même se faire en alternance travail-études et sont généralement rémunérés. Voilà de belles occasions de mettre en valeur votre potentiel et mettre en pratique les connaissances acquises au cours du baccalauréat et de vos activités parascolaires.

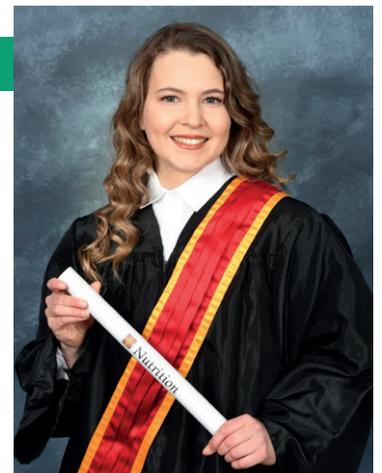
Les activités de formation pratique sont supervisées par des professionnels qui vous accompagneront tout au long de vos études.

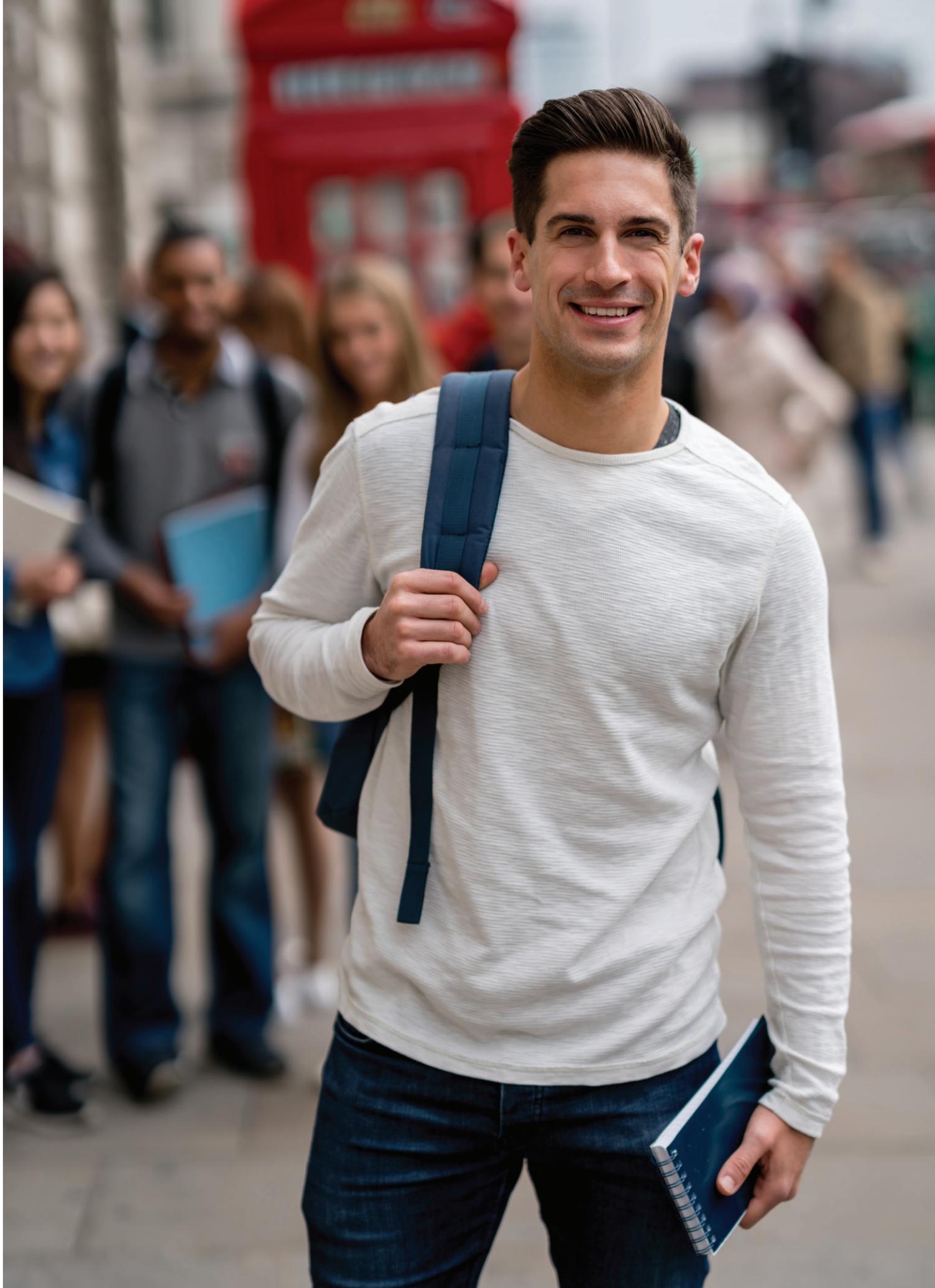


Marie-Élisabeth Vezeau

Baccalauréat en nutrition

« Le programme de nutrition m'a appris la rigueur et l'organisation. J'y ai découvert des facettes de la nutrition peu connues comme la gestion des services alimentaires, un volet pour lequel je suis tombée sous le charme! J'y ai aussi rencontré des professeurs passionnés, informés et dévoués : ils ont su me transmettre leurs intérêts pour la nutrition. Par ailleurs, il est possible de s'impliquer dans de nombreux groupes et activités offertes par le programme de nutrition qui permettent de mettre en pratique les notions théoriques et même à surpasser les apprentissages. Grâce à mon implication au sein de la SAAC, j'ai pu appliquer les techniques de gestion acquises en organisant un banquet, un déjeuner et des buffets pour plus d'une centaine d'invités. Les nombreuses activités m'ont aussi permis de connaître des gens extraordinaires qui ont embelli mon parcours. Finalement, le programme de nutrition m'a offert des opportunités de stages qui m'ont aidé à découvrir mes intérêts et à me développer en tant que future nutritionniste. »



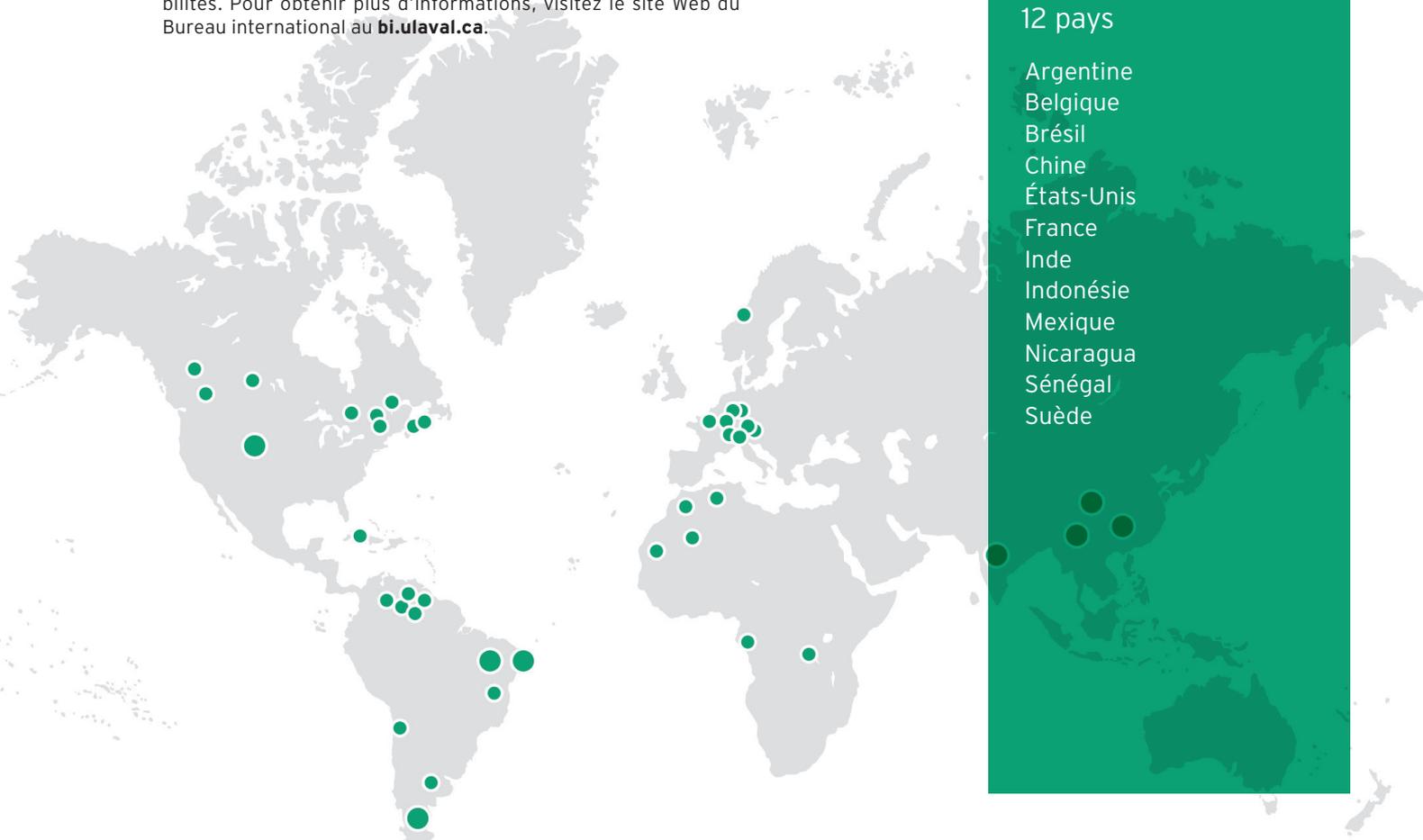


OFFREZ-VOUS LE MONDE

Collaborations internationales

Étudiez à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation et offrez-vous un visa ouvert pour les études à l'étranger. L'Université et la Faculté mettent tout en œuvre pour multiplier vos possibilités de recherche et d'études aux quatre coins du globe.

Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites. Vous trouverez ci-dessous 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 obtenir plus d'informations, visitez le site Web du Bureau international au bi.ulaval.ca.



Plus de 45 ententes
à l'international dans
12 pays

- Argentine
- Belgique
- Brésil
- Chine
- États-Unis
- France
- Inde
- Indonésie
- Mexique
- Nicaragua
- Sénégal
- Suède

UNE VALEUR AJOUTÉE QUI RAPPORTE

À quel profil correspondez-vous ?

Si vous le souhaitez, donnez 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 1^{er} 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.

dd Profil développement durable

Le profil développement durable favorise l'application des concepts du développement durable et la compréhension de ses enjeux. Il s'intègre à votre programme d'études par une formation complémentaire de 12 crédits, sans prolonger la durée de vos études.

Le profil vise à valoriser une expérience interdisciplinaire dans la résolution de problèmes liés à des enjeux de développement durable. Il vous permet de développer vos compétences par l'entremise d'une formule adaptée à vos objectifs et à vos intérêts.



Laurence Bastien, Annie-Pier Mercier et Julia Morin

Baccalauréat en nutrition

« Le profil développement durable permet de comprendre les enjeux qui touchent non seulement notre domaine d'études, mais aussi notre société et notre monde. Aujourd'hui, notre garde-manger n'est plus contraint par les frontières, car nous sommes dans un système alimentaire mondialisé. Nous avons réalisé notre stage interculturel au Sénégal où nous avons rencontré une toute autre réalité, ce qui nous a permis d'être plus conscientes de l'incidence de nos choix individuels ainsi que des politiques sur l'environnement et le bien-être des populations actuelles et futures. Cette expérience en interdisciplinarité avec des étudiantes d'autres domaines de la Faculté nous a fait voir la pertinence d'unir nos forces pour travailler sur un enjeu aussi complexe que la sécurité alimentaire. C'est une chance que nous offre la Faculté d'ouvrir ainsi nos horizons pour un monde plus durable. »

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 à l'Université. 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.

Sarah O'Connor

Baccalauréat en nutrition

« C'est vraiment un plus que d'avoir la possibilité de vivre un stage à l'international. Pour ceux et celles que ça intéresse, c'est vraiment une expérience extraordinaire et enrichissante. Le fait que la Faculté nous offre la chance de vivre de telles expériences montre qu'elle croit en les compétences de ses étudiants et en l'importance de les sensibiliser aux réalités à l'étranger. Elle nous permet ainsi d'aller chercher une plus grande ouverture d'esprit et plus d'humilité. »



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 et 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.



Émilie Blondeau

Baccalauréat en agroéconomie

« Mon passage au Baccalauréat en Agroéconomie de l'Université Laval m'a permis de me développer un durable réseau de passionnés qui partagent mes intérêts. Outre les connaissances qui m'ont été transmises, ces années d'études ont su stimuler ma curiosité, ainsi que mon désir d'apprendre et de cheminer au sein de l'industrie agroalimentaire. De surcroît, ma participation au profil Entrepreneurial et mes séjours à l'international ont aussi contribué à enrichir mon parcours en m'initiant à différentes visions et perspectives. Bref, je suis convaincue que ces expériences m'ont permis de grandir et constituent des fondations solides pour ma vie personnelle, professionnelle, ainsi qu'entrepreneuriale. »

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 1^{er} cycle qui se distinguent par leurs résultats scolaires. En vous inscrivant à ce profil, vous serez en mesure de suivre certains cours spécifiques au 2^e cycle pour accélérer et renforcer votre parcours en vue de poursuivre vos études aux cycles supérieurs et de réussir votre passage à la maîtrise avec ou sans mémoire.

Mathilde Trudel-Ferland

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

« Pour moi, le profil distinction c'est un complément à ma formation au baccalauréat me permettant non seulement de relever plusieurs défis sur le plan de la formation, mais aussi de me préparer aux études de 2^e cycle. En effet, dès le début de mon baccalauréat, mon objectif était de poursuivre mes études à la maîtrise recherche. Il s'agissait donc d'un choix judicieux afin d'accélérer mon passage vers le 2^e cycle, en plus d'enrichir ma formation au 1^{er} cycle. Ce profil m'a permis de développer davantage ma méthodologie et de me spécialiser dans un domaine qui me passionne, soit la virologie. »



r Profil recherche

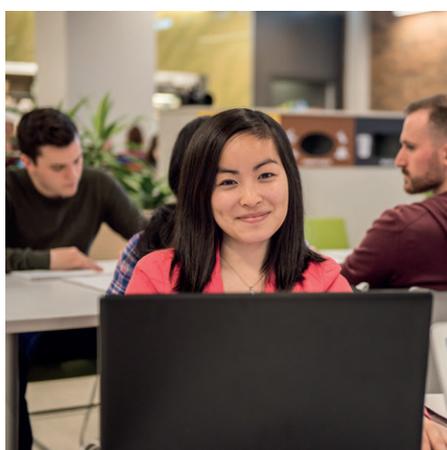
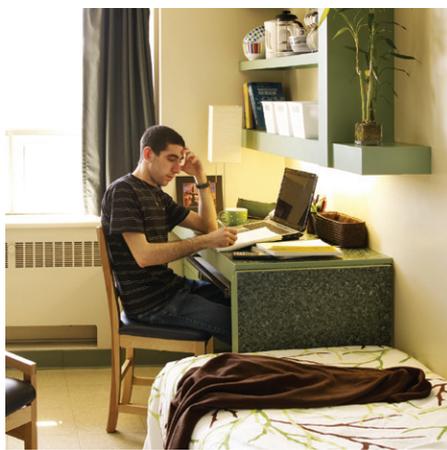
Vous souhaitez acquérir des habiletés en recherche et en communication scientifique propres à votre domaine d'études? Ce profil s'adresse aux étudiants des programmes de 1^{er} cycle qui souhaitent s'initier à la recherche dans leur discipline. Avec ce profil, vous pourrez participer activement à la 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 pour 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. Grâce aux divers cours du profil, j'ai amélioré 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 sincèrement que le profil a facilité mon passage vers ce nouveau défi. »



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.

DÉMARQUEZ-VOUS PAR VOTRE ENGAGEMENT

Les études à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) riment avec une vie étudiante passionnante. Quels que soient vos champs d'intérêt, une association, un club ou un comité saura répondre à vos envies d'engagement. On en trouve plus d'une trentaine à la Faculté, tous gérés et animés par des 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.

Soulignons aussi que, sur le campus, les associations et les activités foisonnent. Quelque 230 associations 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 2019-2020



L'équipe de l'ULtrac 2018, composée d'étudiants des programmes de baccalauréat en génie agroenvironnemental, en agronomie ainsi qu'en sciences et technologie des aliments, était à sa 18^e participation à la compétition internationale de design de mini-tracteurs.

Stéphanie Vignola

Maîtrise en sciences des aliments

« Mon implication dans la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation, 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! »



DONNEZ-VOUS LES MOYENS

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 pour vous permettre d'accéder aux différentes sources de financement possibles pendant vos études: programmes de bourses, stages rémunérés, emplois, programmes d'aide financière des gouvernements, etc.

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.

Bourses d'admission

Les bourses d'admission visent à reconnaître les résultats scolaires au collégial des étudiants nouvellement admis à la FSAA. Les lauréats des bourses d'admission sont sélectionnés sur la base de l'excellence de leur dossier scolaire au moment du dépôt de leur 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. Celle-ci est fort importante à la FSAA, puisqu'elle vous permet d'acquérir non seulement du savoir, mais aussi du savoir-faire et du savoir-être.

bbaf.ulaval.ca



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 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 supplémentaires, que j'ai acquises hors du cursus scolaire, m'ont permis de mieux comprendre l'importance de l'implication étudiante pour dynamiser la vie sur le campus. La situation travail-études étant une formule exigeante, 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. »



Cérémonie de remise des bourses 2019

TOUT À PORTÉE DE MAIN

L'Université Laval met à votre disposition différents outils et services pour faciliter votre cheminement scolaire et pour vous offrir une expérience étudiante des plus agréables. Nos services répondent à une multitude de besoins.

Gestion des études

Dans chaque faculté, des professionnels en gestion des études sont disponibles, tout au long de votre cheminement, pour vous offrir aide et conseils au sujet de l'inscription aux cours, de la reconnaissance des acquis ou pour toute autre question.

Centre d'aide aux étudiants

Vous aurez accès à des services de soutien et de consultation en matière d'orientation, de réussite scolaire et de bien-être psychologique. Vous pourrez participer à des formations interactives, assister à des exposés ou profiter de consultations individuelles. Si vous êtes en situation de handicap, le Centre vous assure un accès juste et équitable aux ressources nécessaires à la réussite de vos études.

Bureau de la vie étudiante

Le Bureau de la vie étudiante vous offre une multitude d'activités d'intégration, de jumelage, de découvertes et de réseautage afin de vous aider à mieux connaître votre nouveau milieu de vie. Salons d'accueil, visites guidées, consultations individuelles et conseils sur l'immigration ne sont que quelques exemples des services offerts.

monPortail

monPortail est un environnement d'études numérique regroupant différents services et informations liés à l'apprentissage et au dossier de l'étudiant. Cette plateforme vous donne notamment accès aux sites des cours, à des outils de planification et d'appui à la réussite et aux résultats de vos évaluations. monPortail vous offre également des outils de communication favorisant les interactions avec votre enseignant et les autres étudiants, un module d'inscription aux cours, des informations sur les droits de scolarité et des services en ligne, tels que la commande de l'attestation d'inscription.

Le Point

Le Point offre une foule de services et d'informations en un seul lieu. Son équipe, axée sur vos besoins, assure accueil, soutien et accès aux ressources disponibles sur le campus.





Restauration

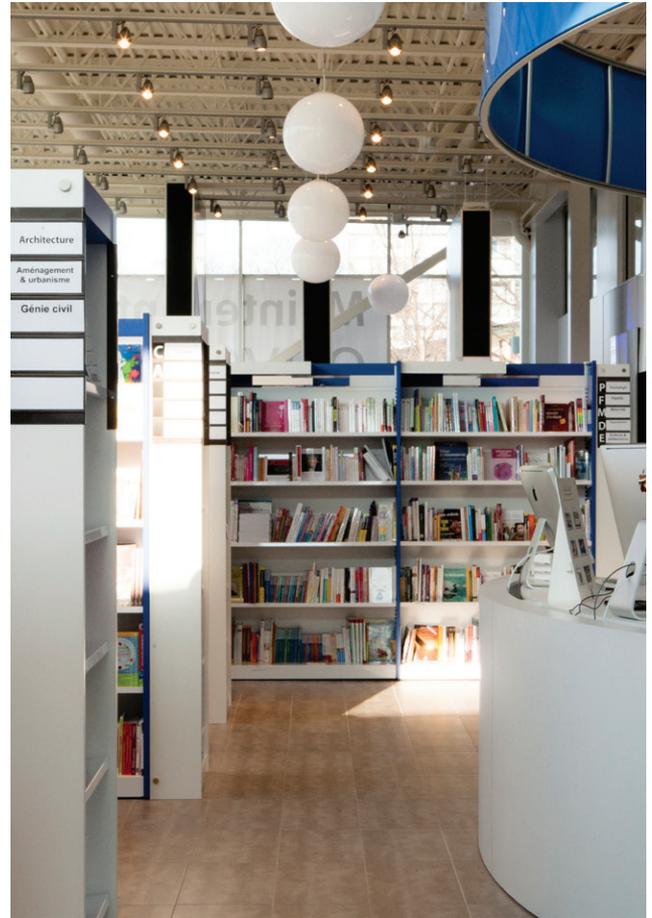
Des comptoirs de restauration rapide, des restaurants et des cafés offrent des mets variés à prix raisonnables dans presque tous les pavillons. Comme ils sont gérés par des étudiants, il vous est possible de vous y impliquer.

Les pavillons Alphonse-Desjardins et Maurice-Pollack abritent un restaurant-bar, le Pub universitaire, une halte-bouffe, Saveurs Campus, ainsi qu'un bistro d'inspiration boréale, le Cercle universitaire. Ces deux derniers mettent l'accent sur les produits du terroir et préparent des menus axés sur la saine alimentation.



Bibliothèque

Spécialisée dans toutes les disciplines enseignées à l'Université Laval, notre Bibliothèque est l'une des plus importantes au Canada. Elle abrite près de six millions de documents variés en plus de donner accès à des milliers de ressources électroniques par son site Web. Nouvellement rénovés, plusieurs espaces de travail sont mis à votre disposition.



Coop Zone

La Coop Zone est une coopérative qui vous offrira tout ce dont vous aurez besoin au cours de l'année: manuels scolaires, livres, matériel informatique et service technique, matériel d'artiste, etc. Devenir membre à vie vous permettra d'économiser.

APPRENEZ OÙ QUE VOUS SOYEZ

Un enseignement de qualité

Les cours à distance sont les mêmes que ceux offerts sur le campus, mais ils 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 dans 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 inscrit 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 elle 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, vidéoconférences.

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 répondant. 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 diffusée plusieurs fois au cours de la semaine sur le réseau de télé-enseignement Savoir média et sur le site Web du Savoir média à **savoir.tv**.

Une évaluation équilibrée

Les cours à distance comportent des travaux à domicile (tests théoriques, exercices pratiques, résolution de problèmes, 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 **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 et 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: **bibl.ulaval.ca/services/pre-entre-bibliotheques**

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

TABLEAU DES PROGRAMMES

Légende

- Programme offert
- Programme contingenté ou à capacité d'accueil limitée
- D** Programme offert à distance
- ★ Programme unique

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

NOS MICROPROGRAMMES

- Agriculture biologique **D**
- Alimentation et nutrition **D**
- Sciences et technologie des aliments – sécurité des aliments **D**
- Sciences et technologie des aliments – technologie alimentaire et nouveaux aliments **D**
- Nutrition – alimentation fonctionnelle et santé (2^e cycle) **D**
- Technologie fromagère (2^e cycle) **D**
- Agroécologie (2^e cycle) **D**

Programme unique en français au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES
ADMINISTRATION ET GESTION
SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Baccalauréat en AGROÉCONOMIE

CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DES ENTREPRISES
ET DES ORGANISMES DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

PROGRAMME

Cette formation multidisciplinaire vous permettra d'acquérir des compétences en économie appliquée, en gestion et en 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 l'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 un stage international en agroalimentaire dans un pays développé ou en développement, selon vos intérêts. Ce stage est optionnel.

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 vous préparer 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

- Agronome en financement agricole
- Gestionnaire d'entreprise agricole ou agroalimentaire
- Analyste du secteur agroalimentaire
- Agronome en gestion agricole
- Conseiller en 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, en développement rural intégré et en administration.



120
CRÉDITS
À OBTENIR

A | H
SESSIONS
D'ADMISSION

Particularités et attraits

- db** DEC-BAC
- pm** Passage intégré à la maîtrise
- p** Passerelle
- e** Profil entrepreneurial
- i** Profil international
- ii** Stage international et interculturel
- \$** 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

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Se passionner pour l'agriculture et pour l'industrie agroalimentaire
- Aimer l'analyse et la résolution de problèmes
- Vouloir optimiser et rentabiliser les productions
- Aimer avoir des responsabilités
- Avoir des habiletés en mathématiques
- Posséder une bonne capacité 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 ?

Un sondage réalisé en 2017 par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur révèle que les diplômés en agroéconomie touchent, deux ans après l'obtention de leur diplôme, un salaire hebdomadaire moyen de 906\$, soit 47 112\$ par année.

Parmi les diplômés sondés, aucun n'était au chômage et tous travaillaient dans leur domaine ou poursuivaient leurs études.

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 et emploie 12% de la population active. Il en faut des gestionnaires et des analystes qualifiés pour veiller au bon développement d'un secteur aussi important !

Alexis Cadieux-Gagnon

Baccalauréat 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 touche autant à l'économie et à l'agronomie qu'à la politique et au marketing, ce qui m'a bien outillé pour mon emploi. 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

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (90 crédits)		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGC-1002	Introduction au système agroalimentaire québécois	3
BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
AGC-1010	Méthodologie en agroéconomie	3
AGC-2503	Préparation au stage en entreprise agricole	1
AGC-2504	Stage en entreprise agricole	5
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3
STA-1900	Introduction à la science des aliments	3
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	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 en agronomie	3
AGC-3502	Préparation au stage professionnel	5
AGC-3503	Stage professionnel	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
AGC-4100	Gestion de la distribution	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 :

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.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Autres exigences (30 crédits)		
Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants :		
ALN-2020	Intermediate English II	3
COM-4060	Communication scientifique	3
DRT-1720	Droit des affaires	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
Note : L'étudiant qui démontre qu'il a acquis le niveau TOEIC : 675 ou VEPT : 53 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 <i>Intermediate English II</i> pour compléter son programme.		
Règle 2) Choisir 24 crédits parmi les suivants :		
Gestion agricole et finance		
AGC-2005	Gestion stratégique dans les exploitations agricoles	3
AGC-2100	Initiation à la fiscalité agricole	3
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3
ECN-1030	Institutions et marchés financiers	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
GSF-1000	Finance	3
GSF-2102	Finance corporative	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-2102	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	3
AGC-3002	Analyse des marchés à terme agricoles	3
ECN-1140	Énergie et problèmes économiques internationaux	3
ECN-2010	Théorie macroéconomique I	3
POL-1005	Relations internationales et défis de la mondialisation	3
POL-1006	Administration publique et politiques publiques	3
POL-2001	Méthodologie qualitative	3
Marketing et distribution		
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-2104	Distribution et entreposage	3
GSO-2105	Achat et approvisionnement	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

Économie et politique

AGC-2102	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	3
AGC-3002	Analyse des marchés à terme agricoles	3
ECN-1140	Énergie et problèmes économiques internationaux	3
ECN-2010	Théorie macroéconomique I	3
POL-1005	Relations internationales et défis de la mondialisation	3
POL-1006	Administration publique et politiques publiques	3
POL-2001	Méthodologie qualitative	3

Marketing et distribution

GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-2104	Distribution et entreposage	3
GSO-2105	Achat et approvisionnement	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)

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 (de 12 à 18 crédits)

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGROÉCONOMIE

Agronome en financement agricole

- Rencontre des producteurs, discute de leurs besoins financiers et les évalue.
- 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 recueillant 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.

Gestionnaire d'entreprises agricoles ou agroalimentaires

- Coordonne les différentes fonctions de gestion dans l'entreprise (technique, financière, ressources humaines, mise en marché, etc.).
- Prend des 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 de politiques.
- Élabore et évalue les programmes.
- Analyse la situation économique d'une région ou une politique commerciale en particulier.
- Recueille et étudie différentes données et statistiques du marché international.
- Conseille les entreprises privées ou publiques au sujet des stratégies et des politiques liées au commerce international.

Agronome en gestion 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.
- Analyse la situation économique et financière des entreprises du secteur agricole.
- 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 les 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.
- Établit des liens de collaboration et de partenariat avec d'autres organismes de développement sur des 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...).



Baccalauréat en AGRONOMIE – AGRONOMIE GÉNÉRALE

METTRE SON EXPERTISE AU SERVICE DES PRODUCTIONS ANIMALES ET VÉGÉTALES EN UTILISANT DE FAÇON RAISONNÉE LES RESSOURCES DISPONIBLES

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.

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 interviendrez en milieux agricole, urbain et périurbain. Vous appliquerez, vulgariserez, enseignerez ou développerez des principes et des procédés de l'agriculture. Vous assumerez aussi 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

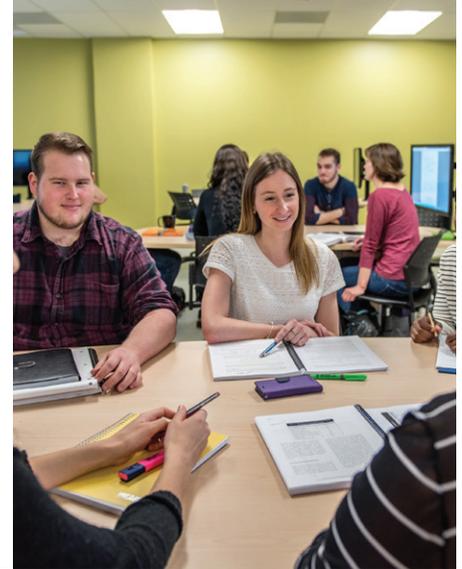
- Agronome
- Conseiller ou expert-conseil agricole
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gestionnaire d'entreprise agricole

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales
- Entreprises de service-conseil et clubs-conseils en agroenvironnement
- Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux
- Producteurs 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, en agroforesterie et en développement rural intégré.



120
CRÉDITS
À OBTENIR

A | H
SESSIONS
D'ADMISSION

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 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Aimer la nature et tous les aspects de l'agriculture (animaux, plantes, fruits et légumes, sols et environnement)
- 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 ?

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, cette activité permet le développement de compétences recherchées par les employeurs, comme le leadership, la gestion du temps et la créativité. Les étudiantes et les étudiants de tous les programmes qui s'y impliquent 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'appliquer et de vulgariser les connaissances acquises dans les cours. En savoir plus : saac.fsaa.ulaval.ca.

Geneviève Gagnon

Baccalauréat en 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 événements sociaux, j'ai eu de très belles études! »



BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE – AGRONOMIE GÉNÉRALE

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
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	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
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
STT-2904	Analyse de données en agronomie	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

Choisir 3 crédits parmi les suivants :		
PLG-3100	Séminaire en phyto	3
SAN-3100	Séminaire en sciences animales	3
SLS-3100	Séminaire en sols	3

Autres exigences (51 crédits)

Règle 1) Choisir de 6 à 12 crédits parmi les suivants :		
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
SLS-2300	Génèse et classification des sols	3

Règle 2) Choisir de 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 de 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 de 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	Reproduction animale	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		
DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3006	Irrigation	3
GAE-3007	Drainage	3
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GMT-1005	Fondements des systèmes d'information géographique	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-3010	Devient Conservation et santé des sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 5) Choisir de 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
BIO-1100	Apidologie	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	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
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-2103	Herbier – bryophytes	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des milieux humides	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	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
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-3400	Initiation à la recherche en sols	3
Autres cours		
AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	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 suivants :		
Stages professionnels		
AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome

- 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.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 7) Choisir 9 crédits parmi les suivants:		
AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGC-2102	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	3
AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
ANL-3905	English for Academic Purposes	3
BIO-1910	Écologie et pollution	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
DRT-1720	Droit des affaires	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
ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
ENT-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
GGR-1005	Géographie humaine: populations, environnement, développement	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
PHI-1900	Principes de logique	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
SOC-2114	Environnement et société	3

ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à ANL-2020 ou parmi les cours d'autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais.

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-1000 et l'un des cours à option qui y est prévu.

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
ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
ENT-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3

Profil recherche (12 crédits)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:

AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
ANL-3905	English for Academic Purposes	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

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Offre de cours sujette à changement.



Baccalauréat en AGRONOMIE – PRODUCTIONS ANIMALES

METTRE SON EXPERTISE AU SERVICE DES PRODUCTIONS ANIMALES EN UTILISANT DE FAÇON RAISONNÉE LES RESSOURCES DISPONIBLES



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

Vous analyserez les systèmes d'élevage et leurs résultats pour poser un diagnostic, établir des recommandations et assurer le suivi de celles-ci auprès des producteurs agricoles. Vous assumerez différentes fonctions de service-conseil relatif à l'élevage des animaux de la ferme. 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

- Agronome
- Conseiller ou expert-conseil agricole
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gestionnaire d'entreprise agricole

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales
- Entreprises de service-conseil et clubs-conseils en agroenvironnement
- Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux
- 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 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

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

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Aimer les animaux et la nature
- 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. Les clubs de zootecnie et d'expertise organisent diverses activités pour permettre aux étudiants et aux étudiantes de parfaire leurs connaissances ou simplement de satisfaire leur curiosité. Que ce soit par des visites, de petits voyages ou des conférences, ils présentent la plus grande variété de productions animales possible aux étudiants de la Faculté.

Caroline Ferland

Baccalauréat en agronomie – productions animales

« Lorsque je pense à mon baccalauréat en agronomie, je ne pense pas seulement aux cours et aux stages, mais à ce qui unit les étudiants passionnés et les professeurs dévoués: le désir de travailler ensemble pour assurer la viabilité de l'agriculture de demain. Je pense à mes amis qui m'encouragent dans mes projets et qui me supportent, peu importe la situation. Mais surtout, je pense aux découvertes incroyables que j'ai faites en côtoyant le monde agricole.

Selon moi, un parcours universitaire est plus riche lorsqu'on l'agrémente à de l'implication scolaire. À l'université, l'implication ne signifie pas seulement de réaliser l'album des finissants. Ça implique de rencontrer des gens incroyables, de travailler en collaboration avec diverses associations, organisations et comité, d'acquérir des connaissances en événementiel et surtout, ça permet un réseautage hors pair. Je suis impliqué au sein de l'ADÉBAUL depuis mon entrée dans le bac et j'y suis actuellement la présidente! Les possibilités sont multiples! »



BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE – PRODUCTIONS ANIMALES

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (66 crédits)					
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3	PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3	PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3	PLG-3206	Plantes fourragères	3
SAN-1003	Productions animales durables	3	PLG-3207	Cultures en serre	3
SLS-1000	Science du sol	3	PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3	PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3	PLG-4051	Écologie et gestion responsable des milieux humides	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3	PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3	PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3	Socioéconomique agroalimentaire		
AGN-2500	Stage en production agricole	6	AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3	AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3	AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
SAN-2000	Nutrition animale	3	AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3	Sols et environnement		
SLS-3000	Fertilisation des sols	3	DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3	GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
STT-2904	Analyse de données en agronomie	3	GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3	GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3	GAE-3006	Irrigation	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3	GAE-3007	Drainage	3
Production animale (21 crédits)			GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	3
SAN-2202	Reproduction animale	3	GCI-3001	Impacts environnementaux	3
SAN-2200	Principes d'hygiène et pathologie animale	3	GGR-1006	Changements climatiques	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3	GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
SAN-3200	Alimentation animale	3	GLG-1000	Planète Terre	3
SAN-3202	Production laitière	3	GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3	GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SAN-3100	Séminaire en sciences animales	3	SLS-1300	Chimie des sols	3
Autres exigences (33 crédits)			SLS-2200	Bioclimatologie	3
Règle 1) Choisir de 9 à 18 crédits parmi les suivants :			SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3	SLS-2302	Géographie des sols	3
SAN-3203	Productions avicoles	3	SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SAN-3204	Production porcine	3	SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
SAN-3205	Production ovine	3	SLS-3010	Conservation des sols	3
SAN-3206	Production caprine	3	SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3
SAN-3207	Production aquacole	3	Autres cours		
Règle 2) Choisir de 0 à 9 crédits parmi les suivants :			AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
Agriculture écologique et biologique			STA-1900	Introduction à la science des aliments	3
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3	L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants :		
PLG-2300	Agriculture écologique	3	ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3	ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3	Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les suivants :		
Productions animales			Stages professionnels		
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3	AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
BIO-1100	Apidologie	3	AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3	Règle 4) Choisir 9 crédits parmi les suivants :		
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3	Réussir le cours ANL-2020 <i>Intermediate English II</i> . 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.		
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3	AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3	AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
SAN-3302	Production équine	3	AGC-2102	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3	ANL-3905	English for Academic Purposes	3
Productions végétales			BIO-1910	Écologie et pollution	3
AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3	DDU-1000	Fondements du développement durable	3
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3	DRT-1720	Droits des affaires	3
BIO-2901	Phytopathologie	3	DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3	DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
FOR-2206	Acériculture	3	ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
PLG-1101	Herbier – plantes vasculaires	3	EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3	ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3	ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3	ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3	ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
PLG-2103	Herbier – bryophytes	3	ENT-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3	GGR-1005	Géographie humaine : populations, environnement, développement	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3	FRN-1113	Principes de la rédaction	3
PLG-3201	Horticulture	3	FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3	MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
			MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
			PHI-1900	Principes de logique	3
			POL-2207	Politiques environnementales	3
			SOC-2114	Environnement et société	3

ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à ANL-2020 ou parmi les cours d'autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais. L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-1000 et l'un des cours à option qui y est prévu.

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome en productions animales

- Réalise des visites d'élevage, analyse et interprète les données technico-économiques, puis propose des solutions afin d'améliorer et de rentabiliser les productions animales.
- Propose aux producteurs des biens, des services et des pratiques 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.

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:		
ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
ENT-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
Profil recherche (12 crédits)		
AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:		
AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
ANL-3905	English for Academic Purposes	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

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Offre de cours sujette à changement.



Baccalauréat en AGRONOMIE – PRODUCTIONS VÉGÉTALES

METTRE SON EXPERTISE AU SERVICE DES PRODUCTIONS
VÉGÉTALES EN UTILISANT DE FAÇON RAISONNÉE
LES RESSOURCES DISPONIBLES



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.

Vous optimiserez 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 analyserez les systèmes de production végétale et leurs résultats pour poser un diagnostic, établir des recommandations et assurer le suivi de celles-ci auprès des producteurs. Vous interviendrez lors des activités préalables aux cultures et lors de la gestion des productions, jusqu'à leur mise en marché. 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

- Agronome
- Conseiller ou expert-conseil agricole
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gestionnaire d'entreprise agricole

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales
- Entreprises de service-conseil et clubs-conseils en agroenvironnement
- Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux
- Producteurs 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 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Aimer les plantes et la nature
- 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.

Marc-Antoine Arsenault-Chiasson

Baccalauréat en agronomie – productions végétales

« Au départ, je croyais mon passage à la Faculté assez bref. Mais je suis tombé en amour avec l'univers agricole dès mon entrée au pavillon Paul-Comtois. Mon parcours universitaire en Agronomie – production végétale m'a permis non seulement de tisser des liens étroits avec bon nombre de collègues provenant de divers horizons, il m'a également permis de développer une passion pour la culture d'arbres fruitiers. Ainsi, grâce au savoir des professeurs, aux multiples implications possibles ainsi qu'à l'esprit entrepreneurial fortement encouragé à l'université, j'ai pu développer mon propre projet agricole. Aujourd'hui, je suis très fier de pouvoir me dire producteur de pommes et de cidres fermiers dans la magnifique région des Cantons-de-l'Est, projet qui a été grandement accéléré par mon passage à l'université! »



BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE – PRODUCTIONS VÉGÉTALES

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (66 crédits)					
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3	PLG-2103	Herbier – bryophytes	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3	PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3	PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
SAN-1003	Productions animales durables	3	PLG-4051	Écologie et gestion responsable des milieux humides	3
SLS-1000	Science du sol	3	PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3	Socioéconomique agroalimentaire		
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3	AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3	AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3	AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3	AGC-3000	Financement agroalimentaire	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6	Sols et environnement		
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3	DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3	GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
SAN-2000	Nutrition animale	3	GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3	GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3	GAE-3006	Irrigation	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3	GAE-3007	Drainage	3
STT-2904	Analyse de données en agronomie	3	GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3	GCI-3001	Impacts environnementaux	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3	GGR-1006	Changements climatiques	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3	GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
Production végétale (18 crédits)			GLG-1000	Planète Terre	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3	GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3	GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3	SLS-1300	Chimie des sols	3
BIO-2901	Phytopathologie	3	SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3	SLS-2302	Géographie des sols	3
PLG-3100	Séminaire en phytologie	3	SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
Autres exigences (36 crédits)			SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
Règle 1) Choisir de 12 à 21 crédits parmi les suivants :			SLS-3010	Conservation et santé des sols	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3	SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3	Autres cours		
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3	AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
PLG-3201	Horticulture	3	STA-1900	Introduction à la science des aliments	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3	L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants :		
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3	ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3	ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
PLG-3207	Cultures en serre	3	Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les suivants :		
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3	Stages professionnels		
Règle 2) Choisir de 0 à 9 crédits parmi les suivants :			AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
Agriculture écologique et biologique			AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3	Règle 4) Choisir 9 crédits parmi les suivants :		
PLG-2300	Agriculture écologique	3	AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3	AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
SAN-2301	Productions animales biologiques	3	AGC-2102	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	6
Productions animales			ANL-3905	English for Academic Purposes	3
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3	BIO-1910	Écologie et pollution	3
BIO-1100	Apidologie	3	DDU-1000	Fondements du développement durable	3
SAN-2200	Principe d'hygiène et pathologie animale	3	DRT-1720	Droit des affaires	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3	DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
SAN-2202	Reproduction animale	3	DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3	ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3	EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3	ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3	GGR-1005	Géographie humaine : populations, environnement, développement	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3	FRN-1113	Principes de la rédaction	3
SAN-3200	Alimentation animale	3	FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3	MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
SAN-3202	Production laitière	3	MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
SAN-3203	Productions avicoles	3	ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
SAN-3204	Production porcine	3	ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
SAN-3205	Production ovine	3	ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
SAN-3206	Production caprine	3	ENT-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
SAN-3207	Production aquacole	3	PHI-1900	Principes de logique	3
SAN-3302	Production équine	3	SOL-2207	Politiques environnementales	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3	SOC-2114	Environnement et société	3
Productions végétales			ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à ANL-2020 ou parmi les cours d'autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais.		
AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3	Offre de cours sujette à changement.		
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			

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 :

ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
ENT-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3

Profil recherche (12 crédits)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
ANL-3905	English for Academic Purposes	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

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

Agronome en productions végétales

- Réalise des visites de fermes, analyse et interprète des données technico-économiques, puis propose des solutions afin d'améliorer et de rentabiliser les productions végétales.
- Propose aux agriculteurs des pratiques ainsi que des biens et des services liés à la gestion des cultures des plantes maraîchères, fruitières, ornementales, céréalières, fourragères et industrielles.
- Conseille les producteurs sur la préparation, sur la fertilisation et sur 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 ainsi que par la conception et le suivi des plans agroenvironnementaux de fertilisation, de gestion et de réduction de l'utilisation des produits antiparasitaires.



Baccalauréat en AGRONOMIE – SOLS ET ENVIRONNEMENT

METTRE SON EXPERTISE AU SERVICE DES PRODUCTIONS AGRICOLES TOUT EN PRÉSERVANT L'EAU, LES SOLS ET L'AIR EN PRODUCTION ALIMENTAIRE

PROGRAMME

Ce baccalauréat vous prépare à mettre la science au service de l'utilisation et 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 des ressources que sont les sols, l'eau et l'air en milieu agricole ou urbain. Vous protégerez l'environnement par une gestion rationnelle des sols, de l'eau, des pesticides et des fertilisants. Vous assurerez également 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

- Agronome
- Conseiller ou expert-conseil agricole
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gestionnaire d'entreprise agricole

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales
- Entreprises de service-conseil et clubs-conseils en agroenvironnement
- Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux
- Producteurs 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.



120

CRÉDITS
À OBTENIR

A | H

SESSIONS
D'ADMISSION

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 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fcaa@fcaa.ulaval.ca

www.fcaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Aimer l'environnement et la nature
- 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 de l'écologie en agriculture et en fait la promotion dans une perspective de développement durable.

Bien que le programme d'agronomie prépare les étudiants à mettre la science au service de la conservation des ressources biologiques et biophysiques, le comité souhaite bonifier l'offre de formation en agriculture écologique aux futurs agronomes.

Par des conférences et des activités, par l'entretien d'une bibliothèque et par l'exploitation d'un jardin écologique, VIA Agro-écologie est tout à fait désigné pour ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances et leurs compétences en pratiques agricoles écologiques.

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 essentiels à de nombreux agronomes lorsqu'ils se retrouvent sur le marché du travail. Personnellement, ma formation à la FSAA a été des plus stimulantes 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). »



BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE – SOLS ET ENVIRONNEMENT

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (66 crédits)			Productions végétales		
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3	AGF-4001	Agroforesterie tempérée	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3	BIO-2901	Phytopathologie	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3	BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
SAN-1003	Productions animales durables	3	BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
SLS-1000	Science du sol	3	FOR-2206	Acériculture	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3	PLG-1101	Herbier – plantes vasculaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3	PLG-1102	Entomologie agricole	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3	PLG-2100	Aménagement du paysage	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3	PLG-2101	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3	PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6	PLG-2103	Herbier – bryophytes	3
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3	PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3	PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3	PLG-3205	Plantes nuisibles	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3	PLG-3207	Cultures en serre	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3	PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3	PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
STT-2904	Analyse de données en agronomie	3	PLG-4051	Écologie et gestion responsable des milieux humides	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3	PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3			
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	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
			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-3400	Initiation à la recherche en sols	3
			Autres cours		
			AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	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 4) Choisir 6 crédits parmi les suivants :		
			Stages professionnels		
			AGN-3500	Stage professionnel en agronomie	6
			AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	6
			Règle 5) Choisir 9 crédits parmi les suivants :		
			AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
			AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
			AGC-2102	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	3
			ANL-3905	English for Academic Purposes	3
			BIO-1910	Écologie et pollution	3
			DDU-1000	Fondements du développement durable	3
			DRT-1720	Droit des affaires	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
			ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
			ENT-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
			ENT-4145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
			ENT-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
			FRN-1113	Principes de la rédaction	3
			FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
			GGR-1005	Géographie humaine : population, environnement, développement	3
			MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
			MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
			PHI-1900	Principes de logique	3
			POL-2207	Politiques environnementales	3
			SOC-2114	Environnement et société	3
			ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à ANL-2020 ou parmi les cours d'autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais.		
Règle 1) Choisir de 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-3006	Irrigation	3			
GAE-3007	Drainage	3			
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	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			
SLS-3010	Conservation et santé des sols	3			
Règle 2) Choisir de 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 de 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			
BIO-1100	Apidologie	3			
SAN-2200	Principe d'hygiène et pathologie animale	3			
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3			
SAN-2202	Reproduction animale	3			
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3			
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	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			

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 de dossiers de déboisement à des fins agricoles et de gestion des pesticides ainsi que de 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.

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:

ENT-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
ENT-2144	Transmission et relève d'entreprise	3
ENT-2145	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur	3
ENT-4146	Entrepreneuriat collectif: social et coopératif	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3

Profil recherche (12 crédits)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:

AGN-2100	Sujets spéciaux en agronomie	3
ANL-3905	English for Academic Purposes	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	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

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Passage intégré à la maîtrise

Permet de commencer une scolarité de 2^e cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à la maîtrise. Ce baccalauréat 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.



Baccalauréat en GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

APPLIQUER LES PRINCIPES D'INGÉNIERIE À LA
PRODUCTION AGRICOLE DANS UNE PERSPECTIVE
DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

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, constructions agricoles 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 au 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 agroenvironnementaux 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 agroenvironnemental
- Ingénieur agricole en gestion de l'eau
- Ingénieur en bâtiments et structures agricoles
- Ingénieur en machineries et équipements agricoles
- Agronome

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.



120
CRÉDITS
À OBTENIR

A | H
SESSIONS
D'ADMISSION

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 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Aimer concevoir des systèmes et vouloir innover
- Être créatif et polyvalent
- Avoir des habiletés en sciences (mathématiques, physique et biologie)
- Aimer le travail en équipe ainsi que superviser et coordonner des projets
- Vouloir trouver des solutions à des problèmes et relever des défis
- Avoir un bon esprit de synthèse et 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. Elle regroupe un capitaine, des assistants-administrateurs, des responsables et des chargés de projets dans divers domaines: design, promotion, commandes, communication. En 2019, l'équipe a pris part pour la 19^e fois à la compétition internationale nord-américaine de design de mini-tracteurs. Pour en savoir plus: ultrac.fsaa.ulaval.ca.

Laura Dumont-Boyer

Baccalauréat en génie agroenvironnemental

« Mes intérêts pour l'écologie, les mathématiques et les enjeux ruraux ont été bien servis lors de mon parcours en génie agroenvironnemental. Les petites cohortes favorisent l'esprit de groupe qui est essentiel à la réussite en ingénierie. J'ai particulièrement aimé les cours d'hydrologie et d'hydraulique qui sont les deux domaines principaux dans lesquels je travaille actuellement. Également, la direction des études été très conciliante envers moi pour me permettre de moduler mes choix de cours à option afin de développer des connaissances dans les domaines qui m'intéressaient vraiment. J'ai même eu la chance de faire une session à l'étranger à Rennes, en France, où j'ai pu découvrir une vision différente des pratiques agricoles et amassé une tonne de bons souvenirs.

J'ai eu la chance de trouver un emploi comme CPI en agroenvironnement dans une firme privée d'ingénierie avant même de finir mes études car les finissants du programme sont très en demande. Je recommande ce programme à tous ceux qui veulent faire une différence dans le domaine de l'environnement tout en ayant d'excellentes conditions de travail après leurs études. »



BACCALAURÉAT EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (102 crédits)			Sciences du génie		
GAE-1000	Concepts de génie agroenvironnemental	3	Bâtiment		
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3	GBO-2040	Charpentes en bois I	3
GMC-1000	Dessin pour ingénieurs	3	GCI-1000	Matériaux de construction	3
MAT-1900	Mathématiques de l'ingénieur I	3	GCI-2003	Analyse des structures	3
SLS-1000	Science du sol	3	GCI-2005	Mécanique des sols II	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3	GCI-2006	Fondations	3
GCH-1002	Mécanique des fluides	3	GCI-2007	Structures métalliques	3
GMC-1001	Statique des corps rigides	3	GCI-2011	Conception des structures I	3
MAT-1910	Mathématiques de l'ingénieur II	3	Eau et environnement		
GCH-1004	Transfert de chaleur	3	GCI-3005	Introduction au génie de l'environnement	3
GAE-2001	Environnements des bâtiments agricoles	3	GCH-2000	Technologie des procédés de séparation	3
GMC-1002	Introduction à la thermodynamique	3	GCH-2102	Traitement des eaux usées industrielles	3
IFT-1903	Informatique pour l'ingénieur	3	GCI-3001	Impacts environnementaux	3
STT-1900	Méthodes statistiques pour ingénieurs	3	MCB-1907	Microbiologie pour l'ingénieur	3
ECN-2901	Analyse économique en ingénierie	3	Mécanisation		
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3	GAE-2005	Tracteurs et systèmes hydrauliques	3
GMC-2001	Résistance des matériaux	3	GIN-3030	Électricité et électronique industrielle	3
MAT-2910	Analyse numérique pour l'ingénieur	3	GMC-2000	Dessin de machine	3
GAE-3000	Design de machines agricoles	3	GMC-2002	Résistance des composantes de machines et des assemblages	3
GAE-3007	Drainage	3	GMC-3003	Éléments de transmission de puissance	3
GAE-3006	Irrigation	3	GML-1001	Matériaux de l'ingénieur	3
GMC-2003	Dynamique des corps rigides	3	Autres cours		
GMC-3009	Gestion de projets en ingénierie	3	BIO-4900	Écologie et environnement	3
GAE-2002	Constructions agricoles	3	DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-2004	Gestion des sous-produits agroalimentaires	3	GAE-2500	Stage en entreprise I	2
GCI-2004	Structures de béton	3	GAE-2501	Stage en entreprise II	2
GMN-2902	Santé et sécurité pour ingénieur III	3	GAE-3100	Problèmes de génie agroenvironnemental	2
PHI-3900	Éthique et professionnalisme	3	GAE-3500	Stage en entreprise III	2
GAE-1003	Énergie, contrôle et instrumentation	3	Sciences socioéconomiques		
GAE-3003	Projet d'ingénierie I	3	ENT-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
MAT-2900	Mathématiques de l'ingénieur III	2	FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
PHI-2910	Génie et développement durable	3	MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
GAE-3009	Projet d'ingénierie II	4	RLT-1000	Fondements en relations industrielles	3
GAE-3008	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	3	Le cours MNG-1000 est également offert en version anglaise: MNG-1002.		
Autres exigences (18 crédits)			Concentration		
Règle 1) 3 crédits			Agronomie (15 crédits)		
Réussir le cours ANL-2020 <i>Intermediate English II</i> ou le cours ANL-3010 <i>Advanced English I</i> ou le cours ANL-3020 <i>Advanced English II</i> . L'étudiant qui démontre qu'il a acquis le niveau <i>Advanced English II</i> (TOEIC : 825 ou VEPT : 63) lors du test administré par l'École de langues peut choisir : un cours d'anglais de niveau supérieur; ou un cours d'une autre langue moderne; ou un cours parmi : EDC-1001 <i>Recherche, analyse et dissertation</i> ; FRN-113 <i>Principes de la rédaction</i> ; FRN-1914 <i>Communications pour scientifiques</i> ; PHI-1900 <i>Principes de logique</i> .			BIO-1904 Organisation et physiologie des plantes 3		
Règle 2) Choisir de 6 à 9 crédits parmi les suivants:			SAN-1002 Principes fondamentaux en sciences animales 3		
Agronomie			Règle 1) Choisir de 6 à 9 crédits parmi les suivants:		
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3	PLG-3201	Horticulture	3
BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes	3	PLG-3202	Céréales et maïs	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3	PLG-3206	Plantes fourragères	3
L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours AGC-1003.			PLG-3207	Cultures en serre	3
Règle 3) Choisir de 6 à 9 crédits parmi les suivants:			SAN-3202	Production laitière	3
Sciences agronomiques			SAN-3203	Productions avicoles	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3	SAN-3204	Production porcine	3
PLG-3201	Horticulture	3	SAN-3205	Production ovine	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3	SLS-1300	Chimie des sols	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3	SLS-2200	Bioclimatologie	3
PLG-3207	Cultures en serre	3	SLS-3000	Fertilisation des sols	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3	SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SAN-3202	Production laitière	3	SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3
SAN-3203	Productions avicoles	3	Profil entrepreneurial (12 crédits)		
SAN-3204	Production porcine	3	AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
SAN-3205	Production ovine	3	ENT-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
SLS-1300	Chimie des sols	3	ENT-3000	Portfolio entrepreneurial I	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3	ENT-3010	Portfolio entrepreneurial II	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3	Profil international (12 crédits)		
SLS-3302	Pesticides et environnement	3			
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3			

LES CARRIÈRES EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

Ingénieur agricole en gestion de l'eau

- Analyse les besoins des producteurs agricoles, prépare des plans et des devis.
- Réalise et supervise des projets en lien avec l'irrigation et le drainage.
- Conçoit et gère la fabrication et l'entretien des systèmes utilisés par le producteur.
- Se préoccupe de la conservation des sols et de la gestion de l'eau.
- Veille au respect de l'environnement tout en assurant la productivité et la rentabilité des activités agricoles.

Ingénieur en bâtiments et structures agricoles

- Analyse les besoins des producteurs agricoles, prépare des plans et des devis.
- Réalise et supervise des projets en lien avec les installations agricoles.
- Conçoit et gère la fabrication de bâtiments et de structures agricoles.
- Veille au respect de l'environnement tout en assurant la productivité et la rentabilité des activités agricoles.

Ingénieur en machineries et équipements agricoles

- Analyse les besoins des producteurs agricoles, prépare des plans et des devis.
- Réalise et supervise des projets en lien avec les machines et les équipements agricoles.
- Conçoit et gère la fabrication et l'entretien de machines et d'équipements agricoles.
- Vise l'efficacité des opérations et du travail tout en assurant la sécurité de la main-d'œuvre qui utilisera l'équipement.
- Veille au respect de l'environnement et à l'économie d'énergie tout en assurant un rendement aux champs.



Véronique Gagnon

Baccalauréat en génie agroenvironnemental

« Mon passage à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) est une période qui me laisse 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 où on s'intègre facilement. Les différents projets et activités dans lesquels on peut s'impliquer donnent aux étudiants 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 acquises en génie agroenvironnemental. »



Baccalauréat en GÉNIE ALIMENTAIRE



TRANSFORMER, CONSERVER ET DISTRIBUER DES ALIMENTS

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 conservation, de la distribution et du transport des aliments. Vous acquerez 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 comprendra 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

- Ingénieur alimentaire
- Ingénieur-conseil en agroalimentaire
- Ingénieur en production alimentaire
- Ingénieur en conception d'équipements de production
- Ingénieur de procédés

Employeurs

- Entreprises alimentaires
- Entreprises de services-conseils
- Firmes d'ingénierie ou de génie-conseil
- 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, en génie chimique et en sciences des aliments.

Particularités et attraits

- cd** Certains cours à distance
- p** Passerelle
- e** Profil entrepreneurial
- 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 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fcaa@fcaa.ulaval.ca

www.fcaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Avoir un fort intérêt pour les sciences, spécialement pour le domaine des technologies et des mécanismes
- Vouloir travailler avec de la matière vivante
- Avoir un bon esprit d'analyse et aimer trouver des solutions à un problème
- Être créatif et polyvalent
- Aimer superviser une équipe de travail
- Avoir des aptitudes en mathématiques et en physique 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.



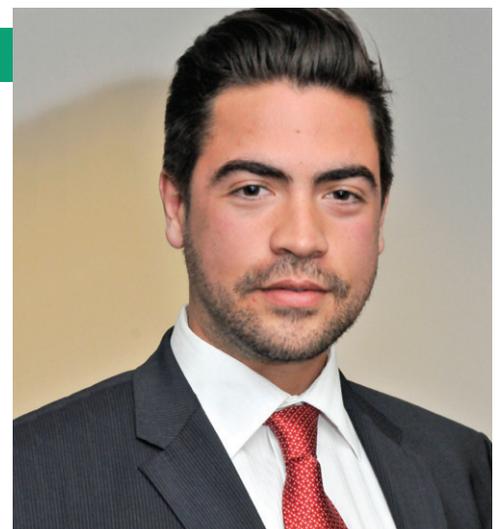
Saviez-vous que ?

Le Laboratoire de technologie alimentaire offre aux 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 dans une firme de génie-conseil 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

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (108 crédits)		
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 procédés	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 : constituants	3
GAL-2000	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
GMC-3009	Gestion de projets en ingénierie	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-3009	Projet d'ingénierie II	4
GAL-3006	Conception d'usine alimentaire	2
PHI-3900	Éthique et professionnalisme	3

COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 1) Choisir de 3 à 6 crédits parmi les suivants:		
GAE-2004	Gestion des sous-produits agroalimentaires	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 composants de machines et des assemblages	3
GMC-2003	Dynamique des corps rigides	3
Règle 2) Choisir de 3 à 6 crédits parmi les suivants:		
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
GAL-2003	Nouvelles tendances en génie des procédés alimentaires	1
Règle 3) Choisir de 0 à 3 crédits parmi les suivants:		
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
IFT-1004	Introduction à la programmation	3
IFT-1700	Programmation de base en Visual Basic .Net	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	Fondements en relations industrielles	3
SIO-1000	Systèmes et technologies de l'information	3

Autres exigences

Règle 4) 3 crédits

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675 ou VEPT : 53) lors du test administré par l'École de langues peut choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou d'une autre langue.

Profil entrepreneurial (9 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

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Offre de cours sujette à changement.

LES CARRIÈRES EN GÉNIE ALIMENTAIRE

Ingénieur-conseil en agroalimentaire

- Se déplace en usine pour rencontrer des clients, identifie leurs besoins et leur propose des solutions adaptées.
- Analyse les contraintes de production et d'opération des équipements et des systèmes, puis vérifie que ce soit rentable.
- S'assure que les équipements et les systèmes à installer sont conformes aux normes (protection de l'environnement, hygiène et salubrité, santé et sécurité au travail, etc.).
- Reste à l'affût des nouvelles technologies pertinentes à un projet ou à son secteur industriel (veille technologique).

Ingénieur en production alimentaire

- Planifie les calendriers de production et prépare le calendrier des activités pour la mise en place et la mise en marche des équipements.
- Planifie et supervise le travail des employés de production.
- Forme les employés aux bonnes méthodes de travail (utilisation des équipements et des procédés).
- Contrôle les activités de production et en assure le suivi.
- Veille à l'efficacité, au rendement et à l'amélioration des lignes de production.
- Vise à réduire le plus possible les pertes et les déchets.

Ingénieur en conception d'équipements de production

- Se déplace en usine ou en entreprise et rencontre des clients.
- Conçoit des systèmes d'équipements et de procédés.
- Prépare les plans, les devis et les cahiers des charges en vue de la réalisation d'un projet.
- Choisit le matériel nécessaire à l'installation d'un système de production (à partir de plans et de devis).
- Élabore les programmes de nettoyage et d'entretien avec une équipe multidisciplinaire.
- Supervise les tests de validation en usine.
- Assure le respect des échéanciers, des coûts, des procédures et en fait le suivi.



Baccalauréat en NUTRITION

INTERVENIR EN MATIÈRE DE SANTÉ ET D'ALIMENTATION POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE DES GENS

PROGRAMME

Ce programme par compétences 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 en santé publique, en agroalimentaire et biopharmaceutique et en gestion des services d'alimentation.

Stages et formation pratique

Avec ses cinq stages obligatoires et son offre diversifiée de stages à option, 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 le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PFPN).

Profession

Vous pourrez exercer la profession de nutritionniste dans les quatre secteurs suivants: nutrition clinique; nutrition en santé publique; industrie agroalimentaire et biopharmaceutique; 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 (CISSS), cliniques et centres de santé)
- Entreprises du secteur privé (cabinets de consultants, entreprises agroalimentaires, 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.


115

 CRÉDITS
À OBTENIR

A

 SESSIONS
D'ADMISSION

Particularités et attraits

- p** Passerelle
- dd** Profil en développement durable
- 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, états critiques, soutien nutritionnel
- Obésité: étiologie, complications, traitement
- Fonctionnement global d'un service d'alimentation

Contingentement

Ce programme est contingenté. Pour plus de détails, consultez la p. 76.

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-1122, poste 403145

ecolenutrition@fsaa.ulaval.ca

www.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
- Vouloir travailler avec les gens, se préoccuper de leur santé et de leur bien-être
- Aimer travailler en équipe et assumer des responsabilités
- Avoir des aptitudes pour les relations humaines et la communication

Saviez-vous que ?

Il existe un Bureau d'entraide en nutrition. Il a pour but de renseigner, de conseiller et de 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, les étudiants en nutrition s'affairent à y mettre à profit leurs connaissances au fur et à mesure qu'ils progressent dans leur formation.



Émilie Bernier

Baccalauréat en nutrition

« Passionnée par l'alimentation et ayant à cœur la santé, j'ai entamé un baccalauréat en nutrition à l'Université Laval en 2017, lequel j'ai complété en 2020. Depuis janvier 2021, tout en travaillant à temps partiel comme nutritionniste clinicienne, je suis étudiante à la maîtrise en nutrition périnatale et santé maternelle. Depuis mon admission au baccalauréat, par le biais d'emplois étudiants en recherche, d'implication extrascolaire, de formation et de stages volontaires, je profite de chaque opportunité qui m'est offerte pour me développer en tant qu'étudiante-chercheuse et nutritionniste. Ces différentes expériences m'ont permis de développer plusieurs compétences, de participer à la rédaction et à la publication d'articles scientifiques et vulgarisés et d'être récipiendaire de bourses.

Un cheminement en recherche en nutrition combiné à la pratique clinique était pour moi un objectif et est aujourd'hui une fierté, et ce, grâce aux ressources offertes par la Faculté. Sachant qu'une alimentation saine est essentielle à la santé, je suis heureuse de pouvoir contribuer à la recherche en ce sens à l'Université Laval. »



ADMISSION PROGRAMME CONTINGENTÉ

COTE R

Dernière candidature collégienne ayant reçu une offre d'admission avant la liste d'attente à la session.

AUTOMNE 2020	AUTOMNE 2021	
33,381	31,625	
NOMBRE DE PLACES		NOMBRE DE DEMANDES
AUTOMNE 2022	HIVER 2023	AUTOMNE 2021
75*	–	247

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) Chimie NYA (ou 101)
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

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire (70 %) et du résultat à l'examen de jugement situationnel CASPer (30 %).

* 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.

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (95 crédits)		
COM-1915	Principes de communication en nutrition	2
MCB-1910	Microbiologie appliquée à la nutrition	3
NUT-1001	Aliments et nutriments I: macronutriments, sources alimentaires et notions biochimiques	3
NUT-1020	Démarche clinique en nutrition	3
NUT-1050	Expérimentation alimentaire I	1
NUT-1540	Gestion I: principes de base et outils pour la profession	3
BIO-1915	Sciences biologiques I	3
CSO-1904	Entrevue	2
FIS-4101	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne I	1
NUT-1011	Aliments et nutriments II: micronutriments, sources alimentaires et notions biochimiques	3
NUT-1300	Nutrition en santé publique I: déterminants de la santé et évaluation des besoins	2
NUT-1400	Pratique clinique I: nutrition et cycle de la vie	3
NUT-1600	Pratique professionnelle I: initiation à la profession de diététiste/nutritionniste	1
BIO-1920	Sciences biologiques II	3
FIS-4102	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 2	1
NUT-2013	Chimie et transformation des aliments	2
NUT-2015	Méthodes de recherche I	2
NUT-2300	Nutrition en santé publique II: développement d'intervention	2
NUT-2400	Pratique clinique II: nutrition et maladies chroniques	3
NUT-2060	Expérimentation alimentaire III	2
NUT-2310	Nutrition en santé publique III: mise en œuvre et évaluation	2
NUT-2410	Pratique clinique III: dysphagie, états critiques, soutien nutritionnel	3
NUT-2540	Gestion II: fonctionnement global d'un service d'alimentation	3
NUT-2550	Stage préparatoire I	1
NUT-3015	Méthodes de recherche II	2
PHS-2901	Système digestif	2
NUT-2710	Stage en nutrition clinique et gestion des services alimentaires I	5
FIS-4103	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 3	1
NUT-2600	Pratique professionnelle II: réalités et enjeux de la profession de diététiste/nutritionniste	1
NUT-3010	Obésité: étiologie, complications, traitement	2
NUT-3400	Pratique clinique IV: nutrition et multipathologies	2
NUT-3540	Gestion III: application des principes et outils en contexte réel de collectivité	3
NUT-3550	Stage préparatoire II	0
NUT-3710	Stage en nutrition clinique II: soins nutritionnels de deuxième et troisième lignes	10
NUT-3715	Stage en nutrition clinique III: soins nutritionnels de première ligne ou surspécialisés	4
NUT-3730	Stage en gestion des services alimentaires	5
NUT-3600	Pratique professionnelle III: entrée dans la profession	1

Autres exigences (20 crédits)

Règle 1) Choisir 4 crédits parmi les suivants:

NUT-3510	Stage nutrition santé publique	4
NUT-3511	Stage en éducation en nutrition	4

et

Choisir 4 crédits parmi les suivants:

NUT-3521	Stage en restauration collective	4
NUT-3522	Stage d'initiation à la recherche	4
NUT-3524	Stage en gestion de projet	4
NUT-3520	Stage en nutrition du troisième âge	4
NUT-3523	Stage en nutrition clinique spécialisée	4

ou

Règle 2) Choisir les 8 crédits suivants:

NUT-3530	Stage international et interculturel en nutrition	8
----------	---	---

COURS	TITRE	CRÉDITS
-------	-------	---------

Règle 3) Choisir de 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 ou VEPT: 53) 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 5 et 6).

Règle 4) Choisir 3 crédits parmi les suivants:

MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
RLT-1006	Pratiques de gestion des ressources humaines	3

Règle 5) Choisir de 3 à 6 crédits parmi les suivants:

COM-1011	Psychosociologie de la communication	3
CSO-1101	Psychologie du développement et de l'adaptation	3
PSY-1103	Psychologie gérontologique	3
PSY-1105	Prévention	3
PSY-1106	Psychologie de la santé	3
PSY-2110	Psychologie des dépendances	3

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

COM-1000	Introduction à la communication	3
COM-1500	Communication orale en public	3
COM-2000	Argumentation et communication	3
COM-2150	Communication et changement d'attitude	3
COM-2160	Communication publique, interculturelle et internationale	3
COM-2400	Introduction à la publicité sociale	3
COM-4060	Communication scientifique	3
EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
ETN-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
ETN-1104	Alimentation et pratiques alimentaires	3
MNG-2908	Mon projet professionnel en action	3

Profil développement durable (11 crédits)

DDU-1000	Fondements du développement durable	3
NUT-3530	Stage international et interculturel en nutrition	8

L'étudiant qui ne suit pas le cheminement régulier à temps complet du programme n'est pas assuré d'accéder 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 une équipe multidisciplinaire.
- Conseille les individus et les communautés au sujet de leur alimentation pour favoriser, maintenir ou rétablir leur santé en tenant compte de leurs caractéristiques physiologiques, psychologiques et socioéconomiques.
- 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 liées 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 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 au sein d'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 liées 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 de 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 les 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.



Baccalauréat en SCIENCES DE LA CONSOMMATION

SE DÉVELOPPER EN TANT QUE PROFESSIONNELS CONTRIBUANT
AU BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS, DES ORGANISATIONS ET
DE LA SOCIÉTÉ, TANT AU PLAN STRATÉGIQUE QU'OPÉRATIONNEL
DANS UNE PERSPECTIVE DE RESPONSABILITÉ SOCIALE.

PROGRAMME

Le baccalauréat en sciences de la consommation vous préparera à occuper diverses fonctions visant à contribuer au développement des organisations de toute nature, privées ou publiques, commerciales ou à but non lucratif. Vous acquerrez les compétences nécessaires pour analyser et comprendre les comportements des clientèles et les problématiques liées aux relations organisations-clients. Vous serez en mesure d'identifier et de répondre aux besoins et aux attentes de différents segments de marché, d'élaborer des programmes d'intervention ciblés, d'assurer leur mise en œuvre ainsi que d'évaluer la satisfaction des clients 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, à gérer et à évaluer des activités de commercialisation.

Stages et formation pratique

Vous ferez 2 stages en milieu professionnel d'une durée minimale de 168 heures, à temps complet ou partiel, majoritairement rémunérés. Ces stages, en plus d'études de cas, d'exercices et de projets, contribuent à la maîtrise et à l'intégration des connaissances acquises.

VOTRE AVENIR

Ce baccalauréat vous préparera à occuper diverses fonctions visant à contribuer au développement des organisations de toute nature, privées ou publiques, commerciales ou à but non lucratif. Vous acquerrez les compétences nécessaires pour analyser et comprendre les comportements des clientèles et les problématiques liées aux relations organisations-clients. Vous serez en mesure d'identifier

et de répondre aux besoins et aux attentes de différents segments de marché, d'élaborer des programmes d'intervention ciblés, d'assurer leur mise en œuvre ainsi que d'évaluer la satisfaction des clients 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, à gérer et à évaluer des activités de commercialisation.

Professions

- Analyste en développement de marchés, de produits et de services
- Coordonnateur en expérience client
- Responsable des stratégies numériques
- Gestionnaire de projets
- Coordonnateur au développement des marchés

Employeurs

- Entreprises de services-conseils
- Entreprises de vente de biens et de services
- Entreprises manufacturières
- Départements d'intelligence de marché, de communication et de marketing au sein d'organisations de toute nature
- Organismes gouvernementaux et paragouvernementaux

Poursuite des études aux cycles supérieurs

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



90

CRÉDITS
À OBTENIR

A | H

SESSIONS
D'ADMISSION

Particularités et attraits

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

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

Aperçu des cours

- Consommérisme et perspective consommateur
- Approche client : concepts et méthodes
- Planification, évaluation et amélioration des services
- Relation avec les clients et médias sociaux
- Études de consommation et recherche commerciale

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Se soucier des intérêts des consommateurs
- S'intéresser au comportement des consommateurs et accorder de la valeur au service client
- Vouloir innover et rechercher des solutions à des problèmes
- Avoir une bonne capacité d'adaptation dans différentes situations
- Être capable d'analyser, de synthétiser et de vulgariser de l'information
- Avoir des aptitudes pour la communication, autant à l'oral qu'à l'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.



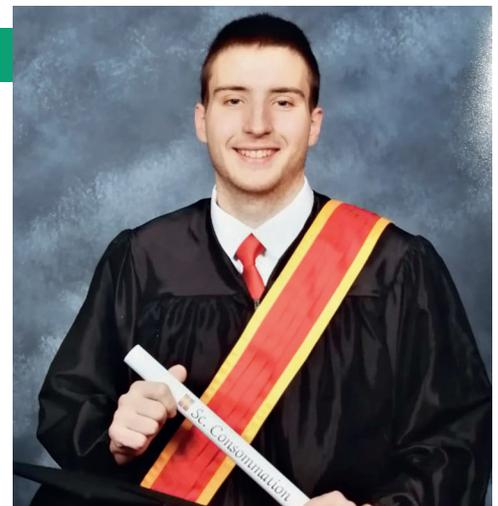
Saviez-vous que ?

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 intervenir 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.

Samuel Busque

Baccalauréat en sciences de la consommation

« Après un début de parcours universitaire très difficile, j'étais dans le néant et je ne savais pas vers où me diriger. Pendant une session en études libres, j'ai essayé quelques cours de sciences de la consommation. J'ai été immédiatement charmé par ce programme et j'ai retrouvé le goût d'aller à l'école. Les professeurs sont sympathiques, accessibles et surtout, soucieux de la réussite de leurs étudiants. Entre les étudiants du programme, il y a un sentiment de coopération alors que chacun essaie d'aider son prochain et tout le monde souhaite la réussite de leurs collègues. Le programme nous permet de développer des réflexes centrés sur le client. Lorsque je suis arrivé dans mes stages, mes superviseurs connaissaient très peu le programme, mais ils ont été impressionnés par mes connaissances et à quel point la formation est utile pour le marché du travail. Les sciences de la consommation, c'est le programme idéal pour la personne qui veut faire une différence concrète sur le marché du travail. »



EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (72 crédits)		
CNS-1000	Approche client : concepts et méthodes	3
CNS-1004	Perspective psycho-expérientielle en consommation	3
CNS-1005	Consommation et aspects juridiques	3
CNS-1006	Consumérisme et perspective consommateur	3
CNS-2000	Méthodes quantitatives en consommation	3
CNS-2010	Enjeux durables, consommateurs et organisations	3
CNS-2500	Stage en entreprise I	3
CNS-3500	Stage en entreprise II	3
FRN-1114	Communication écrite en consommation	3
CNS-2003	Consommateurs, jeunes et aînés	3
CNS-2100	Relations avec les clients et médias sociaux	3
CNS-3005	Méthodes qualitatives en consommation	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
CNS-2002	Gestion de l'expérience client	3
CNS-2101	Études de consommation et recherche commerciale	3
CNS-3000	Théories et mesure de la satisfaction	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-2004	Aspects sociaux et culturels de la consommation	3
CNS-1007	Principes d'économie appliqués à l'étude de la consommation	3

Règle 1) Choisir 3 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 (18 crédits)		
L'étudiant doit atteindre le niveau <i>Advanced English I</i> pour compléter son programme.		
CNS-1110	Analytique numérique	3
CNS-1120	Aspects éthiques et légaux de la relation client	3
CNS-1130	Communication interne et changement	3
COM-2160	Communication publique, interculturelle et 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-1720	Droit des affaires	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
ETN-1001	Exercices méthodologiques	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-2107	Force et techniques de vente	3
MRK-3101	Marketing international	3
SOC-2117	Consommation et modes de vie	3
MNG-2602	Gestion d'un événement	3

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
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Passage intégré à la maîtrise

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

Offre de cours sujette à changement.



LES CARRIÈRES EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

Analyste en développement de marchés, de produits et de services

- Effectue des recherches sur les comportements, les besoins, les habitudes et les attentes des consommateurs.
- Réalise des études de marché et analyse leurs résultats.
- Consulte des bases de données, des graphiques et des statistiques.
- Définit le profil type des consommateurs de l'entreprise.
- Propose des nouvelles stratégies qui visent à fidéliser la clientèle et planifie leur exécution.
- Contribue à la création de nouveaux produits ou services et met en place des programmes d'intervention.
- Élabore du matériel de formation du personnel et d'information sur les produits et les services.

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 des 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 en expérience client

- Réalise des enquêtes de satisfaction afin de mieux comprendre les besoins de la clientèle.
- Instaure et gère un système pour les plaintes et les insatisfactions des consommateurs.
- Recherche des façons d'améliorer globalement l'expérience client.
- Élabore des contenus et des normes puis forme les employés sur les nouvelles procédures instaurées.
- Collabore avec différents départements (marketing, ventes, etc.).

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.
- Analyse 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.
- Planifie et 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.

Baccalauréat 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



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 et de développement durable. 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 qualité et de la transformation des aliments.

Concentrations

- Agronomie
- Management

Le programme est aussi offert sans concentration.

Stages et formation pratique

Vous réaliserez au moins un stage obligatoire rémunéré en milieu industriel d'une durée minimale de 400 heures vous permettant d'exercer des fonctions professionnelles. Vous pourrez également réaliser des projets en milieu industriel ou 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 (OAG) 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

- Chargé de projet en développement de produits
- Coordonnateur des opérations
- Gestionnaire de l'assurance qualité
- Directeur de laboratoire
- Expert technique

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, en gestion agroalimentaire et en administration.

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: formulation et additifs alimentaires
- Microbiologie alimentaire
- Gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire
- Ingénierie des procédés industriels alimentaires
- Projet intégrateur en développement de produit alimentaire

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-1122, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Personnalité type

- Être passionné par l'alimentation et accorder beaucoup de valeur à la qualité des produits
- Aimer les sciences et la technologie
- Avoir des aptitudes en chimie et en biologie
- Aimer observer, analyser et résoudre des problèmes concrets
- Être créatif, minutieux et responsable
- Être habile en communication et aimer 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, 201) et 202 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.



Jean-Pascal Turcotte-Scott

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

« Mes quatre années d'études au sein du baccalauréat en sciences et technologie des aliments m'ont permis d'acquérir des compétences variées dans le domaine alimentaire et d'occuper avec assurance un emploi de spécialiste en fermentation. Le programme met l'accent non seulement sur le savoir acquis en classe, mais aussi sur le savoir-faire et le savoir-être. Ce que j'ai retenu principalement, c'est que l'important n'est pas d'emmagasiner le plus de connaissances possible, mais plutôt de savoir comment trouver facilement l'information et se servir des outils mis à notre disposition pour être bien préparé au travail quotidien d'une carrière en agroalimentaire. D'ailleurs, il n'y a pas de meilleur endroit qu'à la FSAA pour mettre ses connaissances en pratique. Les initiatives étudiantes y sont encouragées et on peut s'impliquer auprès des clubs de production alimentaire, des associations étudiantes et dans l'organisation d'événements pour aller chercher de premières expériences avant le travail. C'est grâce à mon engagement au sein de la microbrasserie universitaire BRASSTA que j'ai pu décrocher l'emploi que j'exerce aujourd'hui avec passion et fierté. »



BACCALAURÉAT EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

EXIGENCES ET COURS DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS
Activités de formation communes (102 crédits)		
SST-2904	Analyse de données en agronomie	3
BCM-1902	Laboratoire de biochimie générale I	3
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
STA-1001	Chimie des aliments : constituants	3
STA-1005	Professions en sciences et technologie des aliments	2
CHM-1905	Thermodynamique et cinétique	3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	3
STA-2001	Chimie des aliments : formulation et additifs alimentaires	3
STA-2200	Laboratoire de microbiologie alimentaire industrielle	3
CHM-1904	Laboratoire de chimie analytique	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
STA-1009	Contaminations chimiques des aliments	2
STA-2100	Analyses physico-chimiques des aliments I	2
STA-3008	Analyses microbiologiques des aliments	3
STA-2002	Principes de conservation	3
STA-2101	Laboratoire d'analyse physico-chimique des aliments	2
STA-4004	Salubrité des usines alimentaires	3
STA-4010	Produits animaux	3
STA-4016	Lipides et corps gras alimentaires	2
STA-2004	Travaux pratiques en qualité des aliments	2
STA-2011	Ingénierie des procédés industriels alimentaires	4
STA-4005	Produits laitiers	3
STA-4008	Introduction à la qualité dans l'industrie alimentaire	3
STA-4015	Produits céréaliers	3
STA-1100	Goût, flaveurs et analyse sensorielle	3
STA-3012	Technologie alimentaire et nutrition	3
STA-4006	Produits végétaux	3
STA-4009	Gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire	2
DDU-4000	Développement durable dans le secteur alimentaire	3
STA-3004	Transformations des aliments	3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
STA-3120	Projet intégrateur en développement de produit alimentaire	3

Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

STA-2510	Stage en entreprises alimentaires	6
STA-3510	Stage international en entreprises alimentaires	6

Autres exigences (18 crédits)

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

STA-2520	Stage d'initiation en entreprises alimentaires	3
STA-3520	Stage avancé en entreprises alimentaires	3

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

STA-2530	Projet de recherche I	3
STA-2531	Projet de recherche II	3
STA-2532	Projet avancé en recherche	3
STA-2540	Projet agroalimentaire	3

Règle 4) Choisir de 9 à 15 crédits parmi les suivants :

AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-3100	Planification et contrôle de la production	3
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2105	Gestion des équipes de travail	3
MQT-1101	Modélisation et aide à la décision	3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3

Règle 5) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau lors du test administré par l'École de langues peut choisir 3 crédits parmi tous les cours de 1^{er} cycle, à l'exception des cours portant le sigle STA, des cours d'anglais inférieurs à ANL-2020 et des cours correctifs de français.

COURS	TITRE	CRÉDITS
Sans concentration		
Règle 1) 9 à 15 crédits parmi :		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-3100	Planification et contrôle de la production	3
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2105	Gestion des équipes de travail	3
MQT-1101	Modélisation et aide à la décision	3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3

Règle 2) 0 à 3 crédits parmi :

STA-2520	Stage d'initiation en entreprises alimentaires	3
STA-3520	Stage avancé en entreprises alimentaires	3

Règle 3) 0 à 6 crédits parmi :

STA-2530	Projet de recherche I	3
STA-2531	Projet de recherche II	3
STA-2532	Projet avancé en recherche	6
STA-2540	Projet agroalimentaire	3

Règle 4) 0 à 3 crédits parmi :

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (VEPT : 53) lors du test administré par l'École de langues peut choisir 3 crédits parmi tous les cours de premier cycle, à l'exception des cours portant le sigle STA, les cours d'anglais inférieurs à ANL-2020 et les cours correctifs de français.

Management (18 crédits)

Règle 1) Choisir 12 crédits parmi les suivants :

AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-3100	Planification et contrôle de la production	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2105	Gestion des équipes de travail	3
MQT-1101	Modélisation et aide à la décision	3

Règle 2) 0 à 3 crédits parmi :

MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3

Règle 3) 0 à 3 crédits parmi :

STA-2520	Stage d'initiation en entreprises alimentaires	3
STA-3520	Stage avancé en entreprises alimentaires	3

Règle 4) 0 à 6 crédits parmi :

STA-2530	Projet de recherche I	3
STA-2531	Projet de recherche II	3
STA-2532	Projet avancé en recherche	6
STA-2540	Projet agroalimentaire	3

Règle 5) 0 à 3 crédits parmi :

Réussir le cours ANL-2020 *Intermediate English II*. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (VEPT : 53) lors du test administré par l'École de langues peut choisir 3 crédits parmi tous les cours de premier cycle, à l'exception des cours portant le sigle STA, les cours d'anglais inférieurs à ANL-2020 et les cours correctifs de français.

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
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3

Profil international (de 12 à 18 crédits)

Profil distinction (12 crédits)

Passage intégré à la maîtrise

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

LES CARRIÈRES EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Quel que soit votre choix de carrière, vous jouerez un rôle clé au sein d'une équipe multidisciplinaire en collaboration avec des chimistes, des microbiologistes, des ingénieurs et des nutritionnistes.

Chargé de projet en recherche et développement

- Améliore les produits et les procédés alimentaires existants.
- Conçoit de nouveaux produits alimentaires.
- Supervise des projets de recherche et de développement.

Gestionnaire de l'assurance qualité

- Implante des programmes de contrôle et d'assurance qualité.
- Coordonne les analyses de risques et de conformité opérationnelle.
- Veille à répondre aux exigences des accréditations.

Directeur de laboratoire

- Établit le choix des méthodes d'analyse et leur validité.
- Gère le travail de l'équipe du laboratoire.
- Assure la qualité chimique et microbiologique des produits selon les normes établies.

Coordonnateur aux affaires réglementaires (milieu gouvernemental ou industriel)

- Agit à titre d'expert en réglementation auprès des différents secteurs (marketing, qualité, recherche et développement).
- Gère les dossiers d'inspection et de plaintes de consommateurs.
- Valide la conformité de l'étiquetage.

Chef de la production

- Supervise la main-d'œuvre, le processus et la progression de la production industrielle.
- Identifie les problèmes de fonctionnement et trouve des solutions adaptées.
- Assure la rentabilité des opérations, la qualité et la sécurité des procédures de production.



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 l'expérience client

EN BREF

Ce programme vise à assurer une formation complémentaire permettant d'acquérir les connaissances et les savoir-faire nécessaires à la compréhension des besoins, des attentes et des intérêts des consommateurs et d'intégrer cette perspective dans le cadre de la gestion de l'expérience client d'une organisation, qu'elle soit publique ou privée.

- **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 méthodes et les principaux outils 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 donne 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 de différentes clientèles et à la coordination de projets.

Poursuite des études

En suivant avec succès ce certificat, vous pourrez l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs à condition que vous répondiez 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 communes (18 crédits)			
<i>Le cours CNS-1000 doit obligatoirement être suivi à la session d'admission.</i>			
CNS-1000	Approche client: 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 l'expérience client	3	A
CNS-3010	Outils de la qualité	3	AH

Autres exigences (12 crédits)

Règle 1) Choisir de 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	E
CNS-1130	Communication interne et changement	3	H
CNS-2010	Enjeux durables, consommateurs et organisations	3	H
COM-2160	Communication publique, interculturelle et 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) Choisir de 0 à 3 crédits parmi:			
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	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 EN 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, jardinage écologique, 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 des espaces verts;
- 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;
- 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 entièrement à distance. Une formule qui donne 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 communes (15 crédits)			
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
Autres exigences (15 crédits)			
Règle 1) Choisir 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	H
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	A
PLG-2100	Aménagement du paysage	3	H
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
PLG-2104	Infrastructures végétalisées : concepts et fonction	3	A
PLG-3102	Culture du cannabis	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 au 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



DÉVELOPPER DES STRATÉGIES POUR AMÉLIORER LA GESTION DES ÉLEVAGES

EN BREF

Au cours de votre formation, vous acquerez des connaissances de pointe dans le domaine des productions animales, incluant la génétique, la nutrition, la physiologie et la gestion. Vous approfondirez vos connaissances en matière de production et de gestion d'une ou de plusieurs productions animales parmi les suivantes: lait, bœuf, mouton, porc, volaille ou poisson. Vous apprendrez à examiner les résultats techniques d'une entreprise dans une perspective économique et à améliorer vos capacités de gestion. Des questions d'actualité telles que l'environnement, le bien-être animal et les productions biologiques seront examinées dans certains cours.

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus de deux sessions sont requises pour terminer le programme. Notez que certains cours sont offerts seulement tous les deux ans.

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 en production et en gestion des élevages ainsi qu'en commercialisation 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 distance.ulaval.ca.

AVENIR

Combiné à votre formation initiale ou à une expérience professionnelle équivalente, ce certificat vous prépare à travailler efficacement dans le milieu de la production animale et pourrait vous permettre d'occuper divers postes comme celui d'aide technique auprès de différents producteurs. 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.

STRUCTURE DU PROGRAMME

COURS	TITRE	CRÉDITS	SESSION
Activités de formation communes (6 crédits)			
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3	AHE
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3	AH
Autres exigences (24 crédits)			
Règle 1) Choisir de 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
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3	A
Règle 2) Choisir de 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
Règle 3) Choisir de 0 à 12 crédits parmi les suivants:			
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3	AHE
ENT-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-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3	H
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3	A
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3	H
SLS-1002	Pédologie et principes de fertilisation	3	H

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.

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 consulter le dectechniques.ulaval.ca pour plus d'informations.

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, mais une scolarité préparatoire peut être exigée.

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

Certificat vous permet d'acquérir des connaissances de pointe dans le secteur alimentaire si vous possédez de l'expérience pratique dans ce secteur 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 votre 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 donne 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 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 communes (16 crédits)			
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
Concentrations			
Sécurité des aliments (14 crédits)			
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
Règle 1) Choisir 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
STA-2018	Nouveautés dans le domaine alimentaire	3	H
Technologie alimentaire et nouveaux aliments (14 crédits)			
STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires	3	A
STA-2018	Nouveautés dans le domaine alimentaire	3	H
STA-2021	Lait et produits laitiers	3	A
STA-2022	Produits d'origine végétale	2	H
Règle 1) Choisir 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-2020	Produits carnés, marins et ovoproduits	3	A

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 au 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 d'une attestation d'études de 1^{er} 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 d'une session est requise 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 votre connaissance des principaux modes de production biologique, tant en productions végétales qu'en productions animales.

FORMATION À DISTANCE

Ce microprogramme est offert entièrement à distance. Une formule qui donne 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 distance.ulaval.ca.

POURSUITE DES ÉTUDES

En suivant avec succès ce microprogramme, vous pourrez l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition que vous répondiez 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 (12 crédits)			
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)

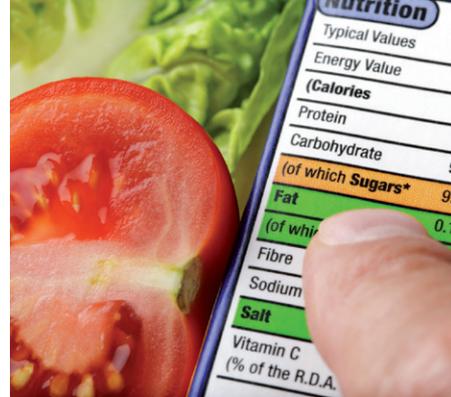
Candidat sans DEC (candidat adulte)

- 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 2 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: 9
SESSIONS D'ADMISSION: AUTOMNE | HIVER

Microprogramme en ALIMENTATION ET NUTRITION



EN BREF

Ce microprogramme 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 d'une session est requise 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 donne 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 distance.ulaval.ca.

POURSUITE DES ÉTUDES

En suivant avec succès ce microprogramme, vous pourrez 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 communes (6 crédits)			
NUT-1004	Aliments d'aujourd'hui	3	A
NUT-1104	Éléments de nutrition	3	A
Autres exigences (3 crédits)			
Règle 1) Choisir 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 : 15
SESSIONS D'ADMISSION : AUTOMNE | HIVER

Microprogramme en SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS – SÉCURITÉ DES ALIMENTS



EN BREF

Ce microprogramme conduit à l'obtention d'une attestation d'études de 1^{er} 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, de maîtriser 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 d'une session est requise 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 donne 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 distance.ulaval.ca.

POURSUITE DES ÉTUDES

En suivant avec succès ce microprogramme, vous pourrez l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition que vous répondiez 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 au 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 d'une attestation d'études de 1^{er} cycle.

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

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus d'une session est requise 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 donne 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 distance.ulaval.ca.

POURSUITE DES ÉTUDES

En suivant avec succès ce microprogramme, vous pourrez l'intégrer dans certains programmes universitaires plus longs, à condition que vous répondiez 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	Nouveautés dans le domaine alimentaire	3	H
STA-2021	Lait et produits laitiers	3	A

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 au 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.

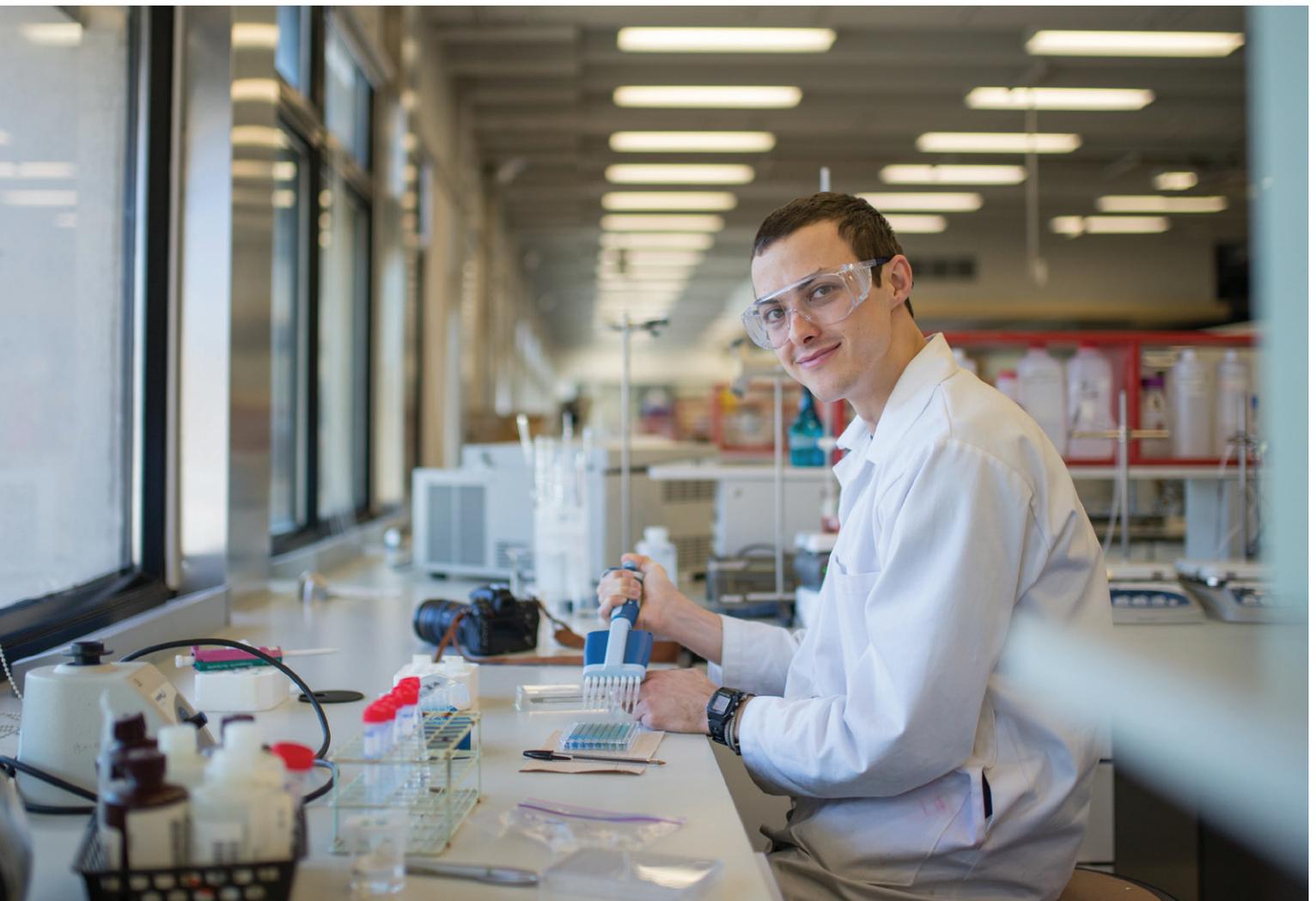
CYCLES SUPÉRIEURS

Les programmes de 2^e et de 3^e 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 afin que vous réalisiez des projets concrets qui contribueront à l'innovation et aux découvertes scientifiques. Ils vous permettront d'acquérir des outils et une méthodologie scientifique qui auront des répercussions sur les entreprises, les industries, les individus ou sur la société. La formation repose principalement sur des projets de recherche et des études de cas complexes réalisés sous la supervision attentive d'un professeur. Elle vous prépare à agir avec compétence et est 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





DÉPOSEZ VOTRE DEMANDE D'ADMISSION

1

Trouvez votre programme

Explorez l'offre de formation complète au ulaval.ca/etudes.

2

Préparez votre dossier

Les exigences d'admission et les documents à fournir en appui à votre demande d'admission varient selon vos études antérieures et le programme choisi.

Avant d'entamer votre demande, assurez-vous de satisfaire aux exigences d'admission et vérifiez les documents à transmettre.

Pour en savoir plus, consultez le ulaval.ca/dossier.

3

Déposez votre demande d'admission

Rendez-vous au ulaval.ca/admission pour accéder au formulaire de demande d'admission en ligne. À partir de celui-ci, vous pourrez payer les frais d'ouverture et d'analyse de dossier, puis transmettre les documents requis, le cas échéant.

4

Faites le suivi de votre demande d'admission

Vous recevrez par courriel, à la suite du dépôt de votre demande, un avis de réception qui contiendra l'information nécessaire pour en faire le suivi.

Pour en savoir plus, consultez le ulaval.ca/suivi.



Vous avez reçu une offre ?

Cochez oui, j'accepte !

Vous avez reçu une offre d'admission de la part de l'Université Laval ? Qu'elle soit conditionnelle ou définitive, il est important d'accepter l'offre d'admission que nous vous avons transmise.

Décision de l'Université Laval

Une fois votre demande analysée, l'Université Laval vous communiquera sa décision par voie électronique.

Offre d'admission définitive

Vous répondez à toutes les exigences d'admission avec preuves officielles à l'appui.

Offre d'admission conditionnelle

Votre candidature est jugée admissible, conditionnellement à la réception des preuves officielles et que vous répondez à toutes les exigences d'admission. 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 pouvez alors vérifier s'il est encore possible de déposer une demande d'admission à un autre programme.

Inscription aux cours

Une fois que vous aurez accepté l'offre d'admission, votre faculté vous contactera par courriel au moment opportun pour planifier votre accueil dans le programme choisi, ainsi que pour prévoir votre inscription aux cours.

monPortail

monPortail est un environnement d'études numérique regroupant différents services et informations liés à votre cheminement. Cette plateforme vous permettra notamment de vous inscrire à vos cours et vous donnera accès aux sites des cours, à des outils de planification et d'appui à la réussite et aux résultats des évaluations. monPortail offre également des outils de communication favorisant les interactions vos enseignantes, vos enseignants et vos pairs, des informations sur les droits de scolarité et des services en ligne tels que la commande de l'attestation d'inscription et du relevé de notes.



DATES IMPORTANTES À RETENIR

Programmes contingentés

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

- le **1^{er} mars** si vous souhaitez entreprendre vos études à l'automne
- le **1^{er} novembre** si vous souhaitez entreprendre des études à la session d'hiver.

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

Programmes à capacité d'accueil limitée

Une date cible est fixée pour le dépôt des demandes d'admission pour les programmes à capacité d'accueil limitée. Si, à cette date, le nombre de demandes reçues est supérieur au nombre de places disponibles, celles-ci sont réparties, entre autres, en fonction de la qualité des dossiers soumis. Si, à cette date, le nombre de demandes reçues est inférieur au nombre de places disponibles, les demandes sont considérées jusqu'à l'atteinte du nombre de places fixé.

Programmes non contingentés

Admission régulière

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

Session d'automne : **1^{er} mars**

Session d'hiver : **1^{er} novembre**

Session d'été : **1^{er} 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.

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 1^{er} mai si votre demande vise la session d'automne;
- au plus tard le 1^{er} 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. La date limite pour répondre à votre offre d'admission est indiquée dans le courriel d'offre reçu.

DROITS DE SCOLARITÉ ET BUDGET

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 inscrite ou inscrit pour une session (exemple : 1 cours = 3 crédits).

Les montants exigés comprennent les droits de scolarité de base, les frais de gestion, les frais technologiques, les frais pour le laissez-passer universitaire, 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.

2021-2022 1 ^{er} CYCLE					
	Étudiantes et étudiants québécois	Étudiantes et étudiants canadiens non résidents du Québec	Étudiantes et étudiants étrangers ¹	Étudiantes et étudiants étrangers ²	Étudiantes et étudiants étrangers ³
1 cours (3 crédits)	352,35\$	930,39\$	2 209,50\$	2 071,44\$	2 318,61\$
1 session à temps complet (15 crédits)	1 866,45\$	4 756,65\$	11 152,20\$	10 461,90\$	11 697,75\$
1 année universitaire (30 crédits)	3 732,90\$	9 513,30\$	22 304,40\$	20 923,80\$	23 395,50\$
Assurance maladie et hospitalisation	-	-	900\$/an	900\$/an	900\$/an
Demande d'admission	92,50\$	92,50\$	92,50\$	92,50\$	92,50\$
Demande du Certificat d'acceptation du Québec (CAQ)	-	-	117\$	117\$	117\$
Permis d'études au Canada	-	-	150\$	150\$	150\$
Logement et repas	8 500\$	8 500\$	8 500\$	8 500\$	8 500\$
Dépenses liées aux études et personnelles (livres, frais de transport, vêtements, etc.)	3 700\$	3 700\$	3 700\$	3 700\$	3 700\$
Total à prévoir (pour une année)	16 025\$	21 805\$	35 765\$	34 385\$	36 855\$

Les montants présentés ici sont ceux qui sont en vigueur pour l'année universitaire 2021-2022. Les frais associés au dépôt d'une demande d'admission et à l'obtention du CAQ et du permis d'études sont payables une seule fois. Ces frais sont approximatifs et sont modifiables sans préavis. Pour vous assurer des coûts exacts, consultez le ulaval.ca/droitsscolarité.

Selon une entente établie entre le Québec et la France, les étudiantes et étudiants de nationalité française bénéficient des droits de scolarité accordés aux étudiantes et étudiants canadiens non résidents du Québec. Une entente a aussi été conclue entre le Québec et la Communauté française de Belgique, permettant aux étudiantes et étudiants belges francophones de bénéficier des droits de scolarité accordés aux étudiantes et étudiants canadiens non résidents du Québec.

¹ Cours dont la discipline est en agriculture, en foresterie, en médecine dentaire, en médecine, en arts, en réadaptation, en sciences des aliments, en sciences de l'aménagement, en arts numériques, en éducation, en sciences infirmières et en pharmacie.

² Cours dont la discipline est en sciences humaines et sociales, en lettres et en psychologie.

³ Cours dont la discipline est en sciences pures, en mathématiques, en génie, en informatique, en administration et en droit.

LÉGENDE DES ATTRAITS DES BACCALURÉATS

Cours

d À distance

Ce programme peut être suivi entièrement à distance. Profitez de la conciliation études-travail-vie personnelle et d'un encadrement personnalisé et faites vos examens près de chez vous.

Certains cours peuvent également être offerts en classe ou en mode hybride et comodal.

cd Certains cours à distance

Un nombre significatif de cours à distance est offert dans ce programme.

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 2^e 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

Ces attraits signifient 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.

Profils d'études

di Profil distinction

Ce profil s'adresse aux étudiants les plus performants. Il vous permet de suivre, dans le cadre de votre programme de 1^{er} cycle, de 6 à 12 crédits de 2^e cycle (selon l'entente prévue) qui seront crédités à la fois dans votre programme de 1^{er} cycle et dans votre futur programme de maîtrise. 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 en lien avec votre domaine d'études. Par la suite, vous pourrez réaliser un cours sur divers aspects du développement durable, un stage ou un projet d'intervention où 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, en lien avec 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.

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 en 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 mécanique
- Génie physique
- Géologie
- Informatique
- Informatique et gestion
- Mathématiques
- Mathématiques et informatique
- Microbiologie
- Physique
- Statistique

www.fsg.ulaval.ca

Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique

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

www.ffgg.ulaval.ca

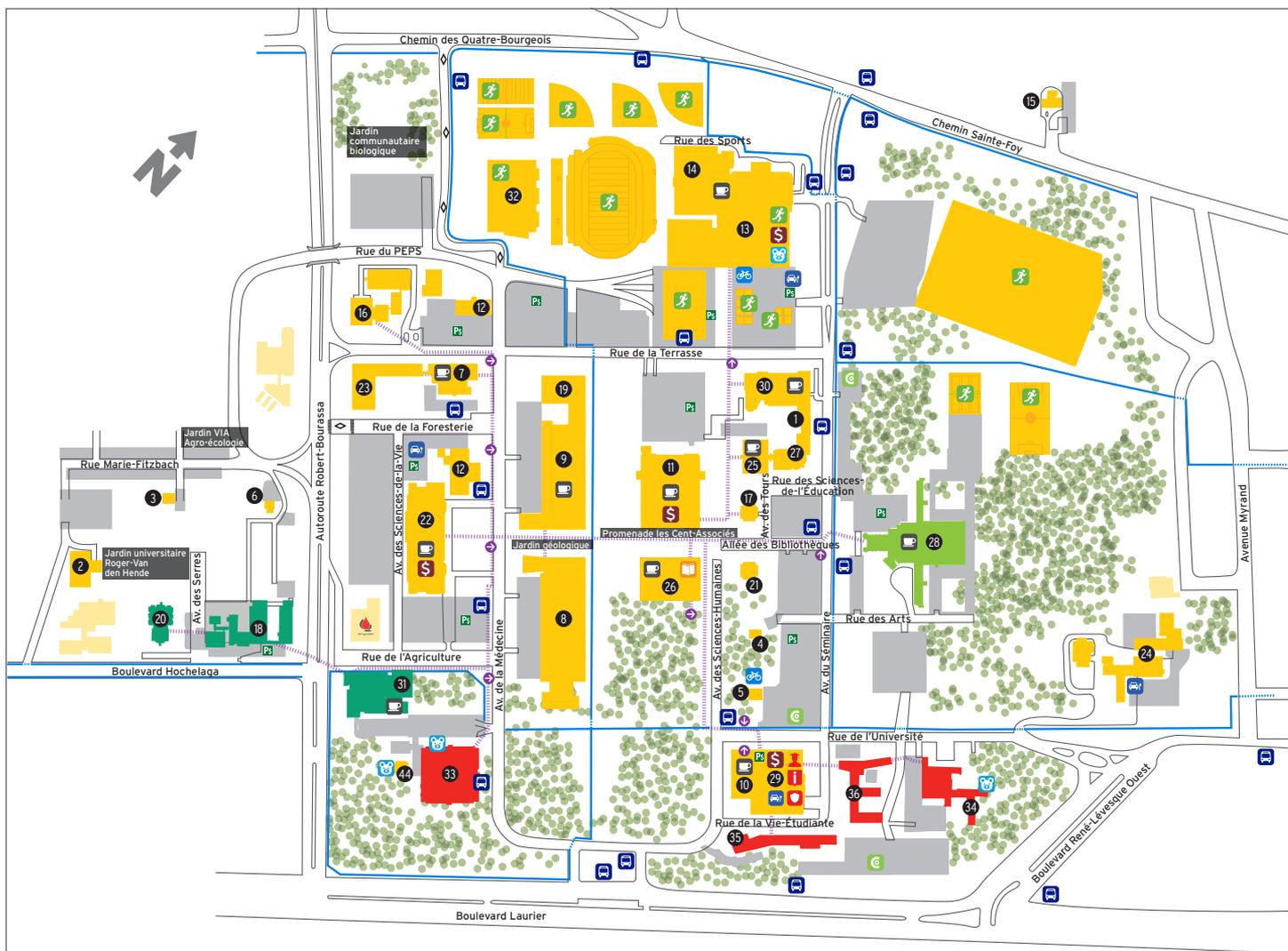
Autres programmes liés au domaine des sciences et du génie

- Architecture
- Économie et mathématiques
- Enseignement secondaire – mathématiques
- Enseignement secondaire – sciences et technologies
- Finance quantitative



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'Environtron et le pavillon des Services (en vert sur le plan).



PAVILLONS ET BÂTIMENTS

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

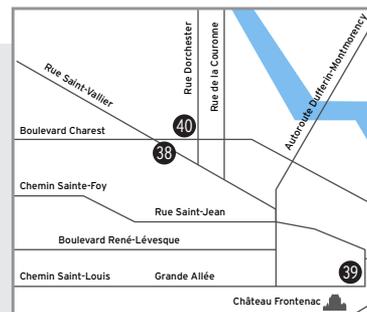
RÉSIDENCES

- 33 Pavillon Agathe-Lacerte
- 34 Pavillon Alphonse-Marie-Parent
- 35 Pavillon Ernest-Lemieux
- 36 Pavillon H.-Biermans-L.-Morau

PAVILLONS HORS CAMPUS

- 37 Édifice du Boulevard
- 38 Édifice du Vieux-Séminaire-de-Québec
- 39 Édifice La Fabrique

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|--|
| Arrêt d'autobus | Espace Futurs étudiants | Réseau de pistes cyclables |
| Bibliothèque | Guichet automatique | Route réservée aux autobus |
| Borne de recharge électrique | Installations sportives | Sécurité et stationnement |
| Point de service Communauto | Le Point - Service et information | Service de garde |
| Cafétéria | Location de vélos | Sortie extérieure des couloirs souterrains |
| Couloirs souterrains | Poste de péage, stationnement | Zone de stationnement |



L'EXPÉRIENCE DES
PORTES
OUVERTES

**Un incontournable pour
découvrir l'Université Laval
et choisir votre programme!**

**Dates et informations
ulaval.ca/portes-ouvertes**

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

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-1122, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

 **ULaval.Fsaa**
 **ulavalFSAA**
 **ULFSAA**

fsaa.ulaval.ca