

INFO BAC

2016 | 2017

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



UNIVERSITÉ
LAVAL

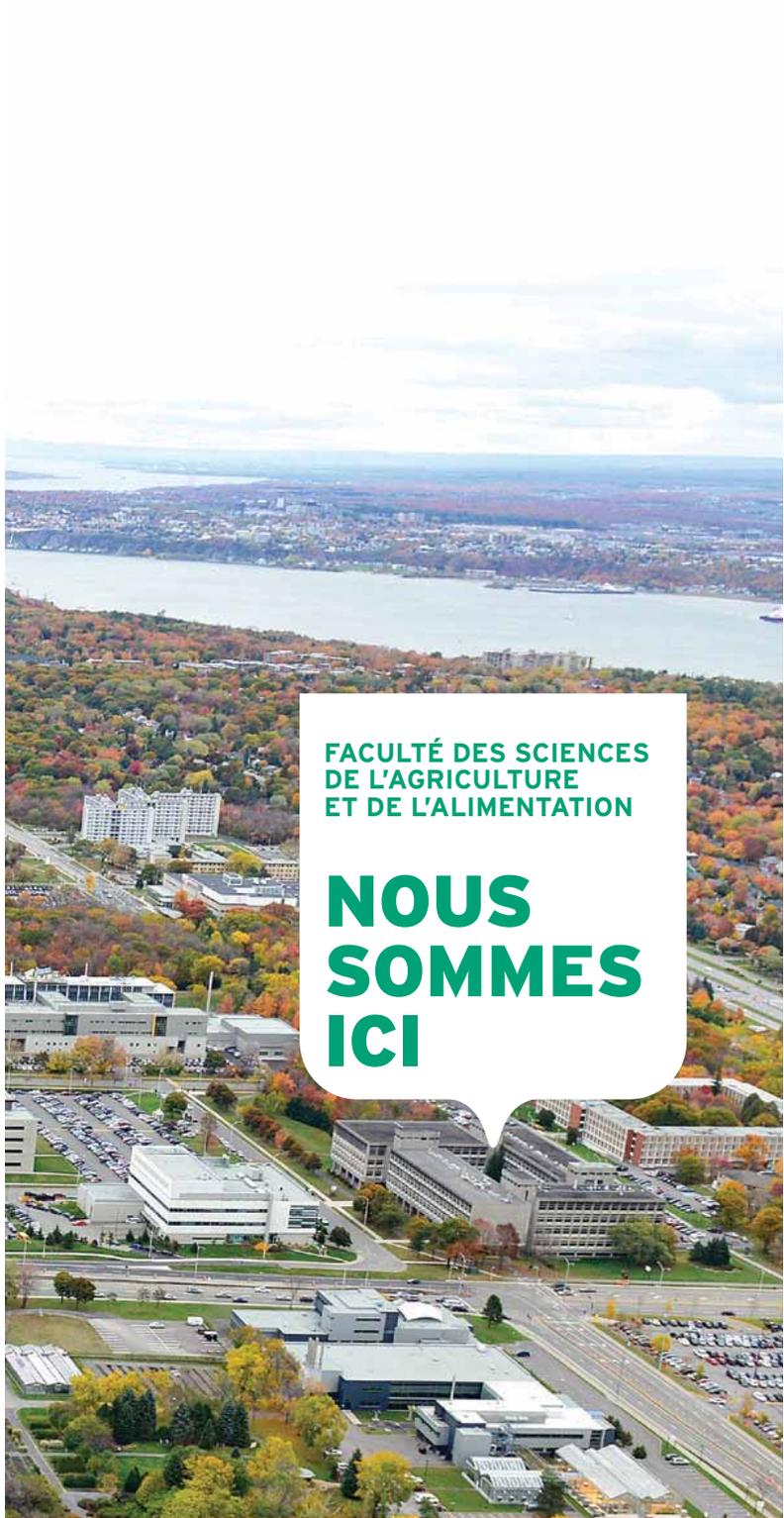
Ville de Québec



VENEZ BÂTIR VOTRE AVENIR CHEZ NOUS !

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

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



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

**NOUS
SOMMES
ICI**

AUSSI DISPONIBLE



NOS PROGRAMMES COURTS 2016-2017
FACULTÉ DES SCIENCES
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

TABLE DES MATIÈRES

- 4 Les programmes uniques et les carrières
- 5 La formation pratique et les stages
- 6 La mobilité internationale
- 8 Les profils d'études
- 10 La vie étudiante
- 12 Les bourses d'études et l'aide financière
- 14 Les services aux étudiants
- 17 Admission
- 18 Cheminement de votre demande
- 19 Droits de scolarité et budget
- 21 Tableau des programmes
- 22 Agroéconomie
- 26 Agronomie - Agronomie générale
- 30 Agronomie - Productions animales
- 34 Agronomie - Productions végétales
- 38 Agronomie - Sols et environnement
- 42 Génie agroenvironnemental
- 46 Génie alimentaire
- 50 Nutrition
- 54 Sciences de la consommation
- 58 Sciences et technologie des aliments
- 62 Cycles supérieurs
- 65 Plan du campus

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

Le contenu peut être modifié sans préavis. Puisque les renseignements figurent à titre indicatif, il est suggéré de consulter en tout temps le www.ulaval.ca pour obtenir l'information officielle et à jour sur l'offre de formation de l'Université Laval et pour faire votre demande d'admission.

Cette publication était à jour en juillet 2015.

Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination.

NOUS JOINDRE

EN PERSONNE >

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

Pavillon Paul-Comtois

2425, rue de l'Agriculture, local 1122

Université Laval

Québec (Québec) G1V 0A6

PAR TÉLÉPHONE > 418 656-2764, poste 3145

1 877 606-1122, poste 3145

PAR COURRIEL > fsaa@fsaa.ulaval.ca

EN LIGNE > www.fsaa.ulaval.ca

 /ULaval.Fsaa

 /ulavalFSAA

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

 @ULFSAA

JE BÂTIS MON AVENIR

- Plus de 1200 étudiants inscrits à nos programmes de baccalauréat
- Plus de 100 professeurs dont la motivation première est votre réussite
- 7 programmes de 1^{er} cycle, dont 6 uniques en français en Amérique du Nord
- Des équipements de pointe et des ressources pour intégrer les technologies de l'information et des communications dans votre parcours universitaire
- Plusieurs services à votre portée, à commencer par une équipe en gestion des études qui répondra à toutes vos questions, une imposante bibliothèque, des résidences situées sur le campus, un environnement technologique moderne, etc.

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

JE CHOISIS LA FSAA POUR >

Les programmes uniques et les carrières

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

La formation pratique et les stages

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

La vie étudiante

La Faculté a une vie étudiante passionnante. Vous désirez vous impliquer ? Que ce soit pour intégrer un groupe qui possède les mêmes intérêts, vivre une expérience hors du commun ou simplement vous amuser un peu, vous aurez le choix parmi plus d'une trentaine d'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 de bourses gouvernementaux, mais vous serez également admissible à plusieurs bourses de la Faculté. Plus de 300 000 \$ en bourses sont distribués chaque année aux étudiants.

Les nombreux services

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

Pour répondre aux besoins changeants des consommateurs plus soucieux 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 créer l'avenir. Représentant un marché de plusieurs milliards de dollars, ce secteur compte plus de 475 000 emplois au Québec et quelque 200 carrières aussi passionnantes les unes que les autres. Découvrez celle qui est faite pour vous!

DE NOMBREUX PROFESSIONNELS CONTRIBUENT AU MÊME PRODUIT!

LEQUEL DE CEUX-CI VOULEZ-VOUS DEVENIR?

AGRONOME

Baccalauréat en agronomie

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

AGROÉCONOMISTE

Baccalauréat en agroéconomie

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

INGÉNIEUR EN AGROENVIRONNEMENT

Baccalauréat en génie agroenvironnemental

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

SPÉCIALISTE EN SCIENCES DES ALIMENTS

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

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

INGÉNIEUR ALIMENTAIRE

Baccalauréat en génie alimentaire

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

NUTRITIONNISTE

Baccalauréat en nutrition

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

SPÉCIALISTE EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

Baccalauréat en sciences de la consommation

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



Voir les vidéos sur nos différents programmes





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

Les stages se déroulent au Québec, au Canada ainsi qu'à l'international. Voilà de belles occasions de mettre en valeur votre potentiel et d'intégrer les connaissances que vous acquerez au cours du baccalauréat et de vos activités parascolaires.

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



CHRISTINA HELGERSON-TREMBLAY

Baccalauréat en nutrition

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



OFFREZ-VOUS LE MONDE

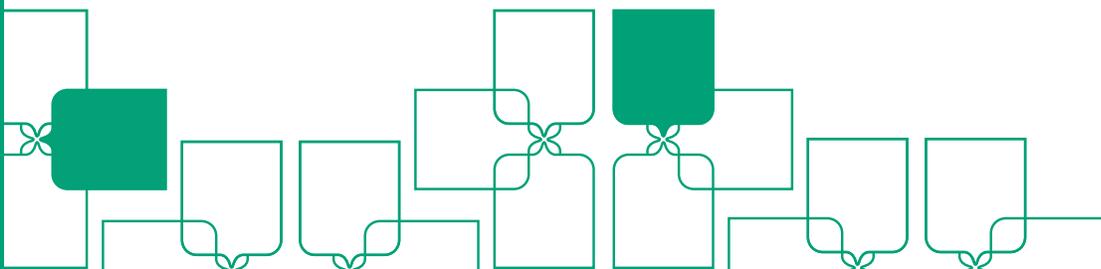
COLLABORATIONS INTERNATIONALES

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

PLUS DE 40 ENTENTES À L'INTERNATIONAL DANS 16 PAYS



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





UNE VALEUR AJOUTÉE QUI RAPPORTE

À QUEL PROFIL CORRESPONDEZ-VOUS ?

Si vous le souhaitez, ajoutez une plus-value à votre diplôme en choisissant l'un des cinq profils offerts à l'Université Laval. À la fin de vos études de 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.

i PROFIL INTERNATIONAL

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

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

Immergez-vous dans une autre culture.



DAVID GIGUÈRE-GAGNÉ

Baccalauréat en sciences de la consommation

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

e PROFIL ENTREPRENEURIAL

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

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

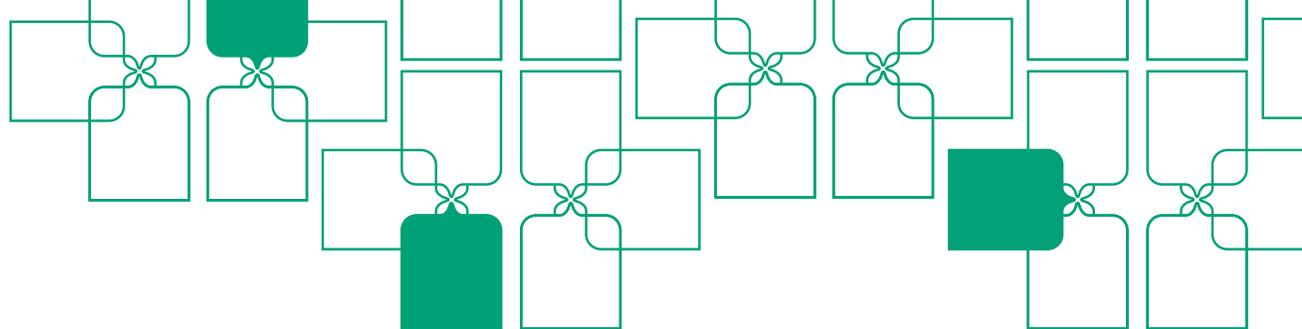
Donnez vie et forme à vos idées.



TAMARA TRUCHON

Baccalauréat en sciences et technologie des aliments

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



d PROFIL DISTINCTION

Vous envisagez déjà 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 vos études aux cycles supérieurs, soit le passage à la maîtrise avec ou sans mémoire.

Préparez-vous
à étudier
aux cycles
supérieurs.



PASCALE MARCEAU

Maîtrise en agroéconomie

« J'ai pris une excellente décision en choisissant le profil distinction, non seulement parce qu'il est un gage d'excellence scolaire, mais également parce qu'il a réellement été pour moi une occasion de me dépasser. Grâce à ce profil, j'ai eu la chance unique d'accélérer mon cheminement universitaire et de me familiariser avec les études aux cycles supérieurs avant la fin de mes études au 1^{er} cycle. En plus d'avoir un énorme soutien du corps professoral, j'ai eu la chance de m'épanouir en approfondissant et en enrichissant mes connaissances dans mon domaine d'études. »

r PROFIL RECHERCHE

Vous souhaitez acquérir des habiletés en recherche et en communication scientifique propre à votre domaine d'études ? Ce profil s'adresse aux étudiants des programmes de 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 particulier du savoir pour découvrir ou confirmer vos intérêts intellectuels et professionnels et démystifier les différentes formes de communication scientifique.

Explorez la
recherche et la
communication
scientifiques.

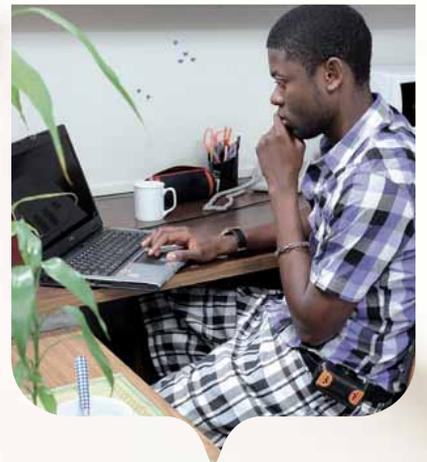
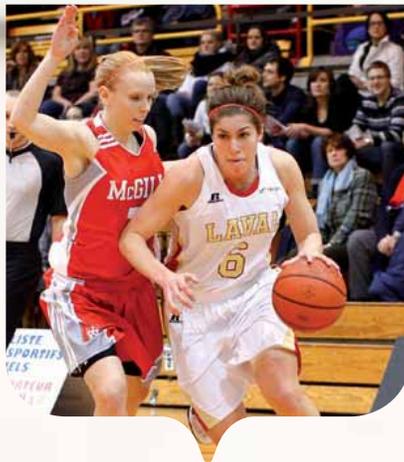
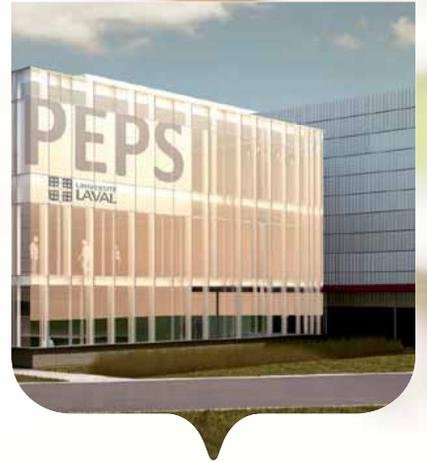
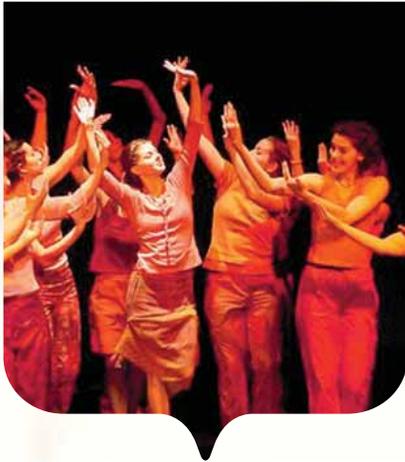


MARIANNE ST-LAURENT

Maîtrise en biologie végétale

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

LA VIE ÉTUDIANTE



LA FACULTÉ

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

L'UNIVERSITÉ LAVAL

Soulignons aussi que sur le campus les associations, activités et installations de choix foisonnent pour les étudiants. Pour répondre à vos goûts, 255 associations étudiantes vous permettront de trouver votre place parmi les cafés étudiants, les associations politiques ou de lutte pour la justice sociale, ou les associations réunissant les étudiants d'un même domaine. Participez pleinement à la vie sur le campus!



Équipe de la Semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation 2015



Équipe de l'ULtrac 2015 - 12^e en Amérique du Nord et 1^{re} au Canada lors de la compétition internationale nord-américaine de design de mini-tracteurs

SAVIEZ-VOUS QUE ?

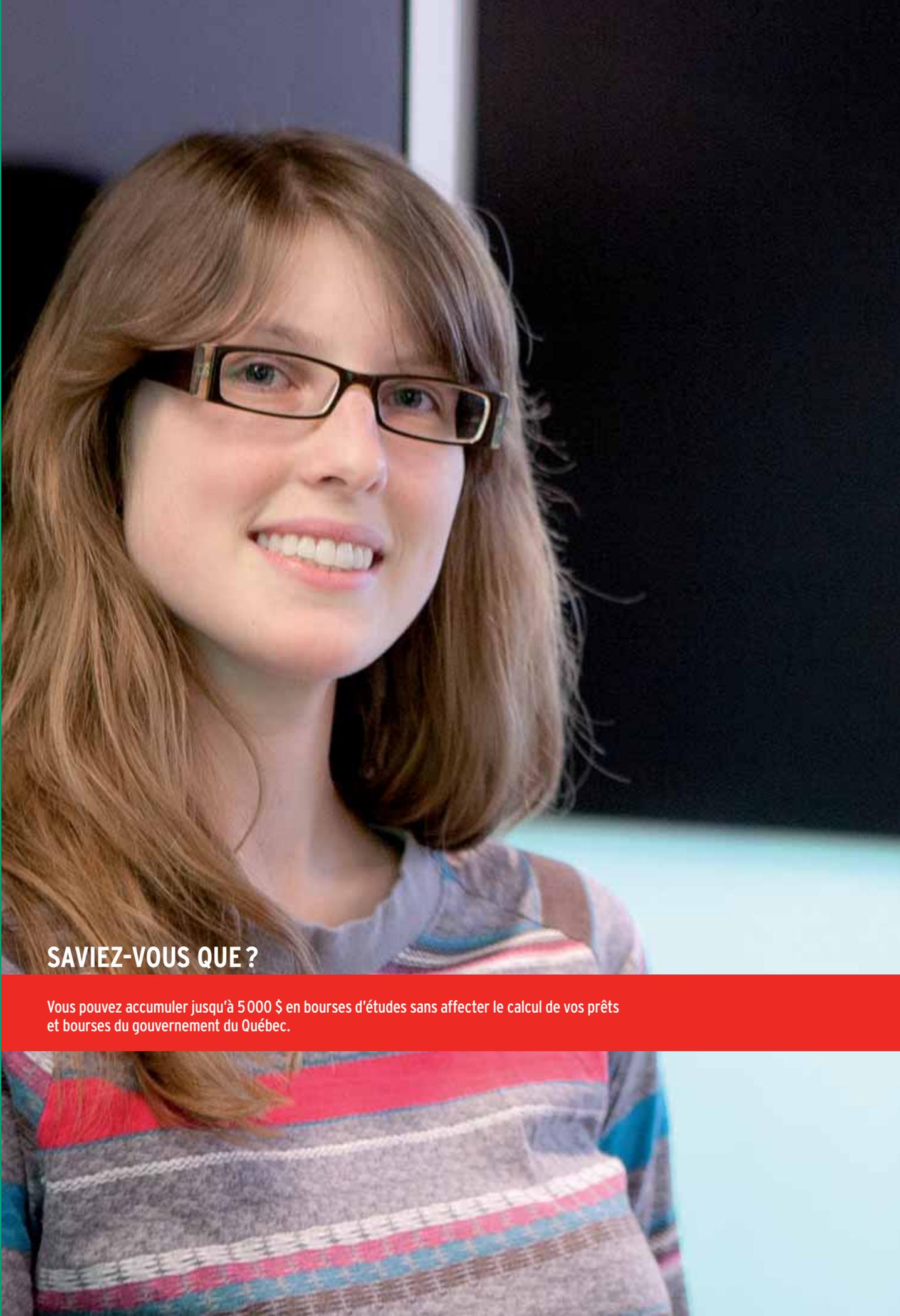
Votre engagement étudiant peut être reconnu ! En répondant aux critères d'admissibilité de la Politique de reconnaissance de l'implication étudiante, vous obtiendrez à la fois trois crédits universitaires, une lettre d'attestation et une mention spéciale au relevé de notes.

STÉPHANIE VIGNOLA

Maîtrise en sciences et technologie des aliments

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





SAVIEZ-VOUS QUE ?

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

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

BUREAU DES BOURSES ET DE L'AIDE FINANCIÈRE

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

www.bbaf.ulaval.ca

FSAA

Bourses d'admission

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

Bourses d'excellence et d'implication

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



Cérémonie de remise des bourses d'admission



Cérémonie de remise des bourses d'excellence et d'implication



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

PHILIPPE V.-JUTRAS

Doctorat en biologie végétale

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



TOUT À PORTÉE DE MAIN

BIBLIOTHÈQUE

- Avec ses six millions de documents, la Bibliothèque est une voie d'accès au savoir et un lieu des plus inspirants pour étudier.
- Vous y trouverez de l'information aussi actuelle que diversifiée : périodiques, musique, films, données géospatiales, etc.
- Chaque mois, de nombreuses nouveautés s'ajoutent dans toutes les disciplines enseignées.

RESTAURATION

- Presque tous les pavillons ont leurs comptoirs de restauration rapide et leurs cafés étudiants qui offrent des mets variés à prix raisonnables.
- Un restaurant-bar et une halte-bouffe administrés par la Confédération des associations d'étudiants et étudiantes de l'Université Laval (CADEUL), situés au pavillon Alphonse-Desjardins, préparent aussi des plats pour tous les goûts, de l'exotique au plus traditionnel.
- Le Fou ÆLIÉS, situé à la croisée des cafés-brûleries et des bistrotts de quartier, est aussi un lieu de rassemblement convivial qui propose des repas légers.
- Il y a déjà quelques années, l'Université a entrepris un virage santé. Depuis, tous les comptoirs de restauration proposent un menu santé.
- Au pavillon Paul-Comtois, les étudiants de la Faculté peuvent profiter du Toast Café, la toute première concession alimentaire étudiante du campus.

LIBRAIRIE COOP ZONE DE L'UNIVERSITÉ LAVAL

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

CENTRE D'AIDE AUX ÉTUDIANTS

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

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

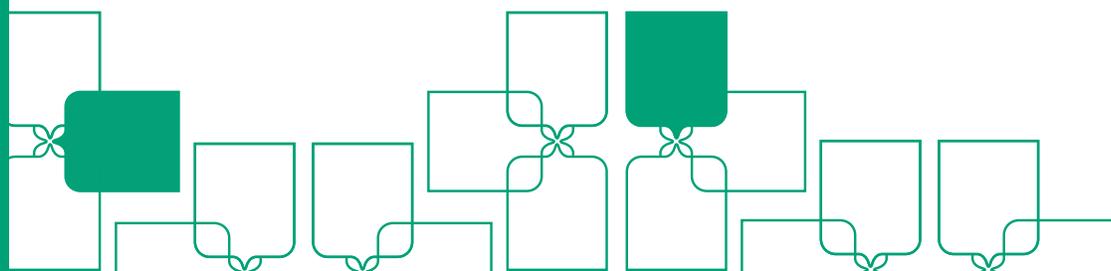
Un soutien pour vous appuyer dans votre réussite.

PAVILLON CENTRAL

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

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

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





Promenade Desjardins - Université Laval



Coop Zone, pavillon Maurice-Pollack



Service de reprographie et d'impression, pavillon Maurice-Pollack



Café étudiant Exocytose, pavillon Ferdinand-Vandry



DÉPOSEZ VOTRE DEMANDE D'ADMISSION

1

Choisissez votre programme

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

2

Découvrez les exigences d'admission

Exigences générales d'admission

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

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

Candidats canadiens hors Québec ou candidats étrangers

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

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

Exigences particulières d'admission

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

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

3

Rassemblez les documents requis

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

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

4

Déposez votre demande d'admission

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

5

Faites le suivi de votre demande d'admission

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

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

CHEMINEMENT DE VOTRE DEMANDE

PROGRAMMES CONTINGENTÉS

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

- Le **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.

Pour en savoir davantage, consultez la liste des programmes à capacité d'accueil limitée à ulaval.ca/admission.

PROGRAMMES NON CONTINGENTÉS

ADMISSION RÉGULIÈRE

Pour les programmes non contingentés, les dates fixées 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.

DÉCISIONS POSSIBLES

OFFRE D'ADMISSION DÉFINITIVE

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

OFFRE D'ADMISSION CONDITIONNELLE

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

REFUS

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

CALENDRIER DE DÉCISION

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

- Au plus tard le 15 mai si votre demande vise la session d'automne ;
- Au plus tard le 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. Vous devrez répondre à cette offre d'admission le plus tôt possible.

DROITS DE SCOLARITÉ ET BUDGET

DROITS DE SCOLARITÉ POUR ÉTUDIANTS INSCRITS AU 1^{ER} CYCLE

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

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

Pour les étudiants étrangers, il faut ajouter les frais obligatoires de l'assurance maladie au montant de 87 \$ par mois, soit 1 044 \$ par an.

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

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

2015-2016					
	Étudiants québécois	Étudiants canadiens non résidents du Québec	Étudiants étrangers ¹	Étudiants étrangers ²	Étudiants étrangers ³
1 cours (3 crédits)	297,15 \$	730,44 \$	1 822,23 \$	1 638,51 \$	1 974,72 \$
1 session à temps complet (15 crédits)	1 450,38 \$	3 616,83 \$	9 075,78 \$	8 157,18 \$	9 838,23 \$
1 année universitaire (30 crédits)	2 900,76 \$	7 233,66 \$	18 151,56 \$	16 314,36 \$	19 676,46 \$
Assurance maladie et hospitalisation	-	-	1 044 \$/an	1 044 \$/an	1 044 \$/an
Demande d'admission	78,50 \$	78,50 \$	78,50 \$	78,50 \$	78,50 \$
Demande du Certificat d'acceptation du Québec (CAQ)	-	-	109 \$	109 \$	109 \$
Permis d'études au Canada	-	-	150 \$	150 \$	150 \$
Logement et repas	9 200 \$	9 200 \$	9 200 \$	9 200 \$	9 200 \$
Dépenses liées aux études et aux dépenses personnelles (livres, frais de transport, vêtements, etc.)	3 500 \$	3 500 \$	3 500 \$	3 500 \$	3 500 \$
Total à prévoir (pour une année)	15 653,46 \$	20 012,16 \$	32 233,06 \$	30 395,86 \$	33 757,96 \$

Les montants publiés ici sont ceux qui sont en vigueur pour l'année universitaire 2015-2016. Cependant, l'Université Laval et le ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche se réservent le droit de les modifier sans préavis.

Visitez le www.ulaval.ca/droitsscolarite.

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

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

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



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

TABLEAU DES PROGRAMMES

LÉGENDE

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

PAGES	PROGRAMMES EN SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES	1 ^{er} cycle			2 ^e et 3 ^e cycles			
		Baccalauréat	Certificat	Doctorat de 1 ^{er} cycle	DESS	Maîtrise	Maîtrise avec mémoire	Doctorat
22	Agroéconomie PROGRAMME UNIQUE	•					•	•
	Agroéconomie - consommation PROGRAMME UNIQUE						•	
26	Agronomie - agronomie générale PROGRAMME UNIQUE	•						
30	Agronomie - productions animales PROGRAMME UNIQUE	•						
34	Agronomie - productions végétales PROGRAMME UNIQUE	•						
38	Agronomie - sols et environnement PROGRAMME UNIQUE	•						
	Biologie végétale					•	•	•
	Développement rural intégré PROGRAMME UNIQUE				•			
	Génie agroalimentaire PROGRAMME UNIQUE						•	
42	Génie agroenvironnemental PROGRAMME UNIQUE	•						
46	Génie alimentaire PROGRAMME UNIQUE	•						
	Horticulture et gestion d'espaces verts		• D					
	Microbiologie agroalimentaire PROGRAMME UNIQUE						•	•
50	Nutrition	• ■					•	•
	- Alimentation fonctionnelle et santé				• D			
	Productions animales		• D					
	Sciences animales						•	•
54	Sciences de la consommation PROGRAMME UNIQUE	•	•					
60	Sciences et technologie des aliments PROGRAMME UNIQUE	•	• D			•	•	•
	Sols et environnement PROGRAMME UNIQUE					•	•	•

NOS MICROPROGRAMMES

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

Programme
unique
en français
au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES • ADMINISTRATION ET GESTION • SCIENCES SOCIALES

BACCALAURÉAT EN AGROÉCONOMIE

Grâce à cette formation, vous vous approprierez les outils qui feront de vous un maillon fort de la chaîne agroalimentaire. Cette formation multidisciplinaire intègre des notions d'agronomie, d'administration, d'économie et de politique appliquées au secteur agroalimentaire.



CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DES ENTREPRISES DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Ce programme en bref

L'agroéconomie interpelle tout autant les personnes intéressées aux sciences humaines qu'aux sciences appliquées. Ce baccalauréat vous permettra d'acquérir des compétences en agronomie, en économie, en gestion et développement des entreprises, en mise en marché et commercialisation des produits alimentaires et en politiques agricoles. Vous aurez donc 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 et la distribution.

Ses particularités et attraits

- db** DEC-BAC
- p** Passerelle
- e** Profil entrepreneurial
- i** Profil international
- ii** Stage international et interculturel
- \$** Stages rémunérés

Vous aurez la possibilité de faire une partie de votre formation en Argentine, au Brésil, à Cuba, en France ou en Suède grâce au profil international.

Stages et formation pratique

Ce programme comporte deux stages obligatoires de six crédits chacun.

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

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.

PERSONNALITÉ TYPE

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



Votre avenir

En tant qu'agroéconomiste, vous analyserez et évaluerez des situations, diagnostiquerez des problèmes, proposerez des solutions et des plans d'action et effectuerez des suivis. Vous serez à même d'assumer avec compétence différentes fonctions en lien avec l'analyse et le conseil en économie et en gestion agroalimentaires. Vous serez bien formé pour assumer des postes de direction.

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

- Agent de développement régional et international
- Agroéconomiste
- Analyste en commerce international
- Analyste en économie et en politique agroalimentaires
- Conseiller en financement agricole
- Conseiller en gestion agricole
- Formateur et communicateur spécialisé
- Gestionnaire d'une entreprise agricole ou agroalimentaire

Employeurs

- Entreprises agricoles et agroalimentaires
- Entreprises de services-conseils
- Établissements d'enseignement et de recherche
- Grossistes ou détaillants en alimentation
- Institutions financières
- Organismes de mise en marché
- Organismes gouvernementaux et associations des producteurs agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce diplôme mène à des études aux cycles supérieurs, notamment dans les champs disciplinaires suivants : agroéconomie, développement rural intégré et administration.

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)

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (99 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 6 à 9 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

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

AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3
AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3

Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
COM-1005	Communication scientifique	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3

Règle 4) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

FRN-1102	Démarche de rédaction	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
FRN-2208	Synthèse de documents	3

COURS TITRE CRÉDITS

AUTRES EXIGENCES (21 CRÉDITS)

Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

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

Règle 2) Choisir 15 crédits parmi les suivants :

GESTION AGRICOLE ET FINANCE

AGC-2100	Initiation à la fiscalité agricole	3
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
AGC-3102	Gestion de la production porcine	3
AGC-3110	Stage en agriculture tropicale	6
ECN-1030	Institutions et marchés financiers	3
GSF-1000	Finance	3
GSF-2102	Finance II	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3

ÉCONOMIE ET POLITIQUE

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

MARKETING ET DISTRIBUTION

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

STAGE INTERNATIONAL

AGC-2502	Stage international en agroalimentaire	3
----------	----------------------------------------	---

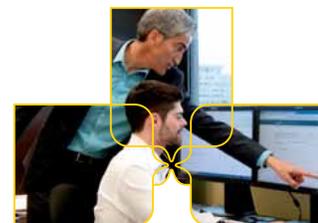
PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

1) Choisir les 9 crédits suivants :

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

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

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)



LES CARRIÈRES EN AGROÉCONOMIE

CONSEILLER EN GESTION

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

CONSEILLER EN FINANCEMENT

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

ANALYSTE EN ÉCONOMIE ET POLITIQUE

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

ANALYSTE EN COMMERCE INTERNATIONAL

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

CONSEILLER EN DÉVELOPPEMENT

(au Québec ou à l'international)

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

GESTIONNAIRE D'ENTREPRISES AGRICOLES OU AGROALIMENTAIRES

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

FORMATEUR ET COMMUNICATEUR SPÉCIALISÉ

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

ALEXIS CADIEUX-GAGNON

Diplômé en agroéconomie

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



Programme
unique
en français
au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

BACCALAURÉAT EN

AGRONOMIE - AGRONOMIE GÉNÉRALE

La société reconnaît de plus en plus l'importance des professionnels qui pratiquent l'agronomie avec compétence et professionnalisme, contribuant ainsi à assurer un approvisionnement alimentaire autant en quantité qu'en qualité.



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

Ce programme en bref

Ce baccalauréat fera de vous un agronome généraliste possédant des connaissances scientifiques dans le domaine, une vision globale des systèmes de production agricole, une compréhension de la réalité agricole, de même que des aptitudes personnelles et une maîtrise de la communication permettant de fournir des services-conseils en agroenvironnement ainsi qu'au sujet des sols, des cultures et des élevages.

Pendant votre formation, vous vous pencherez sur 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 explorerez diverses possibilités de mise en marché des produits agricoles et agroalimentaires.

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

Ses 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

s Stages

\$ Stages rémunérés

Les stages d'été et les cours crédités par l'entremise des passerelles, des ententes DEC-BAC ou d'autres études universitaires peuvent réduire la durée du programme. Le baccalauréat n'est pas offert à distance, mais des cours du programme le sont, facilitant le cheminement dans certaines situations. Les différents profils optionnels permettent d'approfondir un intérêt personnel sans prolonger la durée de vos études. Vous pourrez ainsi faire une partie de vos études en France, aux États-Unis, en Suède, au Mexique ou en Argentine grâce au profil international. Le profil entrepreneurial vous fournit les bases pour envisager un projet personnel de transfert ou de démarrage d'entreprise. Il est aussi possible de vous initier à la recherche et d'accélérer votre passage vers la maîtrise à l'aide des profils recherche ou distinction.

PERSONNALITÉ TYPE

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



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. Vous pourrez aussi profiter d'un stage international et interculturel optionnel dans un pays en voie de développement. Il est également possible de réaliser un stage ou une initiation à la recherche disciplinaire. Plusieurs cours du programme comportent des études de cas, des travaux pratiques ou des visites d'entreprises qui contribueront à bien vous préparer à la vie professionnelle.

Votre avenir

Comme agronome, vous serez appelé à intervenir surtout en milieu agricole, mais également en milieux urbain et périurbain. Vous visiterez des entreprises agricoles, observerez les systèmes de production, recueillerez des données et les analyserez afin de poser un diagnostic et d'établir des recommandations avant d'en faire le suivi auprès des producteurs agricoles.

Vous pratiquerez une profession à exercice exclusif qui consiste en l'application, la communication, la vulgarisation, l'enseignement ou le développement des principes, des lois et des procédés de l'agriculture. Vous serez à même d'assumer avec compétence différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

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

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Agronome - conseiller agricole
- Agronome - consultant
- Agronome - représentant commercial
- Enseignant
- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

- Cabinets de consultation d'agronomes
- Centres de recherche
- Entreprises agricoles
- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de services-conseils
- Établissements d'enseignement
- Organismes gouvernementaux
- Regroupements de producteurs agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment dans les champs disciplinaires suivants : agroforesterie, biologie végétale, sciences animales, sols et environnement, microbiologie agroalimentaire et développement rural intégré.

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 un des quatre baccalauréats au moment de l'admission; le candidat indécis sur le choix du baccalauréat doit présenter sa demande en agronomie générale avec la possibilité de changer de baccalauréat en début de programme.

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - AGRONOMIE GÉNÉRALE

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (66 CRÉDITS)

BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale : croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3

AGRONOMIE GÉNÉRALE (3 CRÉDITS)

PLG-3100	Séminaire en phytologie	3
SAN-3100	Séminaire en sciences animales	3
SLS-3100	Séminaire en sols	3

AUTRES EXIGENCES (51 CRÉDITS)

Règle 1) Choisir 6 à 12 crédits parmi les suivants :

GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-2300	Génèse et classification des sols	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3

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

PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3

Règle 3) Choisir 6 à 12 crédits parmi les suivants :

SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3

Règle 4) Choisir 0 à 18 crédits parmi les suivants :

Productions animales

SAN-2200	Principes d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3

Productions végétales

BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
BIO-2901	Phytopathologie	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3203	Cultures en pépinière	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-3207	Cultures en serre	3

Sols et environnement

GMT-1005	Fondements des systèmes d'information géographique	3
DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3001	Drainage	2
GAE-3005	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

COURS TITRE CRÉDITS

Règle 5) Choisir 0 à 9 crédits parmi les suivants :

Agriculture écologique et biologique

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

Productions animales

AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3

Productions végétales

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

Socioéconomique agroalimentaire

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

Sols et environnement

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

Autres cours

AGN-2100	Sujets spéciaux I	3
AGN-3600	Sujets spéciaux II	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Sciences des aliments I	3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les 2 cours suivants :

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

Règle 6) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :

Stages professionnels

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

Règle 7) 3 crédits

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

Règle 8) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

AGC-1001	Microéconomie appliquée	3
AGN-3510	Stage international et interculturel en agronomie	6
BIO-1910	Écologie et pollution	3
COM-1005	Communication scientifique	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
DRT-1721	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

COURS	TITRE	CRÉDITS
EDC-1001	Recherche, analyse et dissertation	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
GGR-1005	Géographie humaine : population, environnement, développement	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
SOC-2114	Environnement et société	3
PHI-1900	Principes de logique	3

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

PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)

DISTINCTION (12 CRÉDITS)

RECHERCHE (12 CRÉDITS)

AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	3
----------	-----------------------------------------------	---

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

AGRONOME GÉNÉRALISTE

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

GENEVIÈVE GAGNON

Diplômée en agronomie-productions végétales

« J'ai choisi de devenir agronome parce que ce secteur m'a toujours attiré 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 débiter ma carrière. J'ai gradué en profil international, ce qui m'a permis d'étudier une session au Mexique...ce fut une expérience mémorable! De plus, la FSAA offre un environnement très enrichissant : en participant à la SAAC à chaque année et en m'impliquant dans les divers événements sociaux je peux dire que j'ai eu de très belles années d'études! »



Programme
unique
en français
au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - PRODUCTIONS ANIMALES

L'agronome en productions animales contribue au bien-être et à la qualité de vie des citoyens par son apport scientifique à la production d'animaux à des fins alimentaires dans une perspective de développement durable.



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

Ce programme en bref

Ce baccalauréat fera de vous un professionnel spécialisé en service-conseil en alimentation, en génétique, en reproduction et en conduite d'élevage à la ferme. Avec cette formation, vos principaux objectifs deviendront le bien-être des animaux et la production d'aliments sains dans le respect de l'environnement.

Vous apprendrez à intervenir efficacement dans une diversité de domaines, comme le développement et l'application de programmes alimentaires ou de gestion d'élevage, la commercialisation des animaux, de leurs produits et de leurs sous-produits, le contrôle de la qualité, la sélection ou l'amélioration génétique, la gestion de projets et de programmes, l'inspection et les vérifications de contrôle, l'application de la réglementation et des politiques agricoles, le transfert technologique, la vulgarisation de l'information, la vente et la représentation.

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 (physiologie de la reproduction, amélioration génétique, alimentation animale, etc.) ainsi que dans plusieurs productions au choix (vaches laitières, porcs, volailles, bovins de boucherie, moutons, etc.).

Ses 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
- s** Stages
- \$** Stages rémunérés

Les stages d'été et les cours crédités par l'entremise des passerelles, des ententes DEC-BAC ou d'autres études universitaires peuvent réduire la durée du programme. Le baccalauréat n'est pas offert à distance, mais des cours du programme le sont, facilitant le cheminement dans certaines situations. Les différents profils optionnels permettent d'approfondir un intérêt personnel sans prolonger la durée de vos études. Vous pourrez ainsi faire une partie de vos études en France, aux États-Unis, en Suède, au Mexique ou en Argentine grâce au profil international.

30

PERSONNALITÉ TYPE

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



Le profil entrepreneurial vous fournit les bases pour envisager un projet personnel de transfert de connaissances ou de démarrage d'entreprise. Il est aussi possible de vous initier à la recherche et d'accélérer votre passage à la maîtrise à l'aide des profils recherche ou distinction.

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. Vous pourrez aussi profiter d'un stage international et interculturel optionnel dans un pays en voie de développement. Il est également possible de réaliser un stage ou une initiation à la recherche disciplinaire. Plusieurs cours du programme 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

Les agronomes en productions animales sont appelés à intervenir surtout en milieu agricole. Vous visiterez des entreprises agricoles, observerez les systèmes d'élevage, recueillerez des données et les analyserez afin de poser un diagnostic et d'établir des recommandations avant d'en faire le suivi auprès des producteurs agricoles.

Vous pratiquerez une profession à exercice exclusif qui consiste en l'application, la communication, la vulgarisation, l'enseignement ou le développement des principes, des lois et des procédés de l'agriculture. Vous serez à même d'assumer avec compétence différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes et les salaires, des plus compétitifs.

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

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Agronome - conseiller agricole
- Agronome - consultant
- Agronome - représentant commercial
- Enseignant
- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

- Cabinets de consultation d'agronomes
- Centres de recherche
- Entreprises agricoles
- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de services-conseils
- Établissements d'enseignement
- Organismes gouvernementaux
- Regroupements de producteurs agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment dans les champs disciplinaires suivants : agroforesterie, biologie végétale, sciences animales, sols et environnement, microbiologie agroalimentaire et développement rural intégré.

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 un des quatre baccalauréats au moment de l'admission; le candidat indécis sur le choix du baccalauréat doit présenter sa demande en agronomie générale avec la possibilité de changer de baccalauréat en début de programme.

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - PRODUCTIONS ANIMALES

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (66 CRÉDITS)

BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale: croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3

PRODUCTIONS ANIMALES (21 CRÉDITS)

SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2200	Principes d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3
SAN-3100	Séminaire en sciences animales	3

AUTRES EXIGENCES (33 CRÉDITS)

Règle 1) Choisir 9 à 18 crédits parmi les suivants :

SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3

Règle 2) Choisir 0 à 9 crédits parmi les suivants :

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

Productions animales

AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3

Productions végétales

AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
BIO-2901	Phytopathologie	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture: principes et pratiques d'entretien	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2103	Herbier - bryophyte	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3

COURS TITRE CRÉDITS

PLG-3203	Cultures en pépinière	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3

Socioéconomique agroalimentaire

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

Sols et environnement

DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3001	Drainage	2
GAE-3005	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

Autres cours

AGN-2100	Sujets spéciaux I	3
AGN-3600	Sujets spéciaux II	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Sciences des aliments I	3

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

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

Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :

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

Règle 4) 3 crédits

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

Règle 5) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

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

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

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)

PROFIL DISTINCTION (12 CRÉDITS)

PROFIL RECHERCHE (12 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

AGRONOME EN PRODUCTIONS ANIMALES

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



PASCALE MAHEU

Diplômée en agronomie-productions animales

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

Ce que je retiens de mon passage à la FSAA, c'est des professeurs passionnés qui sont toujours prêt à nous raconter leurs expériences et répondre à nos questions et l'esprit d'une grande famille entre les étudiants; tout le monde se connaissait et on se côtoyait régulièrement durant les multiples activités de la Faculté. »



Programme
unique
en français
au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

BACCALURÉAT EN AGRONOMIE - PRODUCTIONS VÉGÉTALES

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



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

Ce programmes en bref

L'agronome en productions végétales cherche à optimiser ces productions tout en conservant les ressources biologiques et biophysiques du milieu dans une perspective de développement durable. Vous apprendrez donc à optimiser la productivité des cultures et la qualité des produits ainsi qu'à contrôler les maladies et les ravageurs, la fertilisation, la gestion et la protection des ressources (sol, eau et air) tout en maintenant la biodiversité. Ce champ d'activité est intimement lié à celui de l'agroenvironnement.

Vous acquerez les compétences pour assumer plusieurs fonctions tels le service-conseil, la gestion de productions, le transfert technologique, la vulgarisation de l'information, la vente et la représentation, la commercialisation des produits finis, la certification et l'inspection de produits, et ce, dans plusieurs sphères des productions végétales : cultures céréalières, fourragères et industrielles ainsi qu'horticulture maraîchère, fruitière et ornementale.

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 formation spécialisée en productions végétales vous initiera à la biologie végétale (taxonomie des plantes, phytopathologie, entomologie, etc.) ainsi qu'à plusieurs productions au choix (céréales, plantes fourragères, horticulture, cultures en serre, etc.).

Ses 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
- s** Stages
- \$** Stages rémunérés

Les stages d'été et les cours crédités par l'entremise des passerelles, des ententes DEC-BAC ou d'autres études universitaires peuvent réduire la durée du programme. Le baccalauréat n'est pas offert à distance, mais des cours du programme le sont, facilitant le cheminement dans certaines situations. Les différents profils optionnels permettent d'approfondir un intérêt personnel sans prolonger la durée de vos études. Vous pourrez ainsi faire une partie de vos études en France, en Suède, au Mexique ou en Argentine grâce au profil international.

PERSONNALITÉ TYPE

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



Le profil entrepreneurial vous fournit les bases pour envisager un projet personnel de transfert de connaissances ou de démarrage d'entreprise. Il est aussi possible de vous initier à la recherche et d'accélérer votre passage à la maîtrise à l'aide des profils recherche ou distinction ou du passage intégré à la maîtrise.

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. Vous pourrez aussi profiter d'un stage international et interculturel optionnel dans un pays en voie de développement. Il est également possible de réaliser une initiation à la recherche disciplinaire. Plusieurs cours du programme comportent des études de cas, des travaux pratiques ou des visites d'entreprises qui contribueront à bien vous préparer à la vie professionnelle.

Votre avenir

Vous serez appelé à travailler en milieu rural, urbain ou périurbain, notamment au champ sur de grandes surfaces de production, en serre ou en pépinière, incluant la culture en pots, sur paillis, sous tunnels, etc.

Vous pratiquerez une profession à exercice exclusif qui consiste en l'application, la communication, la vulgarisation, l'enseignement ou le développement des principes, des lois et des procédés de l'agriculture. Vous serez à même d'assumer avec compétence différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

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

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Agronome - conseiller agricole
- Agronome - consultant
- Agronome - représentant commercial
- Enseignant
- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

- Cabinets de consultation d'agronomes
- Centres de recherche
- Entreprises agricoles
- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de service-conseil
- Établissements d'enseignement
- Organismes gouvernementaux
- Regroupements de producteurs agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment dans les champs disciplinaires suivants : agroforesterie, biologie végétale, sciences animales, sols et environnement, microbiologie agroalimentaire et développement rural intégré.

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 un des quatre baccalauréats au moment de l'admission; le candidat indéci sur le choix du baccalauréat doit présenter sa demande en agronomie générale avec la possibilité de changer de baccalauréat en début de programme.

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - PRODUCTIONS VÉGÉTALES

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (66 CRÉDITS)

BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale: croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3

PRODUCTIONS VÉGÉTALES (18 CRÉDITS)

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

AUTRES EXIGENCES (36 CRÉDITS)

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

BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3201	Horticulture	3
PLG-3202	Céréales et maïs	3
PLG-3203	Cultures en pépinière	3
PLG-3204	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	3
PLG-3206	Plantes fourragères	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
PLG-4054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques	3

Règle 2) Choisir 0 à 9 crédits parmi les suivants :

Agriculture écologique et biologique

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

Productions animales

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

Productions végétales

AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture: principes et pratiques d'entretien	3

COURS TITRE CRÉDITS

PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-2103	Herbier - bryophyte	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3

Socioéconomique agroalimentaire

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

Soils et environnement

DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3001	Drainage	2
GAE-3005	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SLS-2200	Bioclimatologie	3
SLS-2300	Genèse et classification des sols	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-2900	Microbiologie et biochimie du sol	3
SLS-3302	Pesticides et environnement	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

Autres cours

AGN-2100	Sujets spéciaux I	3
AGN-3600	Sujets spéciaux II	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1905	Sciences des aliments I	3

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

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

Règle 3) Choisir 6 crédits parmi les cours suivants :

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

Règle 4) 3 crédits

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

Règle 5) Choisir 6 crédits parmi les suivants :

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

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

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

COURS TITRE

CRÉDITS

PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)

PROFIL DISTINCTION (12 CRÉDITS)

PROFIL RECHERCHE (12 CRÉDITS)

AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	3
----------	-----------------------------------------------	---

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

AGRONOME EN PRODUCTIONS VÉGÉTALES

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

MAUDE RICHARD

Diplômée en agronomie - productions végétales

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



Programme
unique
en français
au Canada

SCIENCES PURES ET APPLIQUÉES

BACCALaurÉAT EN AGRONOMIE - SOLS ET ENVIRONNEMENT

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



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

Ce programme en bref

Le champ d'activité désigné par le terme « agroenvironnement » regroupe les sols, les plantes et les animaux qui s'échangent des ressources dans les grands cycles biogéophysiques (eau, carbone, azote, etc.). Ces activités concernent les bonnes pratiques agroenvironnementales liées à l'aménagement, à la conservation et à la protection des sols et de l'eau, à la valorisation des résidus de cultures, des effluents d'élevage et d'autres matières fertilisantes, à la protection des berges et des cours d'eau et à l'utilisation rationnelle des pesticides. Les pratiques agroenvironnementales visent à minimiser les effets négatifs des productions agricoles sur l'environnement.

Le programme comporte une formation commune en économie et gestion ainsi que dans les trois champs agronomiques principaux, soit les sols et l'environnement, les productions végétales et les productions animales. La formation spécialisée en sols et environnement (genèse, physique des sols, microbiologie des sols, climatologie, pesticides et environnement, etc.) vous initiera également à l'aménagement durable du territoire et aux productions agricoles. Elle vous donnera une vision globale des systèmes de production et une compréhension de la réalité agricole pour que vous deveniez un agronome compétent et professionnel.

Ses 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
- s** Stages
- \$** Stages rémunérés

Les stages d'été et les cours crédités par l'entremise des passerelles, des ententes DEC-BAC ou d'autres études universitaires peuvent réduire la durée du programme. Le baccalauréat n'est pas offert à distance, mais des cours du programme le sont, facilitant le cheminement dans certaines situations. Les différents profils optionnels permettent d'approfondir un intérêt personnel sans prolonger la durée de vos études. Vous pourrez ainsi faire une partie de vos études en France, aux États-Unis, en Suède, au Mexique ou en Argentine grâce au profil international.

PERSONNALITÉ TYPE

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



Le profil entrepreneurial vous fournit les bases pour envisager un projet personnel de transfert de connaissances ou de démarrage d'entreprise. Il est aussi possible de vous initier à la recherche et d'accélérer votre passage vers la maîtrise à l'aide des profils recherche ou distinction ou du passage intégré à la maîtrise.

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. Vous pourrez aussi profiter d'un stage international et interculturel optionnel dans un pays en voie de développement. Il est également possible de réaliser une initiation à la recherche disciplinaire. Plusieurs cours du programme 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

L'agronome spécialisé en sols et environnement est appelé à intervenir surtout en milieu agricole, mais également en milieux urbain et périurbain. Vous accompagnerez les producteurs agricoles dans leurs démarches agroenvironnementales et favoriserez l'adoption par ceux-ci de pratiques plus respectueuses de l'environnement. L'implantation de haies brise-vent et de bandes riveraines est un exemple d'aménagement auquel vous pourriez participer. Vous appliquerez également le cadre réglementaire relatif à l'agroenvironnement en faisant des inspections et des vérifications.

L'agronome pratique une profession à exercice exclusif qui consiste en l'application, la communication, la vulgarisation, l'enseignement ou le développement des principes, des lois et des procédés de l'agriculture. Vous serez à même d'assumer avec compétence différentes fonctions en lien avec le service-conseil en agronomie. Les perspectives d'emploi sont excellentes, et les salaires des plus compétitifs.

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

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Agronome - conseiller agricole
- Agronome - consultant
- Agronome - représentant commercial
- Enseignant

- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

- Cabinets de consultation d'agronomes
- Centres de recherche
- Entreprises agricoles
- Entreprises d'approvisionnement à la ferme
- Entreprises de services-conseils
- Établissements d'enseignement
- Organismes gouvernementaux
- Regroupements de producteurs agricoles

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs en sciences agronomiques, notamment dans les champs disciplinaires suivants : agroforesterie, biologie végétale, sciences animales, sols et environnement, microbiologie agroalimentaire et développement rural intégré.

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 un des quatre baccalauréats au moment de l'admission; le candidat indécis quant au choix du baccalauréat doit présenter sa demande en agronomie générale avec la possibilité de changer de baccalauréat en début de programme.

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - SOLS ET ENVIRONNEMENT

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (66 CRÉDITS)

BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales	3
SAN-1003	Productions animales durables	3
SLS-1000	Science du sol	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAE-1900	Introduction au génie rural	3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales	3
SLS-1300	Chimie des sols	3
AGN-2500	Stage en production agricole	6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole	3
BIO-2905	Physiologie végétale: croissance et développement	3
SAN-2000	Nutrition animale	3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
SLS-3000	Fertilisation des sols	3
STT-1920	Méthodes statistiques	3
AGC-2900	Mise en marché des produits agricoles	3
AGN-3100	Pratique professionnelle en agronomie	3
AGN-3101	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	3

SOLS ET ENVIRONNEMENT (18 CRÉDITS)

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

AUTRES EXIGENCES (36 CRÉDITS)

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

DDU-2000	Aménagement durable du territoire	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-3001	Drainage	2
GAE-3005	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2
GAE-3006	Irrigation	3
GGR-4600	Cartographie assistée par ordinateur	3
GMT-1005	Fondements des systèmes d'information géographique	3
SLS-2302	Géographie des sols	3
SLS-4000	Sciences environnementales du sol	3

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

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

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

Agriculture écologique et biologique		
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	3
PLG-2300	Agriculture écologique	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	3
Productions animales		
AGC-3101	Gestion des troupeaux laitiers	3
SAN-2200	Principe d'hygiène et pathologie animale	3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	3
SAN-2202	Physiologie de la reproduction	3
SAN-2203	Amélioration et génétique animales	3
SAN-2300	Produits animaux, de la ferme à la table	3
SAN-2500	Stage en sciences animales	3
SAN-3101	Gestion technico-économique de l'entreprise bovine	3
SAN-3102	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	3
SAN-3103	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins	3
SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	3
SAN-3200	Alimentation animale	3
SAN-3205	Production ovine	3
SAN-3206	Production caprine	3
SAN-3207	Production aquacole	3
SAN-3302	Production équine	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3

COURS TITRE CRÉDITS

Productions végétales

AGN-4900	Introduction à l'agriculture tropicale	3
BIO-2300	Taxonomie des plantes du Québec	3
BIO-2901	Phytopathologie	3
BIO-3900	Principes de lutte intégrée	3
FOR-2206	Acériculture	3
PLG-2103	Herbier - bryophyte	3
PLG-4050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage	3
PLG-4051	Écologie et gestion responsable des tourbières	3
PLG-4053	Mycologie agroalimentaire	3
PLG-1101	Herbier - plantes vasculaires	3
PLG-1102	Entomologie agricole	3
PLG-2100	Aménagement du paysage	3
PLG-2101	Arboriculture: principes et pratiques d'entretien	3
PLG-2102	Gestion et entretien des gazons	3
PLG-2302	Multiplication des végétaux	3
PLG-2500	Stage en phytologie	3
PLG-3200	Plantes et cultures d'ornement	3
PLG-3203	Cultures en pépinière	3
PLG-3205	Plantes nuisibles	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3

Socioéconomique agroalimentaire

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

Sols et environnement

GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
GGR-1006	Changements climatiques	3
GLG-1000	Planète Terre	3
GLG-1002	Matériaux de l'écorce terrestre	3
GMT-1005	Fondement des systèmes d'information géographique	3
SLS-2500	Stage dirigé en sols	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

Autres cours

AGN-2100	Sujets spéciaux I	3
AGN-3600	Sujets spéciaux II	3
BIO-1909	Biologie cellulaire et structurale	3
STA-1900	Sciences des aliments I	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 cours suivants:

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

Règle 5) 3 crédits

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

Règle 6) Choisir 6 crédits parmi les suivants:

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

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

LES CARRIÈRES EN AGRONOMIE

COURS TITRE

CRÉDITS

PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2108	Réaliser son projet entrepreneurial	3
MNG-4144	Transmission et relève d'entreprise	3
MNG-4145	Travail autonome et microentreprise	3
MNG-4146	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif	3

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)

PROFIL DISTINCTION (12 CRÉDITS)

PROFIL RECHERCHE (12 CRÉDITS)

AGN-3520	Stage professionnel de recherche en agronomie	3
----------	-----------------------------------------------	---

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

AGN-2100	Sujet spéciaux en agronomie	3
COM-1005	Communication scientifique	3

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants :

PLG-3305	Initiation à la recherche en sciences des plantes	3
SAN-3303	Initiation à la recherche en sciences animales	3
SLS-3400	Initiation à la recherche en sols	3

AGRONOME EN SOLS ET ENVIRONNEMENT

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

THOMAS MORIER

Diplômé 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, génie et autres domaines qui s'avèrent essentielles à de nombreux agronomes une fois sur le marché du travail. Personnellement, ma formation a été une des plus stimulantes à la FSAA en plus de m'outiller dans le développement de mon offre de service en agriculture de précision (gestion de l'eau et fertilisation azotée à taux variable). »



Programme
unique
en français
au Canada

GÉNIE

BACCALURÉAT EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

Avec ce baccalauréat, qui vous permettra d'acquérir des notions en génie mécanique, en génie civil, en agronomie et en environnement appliquées en agriculture, vous démontrerez qu'il est possible de conjuguer production agricole et préservation de l'environnement.



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

Ce programme en bref

Ce programme vous permettra de vous démarquer dans la profession d'ingénieur par vos compétences appliquées à un secteur particulier: l'agroenvironnement. Vous vous préparerez à participer à la conception, à la fabrication et à la gestion de procédés et d'équipements dans les systèmes de production végétale et animale. Vous veillerez également à la gestion des ressources utilisées et à la protection de l'environnement dans une perspective de développement durable.

Grâce à une formation résolument multidisciplinaire (mathématiques, biologie, physique, sciences et génie, conception en ingénierie), vous serez prêt à intervenir dans plusieurs domaines: gestion de l'environnement en milieu agricole, hydraulique agricole (irrigation et drainage), conservation des sols, constructions agricoles, mécanisation agricole et transformation primaire des produits agricoles (manutention et séchage).

Concentration

- Agronomie

Le programme est aussi offert sans concentration.

Ses particularités et attraits

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

Vous pourrez faire une partie de vos études en France grâce au profil international.

Vous aurez de multiples occasions de faire partie d'une association, d'un regroupement ou de participer à un projet étudiant au sein d'une faculté très dynamique.

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 et par problèmes, des visites industrielles et des travaux pratiques en laboratoire, ce qui facilitera votre intégration sur le marché du travail.

PERSONNALITÉ TYPE

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

CRÉDITS
À OBTENIR
120

SESSIONS
D'ADMISSION
**automne
hiver**

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 les firmes de génie-conseil au Québec, au Canada et à l'étranger. La pénurie d'ingénieurs agricoles se traduit par un taux de placement de 100 %, un salaire très compétitif et une progression rapide en emploi.

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

Professions

- Agronome
- Chargé de projet
- Conseiller en développement agricole
- Enseignant
- Ingénieur (en agroenvironnement, en agroalimentaire, en machineries et en équipements agricoles, en automatisation des procédés, en bâtiments agricoles ou en hydraulique agricole)
- Représentant

Employeurs

- Entreprises de production agricole
- Établissements d'enseignement et de recherche
- Firmes de génie-conseil
- Industries d'approvisionnement des fermes
- Industries de fabrication de matériaux et de produits agricoles
- 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.

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 réussir le cours en calcul intégral MAT-0260. Cette formation, offerte à l'Université Laval, est non contributoire au programme.

**EN
SAVOIR
PLUS**

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation - www.fsa.ulaval.ca
genieagroenvironnement.fsa.ulaval.ca

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

BACCALAURÉAT EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (102 CRÉDITS)

GAE-1000	Concepts de génie agroenvironnemental	3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	3
GMC-1000	Dessin pour ingénieurs	3
MAT-1900	Mathématiques de l'ingénieur I	3
SLS-1000	Science du sol	3
GAE-1003	Énergie, contrôle et instrumentation	3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	3
GCH-1002	Mécanique des fluides	3
GMC-1001	Statique des corps rigides	3
MAT-1910	Mathématiques de l'ingénieur II	3
GAE-2001	Environnement des bâtiments agricoles	3
GCH-1004	Transfert de chaleur	3
GMC-1002	Introduction à la thermodynamique	3
IFT-1903	Informatique pour l'ingénieur	3
STT-1900	Méthodes statistiques pour ingénieurs	3
ECN-2901	Analyse économique en ingénierie	3
GAE-2000	Hydrologie agricole et environnement	3
GAE-2005	Tracteurs et systèmes hydrauliques	3
GMC-2001	Résistance des matériaux	3
MAT-2910	Analyse numérique pour l'ingénieur	3
GAE-3000	Design de machines agricoles	3
GAE-3001	Drainage	2
GAE-3006	Irrigation	3
GMC-2003	Dynamique des corps rigides	3
GMC-3009	Gestion de projets en ingénierie	3
GAE-2002	Constructions agricoles	3
GAE-2004	Gestion des sous-produits agroalimentaires	3
GCI-2004	Structures de béton	3
GMN-2902	Santé et sécurité pour ingénieur III	3
PHI-3900	Éthique et professionnalisme	3
GAE-3003	Projet d'ingénierie I	3
MAT-2900	Mathématiques de l'ingénieur III	2
PHI-2910	Génie et développement durable	3
GAE-3004	Projet d'ingénierie II	3
GAE-3005	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	2

AUTRES EXIGENCES (18 CRÉDITS)

Règle 1) 3 crédits

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

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

AGRONOMIE

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

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

Règle 3) Choisir 6 à 9 crédits parmi les suivants:

SCIENCES AGRONOMIQUES

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

COURS TITRE CRÉDITS

SCIENCES DU GÉNIE

Bâtiment		
GCI-1000	Matériaux de construction	3
GCI-2003	Analyse de structure	3
GCI-2005	Mécanique des sols II	3
GCI-2006	Fondations	3
GCI-2007	Structure métallique	3
GCI-2011	Conception de structures	3

Eau et environnement

GCI-1005	Introduction au génie de l'environnement	3
GCH-2000	Technologie des procédés de séparation	3
GCH-2101	Assainissement industriel	3
GCH-2102	Traitement des eaux usées industrielles	3
GCI-3001	Impacts environnementaux	3
MCB-1907	Microbiologie pour l'ingénieur	3

Mécanisation

GMC-2000	Dessin de machine	3
GMC-2002	Résistances des composantes de machines et des assemblages	3
GMC-3003	Éléments de transmission de puissance	3
GMC-2009	Conception des systèmes de production	3
GML-1001	Matériaux de l'ingénieur	3

Autres cours

BIO-4900	Écologie et environnement	3
DDU-2000	Aménagement durable agroenvironnemental	3
GAE-2500	Stage en entreprise I	2
GAE-2501	Stage en entreprise II	2
GAE-3100	Problèmes de génie agroenvironnemental	2
GAE-3500	Stage en entreprise III	2

SCIENCES SOCIOÉCONOMIQUES

DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
RLT-1000	Introduction aux relations industrielles	3

Le cours MNG-1000 est également offert en version anglaise : MNG-1002

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit s'inscrire aux cours ENT-1000, ENT-3000 et ENT-3010

CONCENTRATION

Agronomie (15 crédits)

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

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

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

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

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

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)

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

MARC-ANTOINE HORTH

Diplômé en génie agroenvironnemental

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

LES CARRIÈRES EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL

INGÉNIEUR AGROENVIRONNEMENTAL

Titres synonymes : Ingénieur agroalimentaire, ingénieur agricole

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

AGRONOME

* Voir les carrières en agronomie

VÉRONIQUE GAGNON

Diplômée en génie agroenvironnemental

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

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



Programme
unique
au Canada

GÉNIE

BACCALAURÉAT EN GÉNIE ALIMENTAIRE

Ce programme vise à faire de vous un spécialiste capable d'utiliser les principes et les concepts du génie en manutention, en transformation et en distribution des aliments. Vous deviendrez ainsi un ingénieur qui aura approfondi les connaissances des procédures et des systèmes s'appliquant efficacement à la chaîne alimentaire, du producteur agricole au consommateur.



TRANSFORMER ET DISTRIBUER DES ALIMENTS

Ce programme en bref

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

Votre principal défi sera d'imaginer des solutions originales en vous appuyant sur la multidisciplinarité de votre formation comprenant des notions de génie (alimentaire, chimique, mécanique, etc.), de sciences (microbiologie et chimie) et d'autres disciplines (informatique, environnement, sociologie et gestion).

Ses particularités et attraits

- P** Passerelle
- i** Profil international
- \$** Stages rémunérés

Grâce au profil international, vous pourrez faire une partie de vos études en France.

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.

PERSONNALITÉ TYPE

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

CRÉDITS
À OBTENIR
120

SESSIONS
D'ADMISSION
**automne
hiver**



Votre avenir

Le programme de baccalauréat en génie alimentaire mène à l'obtention du grade de bachelier en ingénierie, et votre diplôme sera reconnu partout en Amérique du Nord. Vous pourrez donc travailler dans les 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. Premier employeur manufacturier du Québec, c'est dans la grande région de Montréal qu'on trouve près des deux tiers des emplois québécois en transformation des aliments. L'industrie pharmaceutique est également un employeur important pour les diplômés en génie alimentaire.

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

Professions

- Conseiller technique en recherche et développement
- Contremaître ou chef de production
- Directeur de la production, de l'ingénierie ou des procédés
- Enseignant
- Ingénieur (alimentaire, de projet, en procédés alimentaires et pharmaceutiques, de production, en mécanique de procédés)
- Ingénieur-conseil
- Représentant

Employeurs

- Bureaux de services-conseils (automatisation, génie)
- Centres de recherche
- Entreprises alimentaires
- 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, en sciences et technologie des aliments ainsi que dans divers secteurs de la recherche liés à l'ingénierie.

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)

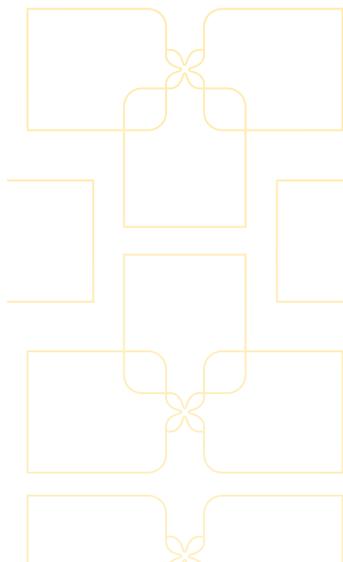
Le titulaire d'un DEC ayant réussi les Mathématiques 103-RE, 203-RE, 105-RE est admissible au programme sous réserve de réussir le cours en calcul intégral MAT-0260. Cette formation, offerte à l'Université Laval, est non contributoire au programme.

**EN
SAVOIR
PLUS**

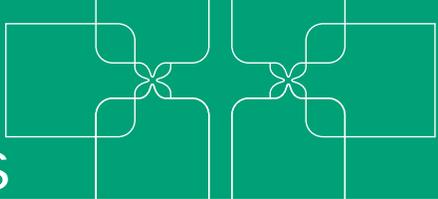
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation - www.fsa.ulaval.ca
geniealimentaire.fsa.ulaval.ca

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

COURS	TITRE	CRÉDITS
ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (117 CRÉDITS)		
BCM-1001	Biochimie structurale	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
GAL-1000	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 I	3
GAL-2000	Manutention et emballage des aliments	3
GCH-1003	Thermodynamique du génie chimique II	3
GCH-1004	Transfert de chaleur	3
GCH-1005	Transfert de matière	3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	3
STT-1900	Méthodes statistiques pour ingénieurs	3
GCH-2001	Propriétés des aliments	3
GCH-2002	Conception des appareils et instrumentation	3
GMN-2902	Santé et sécurité pour ingénieur III	3
MAT-2910	Analyse numérique pour l'ingénieur	3
GAL-3000	Opérations unitaires en génie alimentaire I	3
GMC-1000	Dessin pour ingénieurs	3
GMC-1001	Statique des corps rigides	3
MAT-2900	Mathématiques de l'ingénieur III	2
ECN-2901	Analyse économique en ingénierie	3
GAL-3001	Opérations unitaires en génie alimentaire II	3
GCH-3000	Dynamique et contrôle des procédés	3
GMC-2001	Résistance des matériaux	3
STA-2008	Salubrité des usines alimentaires	3
GAE-3003	Projet d'ingénierie I	3
GAL-3003	Visites industrielles	1
GMC-3011	Systèmes de production	3
PHI-2910	Génie et développement durable	3
GAE-3004	Projet d'ingénierie II	3
GAE-3005	Conception de procédés alimentaires	3
PHI-3900	Éthique et professionnalisme	3



COURS	TITRE	CRÉDITS
Règle 1) Choisir 6 à 9 crédits parmi les suivants :		
CONCEPTION OU SCIENCES DU GÉNIE		
GAE-2004	Gestion des sous-produits agroalimentaires	3
GAL-3002	Instrumentation et contrôle	3
GCH-2100	Génie biochimique I	3
GCH-2103	Génie biochimique II	3
GEX-1000	Dispersion des polluants	3
GEX-2003	Production en potable	3
GEX-2004	Traitement des eaux usées	3
GIN-3030	Électricité et électronique industrielle	3
GIN-3080	Dynamique de la commande appliquée	3
GMC-2002	Résistance des composantes de machines et des assemblages	3
GMC-2003	Dynamique des corps rigides	3
Règle 2) Choisir 3 à 9 crédits parmi les suivants :		
SCIENCES		
BIO-1910	Écologie et pollution	3
BIO-4900	Écologie et environnement	3
CHM-1903	Chimie des eaux	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
Règle 3) Choisir 0 à 4 crédits parmi les suivants :		
STAGES OU SUJETS SPÉCIAUX		
GAE-2500	Stage en entreprise I	2
GAE-2501	Stage en entreprise II	2
GAE-3500	Stage en entreprise III	2
GAL-2100	Sujets spéciaux en génie alimentaire	2
Règle 4) Choisir 3 à 6 crédits parmi les suivants :		
COMPTABILITÉ, GESTION ET SOCIO-ÉCONOMIQUE		
AGC-1000	Commercialisation alimentaire	3
CTB-1000	Comptabilité générale	3
DDU-1000	Fondements du développement durable	3
ECN-1000	Principes de microéconomie	3
ENT-1000	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir	3
FRN-1914	Communications pour scientifiques	3
GCH-2000	Technologie des procédés de séparation	3
GCH-2004	Distillation et extraction	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-2102	Gestion de la demande et des stocks	3
GSO-2104	Distribution et entreposage	3
GSO-2105	Achat et approvisionnement	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MRK-1000	Marketing	3
PHI-1900	Principes de logique	3
PHI-2106	Philosophie des sciences	3
POL-2207	Politiques environnementales	3
RLT-1000	Introduction aux relations industrielles	3
SIO-1000	Systèmes et technologies de l'information	3
AUTRES EXIGENCES		
Règle 1) 3 crédits		
Réussir le cours ANL-2020 <i>Intermediate English II</i> . L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (TOEIC : 675) 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.		
PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)		



LES CARRIÈRES EN GÉNIE ALIMENTAIRE

INGÉNIEUR ALIMENTAIRE

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

COORDONNATEUR DE LA PRODUCTION

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

JORDAN BARIL-FURINO

Diplômé 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, mon emploi en sortant de mon baccalauréat à SNC-Lavalin 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. »



SCIENCES DE LA SANTÉ

BACCALAURÉAT EN NUTRITION

Par l'acquisition de connaissances approfondies en nutrition et de compétences professionnelles, ce programme conduit à une carrière stimulante et enrichissante où la santé et l'alimentation sont au cœur de toutes les interventions.



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

Ce programme en bref

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

Ses particularités et attraits

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

Stages et formation pratique

Le baccalauréat en nutrition se distingue par l'importance accordée à la formation professionnelle. Avec ses cinq stages obligatoires et son offre diversifiée de sept stages à option, ce programme vous permet de parfaire votre apprentissage sur le terrain. La majorité des stages obligatoires se déroulent dans les centres hospitaliers généraux et spécialisés de la région de Québec. Quelques places sont également disponibles en région (par exemple, Saguenay et Trois-Rivières).

En plus des stages obligatoires, vous réaliserez deux stages à option que vous choisirez en fonction de vos champs d'intérêt. Ces stages se déroulent dans des milieux professionnels diversifiés comme les directions de santé publique, les organismes communautaires, les cabinets privés de diététistes, les firmes de gestion des services alimentaires, les compagnies de traiteur, les instituts et les centres de recherche, les centres de santé et de services sociaux (CLSC et CHSLD), etc. Si vous le désirez, les deux stages à option pourront être remplacés par un stage international et interculturel dans un pays en émergence ou culturellement différent (Sénégal, Brésil, Honduras, Nunavik, etc.).

PERSONNALITÉ TYPE

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



Votre avenir

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

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

Professions

- Diététiste-nutritionniste (dans les secteurs d'activité suivants: nutrition clinique, nutrition communautaire et publique, gestion des services d'alimentation, nutrition-conseil, communication et journalisme, industrie agroalimentaire et pharmaceutique, enseignement et recherche)

Employeurs

- Établissements de santé (centres hospitaliers, centres d'hébergement et de soins de longue durée, cliniques et centres de santé, CLSC)
- Entreprises du secteur privé (cabinets de consultants, entreprises bioalimentaires, firmes de gestion de services alimentaires et 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.

ADMISSION

PROGRAMME CONTINGENTÉ

COTE R

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

AUTOMNE 2014		AUTOMNE 2015	
32,211		32,542	
NOMBRE DE PLACES			NOMBRE DE DEMANDES
AUTOMNE 2016		HIVER 2017	AUTOMNE 2015
75*		-	395

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

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

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

ANTÉCÉDENTS JUDICIAIRES

En conformité avec la mission des établissements de santé et de services sociaux, qui est d'offrir aux usagers une prestation de soins et de services de qualité et sécuritaires, chaque étudiant doit obligatoirement 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.

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (103 CRÉDITS)

BCX-1901	Biochimie	3
BIO-1901	Éléments de biologie humaine	3
NUT-1000	Méthodes et pratiques en nutrition	2
NUT-1001	Étude des aliments I	3
NUT-1050	Expérimentation alimentaire I	1
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
NUT-1005	Initiation à la profession : travaux pratiques	1
NUT-2000	Nutrition fondamentale	4
NUT-2050	Expérimentation alimentaire II	2
NUT-2003	Étude des aliments II	3
PHS-2900	Anatomo-patho-physiologie	3
NUT-2004	Nutrition et cycles de vie	4
NUT-2005	Méthodes de recherche I	3
NUT-2006	Services d'alimentation: gestion financière et aménagement	3
NUT-2007	Distribution, consommation et lois des aliments	2
PHS-2901	Système digestif	2
CSO-1904	L'entrevue	3
NUT-2008	Nutrition clinique I	4
NUT-2009	Nutrition publique I: analyse des besoins	3
NUT-2500	Initiation à la profession: stages dirigés	3
NUT-3000	Méthodes de recherche II	3
NUT-3001	Menus des collectivités	4
MCB-1904	Microbiologie clinique	3
NUT-3002	Nutrition clinique II	2
NUT-3004	Nutrition publique II: interventions	3
NUT-3005	Dysphagie, voie d'alimentation, soutien nutritionnel	2
NUT-3010	Obésité: étiologie, complications, traitement	2
NUT-3500	Stage en nutrition clinique I	4
NUT-3501	Stage en nutrition clinique II	4
NUT-3502	Stage en nutrition clinique III	4
NUT-3503	Stage en gestion des services d'alimentation	4
FIS-4101	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 1	1
FIS-4102	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 2	1
FIS-4103	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 3	1

Règle 1) Choisir 4 crédits parmi les suivants:

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

et

Choisir 4 crédits parmi les suivants:

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

ou

Choisir les 8 crédits suivants:

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

Règle 2) Choisir 2 crédits parmi les suivants:

BCX-2901	Anomalies et perturbations du métabolisme	2
NUT-2100	Lecture I	1
NUT-2101	Lecture II	2
NUT-2102	Travaux pratiques I	1
NUT-2103	Travaux pratiques II	2
PHC-1902	Introduction à la pharmacologie	1
PHC-1904	Éléments de pharmacologie	1

COURS TITRE CRÉDITS

AUTRES EXIGENCES (12 CRÉDITS)

Règle 1) Choisir 0 à 3 crédits parmi les suivants:

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

Règle 2) Choisir 3 crédits parmi les suivants:

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

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

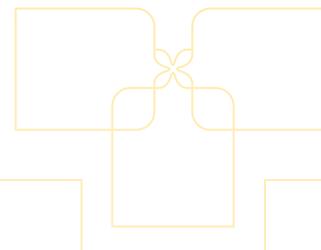
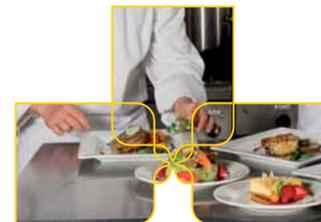
COM-1011	Psychosociologie de la communication	3
PSY-1103	Psychologie gériatrique	3
PSY-1106	Psychologie de la santé	3

Règle 4) Choisir 3 à 6 crédits parmi les suivants:

COM-1005	Communication scientifique	3
COM-2150	Communication et changement d'attitude	3
COM-4150	Communication interculturelle internationale	3
ETN-1104	Alimentation et pratiques alimentaires	3
SIN-1005	Approches interculturelles en santé	3

Compte tenu du nombre limité de places offertes dans les cours-stages obligatoires NUT-2500 *Stage en nutrition I*, NUT-3500 *Stage en nutrition II*, NUT-3501 *Stage en nutrition III*, NUT-3502 *Stage en nutrition IV*, NUT-3503 *Stage en nutrition V*, l'étudiant qui ne suit pas le cheminement régulier à temps complet du programme n'est pas assuré d'avoir accès 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.



ANDRÉANNE MARTIN Diplômée en nutrition

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

LES CARRIÈRES EN NUTRITION

NUTRITIONNISTE

Titre synonyme : Diététiste

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

NUTRITIONNISTE CLINICIEN

Titre synonyme : Diététiste clinicien

- Conseille les patients au sujet de leur alimentation pour favoriser, maintenir ou rétablir leur santé.
- Recueille des données, documente le comportement alimentaire, procède à l'évaluation nutritionnelle et détermine les problèmes nutritionnels afin de concevoir un plan de traitement nutritionnel adapté aux particularités du client.
- Met en 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 en lien avec la promotion de la santé.

- Élabore, met en œuvre et gère des programmes nutritionnels pour assurer une alimentation saine à la communauté ou à certains groupes provenant de divers milieux.
- Évalue les besoins de la population en matière de nutrition.

COORDONNATEUR DES SERVICES D'ALIMENTATION ET DE NUTRITION CLINIQUE

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

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



Programme
unique
en français
au Canada

SCIENCES SOCIALES • ADMINISTRATION ET GESTION

BACCALAURÉAT EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

En optant pour ce baccalauréat, vous développerez des compétences en gestion de la relation consommateur-organisation et vous contribuerez au développement des entreprises et à l'amélioration de la qualité des produits et des services qu'elles offrent.



DEVENIR UN GESTIONNAIRE POSSÉDANT LES OUTILS NÉCESSAIRES
À L'OPTIMISATION DE LA RÉPONSE AUX ATTENTES DES CLIENTÈLES

Ce programme en bref

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 les comportements des clientèles et les problématiques liées aux relations entreprises-clients. De plus, vous serez en mesure d'identifier et de répondre aux besoins et aux attentes des différents segments de marché, d'élaborer des programmes d'intervention ciblés 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 et à gérer des activités de commercialisation.

Ses particularités et attraits

- pm** Passage intégré à la maîtrise
- p** Passerelle
- e** Profil entrepreneurial
- i** Profil international
- s** Stages
- \$** Stages rémunérés

Stages et formation pratique

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

Vous pourriez aussi réaliser une partie de votre formation en France grâce au profil international. Si vous le désirez, le profil entrepreneurial vous permettra de perfectionner vos compétences d'entrepreneur et d'être encadré dans l'élaboration d'un projet personnel.

PERSONNALITÉ TYPE

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



Votre avenir

Avec votre baccalauréat, vous pourrez relever plusieurs défis liés à la gestion des clientèles et à l'optimisation de la réponse à leurs attentes. Vos fonctions professionnelles graviteront notamment autour de la planification de programmes, du processus de servuction, de la mise en marché et de la gestion, de l'information et de la recherche ainsi que de l'évaluation et de la gestion de la qualité des services.

Le baccalauréat en sciences de la consommation vous donnera accès à une grande diversité d'emplois. L'excellent taux de placement témoigne de l'intérêt grandissant des organisations pour les diplômés. Le Mouvement québécois de la qualité et la Society of Consumer Affairs Professionals in Business sont des associations en lien avec ce domaine d'études.

Professions

- Agent d'information ou de promotion
- Agent de planification ou de développement
- Agent de recherche ou chargé de projet
- Analyste en commercialisation ou en commerce de détail
- Conseiller, directeur, coordonnateur d'un cercle de la qualité
- Coordonnateur à la recherche ou au développement des marchés
- Coordonnateur des opérations ou de la gestion des prix
- Formateur en gestion des relations avec les clients
- Représentant commercial ou acheteur

Employeurs

- Entreprises de services-conseils en marketing, en commercialisation ou en commerce de détail
- Entreprises de vente de biens et de services (gros et détail)
- Entreprises manufacturières
- Firmes de consultants
- Fonctions publiques fédérale, provinciale et municipale
- Institutions financières et compagnies de sondage, de communication et de marketing

Poursuite des études aux cycles supérieurs

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

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

BACCALAURÉAT EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (75 CRÉDITS)

CNS-1002	Législation et consommation	3
CNS-1004	Perspective psycho-expérientielle en consommation	3
CNS-1006	Consumérisme et perspective consommateur	3
CNS-2000	Méthodes quantitatives en consommation	3
CNS-2010	Enjeux durables, consommateurs et organisations	3
FRN-1113	Principes de la rédaction	3
CNS-1000	Service à la clientèle: concepts et méthodes	3
CNS-1001	Consommation et vieillissement	3
ECN-1010	Principes de macroéconomie	3
CNS-2001	Socialisation à la consommation chez les jeunes	3
CNS-2100	Relations-clients et médias sociaux	3
CNS-3005	Méthodes d'analyse qualitative en consommation	3
AGC-4100	Gestion de la distribution	3
CNS-2002	Gestion de la qualité	3
CNS-2101	Études de consommation et recherche commerciale	3
CNS-3000	Théories et mesure de la satisfaction	3
MRK-2107	Force et techniques de vente	3
CNS-2500	Stage I	3
CNS-3001	Planification, évaluation et amélioration des services	3
CNS-3004	Économie de la consommation	3
CNS-3010	Outils de la qualité	3
CNS-3500	Stage II	3

Règle 1) Choisir 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 (15 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 15 crédits parmi les suivants:

ANL-2020	Intermediate English II	3
ANL-3010	Advanced English I	3
CNS-1100	Consommation alimentaire	3
CNS-2600	Sujets spéciaux	3
CTB-1902	Introduction à la planification financière personnelle	3
DRT-1718	Aspects juridiques des affaires	3
DRT-1903	Législation de l'agroalimentaire	3
ENT-1000	Savoir entreprendre: la passion de créer et d'agir	3
ENT-1001	Exercices méthodologiques	3
GSE-1000	Économie de l'entreprise	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MNG-1900	Gestion des ressources humaines	3
MNG-2003	Planification et gestion de projets	3
MNG-2110	Développement durable et gestion des organisations	3
MNG-3103	Gestion du changement	3
MRK-3101	Marketing international	3
SOC-2117	Consommation et modes de vie	3

PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

Choisir les 9 crédits suivants:

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

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

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)

PASSAGE INTÉGRÉ À LA MAÎTRISE

(Permet de s'inscrire à 6 crédits de 2^e cycle lors de son passage au baccalauréat)

FRANÇOIS JACQUES-CANTIN

Diplômé en sciences de la consommation

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



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

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

COORDONNATEUR, ANALYSTE MARKETING

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

COORDONNATEUR, ANALYSTE DE LA QUALITÉ DE SERVICE AUX CLIENTS

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

GESTIONNAIRE, COORDONNATEUR DE PROJET

- 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

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

COORDONNATEUR AUX VENTES OU À LA GESTION DES PRIX

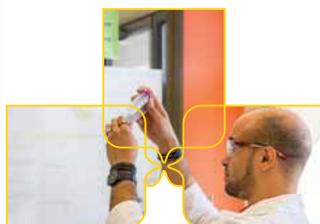
- Gère les activités liées à la vente de biens ou de services.
- Analyse les tendances du marché ainsi que les rapports de vente.
- Cible les besoins des clients.
- Constitue, supervise, soutient et motive l'équipe de vente afin qu'elle atteigne les objectifs.
- Fixe les politiques de prix.
- Organise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

Programme
unique
en français
au Canada

SCIENTES PURES ET APPLIQUÉES

BACCALAURÉAT EN SCIENTES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Ce programme fera de vous un chimiste ou un spécialiste en sciences et technologie des aliments. À ce titre, vous aurez la responsabilité d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments, d'améliorer des produits, de développer de nouveaux aliments et d'en gérer la production.



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

Ce programme en bref

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

Concentrations

- Agronomie
- Gestion de la qualité
- Nutrition

Le programme est aussi offert sans concentration.

Ses particularités et attraits

- cd** Certains cours à distance
- db** DEC-BAC
- p** Passerelle
- di** Profil distinction
- e** Profil entrepreneurial
- i** Profil international
- \$** Stages rémunérés

Stages et formation pratique

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

Vous aurez la possibilité de réaliser une partie de votre formation en France ou au Mexique grâce au profil international. Le profil entrepreneurial pourra être l'occasion d'acquérir et de développer des compétences en entrepreneuriat.

PERSONNALITÉ TYPE

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



Votre avenir

Le taux de placement est excellent, et le salaire des plus compétitifs. C'est dans la grande région de Montréal qu'on trouve près des deux tiers des emplois québécois en transformation des aliments, puisqu'il s'agit du premier employeur manufacturier du Québec.

Ce programme est approuvé par les organismes canadiens d'accréditation, ce qui en fait un diplôme reconnu partout au pays.

Ce programme vous donne accès à l'Ordre des chimistes du Québec (OCQ) sans condition ou à l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ) en fonction de la concentration choisie et de la réussite d'un examen d'accès à l'Ordre.

Professions

- Agent de recherche et développement
- Agronome
- Chimiste
- Conseiller en développement
- Conseiller technique
- Coordonnateur de production ou des opérations
- Formateur
- Gérant de projet
- Gestionnaire de la qualité
- Représentant

Employeurs

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

Poursuite des études aux cycles supérieurs

Ce baccalauréat mène à des études aux cycles supérieurs, notamment dans les champs disciplinaires suivants : sciences et technologie des aliments, microbiologie agroalimentaire et gestion agroalimentaire.

ADMISSION

PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

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

COURS TITRE CRÉDITS

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES (96 CRÉDITS)

BCM-1902	Laboratoire de biochimie générale I	3
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	3
CHM-1003	Chimie organique I	3
STA-1001	Chimie des aliments I	3
CHM-1905	Thermodynamique et cinétique	3
MOT-1102	Probabilités et statistique	3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	3
STA-2000	Laboratoire de microbiologie alimentaire industrielle	2
STA-2001	Chimie des aliments II	3
MNG-1000	L'entreprise et sa gestion	3
STA-2500	Stage en entreprises alimentaires I	2
CHM-1904	Laboratoire de chimie analytique	3
CHM-2903	Physicochimie et sciences de la vie	3
STA-2010	Produits du blé et oléagineux	3
STA-3008	Analyse des aliments et laboratoire I	3
STA-2002	Principes de conservation	3
STA-2008	Salubrité des usines alimentaires	3
STA-2009	Produits animaux	3
STA-3009	Analyse des aliments et laboratoire II	4
STA-2501	Stage en entreprises alimentaires II	3
STA-2003	Qualité des aliments I	3
STA-2004	Travaux pratiques en qualité des aliments	2
STA-2005	Produits laitiers	3
STA-2011	Procédés de conservation	4
STA-2006	Produits végétaux	3
STA-3004	Transformation des aliments I	3
STA-3006	Aliments, nutriments et nutraceutiques	3
STA-3003	Qualité des aliments II	2
STA-3005	Transformation des aliments II	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
STA-3007	Séminaire	1

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

FORMATION PRATIQUE - BLOC 1

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

FORMATION PRATIQUE - BLOC 2

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

AUTRES EXIGENCES (24 CRÉDITS)

Règle 1) Choisir 3 crédits parmi les suivants:

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

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

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

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

AGN-3100	Pratique professionnelle et organisations agroalimentaires	3
GSO-1000	Opérations et logistique	3
GSO-3100	Planification et contrôle de la production	3
MAT-1920	Mathématiques pour scientifiques	3
MED-1100	Santé et sécurité au travail : notions de base	3
MNG-1001	Comportement organisationnel	3
MOT-1101	Modélisation et aide à la décision	3
PLG-1001	Productions végétales durables	3
PLG-3207	Cultures en serre	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales	3
SAN-3201	Production de viande bovine	3
SAN-3202	Production laitière	3
SAN-3203	Productions avicoles	3
SAN-3204	Production porcine	3
STA-1100	Goût, saveurs et analyses sensorielles	3
STA-1200	Contaminants alimentaires	3
STA-1500	Visites industrielles	1

COURS TITRE CRÉDITS

CONCENTRATIONS

AGRONOMIE (15 CRÉDITS)

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

Règle 1) Choisir 6 crédits parmi les suivants:

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

GESTION DE LA QUALITÉ (12 CRÉDITS)

Règle 1) Choisir 12 crédits parmi les suivants:

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

NUTRITION (12 CRÉDITS)

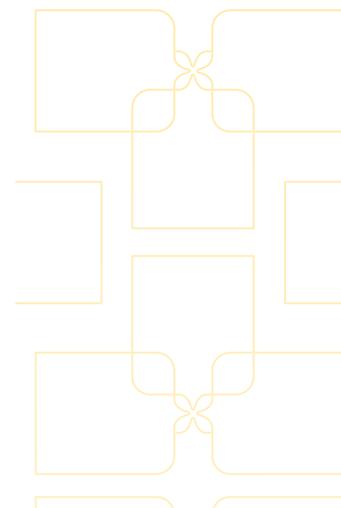
NUT-1004	Aliments d'aujourd'hui	3
NUT-1104	Éléments de nutrition	3
NUT-1107	Alimentation et personnes âgées	3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges	3

PROFIL ENTREPRENEURIAL (12 CRÉDITS)

Choisir les 4 cours suivants:

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

PROFIL INTERNATIONAL (12 CRÉDITS)



LES CARRIÈRES

EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

AGENT DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

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

GESTIONNAIRE DE LA QUALITÉ

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

COORDONNATEUR DE LA PRODUCTION

- Assure la communication et le suivi entre l'unité de production et les administrateurs.
- Supervise la main-d'œuvre, le processus et la progression de la production industrielle jusqu'à la livraison des produits.
- Assure la rentabilité des opérations, la qualité des produits et

la sécurité des procédures de production.

- Veille au respect de l'environnement, des normes et des directives opérationnelles.
- Cible les problèmes de fonctionnement et trouve des solutions adaptées.
- Planifie et évalue l'utilisation des ressources humaines et matérielles nécessaires à la production en vue d'en favoriser la rentabilité et l'efficacité.
- Travaille en collaboration avec les chefs de service pour mettre en place les recommandations faites par le service d'ingénierie.

CONSEILLER TECHNIQUE OU REPRÉSENTANT

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

INSPECTEUR ALIMENTAIRE

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

CAROLINE BÉDARD

Diplômée en sciences et technologie des aliments

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



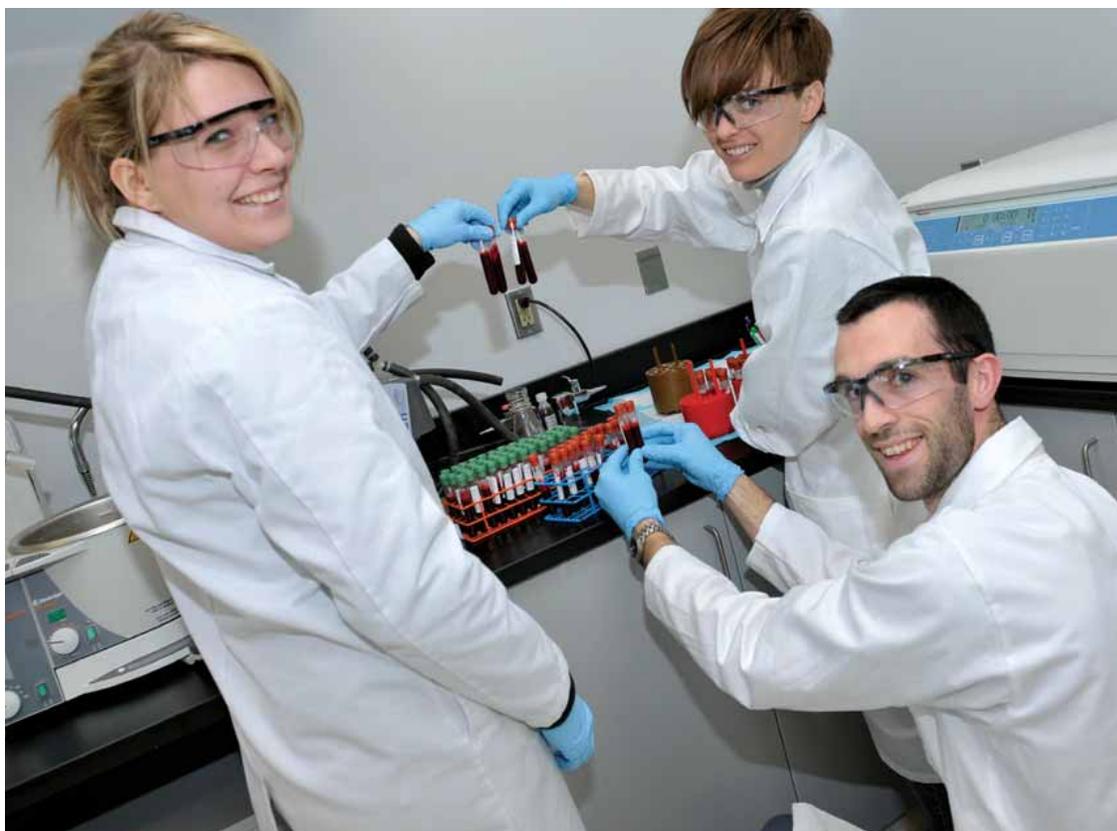
CYCLES SUPÉRIEURS

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

Tous les programmes offerts à la FSAA sont axés sur votre préparation en vue de réaliser des projets concrets qui contribueront à l'innovation et à la découverte. Ils vous permettront d'acquérir des outils et une méthodologie scientifique qui auront des répercussions sur l'entreprise, l'industrie, l'individu ou la société. La formation repose principalement sur des projets de recherche et des études de cas complexes sous la supervision attentive d'un professeur. Elle prépare les futurs diplômés à agir avec une compétence de haut niveau reconnue par des organismes internationaux.

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

En savoir plus
sur les cycles
supérieurs



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

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

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

Faculté des sciences et de génie

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

fsg.ulaval.ca

Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique

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

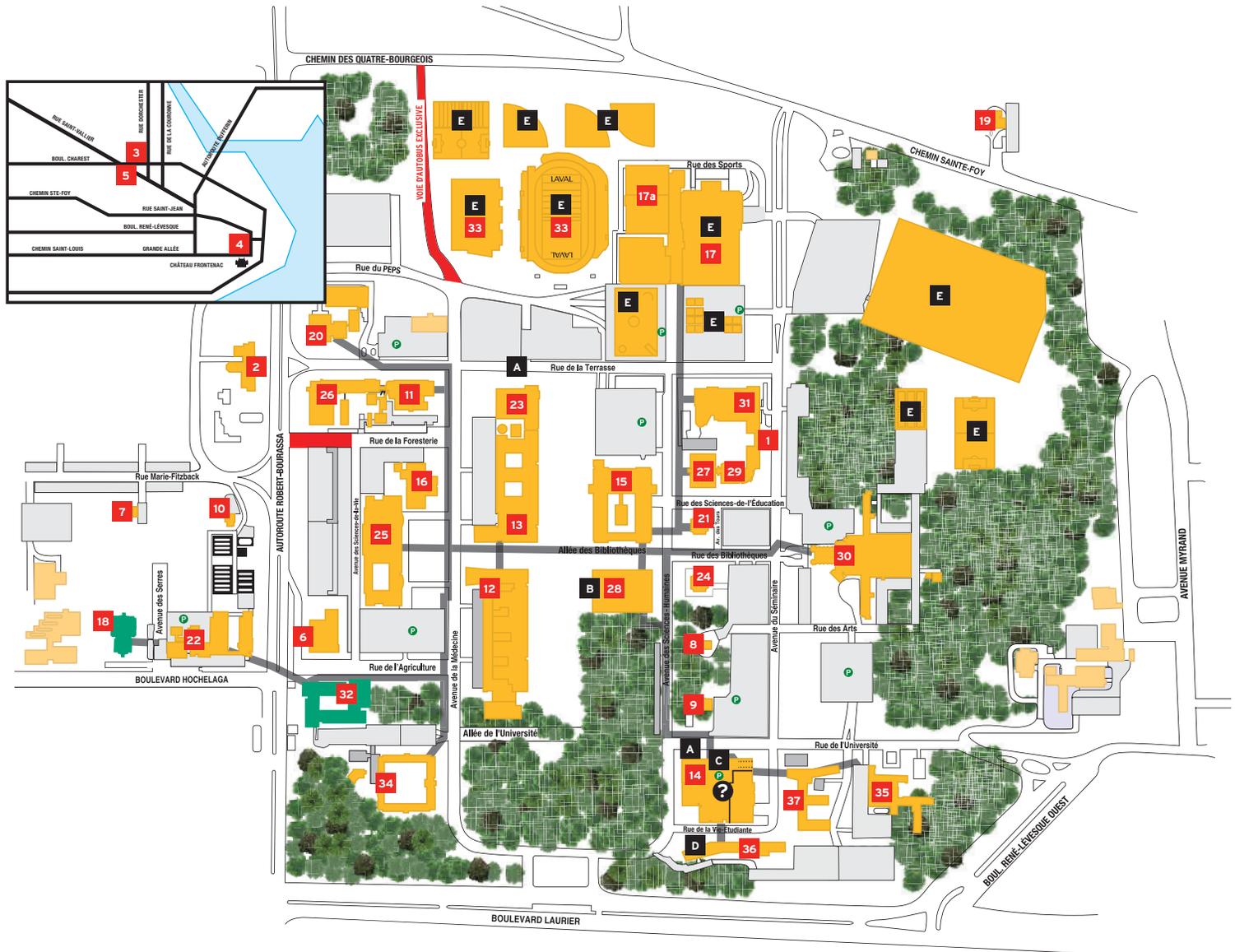
www.ffgg.ulaval.ca

Autres programmes liés au domaine des sciences et de génie

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



PLAN DU CAMPUS



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

PAVILLONS

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

SERVICES

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

RÉSIDENCES

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

-  Voie d'autobus exclusive
-  Couloirs souterrains
-  Postes de péage (permis à l'heure)
-  Information



NOUS JOINDRE

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

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

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

PAR COURRIEL > fsaa@fsaa.ulaval.ca

EN LIGNE > www.fsaa.ulaval.ca

 /ULaval.Fsaa

 /ulavalFSAA

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

 @ULFSAA

PORTES OUVERTES >

Automne : 14 novembre 2015
Hiver : 6 février 2016

www.fsaa.ulaval.ca