

- [Tout ulaval.ca](#)
- [Bottin UL](#)
- [Plan du campus](#)

Que cherchez-vous?

[Déposez votre demande d'admission](#)

[Questions?](#)

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - AGRONOMIE GÉNÉRALE (B. SC. A.)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences appliquées (B. Sc. A.)

Renseignements et directives

OBJECTIFS

L'objectif général du programme est d'assurer le développement et l'épanouissement de la personne désireuse de maîtriser la science et l'art nécessaires à la saine utilisation et à la saine gestion des ressources vouées à la production agricole et alimentaire dans la perspective d'un développement durable.

Le programme vise à ce que le futur agronome ait une vision globale des systèmes de production, une bonne intégration des connaissances, une bonne compréhension de la réalité agricole de même que des attitudes personnelles et une maîtrise de la communication permettant entre autres d'exercer avec compétence les fonctions suivantes : service-conseil, gestion, recherche-développement dans les domaines tels que les productions animales (lait, viande, oeufs), les productions végétales (grandes cultures, fruits et légumes, fleurs, plantes ornementales), les sols et l'environnement (conservation, fertilisation et utilisation des sols, aménagement du territoire).

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des agronomes du Québec.

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en agronomie - agronomie générale offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

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

PROFILS D'ÉTUDES

Profil distinction

Le profil distinction est offert aux meilleurs étudiants. Il consiste en une entente fixe de 12 crédits (minimalement 6 crédits de deuxième cycle) entre la direction d'un programme de baccalauréat et la direction d'un programme de maîtrise. Les cours de deuxième cycle sont contributives au baccalauréat et à la maîtrise. Le baccalauréat en agronomie - agronomie générale offre le profil distinction avec le ou les programmes suivants :

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

Profil entrepreneurial

Le profil entrepreneurial entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du [profil international](#), un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la [base de données](#) du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

Profil recherche

Le [profil recherche](#) consiste en un cheminement de 12 crédits intégrés au programme d'études de l'étudiant. Il vise l'acquisition d'habiletés en recherche et l'apprentissage de la communication scientifique propre à son domaine d'études.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François Castonguay

418 656-2131 poste 408356

Télécopieur: 418 656-7806

francois.castonguay@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts

- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU 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)
 - Biologie NYA (ou 301)

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire (cours compensateurs), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

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

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire (cours compensateurs) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le candidat adulte à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval.

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir Scolarité d'immersion française.

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
	AGRONOMIE	66

<u>BCM-1903</u>	Biochimie et métabolisme		D		3	
<u>PLG-1001</u>	Productions végétales durables	DD	D		3	
<u>PLG-1002</u>	Anatomie et morphologie végétales	DD	D		3	
<u>SAN-1003</u>	Productions animales durables	DD	Y		3	
<u>SLS-1000</u>	Science du sol	DD	D		3	
<u>AGC-1003</u>	Comptabilité des entreprises agroalimentaires				3	
<u>BIO-1003</u>	Microbiologie générale et laboratoire		Y		3	
<u>BIO-1902</u>	Introduction à l'analyse génétique				3	
<u>GAE-1900</u>	Introduction au génie rural	DD			3	
<u>SAN-1001</u>	Anatomie et physiologie animales	DD			3	
<u>AGN-2500</u>	Stage en production agricole				6	
<u>AGC-2000</u>	Gestion de l'entreprise agricole				3	
<u>BIO-2905</u>	Physiologie végétale: croissance et développement		D		3	
<u>SAN-2000</u>	Nutrition animale		Y	D		3
<u>ETH-4903</u>	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	DD			3	
<u>SLS-3000</u>	Fertilisation des sols	DD			3	
<u>SLS-3302</u>	Pesticides et environnement	DD			3	
<u>STT-2904</u>	Analyse de données en agronomie		Y		3	
<u>AGC-2900</u>	Mise en marché des produits agricoles				3	
<u>AGN-3100</u>	Pratique professionnelle en agronomie		Y	D		3
<u>AGN-3101</u>	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	DD	Y	D		3

AGRONOMIE GÉNÉRALE

3

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>PLG-3100</u>	Séminaire en phytologie	DD			3
<u>SAN-3100</u>	Séminaire en sciences animales			H	3
<u>SLS-3100</u>	Séminaire en sols				3


AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------



AUTRES EXIGENCES

51



RÈGLE 1 - 6 À 12 CRÉDITS PARI:

<u>GAE-1004</u>	Processus des systèmes sol-eau	DD		3
<u>SLS-1300</u>	Chimie des sols	DD		3
<u>SLS-2200</u>	Bioclimatologie			3
<u>SLS-2300</u>	Genèse et classification des sols			3

RÈGLE 2 - 6 À 12 CRÉDITS PARI:

<u>PLG-3201</u>	Horticulture	DD	D		3
<u>PLG-3202</u>	Céréales et maïs	DD	Y		3
<u>PLG-3204</u>	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	DD			3
<u>PLG-3206</u>	Plantes fourragères	DD	D		3
<u>PLG-4054</u>	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques				3

RÈGLE 3 - 6 À 12 CRÉDITS PARI:










<u>SAN-3201</u>	Production de viande bovine		D		3
<u>SAN-3202</u>	Production laitière	DD	D		3
<u>SAN-3203</u>	Productions avicoles		D		3
<u>SAN-3204</u>	Production porcine	DD	D		3








RÈGLE 4 - 0 À 18 CRÉDITS PARI:

Productions animales					
<u>SAN-2200</u>	Principes d'hygiène et pathologie animale		D		3
<u>SAN-2201</u>	Comportement et bien-être animal	DD	D		3


<u>SAN-2202</u>	Physiologie de la reproduction	Y			3
<u>SAN-2203</u>	Amélioration et génétique animales		D		3
<u>SAN-3200</u>	Alimentation animale		D		3
<u>SAN-3205</u>	Production ovine	Y	D		3
<u>SAN-3206</u>	Production caprine				3
<u>SAN-3207</u>	Production aquacole		D		3
Productions végétales					
<u>BIO-2300</u>	Taxonomie des plantes du Québec				3
<u>BIO-2901</u>	Phytopathologie	DD	D		3
<u>BIO-3900</u>	Principes de lutte intégrée				3
<u>PLG-1102</u>	Entomologie agricole				3
<u>PLG-3200</u>	Plantes et cultures d'ornement	DD	D		3
<u>PLG-3205</u>	Plantes nuisibles	DD			3
<u>PLG-3207</u>	Cultures en serre		D		3
Sols et environnement					
<u>DDU-2000</u>	Aménagement durable du territoire	DD	D		3
<u>GAE-1001</u>	Problématique environnementale en agroalimentaire	DD	D		3
<u>GAE-2000</u>	Hydrologie agricole et environnement	DD	D		3
<u>GAE-3006</u>	Irrigation	DD	Y	H 	3
<u>GAE-3007</u>	Drainage	DD	D		3
<u>GAE-3008</u>	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	DD			3
<u>GGR-4600</u>	Cartographie assistée par ordinateur				3
<u>GMT-1005</u>	Fondements des systèmes d'information géographique		D		3
<u>SLS-2302</u>	Géographie des sols				3
<u>SLS-2900</u>	Microbiologie et biochimie du sol		D		3
<u>SLS-3010</u>	Conservation des sols				3
<u>SLS-4000</u>	Sciences environnementales du sol	DD	D		3

RÈGLE 5 - 0 À 9 CRÉDITS PARMIS:

Agriculture écologique et biologique					
<u>ENV-2900</u>	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	DD	D		3
<u>PLG-2300</u>	Agriculture écologique	DD			3
<u>PLG-2303</u>	Production biologique des cultures en champ	DD	D		3
<u>SAN-2301</u>	Productions animales biologiques	DD	D		3
Productions animales					
<u>AGC-3101</u>	Gestion des troupeaux laitiers				3
<u>BIO-1100</u>	Apidologie	DD			3
<u>SAN-2300</u>	Produits animaux, de la ferme à la table		D		3
<u>SAN-3102</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	DD	D		3
<u>SAN-3103</u>	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins		D		3
<u>SAN-3104</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine		D		3
<u>SAN-3302</u>	Production équine				3
<u>SAN-3303</u>	Initiation à la recherche en sciences animales				3
Productions végétales					
<u>AGF-4001</u>	Agroforesterie tempérée				3
<u>FOR-2206</u>	Acériculture	DD	D H		3
<u>PLG-1101</u>	Herbier - plantes vasculaires	DD	D		3
<u>PLG-2100</u>	Aménagement du paysage	DD	D		3
<u>PLG-2101</u>	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	DD	D		3
<u>PLG-2102</u>	Gestion et entretien des gazons		D		3
<u>PLG-2103</u>	Herbier - bryophytes		D		3
<u>PLG-2302</u>	Multiplication des végétaux				3
<u>PLG-3305</u>	Initiation à la recherche en sciences des plantes		D		3
<u>PLG-4050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière				3
<u>PLG-4051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides	DD			3
<u>PLG-4053</u>	Mycologie agroalimentaire		D		3




Socioéconomique agroalimentaire				
<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire		 	3
<u>AGC-2001</u>	Économie des ressources naturelles et de l'environnement		 	3
<u>AGC-2002</u>	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois		 	3
<u>AGC-3000</u>	Financement agroalimentaire			3

Sols et environnement				
<u>GCI-3001</u>	Impacts environnementaux	 		3
<u>GGR-1006</u>	Changements climatiques		 	3
<u>GLG-1000</u>	Planète Terre		 	3
<u>GLG-1002</u>	Matériaux de l'écorce terrestre			3
<u>SLS-3400</u>	Initiation à la recherche en sols		 	3

Autres cours				
<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie			3
<u>STA-1900</u>	Introduction à la science des aliments			3










L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants: [ENT-3000](#) et [ENT-3010](#)

RÈGLE 6 - 6 CRÉDITS PARI:

<u>AGN-3500</u>	Stage professionnel en agronomie		 	6
<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie			6

L'étudiant admis au profil recherche doit s'inscrire au cours [AGN-3520](#).

RÈGLE 7 - 9 CRÉDITS PARI:

<u>AGC-1001</u>	Microéconomie appliquée		 	3
<u>AGC-2102</u>	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés		 	3
<u>AGN-3510</u>	Stage international et interculturel en agronomie			6
<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes			3
<u>BIO-1910</u>	Écologie et pollution		 	3

<u>DDU-1000</u>	Fondements du développement durable	DD	D		3
<u>DRT-1720</u>	Droit des affaires		D		3
<u>DRT-1721</u>	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	DD	D		3
<u>DRT-1903</u>	Législation de l'agroalimentaire		D		3
<u>ECN-1010</u>	Principes de macroéconomie		C D		3
<u>EDC-1001</u>	Recherche, analyse et dissertation		D		3
<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>ENT-2108</u>	Réaliser son projet entrepreneurial		D		3
<u>ENT-2144</u>	Transmission et relève d'entreprise		D		3
<u>ENT-2145</u>	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur		D		3
<u>ENT-4146</u>	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif		D		3
<u>FRN-1113</u>	Principes de la rédaction		D		3
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques	DD	D		3
<u>GGR-1005</u>	Géographie humaine : populations, environnement, développement	DD			3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines		D		3
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets	DD	D		3
<u>PHI-1900</u>	Principes de logique		D		3
<u>POL-2207</u>	Politiques environnementales	DD	D		3
<u>SOC-2114</u>	Environnement et société	DD	Y C D		3

ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à [ANL-2020](#) ou parmi les autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais ([ANL-2020](#) ou VEPT : 53).

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

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL DISTINCTION







L'étudiant doit avoir acquis 60 crédits du programme et présenter la moyenne de programme exigée selon l'entente. L'étudiant doit rencontrer sa direction de programme pour établir son choix de cours selon l'entente de Profil distinction.

RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS

Le profil est satisfait par la réussite des cours suivants : (à déterminer).

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

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

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:


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

PROFIL INTERNATIONAL




<u>EHE-1AGN</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en agronomie			12 à 18
-----------------	---	--	--	---------

PROFIL RECHERCHE





12

<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie			6
-----------------	---	--	---	---

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie			3	
<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes			3	
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques				3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARMIS:

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

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un [cheminement type](#) à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (10 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences animales
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-animales/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-07-22 11:19:55 / 2020-08-17 11:06:38

[Version archivée](#)

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - PRODUCTIONS ANIMALES (B. SC. A.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS AU CANADA

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 coproduits, 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.).



PERSONNALITÉ TYPE

Aimer la nature, les sciences et les animaux. 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.

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 relatif à l'élevage des animaux de la ferme. Les perspectives d'emploi sont excellentes et les salaires, des plus compétitifs.

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

Pour en connaître davantage, consultez [l'analyse de marché en agronomie](#).

Professions

- Agronome
- Agent ou conseiller en développement
- Agent ou chargé de projets
- Assistant ou professionnel de recherche
- Conseiller ou expert-conseil en productions animales
- Conseiller en gestion ou directeur de compte
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gérant de ferme
- Représentant commercial ou des ventes

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales

Entreprises d'élevage et regroupements de producteurs agricoles

Entreprises de service-conseil

Fournisseurs d'aliments et autres intrants agricoles

Institutions financières

Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux

POURSUITE DES ÉTUDES AUX CYCLES SUPÉRIEURS

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

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 Belgique, en Suède, aux États-Unis, au Mexique, à Cuba ou en Argentine grâce au profil international. 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. Les étudiants qui rencontrent les critères d'éligibilité peuvent obtenir une bourse. 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.

c Certains cours à distance

e DEC-BAC

n Passage intégré au deuxième cycle

o Passerelle

h Profil distinction

i Profil entrepreneurial

k Profil international

p Profil recherche

l Stage international et interculturel

q Stages rémunérés

S Programme unique en français au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences appliquées (B. Sc. A.)

120
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
60 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

L'objectif général du programme est d'assurer le développement et l'épanouissement de la personne désireuse de maîtriser la science et l'art nécessaires à la saine utilisation et à la saine gestion des ressources vouées à la production agricole et alimentaire dans la perspective d'un développement durable.

Le programme vise à ce que le futur agronome ait une vision globale des systèmes de production, une bonne intégration des connaissances, une bonne compréhension de la réalité agricole de même que des attitudes personnelles et une maîtrise de la communication permettant entre autres d'exercer avec compétence les fonctions suivantes : service-conseil, gestion, recherche-développement dans les domaines tels que les productions animales (lait, viande, oeufs), les productions végétales (grandes cultures, fruits et légumes, fleurs, plantes ornementales), les sols et l'environnement (conservation, fertilisation et utilisation des sols, aménagement du territoire).

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des agronomes du Québec.

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en agronomie - productions animales offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

- Maîtrise en sciences animales - avec mémoire

PROFILS D'ÉTUDES

Profil distinction

Le profil distinction est offert aux meilleurs étudiants. Il consiste en une entente fixe de 12 crédits (minimalement 6 crédits de deuxième cycle) entre la direction d'un programme de baccalauréat et la direction d'un programme de maîtrise. Les cours de deuxième cycle sont contributives au baccalauréat et à la maîtrise. Le baccalauréat en agronomie - productions animales offre le profil distinction avec le ou les programmes suivants :

- Maîtrise en sciences animales - avec mémoire

Profil entrepreneurial

Le profil entrepreneurial entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en

lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du [profil international](#), un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la [base de données](#) du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

Profil recherche

Le [profil recherche](#) consiste en un cheminement de 12 crédits intégrés au programme d'études de l'étudiant. Il vise l'acquisition d'habiletés en recherche et l'apprentissage de la communication scientifique propre à son domaine d'études.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François Castonguay

418 656-2131 poste 408358

Télécopieur: 418 656-7806

francois.castonguay@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU 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)
 - Biologie NYA (ou 301)

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire (cours compensateurs), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

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

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire (cours compensateurs) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le candidat adulte à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures

- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉE).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES








Cours	Titre	Crédits exigés
	AGRONOMIE	66

<u>BCM-1903</u>	Biochimie et métabolisme		D		3	
<u>PLG-1001</u>	Productions végétales durables	DD	D		3	
<u>PLG-1002</u>	Anatomie et morphologie végétales	DD	D		3	
<u>SAN-1003</u>	Productions animales durables	DD	Y		3	
<u>SLS-1000</u>	Science du sol	DD	D		3	
<u>AGC-1003</u>	Comptabilité des entreprises agroalimentaires				3	
<u>BIO-1003</u>	Microbiologie générale et laboratoire		Y		3	
<u>BIO-1902</u>	Introduction à l'analyse génétique				3	
<u>GAE-1900</u>	Introduction au génie rural	DD			3	
<u>SAN-1001</u>	Anatomie et physiologie animales	DD			3	
<u>AGN-2500</u>	Stage en production agricole				6	
<u>AGC-2000</u>	Gestion de l'entreprise agricole				3	
<u>BIO-2905</u>	Physiologie végétale: croissance et développement		D		3	
<u>SAN-2000</u>	Nutrition animale		Y	D		3
<u>ETH-4903</u>	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	DD			3	
<u>SLS-3000</u>	Fertilisation des sols	DD			3	
<u>SLS-3302</u>	Pesticides et environnement	DD			3	
<u>STT-2904</u>	Analyse de données en agronomie		Y		3	
<u>AGC-2900</u>	Mise en marché des produits agricoles				3	
<u>AGN-3100</u>	Pratique professionnelle en agronomie		Y	D		3
<u>AGN-3101</u>	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	DD	Y	D		3

PRODUCTIONS ANIMALES

21

<u>SAN-2202</u>	Physiologie de la reproduction		Y		3
<u>SAN-2200</u>	Principes d'hygiène et pathologie animale		D		3
<u>SAN-2201</u>	Comportement et bien-être animal	DD	D		3

<u>SAN-3200</u>	Alimentation animale				3
<u>SAN-3202</u>	Production laitière				3
<u>SAN-2203</u>	Amélioration et génétique animales				3
<u>SAN-3100</u>	Séminaire en sciences animales				3

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés			
-------	-------	----------------	--	--	--

AUTRES EXIGENCES









33

RÈGLE 1 - 9 À 18 CRÉDITS PARI:


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











RÈGLE 2 - 0 À 9 CRÉDITS PARI:

Agriculture écologique et biologique

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

Productions animales

<u>AGC-3101</u>	Gestion des troupeaux laitiers				3
<u>BIO-1100</u>	Apidologie				3
<u>SAN-2300</u>	Produits animaux, de la ferme à la table				3

<u>SAN-3102</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	DD	D		3
<u>SAN-3103</u>	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins		D		3
<u>SAN-3104</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine		D		3
<u>SAN-3302</u>	Production équine				3
<u>SAN-3303</u>	Initiation à la recherche en sciences animales				3
Productions végétales					
<u>AGF-4001</u>	Agroforesterie tempérée				3
<u>BIO-2300</u>	Taxonomie des plantes du Québec				3
<u>BIO-2901</u>	Phytopathologie	DD	D		3
<u>BIO-3900</u>	Principes de lutte intégrée				3
<u>FOR-2206</u>	Acériculture	DD	D H		3
<u>PLG-1101</u>	Herbier - plantes vasculaires	DD	D		3
<u>PLG-1102</u>	Entomologie agricole				3
<u>PLG-2100</u>	Aménagement du paysage	DD	D		3
<u>PLG-2101</u>	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	DD	D		3
<u>PLG-2102</u>	Gestion et entretien des gazons		D		3
<u>PLG-2103</u>	Herbier - bryophytes		D		3
<u>PLG-2302</u>	Multiplication des végétaux				3
<u>PLG-3200</u>	Plantes et cultures d'ornement	DD	D		3
<u>PLG-3201</u>	Horticulture	DD	D		3
<u>PLG-3202</u>	Céréales et maïs	DD	Y		3
<u>PLG-3204</u>	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	DD			3
<u>PLG-3205</u>	Plantes nuisibles	DD			3
<u>PLG-3206</u>	Plantes fourragères	DD	D		3
<u>PLG-3207</u>	Cultures en serre		D		3
<u>PLG-3305</u>	Initiation à la recherche en sciences des plantes		D		3
<u>PLG-4050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière				3
<u>PLG-4051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides	DD			3

<u>PLG-4053</u>	Mycologie agroalimentaire				3
<u>PLG-4054</u>	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques				3
Socioéconomique agroalimentaire					
<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire				3
<u>AGC-2001</u>	Économie des ressources naturelles et de l'environnement				3
<u>AGC-2002</u>	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois				3
<u>AGC-3000</u>	Financement agroalimentaire				3
Sols et environnement					
<u>DDU-2000</u>	Aménagement durable du territoire				3
<u>GAE-1001</u>	Problématique environnementale en agroalimentaire				3
<u>GAE-1004</u>	Processus des systèmes sol-eau				3
<u>GAE-2000</u>	Hydrologie agricole et environnement				3
<u>GAE-3006</u>	Irrigation				
<u>GAE-3007</u>	Drainage				3
<u>GAE-3008</u>	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols				3
<u>GCI-3001</u>	Impacts environnementaux				3
<u>GGR-1006</u>	Changements climatiques				3
<u>GGR-4600</u>	Cartographie assistée par ordinateur				3
<u>GLG-1000</u>	Planète Terre				3
<u>GLG-1002</u>	Matériaux de l'écorce terrestre				3
<u>GMT-1005</u>	Fondements des systèmes d'information géographique				3
<u>SLS-1300</u>	Chimie des sols				3
<u>SLS-2200</u>	Bioclimatologie				3
<u>SLS-2300</u>	Genèse et classification des sols				3
<u>SLS-2302</u>	Géographie des sols				3
<u>SLS-2900</u>	Microbiologie et biochimie du sol				3
<u>SLS-3010</u>	Conservation des sols				3
<u>SLS-3400</u>	Initiation à la recherche en sols				3

<u>SLS-4000</u>	Sciences environnementales du sol	DD	D		3
-----------------	-----------------------------------	----	---	--	---


Autres cours


<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie				3
-----------------	------------------------------	--	--	--	---

<u>STA-1900</u>	Introduction à la science des aliments		D		3
-----------------	--	--	---	--	---

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants : ENT-3000 et ENT-3010


RÈGLE 3 - 6 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGN-3500</u>	Stage professionnel en agronomie		D		6
-----------------	----------------------------------	--	---	---	---

<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie				6
-----------------	---	--	--	---	---

L'étudiant admis au profil recherche doit s'inscrire au cours AGN-3520.


RÈGLE 4 - 9 CRÉDITS PARMIS:


<u>AGC-1001</u>	Microéconomie appliquée	DD	D		3
-----------------	-------------------------	----	---	---	---


<u>AGC-2102</u>	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés		Y	H 	3
-----------------	--	--	---	---	---

<u>AGN-3510</u>	Stage international et interculturel en agronomie				6
-----------------	---	--	--	--	---

<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes				3
-----------------	-------------------------------	--	--	--	---


<u>BIO-1910</u>	Écologie et pollution	DD	D		3
-----------------	-----------------------	----	---	---	---


<u>DDU-1000</u>	Fondements du développement durable	DD	D		3
-----------------	-------------------------------------	----	---	---	---


<u>DRT-1720</u>	Droit des affaires		D		3
-----------------	--------------------	--	---	---	---


<u>DRT-1721</u>	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	DD	D		3
-----------------	--	----	---	--	---

<u>DRT-1903</u>	Législation de l'agroalimentaire		D		3
-----------------	----------------------------------	--	---	--	---


<u>ECN-1010</u>	Principes de macroéconomie		C D		3
-----------------	----------------------------	--	-----	---	---

<u>EDC-1001</u>	Recherche, analyse et dissertation		D		3
-----------------	------------------------------------	--	---	---	---

<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
-----------------	---	--	---	---	---

<u>ENT-2108</u>	Réaliser son projet entrepreneurial		D		3
-----------------	-------------------------------------	--	---	---	---

<u>ENT-2144</u>	Transmission et relève d'entreprise		D		3
-----------------	-------------------------------------	--	---	---	---

<u>ENT-2145</u>	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur		D		3
-----------------	---	--	---	---	---

D

<u>ENT-4146</u>	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif				3		
<u>FRN-1113</u>	Principes de la rédaction				3		
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques				3		
<u>GGR-1005</u>	Géographie humaine : populations, environnement, développement				3		
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines				3		
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets				3		
<u>PHI-1900</u>	Principes de logique				3		
<u>POL-2207</u>	Politiques environnementales				3		
<u>SOC-2114</u>	Environnement et société						3

ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à [ANL-2020](#) ou parmi les autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais ([ANL-2020](#) ou VEPT : 53).

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

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL DISTINCTION

L'étudiant doit avoir acquis 60 crédits du programme et présenter la moyenne de programme exigée selon l'entente. L'étudiant doit rencontrer sa direction de programme pour établir son choix de cours selon l'entente de Profil distinction.

RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS

Le profil est satisfait par la réussite des cours suivants : (à déterminer).

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

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

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>ENT-2108</u>	Réaliser son projet entrepreneurial				3


<u>ENT-2144</u>	Transmission et relève d'entreprise			3	
<u>ENT-2145</u>	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur			3	
<u>ENT-4146</u>	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif			3	
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets				3

PROFIL INTERNATIONAL




<u>EHE-1AGN</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en agronomie			12 à 18
-----------------	---	--	--	---------

PROFIL RECHERCHE





12

<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie			6
-----------------	---	--	---	---

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie			3	
<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes			3	
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques				3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARI:

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

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un cheminement type à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (10 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences animales
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-animales/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

BACCALaurÉAT EN AGRONOMIE - PRODUCTIONS VÉGÉTALES (B. SC. A.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS AU CANADA

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 acquerrez 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 telles que les cultures céréalières, fourragères et industrielles ainsi qu'en 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.).



PERSONNALITÉ TYPE

Aimer la nature, les sciences et les plantes. 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.

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).

Pour en connaître davantage, consultez l'[analyse de marché en agronomie](#).

Professions

- Agronome
- Agent ou conseiller en développement
- Agent ou chargé de projets
- Assistant ou professionnel de recherche
- Conseiller ou expert-conseil en productions végétales
- Conseiller en gestion ou directeur de compte
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gérant de ferme ou chef de culture
- Représentant commercial ou des ventes

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales
- Producteurs de fruits, de légumes et d'autres cultures
- Entreprises de service-conseil et clubs agroenvironnementaux
- Fournisseurs de semences, d'engrais et autres intrants agricoles
- Institutions financières
- Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux

POURSUITE DES ÉTUDES AUX CYCLES SUPÉRIEURS

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

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 Belgique, en Suède, aux États-Unis, au Mexique, à Cuba ou en Argentine grâce au profil international. 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. Les étudiants qui rencontrent les critères d'éligibilité peuvent obtenir une bourse. 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.

c Certains cours à distance

e DEC-BAC

n Passage intégré au deuxième cycle

o Passerelle

h Profil distinction

i Profil entrepreneurial

k Profil international

p Profil recherche

l Stage international et interculturel

q Stages rémunérés

s Programme unique en français au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
 - [Détail des droits de scolarité](#)
 - [Calculateur](#) de budget
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences appliquées (B. Sc. A.)

120
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
60 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

L'objectif général du programme est d'assurer le développement et l'épanouissement de la personne désireuse de maîtriser la science et l'art nécessaires à la saine utilisation et à la saine gestion des ressources vouées à la production agricole et alimentaire dans la perspective d'un développement durable.

Le programme vise à ce que le futur agronome ait une vision globale des systèmes de production, une bonne intégration des connaissances, une bonne compréhension de la réalité agricole de même que des attitudes personnelles et une maîtrise de la communication permettant entre autres d'exercer avec compétence les fonctions suivantes : service-conseil, gestion, recherche-développement dans les domaines tels que les productions animales (lait, viande, oeufs), les productions végétales (grandes cultures, fruits et légumes, fleurs, plantes ornementales), les sols et l'environnement (conservation, fertilisation et utilisation des sols, aménagement du territoire).

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des agronomes du Québec.

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en agronomie - productions végétales offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

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

PROFILS D'ÉTUDES

Profil distinction

Le profil distinction est offert aux meilleurs étudiants. Il consiste en une entente fixe de 12 crédits (minimalement 6 crédits de deuxième cycle) entre la direction d'un programme de baccalauréat et la direction d'un programme de maîtrise. Les cours de deuxième cycle sont contributives au baccalauréat et à la maîtrise. Le baccalauréat en agronomie - productions végétales offre le profil distinction avec le ou les programmes suivants :

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

Profil entrepreneurial

Le profil entrepreneurial entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du profil international, un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la base de données du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

Profil recherche

Le profil recherche consiste en un cheminement de 12 crédits intégrés au programme d'études de l'étudiant. Il vise l'acquisition d'habiletés en recherche et l'apprentissage de la communication scientifique propre à son domaine d'études.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François Castonguay

418 656-2131 poste 408358

Télécopieur: 418 656-7806

francois.castonguay@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU 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)
 - Biologie NYA (ou 301)

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.


























Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre			Crédits exigés
AGRONOMIE				66
BCM-1903	Biochimie et métabolisme		 	3
PLG-1001	Productions végétales durables		 	3
PLG-1002	Anatomie et morphologie végétales		 	3
SAN-1003	Productions animales durables	 		3
SLS-1000	Science du sol		 	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires			3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire			3
BIO-1902	Introduction à l'analyse génétique			3
GAE-1900	Introduction au génie rural			3
SAN-1001	Anatomie et physiologie animales			3
AGN-2500	Stage en production agricole			6
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole			3
BIO-2905	Physiologie végétale: croissance et développement		 	3
SAN-2000	Nutrition animale	 		3
ETH-4903	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain			3

<u>SLS-3000</u>	Fertilisation des sols	DD		3
<u>SLS-3302</u>	Pesticides et environnement	DD		3
<u>STT-2904</u>	Analyse de données en agronomie	Y		3
<u>AGC-2900</u>	Mise en marché des produits agricoles			3
<u>AGN-3100</u>	Pratique professionnelle en agronomie	Y	D	3
<u>AGN-3101</u>	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	DD	Y D	3

PRODUCTIONS VÉGÉTALES

18

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

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre			Crédits exigés
-------	-------	--	--	----------------

AUTRES EXIGENCES









36

RÈGLE 1 - 12 À 21 CRÉDITS PARMIS:

<u>BIO-3900</u>	Principes de lutte intégrée			3
<u>PLG-2302</u>	Multiplication des végétaux			3
<u>PLG-3200</u>	Plantes et cultures d'ornement	DD	D	3
<u>PLG-3201</u>	Horticulture	DD	D	3
<u>PLG-3202</u>	Céréales et maïs	DD	Y	3

<u>PLG-3204</u>	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	DD		3
<u>PLG-3206</u>	Plantes fourragères	DD	D	3
<u>PLG-3207</u>	Cultures en serre		D	3
<u>PLG-4054</u>	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques			3

RÈGLE 2 - 0 À 9 CRÉDITS PARMIS:



Agriculture écologique et biologique				
<u>ENV-2900</u>	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique	DD	D	 3
<u>PLG-2300</u>	Agriculture écologique	DD		3
<u>PLG-2303</u>	Production biologique des cultures en champ	DD	D	3
<u>SAN-2301</u>	Productions animales biologiques	DD	D	3
Productions animales				
<u>AGC-3101</u>	Gestion des troupeaux laitiers			3
<u>BIO-1100</u>	Apidologie	DD		 3
<u>SAN-2200</u>	Principes d'hygiène et pathologie animale		D	3
<u>SAN-2201</u>	Comportement et bien-être animal	DD	D	3
<u>SAN-2202</u>	Physiologie de la reproduction	Y		 3
<u>SAN-2203</u>	Amélioration et génétique animales		D	3
<u>SAN-2300</u>	Produits animaux, de la ferme à la table		D	 3
<u>SAN-3102</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	DD	D	3
<u>SAN-3103</u>	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins		D	3
<u>SAN-3104</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine		D	3
<u>SAN-3200</u>	Alimentation animale		D	 3
<u>SAN-3201</u>	Production de viande bovine		D	3
<u>SAN-3202</u>	Production laitière	DD	D	 3
<u>SAN-3203</u>	Productions avicoles		D	 3
<u>SAN-3204</u>	Production porcine	DD	D	3
<u>SAN-3205</u>	Production ovine	Y	D	 3
<u>SAN-3206</u>	Production caprine			3

<u>SAN-3207</u>	Production aquacole				3
<u>SAN-3302</u>	Production équine				3
<u>SAN-3303</u>	Initiation à la recherche en sciences animales				3
Productions végétales					
<u>AGF-4001</u>	Agroforesterie tempérée				3
<u>FOR-2206</u>	Acériculture		  		3
<u>PLG-1101</u>	Herbier - plantes vasculaires		 		3
<u>PLG-2100</u>	Aménagement du paysage				3
<u>PLG-2101</u>	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien		 		3
<u>PLG-2102</u>	Gestion et entretien des gazons				3
<u>PLG-2103</u>	Herbier - bryophytes		 		3
<u>PLG-3305</u>	Initiation à la recherche en sciences des plantes		 		3
<u>PLG-4050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière				3
<u>PLG-4051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides				3
<u>PLG-4053</u>	Mycologie agroalimentaire				3
Socioéconomique agroalimentaire					
<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire		 		3
<u>AGC-2001</u>	Économie des ressources naturelles et de l'environnement		 		3
<u>AGC-2002</u>	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois		 		3
<u>AGC-3000</u>	Financement agroalimentaire				3
Sols et environnement					
<u>DDU-2000</u>	Aménagement durable du territoire		 		3
<u>GAE-1001</u>	Problématique environnementale en agroalimentaire		 		3
<u>GAE-1004</u>	Processus des systèmes sol-eau				3
<u>GAE-2000</u>	Hydrologie agricole et environnement				3
<u>GAE-3006</u>	Irrigation	 	 		3
<u>GAE-3007</u>	Drainage		 		3

<u>GAE-3008</u>	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	DD			3
<u>GCI-3001</u>	Impacts environnementaux	DD	Y		3
<u>GGR-1006</u>	Changements climatiques	DD	D		3
<u>GGR-4600</u>	Cartographie assistée par ordinateur				3
<u>GLG-1000</u>	Planète Terre	DD	D		3
<u>GLG-1002</u>	Matériaux de l'écorce terrestre				3
<u>GMT-1005</u>	Fondements des systèmes d'information géographique		D		3
<u>SLS-1300</u>	Chimie des sols	DD			3
<u>SLS-2300</u>	Genèse et classification des sols				3
<u>SLS-2302</u>	Géographie des sols				3
<u>SLS-2900</u>	Microbiologie et biochimie du sol		D		3
<u>SLS-3010</u>	Conservation des sols				3
<u>SLS-3400</u>	Initiation à la recherche en sols		D		3
<u>SLS-4000</u>	Sciences environnementales du sol	DD	D		3
Autres cours					
<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie				3
<u>STA-1900</u>	Introduction à la science des aliments		D		3



L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants : [ENT-3000](#) et [ENT-3010](#)

RÈGLE 3 - 6 CRÉDITS PARI:

<u>AGN-3500</u>	Stage professionnel en agronomie		D		6
<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie				6

L'étudiant admis au profil recherche doit s'inscrire au cours [AGN-3520](#).

RÈGLE 4 - 9 CRÉDITS PARI:

<u>AGC-1001</u>	Microéconomie appliquée	DD	D		3
<u>AGC-2102</u>	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	Y	H		3
<u>AGN-3510</u>	Stage international et interculturel en agronomie				6

<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes				3
<u>BIO-1910</u>	Écologie et pollution	DD	D		3
<u>DDU-1000</u>	Fondements du développement durable	DD	D		3
<u>DRT-1720</u>	Droit des affaires		D		3
<u>DRT-1721</u>	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	DD	D		3
<u>DRT-1903</u>	Législation de l'agroalimentaire		D		3
<u>ECN-1010</u>	Principes de macroéconomie		C D		3
<u>EDC-1001</u>	Recherche, analyse et dissertation		D		3
<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>ENT-2108</u>	Réaliser son projet entrepreneurial		D		3
<u>ENT-2144</u>	Transmission et relève d'entreprise		D		3
<u>ENT-2145</u>	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur		D		3
<u>ENT-4146</u>	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif		D		3
<u>FRN-1113</u>	Principes de la rédaction		D		3
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques	DD	D		3
<u>GGR-1005</u>	Géographie humaine : populations, environnement, développement	DD			3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines		D		3
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets	DD	D		3
<u>PHI-1900</u>	Principes de logique		D		3
<u>POL-2207</u>	Politiques environnementales	DD	D		3
<u>SOC-2114</u>	Environnement et société	DD	Y C D		3

ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à [ANL-2020](#) ou parmi les autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais ([ANL-2020](#) ou VEPT : 53).

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

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL DISTINCTION







L'étudiant doit avoir acquis 60 crédits du programme et présenter la moyenne de programme exigée selon l'entente. L'étudiant doit rencontrer sa direction de programme pour établir son choix de cours selon l'entente de Profil distinction.

RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS

Le profil est satisfait par la réussite des cours suivants : (à déterminer).

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

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

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:


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

PROFIL INTERNATIONAL

<u>EHE-1AGN</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en agronomie			12 à 18
-----------------	---	--	--	---------

PROFIL RECHERCHE

12

<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie			6
-----------------	---	--	---	---

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie			3
<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes			3

FRN-1914

Communications pour scientifiques

DD

D



3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARMIS:PLG-3305

Initiation à la recherche en sciences des plantes

D



3

SAN-3303

Initiation à la recherche en sciences animales

3

SLS-3400

Initiation à la recherche en sols

D



3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un cheminement type à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (10 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

monPortail vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le Règlement des études.

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764

1 877 606-5566

info@ulaval.ca[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

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

www.fsa.ulaval.ca

Département de phytologie

<https://www.fsa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/phytologie/>

418 656-2764, poste 403145

1 877 606-5566, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-07-22 11:19:55 / 2020-08-17 11:06:38

[Version archivée](#)

BACCALAURÉAT EN AGRONOMIE - SOLS ET ENVIRONNEMENT (B. SC. A.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS AU CANADA

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 et microbiologie des sols, bioclimatologie, 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.



PERSONNALITÉ TYPE

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

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).

Pour en connaître davantage, consultez l'[analyse de marché en agronomie](#).

Professions

- Agronome
- Agent ou conseiller en développement
- Agent ou chargé de projets
- Assistant ou professionnel de recherche
- Conseiller ou expert-conseil en agroenvironnement
- Conseiller en gestion ou directeur de compte
- Enseignant ou animateur scientifique
- Gérant de ferme ou chef de culture
- Représentant commercial ou des ventes

Employeurs

- Centres de recherche et établissements d'enseignement
- Coopératives et organisations syndicales

Entreprises de service-conseil et clubs agroenvironnementaux

Fournisseurs de semences, d'engrais et autres intrants agricoles

Institutions financières

Organismes gouvernementaux, paragouvernementaux et municipaux

POURSUITE DES ÉTUDES AUX CYCLES SUPÉRIEURS

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

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 Belgique, en Suède, aux États-Unis, au Mexique, à Cuba ou en Argentine grâce au profil international. 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. Les étudiants qui rencontrent les critères d'éligibilité peuvent obtenir une bourse. 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.

c Certains cours à distance

e DEC-BAC

n Passage intégré au deuxième cycle

o Passerelle

h Profil distinction

i Profil entrepreneurial

k Profil international

p Profil recherche

l Stage international et interculturel

q Stages rémunérés

S Programme unique en français au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences appliquées (B. Sc. A.)

120
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
60 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

L'objectif général du programme est d'assurer le développement et l'épanouissement de la personne désireuse de maîtriser la science et l'art nécessaires à la saine utilisation et à la saine gestion des ressources vouées à la production agricole et alimentaire dans la perspective d'un développement durable.

Le programme vise à ce que le futur agronome ait une vision globale des systèmes de production, une bonne intégration des connaissances, une bonne compréhension de la réalité agricole de même que des attitudes personnelles et une maîtrise de la communication permettant entre autres d'exercer avec compétence les fonctions suivantes : service-conseil, gestion, recherche-développement dans les domaines tels que les productions animales (lait, viande, oeufs), les productions végétales (grandes cultures, fruits et légumes, fleurs, plantes ornementales), les sols et l'environnement (conservation, fertilisation et utilisation des sols, aménagement du territoire).

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des agronomes du Québec.

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en agronomie - sols et environnement offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

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

PROFILS D'ÉTUDES

Profil distinction

Le profil distinction est offert aux meilleurs étudiants. Il consiste en une entente fixe de 12 crédits (minimalement 6 crédits de deuxième cycle) entre la direction d'un programme de baccalauréat et la direction d'un programme de maîtrise. Les cours de deuxième cycle sont contributives au baccalauréat et à la maîtrise. Le baccalauréat en agronomie - sols et environnement offre le profil distinction avec le ou les programmes suivants :

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

Profil entrepreneurial

Le [profil entrepreneurial](#) entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du [profil international](#), un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la [base de données](#) du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

Profil recherche

Le [profil recherche](#) consiste en un cheminement de 12 crédits intégrés au programme d'études de l'étudiant. Il vise l'acquisition d'habiletés en recherche et l'apprentissage de la communication scientifique propre à son domaine d'études.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François Castonguay

418 656-2131 poste 408358

Télécopieur: 418 656-7806

francois.castonguay@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU 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)
 - Biologie NYA (ou 301)

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire (cours compensateurs), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

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

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire (cours compensateurs) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le candidat adulte à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures

- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en **année préparatoire en sciences**

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de **candidat adulte**.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

<u>BCM-1903</u>	Biochimie et métabolisme		D		3	
<u>PLG-1001</u>	Productions végétales durables	DD	D		3	
<u>PLG-1002</u>	Anatomie et morphologie végétales	DD	D		3	
<u>SAN-1003</u>	Productions animales durables	DD	Y		3	
<u>SLS-1000</u>	Science du sol	DD	D		3	
<u>AGC-1003</u>	Comptabilité des entreprises agroalimentaires				3	
<u>BIO-1003</u>	Microbiologie générale et laboratoire		Y		3	
<u>BIO-1902</u>	Introduction à l'analyse génétique				3	
<u>GAE-1900</u>	Introduction au génie rural	DD			3	
<u>SAN-1001</u>	Anatomie et physiologie animales	DD			3	
<u>AGN-2500</u>	Stage en production agricole				6	
<u>AGC-2000</u>	Gestion de l'entreprise agricole				3	
<u>BIO-2905</u>	Physiologie végétale: croissance et développement		D		3	
<u>SAN-2000</u>	Nutrition animale		Y	D		3
<u>ETH-4903</u>	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	DD			3	
<u>SLS-3000</u>	Fertilisation des sols	DD			3	
<u>SLS-3302</u>	Pesticides et environnement	DD			3	
<u>STT-2904</u>	Analyse de données en agronomie		Y		3	
<u>AGC-2900</u>	Mise en marché des produits agricoles				3	
<u>AGN-3100</u>	Pratique professionnelle en agronomie		Y	D		3
<u>AGN-3101</u>	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles	DD	Y	D		3

<u>SLS-2300</u>	Genèse et classification des sols				3
<u>GAE-1004</u>	Processus des systèmes sol-eau	DD			3

<u>SLS-1300</u>	Chimie des sols	DD		3
<u>SLS-2900</u>	Microbiologie et biochimie du sol		D	3
<u>SLS-2200</u>	Bioclimatologie			3
<u>SLS-3100</u>	Séminaire en sols			3

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés		
-------	-------	----------------	--	--

AUTRES EXIGENCES

36

RÈGLE 1 - 9 À 15 CRÉDITS PARI:

<u>DDU-2000</u>	Aménagement durable du territoire	DD	D		3
<u>GAE-1001</u>	Problématique environnementale en agroalimentaire	DD	D		3
<u>GAE-2000</u>	Hydrologie agricole et environnement	DD	D		3
<u>GAE-3006</u>	Irrigation	DD	Y	H	3
<u>GAE-3007</u>	Drainage	DD	D		3
<u>GAE-3008</u>	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	DD			3
<u>GGR-4600</u>	Cartographie assistée par ordinateur				3
<u>GMT-1005</u>	Fondements des systèmes d'information géographique		D		3
<u>SLS-2302</u>	Géographie des sols				3
<u>SLS-3010</u>	Conservation des sols				3
<u>SLS-4000</u>	Sciences environnementales du sol	DD	D		3

RÈGLE 2 - 6 À 12 CRÉDITS PARI:





<u>PLG-3201</u>	Horticulture	DD	D		3
<u>PLG-3202</u>	Céréales et maïs	DD	Y		3
<u>PLG-3204</u>	Plantes oléoprotéagineuses et à fibres	DD			3
<u>PLG-3206</u>	Plantes fourragères	DD	D		3

<u>PLG-4054</u>	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques				3
<u>SAN-3201</u>	Production de viande bovine				3
<u>SAN-3202</u>	Production laitière				3
<u>SAN-3203</u>	Productions avicoles				3
<u>SAN-3204</u>	Production porcine				3

RÈGLE 3 - 0 À 6 CRÉDITS

Agriculture écologique et biologique					
<u>ENV-2900</u>	Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique				3
<u>PLG-2300</u>	Agriculture écologique				3
<u>PLG-2303</u>	Production biologique des cultures en champ				3
<u>SAN-2301</u>	Productions animales biologiques				3
Productions animales					
<u>AGC-3101</u>	Gestion des troupeaux laitiers				3
<u>BIO-1100</u>	Apidologie				3
<u>SAN-2200</u>	Principes d'hygiène et pathologie animale				3
<u>SAN-2201</u>	Comportement et bien-être animal				3
<u>SAN-2202</u>	Physiologie de la reproduction				3
<u>SAN-2203</u>	Amélioration et génétique animales				3
<u>SAN-2300</u>	Produits animaux, de la ferme à la table				3
<u>SAN-3102</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière				3
<u>SAN-3103</u>	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins				3
<u>SAN-3104</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine				3
<u>SAN-3200</u>	Alimentation animale				3
<u>SAN-3205</u>	Production ovine				3
<u>SAN-3206</u>	Production caprine				3
<u>SAN-3207</u>	Production aquacole				3
<u>SAN-3302</u>	Production équine				3
<u>SAN-3303</u>	Initiation à la recherche en sciences animales				3

Productions végétales						
<u>AGF-4001</u>	Agroforesterie tempérée					3
<u>BIO-2300</u>	Taxonomie des plantes du Québec					3
<u>BIO-2901</u>	Phytopathologie	DD	D			3
<u>BIO-3900</u>	Principes de lutte intégrée					3
<u>FOR-2206</u>	Acériculture	DD	D H			3
<u>PLG-1101</u>	Herbier - plantes vasculaires	DD	D			3
<u>PLG-1102</u>	Entomologie agricole					3
<u>PLG-2100</u>	Aménagement du paysage	DD	D			3
<u>PLG-2101</u>	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	DD	D			3
<u>PLG-2102</u>	Gestion et entretien des gazons		D			3
<u>PLG-2103</u>	Herbier - bryophytes		D			3
<u>PLG-2302</u>	Multiplication des végétaux					3
<u>PLG-3200</u>	Plantes et cultures d'ornement	DD	D			3
<u>PLG-3205</u>	Plantes nuisibles	DD				3
<u>PLG-3207</u>	Cultures en serre		D			3
<u>PLG-3305</u>	Initiation à la recherche en sciences des plantes		D			3
<u>PLG-4050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière					3
<u>PLG-4051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides	DD				3
<u>PLG-4053</u>	Mycologie agroalimentaire		D			3
Socioéconomique agroalimentaire						
<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire		D			3
<u>AGC-2001</u>	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	DD	D			3
<u>AGC-2002</u>	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois		D			3
<u>AGC-3000</u>	Financement agroalimentaire					3
Sols et environnement						
<u>GCI-3001</u>	Impacts environnementaux	DD	Y			3



<u>GGR-1006</u>	Changements climatiques	DD	D		3
<u>GLG-1000</u>	Planète Terre	DD	D		3
<u>GLG-1002</u>	Matériaux de l'écorce terrestre				3
<u>SLS-3400</u>	Initiation à la recherche en sols		D		3

Autres cours

<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie				3
<u>STA-1900</u>	Introduction à la science des aliments		D		3










L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre les deux cours suivants : [ENT-3000](#) et [ENT-3010](#)



RÈGLE 4 - 6 CRÉDITS PARI:

<u>AGN-3500</u>	Stage professionnel en agronomie		D		6
<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie				6

L'étudiant admis au profil recherche doit s'inscrire au cours [AGN-3520](#).

RÈGLE 5 - 9 CRÉDITS PARI:

<u>AGC-1001</u>	Microéconomie appliquée	DD	D		3
<u>AGC-2102</u>	Agriculture et développement rural dans les pays moins avancés	Y	H		3
<u>AGN-3510</u>	Stage international et interculturel en agronomie				6
<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes				3
<u>BIO-1910</u>	Écologie et pollution	DD	D		3
<u>DDU-1000</u>	Fondements du développement durable	DD	D		3
<u>DRT-1720</u>	Droit des affaires		D		3
<u>DRT-1721</u>	Introduction au droit de l'environnement et au développement durable	DD	D		3
<u>DRT-1903</u>	Législation de l'agroalimentaire		D		3
<u>ECN-1010</u>	Principes de macroéconomie		C D		3
<u>EDC-1001</u>	Recherche, analyse et dissertation		D		3
<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>ENT-2108</u>	Réaliser son projet entrepreneurial		D		3

<u>ENT-2144</u>	Transmission et relève d'entreprise				3
<u>ENT-2145</u>	Devenir travailleur autonome et microentrepreneur				3
<u>ENT-4146</u>	Entrepreneuriat collectif : social et coopératif				3
<u>FRN-1113</u>	Principes de la rédaction				3
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques				3
<u>GGR-1005</u>	Géographie humaine : populations, environnement, développement				3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines				3
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets				3
<u>PHI-1900</u>	Principes de logique				3
<u>POL-2207</u>	Politiques environnementales				3
<u>SOC-2114</u>	Environnement et société		  		3

ou parmi les cours de langue anglaise de niveau égal ou supérieur à [ANL-2020](#) ou parmi les autres langues modernes. Pour obtenir son diplôme, l'étudiant doit avoir acquis le niveau intermédiaire II en anglais ([ANL-2020](#) ou VEPT : 53).

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

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL DISTINCTION







L'étudiant doit avoir acquis 60 crédits du programme et présenter la moyenne de programme exigée selon l'entente. L'étudiant doit rencontrer sa direction de programme pour établir son choix de cours selon l'entente de Profil distinction.

RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS

Le profil est satisfait par la réussite des cours suivants : (à déterminer).

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

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

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:


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

PROFIL INTERNATIONAL




<u>EHE-1AGN</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en agronomie			12 à 18
-----------------	---	--	--	---------

PROFIL RECHERCHE





12

<u>AGN-3520</u>	Stage professionnel de recherche en agronomie			6
-----------------	---	--	---	---

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGN-2100</u>	Sujets spéciaux en agronomie			3	
<u>ANL-3905</u>	English for academic purposes			3	
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques				3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARMIS:

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

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un [cheminement type](#) à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (10 sessions). L'étudiant désirent poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

BACCALAURÉAT EN AGROÉCONOMIE (B. SC. A.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS AU CANADA

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, la distribution et le commerce international.



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 et le fonctionnement des organisations. 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.

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) et est reconnu partout au pays. La pénurie d'agroéconomistes se traduit par un excellent taux de placement, un salaire très compétitif et une progression rapide en emploi.

Professions

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.

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

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.

C Certains cours à distance

e DEC-BAC

n Passage intégré au deuxième cycle

o Passerelle

i Profil entrepreneurial

k Profil international

l Stage international et interculturel

q Stages rémunérés

s Programme unique en français au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den

Hende, l'Environnement et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences appliquées (B. Sc. A.)

120
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
60 crédits

Renseignements et directives

ORIENTATION

L'agroéconomiste est un professionnel dont le champ d'action est l'agroalimentaire. Il intervient à toutes les étapes du processus alimentaire, soit de la production à la consommation, en passant par la distribution, la transformation et les approvisionnements. Ses connaissances en gestion d'entreprise, en économie, en agronomie et en sciences et technologie des aliments doivent faire de lui un professionnel polyvalent. Cette polyvalence va favoriser une grande capacité à bien appréhender toutes les facettes d'une situation, une facilité d'adaptation, ainsi qu'une amélioration de la capacité d'analyse. L'adaptation et l'analyse constituent deux atouts importants pour le diplômé en agroéconomie dans le contexte économique et politique actuel de ce secteur.

OBJECTIFS

- Posséder des connaissances de base en économie, en administration, en agronomie et en technologie des aliments.
- Participer à la gestion d'une entreprise agricole et d'une entreprise agroalimentaire privée ou coopérative et conseiller les personnes responsables de ces mêmes entreprises.
- Planifier et organiser les fonctions de mise en marché et de marketing agroalimentaire.
- Réaliser une analyse économique du secteur agroalimentaire.
- Comprendre, analyser les politiques agroalimentaires et en évaluer les conséquences.
- Contribuer à la conception et à la mise en oeuvre de projets de développement rural, régional et international.
- Concevoir et mettre en oeuvre la collecte et l'analyse de données relatives au secteur agroalimentaire.
- Communiquer de façon efficace, tant à l'écrit qu'à l'oral.

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des agronomes du Québec et à l'Association des économistes du Québec.

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en agroéconomie offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

- Maîtrise en agroéconomie - avec mémoire

PROFILS D'ÉTUDES

Profil entrepreneurial

Le [profil entrepreneurial](#) entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du [profil international](#), un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la [base de données](#) du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

RESPONSABLE

Directrice du programme

Annie Royer

418 656-2131 poste 405923

Télécopieur: 418 656-7806

annie.royer@eac.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES À ATTEINDRE

L'étudiant terminant ce baccalauréat devra avoir démontré une connaissance suffisante de l'anglais évaluée au niveau intermédiaire II.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en [année préparatoire en sciences](#)

- Diplôme d'études secondaires

Candidat titulaire d'un diplôme technique

Le candidat titulaire d'un diplôme technique du Campus d'Alfred de l'Université de Guelph (Ontario) est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique)

- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, chimie, et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de [candidat adulte](#).

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.



























Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre			Crédits exigés
AGROÉCONOMIE				90
AGC-1000	Commercialisation alimentaire		 	3
AGC-1001	Microéconomie appliquée		 	3
AGC-1002	Introduction au système agroalimentaire québécois			3
BIO-1904	Organisation et physiologie des plantes		 	3
SLS-1000	Science du sol		 	3
AGC-1003	Comptabilité des entreprises agroalimentaires			3
AGC-1010	Méthodologie en agroéconomie			3
AGC-2500	Stage en entreprise agricole I			1
AGC-2501	Stage en entreprise agricole II			5
ECN-1010	Principes de macroéconomie		  	3
SAN-1002	Principes fondamentaux en sciences animales		 	3
STA-1900	Introduction à la science des aliments			3
AGC-2000	Gestion de l'entreprise agricole			3
AGC-2001	Économie des ressources naturelles et de l'environnement		 	3
AGC-2002	Histoire économique de l'agroalimentaire québécois		 	3

<u>AGC-2003</u>	Statistiques appliquées en agroalimentaire				3
<u>AGC-2004</u>	Organismes d'intervention				3
<u>AGC-3000</u>	Financement agroalimentaire				3
<u>AGC-3001</u>	Marchés et prix agroalimentaires				3
<u>AGC-3500</u>	Stage professionnel I		Y		1
<u>AGC-4000</u>	Politiques agricoles				3
<u>AGN-3100</u>	Pratique professionnelle en agronomie		Y D		3
<u>AGC-3501</u>	Stage professionnel II				5
<u>AGC-4001</u>	Évolution de la pensée économique				3
<u>AGC-4002</u>	Organisation industrielle de l'agroalimentaire				3
<u>AGC-4003</u>	Commerce agroalimentaire et institutions internationales	DD			3
<u>AGC-4100</u>	Gestion de la distribution				3

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS PARI:

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

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>GAE-1900</u>	Introduction au génie rural	DD			3
-----------------	-----------------------------	----	--	--	---

<u>PLG-2300</u>	Agriculture écologique				3
<u>PLG-3200</u>	Plantes et cultures d'ornement				3
<u>SAN-2300</u>	Produits animaux, de la ferme à la table				3
<u>SAN-2301</u>	Productions animales biologiques				3
<u>SLS-3000</u>	Fertilisation des sols				3

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

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre				Crédits exigés
-------	-------	--	--	--	----------------

AUTRES EXIGENCES

30

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS

<u>ANL-2020</u>	Intermediate English II				3
<u>COM-4060</u>	Communication scientifique				3
<u>DRT-1720</u>	Droit des affaires				3
<u>DRT-1903</u>	Législation de l'agroalimentaire				3
<u>ETH-4903</u>	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain				3
<u>FRN-1113</u>	Principes de la rédaction				3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines				3

L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (VEPT : 53) lors du test administré par l'École de langues n'est pas dans l'obligation de suivre un cours de langue mais il peut choisir un cours d'anglais de niveau supérieur ou suivre des cours d'une autre langue moderne. L'étudiant doit atteindre le niveau Intermediate English II pour compléter son programme.

RÈGLE 2 - 24 CRÉDITS PARMI:

Gestion agricole et finance







<u>AGC-2100</u>	Initiation à la fiscalité agricole				3	
<u>AGC-3101</u>	Gestion des troupeaux laitiers				3	
<u>AGN-3101</u>	Gestion agroenvironnementale des entreprises agricoles					3
<u>ECN-1030</u>	Institutions et marchés financiers				3	

<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>ENT-2144</u>	Transmission et relève d'entreprise		D		3
<u>GSF-1000</u>	Finance		D		3
<u>GSF-2102</u>	Finance corporative				3
<u>SAN-3102</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	DD	D		3
<u>SAN-3104</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine		D		3
Économie et politique					
<u>ECN-1140</u>	Énergie et problèmes économiques internationaux	DD	D		3
<u>ECN-2010</u>	Théorie macroéconomique I		Y		3
<u>POL-1005</u>	Relations internationales et défis de la mondialisation		Y	D	3
<u>POL-1006</u>	Administration publique et politiques publiques		D		3
<u>POL-2001</u>	Méthodologie qualitative				3
Marketing et distribution					
<u>GSO-1000</u>	Opérations et logistique	DD	D		3
<u>GSO-2104</u>	Distribution et entreposage				3
<u>GSO-2105</u>	Achat et approvisionnement				3
<u>MNG-1001</u>	Comportement organisationnel		D H		3
<u>MRK-2101</u>	Marketing des commerces de détail		C D		3
<u>MRK-2102</u>	Comportement du consommateur		D		3
<u>MRK-3101</u>	Marketing international		D		3
<u>MRK-3105</u>	Études de marché				3
Stage international					
<u>AGC-2502</u>	Stage international en agroalimentaire				3

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

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

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

PROFIL INTERNATIONAL

EHE-1AGC	Études - Profil international - Baccalauréat en agroéconomie	12 à 18
--------------------------	--	---------

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un [cheminement type](#) à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (10 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil « rapport de cheminement » affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-07-22 11:19:55 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

BACCALAURÉAT EN GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL (B. ING.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS AU CANADA

EN BREF

Ce programme vous permettra de vous démarquer en tant qu'ingénieur par vos compétences appliquées à un secteur particulier: l'agroenvironnement. Vous vous préparerez à la gestion des ressources sols et eau et à la protection de l'environnement dans une perspective de développement durable. Vous apprendrez à concevoir des machines et des équipements pour les systèmes de production végétale et animale ainsi qu'à gérer les procédés et les sous-produits agroalimentaires.

Grâce à une formation multidisciplinaire (mathématiques, biologie, physique, sciences et génie, agronomie, 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 et mécanisation agricole.



CONCENTRATIONS

- Agronomie

Le programme est aussi offert sans concentration.

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.

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 agroenvironnementaux se traduit par un taux de placement de 100%, un salaire très compétitif et une progression rapide en emploi.

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

Professions

Ingénieur (en agroenvironnement, en agroalimentaire, en machineries et en équipements agricoles, en automatisation des procédés, en bâtiments agricoles ou en hydraulique agricole)

Agronome

Chargé de projet

Consultant en génie agroenvironnemental

Conseiller en développement agricole

Enseignant

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.

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Vous pourrez faire une partie de vos études à l'étranger 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.

C Certains cours à distance

O Passerelle

i Profil entrepreneurial

k Profil international

q Stages rémunérés

S Programme unique en français au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de

mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat en ingénierie (B. Ing.)

120
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
60 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Au cours de sa formation, l'étudiant apprendra à:

- maîtriser les concepts physiques et biologiques de la discipline du génie rural et du génie agroenvironnemental;
- acquérir des connaissances particulières en gestion de l'environnement en milieu agricole;
- acquérir des connaissances dans les autres domaines du génie;
- connaître les technologies pertinentes aux divers champs d'application du génie rural et agroenvironnemental;
- appliquer de façon concrète ses connaissances au développement de solutions d'ingénierie originales et essentielles pour accroître la productivité du secteur agroalimentaire;
- acquérir une approche scientifique dans la résolution de problèmes d'ingénierie;
- développer ses aptitudes de créativité;
- maîtriser le processus de conception d'équipement et de procédés;
- maîtriser les technologies informatiques de design;
- se familiariser avec les outils de communication;
- accroître ses aptitudes aux communications orale et écrite;
- prendre conscience des impacts de ses travaux sur l'environnement;
- considérer les retombées sociales de ses travaux;
- travailler au sein d'équipes.

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des ingénieurs du Québec et à l'Ordre des agronomes du Québec.

Le diplômé peut travailler dans les bureaux de génie et d'agronomie-conseil, pour les organismes gouvernementaux et municipaux, pour les firmes de construction, dans les industries de fabrication de matériel agricole et de produits, ainsi que dans les autres industries du secteur agroalimentaire.

CONCENTRATIONS

- Agronomie

Le programme est aussi offert sans concentration.

PROFILS D'ÉTUDES

Profil entrepreneurial

Le profil entrepreneurial entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du profil international, un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la base de données du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Mohamed Khelifi

418 656-2131 poste 404461

Télécopieur: 418 656-7806

mohamed.khelifi@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études
418 656-2131 poste 3145
Télécopieur: 418 656-7806
info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU autre DEC ET avoir réussi les cours suivants :
 - Mathématiques NYA, NYB, NYC (ou 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.

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de [candidat adulte](#).

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.








Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).
















DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre				Crédits exigés
GÉNIE AGROENVIRONNEMENTAL					102
GAE-1000	Concepts de génie agroenvironnemental	DD	D		3
GAE-1001	Problématique environnementale en agroalimentaire	DD	D		3
GMC-1000	Dessin pour ingénieurs	Y			3
MAT-1900	Mathématiques de l'ingénieur I	Y	D		3
SLS-1000	Science du sol	DD	D		3
GAE-1004	Processus des systèmes sol-eau	DD			3
GCH-1002	Mécanique des fluides		D		3
GMC-1001	Statique des corps rigides	Y			3
MAT-1910	Mathématiques de l'ingénieur II	Y	D		3

<u>GAE-2001</u>	Environnement des bâtiments agricoles	DD	Y			3		
<u>GCH-1004</u>	Transfert de chaleur		Y	D	H		3	
<u>GMC-1002</u>	Introduction à la thermodynamique	DD	Y				3	
<u>IFT-1903</u>	Informatique pour l'ingénieur	DD		D			3	
<u>STT-1900</u>	Méthodes statistiques pour ingénieurs		Y				3	
<u>ECN-2901</u>	Analyse économique en ingénierie				H		3	
<u>GAE-2000</u>	Hydrologie agricole et environnement	DD		D			3	
<u>GMC-2001</u>	Résistance des matériaux						3	
<u>MAT-2910</u>	Analyse numérique pour l'ingénieur		Y				3	
<u>GAE-3000</u>	Design de machines agricoles	DD		D			3	
<u>GAE-3006</u>	Irrigation	DD	Y		H		3	
<u>GAE-3007</u>	Drainage	DD		D			3	
<u>GMC-2003</u>	Dynamique des corps rigides		Y				3	
<u>GMC-3009</u>	Gestion de projets en ingénierie			D			3	
<u>GAE-2002</u>	Constructions agricoles	DD					3	
<u>GAE-2004</u>	Gestion des sous-produits agroalimentaires	DD					3	
<u>GCI-2004</u>	Structures de béton						3	
<u>GMN-2902</u>	Santé et sécurité pour ingénieur III				H		3	
<u>PHI-3900</u>	Éthique et professionnalisme	DD		C	D	H		3
<u>GAE-1003</u>	Énergie, contrôle et instrumentation						3	
<u>GAE-3003</u>	Projet d'ingénierie I	DD		D			3	
<u>MAT-2900</u>	Mathématiques de l'ingénieur III		Y				2	
<u>PHI-2910</u>	Génie et développement durable	DD					3	
<u>GAE-3008</u>	Aménagement des cours d'eau et conservation des sols	DD					3	
<u>GAE-3009</u>	Projet d'ingénierie II	DD					4	

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS

Réussir le cours [ANL-2020](#) Intermediate English II ou le cours [ANL-3010](#) Advanced English I ou le cours [ANL-3020](#) Advanced English II. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis le niveau Advanced English II (VEPT : 63) lors du test administré par l'École de langues peut choisir : un cours d'anglais de niveau supérieur; ou un cours d'une autre langue moderne; ou un cours parmi : [EDC-1001](#) Recherche, analyse et dissertation; [FRN-1113](#) Principes de la rédaction; [FRN-1914](#) Communications pour scientifiques; [PHI-1900](#) Principes de logique.

RÈGLE 2 - 6 À 9 CRÉDITS PARMIS:

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

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours [AGC-1003](#).

RÈGLE 3 - 6 À 9 CRÉDITS PARMIS:

Sciences agronomiques						
PLG-2300	Agriculture écologique	DD				3
PLG-3201	Horticulture	DD	D			3
PLG-3202	Céréales et maïs	DD	Y			3
PLG-3206	Plantes fourragères	DD	D			3
PLG-3207	Cultures en serre		D			3
SAN-2201	Comportement et bien-être animal	DD	D			3
SAN-3202	Production laitière	DD	D			3
SAN-3203	Productions avicoles		D			3
SAN-3204	Production porcine	DD	D			3
SAN-3205	Production ovine		Y	D		3
SLS-1300	Chimie des sols	DD				3
SLS-2200	Bioclimatologie					3
SLS-3000	Fertilisation des sols	DD				3

<u>SLS-3302</u>	Pesticides et environnement	DD			3
<u>SLS-4000</u>	Sciences environnementales du sol	DD	D		3
Sciences du génie					
a) Bâtiment					
<u>GBO-2040</u>	Charpentes en bois I				3
<u>GCI-1000</u>	Matériaux de construction	DD	Y		3
<u>GCI-2003</u>	Analyse des structures				3
<u>GCI-2005</u>	Mécanique des sols II	DD			3
<u>GCI-2006</u>	Fondations		Y		3
<u>GCI-2007</u>	Structures métalliques		D		3
<u>GCI-2011</u>	Conception des structures I				3
b) Eau et environnement					
<u>GCH-2000</u>	Technologie des procédés de séparation				3
<u>GCH-2102</u>	Traitement des eaux usées industrielles	DD			3
<u>GCI-3001</u>	Impacts environnementaux	DD	Y		3
<u>GCI-3005</u>	Introduction au génie de l'environnement		D		3
<u>MCB-1907</u>	Microbiologie pour l'ingénieur		Y		3
c) Mécanisation					
<u>GAE-2005</u>	Tracteurs et systèmes hydrauliques		D		3
<u>GMC-2000</u>	Dessin de machines				3
<u>GMC-2002</u>	Résistance des composants de machines et des assemblages		Y		3
<u>GMC-3003</u>	Éléments de transmission de puissance				3
<u>GIN-3030</u>	Électricité et électronique industrielle		Y		3
<u>GML-1001</u>	Matériaux de l'ingénieur		Y	D H 	3
d) Autres cours					
<u>BIO-4900</u>	Écologie et environnement	DD			3
<u>DDU-2000</u>	Aménagement durable du territoire	DD	D		3

<u>GAE-2500</u>	Stage en entreprise I	DD			2
<u>GAE-2501</u>	Stage en entreprise II	DD			2
<u>GAE-3100</u>	Problèmes de génie agroenvironnemental		D		2
<u>GAE-3500</u>	Stage en entreprise III	DD			2

Sciences socioéconomiques

<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques	DD	D		3
<u>MNG-1000</u>	L'entreprise et sa gestion	DD	C D		3
<u>RLT-1000</u>	Fondements en relations industrielles		Y C D		3

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

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

CONCENTRATIONS

Cours	Titre				Crédits exigés
-------	-------	--	--	--	----------------

AGRONOMIE

15

<u>BIO-1904</u>	Organisation et physiologie des plantes	DD	D		3
<u>SAN-1002</u>	Principes fondamentaux en sciences animales	DD	D		3

RÈGLE 1 - 6 À 9 CRÉDITS PARMI:

<u>PLG-3201</u>	Horticulture	DD	D		3
<u>PLG-3202</u>	Céréales et maïs	DD	Y		3
<u>PLG-3206</u>	Plantes fourragères	DD	D		3
<u>PLG-3207</u>	Cultures en serre		D		3
<u>SAN-3202</u>	Production laitière	DD	D		3
<u>SAN-3203</u>	Productions avicoles		D		3
<u>SAN-3204</u>	Production porcine	DD	D		3
<u>SAN-3205</u>	Production ovine		Y D		3

RÈGLE 2 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:




<u>AGC-1003</u>	Comptabilité des entreprises agroalimentaires			3
<u>SAN-2201</u>	Comportement et bien-être animal	DD	D	3
<u>SLS-1300</u>	Chimie des sols	DD		3
<u>SLS-2200</u>	Bioclimatologie			3
<u>SLS-3000</u>	Fertilisation des sols	DD		3
<u>SLS-3302</u>	Pesticides et environnement	DD		3
<u>SLS-4000</u>	Sciences environnementales du sol	DD	D	3

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre		Crédits exigés
-------	-------	--	----------------

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

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

PROFIL INTERNATIONAL

<u>EHE-1GAE</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en génie agroenvironnemental			12 à 18
-----------------	---	--	--	---------

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un cheminement type à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (8 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

monPortail vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le Règlement des études.

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

BACCALAURÉAT EN GÉNIE ALIMENTAIRE (B. ING.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE AU CANADA

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 acquerez une formation axée, dès le départ, sur la résolution de problèmes vécus par l'industrie. En plus de maîtriser les bases propres au génie, vous vous familiariserez avec la transformation des produits alimentaires.

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



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.

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

Ingénieur alimentaire (en procédés alimentaires et pharmaceutiques, de production, en mécanique de procédés)

Ingénieur-conseil

Ingénieur en biotechnologie

Conseiller technique en recherche et développement

Contremaître ou chef de production

Directeur de la production, de l'ingénierie ou des procédés

Enseignant

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.

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

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.

C Certains cours à distance

O Passerelle

i Profil entrepreneurial

k Profil international

q Stages rémunérés

S Programme unique au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Renseignements et directives

ORIENTATION

Le programme vise à former un spécialiste capable d'appliquer les principes et les concepts du génie à la manutention, à la fabrication, au traitement, à la transformation et à la distribution des aliments. Cet ingénieur aura ainsi réussi à approfondir les connaissances des procédures et des systèmes s'appliquant efficacement à la chaîne alimentaire, allant du producteur agricole au consommateur.

OBJECTIFS

- Maîtriser les bases conceptuelles propres au génie;
 - se familiariser avec la conception des procédés et des équipements alimentaires, avec l'évaluation et l'installation de systèmes, ainsi qu'avec la fabrication de produits alimentaires;
 - maîtriser les principes nécessaires à l'établissement d'un système de contrôle de la qualité;
 - accroître les aptitudes à la communication;
 - faire preuve d'éthique professionnelle et de créativité dans son travail;
 - connaître les impacts de la technologie;
 - acquérir une dextérité de base dans la manipulation d'équipements et d'appareils de mesure.
-

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre des ingénieurs du Québec.

PROFILS D'ÉTUDES

Profil entrepreneurial

Le [profil entrepreneurial](#) entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du [profil international](#), un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la [base de données](#) du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Damien De Halleux

418 656-2131 poste 402005

Télécopieur: 418 656-7806

damien.de.halleux@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission**SESSIONS D'ADMISSION**

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec**Candidat titulaire d'un DEC**

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU autre DEC ET avoir réussi les cours suivants :
 - Mathématiques NYA, NYB, NYC (ou 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.

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire (cours compensateurs), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de [candidat adulte](#).

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT









La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
GÉNIE ALIMENTAIRE			108
BCM-1001	Biochimie structurale	D 	3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	Y 	3
GAL-1001	Concept de génie alimentaire	Y C D 	3
GCH-1000	Introduction au génie des procédés	Y D 	3
MAT-1900	Mathématiques de l'ingénieur I	Y D 	3
GCH-1001	Thermodynamique du génie chimique I	D 	3

<u>GCH-1002</u>	Mécanique des fluides		D		3
<u>IFT-1903</u>	Informatique pour l'ingénieur	DD	D		3
<u>MAT-1910</u>	Mathématiques de l'ingénieur II	Y	D		3
<u>STA-1001</u>	Chimie des aliments : constituants	DD			3
<u>GAL-2000</u>	Manutention et emballage des aliments	DD			3
<u>GCH-1003</u>	Thermodynamique du génie chimique II	Y			3
<u>GCH-1004</u>	Transfert de chaleur	Y	D H		3
<u>GCH-1005</u>	Transfert de matière	Y			3
<u>STA-1002</u>	Microbiologie alimentaire	DD			3
<u>STT-1900</u>	Méthodes statistiques pour ingénieurs	Y			3
<u>GAL-2001</u>	Propriétés des aliments				3
<u>GCH-2002</u>	Conception des appareils et instrumentation				3
<u>GMN-2902</u>	Santé et sécurité pour ingénieur III		H		3
<u>MAT-2910</u>	Analyse numérique pour l'ingénieur	Y			3
<u>GAL-3000</u>	Opérations unitaires en génie alimentaire I				3
<u>GMC-1000</u>	Dessin pour ingénieurs	Y			3
<u>GMC-1001</u>	Statique des corps rigides	Y			3
<u>GMC-3009</u>	Gestion de projets en ingénierie		D		3
<u>MAT-2900</u>	Mathématiques de l'ingénieur III	Y			2
<u>ECN-2901</u>	Analyse économique en ingénierie		H		3
<u>GAL-3001</u>	Opérations unitaires en génie alimentaire II				3
<u>GCH-3000</u>	Dynamique et contrôle des procédés				3
<u>GMC-2001</u>	Résistance des matériaux				3
<u>STA-4004</u>	Salubrité des usines alimentaires	DD			3
<u>GAE-3003</u>	Projet d'ingénierie I	DD	D		3
<u>GAL-3003</u>	Visites industrielles				1
<u>GMC-3011</u>	Systèmes de production				3
<u>PHI-2910</u>	Génie et développement durable	DD			3
<u>GAE-3009</u>	Projet d'ingénierie II	DD			4

<u>GAL-3006</u>	Conception d'usine alimentaire	  	2
<u>PHI-3900</u>	Éthique et professionnalisme	    	3

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre		Crédits exigés
-------	-------	--	----------------

AUTRES EXIGENCES

12

RÈGLE 1 - 3 À 6 CRÉDITS PARI :

<u>GAE-2004</u>	Gestion des sous-produits agroalimentaires			3
<u>GEX-1000</u>	Dispersion des polluants			3
<u>GEX-2003</u>	Production d'eau potable			3
<u>GEX-2004</u>	Traitement des eaux usées			3
<u>GIN-3030</u>	Électricité et électronique industrielle			3
<u>GIN-3080</u>	Dynamique de la commande appliquée			3
<u>GMC-2002</u>	Résistance des composantes de machines et des assemblages			3
<u>GMC-2003</u>	Dynamique des corps rigides			3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-3000.

RÈGLE 2 - 3 À 6 CRÉDITS PARI :

<u>BIO-1910</u>	Écologie et pollution	 		3
<u>BIO-4900</u>	Écologie et environnement			3
<u>GAE-2500</u>	Stage en entreprise I			2
<u>GAE-2501</u>	Stage en entreprise II			2
<u>GAE-3500</u>	Stage en entreprise III			2
<u>GAL-2003</u>	Nouvelles tendances en génie de procédés alimentaires			1
<u>GAL-2100</u>	Sujets spéciaux en génie alimentaire			2
<u>GCH-2000</u>	Technologie des procédés de séparation			3

<u>GCH-2004</u>	Distillation et extraction						3
<u>GCH-2102</u>	Traitement des eaux usées industrielles						3
<u>NUT-1004</u>	Aliments d'aujourd'hui						3
<u>NUT-1104</u>	Éléments de nutrition						3
<u>STA-2013</u>	Qualité en industrie alimentaire						3
<u>STA-2017</u>	Ingrédients et additifs alimentaires						3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours ENT-3010.

RÈGLE 3 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS :

<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire						3
<u>CTB-1000</u>	Comptabilité générale						3
<u>DDU-1000</u>	Fondements du développement durable						3
<u>ECN-1000</u>	Principes de microéconomie						3
<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir						3
<u>FRN-1914</u>	Communications pour scientifiques						3
<u>GSO-1000</u>	Opérations et logistique						3
<u>GSO-2102</u>	Gestion de la demande et des stocks						3
<u>GSO-2104</u>	Distribution et entreposage						3
<u>GSO-2105</u>	Achat et approvisionnement						3
<u>IFT-1004</u>	Introduction à la programmation						3
<u>IFT-1700</u>	Programmation de base en Visual Basic .Net						3
<u>MNG-1000</u>	L'entreprise et sa gestion						3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines						3
<u>MRK-1000</u>	Marketing						3
<u>PHI-1900</u>	Principes de logique						3
<u>PHI-2106</u>	Philosophie des sciences						3
<u>POL-2207</u>	Politiques environnementales						3
<u>RLT-1000</u>	Fondements en relations industrielles						3

L'étudiant admis au profil entrepreneurial doit suivre le cours [ENT-1000](#).

RÈGLE 4 - 3 CRÉDITS

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







PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL ENTREPRENEURIAL

9

Le cours [GAE-3003](#), obligatoire au programme, est une partie intégrante du profil.

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

PROFIL INTERNATIONAL

EHE-1GAL	Études - Profil international - Baccalauréat en génie alimentaire	12 à 18
--------------------------	---	---------

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un [cheminement type](#) à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (8 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-07-22 09:52:19 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

BACCALAURÉAT EN NUTRITION (B. SC.)

À compter de l'admission de l'automne 2020, le baccalauréat en nutrition sera reconfiguré selon une approche par compétences. En acceptant l'offre d'admission de la session d'automne 2020, la personne candidate reconnaît qu'elle consent explicitement à son affectation vers la nouvelle version du baccalauréat.

Présentation générale

Aperçu

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 acquerez des compétences dans tous les champs de pratique de la discipline, notamment en nutrition clinique, en nutrition en santé publique, en nutrition en agroalimentaire et biopharmaceutique et en gestion des services d'alimentation.

La mission du programme de baccalauréat en nutrition de l'Université Laval est de former des diététistes/nutritionnistes compétents et performants. Vous deviendrez un chef de file dans la formation des diététistes/nutritionnistes par l'utilisation d'approches pédagogiques innovantes.

Le programme de baccalauréat en nutrition se distingue par :

- L'excellence pédagogique de son corps enseignant;
- La qualité de la formation multidisciplinaire des futurs diététistes/nutritionnistes intégrant la théorie et la pratique, axée sur la collaboration et ajustée aux besoins de la société et de la profession;
- Son vaste réseau de superviseurs de stages qualifiés et expérimentés;
- La notoriété des travaux de ses chercheurs reconnus internationalement;
- Les multiples collaborations qu'elle entretient avec ses établissements partenaires en formation et en recherche;
- La variété de son offre de cours et de programmes pour améliorer les connaissances en nutrition de multiples clientèles.



PERSONNALITÉ TYPE

Aimer les sciences, spécialement la biologie et la chimie. Être intéressé par les aliments, l'alimentation 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. Être créatif et aimer travailler en équipe.

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.

Les compétences développées dans le programme permettront au nutritionniste de communiquer efficacement, pratiquer en collaboration, fournir des services en vue de satisfaire les besoins des personnes en matière de soins en nutrition, promouvoir la santé des populations ainsi que gérer des programmes, projets et services d'alimentation et ce, avec professionnalisme.

Compétences

1. Pratique professionnelle
2. Communication et collaboration
3. Soins en nutrition
4. Santé publique et de la population
5. Gestion

Ce diplôme donne accès à l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ) et est accrédité par le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PDEP-PFPN).

Pour en connaître davantage, consultez l'[analyse de marché en nutrition](#).

Professions

Diététiste-nutritionniste (dans les secteurs d'activité suivants: nutrition clinique, nutrition en santé publique, nutrition en agroalimentaire et biopharmaceutique, gestion des services d'alimentation, communication et journalisme, enseignement et recherche)

Employeurs

Établissements de santé (centres hospitaliers, centres d'hébergement et de soins de longue durée, centres intégrés de santé et de services sociaux (CISSS), cliniques et centres de santé))

Entreprises du secteur privé (cabinets de consultants, entreprises agroalimentaires, firmes de gestion de services alimentaires 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.

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

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 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 intégrés de santé et de services sociaux (CISSS), 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.).

C Certains cours à distance

O Passerelle

f Profil développement durable

l Stage international et interculturel

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Aliments fonctionnels
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutrition, santé et société
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en nutrition

L'[École de nutrition](#) de l'Université Laval affirme un leadership fort pour toute question en lien avec la nutrition. Elle est un chef de file dans la formation des nutritionnistes de même que dans l'avancement, dans le transfert et dans l'échange des connaissances en nutrition. Elle est reconnue comme un partenaire incontournable en santé.

La qualité et la diversité de la formation des membres du personnel enseignant vous permettront de trouver un professeur qui correspond à vos attentes pour diriger vos travaux.

Vous évoluerez auprès de professeurs travaillant dans des centres de recherche reconnus mondialement tels que:

- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#)
- [Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie du Québec \(IUCPQ\)](#)
- [Centre de recherche du CHU de Québec](#)
- [Nutrition, santé et société \(NUTRISS\)](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences (B. Sc.)

115
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
57 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Objectif général

L'individu, l'aliment et la santé constituent les trois axes majeurs sur lesquels repose le programme de baccalauréat en nutrition. Ce dernier vise donc à former un spécialiste de la nutrition humaine capable d'intervenir en matière de nutrition pour répondre aux besoins des individus et des groupes, dans une perspective de promotion, de rétablissement et de maintien de la santé.

Objectifs d'ordre cognitif

- Connaître l'individu dans son entité globale à travers ses aspects biologiques, psychologiques et socioculturels.
- Connaître la nature, la composition et l'utilisation des aliments.
- Intervenir auprès des personnes en matière de soins en nutrition.
- Intervenir auprès de la population en matière de nutrition.
- Appliquer les principes de gestion dans les divers champs de pratique de la nutrition.
- Développer un sens critique face aux connaissances nouvelles et une rigueur scientifique dans la pratique professionnelle.
- Développer des habiletés intellectuelles liées à la résolution de problèmes afin d'adapter la prise de décision aux diverses situations d'ordre professionnel.
- Démontrer une connaissance fonctionnelle de l'anglais.
- Maîtriser les outils de la recherche documentaire en nutrition.
- Utiliser la technologie pour appuyer la pratique professionnelle.
- Développer des compétences relatives à une pratique réflexive, éthique et déontologique.
- Développer des compétences en lien avec la collaboration interprofessionnelle.
- Développer des compétences reliées à la communication.

Objectifs d'ordre affectif

- Faire preuve de créativité dans ses méthodes de travail et dans son approche de la clientèle.
- Acquérir une autonomie qui permette d'intervenir avec assurance.
- Favoriser une ouverture sur le monde en matière de nutrition.
- Développer des habiletés en travail d'équipe.
- Établir une relation d'écoute active.
- Développer des habiletés d'expression orale et écrite en français.

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme donne accès à l'Ordre professionnel des diététistes du Québec et est accrédité par le Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition (PFPN).

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Ce programme de huit sessions dure trois ans et demi.

PROFILS D'ÉTUDES

Profil développement durable

Le profil développement durable constitue le parcours idéal pour l'étudiant qui veut approfondir ses connaissances dans l'application des concepts du développement durable et dans la compréhension de ses enjeux. Il vise à valoriser une expérience interdisciplinaire dans la résolution de problèmes tout en permettant à l'étudiant de développer ses compétences en matière de développement durable dans son domaine d'études. Le profil est constitué de 12 crédits, soit 3 crédits pour le cours obligatoire DDU-1000 Fondements du développement durable, 3 crédits pour un cours spécialisé lié à la discipline du programme de l'étudiant, 6 crédits qui peuvent prendre la forme d'un stage, d'un projet d'intervention ou d'un ou deux cours spécialisés sélectionnés à partir d'une liste préétablie.

RESPONSABLE

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

Stages

Compte tenu du nombre limité de places offertes dans les cours-stages obligatoires, l'étudiant qui ne suit pas le cheminement régulier à temps complet du programme n'est pas assuré d'avoir accès auxdits 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.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences de la santé
- OU DEC en sciences de la nature ET avoir réussi les cours suivants :
 - Biologie 401
 - Chimie 202
- OU DEC en techniques de diététique ET avoir réussi les cours suivants :
 - Mathématiques NYA (ou 103-77 ou 103-RE)
 - Chimie NYA, NYB (ou 101, 201)
- OU 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

CASPer (examen de jugement situationnel)

Tous les candidats doivent se soumettre à l'examen de jugement situationnel CASPer. Les résultats de l'examen sont valides pour la même année d'admission à des programmes semblables dans différentes universités québécoises. Les dates des examens en français, seule langue admissible pour le programme à l'Université Laval, sont publiées sur le site de l'examen. Le candidat est responsable de vérifier les dates d'examen et de s'inscrire lui-même en ligne à : <https://takecasper.com/fr/>.

Toutes les exigences doivent être satisfaites au moment d'entreprendre le programme.

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire (70 %) et du test de jugement situationnel CASPer (30 %).

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.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie, et biologie)

CASPer (examen de jugement situationnel)

Tous les candidats doivent se soumettre à l'examen de jugement situationnel CASPer. Les résultats de l'examen sont valides pour la même année d'admission à des programmes semblables dans différentes universités québécoises. Les dates des examens en français, seule langue admissible pour le programme à l'Université Laval, sont publiées sur le site de l'examen. Le candidat est responsable de vérifier les dates d'examen et de s'inscrire lui-même en ligne à : <https://takecasper.com/fr/>.

Toutes les exigences doivent être satisfaites au moment d'entreprendre le programme.

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire (70 %) et du test de jugement situationnel CASPer (30 %).

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.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique) ET une année d'études supérieures

- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie)

CASPer (examen de jugement situationnel)

Tous les candidats doivent se soumettre à l'examen de jugement situationnel CASPer. Les résultats de l'examen sont valides pour la même année d'admission à des programmes semblables dans différentes universités québécoises. Les dates des examens en français, seule langue admissible pour le programme à l'Université Laval, sont publiées sur le site de l'examen. Le candidat est responsable de vérifier les dates d'examen et de s'inscrire lui-même en ligne à : <https://takescasper.com/fr/>.

Toutes les exigences doivent être satisfaites au moment d'entreprendre le programme.

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire (70 %) et du test de jugement situationnel CASPer (30 %).

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.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 600/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 14/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

CONTINGEMENTEMENT OU CAPACITÉ D'ACCUEIL

Le baccalauréat en nutrition est un [programme contingenté](#) à 75 places. Quatre places sont réservées aux titulaires du DEC en techniques de diététique. Les dossiers d'admission des candidats universitaires aussi titulaires d'un diplôme d'études collégiales en techniques de diététique sont évalués en tenant compte du résultat le plus favorable, soit la valeur globale du dossier ou la cote de rendement au collégial.

DATE LIMITE DE DÉPÔT

Plusieurs éléments en lien avec le parcours scolaire du candidat sont pris en compte pour déterminer s'il est un candidat collégien ou universitaire. Consulter la liste des [programmes contingentés](#) de la session d'admission visée pour connaître la date limite s'appliquant à chaque situation.








Candidat collégien : 1^{er} mars.

Candidat universitaire: 1^{er} novembre

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre			Crédits exigés
NUTRITION				95
<u>COM-1915</u>	Principes de communication en nutrition			2
<u>MCB-1910</u>	Microbiologie appliquée à la nutrition			3
<u>NUT-1001</u>	Aliments et nutriments I : macronutriments, sources alimentaire notions biochimiques			3
<u>NUT-1020</u>	Démarche clinique en nutrition			3
<u>NUT-1050</u>	Expérimentation alimentaire I			1
<u>NUT-1540</u>	Gestion I : principes de base et outils pour la profession			3
<u>BIO-1915</u>	Sciences biologiques I			3
<u>CSO-1904</u>	Entrevue			3
<u>FIS-4101</u>	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne			1
<u>NUT-1011</u>	Aliments et nutriments II : micronutriments, sources alimentaires et notions biochimiques			3
<u>NUT-1300</u>	Nutrition en santé publique I : déterminants de la santé et évaluation des besoins			2
<u>NUT-1400</u>	Pratique clinique I : nutrition et cycle de la vie			3
<u>NUT-1600</u>	Pratique professionnelle I : initiation à la profession de diététiste/nutritionniste			1
<u>BIO-1920</u>	Sciences biologiques II			3
<u>FIS-4102</u>	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne 2			1
<u>NUT-2013</u>	Chimie et transformation des aliments			2
<u>NUT-2015</u>	Méthodes de recherche I			2
<u>NUT-2050</u>	Expérimentation alimentaire II			2
<u>NUT-2300</u>	Nutrition en santé publique II : développement d'intervention			2
<u>NUT-2400</u>	Pratique clinique II : nutrition et maladies chroniques			3
<u>NUT-2060</u>	Expérimentation alimentaire III			2
<u>NUT-2310</u>	Nutrition en santé publique III : mise en oeuvre et évaluation			2

<u>NUT-2410</u>	Pratique clinique III : dysphagie, états critiques, soutien nutritionnel			3
<u>NUT-2540</u>	Gestion II : fonctionnement global d'un service d'alimentation			3
<u>NUT-2550</u>	Stage préparatoire I			1
<u>NUT-3015</u>	Méthodes de recherche II			2
<u>PHS-2901</u>	Système digestif			2
<u>NUT-2710</u>	Stage en nutrition clinique et gestion des services alimentaires I			5
<u>FIS-4103</u>	Collaboration interprofessionnelle centrée sur la personne		 	1
<u>NUT-2600</u>	Pratique professionnelle II : réalités et enjeux de la profession de diététiste/nutritionniste			1
<u>NUT-3010</u>	Obésité : étiologie, complications, traitement			2
<u>NUT-3400</u>	Pratique clinique IV : nutrition et multipathologies			2
<u>NUT-3540</u>	Gestion III : application des principes et outils en contexte réel de collectivité			3
<u>NUT-3550</u>	Stage préparatoire II			0
<u>NUT-3710</u>	Stage en nutrition clinique II : soins nutritionnels de deuxième et troisième lignes			10
<u>NUT-3715</u>	Stage en nutrition clinique III : soins nutritionnels de première ligne ou surspécialisés			4
<u>NUT-3730</u>	Stage en gestion des services alimentaires			5
<u>NUT-3600</u>	Pratique professionnelle III : entrée dans la profession			1

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------



AUTRES EXIGENCES

20

RÈGLE 1 - 8 CRÉDITS

Réussir la règle 1 OU la règle 2

4 crédits parmi :

<u>NUT-3510</u>	Stage nutrition santé publique		4
<u>NUT-3511</u>	Stage en éducation en nutrition		4

et

4 crédits parmi :

<u>NUT-3521</u>	Stage en restauration collective		4
<u>NUT-3522</u>	Stage d'initiation à la recherche		4
<u>NUT-3524</u>	Stage en gestion de projet		4

RÈGLE 2 - 8 CRÉDITS

Réussir la règle 1 OU la règle 2

<u>NUT-3530</u>	Stage international et interculturel en nutrition		8
-----------------	---	--	---

RÈGLE 3 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

Réussir le cours ANL-2020 Intermediate English II. L'étudiant qui démontre qu'il a acquis ce niveau (VEPT : 53) lors du test administré par l'École de langues peut choisir un cours d'anglais de niveau supérieur, un cours d'une autre langue moderne, ou choisir un cours supplémentaire en psychologie ou en communication (règles 5 et 6).

RÈGLE 4 - 3 CRÉDITS PARMIS:

Gestion des ressources humaines

<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines			3
<u>RLT-1006</u>	Pratiques de gestion des ressources humaines			3

RÈGLE 5 - 3 À 6 CRÉDITS PARMIS:

Psychologie

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

RÈGLE 6 - 3 À 6 CRÉDITS PARMIS:

Communication

<u>COM-1000</u>	Introduction à la communication			3
-----------------	---------------------------------	--	--	---

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



PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

11

Le cours FIS-4103, obligatoire au programme, complète les exigences du profil.

<u>DDU-1000</u>	Fondements du développement durable	DD	D		3
<u>NUT-3530</u>	Stage international et interculturel en nutrition				8

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un cheminement type à temps complet s'échelonnant sur 3 ans et demi (7 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

monPortail vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

École de nutrition
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/ecole-de-nutrition/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
ecolenutrition@ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

BACCALAURÉAT EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION (B.A.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE AU CANADA

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 et comprendre les comportements des clientèles et les problématiques liées aux relations organisations-clients. Vous serez en mesure de définir les besoins et les attentes de différents segments de marché et d'établir des solutions pour y répondre, d'élaborer des programmes d'intervention ciblés, d'assurer leur mise en oeuvre ainsi que d'évaluer la satisfaction des clients et la qualité de la prestation des services offerts par les organisations. Vous apprendrez également à planifier des stratégies d'implantation ou d'amélioration de la qualité des services, à gérer et à évaluer des activités de commercialisation.



PERSONNALITÉ TYPE

Se soucier des intérêts des consommateurs. Aimer le travail en équipe et aimer diriger des groupes de travail. Vouloir 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.

AVENIR

Avec ce baccalauréat, vous serez outillé pour aider les organisations à prendre conscience de leur rôle social et de l'importance de se soucier des intérêts du consommateur. Parce que vous aurez suivi une formation multidisciplinaire, vous serez apte à occuper une multitude de postes dans les secteurs tant privé que public. Plus précisément, vos fonctions professionnelles graviteront notamment autour de la compréhension des besoins des consommateurs, de l'analyse du contexte organisationnel, de la réalisation d'études, du développement et de l'opérationnalisation de stratégies et de l'évaluation des retombées des actions organisationnelles sur le bien-être des consommateurs et de la société.

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.

Pour en connaître davantage, consultez [l'analyse de marché en sciences de la consommation](#).

Professions

Directeur ou superviseur de l'expérience client

Responsable des stratégies numériques

Chargé de projets dans le domaine de l'événementiel

Agent de planification ou de développement
Spécialiste en études de marché et recherche commerciale
Analyste en commercialisation
Analyste, chargé de projets ou coordonnateur (études et recherches, veille stratégique)
Chef de produit ou de marque
Conseiller, directeur, coordonnateur en gestion de la qualité
Coordonnateur au développement des marchés
Coordonnateur de l'amélioration et l'optimisation des processus
Responsable du marketing et des médias sociaux
Gestionnaire dans le secteur du commerce de détail
Formateur en gestion des relations avec les consommateurs
Représentant commercial
Analyste en recherche publicitaire

Employeurs

Entreprises de recherche ou 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
Organisations sans but lucratif
Organismes gouvernementaux et paragouvernementaux
Institutions financières
Unités d'intelligence de marché, de communication et de marketing au sein d'organisations de toute nature

POURSUITE DES ÉTUDES AUX CYCLES SUPÉRIEURS

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Stages et formation pratique

Vous ferez 2 stages en milieu professionnel d'une durée minimale de 168 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 et à l'intégration 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.

c Certains cours à distance

e DEC-BAC

n Passage intégré au deuxième cycle

o Passerelle

i Profil entrepreneurial

k Profil international

r Stages

q Stages rémunérés

s Programme unique au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès arts (B.A.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
45 crédits

Renseignements et directives

ORIENTATION

Le programme vise à former un spécialiste dans le domaine des sciences de la consommation capable de bien saisir les objectifs, les besoins et les attentes des consommateurs. Il permet d'acquérir les connaissances, les outils méthodologiques et les savoir-faire nécessaires à l'étude des comportements de consommation des différentes unités de consommation. De plus, il prépare à une compréhension approfondie des phénomènes de consommation et de leur évolution dans leurs aspects socioéconomiques, commerciaux et juridiques. Par les connaissances acquises dans ce programme, l'étudiant développera les capacités nécessaires pour effectuer les analyses permettant d'évaluer la relation consommateur-entreprise, la qualité de la prestation de service offerte aux consommateurs, en préciser leur nature, les enjeux et les retombées et ainsi aider les organisations de tous types à mieux satisfaire leur clientèle. Bien que le programme porte une attention particulière au secteur de l'agroalimentaire, l'étudiant acquerra les compétences qui lui permettront de travailler au sein de toutes les organisations quel qu'en soit le domaine d'activités.

OBJECTIFS

Les objectifs généraux du programme sont de permettre à l'étudiant d'acquérir les habiletés suivantes :

- maîtriser un ensemble de concepts, de principes et de méthodologies permettant l'analyse approfondie des divers facteurs affectant les comportements de consommation;
 - développer la capacité d'identifier les attentes et analyser la satisfaction du consommateur;
 - acquérir les compétences liées au marketing relationnel permettant d'analyser la relation entreprise-client;
 - intervenir auprès des entreprises, des administrations publiques et des organismes sans but lucratif, afin d'optimiser les relations de ces établissements avec le consommateur;
 - faire preuve d'éthique professionnelle, d'autonomie et de créativité;
 - démontrer une compétence dans les relations interpersonnelles et organisationnelles;
 - accroître les aptitudes de communication orales et écrites.
-

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en sciences de la consommation offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

- Maîtrise en sciences de la consommation - avec mémoire
-

PROFILS D'ÉTUDES

Profil entrepreneurial

Le [profil entrepreneurial](#) entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du [profil international](#), un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la [base de données](#) du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

RESPONSABLE

Directrice du programme

Jacinthe Cloutier

418 656-2131 poste 406898

jacinthe.cloutier@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en statistiques et en méthodologie des sciences humaines. À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences humaines

- Diplôme d'études secondaires

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique)

- ET formation jugée satisfaisante en statistiques et en méthodologie des sciences humaines. À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences humaines

- Autres diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de [candidat adulte](#).

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux [Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval](#).

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 331/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉE).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).









Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

SCIENCES DE LA CONSOMMATION


72

<u>CNS-1004</u>	Perspective psycho-expérientielle en consommation	  	3
<u>CNS-1005</u>	Consommation et aspects juridiques	 	3
<u>CNS-1006</u>	Consumérisme et perspective consommateur	  	3




<u>CNS-2000</u>	Méthodes quantitatives en consommation			3
<u>FRN-1114</u>	Communication écrite en consommation			3
<u>CNS-1000</u>	Approche client : concepts et méthodes			3
<u>CNS-2003</u>	Consommateurs : jeunes et aînés			3
<u>CNS-3010</u>	Outils de la qualité			3
<u>EDC-4000</u>	Réussir ses études universitaires à l'ère numérique : rechercher et présenter l'information			3
<u>CNS-2100</u>	Relations avec les clients et médias sociaux			3
<u>CNS-3005</u>	Méthodes qualitatives en consommation			3
<u>AGC-4100</u>	Gestion de la distribution			3
<u>CNS-2002</u>	Gestion de la qualité			3
<u>CNS-2101</u>	Études de consommation et recherche commerciale			3
<u>CNS-3000</u>	Théories et mesure de la satisfaction	 		3
<u>ECN-1010</u>	Principes de macroéconomie			3
<u>CNS-3001</u>	Planification, évaluation et amélioration des services			3
<u>CNS-3004</u>	Économie de la consommation			3
<u>CNS-2010</u>	Enjeux durables, consommateurs et organisations			3





RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>CNS-2500</u>	Stage en entreprise I			3
<u>CNS-2510</u>	Stage en milieu gouvernemental I			3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>CNS-3500</u>	Stage en entreprise II			3
<u>CNS-3510</u>	Stage en milieu gouvernemental II			3

RÈGLE 3 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire			3
<u>MRK-1000</u>	Marketing			3

RÈGLE 4 - 6 CRÉDITS PARI:

<u>COM-1011</u>	Psychosociologie de la communication		D		3
<u>COM-1500</u>	Communication orale en public	Y	D		3
<u>COM-2150</u>	Communication et changement d'attitude		D		3
<u>COM-2300</u>	Introduction aux relations publiques	DD	D		3
<u>MRK-2100</u>	Gestion de la communication		D		3

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés			
-------	-------	----------------	--	--	--

AUTRES EXIGENCES

18

RÈGLE 1 - 18 CRÉDITS PARMIS:

<u>ANL-2020</u>	Intermediate English II	Y	D		3
<u>ANL-3010</u>	Advanced English I	Y	D		3
<u>CNS-1100</u>	Consommation alimentaire				3
<u>CNS-1110</u>	Analytique numérique		D		3
<u>CNS-1120</u>	Aspects éthiques et légaux de la relation client		D		3
<u>CNS-1130</u>	Communication interne et gestion du changement		D		3
<u>CNS-2600</u>	Sujets spéciaux				3
<u>COM-2160</u>	Communication publique, interculturelle et internationale		D		3
<u>CTB-1902</u>	Introduction à la planification financière personnelle		D		3
<u>DRT-1720</u>	Droit des affaires		D		3
<u>DRT-1903</u>	Législation de l'agroalimentaire		D		3
<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>ETN-1001</u>	Exercices méthodologiques		D		3
<u>GSF-1020</u>	Économie de l'entreprise		D		3
<u>MNG-1001</u>	Comportement organisationnel		D	H	3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines		D		3

<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets	DD	D		3
<u>MNG-2110</u>	Développement durable et gestion des organisations	DD	D H		3
<u>MNG-2602</u>	Gestion d'un événement	DD	D		3
<u>MRK-2107</u>	Force et techniques de vente		D		3
<u>MRK-3101</u>	Marketing international		D		3
<u>SOC-2117</u>	Consommation et modes de vie				3

L'étudiant doit atteindre le niveau ANL-3010 Advanced English 1 (VEPT : 58) pour compléter son programme.

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés			
-------	-------	----------------	--	--	--

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

<u>ENT-1000</u>	Savoir entreprendre : la passion de créer et d'agir		D		3
<u>ENT-3000</u>	Portfolio entrepreneurial I		D		3
<u>ENT-3010</u>	Portfolio entrepreneurial II		D		3
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets	DD	D		3

PROFIL INTERNATIONAL

<u>EHE-1CNS</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en sciences de la consommation				12 à 18
-----------------	---	--	--	--	---------

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un cheminement type à temps complet s'échelonnant sur 3 ans (6 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/economie-agroalimentaire-et-sciences-de-la-consommation/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

BACCALAURÉAT EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS (B. SC. A.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS AU CANADA

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 et de développement durable. Ainsi, vous aurez à assurer et à améliorer la qualité des produits alimentaires et des procédés à l'intérieur d'un système de production et de distribution, mais également à innover par la conception et le développement de nouveaux aliments. Votre bagage de connaissances comprendra notamment une base solide en biochimie/chimie et en microbiologie de même que dans les domaines de la qualité et de la transformation des aliments.



CONCENTRATIONS

- Management

Le programme est aussi offert sans concentration.

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.

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 et à l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ) sous condition 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 transformation des aliments
- Entreprises de distribution des aliments
- Entreprises de services-conseils
- 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 des aliments, microbiologie alimentaire, gestion agroalimentaire et en administration.

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

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

Stages et formation pratique

Vous réaliserez au moins 1 stage obligatoire rémunéré en milieu industriel d'une durée minimale de 400h vous permettant d'exercer des fonctions professionnelles. Vous pourrez également réaliser des projets en milieu industriel ou au sein d'une équipe de recherche. Vous acquerrez une

expérience pratique qui facilitera votre entrée sur le marché du travail.

c Certains cours à distance

e DEC-BAC

n Passage intégré au deuxième cycle

o Passerelle

h Profil distinction

i Profil entrepreneurial

k Profil international

q Stages rémunérés

s Programme unique en français au Canada

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)

- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environnement et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Baccalauréat ès sciences appliquées (B. Sc. A.)

120
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
60 crédits

Renseignements et directives

ORIENTATION

Le programme de baccalauréat en sciences et technologie des aliments vise à former un professionnel qui, à la sortie du programme, sera apte à travailler dans l'industrie et les services publics pour :

- gérer la qualité des produits alimentaires et des procédés à l'intérieur d'un système de production et de distribution;
- innover dans le domaine alimentaire et améliorer des produits tout au long du procédé, depuis la conception jusqu'à la distribution;
- dans le but de satisfaire les besoins des clients, des entreprises et de la société, dans un contexte de mondialisation des marchés.

Le programme vise aussi à développer chez le professionnel le sens de l'autonomie, la rigueur scientifique, l'éthique, ainsi que la capacité à travailler en équipe. Il vise aussi à stimuler l'ouverture d'esprit et la créativité. De plus, le programme permet l'accès aux études supérieures.

ORDRE PROFESSIONNEL

Ce programme offre une formation reconnue par l'Ordre des agronomes du Québec.

CONCENTRATIONS

- Management

Le programme est aussi offert sans concentration.

PASSAGE INTÉGRÉ AU DEUXIÈME CYCLE

Le passage intégré permet de commencer une scolarité de deuxième cycle, contributive à la fois au baccalauréat et à un programme de deuxième cycle, sous réserve d'une entente formelle entre les directions des deux programmes concernés. Le baccalauréat en sciences et technologie des aliments offre un passage intégré avec le ou les programmes suivants :

- Maîtrise en sciences des aliments
- Maîtrise en sciences des aliments - avec mémoire

PROFILS D'ÉTUDES

Profil distinction

Le profil distinction est offert aux meilleurs étudiants. Il consiste en une entente fixe de 12 crédits (minimalement 6 crédits de deuxième cycle) entre la direction d'un programme de baccalauréat et la direction d'un programme de deuxième cycle. Les cours de deuxième cycle sont contributives aux deux programmes. Le baccalauréat en sciences et technologie des aliments offre le profil distinction avec le ou les programmes suivants :

- Maîtrise en sciences des aliments
- Maîtrise en sciences des aliments - avec mémoire

Profil entrepreneurial

Le profil entrepreneurial entend favoriser l'émergence et le développement des compétences visant à prendre des initiatives, à réaliser des projets et à les gérer. Ce profil comporte 12 crédits : trois crédits sur les fondements en entrepreneuriat, six crédits de portfolios et trois crédits en lien avec le domaine d'études ou l'entrepreneuriat.

Profil international

Dans le cadre du profil international, un certain nombre de places sont offertes aux étudiants désireux de poursuivre une ou deux sessions d'études dans une université située à l'extérieur du Canada. Consulter la base de données du Bureau international de l'Université Laval pour connaître les universités partenaires de ce programme à l'étranger.

RESPONSABLE

Directrice du programme

Julie Jean

418 656-2131 poste 413849

Télécopieur: 418 656-7806

julie.jean@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- DEC en sciences, lettres et arts
- OU baccalauréat international - sciences pures et appliquées
- OU DEC en sciences de la nature
- OU autre DEC ET avoir réussi les cours suivants :
 - Mathématiques NYA (ou 103-77 ou 103-RE)
 - Physique NYA, NYB (ou 101, 201)
 - Chimie NYA, NYB (ou 101, 201) et 202
 - Biologie NYA (ou 301)

Préalables offerts à l'Université Laval

Le candidat titulaire d'un DEC peut suivre les préalables manquants à l'Université Laval, soit dans le cadre d'une scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)), soit aux études libres de cycle préuniversitaire.

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, chimie, physique et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplôme d'études secondaires

Candidat titulaire d'un diplôme technique

Le candidat titulaire d'un diplôme technique du Campus d'Alfred de l'Université de Guelph (Ontario) est invité à vérifier sur le site des DEC-BAC et passerelles s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures

- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, physique, chimie et biologie). À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat admissible en année préparatoire en sciences

- Diplômes d'études préuniversitaires totalisant 12 années
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire (général ou technologique)
- OU baccalauréat international (BI)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

L'étudiant admis à ce baccalauréat doit se conformer aux Dispositions relatives à l'application de la Politique sur l'usage du français à l'Université Laval.

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français en scolarité préparatoire.

Pour plus d'information, voir [Scolarité d'immersion française](#).









DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).



Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre			Crédits exigés
SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS				102
BCM-1902	Laboratoire de biochimie générale I	Y		3
BCM-1903	Biochimie et métabolisme	D		3
BIO-1003	Microbiologie générale et laboratoire	Y		3
STA-1001	Chimie des aliments : constituants	DD		3
STA-1005	Professions en sciences et technologie des aliments	DD Y	H	2
CHM-1905	Thermodynamique et cinétique			3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	DD		3
STA-2001	Chimie des aliments : formulation et additifs alimentaires			3
STA-2200	Laboratoire de microbiologie alimentaire industrielle			3
STT-1920	Méthodes statistiques	Y		3
CHM-1904	Laboratoire de chimie analytique	Y		3
DDU-1000	Fondements du développement durable	DD	D	3
STA-1009	Contaminations chimiques des aliments		D	2
STA-2100	Analyses physico-chimiques des aliments I	DD	D	2
STA-3008	Analyses microbiologiques des aliments	DD	D	3

<u>STA-2002</u>	Principes de conservation	DD		3
<u>STA-2101</u>	Laboratoire d'analyse physico-chimique des aliments	DD		2
<u>STA-4004</u>	Salubrité des usines alimentaires	DD		3
<u>STA-4010</u>	Produits animaux	DD		3
<u>STA-4016</u>	Lipides et corps gras alimentaires			2
<u>STA-2004</u>	Travaux pratiques en qualité des aliments	Y		2
<u>STA-2011</u>	Ingénierie des procédés industriels alimentaires		D 	4
<u>STA-4005</u>	Produits laitiers	DD Y		3
<u>STA-4008</u>	Introduction à la qualité dans l'industrie alimentaire	DD Y		3
<u>STA-4015</u>	Produits céréaliers	Y		3
<u>STA-1100</u>	Goût, saveurs et analyse sensorielle			3
<u>STA-3012</u>	Technologie alimentaire et nutrition	DD		3
<u>STA-4006</u>	Produits végétaux	DD		3
<u>STA-4009</u>	Gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire			2
<u>DDU-4000</u>	Développement durable dans le secteur alimentaire	DD Y		3
<u>STA-3004</u>	Transformations des aliments	DD		3
<u>ETH-4903</u>	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	DD		3
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets	DD	D 	3
<u>STA-3120</u>	Projet intégrateur en développement de produit alimentaire	DD		3

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS PARI :

<u>STA-2510</u>	Stage en entreprises alimentaires		D 	6
<u>STA-3510</u>	Stage international en entreprises alimentaires		D 	6

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------





CHEMINEMENT SANS CONCENTRATION

18






RÈGLE 1 - 9 À 15 CRÉDITS PARMIS:

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

RÈGLE 2 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>STA-2520</u>	Stage d'initiation en entreprises alimentaires			3
<u>STA-3520</u>	Stage avancé en entreprises alimentaires			3

RÈGLE 3 - 0 À 6 CRÉDITS PARMIS:

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

RÈGLE 4 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

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

CONCENTRATIONS

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------





RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS PARMIS:

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









RÈGLE 2 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

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

RÈGLE 3 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>STA-2520</u>	Stage d'initiation en entreprises alimentaires			3
<u>STA-3520</u>	Stage avancé en entreprises alimentaires			3

RÈGLE 4 - 0 À 6 CRÉDITS PARMIS:

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

RÈGLE 5 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

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

PROFILS D'ÉTUDES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

PROFIL DISTINCTION









L'étudiant doit avoir acquis 60 crédits du programme et présenter la moyenne de programme exigée selon l'entente. L'étudiant doit rencontrer sa direction de programme pour établir son choix de cours selon l'entente de Profil distinction.

RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS

Le profil est satisfait par la réussite des cours suivants : (à déterminer).

PROFIL ENTREPRENEURIAL

12

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

PROFIL INTERNATIONAL

<u>EHE-1STA</u>	Études - Profil international - Baccalauréat en sciences et technologie des aliments			12 à 18
-----------------	--	--	--	---------

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Cheminement type

Ce programme propose un [cheminement type](#) à temps complet s'échelonnant sur 4 ans (8 sessions). L'étudiant désirant poursuivre ses études à temps partiel est invité à communiquer avec la personne-ressource de la faculté.

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus

encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-07-22 09:52:19 / 2020-08-20 13:09:40
[Version archivée](#)

CERTIFICAT EN GESTION DE LA RELATION CONSOMMATEUR

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE AU QUÉBEC

EN BREF

Vous avez un intérêt pour la gestion des services (commerce de détail, hôtellerie, etc.)? Vous avez à coeur d'offrir un service à la clientèle irréprochable? Vous avez le souci des intérêts des consommateurs? Le certificat en gestion de la relation consommateur est fait pour vous. Vous y découvrirez les principaux facteurs qui affectent les comportements des consommateurs et développerez les compétences de base pour analyser la relation organisation-consommateur. Au terme de ce programme, vous connaîtrez les concepts et les principes fondamentaux associés à la prestation de service dans un environnement omnicanal et aurez développé des habiletés analytiques vous permettant de planifier l'élaboration et l'implantation d'un programme d'amélioration de la qualité du service. Vous serez également au fait de l'importance des aspects légaux et éthiques des relations organisation-consommateur.

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

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts à distance, consultez le site www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce certificat s'adresse à toute personne récemment diplômée du cégep, aux études ou sur le marché du travail qui souhaite parfaire ses connaissances en matière de comportement du consommateur ainsi qu'en gestion de l'expérience client.

AVENIR

Combiné à un baccalauréat ou à une expérience professionnelle jugée équivalente, ce certificat représente une valeur ajoutée pouvant vous aider à mieux vous positionner au sein de votre organisation ou sur le marché de l'emploi.

Il pourrait vous permettre d'assumer une diversité de fonctions liées à la gestion et à la coordination du service à la clientèle, à l'animation de communautés virtuelles, à la gestion et à l'amélioration de la qualité des services, à l'information des publics et à la coordination de projets.

POURSUITE DES ÉTUDES

Ce certificat peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire ou être reconnu dans le programme de baccalauréat en sciences de la consommation, à condition de répondre à ses exigences d'admission.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Certificat

30
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
15 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme offre une formation complémentaire axée sur l'acquisition des connaissances et des savoir-faire nécessaires à l'optimisation des relations entre les différents types d'organisations et leur clientèle. Plus précisément, il vise les objectifs suivants :

- connaître les principaux facteurs qui affectent les comportements des consommateurs;
- connaître les principaux concepts et les principes fondamentaux associés à la prestation de service dans un environnement omnicanal;
- acquérir les compétences de base pour analyser la relation organisation-consommateur;
- développer des habiletés analytiques afin de planifier l'élaboration et l'implantation d'un programme d'amélioration de la qualité du service ;
- reconnaître l'importance des aspects légaux et éthiques des relations organisation-consommateur.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Cheminement à temps complet ou à temps partiel.

RESPONSABLE

Directrice du programme

Jacinthe Cloutier

418 656-2131 poste 406898

jacinthe.cloutier@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- Tout DEC

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire (cours compensateurs) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le candidat adulte à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
	GESTION DE LA RELATION CONSOMMATEUR	30

Le cours CNS-1000 doit obligatoirement être suivi à la session d'admission.

<u>CNS-1000</u>	Approche client : concepts et méthodes				3
<u>CNS-1004</u>	Perspective psycho-expérientielle en consommation				3
<u>CNS-1120</u>	Aspects éthiques et légaux de la relation client				3
<u>CNS-2002</u>	Gestion de la qualité				3
<u>CNS-2100</u>	Relations avec les clients et médias sociaux				3
<u>CNS-3010</u>	Outils de la qualité				3

RÈGLE 1 - 9 À 12 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGC-4100</u>	Gestion de la distribution				3
<u>CNS-1001</u>	Consommation et vieillissement				3
<u>CNS-1100</u>	Consommation alimentaire				3
<u>CNS-1110</u>	Analytique numérique				3
<u>CNS-1130</u>	Communication interne et gestion du changement				3
<u>CNS-2010</u>	Enjeux durables, consommateurs et organisations				3
<u>COM-2160</u>	Communication publique, interculturelle et internationale				3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines				3
<u>MNG-2003</u>	Planification et gestion de projets				3
<u>MRK-2107</u>	Force et techniques de vente				3

RÈGLE 2 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGC-1000</u>	Commercialisation alimentaire				3
<u>MRK-1000</u>	Marketing				3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

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

www.consommation.fsa.ulaval.ca

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsa@fsa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-13 08:05:05 / 2020-08-17 11:06:38

[Version archivée](#)

CERTIFICAT EN HORTICULTURE ET EN GESTION D'ESPACES VERTS

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

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

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

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Vous avez le pouce vert et en faites votre métier? Vous souhaitez maximiser votre capacité d'innovation et rehausser la qualité de votre travail? Ce certificat vous donne des outils pratiques pour atteindre vos objectifs. Si vous travaillez dans le domaine horticole, que ce soit en aménagement paysager, en horticulture ornementale ou en culture maraîchère, ce programme vous donnera des outils concrets pour améliorer vos façons de travailler. En outre, si vous souhaitez décrocher un emploi dans le domaine horticole, cette formation peut vous aider à atteindre vos objectifs.

AVENIR

L'obtention d'un certificat peut permettre de compléter votre formation initiale, de vous perfectionner, d'améliorer vos conditions en emploi, de faire reconnaître vos compétences, d'amorcer une réorientation de carrière ou d'accéder à d'autres fonctions dans le cadre de votre emploi.

POURSUITE DES ÉTUDES

Ce programme peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire. Si vous souhaitez terminer un baccalauréat en agronomie, plus de 15 crédits d'équivalence pourront vous être reconnus, à condition de respecter les exigences d'admission de celui-ci.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Certificat



Renseignements et directives

ORIENTATION

Ce programme vise à consolider et à enrichir la formation d'une personne qui travaille, directement ou indirectement, dans les secteurs de la gestion de personnel et de la gestion et de l'entretien des espaces verts et qui occupe déjà un poste régulier où les prises de décisions sont courantes. La formation proposée devrait permettre, tout en répondant à ses besoins, de la rendre plus compétente pour réaliser les tâches dont elle a déjà la responsabilité et d'exercer un certain leadership dans son milieu de travail, tout en changeant sa façon de faire.

OBJECTIFS

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

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Le certificat est offert à temps partiel seulement.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean Collin

418 656-2131 poste 405582

jean.collin@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Ce certificat peut entrer dans la composition d'un [baccalauréat multidisciplinaire](#).

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- Tout DEC

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du [Test de connaissance du français tout public](#) avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
 - ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/EÉ).
-

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

<u>BIO-1904</u>	Organisation et physiologie des plantes	DD	D		3
<u>BIO-1905</u>	Notions de base en phytoprotection		D		3
<u>SLS-1002</u>	Pédologie et principes de fertilisation		D		3
<u>BIO-2903</u>	Moyens de lutte contre les ennemis des plantes	DD	D		3
<u>SLS-2000</u>	Gestion rationnelle des produits antiparasitaires		D		3

RÈGLE 1 - 15 CRÉDITS PARMIS:

<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines		D		3
<u>PLG-2000</u>	Multiplication des végétaux	DD	D		3
<u>PLG-2100</u>	Aménagement du paysage	DD	D		3
<u>PLG-2101</u>	Arboriculture : principes et pratiques d'entretien	DD	D		3
<u>PLG-2102</u>	Gestion et entretien des gazons		D		3
<u>PLG-2104</u>	Infrastructures végétalisées : concepts et fonction		D		3
<u>PLG-3101</u>	Productions maraîchères et fruitières		D		3
<u>PLG-3102</u>	Culture du cannabis		D		3
<u>PLG-3200</u>	Plantes et cultures d'ornement	DD	D		3
<u>PLG-3207</u>	Cultures en serre		D		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département de phytologie
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/phytologie/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-21 08:45:41 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

CERTIFICAT EN PRODUCTIONS ANIMALES

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Dans un secteur soumis à des changements majeurs et constants, où les risques sont nombreux et où les producteurs doivent évoluer dans un contexte d'incertitude, il faut pouvoir s'appuyer sur des bases scientifiques ainsi que sur des stratégies de gestion solides et adaptées. Au cours de votre formation, vous acquerez des connaissances de pointe dans le domaine des productions animales, incluant la génétique, la nutrition, la physiologie et la gestion. Vous approfondirez vos connaissances en matière de production et de gestion d'une ou de plusieurs productions animales parmi les suivantes: lait, boeuf, mouton, porc, volaille ou poisson. Vous apprendrez à examiner les résultats techniques d'une entreprise dans une perspective économique et à améliorer vos capacités de gestion. Des questions d'actualité telles que l'environnement, le bien-être animal, la qualité des produits et les productions biologiques seront examinées dans certains cours.

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

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie.

Notez cependant que les cours comportent au moins une évaluation sommative sous surveillance à une date fixée dans le plan de cours. Certains cours exigent également une présence en ligne (classe virtuelle synchrone) à des dates déterminées, généralement en soirée.

Pour connaître les cours offerts, consultez le site www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce certificat s'adresse à toute personne récemment diplômée du collège, aux études ou sur le marché du travail qui souhaite acquérir des connaissances dans le domaine des productions animales. Si vous travaillez déjà dans le domaine ou si vous gérez un élevage, ce certificat constitue une activité de perfectionnement qui vous permettra d'accroître votre capacité de gestion et la rentabilité de votre entreprise.

AVENIR

Combiné à votre formation initiale ou à une expérience professionnelle équivalente, ce certificat vous prépare à oeuvrer efficacement dans le milieu de la production animale et pourrait vous permettre de vous diriger vers divers postes comme ceux d'aide technique auprès de producteurs laitier, bovin, ovin, porcin, avicole ou aquacole. Jumelé à un DEC, ce certificat est considéré comme une formation de niveau 2 par [La Financière agricole du Québec](#) et peut donner accès, à certaines conditions, à une subvention à l'établissement.

POURSUITE DES ÉTUDES

Ce programme peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire. Des exigences d'admission et une séquence de cours différentes font que ce certificat ne devrait pas être considéré comme une porte d'entrée pour l'admission au baccalauréat en agronomie, même s'il possède certains cours en commun avec ce programme.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Certificat



Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme permet à l'étudiant d'acquérir et d'appliquer des connaissances en production et en gestion des entreprises d'élevage afin de poser des diagnostics et de proposer des stratégies de rentabilisation et de développement pour ces entreprises. Le programme vise l'atteinte des objectifs suivants :

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

RESPONSABLE

Directrice du programme

Édith Charbonneau

418 656-2131 poste 412762

Télécopieur: 418 656-7806

edith.charbonneau@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

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

Note - Des exigences d'admission et une séquence de cours différentes font que ce certificat ne devrait pas être considéré comme une porte d'entrée pour l'admission au baccalauréat en agronomie même s'il possède certains cours en commun avec ce baccalauréat.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en biologie

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures

- ET formation jugée satisfaisante en biologie

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
	PRODUCTIONS ANIMALES	30

<u>MNG-1000</u>	L'entreprise et sa gestion	DD	C D		3
<u>SAN-1002</u>	Principes fondamentaux en sciences animales	DD	D		3

RÈGLE 1 - 6 À 9 CRÉDITS PARI:

<u>SAN-2200</u>	Principes d'hygiène et pathologie animale		D		3
<u>SAN-2201</u>	Comportement et bien-être animal	DD	D		3
<u>SAN-2203</u>	Amélioration et génétique animales		D		3
<u>SAN-3200</u>	Alimentation animale		D		3

RÈGLE 2 - 6 À 18 CRÉDITS PARI:

<u>SAN-3201</u>	Production de viande bovine		D		3
<u>SAN-3202</u>	Production laitière	DD	D		3
<u>SAN-3203</u>	Productions avicoles		D		3
<u>SAN-3204</u>	Production porcine	DD	D		3
<u>SAN-3205</u>	Production ovine		Y D		3
<u>SAN-3207</u>	Production aquacole		D		3

RÈGLE 3 - 0 À 12 CRÉDITS PARI:

<u>ENT-2108</u>	Réaliser son projet entrepreneurial		D		3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines		D		3
<u>PLG-1103</u>	Plantes fourragères en production équine		D		3
<u>PLG-2303</u>	Production biologique des cultures en champ	DD	D		3
<u>PLG-3206</u>	Plantes fourragères	DD	D		3
<u>SAN-1900</u>	Nutrition et alimentation équine		D		3
<u>SAN-2300</u>	Produits animaux, de la ferme à la table		D		3
<u>SAN-2301</u>	Productions animales biologiques	DD	D		3
<u>SAN-3102</u>	Gestion technico-économique de l'entreprise laitière	DD	D		3
<u>SAN-3103</u>	Application des nouveaux concepts d'alimentation des bovins		D		3

SAN-3104	Gestion technico-économique de l'entreprise porcine	D	3
SLS-1002	Pédologie et principes de fertilisation	D	3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences animales
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-animales/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante

› Résidences

› PEPS

Version: 2020-08-21 13:17:40 / 2020-08-17 11:06:38

[Version archivée](#)

CERTIFICAT EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Le domaine de l'alimentation est un secteur en évolution rapide, laquelle est commandée par les exigences des consommateurs, les innovations technologiques et la réglementation. Le certificat en sciences et technologie des aliments est un bon moyen de consolider vos connaissances et de comprendre les principes fondamentaux des sciences et de la technologie des aliments en vue d'atteindre vos objectifs de carrière.

Deux concentrations vous sont offertes: sécurité des aliments, un cheminement qui s'intéresse particulièrement aux questions de salubrité et de gestion de la qualité des aliments, et technologie alimentaire et nouveaux aliments, qui aborde les questions de développement de produits alimentaires et d'innovations dans le domaine.

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

CONCENTRATIONS

- Sécurité des aliments
- Technologie alimentaire et nouveaux aliments

Le choix d'une concentration est obligatoire.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme est offert à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Consultez le site www.distance.ulaval.ca pour plus de détails.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce certificat s'adresse à toute personne récemment diplômée du collège, aux études ou sur le marché du travail qui souhaite amorcer une carrière dans le domaine de l'alimentation ou augmenter ses possibilités d'avancement professionnel. Cette formation permet d'acquérir des connaissances actualisées en matière d'alimentation.

AVENIR

Jumelé à une formation antérieure ou à une expérience dans le domaine de l'alimentation, ce certificat pourrait vous mener vers une foule de carrières pour le compte d'entreprises variées.

Professions

Coordonnateur en recherche et développement

Responsable de la qualité

Coordonnateur de projet

Conseiller en développement

Inspecteur gouvernemental

Employeurs

Entreprises de transformation des aliments

Entreprises de distribution des aliments

Organismes gouvernementaux

Fournisseurs d'ingrédients

Entreprises de services-conseils

Établissements d'enseignement et de recherche

POURSUITE DES ÉTUDES

Ce programme peut entrer dans la composition d'un baccalauréat multidisciplinaire. Plusieurs cours du certificat pourraient être reconnus si vous souhaitez poursuivre votre formation au baccalauréat en sciences et technologie des aliments.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Certificat

30
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
15 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce certificat offre une formation complémentaire à la personne qui possède une expérience pratique dans le secteur alimentaire ou qui veut y accéder à partir d'une autre formation antérieure. Ainsi, les objectifs généraux du programme sont :

- quant au savoir :
 - consolider les acquis de base liés aux principes fondamentaux des sciences et de la technologie alimentaires;
 - acquérir des connaissances plus approfondies dans le domaine de l'alimentation;
- quant au savoir-être :
 - stimuler la créativité dans le concept de nouveaux aliments;
 - accroître le sentiment de responsabilité à l'endroit de la santé publique;
 - faire prendre conscience à l'étudiant de la portée des gestes professionnels posés lors de la manipulation et de la transformation des aliments;
- quant au savoir-faire :
 - améliorer les capacités de communication de l'étudiant;
 - acquérir les outils pour structurer ses interventions professionnelles.

Note - La personne qui réussit ce certificat peut obtenir jusqu'à 15 crédits d'équivalence dans le programme de baccalauréat en sciences et technologie des aliments.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Cheminement à temps partiel seulement.

CONCENTRATIONS

- Sécurité des aliments
- Technologie alimentaire et nouveaux aliments

Le choix d'une concentration est obligatoire.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Richard Martel

418 656-2131 poste 405948

Richard.Martel@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Ce certificat peut entrer dans la composition d'un [baccalauréat multidisciplinaire](#).

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Candidat titulaire d'un DEC technique

Le candidat titulaire d'un DEC technique est invité à vérifier sur le site des [DEC-BAC et passerelles](#) s'il peut être admis sur la base d'une entente DEC-BAC ou bénéficier d'une passerelle.

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, chimie, physique et biologie)

Candidat adulte

Le candidat adulte qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente à celle exigée du candidat titulaire d'un DEC peut être admissible. Toutefois, une scolarité d'appoint pourra être exigée à la suite de l'analyse du dossier.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- ET formation jugée satisfaisante en sciences (mathématiques, chimie, physique et biologie)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
 - ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).
-

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS			16
BIO-1912	Microbiologie générale	 	3
STA-1003	Chimie alimentaire	 	3
STA-1004	Aliments et micro-organismes	 	3
STA-2016	Hygiène et salubrité agroalimentaires	 	3
STA-2012	Aliments et conservation	 	4

AUTRES ACTIVITÉS

AUTRES EXIGENCES

14

L'étudiant doit choisir une concentration. S'adresser à la direction de programme pour procéder au choix.

RÈGLE 1 - 14 CRÉDITS

L'étudiant doit réussir les cours prévus dans sa concentration.

CONCENTRATIONS

Cours	Titre		Crédits exigés
SÉCURITÉ DES ALIMENTS			14
STA-1200	Contaminants alimentaires		3

<u>STA-2013</u>	Qualité en industrie alimentaire			3
<u>STA-2014</u>	Analyses alimentaires			3
<u>STA-2019</u>	Progrès récents en analyse microbiologique des aliments			2

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>MED-1100</u>	Santé et sécurité au travail : notions de base			3
<u>MNG-1000</u>	L'entreprise et sa gestion			3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines			3
<u>STA-2018</u>	Nouveautés dans le domaine alimentaire			3

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE ET NOUVEAUX ALIMENTS

14

<u>STA-2017</u>	Ingrédients et additifs alimentaires			3
<u>STA-2018</u>	Nouveautés dans le domaine alimentaire			3
<u>STA-2021</u>	Lait et produits laitiers			3
<u>STA-2022</u>	Produits d'origine végétale			2

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>MED-1100</u>	Santé et sécurité au travail : notions de base			3
<u>MNG-1000</u>	L'entreprise et sa gestion			3
<u>MNG-1900</u>	Gestion des ressources humaines			3
<u>STA-2020</u>	Produits carnés, marins et ovoproduits			3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-25 08:32:28 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MICROPROGRAMME EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Plus respectueuse de l'environnement, exempte de produits chimiques, donc plus saine, et favorable à une meilleure fertilité des sols, l'agriculture biologique implique des techniques et des procédés spécifiques, tandis que le circuit emprunté par les aliments jusque dans l'assiette des consommateurs est, lui aussi, soumis à des règles précises. Ce microprogramme vous permet, à titre de professionnel en agriculture, de parfaire vos connaissances sur cette approche.

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, au moins deux sessions sont requises pour compléter le programme.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site: www.distance.ulaval.ca.

POURSUITE DES ÉTUDES

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans les programmes suivants si vous répondez à leurs exigences d'admission :

- baccalauréat en agronomie;
- certificat en production laitière et bovine;
- baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce microprogramme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Attestation d'études de premier cycle

12
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
0 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce microprogramme vise le perfectionnement des professionnels travaillant en agriculture biologique, par une offre de formation complémentaire. Les principaux objectifs du microprogramme sont les suivants :

- présenter une introduction à la philosophie et aux contraintes de l'agriculture biologique;
- consolider les principes de base en agronomie et présenter les divers aspects et exigences de la transition vers l'agriculture biologique;
- présenter les principes de base du compostage et les principales utilisations du compost en production biologique;
- améliorer les connaissances des principaux modes de production biologique, tant du côté des productions végétales que des productions animales.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean Collin

418 656-2131 poste 405582

Télécopieur: 418 656-7806

jean.collin@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans le ou les programmes suivants si l'étudiant répond à leurs exigences d'admission :

- Baccalauréat en agronomie
- Baccalauréat multidisciplinaire
- Certificat en production laitière et bovine

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire (cours compensateurs) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le candidat adulte à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en chimie et en biologie. À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique)
- ET formation jugée satisfaisante en chimie et en biologie. À la suite de l'analyse du dossier, des cours préalables peuvent être exigés.

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :


- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
 - ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).
-

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre			Crédits exigés
AGRICULTURE BIOLOGIQUE				12
ENV-2900	Compostage et utilisation du compost en agriculture biolog	DD	D 	3
PLG-1000	Introduction à l'agriculture biologique	DD	D 	3
PLG-2303	Production biologique des cultures en champ	DD	D	3
SAN-2301	Productions animales biologiques	DD	D	3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département de phytologie
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/phytologie/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

MICROPROGRAMME EN ALIMENTATION ET NUTRITION

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

L'alimentation figure parmi les déterminants les plus influents sur la santé. Comprendre la nature et la composition des aliments et leur mode d'action sur l'organisme est à coup sûr l'un des meilleurs moyens de faire des choix avisés. Ce microprogramme vous permet de mieux saisir l'action des aliments sur l'organisme et de comprendre les apports nutritionnels recommandés pour à différentes étapes de la vie et en fonction de différents états physiologiques.

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, au moins deux sessions sont requises pour compléter le programme.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site: www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce microprogramme s'adresse à vous si vous souhaitez comprendre le rôle des aliments et des nutriments dans l'organisme à différents âges et acquérir de bonnes connaissances pour améliorer vos habitudes alimentaires. Il ne vous donne toutefois pas de compétence professionnelle pour conseiller autrui en matière d'alimentation et de nutrition.

POURSUITE DES ÉTUDES

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans un programme plus long, le baccalauréat multidisciplinaire, à condition de satisfaire aux exigences d'admission.

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

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce microprogramme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Attestation d'études de premier cycle

9

CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
0 crédits

Renseignements et directives

ORIENTATION

Le microprogramme en alimentation et nutrition constitue une courte formation de base en nutrition et en alimentation, offerte à toute personne désireuse de comprendre le rôle des aliments et des nutriments dans l'organisme humain à différents âges et d'effectuer, sur le plan personnel, des choix alimentaires visant le maintien de la santé. Les connaissances qu'on y acquiert sont des notions simples, excellentes pour améliorer ses propres habitudes alimentaires, mais qui ne confèrent aucune compétence professionnelle pour conseiller autrui en matière d'alimentation et de nutrition.

OBJECTIFS

Le microprogramme en alimentation et nutrition permet :

- d'acquérir des connaissances de base sur les principaux nutriments nécessaires à l'organisme humain;
- de posséder des notions de base sur la nature, la composition et l'utilisation des aliments;
- de connaître les recommandations alimentaires et nutritives en fonction des divers âges et états psychologiques.

RESPONSABLE

Directrice du programme

Isabelle Galibois

418 656-2131 poste 402904

Isabelle.Galibois@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans le ou les programmes suivants si l'étudiant répond à leurs exigences d'admission :

- Baccalauréat multidisciplinaire
-

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

- Tout DEC

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- OU baccalauréat de l'enseignement secondaire français (général ou technologique)

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉÉ).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

ALIMENTATION ET NUTRITION

9



NUT-1004

Aliments d'aujourd'hui



3

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:

NUT-1107	Alimentation et personnes âgées		3
NUT-2010	Nutrition à tous les âges		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764

1 877 606-5566

info@ulaval.ca

[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

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

www.fsaa.ulaval.ca

École de nutrition

<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/ecole-de-nutrition/>

418 656-2764, poste 403145

1 877 606-5566, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

› Futurs étudiants

› Admission

- › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-07-24 08:15:50 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MICROPROGRAMME EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS - SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Ce microprogramme vous permet de connaître quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire et d'acquérir les bases de l'innocuité des aliments. Vous comprendrez mieux les mécanismes d'action des microorganismes et des contaminants, causes d'intoxication et d'infections et serez sensibilisé à l'importance de vos gestes lorsque vous manipulez les aliments. Cette formation vous permettra non seulement d'adopter de saines pratiques de préparation de vos aliments, mais aussi de jeter un regard éclairé sur les procédés de transformation de certaines entreprises.

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

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site: www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Si vous vous intéressez aux questions de qualité dans l'industrie alimentaire et souhaitez connaître les principes d'innocuité et les causes qui compromettent l'innocuité des aliments, cette formation est pour vous.

POURSUITE DES ÉTUDES

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans les programmes suivants si l'étudiant répond à leurs exigences d'admission:

- certificat en sciences et qualité des aliments;
- baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce microprogramme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Attestation d'études de premier cycle

15
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
0 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

- Acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire.
- Acquérir les bases de l'innocuité des aliments.
- Sensibiliser l'étudiant aux gestes posés lors de la manipulation des aliments.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Richard Martel

418 656-2131 poste 405948

Richard.Martel@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info_programme@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans le ou les programmes suivants si l'étudiant répond à leurs exigences d'admission :

- [Certificat en sciences et technologie des aliments](#)
- [Baccalauréat multidisciplinaire](#) (formation complémentaire)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Ce programme s'adresse principalement aux citoyens canadiens et aux résidents permanents car l'offre de cours peut s'étendre sur plus d'une session. Le candidat non canadien intéressé par le programme doit s'assurer de pouvoir obtenir les documents légaux nécessaires à son entrée au Canada.

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat](#)

adulte à suivre des cours de premier cycle.

Un curriculum vitae doit être joint à la demande d'admission.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en mathématiques, physique, chimie et biologie

Candidat adulte

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

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures
- ET formation jugée satisfaisante en mathématiques, physique, chimie et biologie

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :










- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/EÉ).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
SÉCURITÉ DES ALIMENTS			15
BIO-1912	Microbiologie générale	 	3
STA-1004	Aliments et micro-organismes	 	3
STA-2016	Hygiène et salubrité agroalimentaires	 	3
STA-2013	Qualité en industrie alimentaire	 	3
STA-1200	Contaminants alimentaires		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-25 11:08:44 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MICROPROGRAMME EN SCIENCES ET TECHNOLOGIE DES ALIMENTS - TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE ET NOUVEAUX ALIMENTS

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

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

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, plus d'une session est requise pour compléter le programme.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site: www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse à vous si vous vous intéressez aux innovations et aux procédés employés dans le domaine de la transformation alimentaire.

POURSUITE DES ÉTUDES

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans les programmes suivants si vous répondez à leurs exigences d'admission:

- certificat en sciences et qualité des aliments;
- baccalauréat multidisciplinaire (formation complémentaire).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce microprogramme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Attestation d'études de premier cycle

12
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
0 crédits

Renseignements et directives

ORIENTATION

Ce microprogramme vise à permettre à l'étudiant d'acquérir quelques principes fondamentaux afin d'être fonctionnel dans le secteur de la transformation des aliments tout en lui permettant une certaine autonomie dans le développement de nouveaux aliments.

OBJECTIFS

- Acquérir quelques principes fondamentaux en technologie alimentaire.
 - Posséder les notions de base de la fonctionnalité des constituants alimentaires.
 - Sensibiliser l'étudiant aux nouvelles tendances dans le domaine de la transformation des aliments.
-

RESPONSABLE

Directeur du programme

Richard Martel

418 656-2131 poste 405948

Richard.Martel@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans le ou les programmes suivants si l'étudiant répond à leurs exigences d'admission :

- [Certificat en sciences et technologie des aliments](#)
 - [Baccalauréat multidisciplinaire](#) (formation complémentaire)
-

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Ce programme s'adresse principalement aux citoyens canadiens et aux résidents permanents car l'offre de cours peut s'étendre sur plus d'une session. Le candidat non canadien intéressé par le programme doit s'assurer de pouvoir obtenir les documents légaux nécessaires à son entrée au Canada.

Pour connaître les exigences d'admission, choisissez l'onglet correspondant à votre situation.

Études au Québec

Candidat titulaire d'un DEC

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

Candidat sans DEC (candidat adulte)

Le Bureau du registraire analyse la scolarité et l'expérience acquises par le candidat. S'il y a lieu, il établit la scolarité préparatoire ([cours compensateurs](#)) nécessaire pour l'admissibilité. Cette scolarité inclut les préalables exigés par le programme visé et prépare le [candidat adulte](#) à suivre des cours de premier cycle.

Études au Canada hors Québec

Candidat admissible

- Diplôme d'études secondaires ET une année d'études universitaires
- ET formation jugée satisfaisante en mathématiques, physique, chimie et biologie.

Candidat adulte

Le [candidat adulte](#) qui présente une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente aux exigences mentionnées plus haut peut être admissible.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

Études hors Canada

Candidat admissible

- Diplôme d'études préuniversitaires totalisant 13 années
- OU diplôme d'études préuniversitaires totalisant 12 années ET une année d'études supérieures

- ET formation jugée satisfaisante en mathématiques, physique, chimie et biologie

Candidat adulte

Le candidat résident permanent ou citoyen canadien peut être admissible à titre de candidat adulte.

Critères de sélection

La candidature est analysée sur la base de la qualité du dossier scolaire.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS

Candidat non francophone

Le candidat dont la langue d'enseignement des études primaires et secondaires n'est pas le français doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite du Test de connaissance du français tout public avec :

- un résultat égal ou supérieur à 361/699 aux épreuves obligatoires (TCF-TP)
- ET un résultat égal ou supérieur à 8/20 à l'épreuve d'expression écrite (TCF-TP/ÉE).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme





ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE ET NOUVEAUX ALIMENTS		12
<u>STA-1003</u>	Chimie alimentaire	3



3



STA-2017	Ingrédients et additifs alimentaires			3
STA-2018	Nouveautés dans le domaine alimentaire			3
STA-2021	Lait et produits laitiers			3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

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

Département des sciences des aliments
<https://www.fsa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière

› Bureau de la vie étudiante

› Résidences

› PEPS

Version: 2020-08-25 11:08:44 / 2020-08-17 11:06:38

[Version archivée](#)

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES EN AGRICULTURE, ALIMENTATION ET SOCIÉTÉ

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Plusieurs enjeux de société sont intimement liés à l'agriculture et à l'alimentation. Qu'il s'agisse, par exemple, des organismes génétiquement modifiés (OGM), du bien-être des animaux d'élevage, de la lutte contre l'obésité, de l'accaparement des terres agricoles ou de l'insécurité alimentaire, un ensemble de préoccupations éthiques, politiques, sociales, culturelles et économiques caractérisent les débats sur de telles questions et engendrent de multiples tensions au sein de nos sociétés.

Tout en proposant les outils intellectuels vous permettant d'acquérir une meilleure compréhension de ces enjeux et de la multiplicité des préoccupations sociétales qui les sous-tendent, le programme renforcera votre capacité d'analyse et votre sens critique dans l'articulation d'une position éclairée et, ultimement, d'une action plus durable tenant compte de la diversité des facettes d'un problème.

Par une offre de cours riche et ciblée, vous bénéficierez d'une occasion unique, tout aussi enrichissante que structurante sur le plan intellectuel, de compléter votre formation par l'acquisition d'habiletés indispensables en lien avec l'analyse interdisciplinaire.

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

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au détenteur d'un baccalauréat ou d'un diplôme jugé équivalent.

AVENIR

Le taux de placement des diplômés est excellent.

Employeurs

Services publics

Associations de développement

Organisations non gouvernementales

Cabinets privés

Organisations internationales

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
 - [Détail des droits de scolarité](#)
 - [Calculateur](#) de budget
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Diplôme d'études supérieures spécialisées

30
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
15 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme est destiné à des diplômés de divers horizons dont le dénominateur commun réside dans leur intérêt pour les enjeux de société en agriculture et en alimentation, que ce soit à titre personnel ou parce qu'ils occupent un poste qui requiert une bonne connaissance de tels enjeux. Cette formation a pour finalité de les rendre aptes à participer d'une manière éclairée aux débats de société en ces domaines, et ce, à partir d'une perspective interdisciplinaire alimentée par les sciences humaines et sociales.

Au terme de sa formation, l'étudiant sera en mesure :

- de prendre conscience et de discuter de la complexité des enjeux relatifs à l'agriculture et à l'alimentation;
- d'analyser de manière globale les préoccupations sociétales en agriculture et en alimentation;
- d'apporter, sur la base d'une argumentation raisonnée, une critique constructive à ces préoccupations sociétales.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Un délai maximal de quatre ans doit être respecté pour compléter le programme. Un étudiant qui chemine à temps complet (15 crédits par session) peut terminer le programme en deux sessions.

RESPONSABLE

Directrice du programme

Lyne Létourneau

418 656-2131 poste 408738

Télécopieur: 418 656-7806

lyne.letourneau@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

Le programme exige la réalisation d'un projet d'intégration interdisciplinaire qui consiste à présenter les principales dimensions d'un enjeu de société relatif à l'agriculture ou à l'alimentation et qui conduit, sur la base d'une argumentation raisonnée, à l'élaboration d'une position critique constructive.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat ou un diplôme équivalent.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des

exigences linguistiques liées à ses cours, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'[École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Autres exigences

Le candidat doit être capable de travailler avec des outils informatiques de base (traitement de texte, moteurs de recherche, etc.).

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le [Bureau du registraire](#)

- un curriculum vitae;
- une lettre de motivation/intentions faisant état des raisons pour lesquelles l'étudiant souhaite entreprendre ce programme;
- un [rapport d'appréciation](#) ou une lettre de recommandation.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier ainsi que les ressources disponibles.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
AGRICULTURE, ALIMENTATION ET SOCIÉTÉ			30
AGC-7005	Gestion du développement agricole et rural	DD	3
GPL-7011	Introduction à la recherche interdisciplinaire	Y H 	3
GPL-7012	Projet d'intégration interdisciplinaire	H 	6

RÈGLE 1 - 18 CRÉDITS PARMI :

AGC-7001	Ruralité et sous-développement	DD	3
--------------------------	--------------------------------	----	---

<u>AGC-7004</u>	Politique agroalimentaire			3
<u>AGC-7019</u>	Analyse comparée des questions et des politiques de sécurité alimentaire			3
<u>AGF-7002</u>	École d'été en agroécologie			3
<u>AGF-7003</u>	École d'été en justice alimentaire			3
<u>CNS-7002</u>	Comportement du consommateur			3
<u>CNS-7007</u>	Analyse du processus décisionnel du consommateur			3
<u>EDC-7003</u>	Épistémologie et éducation			3
<u>ETH-6002</u>	La décision éthique			3
<u>ETH-7903</u>	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain			3
<u>ETI-7022</u>	École internationale sur la sécurité alimentaire			3
<u>GGR-7019</u>	Géographie du système agroalimentaire			3
<u>NUT-7024</u>	Transfert et application des connaissances en nutrition			3
<u>NUT-7025</u>	Saine alimentation et comportements du consommateur			3
<u>NUT-7028</u>	Environnements et alimentation : enjeux de nutrition en santé publique			3
<u>PHI-6952</u>	Éthique et sciences biologiques: volet agro-environnemental			3
<u>SAN-7001</u>	Sujets spéciaux (sciences animales)			3
<u>SAN-7015</u>	Bien-être animal et éthique			3
<u>SAP-7005</u>	Santé environnementale			3
<u>SOC-7144</u>	Environnement et développement durable			3
<u>STA-7000</u>	Innovations en technologie alimentaire			3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-19 07:59:16 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES EN DÉVELOPPEMENT RURAL INTÉGRÉ

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme est composé de deux sessions de cours et de séminaires de maîtrise ainsi que d'une session de stage. La formation est donnée par un corps professoral dont les membres proviennent de plusieurs départements de l'Université (agroéconomie, anthropologie, foresterie, géographie, management, sociologie) et qui ont une vaste expérience des terrains du développement. La grande diversité des origines géographiques et des formations supérieures initiales des étudiants constitue une ressource importante valorisée par une pédagogie active favorisant l'interdisciplinarité de ce programme.

La discipline de cette formation, le développement rural intégré (DRI), constitue en soi une perspective d'analyse et un programme. Le DRI insiste sur le caractère multifonctionnel du développement rural et rappelle que le développement n'est pas réductible à la seule croissance économique. Le DESS en développement rural intégré s'appuie sur des principes qui visent à unir dans une même démarche les différentes composantes du développement (l'économie, le social et le culturel, l'environnement). En ce sens, le DRI est aussi une formation au développement durable. Il favorise une approche territoriale des questions de développement qui vient rappeler que les territoires ne sont pas seulement des supports productifs. Partager, décloisonner, se concerter et activer des ressources spécifiques sont autant d'enjeux propres à un développement rural qui soit intégré. La formation s'appuie donc sur une approche systémique des situations locales qui vise à reconnaître simultanément leurs caractéristiques singulières et les multiples influences, favorables ou non, dont elles sont l'objet.

- **Temps complet:** Le programme totalise 30 crédits. Il est conçu pour pouvoir être suivi en un an à temps plein, mais les candidats professionnels peuvent le suivre à temps partiel.
- **Certains cours à distance:** peut être en partie suivi à distance, ce qui vous aidera à concilier les études avec les autres sphères de votre vie.
- **Stages:** possibilité d'effectuer des stages sur le terrain, une occasion parfaite de mettre vos connaissances en pratique et d'acquérir de l'expérience dans votre domaine. Un plus pour votre curriculum vitae.

Domaines d'expertise

- Ingénierie de projets de développement rural
- Gestion des ressources naturelles et aménagement de l'espace rural
- Développement territorial et socioéconomie de la proximité
- Analyse intégrée des relations entre une population et son environnement naturel, dans une optique de développement durable
- Valorisation des ressources humaines, prise en compte des rapports de genre et participation des populations rurales à leur développement
- Organisations et programmes d'appui au développement rural à différentes échelles géographiques
- Conception, mise en oeuvre et évaluation d'interventions de développement rural

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme accueille des candidats aux formations universitaires diverses: agroéconomie, agronomie, aménagement, anthropologie, économie, éducation, foresterie, génie, géographie, santé communautaire, sciences de l'administration, sociologie, etc.

AVENIR

Le taux de placement des diplômés est excellent.

Employeurs

Services publics

Associations de développement

Organisations non gouvernementales

Cabinets privés

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerrez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

C Certains cours à distance

r Stages

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
 - [Détail des droits de scolarité](#)
 - [Calculateur](#) de budget
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

En poursuivant vos études en développement rural intégré à l'Université Laval, vous pourrez profiter de l'expertise des divers centres de recherche de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, ainsi que celle des facultés partenaires du programme en matière de politiques de développement, de politiques agricoles, de politiques de développement rural, de relations entre agriculture et territoires et de durabilité du développement territorial.

Vous aurez également la possibilité de poursuivre vos études par une maîtrise interdisciplinaire grâce aux programmes de maîtrise sur mesure de la Faculté des études supérieures et postdoctorales.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Diplôme d'études supérieures spécialisées

30
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
15 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme interdisciplinaire valorise une approche et des méthodes reposant sur une vision humaniste et globale du développement socioéconomique. Il permet de parfaire des connaissances et des attitudes aujourd'hui essentielles pour l'élaboration et la mise en oeuvre d'interventions en milieu rural.

Il vise à former des professionnels aptes à :

- créer, accompagner, réaliser, gérer et évaluer un programme de développement à l'échelle d'un territoire rural;
- prendre en compte les différentes dimensions économiques, sociales, politiques, culturelles et environnementales, car le développement rural s'inscrit toujours dans un contexte historique et sociologique précis;
- articuler une approche systémique des problèmes de développement à des caractéristiques biophysiques, économiques, sociales et culturelles d'une collectivité ou d'un projet;
- utiliser conjointement des connaissances scientifiques, des savoirs d'expérience et des qualités intuitives et créatives dans la recherche de solutions appropriées aux problèmes de développement rural;
- faire travailler ensemble différents acteurs, car le développement implique la participation du plus grand nombre. Une telle compétence nécessite l'acquisition de compétences en sciences sociales et en management, afin de conduire une approche compréhensive des logiques en oeuvre favorisant l'équilibre entre développement social, croissance économique et gestion durable des ressources naturelles.

Une des caractéristiques du programme est la diversité des formations supérieures initiales, des expériences professionnelles et des origines géographiques de ses étudiants. C'est un atout précieux pour la richesse et la pertinence de la formation à acquérir; les méthodes d'enseignement et d'apprentissage du programme tendent d'ailleurs à le valoriser.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Le programme s'étend sur trois sessions. Bien qu'il soit possible de s'inscrire à la session d'hiver, il est conseillé de commencer le programme à la session d'automne.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Patrick Mundler

418 656-2131 poste 402760

patrick.mundler@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

SOUTIEN FINANCIER

Le candidat qui souhaite étudier dans ce programme doit avoir assuré, par une bourse ou des fonds personnels, le financement de son séjour (frais de subsistance, droits de scolarité, etc.). Plusieurs renseignements à ce sujet et sur l'admission en général peuvent être obtenus en consultant le site www.reg.ulaval.ca sous la rubrique Admission. Le candidat peut également consulter le site du Bureau des bourses et de l'aide financière de l'Université Laval (www.bbaf.ulaval.ca).

REMARQUES SUR LES COURS

Stage

Le stage est une activité d'intégration à temps complet, réparti sur une session (généralement la session d'été). Il est une occasion de réaliser des études et du travail pratique dans le cadre des activités d'un organisme ayant pour mission principale de contribuer directement ou indirectement au développement rural. Cet organisme peut être un service gouvernemental, une collectivité territoriale, une entreprise ou une organisation non gouvernementale.

Par confrontation d'expériences concrètes et d'éléments théoriques et méthodologiques, le stage doit permettre de compléter la formation. Il vise à améliorer les compétences liées à l'intervention en milieu rural et à accentuer la compréhension globale d'un milieu particulier. Les missions confiées au stagiaire sont variées. Le projet de stage est à valider avec le directeur de programme. Ce dernier prend en compte la formation initiale, le type d'expérience professionnelle, les intérêts particuliers du stagiaire et ses projets. Le cas échéant, les projets de l'organisme qui envoie un de ses membres en formation dans ce programme sont également pris en considération.

Le stagiaire doit articuler ses observations pluridisciplinaires et son interprétation selon une construction systémique. Il est incité à concourir à la bonne gestion de l'organisme d'accueil, particulièrement à celle des ressources humaines, à développer des attitudes positives et à rechercher des voies nouvelles en restant très attentif autant aux inconvénients qu'aux avantages des solutions proposées pour les diverses catégories de population concernées. Le rapport de stage doit témoigner concrètement de ces préoccupations.

Le rapport présenté à l'issue du stage doit faire la preuve d'une compréhension clairement articulée des contraintes et des atouts qui caractérisent, d'une part, le milieu rural concerné et, d'autre part, l'organisme d'intervention. Il doit aussi témoigner d'une contribution professionnelle à des services précis. Ce rapport est évalué par les professeurs chargés du stage, en tenant compte des commentaires de la personne représentant l'organisme d'accueil.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

Il est toutefois conseillé de commencer la formation à la session d'automne, en septembre, lorsque cela est possible.

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat ou un diplôme équivalent dans l'un des domaines du savoir liés au développement rural : sciences humaines, sciences de la nature, sciences de la Terre, sciences de l'ingénieur, sciences de la santé, sciences de l'éducation.

Expérience professionnelle

Le candidat doit faire la preuve d'une expérience personnelle ou professionnelle dans le domaine du développement socioéconomique des populations rurales ou dans l'une de ses composantes (planification d'intervention, recherche-développement, gestion d'organisations de développement, analyse de systèmes productifs, promotion de l'artisanat et des petites entreprises, gestion des terroirs, vulgarisation agricole, protection de l'environnement naturel, conservation de la nature, services de santé, de nutrition, d'animation, de formation, etc.).

Moyenne

Aucune

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- un curriculum vitae;
- une lettre de motivation/intentions expliquant clairement les raisons pour lesquelles le candidat veut parfaire sa formation selon une approche interdisciplinaire du développement rural.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, son dossier scolaire et la pertinence de son expérience professionnelle.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES


Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

DÉVELOPPEMENT RURAL INTÉGRÉ

30

AGC-7001	Ruralité et sous-développement	DD	3
AGC-7005	Gestion du développement agricole et rural	DD	3
DRI-6001	Stage en développement rural intégré		6


RÈGLE 1 - 3 À 6 CRÉDITS PARMIS:

AGF-6000	Agroforesterie	D		3
AGF-7001	Agroforesterie tempérée	DD		3

RÈGLE 2 - 6 À 12 CRÉDITS PARMIS:

AGC-7019	Analyse comparée des questions et des politiques de sécurité alimentaire	Y		3
GGR-7016	Analyse géographique des problèmes contemporains	DD		3
GGR-7053	Marques, labels et attractivité du territoire			3
SOC-7114	Sociologie du développement			3
SOC-7153	Genre et société	Y		3
SVS-7015	Organisation communautaire, territoires et développement local			3

RÈGLE 3 - 3 À 6 CRÉDITS PARMIS:

		D		
--	--	---	---	--

AGC-7004	Politique agroalimentaire				3
AGC-7011	Analyse des politiques agroalimentaires				3
GGR-7004	Géographie culturelle				3
GGR-7023	Géographie historique : homme, environnement et temps				3
GGR-7026	Analyse qualitative en recherches sociales et environnementales	Y	D		3
GIE-6001	Gestion de projets en développement international et action humanitaire		D		3
GIE-6025	Enjeux éthiques de la gestion de l'aide internationale	DD	C D		3
GIE-6041	Intégration du genre dans les projets de développement international		C D		3
MNG-6155	Gestion des entreprises sociales et solidaires	DD	Y D		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/economie-agroalimentaire-et-sciences-de-la-consommation/>

418 656-2764, poste 403145

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-19 12:29:10 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES EN NUTRITION - ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme est conçu de façon à vous permettre d'approfondir votre réflexion sur les différents enjeux découlant de la popularité croissante des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels, et de porter un regard critique sur leur rôle et leur place dans le maintien de la santé. Vous développerez votre capacité d'analyse à l'égard des nouvelles approches préventives des maladies chroniques.

Entièrement offert à distance, ce programme vous offre une chance unique d'acquérir des connaissances à la fine pointe des nouveaux développements en alimentation fonctionnelle et santé, et ce, de votre domicile. Vous pourrez ainsi appliquer vos nouvelles connaissances dans votre milieu de travail au fur et à mesure de votre progression dans le programme.

Vous aurez la chance de profiter de l'expertise de professeurs travaillant dans des secteurs novateurs de l'alimentation et dans d'importants groupes de recherche, tels que le Groupe d'études en nutrition publique, l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels et la Chaire de recherche sur l'obésité.

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel.

- **Exclusivement à distance:** profitez de la liberté offerte par un programme dont tous les cours sont offerts à distance et faites vos examens près de chez vous.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme est adapté au professionnel de la santé et au spécialiste en technologies alimentaires désirant obtenir une formation supplémentaire dans le domaine de l'alimentation fonctionnelle et de la santé.

AVENIR

Le taux de placement des diplômés est excellent.

Employeurs

Ministères et organismes gouvernementaux

Centres de recherche

Organismes communautaires

Entreprises bioalimentaires

Médias

Industrie pharmaceutique

Firmes de gestion de services alimentaires

Cabinets de consultants

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

d À distance

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur de budget](#)
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

À la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, profitez de l'expertise de plusieurs centres de recherche:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie \(CREATE\)](#)
- [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
- [Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle \(CRDSI\)](#)
- [Centre de recherche en sciences et technologies du lait \(STELA\)](#)
- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#) (reconnu mondialement)

La Faculté possède plusieurs [infrastructures de recherche](#) dont une station expérimentale en grandes cultures à Saint-Augustin-de-Desmaures. Elle est également associée au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD). Enfin, le Jardin botanique Roger-Van den Hende, l'Environtron et le complexe de serres haute performance constituent des lieux privilégiés pour des activités de recherche de haut niveau.

Les principaux thèmes de recherche étudiés par les chercheurs sont présentés sur le [site Web de la Faculté](#).

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent

plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Diplôme d'études supérieures spécialisées

30
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
15 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme, offert complètement à distance, est conçu de façon à permettre à l'étudiant d'approfondir sa réflexion par rapport aux différents enjeux découlant de la popularité croissante des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels.

Au terme de ses études, l'étudiant doit :

- être apte à utiliser de façon appropriée les connaissances sur les derniers développements scientifiques et pratiques mettant en lien l'alimentation et la santé;
- démontrer des habiletés d'analyse et de critique sur les nouvelles approches préventives des maladies chroniques, à la lumière des connaissances récentes;
- porter un regard critique sur le rôle et la place des nutraceutiques, des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels dans le maintien de la santé.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Le programme sera offert uniquement à temps partiel. Les cours seront offerts aux deux ans.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Charles Couillard

418 656-2131 poste 412855

Télécopieur: 418 656-7806

charles.couillard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en nutrition ou en sciences et technologie des aliments, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline connexe (par exemple, kinésiologie, médecine, pharmacie, sciences infirmières) peut être admissible s'il possède un minimum de deux années d'expérience professionnelle dans le domaine de la nutrition et des sciences des aliments.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- un curriculum vitae;
- une lettre de motivation/intentions (maximum de 500 mots) décrivant les intérêts professionnels du candidat et les raisons pour lesquelles il veut parfaire sa formation en alimentation fonctionnelle et santé.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, son dossier scolaire et la pertinence de son expérience professionnelle.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).













Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ			30
NUT-7006	Alimentation fonctionnelle, activité physique et performance	 	3
NUT-7010	Nutrigénomique		3
NUT-7011	Antioxydants et santé		3
NUT-7012	Alimentation fonctionnelle et santé chez la femme	 	3
NUT-7016	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire		3
NUT-7017	PSN, nutraceutiques et aliments fonctionnels: les enjeux		3
NUT-7019	Nutrition et problèmes de poids		3
NUT-7023	Épidémiologie nutritionnelle		3
NUT-7024	Transfert et application des connaissances en nutrition		3
NUT-7025	Saine alimentation et comportements du consommateur		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

École de nutrition
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/ecole-de-nutrition/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 12:29:10 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES EN PRATIQUE DE PREMIÈRE LIGNE EN NUTRITION

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE AU QUÉBEC

EN BREF

Ce programme vous permettra de parfaire vos compétences en pratique de première ligne en nutrition par l'acquisition de connaissances de pointe, par un stage d'insertion et par la réalisation d'un projet sur le terrain dans le cadre d'un programme-clientèle en première ligne.

Ce programme unique au Québec est le fruit d'une collaboration entre l'École de nutrition de l'Université Laval et le Centre de santé et de services sociaux de la Vieille-Capitale, qui fait partie du Centre intégré universitaire en santé et services sociaux de la Capitale-Nationale et qui a été désigné Institut universitaire de santé et de services sociaux de première ligne.

Vous aurez ainsi l'occasion de collaborer avec des praticiens et avec des chercheurs dont l'expertise en première ligne est largement reconnue dans une vaste gamme de thématiques.

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, pour qu'il soit complété, plus de deux sessions sont requises.
- **Certains cours à distance:** peut être en partie suivi à distance, ce qui vous aidera à concilier les études avec les autres sphères de votre vie.
- **Projet terrain:** projet pratique sur une thématique proposée par des professionnels du milieu et réalisée en collaboration avec eux, une occasion parfaite de mettre vos connaissances en pratique et d'acquérir de l'expérience dans votre domaine. Un plus pour votre curriculum vitae.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse principalement à la personne titulaire d'un baccalauréat en nutrition ou en diététique ou d'un diplôme jugé équivalent ainsi que d'un permis d'exercice de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

AVENIR

Vous pourrez jouer un rôle majeur aussi bien dans les services de la santé ou de l'éducation qu'en industrie ou au gouvernement.

Employeurs

Établissements de santé (centres hospitaliers, centres d'hébergement et de soins de longue durée, cliniques et centres de santé, CLSC, direction de santé publique)

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)

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITIS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

C Certains cours à distance

r Stages

S Programme unique au Québec

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources possibles pour le financement de vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Diplôme d'études supérieures spécialisées

24
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
12 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Permettre à l'étudiant :

- d'approfondir des principes, des concepts et des méthodes propres à promotion de la santé et à la dispensation des soins nutritionnels de première ligne auprès de clientèles variées;
- d'examiner de façon critique les pratiques propres aux diététistes/nutritionnistes oeuvrant en première ligne.

Ce programme est offert en collaboration avec le Centre intégré universitaire en santé et services sociaux de la Capitale-Nationale.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Ce programme est offert à temps partiel uniquement et il s'effectue en trois sessions :

1. hiver
 2. été
 3. automne
-

RESPONSABLE

Pour information

France Vaudry

Conseillère à la gestion des études

418 656-2131 poste 6613

france.vaudry@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

Ce programme exige la réalisation d'un stage obligatoire d'insertion en milieu de pratique, qui consiste à s'intégrer au milieu, à apprendre le fonctionnement d'un programme-service et à collecter des données relatives à la thématique retenue; et la réalisation deux projet en milieu de pratique, qui consistent à planifier les activités propices à l'avancement d'une thématique ciblée ou à la résolution d'un problème, puis à mettre en oeuvre ces activités en collaboration avec des professionnels en pratique de première ligne.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en nutrition ou en diététique, ou un diplôme équivalent ET un permis d'exercice de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Le candidat ne maîtrisant pas bien la langue française doit s'inscrire à un programme de français pour non-francophones pendant au moins une session, au début de son programme. [L'École de langues de l'Université Laval \(ELUL\)](#) administre un test de classement permettant d'évaluer la connaissance du français.

Connaissance de l'anglais

Aucune

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- un curriculum vitae;
- une lettre de motivation/intentions (maximum de 500 mots) décrivant l'intérêt du candidat pour cette formation, son expérience pertinente et les perspectives de carrière;
- deux lettres de recommandation (professeur, employeur ou superviseur de stage);
- le permis d'exercice de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (OPDQ).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, son dossier scolaire, son intérêt pour la pratique de première ligne en nutrition, l'ensemble de son dossier, ainsi que les ressources du milieu d'accueil.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission est le 1^{er} novembre.

Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

NUT-6003	Études de cas		1
NUT-6004	Projet en milieu de pratique I		3
NUT-6005	Projet en milieu de pratique II		3
NUT-6006	Projet en milieu de pratique III		4
NUT-6007	Activité d'intégration		1
NUT-7024	Transfert et application des connaissances en nutrition		3
NUT-7027	Pratique de première ligne en nutrition		3

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS PARMIS:

NUT-7016	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire		3
NUT-7019	Nutrition et problèmes de poids		3
NUT-7023	Épidémiologie nutritionnelle		3
NUT-7025	Saine alimentation et comportements du consommateur		3
PSY-7015	Intervention interculturelle		3
SAP-7014	Développement d'interventions en promotion de la santé : théorie et méthodes		3
SIN-7028	Pratique soignante et fin de vie		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 12:29:10 / 2020-08-06 13:39:48
[Version archivée](#)

DOCTORAT EN AGROÉCONOMIE (PH. D.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme vise à faire de vous un chercheur capable d'apporter sa contribution à la résolution de problèmes qui se posent dans les domaines de l'agroéconomie en milieu économiquement développé ou non. Vous approfondirez l'étude des réalités qui entourent les systèmes agroalimentaires et serez capable d'établir des modèles d'intervention appropriés.

Il vous permet d'acquérir un niveau élevé de connaissance des fondements théoriques et des applications dans les champs de la politique et de la planification agroalimentaires. Il vise à développer chez vous la capacité de fournir un apport original à la recherche et à l'avancement des connaissances en agroéconomie.

Ce programme est très flexible grâce à une démarche personnalisée par sujet ou par superviseur. De plus, vous aurez la possibilité de suivre des cours dans d'autres facultés ou dans d'autres universités.

- **Directeur à trouver après l'admission:** vous pourrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche après votre admission au programme. Bien qu'elle ne soit pas obligatoire pour l'admission, cette étape est nécessaire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Commerce international
- Développement rural
- Économie expérimentale
- Économie de l'environnement
- Économie du développement
- Financement et gestion agricole
- Politiques agricoles

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse principalement au détenteur d'une maîtrise en agroéconomie ou en économique ou d'un diplôme jugé équivalent.

AVENIR

Les compétences que vous acquerrez au terme de cette formation seront recherchées sur le marché du travail. Vous toucherez un salaire très concurrentiel en plus de progresser rapidement dans votre carrière.

Professions

Analyste économique

Consultant économique

Économiste senior

Spécialiste de l'analyse des marchés des produits alimentaires

Employeurs

Organisations internationales

Organismes de mise en marché

Organismes gouvernementaux et associations de producteurs agricoles

Entreprises agroalimentaires

Entreprises de services-conseils

Établissements d'enseignement et de recherche

Grossistes ou détaillants en alimentation

Institutions financières

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur de budget](#)
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en agroéconomie

Le [Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation](#) constitue un endroit intéressant pour étudier, pour effectuer de la recherche ou pour travailler. Le haut taux de placement des diplômés et la forte demande de professionnels qualifiés démontrent le caractère actuel des formations universitaire dans ces domaines.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche suivants:

- Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie (CREATE)
 - Groupe de recherche transfert-gestion et établissement en agriculture (TRAGET)
 - Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA)
-

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Ressources professorales en agroéconomie

Développement rural et gestion du développement.

Patrick Mundler

Questions économiques liées à l'industrie des oeufs. Économie expérimentale. Volonté de payer pour les biens et services écologiques ou biens privés. Design de marché.

Maurice Doyon

Politiques et développement agroalimentaires.

Marie-Ève Gaboury

Organisation industrielle et analyse des filières de qualité dans l'agroalimentaire. Développement régional.

Rémy Lambert

Commerce international.

Bruno Larue

Transfert et croissance des entreprises. Entrepreneurat agricole. Gouvernance et gestion d'entreprise.

Fanny Lepage

Gestion agricole.

Raymond Levallois

Mise en marché collective, coordination verticale en agroalimentaire et analyse institutionnelle.

Annie Royer

Commerce international et économie de l'environnement.

Lota Dabio Tamini

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
10 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme est offert par le Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation en collaboration avec le Département d'économique. Il permet à l'étudiant d'acquérir un niveau élevé de connaissance des fondements théoriques en économie appliquée et une formation poussée dans le champ de la politique et de la planification agroalimentaires. Il vise à développer chez l'étudiant la capacité de fournir un apport original à la recherche et à l'avancement des connaissances en agroéconomie.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Ce programme peut être suivi à temps partiel, mais l'étudiant doit s'inscrire à temps complet au moins pendant les trois premières sessions. Dans tous les cas, l'étudiant doit terminer le programme à l'intérieur de sept années, ou 21 sessions, à compter de sa première inscription.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Ibrahima Bocoum

418 656-2131 poste 406303

ibrahima.bocoum@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Gestion des études

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise en économie, en agroéconomie, ou un diplôme équivalent.

Moyenne

Aucune

Directeur de recherche

Le candidat devra, au cours de sa première session d'inscription, trouver un professeur qui acceptera d'agir à titre de directeur de recherche. Avant la fin de cette période, l'étudiant avise la direction de programme de son choix de directeur de recherche. Si ces conditions ne sont pas respectées, le candidat n'est pas autorisé à poursuivre ses études dans le programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'[École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

Trois [rapports d'appréciation](#).

Passage accéléré au doctorat

Un étudiant qui a suivi avec succès tous les cours de sa maîtrise avec mémoire et qui a démontré des aptitudes marquées pour la recherche peut, sur recommandation de son directeur de recherche, être admis au doctorat sans être tenu de franchir toutes les étapes de la maîtrise avec mémoire. Les modalités du passage accéléré sont décrites dans le [Règlement des études](#).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
	AGROÉCONOMIE	22

<u>AGC-7011</u>	Analyse des politiques agroalimentaires			3
<u>AGC-7017</u>	Méthodologie de la recherche	Y		3
<u>AGC-8000</u>	Séminaire de thèse de doctorat	D		3
<u>AGC-8002</u>	Examen de doctorat			1

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS :






<u>ECN-7000</u>	Microéconomique I	Y		3
<u>AGC-7018</u>	Science économique : intuition et technique expérimentale	Y		3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARMIS :

<u>ECN-7120</u>	Microéconométrie			3
<u>GGR-7026</u>	Analyse qualitative en recherches sociales et environnementales	Y	D	3
<u>SOC-7101</u>	Analyse quantitative de données	C	D	3

RÈGLE 3 - 6 CRÉDITS PARMIS :



Analyse des marchés et commerce international				
<u>AGC-7003</u>	Commerce international			3
<u>AGC-7013</u>	Analyse des marchés agroalimentaires			3
<u>ECN-7140</u>	Économie des ressources naturelles et de l'environnement	DD	Y	3
<u>ECN-7180</u>	Évaluation des politiques publiques			3
Développement agricole et rural				
<u>AGC-7001</u>	Ruralité et sous-développement	DD		3
<u>AGC-7005</u>	Gestion du développement agricole et rural	DD		3
<u>AGC-7013</u>	Analyse des marchés agroalimentaires			3
Organisation des filières, politiques et institutions				
<u>AGC-7007</u>	Filières et marchés agroalimentaires			3
<u>AGC-7013</u>	Analyse des marchés agroalimentaires			3
<u>POL-7013</u>	Évaluation des politiques			3
<u>POL-7047</u>	Politique comparée et sociologie politique			3

Consommation et distribution			
<u>ADM-8005</u>	Méthodologie de la recherche I		 3
<u>ADM-8006</u>	Méthodologie de la recherche II		3
<u>AGC-7100</u>	Gestion de la distribution		3
<u>CNS-7005</u>	Élaboration d'indicateurs de la qualité et de la performance		3
<u>CNS-7000</u>	Analyse économique du comportement du consommateur		3
<u>CNS-7007</u>	Analyse du processus décisionnel du consommateur		 3
<u>NUT-7025</u>	Saine alimentation et comportements du consommateur		3

Autres cours			
<u>AGC-8003</u>	Sujets spéciaux		3
<u>AGC-8004</u>	Sujets spéciaux		3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

<u>AGC-8811</u>	Activité de recherche - thèse 1		 3
<u>AGC-8812</u>	Activité de recherche - thèse 2		 3
<u>AGC-8813</u>	Activité de recherche - thèse 3		 7/activité temps complet
<u>AGC-8814</u>	Activité de recherche - thèse 4		 7/activité temps complet
<u>AGC-8815</u>	Activité de recherche - thèse 5		 12/activité temps complet
<u>AGC-8816</u>	Activité de recherche - thèse 6		 12/activité temps complet
<u>AGC-8817</u>	Activité de recherche - thèse 7		 12/activité temps complet
<u>AGC-8818</u>	Activité de recherche - thèse 8		 12/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

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

Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation
<https://www.fsa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/economie-agroalimentaire-et-sciences-de-la-consommation/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

DOCTORAT EN BIOLOGIE VÉGÉTALE (PH. D.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Vous évoluerez dans un environnement de recherche complet grâce à des équipements et à des infrastructures ultramodernes. Vous bénéficierez de nombreux partenariats avec des organismes gouvernementaux et privés ainsi qu'avec des groupes de recherche dynamiques et à l'avant-garde dans leur secteur d'activité.

Une vingtaine de professeurs actifs, dont la majorité sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que des chercheurs associés à des centres de recherche tant gouvernementaux que privés pourront vous encadrer et auront à coeur votre réussite.

L'encadrement est personnalisé et offre des possibilités de direction de recherche par un professeur de la Faculté en collaboration avec un codirecteur à l'extérieur du campus (Agriculture et Agroalimentaire Canada, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Centre de recherche sur les grains inc., Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, entreprises privées en recherche et développement, etc.).

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** Généralement à temps complet, avec possibilité de temps partiel avec l'accord de votre direction de recherche.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Agroenvironnement
- Agroécologie
- Agroforesterie
- Biologie cellulaire et moléculaire végétale
- Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique
- Botanique fondamentale et physiologie végétale
- Écologie
- Environnement
- Phytoprotection (entomologie, malherbologie et phytopathologie)
- Productions végétales biologiques, durables et énergétiques
- Régie des cultures fourragères, céréalières, oléoprotéagineuses et industrielles
- Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse principalement au détenteur d'une maîtrise en biologie végétale ou d'un diplôme jugé équivalent.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en biologie végétale.

Professions

- Chargé de projet
- Chercheur
- Consultant
- Coordonnateur de programmes de recherche
- Enseignant
- Professionnel de recherche
- Responsable de laboratoire

Employeurs

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments

- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
 - [Détail des droits de scolarité](#)
 - [Calculateur de budget](#)
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en biologie végétale

Le [Département de phytologie](#) a pour mission de favoriser l'exploitation rationnelle et durable des ressources végétales par l'être humain. Il s'acquitte de cette mission en formant des professionnels compétents et en contribuant, par ses activités, de recherche, à l'avancement des sciences végétales.

Vous pourrez vous joindre à des groupes de recherche dynamiques et à l'avant-garde dans leur secteur d'activité, tels que:

- le [Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux](#) (CRIV)
- le [Groupe de recherche en écologie des tourbières](#) (GRET)
- l'[Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels](#) (INAF)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Agroforesterie

[Alain Olivier](#), [Anne Vanasse](#)

Biologie cellulaire et moléculaire végétale

[Richard Bélanger](#), [François Belzile](#), [Nicole Benhamou](#), [Pierre-Mathieu Charest](#), [Patrice Dion](#), [Dominique Michaud](#)

Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique

[François Belzile](#), [Annick Bertrand](#) (1), [Jean Collin](#), [Yves Desjardins](#), [Dominique Michaud](#), [Réal Michaud](#) (1)

Botanique fondamentale et physiologie végétale

[François-P. Chalifour](#), [Pierre-Mathieu Charest](#), [Yves Desjardins](#), [Dominique Michaud](#), [Nicolas Tremblay](#) (5)

Écologie, environnement et malherbologie

[Chantal J. Beauchamp](#), [Gaétan Bourgeois](#) (5), [Martin Chantigny](#) (1), [Marcel Darveau](#) (11), [Pierre Juteau](#) (13), [Edgar Karofeld](#) (14), [Gilles Leroux](#), [Daniel Massé](#) (16), [Adrien Ndayegamiye](#) (2), [Bernard Panneton](#) (5), [Stéphanie Pellerin](#) (3), [Monique Poulin](#), [Line Rochefort](#), [Marie-Josée Simard](#) (1), [Anne Vanasse](#), [Gérald Zagury](#) (19)

Écologie et génétique microbienne

[Hani Antoun](#), [Tyler Avis](#) (9), [Chantal J. Beauchamp](#), [Patrice Dion](#)

Entomologie

Guy Boivin (5), Jacques Brodeur (3), Madeleine Chagnon (10), Valérie Fournier, George E. Heimpel (12), Michèle Roy (4)

Phytopathologie

Tyler Avis (9), Richard Bélanger, Nicole Benhamou, Odile Carisse (5), Daniel Dostaler, Danny Rioux (17), Sylvie Rioux (8), Russell J. Tweddell

Productions végétales biologiques, durables et renouvelables

Martine Dorais, Alain Olivier, Guy Allard, Chantal J. Beauchamp, François-P. Chalifour, Adrien Ndayegamiye (2), Line Rochefort, Nicolas Tremblay (5), Anne Vanasse

Régie des cultures fourragères, céréalières et industrielles

Guy Allard, Gilles Bélanger (1), François-P. Chalifour, Gilles Leroux, Philippe Séguin (18), Anne Vanasse

Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte

Denis Charlebois (5), Blanche Dansereau, Yves Desjardins, Martine Dorais, André Gosselin, Sylvie Jenni (5), Shahrokh Khanizadeh (5), Rajasekaran R. Lada (15), Steeve Pépin, Jacques-André Rioux, Line Rochefort

Description détaillée de l'expertise de recherche des professeurs

Guy Allard, professeur: Production et utilisation des plantes fourragères dans les entreprises laitières et autres systèmes cultures-élevage. Régie des cultures fourragères, qualité des fourrages et leur utilisation par les ruminants. Utilisation des espèces fourragères dans les systèmes agricoles en lien avec la durabilité des entreprises agricoles.

Hani Antoun, professeur: Utilisation des outils moléculaires pour l'étude de l'écologie microbienne des sols et des composts. Développement de fertilisants et de pesticides biologiques; dissolution biologique des phosphates et effets des molécules humiques sur l'activité microbienne. Gènes qui jouent un rôle dans la résistance du rhizobium au froid.

Tyler Avis, professeur associé: Mécanismes d'action de composés antimicrobiens. Interactions microbiologiques. Biochimie des membranes biologiques. Chimie et biochimie des lipides. Études génétiques (épidémiologie, taxonomie, suivi environnemental et analyse de la variabilité microbienne). Moyens de lutte alternatifs aux pesticides de synthèse.

Chantal J. Beauchamp, professeure: Écotoxicologie des résidus industriels, papetiers et urbains et leurs impacts sur la santé des plantes, du sol et de l'eau. Écologie des microorganismes de la rhizosphère qui sont bénéfiques à la croissance des plantes. Bioluminescence. Compostage et utilisation des composts. Agriculture biologique.

Gilles Bélanger, professeur associé: Physiologie et agronomie des plantes fourragères et aspects de croissance et de qualité. Gestion des éléments nutritifs et survie des plantes agricoles pérennes durant l'hiver, y compris le développement de modèles.

Richard Bélanger, professeur: Lutte biologique des maladies des plantes en serre; écologie, mode d'action et implantation d'agents de lutte biologique. Solutions de remplacement au contrôle de l'oïdium par l'utilisation de la lutte biologique ou de la résistance induite.

François Belzile, professeur: Processus de recombinaison génétique et son exploitation dans le cadre de programmes d'amélioration génétique des espèces cultivées. Gènes qui jouent un rôle dans la correction des mésappariements de l'ADN. Programme d'amélioration génétique de l'orge et du soja par la biotechnologie comme l'haplodiploïdisation ou le développement de marqueurs moléculaires liés à des gènes de résistance.

Nicole Benhamou, professeure: Potentiel antimicrobien de certains extraits de plante pour découvrir de nouveaux agents de lutte biologique en pré-récolte et en post-récolte. Mécanismes de défense des plantes contre des agents pathogènes et caractérisation de composés phénoliques associés qui présentent des propriétés antimicrobiennes et inductrices de résistance.

Annick Bertrand, professeure associée: Physiologie et biochimie végétale. Physiologie de la tolérance aux stress hivernaux chez les plantes herbacées pérennes. Réponses des symbioses légumineuses/rhizobium à l'augmentation du CO₂ atmosphérique. Caractérisation des bases génétiques et moléculaires de l'adaptation aux stress biotiques et abiotiques d'espèces pérennes.

Guy Boivin, professeur associé: Écologie comportementale des insectes parasitoïdes (recherche et évaluation de l'hôte, allocation optimale de la progéniture et des rapports de sexes). Stratégies de reproduction des insectes parasitoïdes. Acclimatation, effets physiologiques et comportementaux et survie des parasitoïdes au froid (changements climatiques).

Gaétan Bourgeois, professeur associé: Bioclimatologie et modélisation. Impact de la variabilité climatique sur les cultures et leurs bioagresseurs. Conceptualisation et mise au point de modèles bioclimatiques pour la protection et la régie des cultures. Prévion des maladies foliaires et des insectes afin d'optimiser les interventions phytosanitaires.

Jacques Brodeur, professeur associé: Écologie fonctionnelle des parasitoïdes immatures. Ennemis naturels (parasitoïdes, prédateurs, champignons entomopathogènes) des insectes herbivores. Lutte biologique aux ravageurs des cultures. Écologie urbaine et développement de programmes de lutte intégrée dans les espaces verts.

Odile Carisse, professeure associée: Épidémiologie quantitative: modélisation de l'influence de l'environnement sur la dynamique spatiotemporelle des agents phytopathogènes et des épidémies. Détection et gestion de la résistance des champignons phytopathogènes aux fongicides. Développement de programmes de régie intégrée.

Madeleine Chagnon, professeure associée: Biologie et comportement des pollinisateurs des cultures. Pollinisation des petits fruits et production agricole. Impact des pesticides agricoles sur la santé des abeilles.

François-P. Chalifour, professeur: Répartition de l'azote et du carbone chez les symbioses rhizobium-légumineuses; impact des pratiques culturales sur la physiologie. Études physiologique et agronomique de la fixation de l'azote atmosphérique de symbioses rhizobium-légumineuses. Impacts agrophysiologiques et environnementaux des résidus lignocellulosiques en agriculture durable.

Martin Chantigny, professeur associé: Devenir de l'azote et du phosphore des résidus organiques. Évaluation agroenvironnementale des épandages de fumiers et lisiers. Formes et disponibilité de l'azote du sol.

Pierre-Mathieu Charest, professeur: Anatomie, morphologie et développement des spermatophytes. Études ultrastructurales des processus d'interactions de la cellule végétale avec son milieu.

Denis Charlebois, professeur associé: Développement de systèmes de gestion de nouvelles cultures. Développement de techniques de micropropagation d'espèces fruitières ligneuses. Développement de méthodes non destructives d'évaluation de la qualité des aliments. Caractérisation biochimique des petits fruits.

Jean Collin, professeur: Amélioration de la résistance génétique aux maladies des céréales. Haplodiploïdisation.

Blanche Dansereau, professeure associée: Floriculture; régie et physiologie des plantes florales cultivées en serre. Efficacité des nouveaux substrats, de la fertilisation, de l'éclairage artificiel, des régimes de température, des régulateurs de croissance et du potentiel des nouveaux cultivars des orchidées tropicales, des plantes annuelles et des poinsettias.

Marcel Darveau, professeur associé: Effets des perturbations d'origine naturelle et humaine sur les écosystèmes, particulièrement sur les oiseaux et les mammifères. Développement et implantation de pratiques d'aménagement en milieu riverain et dans les milieux humides.

Yves Desjardins, professeur: Physiologie et régie des espèces maraîchères cultivées aux champs. Régie des gazons.

Patrice Dion, professeur: Microbiologie agricole, du sol et de l'environnement. Symbioses favorables à la croissance végétale. Écologie et diversité microbiennes. Application des techniques et connaissances en microbiologie agricole aux environnements ruraux des pays du Sud.

Martine Dorais, professeure associée: Physiologie et régie des espèces maraîchères cultivées en serre.

Daniel Dostaler, professeur: Maladies fongiques des plantes cultivées: épidémiologie, lutte génétique et culturale.

Valérie Fournier, professeure: Écologie des insectes ravageurs, ennemis naturels et pollinisateurs. Lutte biologique aux ravageurs des cultures. Pollinisation des cultures de petits fruits, santé de l'abeille domestique et biodiversité des pollinisateurs sauvages en milieu urbain et agricole.

André Gosselin, professeur: Physiologie et régie des plantes horticoles, y compris les plantes médicinales et les champignons. Aspects environnementaux et énergétiques de la serriculture.

George E. Heimpel, professeur associé: Principes et applications de la lutte aux arthropodes nuisibles. Écologie comportementale, écologie des populations et étude de l'évolution des ennemis naturels.

Sylvie Jenni, professeure associée: L'adaptation des systèmes de productions maraîchères aux stress environnementaux par des modifications du microclimat et de la génétique. Création de variétés résistantes aux stress de chaleur; modification du microclimat par la plasticulture et l'irrigation; étude des désordres physiologiques liés aux stress environnementaux; modélisation de la phénologie comme outil de gestion des cultures.

Pierre Juteau, professeur associé: Traitement biologique des eaux usées municipales, industrielles et agricoles, entre autres dans un contexte de valorisation en agriculture. Écologie microbienne de ces procédés de traitement.

Edgar Karofeld, professeur associé: Écologie des tourbières. Évolution du microrelief des tourbières (buttes et dépressions).

Shahrokh Khanizadeh, professeur associé: Génétique et amélioration des fruits; régie et pratiques culturales. Valeur nutraceutique des fruits (pomme, fraise); statistiques.

Rajasekaran R. Lada, professeur associé: Physiologie végétale. Physiologie du stress et métabolisme.

Gilles Leroux, professeur: Malherbologie. Développement de méthodes intégrées de désherbage dans les principales productions végétales du Québec (le programme de malherbologie préconise diverses approches, dont l'évaluation variétale, les méthodes physiques et mécaniques, l'allélopathie des espèces cultivées et l'application localisée des herbicides) et développement des outils de détection des mauvaises herbes utilisant les techniques de l'agriculture de précision.

Daniel Massé, professeur associé: Biotechnologies environnementales. Mesure et atténuation de l'émission de gaz ammoniac, des gaz à effets de serre et des odeurs. Production et valorisation des bioénergies. Atténuation des contaminants biologiques.

Dominique Michaud, professeur: Physiologie du stress, protéolyse et moléculature végétale, à l'aide d'approches moléculaires, génomiques et protéomiques.

Réal Michaud, professeur associé: Génétique et amélioration de la luzerne et des graminées fourragères de climat frais. Identification de critères de sélection et de nouvelles méthodologies menant au développement de nouveaux cultivars et populations expérimentales. Sélection pour la résistance aux maladies, la tolérance au froid et la valeur nutritive.

Adrien Ndayegamiye, professeur associé: Fertilité et qualité des sols; fertilisation. Gestion optimale des engrais minéraux et organiques (fumiers), des engrais verts, des boues mixtes de papetières et des composts. Dynamique de la matière organique et de la structure et activités biologiques sous ces différentes régies agricoles.

Alain Olivier, professeur: Agroforesterie tropicale; solutions de remplacement à la culture itinérante sur brûlis et contraintes à l'adoption de techniques agroforestières au Sahel. Au Québec, étude des cultures intercalaires avec des feuillus nobles et de la culture de plantes herbacées sous couvert forestier.

Bernard Panneton, professeur associé: Agriculture de précision; technologies d'applications des produits phytosanitaires; développement de capteurs et stratégies pour l'application localisée des herbicides.

Stéphanie Pellerin, professeure associée: Écologie des milieux humides. Dynamique des écosystèmes. Écologie historique et paléoécologie. Conservation des plantes rares. Relations plante-herbivore.

Steeve Pépin, professeur: Écophysiologie végétale, interactions sol-plante-atmosphère et microclimat. Réponses à court et à moyen termes des échanges gazeux (assimilation du carbone, transpiration) entre les plantes et l'atmosphère.

Monique Poulin, professeure: Écologie végétale et conservation des habitats. Facteurs influençant la diversité végétale dans les milieux humides. Structure et évolution des communautés végétales dans les milieux perturbés et restaurés. Biodiversité et restauration des bandes riveraines en milieu agricole. Aménagement et sélection de sites de conservation.

Danny Rioux, professeur associé: Pathologie forestière. Mécanismes de défense des arbres.

Jacques-André Rioux, professeur: Horticulture ornementale, physiologie végétale appliquée aux espèces ligneuses ornementales, horticoles et indigènes, cultures en pépinière (espèces ligneuses et vivaces, multiplication par semis et par bouturage, régie de culture en contenants et en pleine terre, tolérance au froid et aux conditions hivernales, mycorhization, domestication d'espèces indigènes, et autres).

Sylvie Rioux, professeure associée: Évaluation de la sensibilité de génotypes de blé, d'orge et d'avoine en regard de la fusariose des inflorescences. Impact de différentes pratiques culturales et de récolte sur la fusariose des inflorescences des céréales à paille. Évaluation de la résistance de génotypes de soya et de canola à la pourriture à sclérotés (*Sclerotinia sclerotiorum*) et comparaison de méthodes d'inoculation.

Line Rochefort, professeure: Écologie et restauration des tourbières à sphaignes; écologie, répartition et compétition chez les sphaignes. Culture de petits fruits (chicouté, bleuets, Aronia) et d'arbres sur tourbières. Biologie de la sphaigne, culture de fibres de sphaigne à grande échelle; création de fens (tourbières minérotrophiques).

Michèle Roy, professeure associée: Entomologie agricole: grandes cultures et horticulture; ravageurs et ennemis naturels; dépistage, détermination de seuils d'intervention, méthodes de lutte, stratégies d'intervention et lutte intégrée.

Philippe Séguin, professeur associé: Régie, physiologie et écologie des grandes cultures. Développement de légumineuses comme source de composés bénéfiques pour la santé. Évaluation de nouvelles espèces cultivées et de nouvelles utilisations des cultures. Étude de l'évolution de la spécificité des interactions entre les rhizobiums et les plantes du genre *Trifolium*.

Marie-Josée Simard, professeure associée: Écologie des mauvaises herbes et dynamique des populations végétales. Impact agroécologique des cultures transgéniques.

Gaétan Tremblay, professeur associé: Amélioration de la valeur nutritive des aliments pour les ruminants afin de maximiser l'utilisation des fourrages et réduire les coûts de production et les impacts environnementaux.

Russell J. Tweddell, professeur: Lutte intégrée contre les maladies affectant le tubercule de pomme de terre. Physiologie des champignons. Valeur nutraceutique des champignons indigènes du Québec.

Anne Vanasse, professeure: Régie et aspects environnementaux des grandes cultures, plus particulièrement ceux qui sont liés au travail du sol, à la fertilisation et à la phytoprotection. Diversification des cultures par l'introduction de cultures à valeur ajoutée (avoine nue, blé panifiable, cultures énergétiques-biocarburants). Projets d'aménagement de bandes riveraines et de haies brise-vent aux abords des champs de grandes cultures.

Gérald Zagury, professeur associé: Génie de l'environnement et biogéochimie. Caractérisation et traitement des sites contaminés par les métaux lourds. Altération naturelle des métaux et cyanures. Bioréacteurs et murs réactifs sulfato-réducteurs. Biodisponibilité, toxicité et spéciation des contaminants inorganiques (Cr, Cu, As, Hg, ...) dans le sol, l'eau et les résidus.

Adresses des professeurs associés

(1) Centre de recherche et de développement sur les sols et les grandes cultures - Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2560, boulevard Hochelaga, Québec (Québec) G1V 2J4

(2) Institut de recherche et développement agroenvironnemental (IRDA), Complexe scientifique du Québec, 2700, rue Einstein, Québec (Québec) G1P 3W8

(3) Institut de recherche en biologie végétale, Jardin botanique, Bureau F338, Université de Montréal, Montréal (Québec) H1X 2B2

(4) Direction des services technologiques, MAPAQ, Complexe scientifique, 2700, rue Einstein, bureau D.1.110, Québec (Québec) G1P 3W8

(5) Station de recherches, Agriculture et agroalimentaire Canada, 430, boulevard Gouin, Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 3E6

(6) Agence canadienne d'inspection des aliments, 3400, rue Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3

(7) Premier Tech, 1, avenue Premier, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 4C8

(8) CEROM, 2700, rue Einstein, Québec (Québec) G1P 3W8

(9) Centre de recherche en horticulture, pavillon de l'Environnement, Université Laval, Québec (Québec) G1K 7P4

(10) Département des sciences biologiques, Université du Québec à Montréal (UQÀM). H3C 3P8

(11) Canards Illimités Canada, 710 Bouvier, bureau 260. Québec (Québec). G2J 1C2

(12) Department of entomology, University of Minnesota. St. Paul, MN 55108, USA

(13) Département d'assainissement/environnement, CEGEP Saint-Laurent. 625, avenue Sainte-Croix, Montréal (Québec) H4L 3X7

(14) Institute of botany and ecology, University of Tartu, Lai 40, Tartu 51005, Estonie

(15) Nova Scotia Agricultural College (NSAC), P.O. Box 550, Truro, NS, Canada. B2N 5E3

(16) Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc - Agriculture et Agroalimentaire Canada. 2000, rue Collège, C.P. 90, succ. Lennoxville, Sherbrooke (Québec), J1M 1Z3

(17) Centre de foresterie des Laurentides, 1055, rue du P.E.P.S., C.P. 10380, Sainte-Foy (Québec), G1V 4C7

(18) Département de sciences végétales, Université McGill, 21 111 chemin Lakeshore, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), H9X 3V9

(19) Département des génies civil, géologique et des mines, École polytechnique, 2900, boul. Édouard-Montpetit, Montréal (Québec), H3T 1J4

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
3 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme permet à l'étudiant de se former en tant que chercheur par la poursuite de recherches originales et autonomes dans les champs de recherche de la biologie végétale fondamentale et appliquée.

Au terme de ses études, l'étudiant devrait :

- avoir acquis une capacité d'analyse des résultats expérimentaux et de réflexion critique;
- être spécialiste dans un champ de recherche en biologie végétale;
- être capable d'intégrer les données relatives à son domaine de spécialisation à la biologie végétale dans son ensemble;
- être en mesure de contribuer à l'avancement des connaissances et de la pratique en biologie végétale;
- être capable de poursuivre des recherches originales de façon autonome.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet à ce programme et résider à l'Université durant au moins trois sessions. Cette exigence doit être satisfaite à compter de la première inscription. Les sessions d'été comptent dans le calcul du temps de résidence.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François-P. Chalifour

418 656-2131 poste 2306

francois-p.chalifour@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

L'étudiant doit suivre les cours de son programme au cours des quatre sessions qui suivent sa première inscription. Une fois les cours suivis avec succès et au plus tard avant la fin de la cinquième session, l'étudiant doit se soumettre à un examen de doctorat ou de synthèse devant son directeur de recherche ou codirecteur et un groupe de professeurs-chercheurs (cinq au total) du programme choisis par le comité compétent.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Le programme d'études et de recherche doit être approuvé par un comité d'experts et par la direction de programme à la suite d'un exposé oral et écrit de l'étudiant à son comité d'encadrement, à la première session ou au plus tard à la fin de la deuxième session suivant la première inscription. Le comité d'experts est constitué de cinq professeurs-chercheurs, dont le directeur et le codirecteur de l'étudiant.

Thèse

La forme de présentation des résultats du travail de recherche est la thèse. On accepte habituellement l'intégration à la thèse des articles et publications scientifiques de l'étudiant. La thèse est évaluée par quatre ou cinq examinateurs (lorsqu'il y a un codirecteur) dont l'un est un spécialiste de l'extérieur. La soutenance est publique et ne peut avoir lieu qu'en présence d'au moins trois examinateurs.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise en biologie végétale ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'une maîtrise dans une discipline connexe à la biologie végétale peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire au candidat ne détenant une maîtrise en biologie végétale.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'[École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

- un projet de recherche donnant des indications sur l'orientation de sa recherche;
- trois rapports d'appréciation;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Passage accéléré au doctorat

À titre exceptionnel, l'étudiant qui a suivi avec succès tous les cours de sa maîtrise avec mémoire et qui a démontré des aptitudes marquées pour la recherche peut être admis au doctorat sans être tenu de franchir toutes les étapes de la maîtrise avec mémoire. Les modalités du passage accéléré sont décrites dans le [Règlement des études](#).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).









Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES












Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------


BIOLOGIE VÉGÉTALE

9

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	 	3
<u>BVG-8000</u>	Projet de recherche de doctorat	 	1
<u>BVG-8001</u>	Examen de doctorat	 	1
<u>BVG-8003</u>	Séminaire de thèse de doctorat	 	1

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>AGF-7001</u>	Agroforesterie tempérée		3
<u>AME-6043</u>	Gestion écologique des espèces envahissantes		3
<u>AME-7031</u>	Écologie et aménagement		3
<u>BIO-7021</u>	Écologie historique		3
<u>BIO-7022</u>	Écophysiologie végétale		3
<u>BIO-7026</u>	Contrôle naturel des populations d'insectes		3
<u>BVG-7000</u>	Physiologie agroenvironnementale des plantes		3
<u>BVG-7001</u>	Phytopathologie		3
<u>BVG-7011</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)		2
<u>BVG-7012</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)	 	3
<u>BVG-7020</u>	Principes de lutte intégrée		3
<u>BVG-7030</u>	Génétique moléculaire des plantes	 	3
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique		2
<u>BVG-7042</u>	Anatomie et morphologie végétale		3
<u>BVG-7043</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)	 	1
<u>BVG-7044</u>	Réactions de défense des plantes		3
<u>BVG-7048</u>	Biotechnologies végétales		3

BVG-7050	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière	DD		3
BVG-7051	Écologie et gestion responsable des milieux humides			3
BVG-7053	Mycologie agroalimentaire			3
BVG-7054	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques			3
BVG-7055	Restauration des écosystèmes tourbeux			3
ENV-7900	Toxicologie agroenvironnementale	DD		3
SAN-7018	Compétences et aptitudes à développer en recherche	Y	H 	3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

BVG-8811	Activité de recherche - thèse 1			11/activité temps complet
BVG-8812	Activité de recherche - thèse 2			10/activité temps complet
BVG-8813	Activité de recherche - thèse 3			10/activité temps complet
BVG-8814	Activité de recherche - thèse 4			10/activité temps complet
BVG-8815	Activité de recherche - thèse 5			10/activité temps complet
BVG-8816	Activité de recherche - thèse 6			10/activité temps complet
BVG-8817	Activité de recherche - thèse 7			10/activité temps complet
BVG-8818	Activité de recherche - thèse 8			10/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département de phytologie
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/phytologie/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Vous acquerez des connaissances et des habiletés qui vous rendront apte à mener des recherches originales de manière autonome et à contribuer à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche de la nutrition. Vous évoluerez auprès de professeurs travaillant dans des secteurs novateurs de la nutrition.

Si vous êtes un étudiant étranger, vous pourrez, selon le cas, réaliser votre projet de recherche dans votre pays d'origine et aborder différentes problématiques liées à la nutrition internationale.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche](#).
- **Temps complet ou temps partiel:** Généralement à temps complet, avec possibilité de temps partiel avec l'accord de votre direction de recherche.

Domaines d'expertise

- Biochimie et physiologie de la nutrition
- Nutrition humaine et clinique
- Nutrition en santé publique
- Qualité, mesure et évaluation de la pratique professionnelle en nutrition
- Qualité de l'offre alimentaire et environnements favorables

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au détenteur d'une maîtrise en sciences axée sur la recherche en nutrition ou dans un domaine connexe.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en nutrition.

Professions

Chargé de projet

Chercheur

Consultant

Coordonnateur de programmes de recherche

Enseignant

Professionnel de recherche

Responsable de laboratoire

Employeurs

Établissements d'enseignement

Ministères et organismes gouvernementaux

Centres de recherche

Organismes communautaires

Entreprises bioalimentaires

Médias

Industrie pharmaceutique

Firmes de gestion de services alimentaires

Cabinets de consultants

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerrez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Aliments fonctionnels
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutrition, santé et société
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales

- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en nutrition

L'École de nutrition de l'Université Laval affirme un leadership fort pour toute question en lien avec la nutrition. Elle est un chef de file dans la formation des nutritionnistes de même que dans l'avancement, dans le transfert et dans l'échange des connaissances en nutrition. Elle est reconnue comme un partenaire incontournable en santé.

La qualité et la diversité de la formation des membres du personnel enseignant vous permettront de trouver un professeur qui correspond à vos attentes pour diriger vos travaux.

Vous évoluerez auprès de professeurs travaillant dans des centres de recherche reconnus mondialement tels que:

- Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie du Québec (IUCPQ)
- Centre de recherche du CHU de Québec
- Nutrition, santé et société (NUTRISS)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Biochimie et physiologie de la nutrition

La qualité des aliments est fonction de leur contenu en nutriments et composés bioactifs et de leur impact sur la santé. Ces études ont pour but de connaître les mécanismes impliquant les nutriments et les composés bioactifs sur la prévention des maladies chroniques en mesurant les facteurs métaboliques, physiologiques, génétiques et épigénétiques impliqués dans le développement ou la prévention des maladies chroniques.

- Effets et mécanismes d'action des constituants alimentaires sur le métabolisme des lipides, du glucose et sur la sensibilité à l'insuline.
- Nutrition et santé cardiométabolique du point de vue physiologique.
- Nutrition et santé cardiométabolique des points de vue nutriginomique, génétique et épigénétique.
- Métabolisme adipocytaire et hormones.
- Obésité et diabète, petit intestin et entérocytes, métabolisme des lipides.
- Nutrition et microbiote intestinal.
- Conséquences métaboliques des interactions nutritionnelles.

Charles Couillard, Hélène Jacques, Benoît Lamarche, André Marette, André Tchernof, Alain Veilleux, Marie-Claude Vohl

Nutrition humaine normale et clinique

Même si les ressources alimentaires sont suffisantes, la proportion des nutriments au sein des régimes individuels est souvent déficiente ou excessive. Trop riche en lipides ou trop pauvre en glucides complexes et autres nutriments, l'alimentation peut être mal équilibrée à plusieurs égards. Certains groupes de la population sont également très vulnérables aux carences ou aux excès alimentaires. Puisque la nutrition joue un rôle essentiel dans la prévention de nombreuses maladies, ces travaux sont centrés sur l'étude du rôle des nutriments dans l'équilibre alimentaire à atteindre chez l'humain en situation normale ou pathologique.

- Effets des constituants alimentaires sur le métabolisme glucidique et lipidique en relation avec l'obésité, le diabète et les dyslipidémies.
- Obésité et diabète: étude de l'impact des polyphénols.
- Obésité et profil métabolique (insuline, LDL denses, apolipoprotéine B).
- Effets de la qualité de l'alimentation sur la santé maternelle et de l'enfant: obésité et diabète gestationnel, nutriginomique.
- Obésité, endocrinologie et métabolisme, chirurgie bariatrique.
- Nutrition et santé cardiométabolique des points de vue clinique et épidémiologique.
- Nutrition et santé cardiométabolique des points de vue nutriginomique, génétique et épigénétique.
- Nutrition sportive et comportements alimentaires des sportifs.
- Épidémiologie nutritionnelle.
- Interventions pour améliorer l'observance aux recommandations nutritionnelles.
- Diabète de type 1 et processus de soins en nutrition.
- Nutrition maternelle périnatale: gain de poids gestationnel et résistance à l'insuline.
- Relation entre le diabète gestationnel et le diabète de type 2.

Charles Couillard, Sophie Desroches, Vicky Drapeau, Isabelle Galibois, Hélène Jacques, Benoît Lamarche, Simone Lemieux, Anne-Sophie Morisset, Véronique Provencher, Julie Robitaille, André Tchernof, Alain Veilleux, Marie-Claude Vohl

Nutrition en santé publique

Étude des problèmes de nutrition des populations à différentes échelles (i.e., locale, provinciale, nationale et internationale), de même que des politiques et des programmes qui s'y consacrent pour favoriser une saine alimentation et la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Les recherches

s'intéressent aux différents déterminants de la saine alimentation, aux habitudes et aux comportements alimentaires de même qu'à la situation nutritionnelle de différents groupes de la population, dont des groupes plus vulnérables. Les recherches s'intéressent également aux déterminants environnementaux de la saine alimentation (physique, socioculturel, économique et politique) et à la qualité de l'offre alimentaire dans différents milieux de vie. Les recherches incluent l'évaluation du processus et des impacts de diverses interventions et stratégies qui visent à améliorer l'alimentation auprès de la population.

- Obésité: comportements alimentaires et gestion du poids corporel.
- Déterminants de la saine alimentation: développement et validation d'outils d'évaluation alimentaire.
- Attitudes et comportements alimentaires: stratégies d'information et d'éducation en nutrition, prévention et promotion de la santé.
- Évaluation des habitudes alimentaires, de la situation nutritionnelle et des interventions qui les ciblent.
- Évaluation des interventions et des recommandations en nutrition pour les grossesses à risque.
- Déterminants psychosociaux de l'adoption de comportements par les professionnels de la nutrition visant l'amélioration de la situation nutritionnelle des individus.
- Déterminants psychosociaux et environnementaux des habitudes et des comportements alimentaires.
- Évaluation de la qualité de l'offre alimentaire.
- Comportements alimentaires, profil psychologique, facteurs sensoriels et gestion du poids corporel.

Sophie Desroches, Thérèse Desrosiers, Benoît Lamarche, Simone Lemieux, Anne-Sophie Morisset, Véronique Provencher, Julie Robitaille

Qualité, mesure et évaluation de la pratique professionnelle en nutrition

Les professionnels de la nutrition ont à réviser constamment leur pratique pour mieux répondre aux besoins des diverses clientèles et améliorer leur productivité. L'atteinte de ces objectifs doit inclure un choix judicieux de stratégies d'intervention et la mesure de leur impact. Dans un contexte de gestion de la qualité, ce domaine vise l'étude des besoins des clientèles et de leur degré de satisfaction, l'élaboration d'unités de mesure et d'indicateurs de la pratique professionnelle, de même que la mesure de l'efficacité et de l'efficacité des diverses interventions en nutrition en relation avec le degré de satisfaction de la clientèle, les changements dans les habitudes alimentaires et l'impact sur la santé.

- Les besoins de la clientèle et les normes de pratique professionnelle.
- Élaboration et évaluation d'interventions auprès des diabétiques.
- Développement d'outils et d'interventions pour optimiser le transfert des connaissances issues de la recherche dans les pratiques cliniques nutritionnelles.
- Développement d'outils et d'interventions pour optimiser le transfert des connaissances issues de la recherche en nutriginomique dans les pratiques cliniques nutritionnelles.
- Transfert de connaissances, prise de décision partagée, utilisation de médias sociaux et blogues en nutrition.

Sophie Desroches, Isabelle Galibois, Marie-Claude Vohl

Unités de recherche

Les activités de recherche à l'appui du programme sont à la fois collectives et individuelles. Selon le champ de recherche dans lequel il se spécialise, l'étudiant peut profiter de l'encadrement de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels et, selon les possibilités, de certains établissements du réseau du ministère de la Santé et des Services sociaux.

- Institut sur la nutrition et des aliments fonctionnels (INAF)
- Chaire de nutrition
- Chaire de recherche du Canada sur la génomique appliquée à la nutrition et à la santé
- Chaire de recherche en chirurgie bariatrique et métabolique
- Chaire d'excellence en recherche du Canada sur le microbiote intestinal dysmétabolique

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
3 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme vise l'acquisition de connaissances et d'habiletés qui rendent l'étudiant apte à poursuivre des recherches originales, de façon autonome, et à contribuer, de façon substantielle et directe, par ses travaux, à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche de la nutrition.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet durant au moins trois sessions.

RESPONSABLE

Directeur du programme

André Tchernof

418 656-4141 poste 46349

Télécopieur: 418 654-2761

andre.tchernof@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

TRAVAIL DE RECHERCHE

Thèse

Le mode de présentation des résultats de recherche est la thèse avec soutenance. Celle-ci peut être présentée en partie sous forme d'articles scientifiques.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise (recherche) en nutrition ou dans un domaine connexe à la nutrition, ou un diplôme équivalent (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire en nutrition si elle juge la formation antérieure du candidat insuffisante dans cette discipline.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Note

L'étudiant devra soumettre une proposition de codirection avant la fin de la deuxième session d'inscription pour évaluation par la direction de programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'Université Laval est un établissement d'expression et de culture françaises. L'enseignement y est offert en français; les travaux et les examens sont rédigés dans cette langue. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle. Veuillez consulter la [Politique sur l'usage du français](#) et les [Dispositions relatives à l'application de la politique sur l'usage du français](#).

Le candidat non francophone (qui n'a pas fait ses études primaires et ses études secondaires en français) doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite :

A) du [Test de connaissance du français tout public](#)

- épreuves obligatoires - résultat égal ou supérieur à 600 sur 699 (TCF-TP)

et

- épreuve d'expression écrite - résultat égal ou supérieur à 14 sur 20 (TCF-TP/ÉÉ)

ou

B) du cours [FRN-3003](#) Français avancé : grammaire et rédaction II (ou d'un cours jugé équivalent) avec une note égale ou supérieure à C.

Le candidat qui satisfait à l'une ou l'autre des conditions suivantes n'a pas à fournir de preuve de son niveau de français :

- a fait ses études primaires et secondaires en français;
- a obtenu le diplôme d'études collégiales en français au Québec (DEC) et réussi l'épreuve uniforme de français;
- a obtenu un grade universitaire décerné par un établissement de langue française.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- trois rapports d'appréciation;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche;
- pour le candidat non francophone : document officiel attestant du résultat obtenu au test de français (voir *Connaissance du français*).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.






Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES





Cours	Titre		Crédits exigés
-------	-------	--	----------------

NUTRITION

10

<u>NUT-8000</u>	Séminaire d'examen de doctorat	 	1
<u>NUT-8001</u>	Séminaire II	 	1
<u>NUT-8002</u>	Examen de doctorat - volet écrit	 	2

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS PARMIS:

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	 	3
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique		2
<u>EPM-7000</u>	Concepts et méthodes en épidémiologie	 	3

<u>EPM-7004</u>	Recherche appliquée au domaine de la santé				3
<u>EPM-7010</u>	Essais cliniques et d'interventions				3
<u>EPM-7017</u>	Biostatistique en épidémiologie				4
<u>MDX-7006</u>	Lipidologie I : métabolisme des lipides et des lipoprotéines				3
<u>MEV-7011</u>	Analyse de données				3
<u>MMO-7022</u>	Obésité I : complications et étiologie				3
<u>MMO-7023</u>	Obésité II : aspects cliniques				3
<u>NUT-7000</u>	Sujets spéciaux II (nutrition humaine)				2
<u>NUT-7001</u>	Sujets spéciaux III (nutrition humaine)				3
<u>NUT-7003</u>	Aliments: technologie et nutrition				3
<u>NUT-7006</u>	Alimentation fonctionnelle, activité physique et performance				3
<u>NUT-7010</u>	Nutrigénomique				3
<u>NUT-7011</u>	Antioxydants et santé				3
<u>NUT-7012</u>	Alimentation fonctionnelle et santé chez la femme				3
<u>NUT-7014</u>	Biochimie de la nutrition				3
<u>NUT-7015</u>	Sujets spéciaux I (nutrition humaine)				1
<u>NUT-7016</u>	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire				3
<u>NUT-7017</u>	PSN, nutraceutiques et aliments fonctionnels: les enjeux				3
<u>NUT-7019</u>	Nutrition et problèmes de poids				3
<u>NUT-7022</u>	Recherche en nutrition : approches et concepts avancés				3
<u>NUT-7023</u>	Épidémiologie nutritionnelle				3
<u>NUT-7024</u>	Transfert et application des connaissances en nutrition				3
<u>NUT-7025</u>	Saine alimentation et comportements du consommateur				3
<u>NUT-7028</u>	Environnements et alimentation : enjeux de nutrition en santé publique				3
<u>PHI-7911</u>	Intégrité en recherche (I) : le chercheur et la vérité				1
<u>PHI-7912</u>	Intégrité en recherche (II) : le chercheur et ses pairs				1
<u>SAP-7009</u>	Promotion de la santé : fondements et perspectives critiques				3
<u>SAP-7014</u>	Développement d'interventions en promotion de la santé : théorie et méthodes				3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

NUT-8811	Activité de recherche - thèse 1		10/activité temps complet
NUT-8812	Activité de recherche - thèse 2		10/activité temps complet
NUT-8813	Activité de recherche - thèse 3		10/activité temps complet
NUT-8814	Activité de recherche - thèse 4		10/activité temps complet
NUT-8815	Activité de recherche - thèse 5		10/activité temps complet
NUT-8816	Activité de recherche - thèse 6		10/activité temps complet
NUT-8817	Activité de recherche - thèse 7		10/activité temps complet
NUT-8818	Activité de recherche - thèse 8		10/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

École de nutrition
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/ecole-de-nutrition/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 07:59:16 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

DOCTORAT EN SCIENCES ANIMALES (PH. D.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Les productions animales connaissent un développement rapide depuis les dernières années en raison de l'avancement des connaissances dans plusieurs domaines tels que la biotechnologie, la nutrition, la physiologie, la reproduction, la génétique, la régie d'élevage et le comportement animal. L'élevage des animaux de la ferme constitue aujourd'hui une activité complexe et spécialisée où l'informatique et les techniques modernes de production sont d'usage courant. Ces progrès nécessitent la contribution de plusieurs spécialistes ayant une formation scientifique de plus en plus poussée.

Parallèlement à tous ces changements, notre société est de plus en plus soucieuse du respect de l'environnement et du bien-être des animaux. Elle s'interroge aussi sur les effets de l'alimentation sur la santé des gens. De plus, l'accroissement des échanges commerciaux à l'échelle mondiale ajoute une pression supplémentaire sur les modes de production et sur leur efficacité.

Vous serez en mesure de mener des recherches originales, de contribuer à la diffusion des connaissances scientifiques par la publication d'articles et par la présentation de conférences tout en respectant les règles de l'éthique scientifique.

Le programme pourrait intégrer divers modèles de recherche, y compris celles portant sur les espèces terrestres et aquatiques ainsi que sur les approches in vitro.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Amélioration de l'efficacité technico-économique des diverses productions
- Aspects éthiques et juridiques de l'utilisation des animaux et communication des connaissances et des innovations
- Biotechnologies de la reproduction
- Comportement et bien-être animal
- Génétique
- Nutrition
- Qualité et innocuité des produits alimentaires d'origine animale
- Respect de l'environnement

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme peut accueillir non seulement des agronomes, mais également des candidats ayant une formation en sciences biologiques dans un domaine autre que l'agriculture.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en sciences animales.

Professions

Professeur

Professionnel de recherche

Conseiller ou spécialiste en alimentation animale

Chargé de projet

Consultant

Généticien

Responsable de laboratoire

Coordonnateur en administration et développement

Coordonnateur de programmes de recherche

Directeur de production

Directeur en nutrition et développement

Employeurs

Collèges et universités

Centres de recherche

Compagnies ou coopératives agricoles

Firme de consultants

Organismes gouvernementaux

Travail autonome

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion

des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie

- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en sciences animales

Le Département des sciences animales a comme mission d'assurer le leadership québécois dans le domaine des sciences animales. Par la formation de professionnels hautement compétents, il assure la transmission de nouveaux savoirs et maintient un lien étroit avec les divers intervenants du milieu de l'agroalimentaire. Il se donne comme objectif d'être, sur une base internationale, partenaire du développement afin de répondre aux besoins spécifiques des productions animales.

L'équipe professorale dynamique compte plus de 18 professeurs actifs aux champs d'expertise variés. Vous pourriez vous joindre à l'un de ces groupes de recherche dynamiques et profiter de leurs installations ultramodernes:

- Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle (CRDSI)
- Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD)
- Laboratoire régional des sciences aquatiques (LARSA)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Alimentation, nutrition et physiologie animale

Facteurs alimentaires, hormonaux et environnementaux influençant les performances, utilisation des nutriments et qualité des produits obtenus chez les animaux domestiques ou aquatiques.

Céline Audet*, Jean-François Bernier, Robert Berthiaume*, J. Chiquette*, Yvan Chouinard, Joël de la Noüe, Luigi Faucitano*, Claude Gariépy*, Christiane Girard*, Frédéric Guay, Jean-Paul Laforest, Hélène Lapierre*, Michel Lefrançois, Martin Lessard*, Daniel Ouellet*, Candido Pomar-Goma*, Linda Saucier, Gaëtan Tremblay*, Grant Vandenberg

Physiologie et biotechnologie de la reproduction

Reproduction des animaux domestiques des points de vue anatomique, physiologique et biotechnologique.

Pierre Ayotte, Jean-François Bilodeau, Patrick Blondin*, Daniel Bousquet*, François Castonguay, Chantal Farmer*, Michel-A. Fortier, Jean-Paul Laforest, Pierre Leclerc, Martin Lessard*, Jean-Jacques Matte*, Marie-France Palin*, François Richard, Claude Robert, Marc-André Sirard, Robert Sullivan, Jacques-J. Tremblay, Robert Viger

Production et qualité de la viande

Facteurs influençant la qualité physicochimique et microbiologique de la viande. Développement de nouvelles stratégies permettant d'améliorer la qualité de la viande dans toute la filière agroalimentaire de la ferme à la table.

Claude Gariépy*, Linda Saucier

Gestion technico-économique des troupeaux

Moyens d'améliorer la productivité des troupeaux et de leur impact sur la rentabilité des entreprises.

Jean-François Bernier, Robert Berthiaume*, François Castonguay*, Édith Charbonneau, Dany Cinq-Mars, Rachel Gervais, Jean-Paul Laforest, Daniel Lefebvre*, Michel Lefrançois, Diane Parent, Doris Pellerin, Candido Pomar-Goma*

* Professeur associé qui peut encadrer des étudiants, mais qui n'a pas de lien d'emploi avec l'Université Laval.

Sous-champs de recherche

Maturation et physiologie des spermatozoïdes bovins et porcins afin d'améliorer la fécondation. Augmentation de la fertilité en utilisant l'insémination artificielle avec de la semence fraîche ou congelée.

Janice Bailey

Métabolisme énergétique et protéique chez les animaux domestiques. Nutrition et alimentation des porcs.

Jean F. Bernier

Développement de systèmes de production chez les ovins par le contrôle de la reproduction et de la régie d'élevage.

François Castonguay

Nutrition et gestion en production laitière.

Édith Charbonneau

Effets de l'alimentation sur la composition du lait et études des métabolismes lipidique et protéique chez les ruminants.

Yvan Chouinard

Production et nutrition caprine, équine et bovine.

Dany Cinq-Mars

Nutrition du ruminant, composition du lait.

Rachel Gervais

Réduction des rejets en nutriments par le développement de nouvelles stratégies alimentaires. Nutrition des vitamines et des minéraux chez le porc.

Frédéric Guay

Amélioration et gestion de la reproduction chez le porc, notamment l'insémination et la qualité de la semence. Interactions nutrition-reproduction chez le porc. Facteurs affectant la qualité de la viande porcine.

Jean-Paul Laforest

Effets de l'alimentation et de l'environnement sur les performances zootechniques des poulets, des pondeuses et des lapins et sur la qualité de la viande et des oeufs.

Michel Lefrançois

Aspects éthiques et juridiques de l'utilisation des animaux dont la manipulation génétique du vivant.

Lyne Létourneau

Diffusion des innovations et communication des sciences et des techniques en agriculture.

Diane Parent

Gestion technico-économique des troupeaux laitiers et de boucherie. Valorisation de l'utilisation des fourrages. Impact de la réglementation sur la composition du lait.

Doris Pellerin

Méiose ovocytaire, folliculogenèse ovarienne et fonction spermatique; rôle des phosphodiesterases.

François Richard

Étude de caractères de production animale par génétique moléculaire.

Claude Robert

Écologie microbienne et qualité microbiologique de la viande et des produits de viande, dont l'efficacité des systèmes antimicrobiens et l'hygiène des carcasses en abattoir.

Linda Saucier

Expression des gènes dans l'ovule des animaux domestiques afin de mieux comprendre les fonctions uniques de cette cellule ainsi que pour mieux intervenir en reproduction assistée (travaux effectués dans le cadre de la Chaire de recherche du Canada en génomique fonctionnelle appliquée à la reproduction).

Marc-André Sirard

Nutrition et métabolisme du phosphore chez les salmonidés. Méthodes de réduction des effluents de phosphore. Aquaculture.

Grant Vandenberg

Unités de recherche

Centre de recherche en biologie de la reproduction (CRBR)

Directeur, Pierre Leclerc

Ce centre vise le développement de la recherche en reproduction animale et humaine. Principaux thèmes de recherche : folliculogenèse, croissance et maturation de l'ovule, spermatogenèse, fécondation, développement embryonnaire et interaction embryomaternelle.

Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD)

Directeur, Pierre Baril

Ce centre est une corporation sans but lucratif résultant d'une entente de partenariat signée entre le MAPAQ et l'Université Laval. Programmes de recherche : apiculture, aviculture et cuniculture; bovins de boucherie, bovins laitiers et productions caprine et porcine.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
3 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme vise à former un chercheur autonome, capable de contribuer à l'avancement des connaissances dans les sciences et biotechnologies liées aux productions animales.

Au terme de ses études, l'étudiant devrait être en mesure :

- d'appliquer la méthode scientifique pour résoudre des problèmes touchant les aspects théoriques ou pratiques des productions animales;
- de démontrer une connaissance approfondie de son champ de recherche et sa capacité d'intégrer toute l'information s'y rapportant;
- de poursuivre des recherches originales de façon autonome;
- de contribuer à la diffusion des connaissances scientifiques par la publication d'articles scientifiques et la présentation de conférences scientifiques et de vulgarisation;
- de respecter les règles de l'éthique scientifique.

RESPONSABLE

Dany Cinq-Mars

418 656-2131 poste 411362

Télécopieur: 418 380-2162

dany.cinq-mars@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

SOUTIEN FINANCIER

Le candidat est le seul responsable de la planification financière de ses études; il doit s'assurer de disposer de tout l'argent nécessaire pour subvenir à ses besoins personnels (droits de scolarité, logement, etc.) durant toute la durée du programme.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Cheminement et suivi des études

Un codirecteur est obligatoire au doctorat et il doit être choisi le plus rapidement possible par l'étudiant et son directeur. Un comité d'encadrement, qui comprend trois membres possédant tous un diplôme de doctorat ou son équivalent, est formé avant la fin de la première session d'inscription. La composition du comité d'encadrement doit être approuvée par la direction de programme. Le comité d'encadrement comprend le directeur et le codirecteur de recherche, ainsi qu'un autre professeur ou chercheur. Avant la fin de la deuxième session qui suit la première inscription, l'étudiant doit présenter par écrit et oralement son plan de recherche, pour approbation par le comité d'encadrement.

Au début de chaque session, l'étudiant doit remettre à son comité d'encadrement un rapport sommaire sur l'avancement de ses travaux pour la session précédente. Une copie du rapport d'avancement, avec les commentaires du comité s'il y a lieu, doit être transmise à la direction de programme par le directeur de recherche. La remise du rapport d'avancement est obligatoire pour pouvoir s'inscrire.

Examen de doctorat

L'étudiant doit réussir un examen de doctorat ou de synthèse avant la fin de la troisième session suivant le début du programme. Le comité d'examen est formé des membres du comité d'encadrement et d'un autre professeur ou chercheur, choisi par la direction de programme à la suggestion du comité d'encadrement. L'étudiant doit faire un exposé oral de son sujet de recherche, suivi d'une période de questions portant sur son programme de recherche, mais surtout sur les concepts de base liés à son domaine d'études. En cas d'échec, le comité d'examen établit des recommandations en retenant le principe qu'une seule reprise est permise.

Thèse

La présentation des résultats de recherche se fait sous forme d'une thèse. Dans le corps de la thèse, la présentation des résultats dans un ou plusieurs articles scientifiques, publiés ou non, est encouragée. Cependant, une discussion générale des résultats doit toujours être présente, quelle que soit la forme de la thèse.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise en sciences animales ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'une maîtrise dans une discipline biologique connexe aux sciences animales est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme pourra imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas une maîtrise en sciences animales, selon sa préparation antérieure et ses intérêts de recherche.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

- trois rapports d'appréciation;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Passage accéléré au doctorat

L'admission au doctorat, sans franchir toutes les étapes de la maîtrise, est possible pour l'étudiant inscrit à la maîtrise en sciences animales dont l'objectif final est d'obtenir un doctorat. Les modalités du passage accéléré sont décrites dans le Règlement des études. Brièvement, le candidat doit avoir terminé tous ses cours et continuer à travailler sur le même sujet de recherche sous la direction du même professeur. Le directeur de recherche doit autoriser le passage accéléré.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Comme la recherche avec les animaux domestiques nécessite des ressources matérielles et financières considérables, la recevabilité du projet de recherche constitue un facteur important.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.



DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

<u>SAN-7019</u>	Séminaire et synthèse scientifique	D		2
<u>SAN-8001</u>	Examen de doctorat	D		1

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS PARMIS :



<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	D		3
<u>SAN-7000</u>	Sujets spéciaux (sciences animales)	D		2
<u>SAN-7001</u>	Sujets spéciaux (sciences animales)	D		3
<u>SAN-7002</u>	Physiologie et nutrition des ruminants			3
<u>SAN-7003</u>	Physiologie et nutrition des monogastriques			3
<u>SAN-7010</u>	Reproduction animale	D		3
<u>SAN-7011</u>	Biotechnologies de la reproduction			3
<u>SAN-7014</u>	Sujets spéciaux (sciences animales)	D		1
<u>SAN-7015</u>	Bien-être animal et éthique			3
<u>SAN-7016</u>	Productions animales et environnement	D		3
<u>SAN-7017</u>	Signalisation cellulaire en reproduction			3
<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche	Y	H 	3
<u>SAN-7020</u>	Sciences des produits animaux	D		3
<u>SAN-7022</u>	Méta-analyses de bases de données expérimentales en biologie			3

D'autres cours peuvent être choisis après entente avec la direction de programme.

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

<u>SAN-8811</u>	Activité de recherche - thèse 1			11/activité temps complet
<u>SAN-8812</u>	Activité de recherche - thèse 2			11/activité temps complet
<u>SAN-8813</u>	Activité de recherche - thèse 3			11/activité temps complet
<u>SAN-8814</u>	Activité de recherche - thèse 4			11/activité temps complet

SAN-8815	Activité de recherche - thèse 5		9/activité temps complet
SAN-8816	Activité de recherche - thèse 6		9/activité temps complet
SAN-8817	Activité de recherche - thèse 7		9/activité temps complet
SAN-8818	Activité de recherche - thèse 8		10/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences animales
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-animales/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 07:59:16 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

DOCTORAT EN SCIENCES DES ALIMENTS (PH. D.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Grâce à ce doctorat, vous participerez au développement des connaissances dans votre spécialité. Vous deviendrez apte à mener des travaux de recherche, de rédaction et de vulgarisation scientifique. Le programme, axé sur le travail en laboratoire, a pour objectif de vous former comme chercheur autonome en sciences alimentaires en insistant sur l'approfondissement de vos connaissances et sur l'accroissement de votre esprit créateur et novateur, afin de favoriser le progrès de la science des aliments.

Les projets de recherche des étudiants sont généralement intégrés à des programmes subventionnés et contractuels d'organismes gouvernementaux canadiens et québécois, en partenariat avec des entreprises industrielles ou dans le cadre de collaborations internationales.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Chimie des aliments
- Microbiologie
- Biotechnologie
- Procédés de transformation alimentaire
- Qualité et innocuité des aliments
- Aliments santé

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

La maîtrise en sciences des aliments ou un diplôme jugé équivalent constitue une exigence minimale d'admission.

AVENIR

Les perspectives de carrière sont excellentes.

Professions

Directeur de recherche et développement

Chercheur

Professeur

Cadre dans la fonction publique

Entrepreneur

Employeurs

Entreprises de services-conseils

Entreprises de transformation des aliments

Établissements d'enseignement et de recherche

Fournisseurs d'ingrédients et d'équipements

Organismes gouvernementaux

Entreprises pharmaceutiques

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende

- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerrez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

r Stages

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)

- [Calculateur de budget](#)
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sciences des aliments

Appuyé par une vingtaine de professeurs chevronnés et par une équipe de professionnels dynamiques, le [Département des sciences des aliments](#) vous accueille dans des laboratoires performants et à la fine pointe de la technologie.

Grâce au génie des procédés, jumelé aux sciences alimentaires les chercheurs peuvent résoudre et réaliser des travaux de recherche de pointe sur les principaux enjeux technologiques en privilégiant l'utilisation écoefficiente des technologies supportant un avenir durable. La recherche est multidisciplinaire et requiert autant de connaissances en biochimie, en physicochimie, en chimie, en microbiologie, et génie alimentaire qu'en nutrition.

La réalisation des projets de recherche s'effectue dans des centres et des instituts de recherche universitaires de renommée internationale, tels que:

- [l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#)
 - [le Centre de recherche en sciences et technologie du lait \(STELA\)](#)
 - [le Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)
-

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

L'étudiant inscrit au programme de maîtrise avec mémoire ou de doctorat en sciences des aliments réalise son projet de recherche sur des sujets qui ont trait à la qualité, l'innocuité et la fonctionnalité des produits alimentaires. Outre les objectifs de formation, la réalisation de ce projet de recherche vise à répondre au développement des connaissances et aux besoins du milieu. Le projet de recherche est généralement intégré à un programme subventionné ou contractuel d'organismes gouvernementaux canadiens et québécois, en partenariat avec des entreprises industrielles ou dans le cadre de collaborations internationales.

Champs de recherche des professeurs

Sauf mention, les professeurs sont rattachés au Département des sciences des aliments et de nutrition.

Chimie et physicochimie des aliments

Protéines. Lipides. Biopolymères. Nutraceutiques.

Paul Angers, Joseph Arul, Laurent Bazinet, Lucie Beaulieu, Khaled Belkacemi (Département des sols et de génie agroalimentaire), Alain Doyen, Samuel Godefroy, Ismail Fliss, Sylvie Gauthier, Yves Pouliot, Cristina Ratti (Département des sols et de génie agroalimentaire), Denis Roy, Muriel Subirade, Sylvie Turgeon, Jean-Christophe Vuillemard

Microbiologie et biologie moléculaire

Bactéries lactiques, probiotiques et virus pathogènes.

Ismail Fliss, Julie Jean, Gisèle LaPointe, Sylvain Moineau (Département de microbiologie, Faculté des sciences et de génie), Denis Roy, Jean-Christophe Vuillemard

Technologies et génie des procédés

Connaissances et développement de nouvelles technologies (séparation, séchage, encapsulation, pasteurisation à froid, fermentations, réactions enzymatiques) applicables aux produits laitiers, végétaux, carnés et marins.

Paul Angers, Joseph Arul, Laurent Bazinet, Lucie Beaulieu, Khaled Belkacemi (Département des sols et de génie agroalimentaire), Alain Doyen, Ismail Fliss, Sylvie Gauthier, Yves Pouliot, Cristina Ratti (Département des sols et de génie agroalimentaire), Denis Roy, Muriel Subirade, Sylvie Turgeon, Jean-Christophe Vuillemard

Unités de recherche

Centre de recherche en sciences et technologie du lait (stela.fsaa.ulaval.ca)

Centre de recherche en horticulture (www.crh.ulaval.ca)

Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (www.inaf.ulaval.ca)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
4 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme a pour objectif la formation d'un chercheur autonome en sciences alimentaires, en insistant sur l'approfondissement des connaissances et sur l'accroissement de l'esprit créateur et novateur, afin de favoriser le progrès de la science des aliments.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet à ce programme durant au moins trois sessions. Cette exigence de temps complet peut être satisfaite à tout moment au cours des études, y compris durant les sessions d'été.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean-Christophe Vuillemard

418 656-2131 poste 405968

Télécopieur: 418 656-7806

jean-christophe.vuillemard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

L'étudiant doit, au cours de la première session, faire approuver son programme de cours et de recherche par la direction de programme. Il doit terminer les cours de son programme dans les cinq sessions qui suivent sa première inscription.

L'étudiant est autorisé à suivre un maximum de 3 crédits de cours portant le sigle GSO ou MNG dans la règle 1.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Thèse

Le mode de présentation du travail de recherche est la thèse. Celle-ci doit être présentée selon les normes décrites sur le site Web de la Faculté des études supérieures et postdoctorales.

L'intégration à la thèse de manuscrits ou de publications scientifiques est fortement recommandée. La thèse est évaluée par au moins quatre examinateurs. La soutenance est publique et au moins un examinateur est externe de l'Université Laval et sans conflit d'intérêts avec le candidat et les membres de jury.

Prélecture

La prélecture est une étape qui consiste à faire évaluer la version originale de la thèse par un examinateur externe au projet de recherche de l'étudiant, avant que ne soit donnée l'autorisation de déposer la version qui sera soumise à l'évaluation par le jury.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise en sciences et technologie des aliments ou un diplôme équivalent.

Le candidat qui possède une combinaison d'études et d'expérience jugée équivalente est admissible.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme pourra imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas une formation de base en biochimie, en chimie des aliments, en microbiologie et en génie alimentaire.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le professeur qui a accepté d'agir à titre de directeur de recherche doit confirmer son acceptation par écrit.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et que le projet de recherche est approuvé par les deux parties.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- trois rapports d'appréciation;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.







Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

SCIENCES DES ALIMENTS

12

<u>STA-8002</u>	Séminaire II	 	1
<u>STA-8003</u>	Séminaire III	 	1
<u>STA-8010</u>	Examen de doctorat : mode d'évaluation	 	2






RÈGLE 1 - 8 CRÉDITS PARI:

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	 	3
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique		2
<u>DDU-7100</u>	Développement durable dans le secteur alimentaire	  	3
<u>MCB-7900</u>	Génétique bactérienne, génomique et bio-informatique		3
<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche	  	3
<u>STA-7000</u>	Innovations en technologie alimentaire	 	3
<u>STA-7001</u>	Progrès récents en microbiologie alimentaire		3
<u>STA-7002</u>	Analyses alimentaires spécialisées		3
<u>STA-7003</u>	Macromolécules alimentaires	 	3
<u>STA-7004</u>	Salubrité des usines alimentaires		3
<u>STA-7005</u>	Sujets spéciaux I (sciences des aliments)	 	1
<u>STA-7006</u>	Sujets spéciaux II (sciences des aliments)	 	2
<u>STA-7007</u>	Stage en milieu industriel	 	3
<u>STA-7011</u>	Analyse des risques alimentaires	 	3
<u>STA-7012</u>	Introduction aux politiques règlementaires des aliments		3
<u>STA-7020</u>	Sciences des aliments		2

L'étudiant est autorisé à choisir un maximum de 3 crédits de cours portant le sigle GSO ou MNG.

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

STA-8801	Activité de recherche - thèse 1		7/activité temps complet
STA-8802	Activité de recherche - thèse 2		7/activité temps complet
STA-8803	Activité de recherche - thèse 3		10/activité temps complet
STA-8804	Activité de recherche - thèse 4		10/activité temps complet
STA-8805	Activité de recherche - thèse 5		11/activité temps complet
STA-8806	Activité de recherche - thèse 6		11/activité temps complet
STA-8807	Activité de recherche - thèse 7		11/activité temps complet
STA-8808	Activité de recherche - thèse 8		11/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 07:59:16 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

DOCTORAT EN SCIENCES DES ALIMENTS - MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE (PH. D.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

À la suite de votre formation, vous aurez acquis des connaissances sur les microorganismes dans différents environnements de fabrication des aliments et dans des matrices alimentaires variées et en comprendrez le rôle. Vous aurez également des connaissances importantes pour participer aux efforts de recherche et de développement des entreprises alimentaires, mais aussi pour contribuer aux processus décisionnels et réglementaires des agences gouvernementales.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Étude et caractérisation des écosystèmes bactériens des aliments
- Étude des activités métaboliques des bactéries lactiques et liens avec leur fonctionnalité
- Contrôle de la microflore pathogène et d'altération pour garantir l'innocuité et la qualité des aliments (virologie et bactériologie)
- Effets des bactéries lactiques et probiotiques sur la santé

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au détenteur d'une maîtrise dans l'un des champs de recherche de la microbiologie.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en sciences des aliments.

Professions

Enseignant au collégial

Professionnel de recherche

Chargé de projet

Coordonnateur d'équipes de recherche

Employeurs

Centres de recherche

Entreprises agricoles

Entreprises d'approvisionnement à la ferme

Entreprises de services-conseils

Entreprises privées

Établissements d'enseignement

Organismes gouvernementaux

Regroupements de producteurs agricoles

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.



Programme unique en français en
Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur de budget](#)
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sciences des aliments

Appuyé par une vingtaine de professeurs chevronnés et par une équipe de professionnels dynamiques, le [Département des sciences des aliments](#) vous accueille dans des laboratoires performants et à la fine pointe de la technologie.

Grâce au génie des procédés, jumelé aux sciences alimentaires les chercheurs peuvent résoudre et réaliser des travaux de recherche de pointe sur les principaux enjeux technologiques en privilégiant l'utilisation écoefficiente des technologies supportant un avenir durable. La recherche est

multidisciplinaire et requiert autant de connaissances en biochimie, en physicochimie, en chimie, en microbiologie, et génie alimentaire qu'en nutrition.

La réalisation des projets de recherche s'effectue dans des centres et des instituts de recherche universitaires de renommée internationale, tels que:

- l'[Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels](#) (INAF)
- le [Centre de recherche en sciences et technologie du lait](#) (STELA)
- le [Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux](#) (CRIV)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Qualité et innocuité des aliments, bioconservation, bactériocines, antimicrobiens naturels, bactéries probiotiques, flore pathogène, flore d'altération, flore intestinale, physiologie digestive, étude *in vitro*, étude *in vivo*.

[Ismail Fliss](#)

Qualité et innocuité des aliments (virologie et bactériologie). Développement d'outils moléculaires de détection. Peptides antimicrobiens.

[Julie Jean](#)

Fromage, lait, ferments lactiques, levures, moisissures, écologie microbienne, contaminants, génomique, transcriptomique, PCR en temps réel.

[Steve Labrie](#)

Bactéries lactiques et probiotiques. Fromages, lait, génomique, transcriptomique, physiologie, écologie microbienne, microbiote intestinal.

[Denis Roy](#)

Viande, innocuité, biosécurité, efficacité des systèmes antimicrobiens, gestion pré-abattage.

[Linda Saucier](#)

Bactéries lactiques et probiotiques. Lait fermentés; fromages; nutraceutiques; effets santé.

[Jean-Christophe Vuillemand](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
4 crédits

Renseignements et directives

ORIENTATION

Ce programme vise la formation de chercheurs autonomes en microbiologie fondamentale et appliquée à l'alimentation. Il porte particulièrement sur l'approfondissement des connaissances et sur le développement de l'originalité, de la créativité et de l'innovation. Il est attendu qu'un étudiant

au doctorat soit capable :

- de publier des résultats de recherche dans des revues avec comités de lecture et de rédiger une thèse et des chapitres de livres ainsi que des rapports scientifiques de qualité;
- de présenter des résultats de recherche dans des conférences et des congrès scientifiques aux niveaux national et international.

OBJECTIFS

Au terme de sa formation, l'étudiant sera en mesure :

- d'entreprendre, de façon autonome, un travail de recherche original;
- de donner un avis rationnel sur un sujet ou un problème scientifique;
- de bien comprendre l'éthique dans le domaine de la recherche scientifique;
- de présenter des demandes de subventions et d'élaborer un programme de recherche;
- de présenter des résultats de recherche dans une diversité de lieux et de formats;
- d'encadrer des étudiants de cycles supérieurs et d'enseigner au niveau universitaire ou d'agir comme chercheur et de diriger un laboratoire de recherche gouvernemental ou industriel.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean-Christophe Vuillemard

418 656-2131 poste 405968

Télécopieur: 418 656-7806

jean-christophe.vuillemard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise en sciences et technologie des aliments ou en microbiologie, ou un diplôme équivalent.

Le candidat qui possède une combinaison d'études et d'expérience jugée équivalente est admissible.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le professeur qui a accepté d'agir à titre de directeur de recherche doit confirmer son acceptation par écrit.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et que le projet de recherche est approuvé par les deux parties.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'Université Laval est un établissement d'expression et de culture françaises. L'enseignement y est offert en français; les travaux et les examens sont rédigés dans cette langue. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle. Veuillez consulter la [Politique sur l'usage du français](#) et les [Dispositions relatives à l'application de la politique sur l'usage du français](#).

Le candidat non francophone (qui n'a pas fait ses études primaires et ses études secondaires en français) doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite :

A) du [Test de connaissance du français tout public](#)

- épreuves obligatoires - résultat égal ou supérieur à 600 sur 699 (TCF-TP)

et

- épreuve d'expression écrite - résultat égal ou supérieur à 14 sur 20 (TCF-TP/ÉÉ)

ou

B) du cours [FRN-3003](#) Français avancé : grammaire et rédaction II (ou d'un cours jugé équivalent) avec une note égale ou supérieure à C.

Selon le résultat, le candidat pourrait devoir suivre un ou plusieurs cours de français. Les cours de langues suivis, s'il y a lieu, sont non contributives au programme.

Le candidat qui satisfait à l'une ou l'autre des conditions suivantes n'a pas à fournir de preuve de son niveau de français :

- a fait ses études primaires et secondaires en français;
- a obtenu le diplôme d'études collégiales en français au Québec (DEC) et réussi l'épreuve uniforme de français;
- a obtenu un grade universitaire décerné par un établissement de langue française.

Connaissance de l'anglais

Le candidat doit avoir une bonne connaissance de l'anglais écrit afin de comprendre des textes scientifiques en anglais.

La direction de programme peut, si elle le juge nécessaire, exiger que le candidat se soumette au test de classement [Versant English Placement Test \(VEPT\)](#) ou au [Test of English for International Communication \(TOEIC\)](#).

[L'École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le [Bureau du registraire](#)

- trois [rapports d'appréciation](#);
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche;
- pour le candidat non francophone : document officiel attestant du résultat obtenu au test de français (voir *Connaissance du français*).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).







Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES








Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

SCIENCES DES ALIMENTS

12

MCB-8902	Séminaire de doctorat I	 	1
MCB-8990	Séminaire de doctorat II	 	1
STA-8010	Examen de doctorat : mode d'évaluation	 	2


RÈGLE 1 - 8 CRÉDITS PARMIS :

BVG-7002	Dispositifs expérimentaux	 	3
BVG-7041	Rédaction scientifique		2
DDU-7100	Développement durable dans le secteur alimentaire	  	3
MCB-7900	Génétique bactérienne, génomique et bio-informatique		3
STA-7001	Progrès récents en microbiologie alimentaire		3
STA-7004	Salubrité des usines alimentaires		3
STA-7005	Sujets spéciaux I (sciences des aliments)	 	1

STA-7006	Sujets spéciaux II (sciences des aliments)			2
STA-7008	Introduction à la qualité dans l'industrie alimentaire			3
STA-7009	Gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire			2
STA-7010	Produits animaux			3
STA-7011	Analyse des risques alimentaires			3
STA-7012	Introduction aux politiques règlementaires des aliments			3
STA-7020	Sciences des aliments			2

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

STA-8801	Activité de recherche - thèse 1			7/activité temps complet
STA-8802	Activité de recherche - thèse 2			7/activité temps complet
STA-8803	Activité de recherche - thèse 3			10/activité temps complet
STA-8804	Activité de recherche - thèse 4			10/activité temps complet
STA-8805	Activité de recherche - thèse 5			11/activité temps complet
STA-8806	Activité de recherche - thèse 6			11/activité temps complet
STA-8807	Activité de recherche - thèse 7			11/activité temps complet
STA-8808	Activité de recherche - thèse 8			11/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

DOCTORAT EN SOLS ET ENVIRONNEMENT (PH. D.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Avec ce doctorat, vous ferez l'acquisition de connaissances et d'habiletés qui vous rendront apte à mener des recherches originales de façon autonome et à contribuer, par vos travaux, à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche des sciences du sol et de l'environnement. Croyant à la formation pratique, ce programme géré par le Département des sols et de génie agroalimentaire favorise la participation des étudiants à des projets concrets à caractère pluridisciplinaire, qui soutiennent l'évolution sociale et économique du Canada, de même que celle de pays étrangers.

Plusieurs chercheurs de la Faculté réalisent des travaux sur la préservation des sols et la rétention de l'eau dans les agrosystèmes, sur la contamination des eaux souterraines et de surface par les activités agricoles, sur la composition physicochimique et microbiologique des sols, sur la gestion agroenvironnementale des engrais et des intrants chimiques, sur les nouvelles méthodes ainsi que leurs effets sur l'agriculture et sur l'environnement dans un contexte de développement durable où les sols agricoles sont considérés comme une ressource naturelle non renouvelable.

Les connaissances reliées aux propriétés des sols telles que celles issues de la physique, de la chimie environnementale, de la fertilité, de la microbiologie et de la biochimie additionnées aux connaissances en mathématiques et en biologie permettent également d'étudier l'hydrologie et la gestion des bassins versants agricoles et de réaliser des travaux de recherche liés à l'irrigation, au drainage et à l'évapotranspiration, au contrôle du ruissellement et à l'érosion ainsi qu'à la mécanisation agricole.

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. Vous bénéficierez de la compétence de professeurs chevronnés, dont certains sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que par des chercheurs associés à des centres de recherche tant gouvernementaux que privés. La recherche peut s'effectuer en collaboration avec certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (AAC) ou de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA).

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Biochimie des sols
- Chimie environnementale des sols
- Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole
- Gestion agroenvironnementale, fertilité et qualité des sols
- Microbiologie agroenvironnementale
- Irrigation de précision, physique et hydrodynamique des sols
- Restauration des sols contaminés
- Traitements des effluents et nanotechnologies
- Valorisation des déchets et des sous-produits agroalimentaires

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme accueille les titulaires d'un diplôme de maîtrise en sols et environnement, mais aussi dans les domaines de la foresterie, de la biologie, de la chimie, du génie civil, du génie agroalimentaire, de la géographie ou de la géologie.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en sols et environnement.

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Enseignant
- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie

- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
 - [Détail des droits de scolarité](#)
 - [Calculateur](#) de budget
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sols et environnement

Le [Département des sols et de génie agroalimentaire](#) a pour mission d'assurer le leadership québécois et canadien en formation de professionnels hautement compétents dans les champs et dans les domaines d'études de la science des sols et de l'environnement, du génie agroenvironnemental et du génie alimentaire. L'ouverture sur le milieu et la transmission des connaissances à la collectivité et à l'industrie sont au coeur de leur mission. Toutes les actions sont réalisées par le Département dans une perspective de développement durable et de protection de l'environnement en milieux agricole, urbain et industriel.

Le Département collabore à la protection des écosystèmes agricoles et à l'amélioration des conditions de vie des producteurs agricoles avec les établissements d'enseignement supérieur, les centres de recherche, les entreprises et les organisations reconnues.

Vous pourriez vous joindre au [Centre de recherche en innovation sur les végétaux](#) (CRIV).

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Pédologie

Taxonomie, cartographie, genèse et utilisation des sols. Pédogéomorphologie, micromorphologie et minéralogie des sols, inventaire et évaluation des terres. Genèse et évolution des types d'humus.

Michel Blackburn, [Michel Caillier](#)

Physique des sols

Hydrodynamique des sols, bilan hydrique et thermique des sols, structure des sols. Stockage et transport des particules, des solutés, des gaz et de l'eau dans les sols et les milieux artificiels. Transport des pesticides dans les sols. Modélisation des processus d'échange et de structure de variabilité.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#)

Chimie des sols

Caractérisation chimique des sols, des sédiments, de l'eau et des rejets miniers, industriels et agroalimentaires. Chimie et cinétique des éléments nutritifs et des éléments traces métalliques dans les sols. Chimie des composts. Traitements des sols et des sédiments contaminés.

Chimioréhabilitation des sols, des sédiments et des résidus miniers. Relations entre la chimie des sols et des eaux et l'environnement. Application

des nanotechnologies pour le traitement des eaux.
[Khaled Belkacemj](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#)

Gestion et fertilité des sols

Éléments nutritifs, engrais et amendements organiques et minéraux, régie et fertilisation des cultures, diagnostics de fertilité et d'équilibres nutritifs, analyse et approche systémiques : considérations des types de sols minéraux et organiques ainsi que des substrats, des cultivars, des systèmes de rotation et des retours de résidus de cultures. Plan global de fertilisation intégrée. Modélisation des relations sol-plante, corrélation et calibrage des sols. Méta-analyse et analyse compositionnelle des données de fertilité.

[Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#)

Microbiologie et biochimie des sols

Microbiologie de la rhizosphère, écologie microbienne du sol, symbioses microbiennes, altérations microbiennes, biosolubilisation des minéraux, transformation microbienne de l'azote, du phosphore et du soufre, micro-organismes favorables à la croissance des plantes. Microbiologie du compostage, biodégradation des matières organiques. Caractérisation et biochimie de l'humus.

[Hani Antoun](#), [Josée Fortin](#)

Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole

Caractérisation de l'état des ressources sols et eaux, propriétés colloïdales et édaphiques. Dégradation et contamination des sols agricoles et de l'eau, perte de matière organique, compaction, érosions éolienne et hydrique, pollution diffuse. Amélioration des sols : gestion des engrais et des intrants chimiques, valorisation des produits résiduels agricoles, urbains, industriels et miniers. Conservation et gestion environnementale des sols. Gestion des matières organiques, compostage. Pratiques culturales et systèmes culturaux. Réhabilitation des sols et des sites dégradés.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#), [Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#), [Steeve Pépin](#)

Unités de recherche

- Certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada
- Service de recherche en sols du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Philosophiæ doctor (Ph. D.)

90
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
4 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme vise à permettre à l'étudiant de poursuivre, de façon autonome, des recherches originales se rapportant aux champs de recherche définis dans les grandes orientations du Département des sols et de génie agroalimentaire : pédologie, physique des sols, chimie des sols, gestion et fertilité des sols, microbiologie et biochimie des sols et conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Ce programme a une durée normale de huit sessions à temps complet.

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet durant au moins trois sessions. Cette exigence de temps complet peut être satisfaite à tout moment en cours d'études, y compris durant les sessions d'été.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Antoine Karam

418 656-2131 poste 407420

Antoine.Karam@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

L'étudiant termine les cours propres au programme dans les quatre sessions régulières qui suivent sa première inscription comme étudiant à temps complet. L'étudiant devra suivre le cours SLS-8001 Examen de doctorat (sols), au cours de sa quatrième session d'inscription. Ce cours vise à s'assurer que l'étudiant possède les connaissances de base requises pour entreprendre une recherche de doctorat, qu'il a une vision claire du projet de recherche qu'il se propose d'entreprendre et qu'il possède les aptitudes requises et l'autonomie nécessaire pour poursuivre des recherches et mener à bien son projet. De plus, l'étudiant doit démontrer une connaissance générale raisonnable de la science du sol, notamment dans les champs connexes à son sujet de recherche. Les objectifs généraux du cours ainsi que les modalités de l'examen sont décrites dans le plan de cours. Le directeur de recherche soumet pour approbation, à la direction de programme, la liste des noms des membres du comité d'examen de doctorat.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Thèse

Le mode de présentation des résultats du travail de recherche est la thèse. La prélecture est une étape obligatoire de l'évaluation de la thèse dans ce programme. Elle consiste à faire lire la version originale de la thèse par un professeur étranger au travail de l'étudiant. Cette étape précède l'autorisation de déposer la version qui sera soumise à l'évaluation par un jury. Celle-ci est évaluée par un jury composé d'au moins quatre examinateurs, dont le directeur de recherche. Au moins un membre du jury doit venir de l'extérieur de l'Université Laval. La soutenance est publique.

La direction de programme peut autoriser la présentation écrite de la thèse en anglais.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient une maîtrise en sols et environnement ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'une maîtrise dans les domaines de la foresterie, de la biologie, de la chimie, du génie civil, du génie agroalimentaire, de la géographie ou de la géologie est également admissible (voir scolarité préparatoire).

La direction de programme se réserve le droit d'admettre, à certaines conditions, le titulaire d'une maîtrise dans un autre domaine et ayant une expérience pertinente dans le type de recherche qu'il compte entreprendre (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme pourra imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas une maîtrise en sols et environnements.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Note

Pour certains travaux à caractère pluridisciplinaire ou interdisciplinaire, et pour toutes autres raisons jugées pertinentes, la direction de programme pourra désigner officiellement un codirecteur de recherche.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Connaissance de l'anglais

Aucune exigence

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

- trois rapports d'appréciation;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Passage accéléré au doctorat

À titre exceptionnel, l'étudiant qui a suivi avec succès les cours de la maîtrise avec mémoire et qui a démontré des aptitudes marquées pour la recherche pourra être admis au doctorat sans être tenu de franchir toutes les étapes de la maîtrise avec mémoire.

Les modalités du passage accéléré sont décrites dans le Règlement des études.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).







Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------










SOLS ET ENVIRONNEMENT

15

SLS-8000	Séminaire de thèse de doctorat I	 	1
SLS-8001	Examen de doctorat (sols)	 	4
SLS-8002	Séminaire de thèse de doctorat II	 	1

RÈGLE 1 - 9 CRÉDITS PARMIS:

BVG-7002	Dispositifs expérimentaux	 	3
BVG-7041	Rédaction scientifique		2
ENV-7900	Toxicologie agroenvironnementale		3
GAA-7003	Infiltration et drainage		3
GLG-7203	Hydrogéologie des contaminants	 	3
GLG-7204	Gestion et restauration des nappes et des sols contaminés		3
SAN-7018	Compétences et aptitudes à développer en recherche	  	3
SLS-7012	Transport des solutés en milieu non saturé		3
SLS-7014	Sujets spéciaux (sols)	 	1

SLS-7015	Sujets spéciaux (sols)			2
SLS-7016	Sujets spéciaux (sols)			3
SLS-7017	Sujets spéciaux (sols)			4
SLS-7021	Phosphore et agroenvironnement			3
SLS-7033	Variabilité spatiotemporelle en science du sol			3
SLS-7034	Genèse et classification des sols et des humus			3
SLS-7037	Mesures et acquisition de données environnementales			3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

SLS-8811	Activité de recherche - thèse 1			7/activité temps complet
SLS-8812	Activité de recherche - thèse 2			7/activité temps complet
SLS-8813	Activité de recherche - thèse 3			10/activité temps complet
SLS-8814	Activité de recherche - thèse 4			10/activité temps complet
SLS-8815	Activité de recherche - thèse 5			10/activité temps complet
SLS-8816	Activité de recherche - thèse 6			10/activité temps complet
SLS-8817	Activité de recherche - thèse 7			10/activité temps complet
SLS-8818	Activité de recherche - thèse 8			11/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-19 07:59:16 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN AGROÉCONOMIE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Le programme de maîtrise professionnelle en agroéconomie vise à former des professionnels capables de réaliser avec rigueur les étapes d'une analyse ou d'une intervention afin de proposer une solution à un problème d'étude ou de questionner les conditions d'exercice en économie agroalimentaire. Vous allez acquérir par ce programme des connaissances théoriques et pratiques approfondies des réalités dans lesquelles évoluent les systèmes agroalimentaires, ainsi que des méthodes de travail et d'intervention appropriées.

Vous aurez le choix entre l'essai ou le stage avec rapport de stage. L'essai, qui se veut de type revue de littérature ou note économique, reflète le type de travail rencontré en entreprise. En ce sens, il se distingue d'un processus complet de recherche sous supervision. Quant au stage, vous devrez identifier une problématique dans son milieu de stage qui fera par la suite l'objet de son rapport. L'ensemble de cette activité (stage et rapport de stage) permettra de développer des compétences par la pratique. Dans l'une ou l'autre des activités terminales, vous développerez une solide approche pratique qui vous préparera adéquatement pour votre carrière professionnelle.

- **Directeur à trouver après l'admission:** vous pourrez trouver le professeur qui acceptera de superviser votre essai après votre admission au programme. Bien qu'elle ne soit pas obligatoire pour l'admission, cette étape est nécessaire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.

Domaines d'expertise

- Commerce international
- Développement rural
- Économie expérimentale
- Économie de l'environnement
- Économie du développement
- Financement et gestion agricole
- Politiques agricoles
- Économie de la consommation

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au détenteur d'un baccalauréat en agroéconomie, en sciences agronomiques ou en sciences sociales.

AVENIR

Au terme de cette formation, vos compétences seront recherchées sur le marché du travail. Vous toucherez un salaire très concurrentiel en plus de progresser rapidement dans votre carrière.

Professions

Économiste senior

Analyste économique

Consultant économique

Spécialiste de l'analyse des marchés dans le secteur des produits alimentaires

Spécialiste en développement régional et international

Analyste en politiques agricoles

Employeurs

Organismes gouvernementaux et associations des producteurs agricoles

Entreprises agroalimentaires

Entreprises de services-conseils

Établissements d'enseignement et de recherche

Grossistes ou détaillants en alimentation

Institutions financières

Organismes de mise en marché

Organisations internationales

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

r Stages

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en agroéconomie

Le Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation constitue un endroit intéressant pour étudier, pour effectuer de la recherche ou pour travailler. Le haut taux de placement des diplômés et la forte demande de professionnels qualifiés démontrent le caractère actuel des formations universitaire dans ces domaines.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche suivants:

- Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie (CREATE)
- Groupe de recherche transfert-gestion et établissement en agriculture (TRAGET)
- Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Ressources professorales en agroéconomie

Développement rural, sécurité alimentaire, pauvreté, analyse sociale du cycle de vie des produits

Ibrahima Bocoum

Questions économiques liées à l'industrie des oeufs. Économie expérimentale. Volonté de payer pour les biens et services écologiques ou biens privés. Design de marché.

Maurice Doyon

Politiques et développement agroalimentaires.

Marie-Ève Gaboury

Organisation industrielle et analyse des filières de qualité dans l'agroalimentaire. Développement régional.

Rémy Lambert

Commerce international.

Bruno Larue

Transfert et croissance des entreprises. Entrepreneurat agricole. Gouvernance et gestion d'entreprise.

Fanny Lepage

Gestion agricole.

Raymond Levallois

Financement agricole.

Annie Royer

Commerce international et économie de l'environnement.

Lota Dabio Tamini

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
16 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Le programme de maîtrise professionnelle en agroéconomie vise à former des professionnels capables de réaliser avec rigueur les étapes d'une analyse ou d'une intervention afin de proposer une solution à un problème d'étude ou de s'interroger sur les conditions d'exercice en économie agroalimentaire. L'étudiant acquiert donc par ce programme des connaissances théoriques et pratiques approfondies des réalités dans lesquelles évoluent les systèmes agroalimentaires, ainsi que des méthodes de travail et d'intervention appropriées.

Par un travail de rédaction, l'étudiant doit démontrer sa capacité à traiter systématiquement et rigoureusement un sujet se rapportant à l'économie agroalimentaire, et ce d'une façon claire et cohérente.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Rémy Lambert

418 656-2131 poste 403254

remy.lambert@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

CONDITIONS DE POURSUITE DES ÉTUDES

Pour maintenir son inscription dans le programme, l'étudiant devra maintenir une moyenne de cheminement d'au moins 3,00 sur 4,33.

TRAVAIL DE RÉDACTION

L'étudiant a le choix d'effectuer un essai ou un stage avec rapport de stage. L'essai, qui se veut de type revue de littérature ou note économique, reflète le type de travail rencontré en entreprise. En ce sens, il se distingue d'un processus complet de recherche sous supervision. Quant au stage, l'étudiant devra identifier une problématique dans son milieu de stage qui fera par la suite l'objet de son rapport. L'ensemble de cette activité (stage et rapport de stage) permettra de développer des compétences par la pratique. Dans l'une ou l'autre des activités terminales, l'étudiant développera une solide approche pratique qui le préparera adéquatement pour sa carrière professionnelle.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agroéconomie ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans un autre domaine, telles les sciences agronomiques ou les sciences sociales, peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut imposer une scolarité préparatoire de premier cycle pouvant atteindre 15 crédits au candidat ne détenant pas un baccalauréat en agroéconomie.

Cette scolarité préparatoire peut comporter un cours de microéconomie, un cours de macroéconomie, un cours de statistique, un cours de politiques agroalimentaires et un cours d'économie agroalimentaire.

L'étudiant en scolarité préparatoire doit conserver une moyenne de cheminement ou de session, le cas échéant, de 3,00 sur 4,33.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur d'essai ou conseiller

Le candidat devra, au cours de sa première session d'inscription, trouver un professeur qui acceptera d'agir à titre de directeur d'essai (s'il réalise l'essai) ou à titre de conseiller (s'il réalise le stage). Avant la fin de cette période, l'étudiant avise la direction de programme de son choix de directeur ou de conseiller.

Si ces conditions ne sont pas respectées, le candidat n'est pas autorisé à poursuivre ses études dans le programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'[École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le [Bureau du registraire](#)

Une lettre de motivation/intentions indiquant les raisons pour lesquelles le candidat désire réaliser ce programme et précisant ses besoins et ses intentions de formation (ses objectifs d'apprentissage).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).



Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES



Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

AGROÉCONOMIE

45

AGC-7011	Analyse des politiques agroalimentaires	3
AGC-7018	Science économique : intuition et technique expérimentale	  3

RÈGLE 1 - 12 CRÉDITS PARMIS:

AGC-6500	Essai	  12
AGC-6503	Stage en agroéconomie	12

RÈGLE 2 - 27 CRÉDITS PARMIS:

Économie et commerce international				
<u>AGC-7003</u>	Commerce international			3
<u>AGC-7007</u>	Filières et marchés agroalimentaires			3
<u>AGC-7008</u>	Agro-industrie et commerce international			3
<u>AGC-7010</u>	Sujets spéciaux (agroéconomie)			3
<u>AGC-7015</u>	Évolution de la pensée économique			3
<u>AGC-7017</u>	Méthodologie de la recherche	Y		3
<u>ECN-7000</u>	Microéconomique I	Y		3
<u>ECN-7010</u>	Macroéconomique I	Y		3
<u>ECN-7120</u>	Microéconométrie			3
Économie et politique et consommation				
<u>AGC-7013</u>	Analyse des marchés agroalimentaires			3
<u>AGC-7016</u>	Filières, chaînes de valeur et coordination verticale	Y	D 	3
<u>AGC-7020</u>	Lectures dirigées			3
<u>AGC-7100</u>	Gestion de la distribution			3
<u>CNS-7004</u>	Consommétrie: mesure de concepts liés aux consommateurs			3
<u>CNS-7007</u>	Analyse du processus décisionnel du consommateur		D 	3
Développement agricole et rural				
<u>AGC-7001</u>	Ruralité et sous-développement	DD		3
<u>AGC-7005</u>	Gestion du développement agricole et rural	DD		3
<u>AGC-7019</u>	Analyse comparée des questions et des politiques de sécurité alimentaire	Y		3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/economie-agroalimentaire-et-sciences-de-la-consommation/>

Secrétariat de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

MAÎTRISE EN AGROÉCONOMIE - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme vise à faire de vous un professionnel capable d'apporter sa contribution à la résolution de problèmes qui se posent dans les domaines de l'agroéconomie en milieu économiquement développé ou non. Vous approfondirez l'étude des réalités qui entourent les systèmes agroalimentaires et serez capable d'établir des modèles d'intervention appropriés.

Il vous permet d'acquérir un niveau élevé de connaissance des fondements théoriques et des applications dans les champs de la politique, de l'économie et de la planification agroalimentaires. Il vise à vous initier à la recherche en agroéconomie.

Ce programme est très flexible grâce à une démarche personnalisée par sujet ou par superviseur.

- **Directeur à trouver après l'admission:** vous pourrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche après votre admission au programme. Bien qu'elle ne soit pas obligatoire pour l'admission, cette étape est nécessaire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Commerce international
- Développement rural
- Économie expérimentale
- Économie de l'environnement
- Économie du développement
- Financement et gestion agricole
- Politiques agricoles

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au détenteur d'un baccalauréat en agroéconomie, en sciences agronomiques ou en sciences sociales.

AVENIR

Au terme de cette formation, vos compétences seront recherchées sur le marché du travail. Vous toucherez un salaire très concurrentiel en plus de progresser rapidement dans votre carrière.

Professions

Économiste senior

Analyste économique

Consultant économique

Spécialiste de l'analyse des marchés dans le secteur des produits alimentaires

Spécialiste en développement régional et international

Analyste en politiques agricoles

Employeurs

Organismes gouvernementaux et associations des producteurs agricoles

Entreprises agroalimentaires

Entreprises de services-conseils

Établissements d'enseignement et de recherche

Grossistes ou détaillants en alimentation

Institutions financières

Organismes de mise en marché

Organisations internationales

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en agroéconomie

Le [Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation](#) constitue un endroit intéressant pour étudier, pour effectuer de la recherche ou pour travailler. Le haut taux de placement des diplômés et la forte demande de professionnels qualifiés démontrent le caractère actuel des formations universitaire dans ces domaines.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche suivants:

- [Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie](#) (CREATE)
- [Groupe de recherche transfert-gestion et établissement en agriculture](#) (TRAGET)
- Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Ressources professorales en agroéconomie

Questions économiques liées à l'industrie des oeufs. Économie expérimentale. Volonté de payer pour les biens et services écologiques ou biens privés. Design de marché.

[Maurice Doyon](#)

Politiques et développement agroalimentaires.

[Marie-Ève Gaboury](#)

Organisation industrielle et analyse des filières de qualité dans l'agroalimentaire. Développement régional.

[Rémy Lambert](#)

Commerce international.

[Bruno Larue](#)

Transfert et croissance des entreprises. Entrepreneurat agricole. Gouvernance et gestion d'entreprise.

[Fanny Lepage](#)

Gestion agricole.

[Raymond Levallois](#)

Mise en marché collective, coordination verticale en agroalimentaire et analyse institutionnelle.

[Annie Royer](#)

Commerce international et économie de l'environnement.

[Lota Dabio Tamini](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
10 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme vise à former un professionnel capable d'apporter sa contribution à la solution de problèmes qui se posent dans les domaines de l'agroéconomie en milieu économiquement développé ou non. L'étudiant acquiert par ce programme des connaissances théoriques et pratiques plus approfondies des réalités dans lesquelles évoluent les systèmes agroalimentaires, ainsi que des méthodes de recherche et d'intervention appropriées.

Trois champs disciplinaires sont proposés à l'étudiant selon son intérêt et en fonction de la demande des futurs employeurs : 1) économie et commerce international, 2) économie politique, 3) développement agricole et rural.

Les objectifs généraux de la formation permettent à l'étudiant :

- un approfondissement de ses connaissances théoriques et pratiques dans au moins un des domaines de l'agroéconomie :
 - par un ensemble intégré de lectures, de recherches et d'activités diverses auxquelles il participe pleinement;
 - par la mise en commun de ses connaissances et de ses expériences avec les autres étudiants, les professeurs et des intervenants du milieu socioéconomique concerné;
 - par la réalisation d'un travail personnel de recherche s'appliquant à une problématique particulière du champ d'études;
 - par une familiarisation avec l'approche globale de problèmes complexes;
 - par l'appréciation des possibilités et des limites des connaissances liées à un ou plusieurs domaines particuliers de l'économie rurale et de l'agroalimentaire;
- le développement d'habiletés pertinentes à la compréhension et à la solution de problèmes :
 - par des contacts suivis avec les milieux ruraux et agroalimentaires, notamment dans des organisations actives dans ces milieux;
 - par l'application de connaissances économiques intégrant des connaissances émanant d'autres disciplines;
 - par la considération attentive des points de vue, scientifiques ou non, qui composent les réalités dans lesquelles s'insèrent les pratiques professionnelles;
 - par l'entraînement au travail multidisciplinaire;
 - par l'exercice d'une communication claire et cohérente d'un projet de synthèse témoignant d'une démarche de recherche et d'apprentissage;
- le développement d'attitudes appropriées :
 - à la reconnaissance et à l'acceptation positive de milieux de travail socialement et culturellement variés;
 - à l'adaptation à des milieux différents et à l'engagement professionnel;
 - à un haut niveau de conscience professionnelle et d'intégrité;
 - à la curiosité intellectuelle et à l'esprit de recherche.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Rémy Lambert

418 656-2131 poste 403254

Télécopieur: 418 656-7806

remy.lambert@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

CONDITIONS DE POURSUITE DES ÉTUDES

Pour maintenir son inscription dans le programme, l'étudiant devra maintenir une moyenne de cheminement de « B » ou plus.

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

Encadrement des études

L'étudiant et son directeur de recherche forment généralement un comité d'encadrement, ce qui facilite le travail de l'étudiant à mener à terme son projet. Au moins un des évaluateurs du mémoire doit cependant être extérieur au comité d'encadrement.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agroéconomie ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans un autre domaine, telles les sciences agronomiques ou les sciences sociales, peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut imposer une scolarité préparatoire de premier cycle pouvant atteindre 15 crédits au candidat ne détenant pas un baccalauréat en agroéconomie.

Cette scolarité préparatoire peut comporter un cours de microéconomie, un cours de macroéconomie, un cours de statistique, un cours de politiques agroalimentaires et un cours d'économie agroalimentaire.

L'étudiant en scolarité préparatoire doit conserver une moyenne de cheminement ou de session, le cas échéant, de 3,00 sur 4,33.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Le candidat devra, au cours de sa première session d'inscription, trouver un professeur qui acceptera d'agir à titre de directeur de recherche. Avant la fin de cette période, l'étudiant avise la direction de programme de son choix de directeur de recherche.

Si ces conditions ne sont pas respectées, le candidat n'est pas autorisé à poursuivre ses études dans le programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

Une lettre de motivation/intentions indiquant les raisons pour lesquelles le candidat désire réaliser ce programme et précisant ses besoins et ses intentions de formation et de recherche (ses objectifs d'apprentissage).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.



DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.



Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES



Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

<u>AGC-6001</u>	Séminaire de recherche 1	D		1
<u>AGC-6004</u>	Séminaire de recherche 2			2
<u>AGC-7011</u>	Analyse des politiques agroalimentaires			3
<u>AGC-7017</u>	Méthodologie de la recherche	Y		3

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>AGC-7018</u>	Science économique : intuition et technique expérimentale	Y		3
<u>ECN-7000</u>	Microéconomique I	Y		3

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARI:

<u>ECN-6025</u>	Économétrie I	Y		3
<u>GGR-7026</u>	Analyse qualitative en recherches sociales et environnementales	Y	D 	3

RÈGLE 3 - 6 CRÉDITS PARI:

Économie et commerce international				
<u>AGC-7003</u>	Commerce international			3
<u>AGC-7010</u>	Sujets spéciaux (agroéconomie)			3
<u>AGC-7012</u>	Introduction à l'économie expérimentale			3
<u>ECN-7010</u>	Macroéconomique I	Y		3
Économie politique				
<u>AGC-7010</u>	Sujets spéciaux (agroéconomie)			3
<u>AGC-7013</u>	Analyse des marchés agroalimentaires			3
<u>AGC-7016</u>	Filières, chaînes de valeur et coordination verticale	Y	D 	3
<u>ECN-7010</u>	Macroéconomique I	Y		3
Développement agricole et rural				
<u>AGC-7001</u>	Ruralité et sous-développement	DD		3
<u>AGC-7005</u>	Gestion du développement agricole et rural	DD		3

AGC-7019	Analyse comparée des questions et des politiques de sécurité alimentaire			3
AGC-7021	Management en agroalimentaire - de la théorie à la pratique			3
ECN-7010	Macroéconomie I			3

RECHERCHE

AGC-6801	Activité de recherche - mémoire 1			3
AGC-6802	Activité de recherche - mémoire 2			7/activité temps complet
AGC-6803	Activité de recherche - mémoire 3			7/activité temps complet
AGC-6804	Activité de recherche - mémoire 4			7/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/economie-agroalimentaire-et-sciences-de-la-consommation/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN BIOLOGIE VÉGÉTALE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Ce programme propose une formule avec stages et essai. En ce qui concerne l'agriculture des pays chauds, cette concentration vise, en particulier, à permettre une étude approfondie des problèmes de l'agriculture tropicale et à chercher les moyens de les résoudre par la recherche appliquée et la vulgarisation.

Vous évoluerez dans un environnement de recherche complet grâce à des équipements et à des infrastructures ultramodernes. Une vingtaine de professeurs actifs, dont la majorité sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que par des chercheurs associés à

des centres de recherche tant gouvernementaux que privés pourront vous encadrer et auront à coeur votre réussite.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant votre admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans ce programme.
- **Stages:** possibilité d'effectuer des stages sur le terrain, une occasion parfaite de mettre vos connaissances en pratique et d'acquérir de l'expérience dans votre domaine. Un plus pour votre curriculum vitae.

L'encadrement est personnalisé et offre plusieurs possibilités de stages, tant sur le campus qu'à l'extérieur de celui-ci, dans des organismes comme:

- Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC);
- le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) (Québec);
- le Centre de recherche sur les grains inc. (CÉROM);
- l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA);
- des entreprises privées travaillant en recherche et développement.

Domaines d'expertise

- Agroenvironnement
- Agroécologie
- Agroforesterie
- Biologie cellulaire et moléculaire végétale
- Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique
- Botanique fondamentale et physiologie végétale
- Écologie
- Environnement
- Phytoprotection (entomologie, malherbologie et phytopathologie)
- Productions végétales biologiques, durables et énergétiques
- Régie des cultures fourragères, céréalières, oléoprotéagineuses et industrielles
- Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte

CONCENTRATIONS

- Agriculture des pays chauds

Le programme est aussi offert sans concentration.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au bachelier en agronomie, en biologie, en biochimie, en microbiologie ou en génie forestier.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en biologie végétale.

Professions

Enseignant

Professionnel de recherche

Chargé de projet

Chercheur

Consultant

Responsable de laboratoire

Employeurs

Centres de recherche

Entreprises agricoles

Entreprises d'approvisionnement à la ferme

Entreprises privées

Entreprises de services-conseils

Établissements d'enseignement

Organismes gouvernementaux

Regroupements de producteurs agricoles

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

C Certains cours à distance

I Stages

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire

- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en biologie végétale

Le Département de phytologie a pour mission de favoriser l'exploitation rationnelle et durable des ressources végétales par l'être humain. Il s'acquitte de cette mission en formant des professionnels compétents et en contribuant, par ses activités, de recherche, à l'avancement des sciences végétales.

Vous pourrez vous joindre à des groupes de recherche dynamiques et à l'avant-garde dans leur secteur d'activité, tels que:

- le Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux (CRIV)
- le Groupe de recherche en écologie des tourbières (GRET)
- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Agroforesterie

Alain Olivier, Anne Vanasse

Biologie cellulaire et moléculaire végétale

Richard Bélanger, François Belzile, Nicole Benhamou, Pierre-Mathieu Charest, Patrice Dion, Dominique Michaud

Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique

François Belzile, Annick Bertrand (1), Jean Collin, Yves Desjardins, Dominique Michaud, Réal Michaud (1)

Botanique fondamentale et physiologie végétale

François-P. Chalifour, Pierre-Mathieu Charest, Yves Desjardins, Dominique Michaud, Nicolas Tremblay (5)

Écologie, environnement et malherbologie

Chantal J. Beauchamp, Gaétan Bourgeois (5), Martin Chantigny (1), Marcel Darveau (11), Pierre Juteau (13), Edgar Karofeld (14), Gilles Leroux, Daniel Massé (16), Adrien Ndayegamiye (2), Bernard Panneton (5), Stéphanie Pellerin (3), Monique Poulin, Line Rochefort, Marie-Josée Simard (1), Anne Vanasse, Gérald Zagury (19)

Écologie et génétique microbienne

Hani Antoun, Tyler Avis (9), Chantal J. Beauchamp, Patrice Dion

Entomologie

Guy Boivin (5), Jacques Brodeur (3), Madeleine Chagnon (10), Valérie Fournier, George E. Heimpel (12), Michèle Roy (4)

Phytopathologie

Tyler Avis (9), Richard Bélanger, Nicole Benhamou, Odile Carisse (5), Daniel Dostaler, Danny Rioux (17), Sylvie Rioux (8), Russell J. Tweddell

Productions végétales biologiques, durables et renouvelables

Martine Dorais, Alain Olivier, Guy Allard, Chantal J. Beauchamp, François-P. Chalifour, Adrien Ndayegamiye (2), Line Rochefort, Nicolas Tremblay (5), Anne Vanasse

Régie des cultures fourragères, céréalières et industrielles

Guy Allard, Gilles Bélanger (1), François-P. Chalifour, Gilles Leroux, Philippe Séguin (18), Anne Vanasse

Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte

Denis Charlebois (5), Blanche Dansereau, Yves Desjardins, Martine Dorais, André Gosselin, Sylvie Jenni (5), Shahrokh Khanizadeh (5), Rajasekaran R. Lada (15), Steeve Pépin, Jacques-André Rioux, Line Rochefort

Description détaillée de l'expertise de recherche des professeurs

Guy Allard, professeur: Production et utilisation des plantes fourragères dans les entreprises laitières et autres systèmes cultures-élevage. Régie des cultures fourragères, qualité des fourrages et leur utilisation par les ruminants. Utilisation des espèces fourragères dans les systèmes agricoles en lien avec la durabilité des entreprises agricoles.

Hani Antoun, professeur: Utilisation des outils moléculaires pour l'étude de l'écologie microbienne des sols et des composts. Développement de fertilisants et de pesticides biologiques; dissolution biologique des phosphates et effets des molécules humiques sur l'activité microbienne. Gènes qui jouent un rôle dans la résistance du rhizobium au froid.

Tyler Avis, professeur associé: Mécanismes d'action de composés antimicrobiens. Interactions microbiologiques. Biochimie des membranes biologiques. Chimie et biochimie des lipides. Études génétiques (épidémiologie, taxonomie, suivi environnemental et analyse de la variabilité microbienne). Moyens de lutte alternatifs aux pesticides de synthèse.

Chantal J. Beauchamp, professeure: Écotoxicologie des résidus industriels, papetiers et urbains et leurs impacts sur la santé des plantes, du sol et de l'eau. Écologie des microorganismes de la rhizosphère qui sont bénéfiques à la croissance des plantes. Bioluminescence. Compostage et utilisation des composts. Agriculture biologique.

Gilles Bélanger, professeur associé: Physiologie et agronomie des plantes fourragères et aspects de croissance et de qualité. Gestion des éléments nutritifs et survie des plantes agricoles pérennes durant l'hiver, y compris le développement de modèles.

Richard Bélanger, professeur: Lutte biologique des maladies des plantes en serre; écologie, mode d'action et implantation d'agents de lutte biologique. Solutions de remplacement au contrôle de l'oïdium par l'utilisation de la lutte biologique ou de la résistance induite.

François Belzile, professeur: Processus de recombinaison génétique et son exploitation dans le cadre de programmes d'amélioration génétique des espèces cultivées. Gènes qui jouent un rôle dans la correction des mésappariements de l'ADN. Programme d'amélioration génétique de l'orge et du soja par la biotechnologie comme l'haplodiploïdisation ou le développement de marqueurs moléculaires liés à des gènes de résistance.

Nicole Benhamou, professeure: Potentiel antimicrobien de certains extraits de plante pour découvrir de nouveaux agents de lutte biologique en pré-récolte et en post-récolte. Mécanismes de défense des plantes contre des agents pathogènes et caractérisation de composés phénoliques associés qui présentent des propriétés antimicrobiennes et inductrices de résistance.

Annick Bertrand, professeure associée: Physiologie et biochimie végétale. Physiologie de la tolérance aux stress hivernaux chez les plantes herbacées pérennes. Réponses des symbioses légumineuses/rhizobium à l'augmentation du CO₂ atmosphérique. Caractérisation des bases génétiques et moléculaires de l'adaptation aux stress biotiques et abiotiques d'espèces pérennes.

Guy Boivin, professeur associé: Écologie comportementale des insectes parasitoïdes (recherche et évaluation de l'hôte, allocation optimale de la progéniture et des rapports de sexes). Stratégies de reproduction des insectes parasitoïdes. Acclimatation, effets physiologiques et comportementaux et survie des parasitoïdes au froid (changements climatiques).

Gaétan Bourgeois, professeur associé: Bioclimatologie et modélisation. Impact de la variabilité climatique sur les cultures et leurs bioagresseurs. Conceptualisation et mise au point de modèles bioclimatiques pour la protection et la régie des cultures. Prévision des maladies foliaires et des insectes afin d'optimiser les interventions phytosanitaires.

Jacques Brodeur, professeur associé: Écologie fonctionnelle des parasitoïdes immatures. Ennemis naturels (parasitoïdes, prédateurs, champignons entomopathogènes) des insectes herbivores. Lutte biologique aux ravageurs des cultures. Écologie urbaine et développement de programmes de lutte intégrée dans les espaces verts.

Odile Carisse, professeure associée: Épidémiologie quantitative: modélisation de l'influence de l'environnement sur la dynamique spatiotemporelle des agents phytopathogènes et des épidémies. Détection et gestion de la résistance des champignons phytopathogènes aux fongicides. Développement de programmes de régie intégrée.

Madeleine Chagnon, professeure associée: Biologie et comportement des pollinisateurs des cultures. Pollinisation des petits fruits et production agricole. Impact des pesticides agricoles sur la santé des abeilles.

François-P. Chalifour, professeur: Répartition de l'azote et du carbone chez les symbioses rhizobium-légumineuses; impact des pratiques culturales sur la physiologie. Études physiologique et agronomique de la fixation de l'azote atmosphérique de symbioses rhizobium-légumineuses. Impacts agrophysiologiques et environnementaux des résidus lignocellulosiques en agriculture durable.

Martin Chantigny, professeur associé: Devenir de l'azote et du phosphore des résidus organiques. Évaluation agroenvironnementale des épandages de fumiers et lisiers. Formes et disponibilité de l'azote du sol.

Pierre-Mathieu Charest, professeur: Anatomie, morphologie et développement des spermatophytes. Études ultrastructurales des processus d'interactions de la cellule végétale avec son milieu.

Denis Charlebois, professeur associé: Développement de systèmes de gestion de nouvelles cultures. Développement de techniques de micropropagation d'espèces fruitières ligneuses. Développement de méthodes non destructives d'évaluation de la qualité des aliments. Caractérisation biochimique des petits fruits.

Jean Collin, professeur: Amélioration de la résistance génétique aux maladies des céréales. Haplodiploïdisation.

Blanche Dansereau, professeure associée: Floriculture; régie et physiologie des plantes florales cultivées en serre. Efficacité des nouveaux substrats, de la fertilisation, de l'éclairage artificiel, des régimes de température, des régulateurs de croissance et du potentiel des nouveaux cultivars des orchidées tropicales, des plantes annuelles et des poinsettias.

Marcel Darveau, professeur associé: Effets des perturbations d'origine naturelle et humaine sur les écosystèmes, particulièrement sur les oiseaux et les mammifères. Développement et implantation de pratiques d'aménagement en milieu riverain et dans les milieux humides.

Yves Desjardins, professeur: Physiologie et régie des espèces maraîchères cultivées aux champs. Régie des gazons.

Patrice Dion, professeur: Microbiologie agricole, du sol et de l'environnement. Symbioses favorables à la croissance végétale. Écologie et diversité microbiennes. Application des techniques et connaissances en microbiologie agricole aux environnements ruraux des pays du Sud.

Martine Dorais, professeure associée: Physiologie et régie des espèces maraîchères cultivées en serre.

Daniel Dostaler, professeur: Maladies fongiques des plantes cultivées: épidémiologie, lutte génétique et culturale.

Valérie Fournier, professeure: Écologie des insectes ravageurs, ennemis naturels et pollinisateurs. Lutte biologique aux ravageurs des cultures. Pollinisation des cultures de petits fruits, santé de l'abeille domestique et biodiversité des pollinisateurs sauvages en milieu urbain et agricole.

André Gosselin, professeur: Physiologie et régie des plantes horticoles, y compris les plantes médicinales et les champignons. Aspects environnementaux et énergétiques de la sericulture.

George E. Heimpel, professeur associé: Principes et applications de la lutte aux arthropodes nuisibles. Écologie comportementale, écologie des populations et étude de l'évolution des ennemis naturels.

Sylvie Jenni, professeure associée: L'adaptation des systèmes de productions maraîchères aux stress environnementaux par des modifications du microclimat et de la génétique. Création de variétés résistantes aux stress de chaleur; modification du microclimat par la plasticulture et l'irrigation; étude des désordres physiologiques liés aux stress environnementaux; modélisation de la phénologie comme outil de gestion des cultures.

Pierre Juteau, professeur associé: Traitement biologique des eaux usées municipales, industrielles et agricoles, entre autres dans un contexte de valorisation en agriculture. Écologie microbienne de ces procédés de traitement.

Edgar Karofeld, professeur associé: Écologie des tourbières. Évolution du microrelief des tourbières (buttes et dépressions).

Shahrokh Khanizadeh, professeur associé: Génétique et amélioration des fruits; régie et pratiques culturales. Valeur nutraceutique des fruits (pomme, fraise); statistiques.

Rajasekaran R. Lada, professeur associé: Physiologie végétale. Physiologie du stress et métabolisme.

Gilles Leroux, professeur: Malherbologie. Développement de méthodes intégrées de désherbage dans les principales productions végétales du Québec (le programme de malherbologie préconise diverses approches, dont l'évaluation variétale, les méthodes physiques et mécaniques, l'allélopathie des espèces cultivées et l'application localisée des herbicides) et développement des outils de détection des mauvaises herbes utilisant les techniques de l'agriculture de précision.

Daniel Massé, professeur associé: Biotechnologies environnementales. Mesure et atténuation de l'émission de gaz ammoniac, des gaz à effets de serre et des odeurs. Production et valorisation des bioénergies. Atténuation des contaminants biologiques.

Dominique Michaud, professeur: Physiologie du stress, protéolyse et moléculture végétale, à l'aide d'approches moléculaires, génomiques et protéomiques.

Réal Michaud, professeur associé: Génétique et amélioration de la luzerne et des graminées fourragères de climat frais. Identification de critères de sélection et de nouvelles méthodologies menant au développement de nouveaux cultivars et populations expérimentales. Sélection pour la résistance aux maladies, la tolérance au froid et la valeur nutritive.

Adrien Ndayegamiye, professeur associé: Fertilité et qualité des sols; fertilisation. Gestion optimale des engrais minéraux et organiques (fumiers), des engrais verts, des boues mixtes de papetières et des composts. Dynamique de la matière organique et de la structure et activités biologiques sous ces différentes régies agricoles.

Alain Olivier, professeur: Agroforesterie tropicale; solutions de remplacement à la culture itinérante sur brûlis et contraintes à l'adoption de techniques agroforestières au Sahel. Au Québec, étude des cultures intercalaires avec des feuillus nobles et de la culture de plantes herbacées sous couvert forestier.

Bernard Panneton, professeur associé: Agriculture de précision; technologies d'applications des produits phytosanitaires; développement de capteurs et stratégies pour l'application localisée des herbicides.

Stéphanie Pellerin, professeure associée: Écologie des milieux humides. Dynamique des écosystèmes. Écologie historique et paléoécologie. Conservation des plantes rares. Relations plante-herbivore.

Steve Pépin, professeur: Écophysiologie végétale, interactions sol-plante-atmosphère et microclimat. Réponses à court et à moyen termes des échanges gazeux (assimilation du carbone, transpiration) entre les plantes et l'atmosphère.

Monique Poulin, professeure: Écologie végétale et conservation des habitats. Facteurs influençant la diversité végétale dans les milieux humides. Structure et évolution des communautés végétales dans les milieux perturbés et restaurés. Biodiversité et restauration des bandes riveraines en milieu agricole. Aménagement et sélection de sites de conservation.

Danny Rioux, professeur associé: Pathologie forestière. Mécanismes de défense des arbres.

Jacques-André Rioux, professeur: Horticulture ornementale, physiologie végétale appliquée aux espèces ligneuses ornementales, horticoles et indigènes, cultures en pépinière (espèces ligneuses et vivaces, multiplication par semis et par bouturage, régie de culture en contenants et en

pleine terre, tolérance au froid et aux conditions hivernales, mycorhization, domestication d'espèces indigènes, et autres).

Sylvie Rioux, professeure associée: Évaluation de la sensibilité de génotypes de blé, d'orge et d'avoine en regard de la fusariose des inflorescences. Impact de différentes pratiques culturales et de récolte sur la fusariose des inflorescences des céréales à paille. Évaluation de la résistance de génotypes de soya et de canola à la pourriture à sclérotés (*Sclerotinia sclerotiorum*) et comparaison de méthodes d'inoculation.

Line Rochefort, professeure: Écologie et restauration des tourbières à sphaignes; écologie, répartition et compétition chez les sphaignes. Culture de petits fruits (chicouté, bleuets, Aronia) et d'arbres sur tourbières. Biologie de la sphaigne, culture de fibres de sphaigne à grande échelle; création de fens (tourbières minérotrophiques).

Michèle Roy, professeure associée: Entomologie agricole: grandes cultures et horticulture; ravageurs et ennemis naturels; dépistage, détermination de seuils d'intervention, méthodes de lutte, stratégies d'intervention et lutte intégrée.

Philippe Séguin, professeur associé: Régie, physiologie et écologie des grandes cultures. Développement de légumineuses comme source de composés bénéfiques pour la santé. Évaluation de nouvelles espèces cultivées et de nouvelles utilisations des cultures. Étude de l'évolution de la spécificité des interactions entre les rhizobiums et les plantes du genre *Trifolium*.

Marie-Josée Simard, professeure associée: Écologie des mauvaises herbes et dynamique des populations végétales. Impact agroécologique des cultures transgéniques.

Gaétan Tremblay, professeur associé: Amélioration de la valeur nutritive des aliments pour les ruminants afin de maximiser l'utilisation des fourrages et réduire les coûts de production et les impacts environnementaux.

Russell J. Tweddell, professeur: Lutte intégrée contre les maladies affectant le tubercule de pomme de terre. Physiologie des champignons. Valeur nutraceutique des champignons indigènes du Québec.

Anne Vanasse, professeure: Régie et aspects environnementaux des grandes cultures, plus particulièrement ceux qui sont liés au travail du sol, à la fertilisation et à la phytoprotection. Diversification des cultures par l'introduction de cultures à valeur ajoutée (avoine nue, blé panifiable, cultures énergétiques-biocarburants). Projets d'aménagement de bandes riveraines et de haies brise-vent aux abords des champs de grandes cultures.

Gérald Zagury, professeur associé: Génie de l'environnement et biogéochimie. Caractérisation et traitement des sites contaminés par les métaux lourds. Altération naturelle des métaux et cyanures. Bioréacteurs et murs réactifs sulfato-réducteurs. Biodisponibilité, toxicité et spéciation des contaminants inorganiques (Cr, Cu, As, Hg,) dans le sol, l'eau et les résidus.

Adresses des professeurs associés

- (1) Centre de recherche et de développement sur les sols et les grandes cultures - Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2560, boulevard Hochelaga, Québec (Québec) G1V 2J4
- (2) Institut de recherche et développement agroenvironnemental (IRDA), Complexe scientifique du Québec, 2700, rue Einstein, Québec (Québec) G1P 3W8
- (3) Institut de recherche en biologie végétale, Jardin botanique, Bureau F338, Université de Montréal, Montréal (Québec) H1X 2B2
- (4) Direction des services technologiques, MAPAQ, Complexe scientifique, 2700, rue Einstein, bureau D.1.110, Québec (Québec) G1P 3W8
- (5) Station de recherches, Agriculture et agroalimentaire Canada, 430, boulevard Gouin, Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 3E6
- (6) Agence canadienne d'inspection des aliments, 3400, rue Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3
- (7) Premier Tech, 1, avenue Premier, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 4C8
- (8) CEROM, 2700, rue Einstein, Québec (Québec) G1P 3W8
- (9) Centre de recherche en horticulture, pavillon de l'Environnement, Université Laval, Québec (Québec) G1K 7P4
- (10) Département des sciences biologiques, Université du Québec à Montréal (UQÀM), H3C 3P8
- (11) Canards Illimités Canada, 710 Bouvier, bureau 260, Québec (Québec), G2J 1C2
- (12) Department of entomology, University of Minnesota. St. Paul, MN 55108, USA
- (13) Département d'assainissement/environnement, CEGEP Saint-Laurent, 625, avenue Sainte-Croix, Montréal (Québec) H4L 3X7
- (14) Institute of botany and ecology, University of Tartu, Lai 40, Tartu 51005, Estonie
- (15) Nova Scotia Agricultural College (NSAC), P.O. Box 550, Truro, NS, Canada. B2N 5E3
- (16) Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc - Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2000, rue Collège, C.P. 90, succ. Lennoxville, Sherbrooke (Québec), J1M 1Z3
- (17) Centre de foresterie des Laurentides, 1055, rue du P.E.P.S., C.P. 10380, Sainte-Foy (Québec), G1V 4C7
- (18) Département de sciences végétales, Université McGill, 21 111 chemin Lakeshore, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), H9X 3V9
- (19) Département des génies civil, géologique et des mines, École polytechnique, 2900, boul. Édouard-Montpetit, Montréal (Québec), H3T 1J4

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
19 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme permet à l'étudiant d'approfondir ses connaissances théoriques et pratiques et d'acquérir une compétence professionnelle dans les champs de recherche de la biologie végétale. En ce qui concerne l'agriculture des pays chauds, cette maîtrise vise, en particulier, à permettre une étude approfondie des problèmes de l'agriculture tropicale et à chercher les moyens de les résoudre par la recherche appliquée et la vulgarisation.

Au terme de ses études, l'étudiant devrait :

- avoir enrichi sa connaissance d'un champ d'activité professionnelle relatif à la biologie végétale;
- s'être familiarisé avec la recherche dans un champ d'activité professionnelle.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet à ce programme et résider à l'Université durant au moins trois sessions. Cette exigence doit être satisfaite à compter de la première inscription. Les sessions d'été comptent dans le calcul du temps de résidence.

CONCENTRATIONS

- Agriculture des pays chauds

Le programme est aussi offert sans concentration.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François-P. Chalifour

418 656-2131 poste 402306

francois-p.chalifour@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agronomie, en biologie, en biochimie, en microbiologie, en génie forestier, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline connexe aux sciences de la biologie végétale est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire au candidat détenant un baccalauréat dans une discipline connexe aux sciences de la biologie végétale.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Conseiller

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit prendre contact avec l'un des professeurs du programme, qui acceptera de l'encadrer à titre de conseiller pour l'ensemble de son cheminement académique. Au moment où la demande d'admission est faite, un professeur doit avoir accepté par écrit d'agir à titre de conseiller pour l'étudiant.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

Un curriculum vitae

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
BIOLOGIE VÉGÉTALE			22
BVG-6000	Stage en phytotechnie I		6
BVG-6001	Stage en phytotechnie II		6
BVG-6020	Rapport de fin d'études (maîtrise en biologie végétale)	 	6
BVG-7002	Dispositifs expérimentaux	 	3
BVG-7014	Séminaire de fin d'études	 	1

AUTRES ACTIVITÉS

Cours	Titre		Crédits exigés
CHEMINEMENT SANS CONCENTRATION			23

RÈGLE 1 - 23 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGF-6000</u>	Agroforesterie			3
<u>AGF-6012</u>	Interventions agroforestières			3
<u>AGF-6013</u>	Visites agroforestières			3
<u>AGF-7001</u>	Agroforesterie tempérée			3
<u>AME-6043</u>	Gestion écologique des espèces envahissantes			3
<u>BIO-7021</u>	Écologie historique			3
<u>BIO-7026</u>	Contrôle naturel des populations d'insectes			3
<u>BVG-7000</u>	Physiologie agroenvironnementale des plantes			3
<u>BVG-7001</u>	Phytopathologie			3
<u>BVG-7011</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)			2
<u>BVG-7012</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)			3
<u>BVG-7020</u>	Principes de lutte intégrée			3
<u>BVG-7030</u>	Génétique moléculaire des plantes			3
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique			2
<u>BVG-7042</u>	Anatomie et morphologie végétale			3
<u>BVG-7043</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)			1
<u>BVG-7044</u>	Réactions de défense des plantes			3
<u>BVG-7048</u>	Biotechnologies végétales			3
<u>BVG-7050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière			3
<u>BVG-7051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides			3
<u>BVG-7053</u>	Mycologie agroalimentaire			3
<u>ENV-7900</u>	Toxicologie agroenvironnementale			3







CONCENTRATIONS

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

AGRICULTURE DES PAYS CHAUDS

23

RÈGLE 1 - 15 À 23 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGF-6000</u>	Agroforesterie				3
<u>AGN-7900</u>	Communication et innovation agricoles et rurales				3
<u>BVG-7015</u>	Phytopathologie des pays chauds				3
<u>DRI-7900</u>	Gestion de l'environnement tropical et D.R.I.				3

RÈGLE 2 - 0 À 8 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGF-7001</u>	Agroforesterie tempérée				3
<u>AME-6043</u>	Gestion écologique des espèces envahissantes				3
<u>BIO-7021</u>	Écologie historique				3
<u>BIO-7026</u>	Contrôle naturel des populations d'insectes				3
<u>BVG-7000</u>	Physiologie agroenvironnementale des plantes				3
<u>BVG-7001</u>	Phytopathologie				3
<u>BVG-7011</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)				2
<u>BVG-7012</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)				3
<u>BVG-7020</u>	Principes de lutte intégrée				3
<u>BVG-7030</u>	Génétique moléculaire des plantes				3
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique				2
<u>BVG-7042</u>	Anatomie et morphologie végétale				3
<u>BVG-7043</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)				1
<u>BVG-7044</u>	Réactions de défense des plantes				3
<u>BVG-7048</u>	Biotechnologies végétales				3
<u>BVG-7050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière				3
<u>BVG-7051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides				3
<u>BVG-7053</u>	Mycologie agroalimentaire				3
<u>BVG-7055</u>	Restauration des écosystèmes tourbeux				3
<u>ENV-7900</u>	Toxicologie agroenvironnementale				3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département de phytologie
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/phytologie/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

MAÎTRISE EN BIOLOGIE VÉGÉTALE - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Cette maîtrise avec mémoire vous permettra d'acquérir des connaissances approfondies et de mettre au point des méthodes de recherche dans les divers champs de recherche de la biologie végétale fondamentale et appliquée. Le programme vise aussi la préparation aux études de 3^e cycle.

Vous évoluerez dans un environnement de recherche complet grâce à des équipements et à des infrastructures ultramodernes. Une vingtaine de professeurs actifs, dont la majorité est subventionnée par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que des chercheurs associés à des centres de recherche, tant gouvernementaux que privés, pourront vous encadrer et auront à coeur votre réussite. De plus, il vous sera possible de suivre certains cours à distance.

L'encadrement est personnalisé et offre des possibilités de direction de recherche par un professeur de la Faculté en collaboration avec un codirecteur de l'extérieur du campus (Agriculture et Agroalimentaire Canada, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Centre de recherche sur les grains inc., Institut de recherche et de développement en agroenvironnement, entreprises privées en recherche et développement, etc.).

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** Généralement à temps complet, avec possibilité de temps partiel avec l'accord de votre direction de recherche.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Agroenvironnement
- Agroécologie
- Agroforesterie
- Biologie cellulaire et moléculaire végétale
- Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique
- Botanique fondamentale et physiologie végétale
- Écologie
- Environnement
- Phytoprotection (entomologie, malherbologie et phytopathologie)
- Productions végétales biologiques, durables et énergétiques
- Régie des cultures fourragères, céréalières, oléoprotéagineuses et industrielles
- Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au bachelier en agronomie, en biologie, en biochimie, en microbiologie ou en génie forestier.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en biologie végétale.

Professions

Enseignant

Professionnel de recherche

Chargé de projet

Chercheur

Consultant

Responsable de laboratoire

Coordonnateur de programmes de recherche

Employeurs

Centres de recherche

Entreprises agricoles

Entreprises d'approvisionnement à la ferme

Entreprises privées

Entreprises de services-conseils

Établissements d'enseignement

Organismes gouvernementaux

Regroupements de producteurs agricoles

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes

- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerrez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en biologie végétale

Le Département de phytologie a pour mission de favoriser l'exploitation rationnelle et durable des ressources végétales par l'être humain. Il s'acquitte de cette mission en formant des professionnels compétents et en contribuant, par ses activités, de recherche, à l'avancement des sciences végétales.

Vous pourrez vous joindre à des groupes de recherche dynamiques et à l'avant-garde dans leur secteur d'activité, tels que:

- le Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux (CRIV)
- le Groupe de recherche en écologie des tourbières (GRET)
- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Agroforesterie

Alain Olivier, Anne Vanasse

Biologie cellulaire et moléculaire végétale

Richard Bélanger, François Belzile, Nicole Benhamou, Pierre-Mathieu Charest, Patrice Dion, Dominique Michaud

Biotechnologies, génie génétique et phytogénétique

François Belzile, Annick Bertrand (1), Jean Collin, Yves Desjardins, Dominique Michaud, Réal Michaud (1)

Botanique fondamentale et physiologie végétale

François-P. Chalifour, Pierre-Mathieu Charest, Yves Desjardins, Dominique Michaud, Nicolas Tremblay (5)

Écologie, environnement et malherbologie

Chantal J. Beauchamp, Gaétan Bourgeois (5), Martin Chantigny (1), Marcel Darveau (11), Pierre Juteau (13), Edgar Karofeld (14), Gilles Leroux, Daniel Massé (16), Adrien Ndayegamiye (2), Bernard Panneton (5), Stéphanie Pellerin (3), Monique Poulin, Line Rochefort, Marie-Josée Simard (1), Anne Vanasse, Gérald Zagury (19)

Écologie et génétique microbienne

Hani Antoun, Tyler Avis (9), Chantal J. Beauchamp, Patrice Dion

Entomologie

Guy Boivin (5), Jacques Brodeur (3), Madeleine Chagnon (10), Valérie Fournier, George E. Heimpel (12), Michèle Roy (4)

Phytopathologie

Tyler Avis (9), Richard Bélanger, Nicole Benhamou, Odile Carisse (5), Daniel Dostaler, Danny Rioux (17), Sylvie Rioux (8), Russell J. Tweddell

Productions végétales biologiques, durables et renouvelables

Martine Dorais, Alain Olivier, Guy Allard, Chantal J. Beauchamp, François-P. Chalifour, Adrien Ndayegamiye (2), Line Rochefort, Nicolas Tremblay (5), Anne Vanasse

Régie des cultures fourragères, céréalières et industrielles

Guy Allard, Gilles Bélanger (1), François-P. Chalifour, Gilles Leroux, Philippe Séguin (18), Anne Vanasse

Régie des cultures horticoles, ornementales, de la flore sauvage et physiologie post-récolte

Denis Charlebois (5), Blanche Dansereau, Yves Desjardins, Martine Dorais, André Gosselin, Sylvie Jenni (5), Shahrokh Khanizadeh (5), Rajasekaran R. Lada (15), Steeve Pépin, Jacques-André Rioux, Line Rochefort

Description détaillée de l'expertise de recherche des professeurs

Guy Allard, professeur: Production et utilisation des plantes fourragères dans les entreprises laitières et autres systèmes cultures-élevage. Régie des cultures fourragères, qualité des fourrages et leur utilisation par les ruminants. Utilisation des espèces fourragères dans les systèmes agricoles en lien avec la durabilité des entreprises agricoles.

Hani Antoun, professeur: Utilisation des outils moléculaires pour l'étude de l'écologie microbienne des sols et des composts. Développement de fertilisants et de pesticides biologiques; dissolution biologique des phosphates et effets des molécules humiques sur l'activité microbienne. Gènes qui jouent un rôle dans la résistance du rhizobium au froid.

Tyler Avis, professeur associé: Mécanismes d'action de composés antimicrobiens. Interactions microbiologiques. Biochimie des membranes biologiques. Chimie et biochimie des lipides. Études génétiques (épidémiologie, taxonomie, suivi environnemental et analyse de la variabilité microbienne). Moyens de lutte alternatifs aux pesticides de synthèse.

Chantal J. Beauchamp, professeure: Écotoxicologie des résidus industriels, papetiers et urbains et leurs impacts sur la santé des plantes, du sol et de l'eau. Écologie des microorganismes de la rhizosphère qui sont bénéfiques à la croissance des plantes. Bioluminescence. Compostage et utilisation des composts. Agriculture biologique.

Gilles Bélanger, professeur associé: Physiologie et agronomie des plantes fourragères et aspects de croissance et de qualité. Gestion des éléments nutritifs et survie des plantes agricoles pérennes durant l'hiver, y compris le développement de modèles.

Richard Bélanger, professeur: Lutte biologique des maladies des plantes en serre; écologie, mode d'action et implantation d'agents de lutte biologique. Solutions de remplacement au contrôle de l'oïdium par l'utilisation de la lutte biologique ou de la résistance induite.

François Belzile, professeur: Processus de recombinaison génétique et son exploitation dans le cadre de programmes d'amélioration génétique des espèces cultivées. Gènes qui jouent un rôle dans la correction des mésappariements de l'ADN. Programme d'amélioration génétique de l'orge et du soja par la biotechnologie comme l'haplodiploïdisation ou le développement de marqueurs moléculaires liés à des gènes de résistance.

Nicole Benhamou, professeure: Potentiel antimicrobien de certains extraits de plante pour découvrir de nouveaux agents de lutte biologique en pré-récolte et en post-récolte. Mécanismes de défense des plantes contre des agents pathogènes et caractérisation de composés phénoliques associés qui présentent des propriétés antimicrobiennes et inductrices de résistance.

Annick Bertrand, professeure associée: Physiologie et biochimie végétale. Physiologie de la tolérance aux stress hivernaux chez les plantes herbacées pérennes. Réponses des symbioses légumineuses/rhizobium à l'augmentation du CO₂ atmosphérique. Caractérisation des bases génétiques et moléculaires de l'adaptation aux stress biotiques et abiotiques d'espèces pérennes.

Guy Boivin, professeur associé: Écologie comportementale des insectes parasitoïdes (recherche et évaluation de l'hôte, allocation optimale de la progéniture et des rapports de sexes). Stratégies de reproduction des insectes parasitoïdes. Acclimatation, effets physiologiques et comportementaux et survie des parasitoïdes au froid (changements climatiques).

Gaétan Bourgeois, professeur associé: Bioclimatologie et modélisation. Impact de la variabilité climatique sur les cultures et leurs bioagresseurs. Conceptualisation et mise au point de modèles bioclimatiques pour la protection et la régulation des cultures. Prédiction des maladies foliaires et des insectes afin d'optimiser les interventions phytosanitaires.

Jacques Brodeur, professeur associé: Écologie fonctionnelle des parasitoïdes immatures. Ennemis naturels (parasitoïdes, prédateurs, champignons entomopathogènes) des insectes herbivores. Lutte biologique aux ravageurs des cultures. Écologie urbaine et développement de programmes de lutte intégrée dans les espaces verts.

Odile Carisse, professeure associée: Épidémiologie quantitative: modélisation de l'influence de l'environnement sur la dynamique spatiotemporelle des agents phytopathogènes et des épidémies. Détection et gestion de la résistance des champignons phytopathogènes aux fongicides. Développement de programmes de régulation intégrée.

Madeleine Chagnon, professeure associée: Biologie et comportement des pollinisateurs des cultures. Pollinisation des petits fruits et production agricole. Impact des pesticides agricoles sur la santé des abeilles.

François-P. Chalifour, professeur: Répartition de l'azote et du carbone chez les symbioses rhizobium-légumineuses; impact des pratiques culturales sur la physiologie. Études physiologique et agronomique de la fixation de l'azote atmosphérique de symbioses rhizobium-légumineuses. Impacts agrophysiologiques et environnementaux des résidus lignocellulosiques en agriculture durable.

Martin Chantigny, professeur associé: Devenir de l'azote et du phosphore des résidus organiques. Évaluation agroenvironnementale des épandages de fumiers et lisiers. Formes et disponibilité de l'azote du sol.

Pierre-Mathieu Charest, professeur: Anatomie, morphologie et développement des spermatophytes. Études ultrastructurales des processus d'interactions de la cellule végétale avec son milieu.

Denis Charlebois, professeur associé: Développement de systèmes de gestion de nouvelles cultures. Développement de techniques de micropropagation d'espèces fruitières ligneuses. Développement de méthodes non destructives d'évaluation de la qualité des aliments. Caractérisation biochimique des petits fruits.

Jean Collin, professeur: Amélioration de la résistance génétique aux maladies des céréales. Haplodiploïdisation.

Blanche Dansereau, professeure associée: Floriculture; régie et physiologie des plantes florales cultivées en serre. Efficacité des nouveaux substrats, de la fertilisation, de l'éclairage artificiel, des régimes de température, des régulateurs de croissance et du potentiel des nouveaux cultivars des orchidées tropicales, des plantes annuelles et des poinsettias.

Marcel Darveau, professeur associé: Effets des perturbations d'origine naturelle et humaine sur les écosystèmes, particulièrement sur les oiseaux et les mammifères. Développement et implantation de pratiques d'aménagement en milieu riverain et dans les milieux humides.

Yves Desjardins, professeur: Physiologie et régie des espèces maraîchères cultivées aux champs. Régie des gazons.

Patrice Dion, professeur: Microbiologie agricole, du sol et de l'environnement. Symbioses favorables à la croissance végétale. Écologie et diversité microbiennes. Application des techniques et connaissances en microbiologie agricole aux environnements ruraux des pays du Sud.

Martine Dorais, professeure associée: Physiologie et régie des espèces maraîchères cultivées en serre.

Daniel Dostaler, professeur: Maladies fongiques des plantes cultivées: épidémiologie, lutte génétique et culturale.

Valérie Fournier, professeure: Écologie des insectes ravageurs, ennemis naturels et pollinisateurs. Lutte biologique aux ravageurs des cultures. Pollinisation des cultures de petits fruits, santé de l'abeille domestique et biodiversité des pollinisateurs sauvages en milieu urbain et agricole.

André Gosselin, professeur: Physiologie et régie des plantes horticoles, y compris les plantes médicinales et les champignons. Aspects environnementaux et énergétiques de la serriculture.

George E. Heimpel, professeur associé: Principes et applications de la lutte aux arthropodes nuisibles. Écologie comportementale, écologie des populations et étude de l'évolution des ennemis naturels.

Sylvie Jenni, professeure associée: L'adaptation des systèmes de productions maraîchères aux stress environnementaux par des modifications du microclimat et de la génétique. Création de variétés résistantes aux stress de chaleur; modification du microclimat par la plasticulture et l'irrigation; étude des désordres physiologiques liés aux stress environnementaux; modélisation de la phénologie comme outil de gestion des cultures.

Pierre Juteau, professeur associé: Traitement biologique des eaux usées municipales, industrielles et agricoles, entre autres dans un contexte de valorisation en agriculture. Écologie microbienne de ces procédés de traitement.

Edgar Karofeld, professeur associé: Écologie des tourbières. Évolution du microrelief des tourbières (buttes et dépressions).

Shahrokh Khanizadeh, professeur associé: Génétique et amélioration des fruits; régie et pratiques culturales. Valeur nutraceutique des fruits (pomme, fraise); statistiques.

Rajasekaran R. Lada, professeur associé: Physiologie végétale. Physiologie du stress et métabolisme.

Gilles Leroux, professeur: Malherbologie. Développement de méthodes intégrées de désherbage dans les principales productions végétales du Québec (le programme de malherbologie préconise diverses approches, dont l'évaluation variétale, les méthodes physiques et mécaniques, l'allélopathie des espèces cultivées et l'application localisée des herbicides) et développement des outils de détection des mauvaises herbes utilisant les techniques de l'agriculture de précision.

Daniel Massé, professeur associé: Biotechnologies environnementales. Mesure et atténuation de l'émission de gaz ammoniac, des gaz à effets de serre et des odeurs. Production et valorisation des bioénergies. Atténuation des contaminants biologiques.

Dominique Michaud, professeur: Physiologie du stress, protéolyse et moléculture végétale, à l'aide d'approches moléculaires, génomiques et protéomiques.

Réal Michaud, professeur associé: Génétique et amélioration de la luzerne et des graminées fourragères de climat frais. Identification de critères de sélection et de nouvelles méthodologies menant au développement de nouveaux cultivars et populations expérimentales. Sélection pour la résistance aux maladies, la tolérance au froid et la valeur nutritive.

Adrien Ndayegamiye, professeur associé: Fertilité et qualité des sols; fertilisation. Gestion optimale des engrais minéraux et organiques (fumiers), des engrais verts, des boues mixtes de papetières et des composts. Dynamique de la matière organique et de la structure et activités biologiques sous ces différentes régies agricoles.

Alain Olivier, professeur: Agroforesterie tropicale; solutions de remplacement à la culture itinérante sur brûlis et contraintes à l'adoption de techniques agroforestières au Sahel. Au Québec, étude des cultures intercalaires avec des feuillus nobles et de la culture de plantes herbacées sous couvert forestier.

Bernard Panneton, professeur associé: Agriculture de précision; technologies d'applications des produits phytosanitaires; développement de capteurs et stratégies pour l'application localisée des herbicides.

Stéphanie Pellerin, professeure associée: Écologie des milieux humides. Dynamique des écosystèmes. Écologie historique et paléoécologie. Conservation des plantes rares. Relations plante-herbivore.

Steeve Pépin, professeur: Écophysiologie végétale, interactions sol-plante-atmosphère et microclimat. Réponses à court et à moyen termes des échanges gazeux (assimilation du carbone, transpiration) entre les plantes et l'atmosphère.

Monique Poulin, professeure: Écologie végétale et conservation des habitats. Facteurs influençant la diversité végétale dans les milieux humides. Structure et évolution des communautés végétales dans les milieux perturbés et restaurés. Biodiversité et restauration des bandes riveraines en milieu agricole. Aménagement et sélection de sites de conservation.

Danny Rioux, professeur associé: Pathologie forestière. Mécanismes de défense des arbres.

Jacques-André Rioux, professeur: Horticulture ornementale, physiologie végétale appliquée aux espèces ligneuses ornementales, horticoles et indigènes, cultures en pépinière (espèces ligneuses et vivaces, multiplication par semis et par bouturage, régie de culture en contenants et en pleine terre, tolérance au froid et aux conditions hivernales, mycorhization, domestication d'espèces indigènes, et autres).

Sylvie Rioux, professeure associée: Évaluation de la sensibilité de génotypes de blé, d'orge et d'avoine en regard de la fusariose des inflorescences. Impact de différentes pratiques culturales et de récolte sur la fusariose des inflorescences des céréales à paille. Évaluation de la résistance de génotypes de soya et de canola à la pourriture à sclérotés (*Sclerotinia sclerotiorum*) et comparaison de méthodes d'inoculation.

Line Rochefort, professeure: Écologie et restauration des tourbières à sphaignes; écologie, répartition et compétition chez les sphaignes. Culture de petits fruits (chicouté, bleuets, Aronia) et d'arbres sur tourbières. Biologie de la sphaigne, culture de fibres de sphaigne à grande échelle; création de fens (tourbières minérotrophiques).

Michèle Roy, professeure associée: Entomologie agricole: grandes cultures et horticulture; ravageurs et ennemis naturels; dépistage, détermination de seuils d'intervention, méthodes de lutte, stratégies d'intervention et lutte intégrée.

Philippe Séguin, professeur associé: Régie, physiologie et écologie des grandes cultures. Développement de légumineuses comme source de composés bénéfiques pour la santé. Évaluation de nouvelles espèces cultivées et de nouvelles utilisations des cultures. Étude de l'évolution de la spécificité des interactions entre les rhizobiums et les plantes du genre *Trifolium*.

Marie-Josée Simard, professeure associée: Écologie des mauvaises herbes et dynamique des populations végétales. Impact agroécologique des cultures transgéniques.

Gaétan Tremblay, professeur associé: Amélioration de la valeur nutritive des aliments pour les ruminants afin de maximiser l'utilisation des fourrages et réduire les coûts de production et les impacts environnementaux.

Russell J. Tweddell, professeur: Lutte intégrée contre les maladies affectant le tubercule de pomme de terre. Physiologie des champignons. Valeur nutraceutique des champignons indigènes du Québec.

Anne Vanasse, professeure: Régie et aspects environnementaux des grandes cultures, plus particulièrement ceux qui sont liés au travail du sol, à la fertilisation et à la phytoprotection. Diversification des cultures par l'introduction de cultures à valeur ajoutée (avoine nue, blé panifiable, cultures énergétiques-biocarburants). Projets d'aménagement de bandes riveraines et de haies brise-vent aux abords des champs de grandes cultures.

Gérald Zagury, professeur associé: Génie de l'environnement et biogéochimie. Caractérisation et traitement des sites contaminés par les métaux lourds. Altération naturelle des métaux et cyanures. Bioréacteurs et murs réactifs sulfato-réducteurs. Biodisponibilité, toxicité et spéciation des contaminants inorganiques (Cr, Cu, As, Hg, ...) dans le sol, l'eau et les résidus.

Adresses des professeurs associés

(1) Centre de recherche et de développement sur les sols et les grandes cultures - Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2560, boulevard Hochelaga, Québec (Québec) G1V 2J4

(2) Institut de recherche et développement agroenvironnemental (IRDA), Complexe scientifique du Québec, 2700, rue Einstein, Québec (Québec) G1P 3W8

(3) Institut de recherche en biologie végétale, Jardin botanique, Bureau F338, Université de Montréal, Montréal (Québec) H1X 2B2

(4) Direction des services technologiques, MAPAQ, Complexe scientifique, 2700, rue Einstein, bureau D.1.110, Québec (Québec) G1P 3W8

(5) Station de recherches, Agriculture et agroalimentaire Canada, 430, boulevard Gouin, Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 3E6

(6) Agence canadienne d'inspection des aliments, 3400, rue Casavant Ouest, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3

(7) Premier Tech, 1, avenue Premier, Rivière-du-Loup (Québec) G5R 4C8

(8) CEROM, 2700, rue Einstein, Québec (Québec) G1P 3W8

(9) Centre de recherche en horticulture, pavillon de l'Environtron, Université Laval, Québec (Québec) G1K 7P4

(10) Département des sciences biologiques, Université du Québec à Montréal (UQÀM). H3C 3P8

(11) Canards Illimités Canada, 710 Bouvier, bureau 260. Québec (Québec). G2J 1C2

(12) Department of entomology, University of Minnesota. St. Paul, MN 55108, USA

(13) Département d'assainissement/environnement, CEGEP Saint-Laurent. 625, avenue Sainte-Croix, Montréal (Québec) H4L 3X7

(14) Institute of botany and ecology, University of Tartu, Lai 40, Tartu 51005, Estonie

(15) Nova Scotia Agricultural College (NSAC), P.O. Box 550, Truro, NS, Canada. B2N 5E3

(16) Centre de recherche et de développement sur le bovin laitier et le porc - Agriculture et Agroalimentaire Canada. 2000, rue Collège, C.P. 90, succ. Lennoxville, Sherbrooke (Québec), J1M 1Z3

(17) Centre de foresterie des Laurentides, 1055, rue du P.E.P.S., C.P. 10380, Sainte-Foy (Québec), G1V 4C7

(18) Département de sciences végétales, Université McGill, 21 111 chemin Lakeshore, Ste-Anne-de-Bellevue (Québec), H9X 3V9

(19) Département des génies civil, géologique et des mines, École polytechnique, 2900, boul. Édouard-Montpetit, Montréal (Québec), H3T 1J4

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme permet à l'étudiant d'acquérir des connaissances approfondies et des méthodes de recherche dans les divers champs de recherche suivants de la biologie végétale fondamentale et appliquée: biologie cellulaire et génétique moléculaire végétale, phytogénétique, botanique fondamentale (notamment systématique, anatomie, morphologie, physiologie et écologie végétale), phytoprotection, production végétale durable et régie des plantes cultivées. Le programme vise aussi la préparation de l'étudiant aux études de troisième cycle. Cette formation comprend la réalisation d'un projet de recherche et la rédaction d'un mémoire.

Au terme de ses études, l'étudiant devrait :

- avoir acquis une attitude critique par rapport à la recherche scientifique;
- avoir acquis des habiletés de chercheur par la réalisation d'un projet de recherche;
- être en mesure de présenter par écrit, de façon claire et cohérente, un projet de recherche (mémoire) ainsi que sa démarche de réalisation et ses résultats.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet à ce programme durant au moins deux sessions. Cette exigence doit être satisfaite, en partie, à compter de la première inscription comme étudiant régulier. Une seule session d'été peut compter dans le calcul du temps complet.

RESPONSABLE

Directeur du programme

François-P. Chalifour

418 656-2131 poste 402306

francois-p.chalifour@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

TRAVAIL DE RECHERCHE

Mémoire

Le mode de présentation des résultats de la recherche est le mémoire auquel peuvent être incorporés des articles scientifiques. Le mémoire est évalué par un jury d'au moins trois examinateurs. La direction de programme recommande ou non l'acceptation du mémoire à partir de l'appréciation du jury. Il n'y a pas d'exposé oral.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agronomie, en biologie, en biochimie, en microbiologie, en génie forestier, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline connexe aux sciences de la biologie végétale est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire au candidat détenant un baccalauréat dans une discipline connexe aux sciences de la biologie végétale.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

- un curriculum vitae;
- un projet de recherche donnant des indications sur l'orientation de sa recherche;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).



DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
BIOLOGIE VÉGÉTALE			13
BVG-6002	Projet de recherche de maîtrise	 	1
BVG-6003	Séminaire de mémoire de maîtrise	 	1

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux			3
-----------------	---------------------------	--	--	---

RÈGLE 1 - 8 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGF-6000</u>	Agroforesterie			3	
<u>AGF-6012</u>	Interventions agroforestières			3	
<u>AGF-6013</u>	Visites agroforestières			3	
<u>AGF-7001</u>	Agroforesterie tempérée			3	
<u>AME-6043</u>	Gestion écologique des espèces envahissantes			3	
<u>BIO-7021</u>	Écologie historique			3	
<u>BIO-7022</u>	Écophysologie végétale			3	
<u>BIO-7026</u>	Contrôle naturel des populations d'insectes			3	
<u>BVG-7000</u>	Physiologie agroenvironnementale des plantes			3	
<u>BVG-7001</u>	Phytopathologie			3	
<u>BVG-7011</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)			2	
<u>BVG-7012</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)			3	
<u>BVG-7020</u>	Principes de lutte intégrée			3	
<u>BVG-7030</u>	Génétique moléculaire des plantes			3	
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique			2	
<u>BVG-7042</u>	Anatomie et morphologie végétale			3	
<u>BVG-7043</u>	Sujets spéciaux (biologie végétale)			1	
<u>BVG-7044</u>	Réactions de défense des plantes			3	
<u>BVG-7048</u>	Biotechnologies végétales			3	
<u>BVG-7050</u>	Taxonomie et méthodes d'échantillonnage en tourbière			3	
<u>BVG-7051</u>	Écologie et gestion responsable des milieux humides			3	
<u>BVG-7053</u>	Mycologie agroalimentaire			3	
<u>BVG-7054</u>	Production de biomasse agricole à des fins énergétiques			3	
<u>BVG-7055</u>	Restauration des écosystèmes tourbeux			3	
<u>ENV-7900</u>	Toxicologie agroenvironnementale			3	
<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche				3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

BVG-6811	Activité de recherche - mémoire 1		8/activité temps complet
BVG-6812	Activité de recherche - mémoire 2		8/activité temps complet
BVG-6813	Activité de recherche - mémoire 3		8/activité temps complet
BVG-6814	Activité de recherche - mémoire 4		8/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN GÉNIE AGROALIMENTAIRE - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Cette maîtrise vous donnera la possibilité d'effectuer des projets de recherche innovateurs en génie agroenvironnemental ou en génie alimentaire. Le programme de maîtrise en génie agroalimentaire compte une équipe de professeurs chevronnés, de chercheurs associés tant à des centres de recherche gouvernementaux que privés et de techniciens spécialisés dynamiques et à l'avant-garde dans leur champ d'activité. Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche dynamiques de la Faculté. De plus, vous aurez la possibilité de suivre des cours dans d'autres facultés ou dans d'autres universités.

Misant sur la formation pratique, ce programme de maîtrise géré par le Département des sols et de génie agroalimentaire favorise la participation des étudiants à des projets concrets à caractère pluridisciplinaire, qui soutiennent l'évolution sociale et économique du Canada de même que celle de pays étrangers.

Pour réaliser vos recherches, vous aurez accès à des laboratoires dotés d'équipements très modernes et vous pourrez participer à l'un des projets réalisés en partenariat avec des organismes gouvernementaux, des entreprises ou des municipalités. Les nombreux laboratoires sont spécialisés notamment en machinisme agricole, en environnement et en transformation alimentaire.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Certains cours en mode hybride:** une formule très flexible qui combine les avantages de l'enseignement en classe et par Internet. Les rencontres en classe sont une fois par mois ou toutes les deux semaines selon la pédagogie du cours.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Agriculture biologique
- Conception et agencement des procédés de transformation alimentaire
- Conservation des sols
- Contrôle de la pollution agricole
- Drainage
- Entreposage et transport des aliments
- Études des phénomènes physicochimiques et de l'interaction aliments-procédés
- Génie de l'emballage des aliments et de la caractérisation de leurs propriétés
- Gestion de l'eau en milieu agricole
- Hydrologie agricole
- Irrigation
- Mécanisation des opérations agricoles (agriculture conventionnelle, biologique ou de production de biomasse)
- Valorisation des sous-produits et des résidus agroalimentaires

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

La maîtrise accueille des bacheliers en génie agroenvironnemental ou en génie alimentaire. Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline connexe au génie agroalimentaire, tel que le génie chimique, le génie mécanique, le génie civil, le génie du bois, l'agronomie ou les sciences et technologie des aliments, est également admissible.

AVENIR

Les perspectives d'emploi et de carrière après votre diplomation sont excellentes. Le taux de placement des finissants de ce programme est très élevé.

Employeurs

- Centres de recherche et de développement
- Entreprises agricoles
- Établissements d'enseignement
- Firmes de génie-conseil
- Gouvernements provincial et fédéral
- Industrie chimique
- Industrie des aliments et des boissons
- Industries manufacturières
- Organismes internationaux

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

C Certains cours à distance

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au Bureau des bourses et de l'aide financière, vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sols et environnement

Le [Département des sols et de génie agroalimentaire](#) a pour mission d'assurer le leadership québécois et canadien en formation de professionnels hautement compétents dans les champs et dans les domaines d'études de la science des sols et de l'environnement, du génie agroenvironnemental et du génie alimentaire. L'ouverture sur le milieu et la transmission des connaissances à la collectivité et à l'industrie sont au coeur de leur mission. Toutes les actions sont réalisées par le Département dans une perspective de développement durable et de protection de l'environnement en milieux agricole, urbain et industriel.

Le Département collabore à la protection des écosystèmes agricoles et à l'amélioration des conditions de vie des producteurs agricoles avec les établissements d'enseignement supérieur, les centres de recherche, les entreprises et les organisations reconnues.

Vous pourriez vous joindre au [Centre de recherche en innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#).

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Ce programme de maîtrise comporte deux grands champs de recherche: le génie agroenvironnemental et le génie alimentaire.

Génie agroenvironnemental

- Hydrologie et gestion des bassins versants agricoles;
- Irrigation, drainage et évapotranspiration;
- Contamination des eaux souterraines et de surface par les activités agricoles;
- Contrôle du ruissellement et de l'érosion;
- Modélisation hydrologique de la qualité de l'eau;
- Manutention, entreposage, traitement et valorisation des fumiers et lisiers;
- Contrôle des odeurs, des gaz et des poussières d'origine agricole;
- Prévention et contrôle de la pollution venant des industries agroalimentaires;
- Procédés de contrôle de la pollution des effluents liquides et gazeux provenant de l'activité agricole;
- Machines et systèmes pour l'établissement et la protection des plantes: travail minimal du sol; lutttes thermique, pneumatique, biologique et mécanique contre les mauvaises herbes et insectes nuisibles;
- Machines et systèmes pour la manutention et la récolte des plantes au champ et dans les serres;
- Machines et systèmes d'application d'engrais et de pesticides;
- Équipements, structures et systèmes pour les productions végétales et animales;
- Mécanisation pour l'agriculture durable et le traitement post-récolte;
- Application de l'agriculture de précision pour optimiser les opérations culturales.

[Jacques Gallichand](#), [Silvio José Gumière](#), [Safia Hamoudi](#), [Mohamed Khelifi](#), [Robert Lagacé](#)

Génie alimentaire

- Propriétés des produits agricoles et alimentaires;
- Modélisation des phénomènes de transfert de chaleur et de masse dans les produits agricoles et les aliments;
- Procédés de transformation des aliments par voie chimique et biotechnologique;
- Systèmes de production des aliments et interactions procédés-aliments;
- Valorisation des sous-produits et des résidus agroalimentaires;
- Génie de transformation de produits agricoles à des fins non alimentaires (énergie, produits pharmaceutiques et matériaux);
- Entreposage et transport des denrées périssables;
- Emballage et procédés de conservation post-récolte des produits agricoles;
- Capteurs et contrôle dans les industries agroalimentaires.

[Mohammed Aider](#), [Damien de Halleux](#), [Cristina Ratti](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme s'adresse au titulaire d'un baccalauréat en génie agroenvironnemental ou en génie alimentaire ou l'équivalent, et à celui qui occupe ou qui aspire à occuper un poste dans les secteurs du génie-conseil et de l'industrie ou dans les bureaux d'études des organisations publiques et parapubliques travaillant dans le domaine de l'agroalimentaire. Ce programme complète la formation du baccalauréat et permet un approfondissement des connaissances dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement et de l'industrie alimentaire, par les cours offerts et par la rédaction d'un mémoire.

L'objectif de ce programme est de procurer à l'étudiant des connaissances scientifiques et techniques plus approfondies dans un des champs de recherche du génie agroalimentaire: environnement et contrôle de la pollution agricole; ingénierie appliquée à la production agricole; transformation, conservation et transport des produits agricoles et alimentaires. L'initiation à la recherche vise l'apprentissage des méthodes de recherche, l'acquisition d'un esprit de synthèse et de créativité pour l'accès aux études de troisième cycle ou au marché du travail.

Ce programme de maîtrise comporte deux grands champs de recherche : le génie agroenvironnemental et le génie des procédés alimentaires.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Ce programme a une durée normale de quatre sessions à temps complet.

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet à ce programme durant au moins une session. Cette exigence peut être satisfaite à tout moment en cours d'études.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Mohamed Khelifi

418 656-2131 poste 404461

Télécopieur: 418 656-7806

mohamed.khelifi@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

REMARQUES SUR LES COURS

L'étudiant doit terminer les cours de son programme à l'intérieur des quatre sessions qui suivent son admission au programme.

CONDITIONS DE POURSUITE DES ÉTUDES

L'étudiant devra maintenir une moyenne de cheminement ou de programme, le cas échéant, de 2,67 sur 4,33.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Choix du projet de recherche

Avant la fin de sa première session d'inscription, l'étudiant doit faire approuver par la direction de programme son sujet de recherche et les cours du programme qu'il compte suivre.

Mémoire

Le mode de présentation des résultats du projet de recherche est le mémoire qui peut être rédigé d'une manière traditionnelle ou avec l'insertion d'au moins un article scientifique soumis pour publication. Une preuve établie (accusé de réception ou courriel d'envoi de l'article) doit être fournie au directeur de programme pour les articles soumis pour publication et doit être consignée au dossier de l'étudiant.

Le mémoire est évalué par trois examinateurs, et le jugement final est établi à partir des évaluations des membres du jury. Il n'y a pas d'exposé oral.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en génie agroenvironnemental ou en génie alimentaire, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline connexe au génie agroalimentaire (génie chimique, génie mécanique, génie civil, génie du bois, agronomie, sciences et technologie des aliments, etc.) est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en génie agroenvironnemental ou en génie alimentaire.

Les cours de scolarité préparatoire doivent être réussis avec une note égale ou supérieure à C+.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'[École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le [Bureau du registraire](#)

- deux [rapports d'appréciation](#);
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

CONNAISSANCE DU FRANÇAIS



L'Université Laval est une université de langue française. Elle offre à l'étudiant divers moyens de parfaire sa connaissance de cette langue, de façon à ce qu'il profite pleinement de son séjour à l'Université. Par ailleurs, la direction de programme peut autoriser la présentation écrite des résultats de recherche dans une langue autre que le français, pourvu que les directives de la [Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) soient pleinement respectées.

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
GÉNIE AGROALIMENTAIRE			12
GAA-6001	Séminaire de recherche en génie agroalimentaire	 	1

RÈGLE 1 - 2 À 3 CRÉDITS PARI:

<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique				2
<u>GCI-7077</u>	Recherche scientifique et communication				2
<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche				3
<u>STA-6000</u>	Méthodologie de la recherche				3

Avec l'approbation de la direction de programme, l'étudiant peut choisir d'autres cours de rédaction de niveau 6000 ou 7000.

RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux				3
<u>GCH-7011</u>	Planification et analyse des expériences				3
<u>STT-6230</u>	R pour scientifique				3

Avec l'approbation de la direction de programme et de son directeur de recherche, l'étudiant peut choisir d'autres cours de mathématiques ou de statistiques de niveau 6000 ou 7000.

RÈGLE 3 - 5 À 6 CRÉDITS PARMIS:

<u>GAA-6002</u>	Sujets spéciaux (génie agroalimentaire)				2
<u>GAA-6003</u>	Sujets spéciaux (génie agroalimentaire)				3
<u>GAA-7003</u>	Infiltration et drainage				3
<u>GAA-7007</u>	Analyse et modélisation d'agroécosystèmes				3
<u>GCH-7012</u>	Nanomatériaux et leur application en catalyse				3
<u>STA-7000</u>	Innovations en technologie alimentaire				3
<u>STA-7003</u>	Macromolécules alimentaires				3

Si le sujet du mémoire s'y prête, l'étudiant peut, avec l'approbation de la direction de programme et de son directeur de recherche, choisir un cours non énuméré dans cette liste, de niveau 6000 ou 7000.

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

<u>GAA-6811</u>	Activité de recherche - mémoire 1				9/activité temps complet
<u>GAA-6812</u>	Activité de recherche - mémoire 2				9/activité temps complet

[GAA-6813](#)

Activité de recherche - mémoire 3



8/activité temps complet

[GAA-6814](#)

Activité de recherche - mémoire 4



7/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764

1 877 606-5566

info@ulaval.ca

[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

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

www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire

<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145

1 877 606-5566, poste 403145

fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

› [Futurs étudiants](#)

- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN NUTRITION - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Vous acquerez des connaissances et des habiletés qui vous rendront apte à mener des recherches originales de manière autonome. Par vos travaux, vous contribuerez de façon substantielle et directe à l'avancement des connaissances dans un des champs de recherche de la nutrition. Vous évoluerez auprès de professeurs travaillant dans des secteurs novateurs de la nutrition.

Si vous êtes un étudiant étranger, vous pourrez, selon le cas, réaliser votre projet de recherche dans votre pays d'origine et aborder différentes problématiques liées à la nutrition internationale.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** Généralement à temps complet, avec possibilité de temps partiel avec l'accord de votre direction de recherche.

Domaines d'expertise

- Biochimie et physiologie de la nutrition
- Nutrition humaine et clinique
- Nutrition en santé publique
- Qualité, mesure et évaluation de la pratique professionnelle en nutrition
- Qualité de l'offre alimentaire et environnements favorables

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au bachelier en nutrition; le bachelier en sciences biologiques, de la santé ou des aliments est admissible, mais devra suivre quelques cours de premier cycle en nutrition.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en nutrition.

Professions

- Enseignant
- Professionnel de recherche
- Chargé de projet
- Consultant
- Responsable de laboratoire

Employeurs

- Établissements d'enseignement
- Ministères et organismes gouvernementaux
- Centres de recherche
- Organismes communautaires
- Entreprises bioalimentaires
- Médias
- Industrie pharmaceutique
- Firmes de gestion de services alimentaires
- Cabinets de consultants

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales

- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Aliments fonctionnels
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutrition, santé et société
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en nutrition

L'[École de nutrition](#) de l'Université Laval affirme un leadership fort pour toute question en lien avec la nutrition. Elle est un chef de file dans la formation des nutritionnistes de même que dans l'avancement, dans le transfert et dans l'échange des connaissances en nutrition. Elle est reconnue comme un partenaire incontournable en santé.

La qualité et la diversité de la formation des membres du personnel enseignant vous permettront de trouver un professeur qui correspond à vos attentes pour diriger vos travaux.

Vous évoluerez auprès de professeurs travaillant dans des centres de recherche reconnus mondialement tels que:

- [Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#)
- [Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie du Québec \(IUCPQ\)](#)
- [Centre de recherche du CHU de Québec](#)
- [Nutrition, santé et société \(NUTRISS\)](#)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Biochimie et physiologie de la nutrition

La qualité des aliments est fonction de leur contenu en nutriments et composés bioactifs et de leur impact sur la santé. Ces études ont pour but de connaître les mécanismes impliquant les nutriments et les composés bioactifs sur la prévention des maladies chroniques en mesurant les facteurs métaboliques, physiologiques, génétiques et épigénétiques impliqués dans le développement ou la prévention des maladies chroniques.

- Effets et mécanismes d'action des constituants alimentaires sur le métabolisme des lipides, du glucose et sur la sensibilité à l'insuline.
- Nutrition et santé cardiométabolique du point de vue physiologique.
- Nutrition et santé cardiométabolique des points de vue nutriginomique, génétique et épigénétique.
- Métabolisme adipocytaire et hormones.
- Obésité et diabète, petit intestin et entérocytes, métabolisme des lipides.
- Nutrition et microbiote intestinal.
- Conséquences métaboliques des interactions nutritionnelles.

[Charles Couillard](#), [Hélène Jacques](#), [Benoît Lamarche](#), [André Marette](#), [André Tchernof](#), [Alain Veilleux](#), [Marie-Claude Vohl](#)

Nutrition humaine normale et clinique

Même si les ressources alimentaires sont suffisantes, la proportion des nutriments au sein des régimes individuels est souvent déficiente ou excessive. Trop riche en lipides ou trop pauvre en glucides complexes et autres nutriments, l'alimentation peut être mal équilibrée à plusieurs égards. Certains groupes de la population sont également très vulnérables aux carences ou aux excès alimentaires. Puisque la nutrition joue un

rôle essentiel dans la prévention de nombreuses maladies, ces travaux sont centrés sur l'étude du rôle des nutriments dans l'équilibre alimentaire à atteindre chez l'humain en situation normale ou pathologique.

- Effets des constituants alimentaires sur le métabolisme glucidique et lipidique en relation avec l'obésité, le diabète et les dyslipidémies.
- Obésité et diabète: étude de l'impact des polyphénols.
- Obésité et profil métabolique (insuline, LDL denses, apolipoprotéine B).
- Effets de la qualité de l'alimentation sur la santé maternelle et de l'enfant: obésité et diabète gestationnel, nutriginomique.
- Obésité, endocrinologie et métabolisme, chirurgie bariatrique.
- Nutrition et santé cardiométabolique des points de vue clinique et épidémiologique.
- Nutrition et santé cardiométabolique des points de vue nutriginomique, génétique et épigénétique.
- Nutrition sportive et comportements alimentaires des sportifs.
- Épidémiologie nutritionnelle.
- Interventions pour améliorer l'observance aux recommandations nutritionnelles.
- Diabète de type 1 et processus de soins en nutrition.
- Nutrition maternelle périnatale: gain de poids gestationnel et résistance à l'insuline.
- Relation entre le diabète gestationnel et le diabète de type 2.

Charles Couillard, Sophie Desroches, Vicky Drapeau, Isabelle Galibois, Hélène Jacques, Benoît Lamarche, Simone Lemieux, Anne-Sophie Morisset, Véronique Provencher, Julie Robitaille, André Tchernof, Alain Veilleux, Marie-Claude Vohl

Nutrition en santé publique

Étude des problèmes de nutrition des populations à différentes échelles (i.e., locale, provinciale, nationale et internationale), de même que des politiques et des programmes qui s'y consacrent pour favoriser une saine alimentation et la sécurité alimentaire et nutritionnelle. Les recherches s'intéressent aux différents déterminants de la saine alimentation, aux habitudes et aux comportements alimentaires de même qu'à la situation nutritionnelle de différents groupes de la population, dont des groupes plus vulnérables. Les recherches s'intéressent également aux déterminants environnementaux de la saine alimentation (physique, socioculturel, économique et politique) et à la qualité de l'offre alimentaire dans différents milieux de vie. Les recherches incluent l'évaluation du processus et des impacts de diverses interventions et stratégies qui visent à améliorer l'alimentation auprès de la population.

- Obésité: comportements alimentaires et gestion du poids corporel.
- Déterminants de la saine alimentation: développement et validation d'outils d'évaluation alimentaire.
- Attitudes et comportements alimentaires: stratégies d'information et d'éducation en nutrition, prévention et promotion de la santé.
- Évaluation des habitudes alimentaires, de la situation nutritionnelle et des interventions qui les ciblent.
- Évaluation des interventions et des recommandations en nutrition pour les grossesses à risque.
- Déterminants psychosociaux de l'adoption de comportements par les professionnels de la nutrition visant l'amélioration de la situation nutritionnelle des individus.
- Déterminants psychosociaux et environnementaux des habitudes et des comportements alimentaires.
- Évaluation de la qualité de l'offre alimentaire.
- Comportements alimentaires, profil psychologique, facteurs sensoriels et gestion du poids corporel.

Sophie Desroches, Thérèse Desrosiers, Benoît Lamarche, Simone Lemieux, Anne-Sophie Morisset, Véronique Provencher, Julie Robitaille

Qualité, mesure et évaluation de la pratique professionnelle en nutrition

Les professionnels de la nutrition ont à réviser constamment leur pratique pour mieux répondre aux besoins des diverses clientèles et améliorer leur productivité. L'atteinte de ces objectifs doit inclure un choix judicieux de stratégies d'intervention et la mesure de leur impact. Dans un contexte de gestion de la qualité, ce domaine vise l'étude des besoins des clientèles et de leur degré de satisfaction, l'élaboration d'unités de mesure et d'indicateurs de la pratique professionnelle, de même que la mesure de l'efficacité et de l'efficience des diverses interventions en nutrition en relation avec le degré de satisfaction de la clientèle, les changements dans les habitudes alimentaires et l'impact sur la santé.

- Les besoins de la clientèle et les normes de pratique professionnelle.
- Élaboration et évaluation d'interventions auprès des diabétiques.
- Développement d'outils et d'interventions pour optimiser le transfert des connaissances issues de la recherche dans les pratiques cliniques nutritionnelles.
- Développement d'outils et d'interventions pour optimiser le transfert des connaissances issues de la recherche en nutriginomique dans les pratiques cliniques nutritionnelles.
- Transfert de connaissances, prise de décision partagée, utilisation de médias sociaux et blogues en nutrition.

Sophie Desroches, Isabelle Galibois, Marie-Claude Vohl

Unités de recherche

Les activités de recherche à l'appui du programme sont à la fois collectives et individuelles. Selon le champ de recherche dans lequel il se spécialise, l'étudiant peut profiter de l'encadrement de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels et, selon les possibilités, de certains établissements du réseau du ministère de la Santé et des Services sociaux.

- Institut sur la nutrition et des aliments fonctionnels (INAF)
- Chaire de nutrition
- Chaire de recherche du Canada sur la génomique appliquée à la nutrition et à la santé
- Chaire de recherche en chirurgie bariatrique et métabolique
- Chaire d'excellence en recherche du Canada sur le microbiote intestinal dysmétabolique

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme a pour objectifs de permettre à l'étudiant d'approfondir ses connaissances en nutrition humaine, fondamentale et appliquée; d'acquérir une expérience de la recherche orientée vers la solution des problèmes liés à la nutrition ou à l'alimentation qui se posent chez l'humain et de le préparer aux études de doctorat, à l'enseignement et à la recherche.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet (résidence) durant au moins deux sessions.

RESPONSABLE

Directeur du programme

André Tchernof

418 656-4141 poste 46349

Télécopieur: 418 654-2761

andre.tchernof@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

TRAVAIL DE RECHERCHE

Au plus tard avant la fin de la deuxième session d'inscription, le projet de recherche précis, rédigé par l'étudiant et approuvé par son directeur de recherche et, le cas échéant, par son codirecteur de recherche, doit être soumis à la direction de programme et être accepté avant le début de la réalisation du projet.

Le mode de présentation des résultats du projet de recherche est le mémoire. Celui-ci est évalué conformément aux règles de la Faculté des études supérieures et postdoctorales.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en nutrition ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat en sciences biologiques, en sciences de la santé ou en sciences des aliments est admissible (voir scolarité préparatoire).

Le titulaire d'un baccalauréat dans les domaines des sciences sociales est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire si elle juge la formation antérieure en nutrition insuffisante.

- Le titulaire d'un baccalauréat en sciences biologiques, en sciences de la santé ou en sciences des aliments devra suivre le cours de scolarité préparatoire NUT-2000 Nutrition fondamentale (4 crédits) et le réussir avec un résultat égal ou supérieur à 2,7 sur 4,33.
- Le titulaire d'un baccalauréat dans les domaines des sciences sociales devra suivre le cours NUT-7026 Éléments et analyse nutritionnels (3 crédits) et le réussir avec un résultat égal ou supérieur à 2,7 sur 4,33.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'Université Laval est un établissement d'expression et de culture françaises. L'enseignement y est offert en français; les travaux et les examens sont rédigés dans cette langue. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle. Veuillez consulter la Politique sur l'usage du français et les Dispositions relatives à l'application de la politique sur l'usage du français.

Le candidat non francophone (qui n'a pas fait ses études primaires et ses études secondaires en français) doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite :

A) du Test de connaissance du français tout public

- épreuves obligatoires - résultat égal ou supérieur à 600 sur 699 (TCF-TP)

et

- épreuve d'expression écrite - résultat égal ou supérieur à 14 sur 20 (TCF-TP/ÉÉ)

ou

B) du cours FRN-3003 Français avancé : grammaire et rédaction II (ou d'un cours jugé équivalent) avec une note égale ou supérieure à C.

Le candidat qui satisfait à l'une ou l'autre des conditions suivantes n'a pas à fournir de preuve de son niveau de français :

- a fait ses études primaires et secondaires en français;
- a obtenu le diplôme d'études collégiales en français au Québec (DEC) et réussi l'épreuve uniforme de français;
- a obtenu un grade universitaire décerné par un établissement de langue française.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

- un projet de recherche;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche;
- pour le candidat non francophone : document officiel attestant du résultat obtenu au test de français (voir *Connaissance du français*).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur les études universitaires au Québec.

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le Tableau d'équivalences.

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section Admission.

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

--	--	--

Cours	Titre				Crédits exigés
-------	-------	--	--	--	----------------

NUTRITION					12
------------------	--	--	--	--	-----------

<u>NUT-6000</u>	Séminaire I				1
<u>NUT-7022</u>	Recherche en nutrition : approches et concepts avancés				3
<u>PHI-7911</u>	Intégrité en recherche (I) : le chercheur et la vérité				1
<u>PHI-7912</u>	Intégrité en recherche (II) : le chercheur et ses pairs				1

RÈGLE 1 - 6 CRÉDITS PARI:

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux				3	
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique				2	
<u>EPM-7000</u>	Concepts et méthodes en épidémiologie				3	
<u>EPM-7004</u>	Recherche appliquée au domaine de la santé				3	
<u>EPM-7010</u>	Essais cliniques et d'interventions				3	
<u>EPM-7017</u>	Biostatistique en épidémiologie				4	
<u>MDX-7006</u>	Lipidologie I : métabolisme des lipides et des lipoprotéines					3
<u>MEV-7011</u>	Analyse de données				3	
<u>MMO-7022</u>	Obésité I : complications et étiologie				3	
<u>MMO-7023</u>	Obésité II : aspects cliniques				3	
<u>NUT-7000</u>	Sujets spéciaux II (nutrition humaine)				2	
<u>NUT-7001</u>	Sujets spéciaux III (nutrition humaine)				3	
<u>NUT-7003</u>	Aliments: technologie et nutrition				3	
<u>NUT-7006</u>	Alimentation fonctionnelle, activité physique et performance				3	
<u>NUT-7010</u>	Nutrigénomique				3	
<u>NUT-7011</u>	Antioxydants et santé				3	
<u>NUT-7012</u>	Alimentation fonctionnelle et santé chez la femme				3	
<u>NUT-7014</u>	Biochimie de la nutrition				3	
<u>NUT-7015</u>	Sujets spéciaux I (nutrition humaine)				1	

NUT-7016	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire		3
NUT-7017	PSN, nutraceutiques et aliments fonctionnels: les enjeux		3
NUT-7019	Nutrition et problèmes de poids		3
NUT-7023	Épidémiologie nutritionnelle		3
NUT-7024	Transfert et application des connaissances en nutrition		3
NUT-7025	Saine alimentation et comportements du consommateur		3
NUT-7028	Environnements et alimentation : enjeux de nutrition en santé publique		3
SAP-7009	Promotion de la santé : fondements et perspectives critiques		3
SAP-7014	Développement d'interventions en promotion de la santé : théorie et méthodes		3
SAP-7015	Biostatistique en santé publique		3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

NUT-6821	Activité de recherche - mémoire 1		7/activité temps complet
NUT-6822	Activité de recherche - mémoire 2		7/activité temps complet
NUT-6823	Activité de recherche - mémoire 3		7/activité temps complet
NUT-6824	Activité de recherche - mémoire 4		12/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace:

formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

École de nutrition
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/ecole-de-nutrition/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN SCIENCES ANIMALES - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Les productions animales connaissent un développement rapide depuis les dernières années en raison de l'avancement des connaissances dans plusieurs domaines tels que la biotechnologie, la nutrition, la physiologie, la reproduction, la génétique, la régie d'élevage et le comportement animal. L'élevage des animaux de la ferme constitue aujourd'hui une activité complexe et spécialisée dans laquelle l'informatique et les techniques modernes de production sont d'usage courant. Ces progrès nécessitent la contribution de plusieurs spécialistes ayant une formation scientifique de plus en plus poussée.

Parallèlement à tous ces changements, notre société est de plus en plus soucieuse du respect de l'environnement et du bien-être des animaux. Elle s'interroge aussi sur les effets de l'alimentation sur la santé des gens. De plus, l'accroissement des échanges commerciaux à l'échelle mondiale ajoute une pression supplémentaire sur les modes de production et sur leur efficacité.

Par ce programme, vous apprendrez les principes de la méthode scientifique et leur application à un problème particulier lié aux productions animales. Au terme de vos études, vous serez en mesure de démontrer votre capacité d'intégration des connaissances actuelles dans votre champ de recherche et d'interpréter de façon critique les ouvrages scientifiques se rapportant à votre domaine. Vous devrez aussi avoir participé à l'élaboration et à la réalisation d'un projet de recherche, à la présentation des résultats issus de ce dernier tout en respectant les règles éthiques en recherche.

Le programme pourrait intégrer divers modèles de recherche, y compris ceux portant sur les espèces terrestres et aquatiques ainsi que sur les approches in vitro.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Amélioration de l'efficacité technico-économique des diverses productions
- Aspects éthiques et juridiques de l'utilisation des animaux et communication des connaissances et des innovations
- Biotechnologies de la reproduction
- Comportement et bien-être animal
- Génétique
- Nutrition
- Qualité et innocuité des produits alimentaires d'origine animale
- Respect de l'environnement

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme peut accueillir non seulement un agronome, mais également une candidat ayant une formation en sciences biologiques dans un domaine autre que l'agriculture.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en sciences animales.

Professions

Professeur

Professionnel de recherche

Conseiller ou spécialiste en alimentation animale

Chargé de projet

Consultant

Généticien

Responsable de laboratoire

Coordonnateur en administration et développement

Coordonnateur de programmes de recherche

Directeur de production

Directeur en nutrition et développement

Employeurs

Collèges et universités

Centres de recherche

Compagnies ou coopératives agricoles

Firme de consultants

Organismes gouvernementaux

Travail autonome

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en sciences animales

Le Département des sciences animales a comme mission d'assurer le leadership québécois dans le domaine des sciences animales. Par la formation de professionnels hautement compétents, il assure la transmission de nouveaux savoirs et maintient un lien étroit avec les divers intervenants du milieu de l'agroalimentaire. Il se donne comme objectif d'être, sur une base internationale, partenaire du développement afin de répondre aux besoins spécifiques des productions animales.

L'équipe professorale dynamique compte plus de 18 professeurs actifs aux champs d'expertise variés. Vous pourriez vous joindre à l'un de ces groupes de recherche dynamiques et profiter de leurs installations ultramodernes:

- Centre de recherche en reproduction, développement et santé intergénérationnelle (CRDSI)
- Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD)
- Laboratoire régional des sciences aquatiques (LARSA)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Alimentation, nutrition et physiologie animale

Facteurs alimentaires, hormonaux et environnementaux influençant les performances, utilisation des nutriments et qualité des produits obtenus chez les animaux domestiques ou aquatiques.

Céline Audet*, Jean-François Bernier, Robert Berthiaume*, J. Chiquette*, Yvan Chouinard, Joël de la Noüe, Luigi Faucitano*, Claude Gariépy*, Christiane Girard*, Frédéric Guay, Jean-Paul Laforest, Hélène Lapierre*, Michel Lefrançois, Martin Lessard*, Daniel Ouellet*, Candido Pomar-Goma*, Linda Saucier, Gaëtan Tremblay*, Grant Vandenberg

Physiologie et biotechnologie de la reproduction

Reproduction des animaux domestiques des points de vue anatomique, physiologique et biotechnologique.

Pierre Ayotte, Jean-François Bilodeau, Patrick Blondin*, Daniel Bousquet*, François Castonguay, Chantal Farmer*, Michel-A. Fortier, Jean-Paul Laforest, Pierre Leclerc, Martin Lessard*, Jean-Jacques Matte*, Marie-France Palin*, François Richard, Claude Robert, Marc-André Sirard, Robert Sullivan, Jacques-J. Tremblay, Robert Viger

Production et qualité de la viande

Facteurs influençant la qualité physicochimique et microbiologique de la viande. Développement de nouvelles stratégies permettant d'améliorer la qualité de la viande dans toute la filière agroalimentaire de la ferme à la table.

Claude Gariépy*, Linda Saucier

Gestion technico-économique des troupeaux

Moyens d'améliorer la productivité des troupeaux et de leur impact sur la rentabilité des entreprises.

Jean-François Bernier, Robert Berthiaume*, François Castonguay*, Édith Charbonneau, Dany Cinq-Mars, Rachel Gervais, Jean-Paul Laforest, Daniel Lefebvre*, Michel Lefrançois, Diane Parent, Doris Pellerin, Candido Pomar-Goma*

* Professeur associé pouvant encadrer l'étudiant, mais qui n'a pas de lien d'emploi avec l'Université Laval.

Sous-champs de recherche

Maturation et physiologie des spermatozoïdes bovins et porcins afin d'améliorer la fécondation. Augmentation de la fertilité en utilisant l'insémination artificielle avec de la semence fraîche ou congelée.

Janice Bailey (Ph. D., Guelph)

Métabolisme énergétique et protéique chez les animaux domestiques. Nutrition et alimentation des porcs.

Jean F. Bernier (Ph. D., Davis)

Développement de systèmes de production chez les ovins par le contrôle de la reproduction et de la régie d'élevage.

François Castonguay (Ph. D., Laval)

Nutrition et gestion en production laitière.

Édith Charbonneau (Ph. D., Laval)

Effets de l'alimentation sur la composition du lait et études des métabolismes lipidique et protéique chez les ruminants.

Yvan Chouinard (Ph. D., Laval)

Production et nutrition caprine, équine et bovine.

Dany Cinq-Mars (Ph. D., Laval)

Nutrition du ruminant, composition du lait.

Rachel Gervais (Ph. D., Laval)

Réduction des rejets en nutriments par le développement de nouvelles stratégies alimentaires. Nutrition des vitamines et des minéraux chez le porc.

Frédéric Guay (Ph. D., Laval)

Amélioration et gestion de la reproduction chez le porc, notamment l'insémination et la qualité de la semence. Interactions nutrition-reproduction chez le porc. Facteurs affectant la qualité de la viande porcine.

Jean-Paul Laforest (Ph. D., Guelph)

Effets de l'alimentation et de l'environnement sur les performances zootechniques des poulets, des pondeuses et des lapins et sur la qualité de la viande et des oeufs.

Michel Lefrançois (Ph. D., Laval)

Aspects éthiques et juridiques de l'utilisation des animaux dont la manipulation génétique du vivant.

Lyne Létourneau (Ph. D., University of Aberdeen)

Diffusion des innovations et communication des sciences et des techniques en agriculture.

Diane Parent (Ph. D., Université de Montréal)

Gestion technico-économique des troupeaux laitiers et de boucherie. Valorisation de l'utilisation des fourrages. Impact de la régie sur la composition du lait.

Doris Pellerin (Ph. D., Laval)

Méiose ovocytaire, folliculogenèse ovarienne et fonction spermatique; rôle des phosphodiesterases.

François Richard (Ph. D., Laval)

Étude de caractères de production animale par génétique moléculaire.

Claude Robert (Ph. D., Laval)

Écologie microbienne et qualité microbiologique de la viande et des produits de viande, dont l'efficacité des systèmes antimicrobiens et l'hygiène des carcasses en abattoir.

Linda Saucier (Ph. D., University of Alberta)

Expression des gènes dans l'ovule des animaux domestiques afin de mieux comprendre les fonctions uniques de cette cellule ainsi que pour mieux intervenir en reproduction assistée (travaux effectués dans le cadre de la Chaire de recherche du Canada en génomique fonctionnelle appliquée à la reproduction).

Marc-André Sirard (D.M.V., Ph. D., Laval)

Nutrition et métabolisme du phosphore chez les salmonidés. Méthodes de réduction des effluents de phosphore. Aquaculture.

Grant Vandenberg (Ph. D., Laval)

Unités de recherche

Centre de recherche en biologie de la reproduction (CRBR)

Directeur, Pierre Leclerc

Ce centre vise le développement de la recherche en reproduction animale et humaine. Principaux thèmes de recherche : folliculogenèse, croissance et maturation de l'ovule, spermatogenèse, fécondation, développement embryonnaire et interaction embryomaternelle.

Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD)

Directeur, Pierre Baril

Ce centre est une corporation sans but lucratif résultant d'une entente de partenariat signée entre le MAPAQ et l'Université Laval. Programmes de recherche : apiculture, aviculture et cuniculture; bovins de boucherie, bovins laitiers et productions caprine et porcine.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme a pour objectif de favoriser chez l'étudiant l'acquisition d'une formation plus approfondie dans les sciences et biotechnologies liées aux productions animales.

Il est principalement axé sur la formation en recherche. L'étudiant acquerra cette formation par la poursuite de cours et la rédaction d'un mémoire. Ce programme vise l'acquisition des principes de la méthode scientifique et leur application à un problème particulier lié aux productions animales.

Au terme de ses études, l'étudiant devrait être en mesure :

- d'interpréter de façon critique les publications scientifiques se rapportant à son projet de recherche;
- de démontrer sa capacité d'intégration des connaissances actuelles dans son champ de recherche;
- de participer à l'élaboration et à la réalisation d'un projet de recherche;
- de présenter et discuter, oralement et par écrit, les résultats d'un projet de recherche;
- de respecter les règles de l'éthique scientifique.

Cheminement et suivi des études

L'étudiant doit choisir son directeur de recherche et établir son programme d'études avant la fin de la première session d'inscription. Le programme d'études doit être approuvé par la direction de programme. Il comporte les cours prévus, le titre du projet de recherche et un plan des différentes étapes jusqu'au dépôt du mémoire pour évaluation. Au début de chaque session, au moment de l'inscription, l'étudiant doit remettre à la direction de programme un rapport sommaire sur l'avancement de ses travaux pour la session précédente. Ce rapport doit être signé par l'étudiant et son directeur de recherche.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Dany Cinq-Mars

418 656-2131 poste 411362

Télécopieur: 418 380-2162

dany.cinq-mars@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agronomie ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline biologique connexe aux sciences animales est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme pourra imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en agronomie, selon sa préparation antérieure et ses intérêts de recherche.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- un curriculum vitae;

- une lettre de motivation/intentions comportant une description des intérêts de recherche du candidat, ainsi que les objectifs qu'il poursuit en s'inscrivant à la maîtrise en sciences animales;
- deux rapports d'appréciation;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Comme la recherche avec les animaux domestiques nécessite des ressources matérielles et financières considérables, la recevabilité du projet de recherche constitue un facteur important.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).





Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

SCIENCES ANIMALES

12

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	 	3
<u>SAN-6000</u>	Séminaire	 	1

RÈGLE 1 - 8 CRÉDITS PARMIS:

<u>SAN-7000</u>	Sujets spéciaux (sciences animales)	 	2
<u>SAN-7001</u>	Sujets spéciaux (sciences animales)	 	3
<u>SAN-7002</u>	Physiologie et nutrition des ruminants		3
<u>SAN-7003</u>	Physiologie et nutrition des monogastriques		3
<u>SAN-7010</u>	Reproduction animale	 	3

SAN-7011	Biotechnologies de la reproduction			3
SAN-7014	Sujets spéciaux (sciences animales)	D		1
SAN-7015	Bien-être animal et éthique			3
SAN-7016	Productions animales et environnement	D		3
SAN-7017	Signalisation cellulaire en reproduction			3
SAN-7018	Compétences et aptitudes à développer en recherche	Y	H 	3
SAN-7019	Séminaire et synthèse scientifique	D		2
SAN-7020	Sciences des produits animaux	D		3
SAN-7022	Méta-analyses de bases de données expérimentales en biologie			3

D'autres cours peuvent être choisis après entente avec la direction de programme.

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

SAN-6811	Activité de recherche - mémoire 1			9/activité temps complet
SAN-6812	Activité de recherche - mémoire 2			9/activité temps complet
SAN-6813	Activité de recherche - mémoire 3			8/activité temps complet
SAN-6814	Activité de recherche - mémoire 4			7/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences animales
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-animales/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-18 13:25:59
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN SCIENCES DE LA CONSOMMATION - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme vous permettra d'acquérir un niveau élevé de connaissance sur les fondements théoriques ainsi qu'une formation pratique en sciences de la consommation, notamment dans les domaines de la gestion des relations entre les organisations et leurs clients, de la recherche commerciale, de la planification et de la mise en oeuvre de programmes d'intervention. Par son orientation analytique, il vise également à vous permettre de développer la capacité à fournir un apport original à la recherche et à l'avancement des savoir-faire dans ces domaines d'expertise en plein essor et en mutation constante.

Vous serez en mesure de poser des diagnostics qui vous permettront de mieux comprendre des problématiques associées à différentes clientèles, et ce, afin d'élaborer des stratégies d'intervention applicables dans des contextes sociaux ou commerciaux.

En raison de sa multidisciplinarité, ce programme offre un vaste choix de sujets de recherche et d'approches.

- **Directeur à trouver après l'admission:** vous pourrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche après votre admission au programme. Bien qu'elle ne soit pas obligatoire pour l'admission, cette étape est nécessaire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Comportement du consommateur et des clientèles
- Établissement d'indicateurs de performance
- Économétrie des clientèles
- Études de marché et recherche commerciale
- Méthodes de recherche qualitatives et quantitatives
- Modélisation avancée du processus de la satisfaction des clientèles
- Planification et évaluation de programmes d'intervention
- Psychométrie des clientèles

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au détenteur d'un baccalauréat en sciences de la consommation. Un baccalauréat dans un autre domaine peut également être considéré pour l'admission.

AVENIR

Votre connaissance du consommateur et vos habiletés à évaluer, entre autres, ses besoins et ses attentes, ses perceptions et sa satisfaction seront recherchées sur le marché du travail. Grâce à vos compétences, vous pourrez orchestrer des études de différentes natures et mettre au point des stratégies d'intervention ciblées destinées à des organisations publiques ou privées.

Professions

Chargé de projet en études de marché et recherche commerciale

Consultant en qualité du service à la clientèle

Directeur de cercles de qualité

Gestionnaire de la qualité et de l'expérience client

Agent de recherche

Conseiller en évaluation et recherche sociale

Chercheur universitaire

Analyste-conseil

Chargé d'études

Analyste publicitaire

Employeurs

Entreprises de recherche ou 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

Organisations sans but lucratif

Fonctions publiques fédérale, provinciale et municipale

Institutions financières

Départements d'intelligence de marché, de communication et de marketing au sein d'organisations de toute nature

Centres de recherche universitaire

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire

- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en agroéconomie

Le Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation constitue un endroit intéressant pour étudier, pour effectuer de la recherche ou pour travailler. Le haut taux de placement des diplômés et la forte demande de professionnels qualifiés démontrent le caractère actuel des formations universitaires dans ces domaines.

Vous pourriez vous joindre à l'un des groupes de recherche suivants:

- Centre de recherche en économie de l'environnement, de l'agroalimentaire, des transports et de l'énergie (CREATE)
- Groupe de recherche transfert-gestion et établissement en agriculture (TRAGET)
- Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Ressources professorales en Sciences de la consommation

Professeure adjointe en sciences de la consommation. Spécialisation: mesure, évaluation et gestion de la qualité, outils de la qualité (lean, Six Sigma, Kaizen et autres).

Chantal Bouchard

Professeure adjointe en sciences de la consommation. Spécialisation: mesure de la satisfaction, validation des qualités métriques des instruments de mesure, méthodes quantitatives, création de questionnaires.

Jacinthe Cloutier

Professeure adjointe en sciences de la consommation. Spécialisation: méthodes qualitatives, études de marché et recherche commerciale, comportement du consommateur, qualité des décisions de consommation, facteurs temporels (temps, sommeil), tourisme.

Maryse Côté-Hamel

Professeur adjoint en sciences de la consommation. Spécialisation: comportement du consommateur, développement durable, méthodes quantitatives et qualitatives, analytique de marché, mesures psychométriques.

Bernard Korai

Professeur agrégé en sciences de la consommation. Spécialisation: économie de la consommation, modélisation économétrique des comportements de consommation, psychométrie, méthodes quantitatives, segmentation de marché.

Jean Robitaille

Professeure agrégée en sciences de la consommation. Spécialisation: expérimentation en situation réelle, politiques publiques de nutrition et santé, alimentation durable, décisions alimentaires des consommateurs.

Laure Saulais

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme vise l'acquisition des connaissances approfondies et des attitudes propres au développement d'habiletés de recherche dans le domaine de la consommation, de la production à la distribution de produits agroalimentaires.

La formation permet à l'étudiant :

- d'approfondir ses connaissances sur le comportement du consommateur, de la production à la distribution des produits agroalimentaires;
- d'acquérir des notions de base et de maîtriser des méthodologies de recherche propres au domaine;
- d'acquérir les méthodes et de développer des outils afin d'analyser et de comprendre les phénomènes psychologiques, sociaux, économiques et culturels affectant le comportement du consommateur;
- d'acquérir un haut niveau de compétence relativement aux divers outils quantitatifs et qualitatifs d'analyse propres au domaine d'études;
- d'appliquer les modèles de mesure, d'évaluation et de contrôle de la qualité de service reconnus dans le milieu professionnel et scientifique;
- d'intervenir auprès des organisations dans l'élaboration et la gestion de stratégies d'ordre opérationnel visant l'optimisation de la relation avec le client et de la relation entre les organisations et les consommateurs.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Bernard Korai

418 656-2131 poste 408389

bernard.korai@fsaa.ulaval.ca

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

CONDITIONS DE POURSUITE DES ÉTUDES

Pour maintenir son inscription dans le programme, l'étudiant doit maintenir une moyenne de cheminement de « B » ou plus.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Comité d'encadrement

L'étudiant et son directeur de recherche forment généralement un comité d'encadrement, ce qui facilite le travail de l'étudiant et l'aide à mener à terme son projet. Au moins un des évaluateurs du mémoire doit cependant être extérieur au comité d'encadrement.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en sciences de la consommation ou en agroéconomie, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans un autre domaine peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire de premier cycle pouvant atteindre 15 crédits au candidat ne détenant pas un baccalauréat en sciences de la consommation ou en agroéconomie.

Cette scolarité préparatoire peut comporter un cours sur les méthodes quantitatives, un cours sur la gestion de la qualité et un cours sur le comportement du consommateur.

L'étudiant en scolarité préparatoire doit conserver une moyenne de cheminement ou de session, le cas échéant, de 3,00 sur 4,33.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Le directeur de programme est le directeur de recherche provisoire de tout nouvel étudiant.

Le candidat devra, au cours de sa première session d'inscription, trouver un professeur qui acceptera d'agir à titre de directeur de recherche. Avant la fin de cette période, l'étudiant avise la direction de programme de son choix de directeur de recherche.

Si ces conditions ne sont pas respectées, l'étudiant n'est pas autorisé à poursuivre ses études dans le programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le Bureau du registraire

Une lettre de motivation/intentions indiquant les raisons pour lesquelles le candidat désire réaliser ce programme et précisant ses besoins et ses intentions de formation et de recherche (ses objectifs d'apprentissage).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).







Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
-------	-------	--	----------------

SCIENCES DE LA CONSOMMATION





21

CNS-6001	Séminaire de recherche 1	 	1
CNS-6002	Séminaire de recherche 2	 	1
CNS-6003	Séminaire de recherche 3	 	1

RÈGLE 1 - 3 CRÉDITS PARMIS:

CNS-7000	Analyse économique du comportement du consommateur		3
CNS-7010	Économie comportementale de la consommation		3




RÈGLE 2 - 3 CRÉDITS PARMIS:

AGC-7017	Méthodologie de la recherche	 	3
ECN-6025	Économétrie I	 	3



RÈGLE 3 - 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>CNS-7006</u>	Problématiques en consommation			3
<u>EDC-7003</u>	Épistémologie et éducation	Y		3
<u>GPL-7011</u>	Introduction à la recherche interdisciplinaire	Y	H 	3

RÈGLE 4 - 9 CRÉDITS PARMIS:

<u>AGC-7100</u>	Gestion de la distribution			3
<u>CNS-7004</u>	Consommétrie: mesure de concepts liés aux consommateurs			3
<u>CNS-7005</u>	Élaboration d'indicateurs de la qualité et de la performance			3
<u>CNS-7007</u>	Analyse du processus décisionnel du consommateur	D		3
<u>CNS-7008</u>	Sujets spéciaux	D		3
<u>CNS-7009</u>	Perspectives historique et consumériste de la relation organisations-consommateurs			3
<u>CNS-7011</u>	Consommétrie et analyse de données multivariées			3
<u>CNS-7012</u>	Perspectives de recherche anthropologique en consommation			3
<u>MEV-7012</u>	Modèles de mesure: théories, applications et interprétations	Y		3
<u>MRK-6011</u>	Études de marché			3

RECHERCHE

<u>CNS-6801</u>	Activité de recherche - mémoire 1			3
<u>CNS-6802</u>	Activité de recherche - mémoire 2			7/activité temps complet
<u>CNS-6803</u>	Activité de recherche - mémoire 3			7/activité temps complet
<u>CNS-6804</u>	Activité de recherche - mémoire 4			7/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

www.consommation.ulaval.ca

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

MAÎTRISE EN SCIENCES DES ALIMENTS (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme fera de vous un spécialiste appelé à travailler dans le secteur alimentaire. Il a pour objectifs de vous permettre d'approfondir vos connaissances théoriques et pratiques et d'accroître votre compétence professionnelle dans les champs d'études de la science des aliments. Il n'est pas orienté vers des carrières en recherche, mais plutôt vers des carrières en gestion de la production ou de la qualité.

Le programme est essentiellement offert sous forme de cours auxquels s'ajoute de la formation pratique (stages) et personnelle (essai, sujets spéciaux).

Un nouveau cheminement bilingue avec le master en nutrition humaine et santé de l'Université de Bordeaux 1 est offert. Vous serez formé dans un domaine en pleine expansion, réaliserez vos études en partie à l'Université Laval et en partie à l'Université de Bordeaux, en France, et obtiendrez deux diplômes de maîtrise. L'objectif de ce programme est de former des étudiants ayant des compétences scientifiques et techniques solides dans le domaine des sciences des aliments, de la nutrition et de la santé.

- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Stages:** possibilité d'effectuer des stages sur le terrain, une occasion parfaite de mettre vos connaissances en pratique et d'acquérir de l'expérience dans votre domaine. Un plus sur votre curriculum vitae.

Domaines d'expertise

- Chimie des aliments
- Microbiologie
- Biotechnologie
- Procédés de transformation alimentaire
- Qualité et innocuité des aliments
- Aliments santé

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme s'adresse au bachelier en sciences qui souhaite travailler dans le secteur alimentaire.

AVENIR

Les perspectives de carrière sont excellentes.

Professions

Gestionnaire de production ou des opérations

Gestionnaire de la qualité

Formateur

Gérant de projet

Consultant (travailleur autonome)

Agent de recherche et développement

Conseiller en développement

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

a Cheminement bidualmânt

r Stages

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sciences des aliments

Appuyé par une vingtaine de professeurs chevronnés et par une équipe de professionnels dynamiques, le [Département des sciences des aliments](#) vous accueille dans des laboratoires performants et à la fine pointe de la technologie.

Grâce au génie des procédés, jumelé aux sciences alimentaires les chercheurs peuvent résoudre et réaliser des travaux de recherche de pointe sur les principaux enjeux technologiques en privilégiant l'utilisation écoefficiente des technologies supportant un avenir durable. La recherche est multidisciplinaire et requiert autant de connaissances en biochimie, en physicochimie, en chimie, en microbiologie, et génie alimentaire qu'en nutrition.

La réalisation des projets de recherche s'effectue dans des centres et des instituts de recherche universitaires de renommée internationale, tels que:

- l'[Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#)
- le [Centre de recherche en sciences et technologie du lait \(STELA\)](#)
- le [Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
19 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme a pour objectif l'acquisition d'une méthodologie d'étude ou de recherche menant à la résolution de problèmes en sciences des aliments.

CHEMINEMENT BIDIPLÔMANT

Le cheminement bidiplômant permet de poursuivre simultanément des études au programme de maîtrise à l'Université Laval et dans une université étrangère partenaire. Ce cheminement propose un agencement d'activités de formation qui répondent aux exigences des deux universités. L'étudiant reçoit un diplôme de chacun des établissements.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean-Christophe Vuillemard

418 656-2131 poste 405968

Télécopieur: 418 656-7806

jean-christophe.vuillemard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en sciences et technologie des aliments ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat en biologie, en biochimie, en chimie, en microbiologie et en génie chimique peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en sciences et technologie des aliments.

L'étudiant doit obtenir une moyenne de cheminement égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33 pour les cours de scolarité préparatoire.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Conseiller

Le candidat devra au cours de ses premières sessions d'inscription trouver un professeur qui acceptera de superviser son rapport de fin d'études. Avant la fin de cette période, l'étudiant avise la direction de programme de son choix de conseiller. Si ces conditions ne sont pas respectées, l'étudiant n'est pas autorisé à poursuivre ses études dans le programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

Une lettre de motivation/intentions

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).





DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	D		3
<u>STA-6000</u>	Méthodologie de la recherche	Y	H 	3
<u>STA-6001</u>	Séminaire I	D		1
<u>STA-6002</u>	Rapport de fin d'études	D		6

RÈGLE 1 - 15 À 32 CRÉDITS PARI:

<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique			2
<u>MCB-7900</u>	Génétique bactérienne, génomique et bio-informatique			3
<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche	Y	H 	3
<u>STA-6009</u>	Stage de recherche en laboratoire	D		6
<u>STA-6010</u>	Stage de recherche en laboratoire II	D		12
<u>STA-6014</u>	Techniques d'analyses chimiques et microbiologiques			1
<u>STA-7000</u>	Innovations en technologie alimentaire	Y		3
<u>STA-7001</u>	Progrès récents en microbiologie alimentaire			3
<u>STA-7002</u>	Analyses alimentaires spécialisées			3
<u>STA-7003</u>	Macromolécules alimentaires	D		3
<u>STA-7004</u>	Salubrité des usines alimentaires			3
<u>STA-7005</u>	Sujets spéciaux I (sciences des aliments)	D		1
<u>STA-7006</u>	Sujets spéciaux II (sciences des aliments)	D		2
<u>STA-7007</u>	Stage en milieu industriel	D		3

RÈGLE 2 - 0 À 11 CRÉDITS PARI:

<u>NUT-7003</u>	Aliments: technologie et nutrition			3
<u>NUT-7010</u>	Nutrigénomique	D		3
<u>NUT-7011</u>	Antioxydants et santé	D		3
<u>NUT-7016</u>	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire	D		3

<u>NUT-7017</u>	PSN, nutraceutiques et aliments fonctionnels: les enjeux			3
<u>STA-7008</u>	Introduction à la qualité dans l'industrie alimentaire			3
<u>STA-7009</u>	Gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire			2
<u>STA-7011</u>	Analyse des risques alimentaires			3
<u>STA-7012</u>	Introduction aux politiques réglementaires des aliments			3

RÈGLE 3 - 0 À 6 CRÉDITS PARMIS:

<u>DDU-7100</u>	Développement durable dans le secteur alimentaire				3
<u>STA-6005</u>	Produits laitiers				3
<u>STA-6006</u>	Produits végétaux				3
<u>STA-6008</u>	Science et technologie des oléagineux et des produits du blé				3
<u>STA-6015</u>	Produits céréaliers				3
<u>STA-6016</u>	Lipides et corps gras alimentaires				2
<u>STA-7010</u>	Produits animaux				3

RÈGLE 4 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>GSO-6005</u>	Opérations					3
<u>GSO-6082</u>	Gestion de projets					3
<u>MNG-6086</u>	Habilités personnelles de gestion					3
<u>MNG-6157</u>	Comportement humain et organisation					3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en privé, aux Portes ouvertes ou lors de nos tournées sur la route au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 12:29:10 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN SCIENCES DES ALIMENTS - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

Cette maîtrise vous permettra de réaliser un projet sous la direction d'un professeur. Elle est axée sur le travail en laboratoire et vise l'acquisition d'une méthodologie d'étude ou de recherche menant à la résolution de problèmes. Elle s'adresse de préférence aux étudiants qui ont pour objectif de se diriger vers une carrière en recherche et développement.

Les projets de recherche des étudiants sont généralement intégrés à des programmes subventionnés et contractuels d'organismes gouvernementaux canadiens et québécois, en partenariat avec des entreprises industrielles ou dans le cadre de collaboration internationales.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche](#).
- **Certains cours à distance:** peut être en partie suivi à distance, ce qui vous aidera à concilier les études avec les autres sphères de votre vie.
- **Certains cours en mode hybride:** une formule très flexible qui combine les avantages de l'enseignement en classe et par Internet. Les rencontres en classe sont une fois par mois ou toutes les deux semaines selon la pédagogie du cours.
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.

Domaines d'expertise

- Chimie des aliments
- Microbiologie
- Biotechnologie
- Procédés de transformation alimentaire
- Qualité et innocuité des aliments
- Aliments santé

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

La maîtrise s'adresse au bachelier en sciences et technologie des aliments ainsi qu'au diplômé en biologie, en biochimie, en chimie, en microbiologie ou en génie jugé admissible.

AVENIR

Les perspectives de carrière sont excellentes.

Professions

- Agent de recherche et développement
- Conseiller en développement
- Gestionnaire de production ou des opérations
- Formateur
- Gérant de projet
- Gestionnaire de la qualité
- Consultant (travailleur autonome)

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

C Certains cours à distance

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget
- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs regroupements de recherche.

Recherche en sciences des aliments

Appuyé par une vingtaine de professeurs chevronnés et par une équipe de professionnels dynamiques, le Département des sciences des aliments vous accueille dans des laboratoires performants et à la fine pointe de la technologie.

Grâce au génie des procédés, jumelé aux sciences alimentaires les chercheurs peuvent résoudre et réaliser des travaux de recherche de pointe sur les principaux enjeux technologiques en privilégiant l'utilisation écoefficiente des technologies supportant un avenir durable. La recherche est multidisciplinaire et requiert autant de connaissances en biochimie, en physicochimie, en chimie, en microbiologie, et génie alimentaire qu'en nutrition.

La réalisation des projets de recherche s'effectue dans des centres et des instituts de recherche universitaires de renommée internationale, tels que:

- l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)
- le Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA)
- le Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux (CRIV)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

L'étudiant inscrit au programme de maîtrise avec mémoire ou de doctorat en sciences des aliments réalise son projet de recherche sur des sujets qui ont trait à la qualité, l'innocuité et la fonctionnalité des produits alimentaires. Outre les objectifs de formation, la réalisation de ce projet de recherche vise à répondre au développement des connaissances et aux besoins du milieu. Le projet de recherche est généralement intégré à un programme subventionné ou contractuel d'organismes gouvernementaux canadiens et québécois, en partenariat avec des entreprises industrielles ou dans le cadre de collaborations internationales.

Champs de recherche des professeurs

Sauf mention, les professeurs sont du Département des sciences des aliments.

Chimie et physicochimie des aliments

Protéines. Lipides. Biopolymères. Nutraceutiques. Paul Angers, Joseph Arul, Laurent Bazinet, Lucie Beaulieu, Khaled Belkacemi (Département des sols et de génie agroalimentaire), Alain Doyen, Ismail Fliss, Sylvie Gauthier, Samuel Godefroy, Yves Pouliot, Cristina Ratti (Département des sols et de génie agroalimentaire), Denis Roy, Muriel Subirade, Sylvie Turgeon, Jean-Christophe Vuillemand

Microbiologie et biologie moléculaire

Bactéries lactiques, probiotiques et virus pathogènes.

Ismail Fliss, Julie Jean, Sylvain Moineau (Département de microbiologie, Faculté des sciences et de génie), Denis Roy, Jean-Christophe Vuillemand

Technologies et génie des procédés

Connaissances et développement de nouvelles technologies (séparation, séchage, encapsulation, pasteurisation à froid, fermentations, réactions enzymatiques) applicables aux produits laitiers, végétaux, carnés et marins. Paul Angers, Joseph Arul, Laurent Bazinet, Lucie Beaulieu, Khaled Belkacemi (Département des sols et de génie agroalimentaire), Alain Doyen, Ismail Fliss, Sylvie Gauthier, Yves Pouliot, Cristina Ratti (Département des sols et de génie agroalimentaire), Denis Roy, Muriel Subirade, Sylvie Turgeon, Jean-Christophe Vuillemand

Unités de recherche

Centre de recherche en sciences et technologie du lait (stela.fsaa.ulaval.ca)

Centre de recherche en horticulture (www.crh.ulaval.ca)

Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (www.inaf.ulaval.ca)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme a pour objectif l'acquisition d'une méthodologie d'étude ou de recherche menant à la résolution de problèmes en sciences des aliments.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet durant au moins une session. Cette exigence de temps complet peut être satisfaite à tout moment au cours des études, y compris durant les sessions d'été.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean-Christophe Vuillemard

418 656-2131 poste 405968

Télécopieur: 418 656-7806

jean-christophe.vuillemard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

info_programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

REMARQUES SUR LES COURS

L'étudiant doit terminer les cours de son programme dans les trois sessions qui suivent sa première inscription.

L'échec du cours STA-6011 Sciences des aliments ne peut mener qu'à une seule reprise de cette activité.

TRAVAIL DE RECHERCHE

Mémoire

Le mode de présentation du travail de recherche est le mémoire. Il doit être présenté selon les normes décrites sur le site Web de la [Faculté des études supérieures et postdoctorales](#). Il est évalué par trois examinateurs.

Intégration d'articles

Il est souhaitable d'intégrer des publications scientifiques au mémoire.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en sciences et technologie des aliments ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat en biologie, en biochimie, en chimie, en microbiologie et en génie chimique peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en sciences et technologie des aliments.

L'étudiant doit obtenir une moyenne de cheminement égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33 pour les cours de scolarité préparatoire.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le professeur qui a accepté d'agir à titre de directeur de recherche doit confirmer son acceptation par écrit.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et que le projet de recherche est approuvé par les deux parties.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Connaissance de l'anglais

Même si la connaissance de l'anglais n'est pas une condition d'admission, la réussite de ce programme d'études est liée à la capacité de l'étudiant de comprendre des textes en anglais. Compte tenu du nombre considérable d'ouvrages dans cette langue, l'étudiant qui ne maîtrise pas suffisamment la langue anglaise pourrait éprouver des difficultés dans ses études. L'étudiant doit s'informer, au moment de son inscription, des exigences linguistiques liées à ses cours et à ses travaux de recherche, s'assurer d'avoir une bonne compréhension de l'anglais et, si nécessaire, prendre des mesures pour développer ses compétences en anglais en cours de formation.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- une lettre de motivation/intentions;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).








Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT






La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
SCIENCES DES ALIMENTS			12
BVG-7002	Dispositifs expérimentaux	 	3
STA-6000	Méthodologie de la recherche	  	3
STA-6001	Séminaire I	 	1

RÈGLE 1 - 2 À 5 CRÉDITS PARMIS:

BIF-7900	Bio-informatique I	 	3
BVG-7041	Rédaction scientifique		2
DDU-7100	Développement durable dans le secteur alimentaire	  	3
MCB-7900	Génétique bactérienne, génomique et bio-informatique		3

<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche				3
<u>STA-6005</u>	Produits laitiers				3
<u>STA-6014</u>	Techniques d'analyses chimiques et microbiologiques				1
<u>STA-6015</u>	Produits céréaliers				3
<u>STA-6016</u>	Lipides et corps gras alimentaires				2
<u>STA-7000</u>	Innovations en technologie alimentaire				3
<u>STA-7001</u>	Progrès récents en microbiologie alimentaire				3
<u>STA-7002</u>	Analyses alimentaires spécialisées				3
<u>STA-7003</u>	Macromolécules alimentaires				3
<u>STA-7004</u>	Salubrité des usines alimentaires				3
<u>STA-7005</u>	Sujets spéciaux I (sciences des aliments)				1
<u>STA-7006</u>	Sujets spéciaux II (sciences des aliments)				2
<u>STA-7007</u>	Stage en milieu industriel				3
<u>STA-7011</u>	Analyse des risques alimentaires				3
<u>STA-7012</u>	Introduction aux politiques règlementaires des aliments				3
<u>STA-7020</u>	Sciences des aliments				2

RÈGLE 2 - 0 À 3 CRÉDITS PARMIS:

<u>GSO-6005</u>	Opérations					3
<u>GSO-6082</u>	Gestion de projets					3
<u>MNG-6086</u>	Habiletés personnelles de gestion					3
<u>MNG-6157</u>	Comportement humain et organisation					3
<u>NUT-7010</u>	Nutrigénomique					3
<u>NUT-7011</u>	Antioxydants et santé					3
<u>NUT-7016</u>	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire					3
<u>NUT-7017</u>	PSN, nutraceutiques et aliments fonctionnels: les enjeux					3

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

STA-6811	Activité de recherche - mémoire 1		7/activité temps complet
STA-6812	Activité de recherche - mémoire 2		8/activité temps complet
STA-6813	Activité de recherche - mémoire 3		9/activité temps complet
STA-6814	Activité de recherche - mémoire 4		9/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[Capsule](#) permet à l'étudiant de visualiser l'état d'avancement de son programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» liste les cours réalisés, à quelle session, et avec quel résultat. Il indique également les cours qui doivent être réussis pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, l'étudiant peut simuler des modifications à son programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou même encore découvrir quels cours pourraient lui être reconnus s'il était admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN SCIENCES DES ALIMENTS - MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

À la suite de votre formation, vous aurez acquis des connaissances poussées et comprendrez le rôle des microorganismes dans différents environnements de fabrication des aliments et dans des matrices alimentaires variées. Vous aurez également des connaissances importantes pour participer aux efforts de recherche et de développement des entreprises alimentaires, mais aussi pour contribuer aux processus décisionnels et réglementaires des agences gouvernementales.

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Étude et caractérisation des écosystèmes bactériens des aliments
- Étude des activités métaboliques des bactéries lactiques et liens avec leur fonctionnalité
- Contrôle de la microflore pathogène et d'altération pour garantir l'innocuité et la qualité des aliments (virologie et bactériologie)
- Effets des bactéries lactiques et probiotiques sur la santé

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

La maîtrise s'adresse particulièrement au bachelier en microbiologie, en biochimie, en biologie ou en sciences et technologie des aliments.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en sciences des aliments.

Professions

- Enseignant au collégial
- Professionnel de recherche
- Chargé de projet
- Coordonnateur d'équipes de recherche

Employeurs

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs [infrastructures scientifiques et technologiques](#) sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures

- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)
- [Calculateur](#) de budget

- [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sciences des aliments

Appuyé par une vingtaine de professeurs chevronnés et par une équipe de professionnels dynamiques, le [Département des sciences des aliments](#) vous accueille dans des laboratoires performants et à la fine pointe de la technologie.

Grâce au génie des procédés, jumelé aux sciences alimentaires les chercheurs peuvent résoudre et réaliser des travaux de recherche de pointe sur les principaux enjeux technologiques en privilégiant l'utilisation écoefficiente des technologies supportant un avenir durable. La recherche est multidisciplinaire et requiert autant de connaissances en biochimie, en physicochimie, en chimie, en microbiologie, et génie alimentaire qu'en nutrition.

La réalisation des projets de recherche s'effectue dans des centres et des instituts de recherche universitaires de renommée internationale, tels que:

- [l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels \(INAF\)](#)
- le [Centre de recherche en sciences et technologie du lait \(STELA\)](#)
- le [Centre de recherche et d'innovation sur les végétaux \(CRIV\)](#)

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Qualité et innocuité des aliments, bioconservation, bactériocines, antimicrobiens naturels, bactéries probiotiques, flore pathogène, flore d'altération, flore intestinale, physiologie digestive, étude *in vitro*, étude *in vivo*.

[Ismail Fliss](#)

Qualité et innocuité des aliments (virologie et bactériologie). Développement d'outils moléculaires de détection. Peptides antimicrobiens.

[Julie Jean](#)

Fromage, lait, ferments lactiques, levures, moisissures, écologie microbienne, contaminants, génomique, transcriptomique, PCR en temps réel.
[Steve Labrie](#)

Bactéries lactiques et probiotiques. Fromages, lait, génomique, transcriptomique, physiologie, écologie microbienne, microbiote intestinal.
[Denis Roy](#)

Viande, innocuité, biosécurité, efficacité des systèmes antimicrobiens, gestion pré-abattage.
[Linda Saucier](#)

Bactéries lactiques et probiotiques. Lait fermentés; fromages; nutraceutiques; effets santé.
[Jean-Christophe Vuilleumard](#)

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Au terme de sa formation, l'étudiant sera en mesure :

- d'énoncer des objectifs et des hypothèses pour la réalisation d'un projet de recherche et de proposer une démarche scientifique pour résoudre un problème;
- d'acquérir et de mettre en pratique des connaissances et des outils permettant de résoudre les problématiques relatives à la microbiologie alimentaire, aux écosystèmes microbiens des aliments et à la microflore dans les matrices alimentaires;
- d'intégrer des savoirs et des habiletés nécessaires à la conception de projets ou de produits novateurs;
- d'appliquer des modèles d'évaluation et de contrôle de la qualité et de l'innocuité des aliments;
- de contribuer à l'avancement des connaissances dans le domaine des effets santé des microorganismes;
- de présenter par écrit, de façon claire et cohérente, un projet de recherche (mémoire), ainsi que la démarche de réalisation et les résultats de ce projet.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Jean-Christophe Vuilleumard

418 656-2131 poste 405968

Télécopieur: 418 656-7806

jean-christophe.vuilleumard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en sciences et technologie des aliments, en microbiologie, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat en biologie, en biochimie, en chimie et en génie chimique peut être admissible (voir scolarité préparatoire).

Le candidat qui possède une combinaison d'études et d'expérience jugée équivalente est admissible.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut imposer une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en sciences et technologie des aliments ou en microbiologie.

L'étudiant doit obtenir une moyenne de cheminement égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33 pour les cours de scolarité préparatoire.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le professeur qui a accepté d'agir à titre de directeur de recherche doit confirmer son acceptation par écrit.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et que le projet de recherche est approuvé par les deux parties.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'Université Laval est un établissement d'expression et de culture françaises. L'enseignement y est offert en français; les travaux et les examens sont rédigés dans cette langue. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle. Veuillez consulter la [Politique sur l'usage du français](#) et les [Dispositions relatives à l'application de la politique sur l'usage du français](#).

Le candidat non francophone (qui n'a pas fait ses études primaires et ses études secondaires en français) doit, pour être admissible, faire la preuve au moment du dépôt de la demande d'admission d'un niveau minimal de connaissance de la langue française par la réussite :

A) du [Test de connaissance du français tout public](#)

- épreuves obligatoires - résultat égal ou supérieur à 600 sur 699 (TCF-TP)

et

- épreuve d'expression écrite - résultat égal ou supérieur à 14 sur 20 (TCF-TP/ÉÉ)

ou

B) du cours [FRN-3003](#) Français avancé : grammaire et rédaction II (ou d'un cours jugé équivalent) avec une note égale ou supérieure à C.

Le candidat qui satisfait à l'une ou l'autre des conditions suivantes n'a pas à fournir de preuve de son niveau de français :

- a fait ses études primaires et secondaires en français;
- a obtenu le diplôme d'études collégiales en français au Québec (DEC) et réussi l'épreuve uniforme de français;
- a obtenu un grade universitaire décerné par un établissement de langue française.

Connaissance de l'anglais

Le candidat doit avoir une bonne connaissance de l'anglais écrit afin de comprendre des textes scientifiques en anglais.

La direction de programme peut, si elle le juge nécessaire, exiger que le candidat se soumette au test de classement [Versant English Placement Test \(VEPT\)](#) ou au [Test of English for International Communication \(TOEIC\)](#).

[L'École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française ou anglaise.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le [Bureau du registraire](#)

- une lettre de motivation/intentions;
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche;
- pour le candidat non francophone : document officiel attestant du résultat obtenu au test de français (voir *Connaissance du français*).

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).







Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

12


<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	 	3
<u>STA-6000</u>	Méthodologie de la recherche	  	3
<u>STA-6001</u>	Séminaire I	 	1




RÈGLE 1 - 5 CRÉDITS PARMIS:

<u>DDU-7100</u>	Développement durable dans le secteur alimentaire	  	3
<u>MCB-7900</u>	Génétique bactérienne, génomique et bio-informatique		3
<u>STA-6014</u>	Techniques d'analyses chimiques et microbiologiques		1
<u>STA-6015</u>	Produits céréaliers	 	3
<u>STA-6016</u>	Lipides et corps gras alimentaires		2
<u>STA-7001</u>	Progrès récents en microbiologie alimentaire		3
<u>STA-7004</u>	Salubrité des usines alimentaires		3
<u>STA-7005</u>	Sujets spéciaux I (sciences des aliments)	 	1
<u>STA-7006</u>	Sujets spéciaux II (sciences des aliments)	 	2
<u>STA-7008</u>	Introduction à la qualité dans l'industrie alimentaire	 	3
<u>STA-7009</u>	Gestion de la qualité dans l'industrie alimentaire		2
<u>STA-7010</u>	Produits animaux		3
<u>STA-7011</u>	Analyse des risques alimentaires	 	3
<u>STA-7012</u>	Introduction aux politiques réglementaires des aliments		3
<u>STA-7020</u>	Sciences des aliments		2

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

<u>STA-6811</u>	Activité de recherche - mémoire 1		7/activité temps complet
-----------------	-----------------------------------	---	--------------------------

STA-6812	Activité de recherche - mémoire 2		8/activité temps complet
STA-6813	Activité de recherche - mémoire 3		9/activité temps complet
STA-6814	Activité de recherche - mémoire 4		9/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sciences des aliments
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sciences-des-aliments/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

Version: 2020-08-19 16:04:24 / 2020-08-17 11:06:38
[Version archivée](#)

MAÎTRISE EN SOLS ET ENVIRONNEMENT (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme professionnel est constitué de cours, de stages et d'un essai. Vous présenterez votre travail de synthèse sous la forme d'un essai qui portera sur une problématique soulevée lors de votre stage. Le travail d'essai ainsi que les stages peuvent s'effectuer en collaboration avec certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (AAC) et de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA).

Sollicitant la formation pratique, ce programme de maîtrise géré par le Département des sols et de génie agroalimentaire favorise la participation des étudiants à des projets concrets à caractère pluridisciplinaire, qui soutiennent l'évolution sociale et économique du Canada de même que celle de pays étrangers.

- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Stages:** possibilité d'effectuer des stages sur le terrain, une occasion parfaite de mettre vos connaissances en pratique et d'acquérir de l'expérience dans votre domaine. Un plus sur votre curriculum vitae.

Domaines d'expertise

- Biochimie des sols
- Chimie environnementale des sols
- Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole
- Gestion agroenvironnementale, fertilité et qualité des sols
- Irrigation de précision, physique et hydrodynamique des sols
- Microbiologie agroenvironnementale
- Restauration des sols contaminés
- Traitements des effluents et nanotechnologies
- Valorisation des déchets et des sous-produits agroalimentaires

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme accueille le titulaire d'un baccalauréat dans les domaines de l'agronomie, de la foresterie, de la biologie, de la microbiologie, de la chimie, du génie civil, du génie agroalimentaire, de la géologie, de la géographie ou de la science des eaux.

AVENIR

Le taux de placement des diplômés de ce programme est excellent.

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Enseignant
- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITS

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2^e et 3^e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs infrastructures scientifiques et technologiques sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

C Certains cours à distance

I Stages

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au Bureau des bourses et de l'aide financière, vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
 - [Détail des droits de scolarité](#)
 - [Calculateur](#) de budget
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sols et environnement

Le [Département des sols et de génie agroalimentaire](#) a pour mission d'assurer le leadership québécois et canadien en formation de professionnels hautement compétents dans les champs et dans les domaines d'études de la science des sols et de l'environnement, du génie agroenvironnemental et du génie alimentaire. L'ouverture sur le milieu et la transmission des connaissances à la collectivité et à l'industrie sont au cœur de leur mission. Toutes les actions sont réalisées par le Département dans une perspective de développement durable et de protection de l'environnement en milieux agricole, urbain et industriel.

Le Département collabore à la protection des écosystèmes agricoles et à l'amélioration des conditions de vie des producteurs agricoles avec les établissements d'enseignement supérieur, les centres de recherche, les entreprises et les organisations reconnues.

Vous pourriez vous joindre au [Centre de recherche en innovation sur les végétaux](#) (CRIV).

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Pédologie

Taxonomie, cartographie, genèse et utilisation des sols. Pédogéomorphologie, micromorphologie et minéralogie des sols, inventaire et évaluation des terres. Genèse et évolution des types d'humus.

Michel Blackburn, [Michel Caillier](#)

Physique des sols

Hydrodynamique des sols, bilan hydrique et thermique des sols, structure des sols. Stockage et transport des particules, des solutés, des gaz et de l'eau dans les sols et les milieux artificiels. Transport des pesticides dans les sols. Modélisation des processus d'échange et de structure de variabilité.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#)

Chimie des sols

Caractérisation chimique des sols, des sédiments, de l'eau et des rejets miniers, industriels et agroalimentaires. Chimie et cinétique des éléments nutritifs et des éléments traces métalliques dans les sols. Chimie des composts. Traitements des sols et des sédiments contaminés.

Chimioréhabilitation des sols, des sédiments et des résidus miniers. Relations entre la chimie des sols et des eaux et l'environnement. Application des nanotechnologies pour le traitement des eaux.

[Khaled Belkacemi](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#)

Gestion et fertilité des sols

Éléments nutritifs, engrais et amendements organiques et minéraux, régie et fertilisation des cultures, diagnostics de fertilité et d'équilibres nutritifs, analyse et approche systémiques : considérations des types de sols minéraux et organiques ainsi que des substrats, des cultivars, des systèmes de rotation et des retours de résidus de cultures. Plan global de fertilisation intégrée. Modélisation des relations sol-plante, corrélation et calibrage des sols. Méta-analyse et analyse compositionnelle des données de fertilité.

[Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#)

Microbiologie et biochimie des sols

Microbiologie de la rhizosphère, écologie microbienne du sol, symbioses microbiennes, altérations microbiennes, biosolubilisation des minéraux, transformation microbienne de l'azote, du phosphore et du soufre, micro-organismes favorables à la croissance des plantes. Microbiologie du compostage, biodégradation des matières organiques. Caractérisation et biochimie de l'humus.

[Hani Antoun](#), [Josée Fortin](#)

Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole

Caractérisation de l'état des ressources sols et eaux, propriétés colloïdales et édaphiques. Dégradation et contamination des sols agricoles et de l'eau, perte de matière organique, compaction, érosions éolienne et hydrique, pollution diffuse. Amélioration des sols : gestion des engrais et des intrants chimiques, valorisation des produits résiduels agricoles, urbains, industriels et miniers. Conservation et gestion environnementale des sols. Gestion des matières organiques, compostage. Pratiques culturales et systèmes culturaux. Réhabilitation des sols et des sites dégradés.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#), [Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#), [Steeve Pépin](#)

Unités de recherche

- Certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada
- Service de recherche en sols du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Champs de recherche des professeurs

Pédologie

Taxonomie, cartographie, genèse et utilisation des sols. Pédogéomorphologie, micromorphologie et minéralogie des sols, inventaire et évaluation des terres. Genèse et évolution des types d'humus.

[Michel Blackburn](#), [Michel Caillier](#)

Physique des sols

Hydrodynamique des sols, bilan hydrique et thermique des sols, structure des sols. Stockage et transport des particules, des solutés, des gaz et de l'eau dans les sols et les milieux artificiels. Transport des pesticides dans les sols. Modélisation des processus d'échange et de structure de variabilité.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#)

Chimie des sols

Caractérisation chimique des sols, des sédiments, de l'eau et des rejets miniers, industriels et agroalimentaires. Chimie et cinétique des éléments nutritifs et des éléments traces métalliques dans les sols. Chimie des composts. Traitements des sols et des sédiments contaminés.

Chimioréhabilitation des sols, des sédiments et des résidus miniers. Relations entre la chimie des sols et des eaux et l'environnement. Application des nanotechnologies pour le traitement des eaux.

[Khaled Belkacemi](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#)

Gestion et fertilité des sols

Éléments nutritifs, engrais et amendements organiques et minéraux, régie et fertilisation des cultures, diagnostics de fertilité et d'équilibres nutritifs, analyse et approche systémiques : considérations des types de sols minéraux et organiques ainsi que des substrats, des cultivars, des systèmes de rotation et des retours de résidus de cultures. Plan global de fertilisation intégrée. Modélisation des relations sol-plante, corrélation et calibrage des sols. Méta-analyse et analyse compositionnelle des données de fertilité.

[Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#)

Microbiologie et biochimie des sols

Microbiologie de la rhizosphère, écologie microbienne du sol, symbioses microbiennes, altérations microbiennes, biosolubilisation des minéraux, transformation microbienne de l'azote, du phosphore et du soufre, micro-organismes favorables à la croissance des plantes. Microbiologie du compostage, biodégradation des matières organiques. Caractérisation et biochimie de l'humus.

[Hani Antoun](#), [Josée Fortin](#)

Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole

Caractérisation de l'état des ressources sols et eaux, propriétés colloïdales et édaphiques. Dégradation et contamination des sols agricoles et de l'eau, perte de matière organique, compaction, érosions éolienne et hydrique, pollution diffuse. Amélioration des sols : gestion des engrais et des intrants chimiques, valorisation des produits résiduels agricoles, urbains, industriels et miniers. Conservation et gestion environnementale des sols. Gestion des matières organiques, compostage. Pratiques culturales et systèmes culturaux. Réhabilitation des sols et des sites dégradés.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#), [Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#), [Steeve Pépin](#)

Unités de recherche

- Certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada
- Service de recherche en sols du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
19 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme permet d'acquérir des connaissances scientifiques théoriques et pratiques et des compétences dans l'un ou plusieurs des domaines ou axes de recherche suivants : pédologie, physique et hydrodynamique des sols. Chimie environnementale des sols. Gestion et fertilité des sols. Éléments nutritifs, engrais et amendements organiques et minéraux. Modélisation dynamique des relations sol-plante et diagnostic d'équilibres nutritifs. Microbiologie et biochimie des sols. Impact des activités humaines sur l'environnement (sol, sédiments, eau, atmosphère, végétaux). Relation entre les champs d'études de la science des sols et l'environnement. Éléments traces métalliques et pesticides dans les sols, les sédiments et les eaux. Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole. Traitements des sols et des sédiments contaminés. Caractérisation et réhabilitation des sites dégradés. Traitements des effluents. Valorisation des produits résiduels agricoles, urbains, industriels et miniers. Gestion des matières organiques. Réduction des émissions des gaz à effet de serre.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet pendant au moins deux sessions.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Antoine Karam

418 656-2131 poste 407420

Antoine.Karam@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

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

SOUTIEN FINANCIER

Le candidat est le seul responsable de la planification financière de ses études. Il doit s'assurer de disposer, par l'obtention de bourses ou personnellement, des fonds nécessaires pour subvenir à ses besoins (droits de scolarité, logement, etc.) durant toute la durée du programme. Ni la direction de programme, ni l'Université Laval ne peuvent s'engager, hors des limites des programmes de soutien pour lesquels des règles de participation sont déjà prévues, à soutenir une personne dont les moyens financiers sont ou deviennent insuffisants.

REMARQUES SUR LES COURS

Stage

L'étudiant choisit un lieu de stage dans un organisme public ou universitaire ou dans une entreprise privée. Les stages peuvent être réalisés soit au Canada, soit à l'étranger. Le choix du lieu de stage doit être approuvé par la direction de programme. Les dépenses inhérentes aux stages sont à la charge de l'étudiant.

Les travaux de stages sont évalués par le professeur responsable, à l'aide de rapports synthèses et suivant un format pour lequel il y aura entente préalable entre les parties concernées. Les stages ne peuvent commencer avant que l'étudiant n'ait terminé les cours obligatoires ou les cours jugés importants par le conseiller. Le lieu de stage est déterminé en fonction des objectifs poursuivis et doit être réalisé hors département. L'étudiant doit choisir un lieu de stage dans un organisme public ou universitaire ou dans une entreprise privée avec lesquels la direction de programme peut conclure une entente d'encadrement. Les crédits pour les stages sont obtenus à la suite du dépôt et de l'évaluation des rapports de stages.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agronomie ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans les domaines de la foresterie, de la biologie, de la chimie, du génie civil, du génie rural, de la géographie ou de la géologie est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Note

La direction de programme se réserve le droit d'admettre, à certaines conditions, le candidat ayant une moyenne inférieure à la moyenne minimale exigée s'il détient une expérience pertinente du marché du travail.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en agronomie.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Conseiller

La direction de programme assignera un conseiller aux étudiants qui n'en ont pas encore trouvé un. Faute de trouver un professeur qui agira à titre de conseiller, l'étudiant ne sera pas admis au programme.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

[L'École de langues de l'Université Laval](#) offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Connaissance de l'anglais

Aucune exigence

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

Une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de conseiller

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).



Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES












Cours	Titre		Crédits exigés
-------	-------	--	----------------

SOLS ET ENVIRONNEMENT

45

<u>SLS-6010</u>	Stage en sols II	D		6
<u>SLS-6012</u>	Stage en sols I			6
<u>SLS-6014</u>	Rapport de fin d'études	D		6

RÈGLE 1 - 27 CRÉDITS PARMIS:

<u>BVG-7002</u>	Dispositifs expérimentaux	D		3
<u>BVG-7041</u>	Rédaction scientifique			2
<u>ENV-7900</u>	Toxicologie agroenvironnementale	DD		3
<u>GAA-7003</u>	Infiltration et drainage	DD		3
<u>GLG-7203</u>	Hydrogéologie des contaminants	Y		3
<u>GLG-7204</u>	Gestion et restauration des nappes et des sols contaminés			3
<u>SAN-7018</u>	Compétences et aptitudes à développer en recherche	Y	H 	3
<u>SAP-7005</u>	Santé environnementale	Y		3
<u>SLS-6015</u>	Stage en sols III	D		6
<u>SLS-6016</u>	Sciences environnementales du sol	D		3
<u>SLS-7012</u>	Transport des solutés en milieu non saturé			3
<u>SLS-7014</u>	Sujets spéciaux (sols)	D		1
<u>SLS-7015</u>	Sujets spéciaux (sols)	D		2
<u>SLS-7016</u>	Sujets spéciaux (sols)	D		3
<u>SLS-7017</u>	Sujets spéciaux (sols)	D		4
<u>SLS-7021</u>	Phosphore et agroenvironnement	D		3
<u>SLS-7033</u>	Variabilité spatiotemporelle en science du sol			3
<u>SLS-7034</u>	Genèse et classification des sols et des humus			3
<u>SLS-7037</u>	Mesures et acquisition de données environnementales			3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
- › Admission
- › Droits de scolarité
- › Bourses et aide financière
- › Bureau de la vie étudiante
- › Résidences
- › PEPS

MAÎTRISE EN SOLS ET ENVIRONNEMENT - AVEC MÉMOIRE (M. SC.)

Présentation générale

Aperçu

★ PROGRAMME UNIQUE EN FRANÇAIS EN AMÉRIQUE DU NORD

EN BREF

Ce programme est orienté vers la recherche tant en laboratoire et que sur le terrain. Vous mettrez au point des méthodes de recherche et vous vous préparerez ainsi aux études de troisième cycle ou à votre entrée sur le marché du travail. Axé sur la formation pratique, ce programme de maîtrise géré par le Département des sols et de génie agroalimentaire favorise la participation des étudiants à des projets concrets à caractère pluridisciplinaire, qui soutiennent l'évolution sociale et économique du Canada, de même que celle de pays étrangers.

Plusieurs chercheurs de la Faculté réalisent des travaux sur la préservation des sols et sur la rétention de l'eau dans les agrosystèmes, sur la contamination des eaux souterraines et de surface par les activités agricoles, sur la composition physicochimique et microbiologique des sols, sur la gestion agroenvironnementale des engrais et des intrants chimiques, sur les nouvelles méthodes alternatives ainsi que sur leurs effets sur l'agriculture et sur l'environnement dans un contexte de développement durable où les sols agricoles sont considérés comme une ressource naturelle non renouvelable.

Les connaissances liées aux propriétés des sols telles que celles issues de la physique, de la chimie environnementale, de la fertilité, de la microbiologie et de la biochimie additionnées aux connaissances en mathématiques et en biologie permettent également d'étudier l'hydrologie et la gestion des bassins versants agricoles ainsi que de réaliser des travaux de recherche liés à l'irrigation, au drainage et à l'évapotranspiration, au contrôle du ruissellement et de l'érosion ainsi qu'à la mécanisation agricole.

La Faculté est dotée d'équipements et d'infrastructures à la fine pointe de la technologie. Vous bénéficierez de la compétence de professeurs chevronnés, dont certains sont subventionnés par les principaux organismes gouvernementaux, ainsi que de l'expertise de chercheurs associés à des centres de recherche tant gouvernementaux que privés. La recherche peut s'effectuer en collaboration avec certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (AAC) ou de l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA).

- **Directeur à trouver avant l'admission:** vous devrez trouver le professeur qui acceptera de superviser vos travaux de recherche avant l'admission. Cette étape est obligatoire pour la poursuite de vos études. [Comment trouver votre directeur et votre projet de recherche.](#)
- **Temps complet ou temps partiel:** c'est vous qui décidez de votre rythme de progression dans le programme.
- **Possibilité de rédiger en anglais:** avec l'approbation de votre directeur de recherche, vous pourrez choisir de rédiger et de soutenir vos travaux de recherche en anglais.

Domaines d'expertise

- Biochimie des sols
- Chimie environnementale des sols
- Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole
- Gestion agroenvironnementale, fertilité et qualité des sols
- Irrigation de précision, physique et hydrodynamique des sols
- Microbiologie agroenvironnementale
- Restauration des sols contaminés
- Traitements des effluents et nanotechnologies
- Valorisation des déchets et des sous-produits agroalimentaires

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Ce programme accueille le titulaire d'un baccalauréat dans les domaines de l'agronomie, de la foresterie, de la biologie, de la microbiologie, de la chimie, du génie civil, du génie agroalimentaire, de la géologie, de la géographie ou de la science des eaux.

AVENIR

Plusieurs possibilités de carrière s'offrent aux diplômés en sols et environnement.

Professions

- Agent de développement
- Agent ou assistant de recherche
- Enseignant
- Gestionnaire d'entreprise
- Gestionnaire de programmes et de projets
- Journaliste ou vulgarisateur spécialisé

Employeurs

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

Avantages UL

PARTICULARITÉS ET ATTRAITES

Les programmes d'études aux cycles supérieurs de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation touchent tous les secteurs de formation et de recherche qui concernent le quotidien de la population, de la terre jusqu'à l'assiette. Près de 400 étudiants sont inscrits aux 2e et 3e cycles. En plus d'offrir des infrastructures de recherche à la fine pointe de la technologie, la Faculté regroupe un corps professoral et du personnel de recherche hautement qualifiés et subventionnés par des organismes privés ou gouvernementaux.

Corps professoral

Plus d'une centaine de professeurs réputés sur les scènes tant québécoise que canadienne et internationale oeuvrent à la Faculté. Plusieurs détiennent une chaire de recherche du Canada, une chaire industrielle du CRSNG ou une chaire en partenariat avec le milieu de l'agroalimentaire.

Infrastructures scientifiques et technologiques

Plusieurs [infrastructures scientifiques et technologiques](#) sont à votre disposition:

- Une ferme expérimentale située à Saint-Augustin-de-Desmaures
- Le Complexe des serres de haute performance
- Le Jardin botanique Roger-Van den Hende
- Un laboratoire de technologie alimentaire
- Plusieurs laboratoires analytiques en physicochimie
- Un laboratoire de préparation des aliments
- Une clinique de nutrition et de santé
- Un laboratoire de physiologie intégrative en sciences animales
- Un laboratoire de microbiologie des viandes
- Un laboratoire de culture cellulaire et de virologie
- Un laboratoire de recherche en sciences aquatiques
- Un laboratoire informatique
- Un laboratoire de génomique
- Un laboratoire de bioconfinement de niveau 2

De plus, les chercheurs de la Faculté profitent des infrastructures de recherche situées au Centre de recherche en sciences animales de Deschambault.

Mobilité internationale

La Faculté maintient une présence active sur la scène internationale et tout particulièrement avec les pays francophones. Tout est mis en oeuvre pour multiplier les possibilités de recherche et d'études qui s'offrent à vous à l'international. Plusieurs accords-cadres et lettres d'entente vous permettent aussi d'effectuer des stages à l'étranger pendant votre formation aux cycles supérieurs. Venez tirer profit du vaste réseau scientifique de nos professeurs pour aller là où vous pourrez repousser vos limites.

Services aux étudiants

Tout au long de votre cheminement, de votre admission jusqu'à l'obtention de votre diplôme, vous serez appuyé par le Vice-rectorat à la recherche et à la création de l'Université Laval et aurez accès à tous les services d'aide et de soutien qu'il propose. Deux conseillères à la gestion des études, cinq agentes de gestion des études et plus d'une dizaine de directeurs de programme encadrent les étudiants.

Près de 30 associations, clubs et comités animent la FSAA. Ils sont tous gérés et animés par des étudiants. La Faculté encourage et appuie ces initiatives. Grâce à cet engagement, vous acquerez une expérience unique et diversifiée. En vous investissant, vous deviendrez un candidat de choix pour les futurs employeurs.

S Programme unique en français en Amérique du Nord

ASPECTS FINANCIERS

Bourses et aide financière

Au [Bureau des bourses et de l'aide financière](#), vous trouverez toute l'information concernant les sources de financement possibles pour vos études, notamment les différents programmes d'aide financière gouvernementaux et les programmes de bourses d'admission, d'excellence ou de mobilité.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, par l'entremise de différents fonds universitaires et de ses partenaires oeuvrant dans le milieu agroalimentaire et de la nutrition, vous offre un soutien financier d'appoint dans le cadre de vos études, sous forme de bourses d'admission, de bourses d'excellence ou autre.

Plusieurs sources de financement sont accessibles, principalement par les organismes gouvernementaux (CRSNG, CRSH, FRQNT). Vous pourriez aussi obtenir une bourse provenant directement des fonds de recherche de votre directeur.

Bourses de réussite

L'Université Laval consacre chaque année 4,6 M\$ à la réussite de ses étudiants inscrits à un programme de maîtrise ou de doctorat. Les [Bourses de réussite de la Faculté des études supérieures et postdoctorales](#) récompensent le franchissement des étapes de votre programme, de l'admission jusqu'à la diplomation.

Coût des études

Plusieurs ressources sont à votre disposition pour vous permettre de planifier le coût de vos études:

- [Estimation du budget](#) pour une année d'études
- [Détail des droits de scolarité](#)

- [Calculateur de budget](#)
 - [Programme d'exemption des droits de scolarité supplémentaires pour étudiant étranger](#)
-

Recherche dans le domaine

RECHERCHE À LA FACULTÉ

Classée parmi les plus grandes facultés de recherche du Canada, la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation reçoit annuellement quelque 20 M\$ en fonds de recherche. La réputation scientifique des professeurs de la Faculté et ses liens directs avec les milieux de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la consommation sont des gages supplémentaires de succès.

La Faculté se trouve à l'avant-plan grâce à la diversité de ses projets de recherche qui touchent les domaines suivants:

- Alimentation et répercussions sur la santé humaine
- Commerce international en agroalimentaire
- Conservation des ressources: eau, air, sol
- Distribution et transformation alimentaires
- Économie et stratégies des marchés
- Étude du comportement du consommateur
- Génie agroalimentaire
- Génomique animale et végétale
- Gestion agroalimentaire
- Innocuité et salubrité alimentaire
- Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Protection des espèces horticoles et physiologie
- Régie des espèces animales et végétales
- Reproduction humaine et animale
- Sciences de la consommation
- Technologies agroenvironnementales

En effectuant vos études supérieures à la Faculté, vous pourriez profiter de l'expertise de plusieurs [regroupements de recherche](#).

Recherche en sols et environnement

Le [Département des sols et de génie agroalimentaire](#) a pour mission d'assurer le leadership québécois et canadien en formation de professionnels hautement compétents dans les champs et dans les domaines d'études de la science des sols et de l'environnement, du génie agroenvironnemental et du génie alimentaire. L'ouverture sur le milieu et la transmission des connaissances à la collectivité et à l'industrie sont au cœur de leur mission. Toutes les actions sont réalisées par le Département dans une perspective de développement durable et de protection de l'environnement en milieux agricole, urbain et industriel.

Le Département collabore à la protection des écosystèmes agricoles et à l'amélioration des conditions de vie des producteurs agricoles avec les établissements d'enseignement supérieur, les centres de recherche, les entreprises et les organisations reconnues.

Vous pourriez vous joindre au [Centre de recherche en innovation sur les végétaux](#) (CRIV).

CHAMPS DE RECHERCHE DES PROFESSEURS

Champs de recherche des professeurs

Pédologie

Taxonomie, cartographie, genèse et utilisation des sols. Pédogéomorphologie, micromorphologie et minéralogie des sols, inventaire et évaluation des terres. Genèse et évolution des types d'humus.

Michel Blackburn, [Michel Caillier](#)

Physique des sols

Hydrodynamique des sols, bilan hydrique et thermique des sols, structure des sols. Stockage et transport des particules, des solutés, des gaz et de l'eau dans les sols et les milieux artificiels. Transport des pesticides dans les sols. Modélisation des processus d'échange et de structure de variabilité.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#)

Chimie des sols

Caractérisation chimique des sols, des sédiments, de l'eau et des rejets miniers, industriels et agroalimentaires. Chimie et cinétique des éléments nutritifs et des éléments traces métalliques dans les sols. Chimie des composts. Traitements des sols et des sédiments contaminés.

Chimioréhabilitation des sols, des sédiments et des résidus miniers. Relations entre la chimie des sols et des eaux et l'environnement. Application des nanotechnologies pour le traitement des eaux.

[Khaled Belkacemi](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#)

Gestion et fertilité des sols

Éléments nutritifs, engrais et amendements organiques et minéraux, régie et fertilisation des cultures, diagnostics de fertilité et d'équilibres nutritifs, analyse et approche systémiques : considérations des types de sols minéraux et organiques ainsi que des substrats, des cultivars, des systèmes de rotation et des retours de résidus de cultures. Plan global de fertilisation intégrée. Modélisation des relations sol-plante, corrélation et calibrage des sols. Méta-analyse et analyse compositionnelle des données de fertilité.

[Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#)

Microbiologie et biochimie des sols

Microbiologie de la rhizosphère, écologie microbienne du sol, symbioses microbiennes, altérations microbiennes, biosolubilisation des minéraux, transformation microbienne de l'azote, du phosphore et du soufre, micro-organismes favorables à la croissance des plantes. Microbiologie du compostage, biodégradation des matières organiques. Caractérisation et biochimie de l'humus.

[Hani Antoun](#), [Josée Fortin](#)

Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole

Caractérisation de l'état des ressources sols et eaux, propriétés colloïdales et édaphiques. Dégradation et contamination des sols agricoles et de l'eau, perte de matière organique, compaction, érosions éolienne et hydrique, pollution diffuse. Amélioration des sols : gestion des engrais et des intrants chimiques, valorisation des produits résiduels agricoles, urbains, industriels et miniers. Conservation et gestion environnementale des sols. Gestion des matières organiques, compostage. Pratiques culturales et systèmes culturaux. Réhabilitation des sols et des sites dégradés.

[Suzanne Allaire](#), [Jean Caron](#), [Josée Fortin](#), [Safia Hamoudi](#), [Antoine Karam](#), [Lotfi Khiari](#), [Léon-Étienne Parent](#), [Steeve Pépin](#)

Unités de recherche

- Certaines stations de recherche du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada
- Service de recherche en sols du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce programme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

GRADE

Maîtrise ès sciences (M. Sc.)

45
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
6 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce programme permet d'acquérir des connaissances scientifiques théoriques et pratiques et des compétences dans l'un ou plusieurs des domaines ou axes de recherche suivants : pédologie, physique et hydrodynamique des sols. Chimie environnementale des sols. Gestion et fertilité des sols. Éléments nutritifs, engrais et amendements organiques et minéraux. Modélisation dynamique des relations sol-plante et

diagnostic d'équilibres nutritifs. Microbiologie et biochimie des sols. Impact des activités humaines sur l'environnement (sol, sédiments, eau, atmosphère, végétaux). Relation entre les champs d'études de la science des sols et l'environnement. Éléments traces métalliques et pesticides dans les sols, les sédiments et les eaux. Conservation des sols et de l'eau dans l'environnement agricole. Traitements des sols et des sédiments contaminés. Caractérisation et réhabilitation des sites dégradés. Traitements des effluents. Valorisation des produits résiduels agricoles, urbains, industriels et miniers. Gestion des matières organiques. Réduction des émissions des gaz à effet de serre.

DURÉE ET RÉGIME D'ÉTUDES

Ce programme a une durée normale de quatre sessions à temps complet.

L'étudiant doit s'inscrire à temps complet pendant au moins deux sessions.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Antoine Karam

418 656-2131 poste 407420

Antoine.Karam@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

Télécopieur: 418 656-7806

fsaa@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

SOUTIEN FINANCIER

Le candidat est le seul responsable de la planification financière de ses études. Il doit s'assurer de disposer, par l'obtention de bourses ou personnellement, des fonds nécessaires pour subvenir à ses besoins (droits de scolarité, logement, etc.) durant toute la durée du programme. Ni la direction de programme, ni l'Université Laval ne peuvent s'engager, hors des limites des programmes de soutien pour lesquels des règles de participation sont déjà prévues, à soutenir une personne dont les moyens financiers sont ou deviennent insuffisants.

REMARQUES SUR LES COURS

L'étudiant termine les cours propres au programme dans les trois sessions régulières qui suivent sa première inscription comme étudiant régulier, exception faite pour le cours [SLS-6011](#). Le nombre de crédits de « Sujets spéciaux » ne doit pas dépasser 4. L'étudiant doit présenter deux séminaires pour les cours [SLS-6013](#) et [SLS-6011](#).

TRAVAIL DE RECHERCHE

Le sujet de recherche doit être approuvé par la direction de programme au plus tard avant la fin de la deuxième session d'inscription au programme. Le projet de recherche est présenté dans le cadre du cours [SLS-6013](#).

Le mode de présentation du travail de recherche est le mémoire. Celui-ci est évalué par au moins trois examinateurs, dont le directeur de recherche. Les résultats de la recherche sont présentés dans le cadre du cours SLS-6011.

La direction de programme peut autoriser la présentation écrite des résultats de recherche (mémoire) en anglais.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

AUTOMNE HIVER ÉTÉ

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en agronomie ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans les domaines de la foresterie, de la biologie, de la chimie, du génie civil, du génie rural, de la géographie ou de la géologie est admissible (voir scolarité préparatoire).

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 2,67 sur 4,33, ou l'équivalent.

Note

La direction de programme se réserve le droit d'admettre, à certaines conditions, le candidat ayant une moyenne inférieure à la moyenne minimale exigée s'il détient une expérience pertinente du marché du travail.

Scolarité préparatoire

La direction de programme peut exiger une scolarité préparatoire au candidat ne détenant pas un baccalauréat en agronomie.

La scolarité préparatoire n'est pas contributive au programme et sera déterminée lors de l'analyse du dossier d'admission, s'il y a lieu.

Directeur de recherche

Avant de faire sa demande d'admission, le candidat doit avoir trouvé un directeur de recherche en prenant contact avec l'un des professeurs du programme.

Le candidat ne pourra être admis que si un professeur accepte d'agir à titre de directeur de recherche et qu'il confirme son acceptation par écrit.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

L'École de langues de l'Université Laval offre des cours à l'étudiant désireux d'améliorer ses connaissances de langue française.

Les cours de langues sont non contributives au programme.

Connaissance de l'anglais

Aucune exigence

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- une lettre de motivation/intentions indiquant les raisons pour lesquelles le candidat désire réaliser ce programme et précisant ses besoins et ses intentions de formation et de recherche (ses objectifs d'apprentissage);
- une confirmation écrite du professeur qui agira à titre de directeur de recherche.

Sélection

La direction de programme étudie chaque candidature et prend en considération la préparation antérieure du candidat, l'ensemble de son dossier, son aptitude à la recherche, ainsi que la capacité des professeurs à encadrer de nouveaux étudiants.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).







Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).












DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre		Crédits exigés
SOLS ET ENVIRONNEMENT			13
SLS-6011	Séminaire de mémoire de maîtrise (sols)	D 	1
SLS-6013	Projet de mémoire de maîtrise	D 	1
RÈGLE 1 - 11 CRÉDITS PARMI:			
BVG-7002	Dispositifs expérimentaux	D 	3
BVG-7041	Rédaction scientifique		2
ENV-7900	Toxicologie agroenvironnementale	DD	3
GAA-7003	Infiltration et drainage	DD	3
GLG-7203	Hydrogéologie des contaminants	Y 	3
GLG-7204	Gestion et restauration des nappes et des sols contaminés		3
SAN-7018	Compétences et aptitudes à développer en recherche	Y H 	3
SLS-6016	Sciences environnementales du sol	D	3
SAP-7005	Santé environnementale	Y 	3

SLS-7012	Transport des solutés en milieu non saturé			3
SLS-7014	Sujets spéciaux (sols)			1
SLS-7015	Sujets spéciaux (sols)			2
SLS-7016	Sujets spéciaux (sols)			3
SLS-7017	Sujets spéciaux (sols)			4
SLS-7021	Phosphore et agroenvironnement			3
SLS-7033	Variabilité spatiotemporelle en science du sol			3
SLS-7034	Genèse et classification des sols et des humus			3
SLS-7037	Mesures et acquisition de données environnementales			3

RECHERCHE

L'étudiant doit réaliser toutes les activités de recherche prévues dans son programme.

SLS-6821	Activité de recherche - mémoire 1			7/activité temps complet
SLS-6822	Activité de recherche - mémoire 2			7/activité temps complet
SLS-6823	Activité de recherche - mémoire 3			9/activité temps complet
SLS-6824	Activité de recherche - mémoire 4			9/activité temps complet

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Guide de cheminement aux cycles supérieurs

Le [Guide de cheminement aux cycles supérieurs](#) présente des points de repère sur la formation à la recherche: choix du directeur de recherche, rédaction du mémoire ou de la thèse. Il propose également des outils et des façons d'interagir qui rendent la communication plus efficace: formulation des attentes, plan de collaboration. Il précise enfin différents aspects de la réalisation de la recherche, comme le carnet de recherche, et fait le lien avec les services de l'Université Laval susceptibles d'aider les étudiants en cours de route.

Règlement des études

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

Département des sols et de génie agroalimentaire
<https://www.fsaa.ulaval.ca/faculte/departements-et-ecole/sols-et-de-genie-agroalimentaire/>

418 656-2764, poste 403145
1 877 606-5566, poste 403145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

LIENS UTILES

- › Futurs étudiants
 - › Admission
 - › Droits de scolarité
 - › Bourses et aide financière
 - › Bureau de la vie étudiante
 - › Résidences
 - › PEPS
-

MICROPROGRAMME DE DEUXIÈME CYCLE EN NUTRITION - ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ

Présentation générale

Aperçu

EN BREF

À titre de professionnel de la santé, vous êtes sans doute appelé à répondre à beaucoup de questions de vos patients au sujet de nouveaux aliments, de nutraceutiques ou de produits de santé naturels et de leurs effets sur la santé. Ce microprogramme vous permet de parfaire vos connaissances à partir des plus récentes données et d'être à l'affût des nouvelles approches en gestion du risque de maladies chroniques.

- **Temps partiel:** peut uniquement être suivi à temps partiel. En conséquence, au moins deux sessions sont requises pour compléter le programme.

FORMATION À DISTANCE

Ce programme peut être suivi à distance, en tout ou en partie. Une formule qui offre toute la souplesse que vous souhaitez pour concilier les études avec les autres sphères de votre vie. Pour connaître les cours offerts, consultez le site: www.distance.ulaval.ca.

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME

Si vous détenez un baccalauréat en nutrition, en sciences et technologie des aliments ou l'équivalent, ou encore un baccalauréat dans une discipline connexe, notamment en kinésiologie, en médecine, en pharmacie ou en sciences infirmières et souhaitez perfectionner vos connaissances sur les produits de santé naturels, les nutraceutiques et les aliments fonctionnels, cette formation est pour vous.

POURSUITE DES ÉTUDES

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans les programmes suivants si vous répondez à leurs exigences d'admission:

- diplôme d'études supérieures spécialisées en nutrition - alimentation fonctionnelle et santé;
- maîtrise en nutrition.

Description officielle

Cette page présente la version officielle de ce microprogramme pour de futurs étudiants. L'Université Laval se réserve le droit d'en modifier le contenu sans préavis. Les étudiants déjà admis doivent plutôt se référer à leur rapport de cheminement.

DIPLÔME

Attestation d'études de deuxième cycle

15
CRÉDITS

Reconnaissance d'acquis
maximale:
0 crédits

Renseignements et directives

OBJECTIFS

Ce microprogramme est un programme de formation continue qui s'adresse au professionnel de la santé appelé à répondre à la demande grandissante d'information, de la part de la population, sur les produits de santé naturels, les nutraceutiques, les aliments fonctionnels et l'alimentation dans son ensemble.

Objectifs particuliers

- Comprendre le lien entre l'alimentation et plusieurs pathologies présentes dans nos sociétés industrialisées;
- acquérir des connaissances sur les dernières recherches qui font un lien entre l'alimentation et la santé;
- connaître les nouvelles approches préventives permettant une meilleure gestion du risque de maladies chroniques;
- développer son sens critique quant à la pertinence de plusieurs approches ou produits préventifs liés à la nutrition, lesquels sont plus ou moins bien documentés dans la littérature scientifique.

RESPONSABLE

Directeur du programme

Charles Couillard

418 656-2131 poste 412855

charles.couillard@fsaa.ulaval.ca

Pour information

Bureau de la gestion des études

418 656-2131 poste 3145

info.programme@fsaa.ulaval.ca

Faculté de rattachement

[Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation](#)

INSERTION DANS UN AUTRE PROGRAMME

Une fois terminé, ce microprogramme peut être intégré, en tout ou en partie, dans les programmes suivants si l'étudiant répond à leurs exigences d'admission :

- diplôme d'études supérieures spécialisées en nutrition - alimentation fonctionnelle et santé;
- maîtrise en nutrition.

Conditions d'admission

SESSIONS D'ADMISSION

ADMISSIBILITÉ

Grade et discipline

Le candidat détient un baccalauréat en nutrition, en sciences et technologie des aliments, ou un diplôme équivalent.

Le titulaire d'un baccalauréat dans une discipline connexe (par exemple, kinésiologie, médecine, pharmacie, sciences infirmières) est admissible.

Le candidat qui possède une combinaison d'études et d'expérience dans le domaine de la nutrition et des sciences des aliments jugée équivalente peut être admissible.

Moyenne

Le candidat a obtenu une moyenne de cheminement ou de diplomation égale ou supérieure à 3,00 sur 4,33, ou l'équivalent.

Exigences linguistiques

Connaissance du français

L'enseignement à l'Université Laval se fait en français. La maîtrise du français écrit et parlé est donc essentielle.

Documents à présenter dans la demande d'admission en plus des documents exigés par le **Bureau du registraire**

- un curriculum vitae;
- une lettre de motivation/intentions de 500 mots décrivant les motifs de la demande d'admission à ce microprogramme.

Sélection

La direction du microprogramme étudie chaque candidature et prend en considération le dossier scolaire du candidat et la pertinence de son expérience professionnelle.

Le fait de satisfaire aux exigences d'admission à un programme n'entraîne pas automatiquement l'admission d'un candidat. La direction de programme peut prononcer une offre d'admission définitive, conditionnelle ou encore refuser la candidature. Dans ce dernier cas, elle informe le candidat des raisons de son refus.

En savoir plus sur [les études universitaires au Québec](#).

Pour connaître la liste des équivalences généralement accordées aux différents diplômes internationaux, consulter le [Tableau d'équivalences](#).

DATE LIMITE DE DÉPÔT

La date à respecter pour le dépôt d'une demande d'admission varie selon le profil des candidats. Toute l'information se trouve dans la section [Admission](#).

Structure du programme

ACTIVITÉS DE FORMATION COMMUNES

Cours	Titre	Crédits exigés
-------	-------	----------------

ALIMENTATION FONCTIONNELLE ET SANTÉ	
-------------------------------------	--

15

RÈGLE 1 - 15 CRÉDITS PARMIS:

NUT-7006	Alimentation fonctionnelle, activité physique et performance			3
NUT-7010	Nutrigénomique			3
NUT-7011	Antioxydants et santé			3
NUT-7012	Alimentation fonctionnelle et santé chez la femme			3
NUT-7016	Alimentation fonctionnelle et santé cardiovasculaire			3
NUT-7017	PSN, nutraceutiques et aliments fonctionnels: les enjeux			3
NUT-7019	Nutrition et problèmes de poids			3
NUT-7023	Épidémiologie nutritionnelle			3
NUT-7024	Transfert et application des connaissances en nutrition			3
NUT-7025	Saine alimentation et comportements du consommateur			3

Information complémentaire

DOCUMENTS ET OUTILS

Simulation et rapport de cheminement

[monPortail](#) vous permet de visualiser l'état d'avancement de votre programme d'études. L'outil «rapport de cheminement» affiche les cours suivis, indique la session de réalisation et précise le résultat obtenu ou à venir. Il indique également les cours à réussir pour obtenir le diplôme visé. Plus encore, vous pouvez simuler des modifications à votre programme d'études (choix d'une concentration ou d'un profil) ou découvrir quels cours pourraient vous être reconnus si vous étiez admis dans un nouveau programme.

Règlement des études

Les études à l'Université Laval sont régies par le [Règlement des études](#).

RESSOURCES

Joindre un responsable d'information sur les études

Des questions sur les exigences d'admission et les programmes d'études à l'UL? Communiquez avec le **Bureau du recrutement étudiant** ou rencontrez-nous en [privé](#), aux [Portes ouvertes](#) ou lors de nos [tournées sur la route](#) au Canada et à l'étranger.

418 656-2764
1 877 606-5566
info@ulaval.ca
[Heures d'ouverture](#)

Joindre une personne-ressource de la faculté

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
www.fsaa.ulaval.ca

École de nutrition