Diplôme d'études supérieures spécialisées en études sur l'alimentation : enjeux contemporains

Téléphone : 514 987-4750
Courriel : prog.sup.etudes-alimentation@uqam.ca

Code	Titre	Grade	Crédits
1918	Diplôme d'études supérieures spécialisées en études sur l'alimentation : enjeux contemporains	Diplôme d'études supérieures spécialisées, DESS	27

Trimestre(s) d'admission	Automne
Contingent	Programme non contingenté
Régime et durée des études	Offert à temps complet et à temps partiel.
Campus	Campus de Montréal

OBJECTIFS

Objectifs généraux :
À la fin du programme, les étudiants seront en mesure :

- D'aborder les enjeux contemporains de l'alimentation à partir de connaissances pratiques dans le domaine des études sur l'alimentation;
- D'analyser sous une perspective critique les problématiques concrètes relatives aux défis et opportunités auxquels sont confrontés nos sociétés, nos cultures et nos économies;
- D'exercer des rôles essentiels au secteur bioalimentaire et aux secteurs qui mobilisent les problématiques du bioalimentaire;
- De comprendre la complexité de la question alimentaire au Québec et dans le monde à l'heure de la financiarisation et de la globalisation de l'alimentaire, des échanges mondialisés et des communications d'État;
- De résoudre des problèmes pour soutenir l'atteinte des buts et des objectifs du secteur;
- D'explorer les relations entre alimentation, sociétés, économies, politiques et cultures et, dotés d'outils théoriques et pratiques, de traiter ces questions au sein des entreprises de production et de distribution alimentaires, de services de restauration, d'institutions et d'organismes publics et communautaires, d'entreprises et d'organisations de tourisme et de culture.

Objectifs spécifiques :
Au terme de sa formation, l'étudiant devra être en mesure :

- De comprendre la complexité des questions liées à l'alimentation tant du point de vue de la production que de la transformation, la distribution, la consommation;
- D'analyser les enjeux contemporains et futurs de l'alimentation en termes d'économies, de cultures, de sociétés;
- D'analyser les solutions à mettre en œuvre pour répondre aux défis de la transition écologique, de l'accessibilité et de la justice alimentaires, de la sécurité et de la souveraineté alimentaires, de la consommation durable et éthique;
- De comprendre les défis et les opportunités auxquels se trouvent confrontés les entreprises, les entrepreneuses et entrepreneurs sociaux, les associations, les actrices et acteurs du développement et de la gouvernance territoriale, les décideuses et décideurs des politiques publiques aux différentes échelles décisionnelles;
- D'établir des diagnostics et des stratégies fondées sur des informations croisées issus des diverses approches qui constituent les études sur l'alimentation;
- D'acquérir des compétences en matière d'entrepreneuriat alimentaire durable et responsable, de commercialisation éthique et équitable;
- De développer des connaissances pratiques et de démontrer sa capacité à travailler en équipe;
- De se spécialiser dans l'un des neuf (9) grands blocs de compétences qui correspondent à autant de domaines de compréhension et d'application.

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour être admis au DESS, les personnes candidates devront être titulaires d'un baccalauréat obtenu avec une moyenne cumulative d'au moins 3,2 sur 4,3 (ou équivalent).

Les personnes candidates titulaires d'un baccalauréat (ou équivalent) obtenu avec une moyenne cumulative supérieure ou égale à 2,7 et inférieure à 3,2 sur 4,3 (ou équivalent) et qui possèdent une expérience professionnelle en entreprise d'au moins une année à temps complet ou l'équivalent seront admises.

Après étude des dossiers par le sous-comité d'admission et d'évaluation, les personnes candidates qui répondent à l'un des deux profils suivants pourraient être admissibles :

- 1- Personnes candidates titulaires d'un baccalauréat (ou équivalent) obtenu avec une moyenne cumulative inférieure à 2,7 mais égale ou supérieure à 2,5 sur 4,3 (ou équivalent) et qui ont une formation additionnelle et appropriée d'au moins 15 crédits universitaires (ou équivalent) et qui possèdent une expérience professionnelle pertinente d'au moins une année à temps complet ou l'équivalent, en entreprise.
- 2- Exceptionnellement, des personnes candidates ne détenant pas de baccalauréat (ou équivalent) mais possédant une formation appropriée ainsi qu'une expérience jugée pertinente d'au moins cinq années à temps complet ou l'équivalent au sein d'une entreprise ou d'une organisation. Le nombre de candidates et candidats ainsi admis dans les programmes ne pourra pas dépasser 10% du nombre total des nouveaux admis à la cohorte.

De plus, les personnes candidates devront posséder :

- Une connaissance adéquate de la langue française;

- Une compréhension suffisante de l'anglais écrit, certains textes ou manuels pouvant être rédigés en anglais;
- Une maîtrise adéquate de l'utilisation de la suite Office.

Capacité d'accueil
Le programme n'est pas contingenté.

Pour une cohorte donnée, les activités du programme ne débutent que si le nombre de vingt (20) inscrits est atteint en combinant les inscriptions au Diplôme d'études supérieures spécialisées en études sur l'alimentation : enjeux contemporains (1918) et au Programme court de deuxième cycle en études sur l'alimentation : enjeux contemporains (9118).

Trimestre d'admission (information complémentaire)
Admission aux trimestres d'automne.

Méthode et critères de sélection
L'évaluation des candidatures est réalisée par le sous-comité d'admission et d'évaluation (SCAE) du programme sur la base du dossier académique, des lettres de recommandations, d'une lettre d'intention du candidat dans laquelle elle, il doit détailler ses aptitudes et motivations à entreprendre ce programme et, le cas échéant, des lettres attestant de son expérience de travail.

Le SCAE se réserve le droit de faire passer un test d'évaluation, d'inviter les candidates, les candidats en entrevue et d'imposer, s'il le juge nécessaire, des cours d'appoint ou une propédeutique dans le cas où une formation préalable au programme est jugée nécessaire.

Régime et durée des études
Offert à temps complet et à temps partiel.

COURS À SUIVRE

(Sauf indication contraire, les cours comportent 3 crédits.)

Le programme comprend neuf cours obligatoires (27 crédits)

Les quatre (4) cours obligatoires suivants (12 crédits) :
EUR7100 Études sur l'alimentation : approche d'un champ pluridisciplinaire
EUR7101 Cultures et patrimoines alimentaires : enjeux et opportunités
EUR7102 Alimentation et mondialisation : tendances et défis
ENV7430 Systèmes alimentaires alternatifs
Un (1) cours au choix parmi les deux cours suivants (3 crédits) :

Bloc A
EUR7103 Représentations sociales de l'alimentation et de la gastronomie
ETH7903 Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain
Un (1) cours au choix parmi les deux cours suivants (3 crédits) :

Bloc B
ENV7260 Agriculture urbaine : pratique sur le terrain
GHR7104 Gastronomie et restauration responsables
Deux (2) cours selon le bloc de spécialité à choisir parmi les blocs suivants (6 crédits). Les deux cours doivent être choisis dans le même bloc de spécialité.

Tourisme
MDT8301 Développement durable des territoires touristiques
MDT8401 Culture et tourisme
Études urbaines
EUR8230 Développement local et communautaire en milieu urbain
EUR8232 Transformation de l'environnement urbain et qualité de vie
Économie
ECO8041 Commerce international et mondialisation
ENV7410 Analyse sociopolitique des enjeux environnementaux
Marketing
MKG8312 Marketing des produits agroalimentaires
MKG8424 Marketing responsable
Responsabilité sociale des entreprises
DSR8222 Changement climatique, entreprise et société
DSR8403 Stratégies d'organisations et responsabilités sociales et environnementales : du local à l'international
Environnement
ENV7250 Agriculture urbaine: concepts, enjeux et solutions
ENV7410 Analyse sociopolitique des enjeux environnementaux
Science politique
POL8292 Les nationalismes contemporains : culture, identité et représentation
POL8702 Théories des politiques publiques
Géographie
GEO8271 Évaluation environnementale
GEO8301 Problèmes de développement rural et régional
Ou tout autre cours accepté par la direction du programme en fonction du bloc de spécialité

L'activité de synthèse suivante :
EUR8300 Activité de fin d'études : travail dirigé

FRAIS

Pour le détail du coût du programme et des droits de scolarité, veuillez vous référer au Service des comptes étudiants de l'UQAM. Pour les fins d'inscription et de paiement des frais de scolarité, ce programme est rangé dans la classe A.

DESCRIPTION DES COURS

DSR8222 Changement climatique, entreprise et société
Objectifs
Le cours a pour objectif d'amener l'étudiant à : Reconnaitre les implications du changement climatique pour la société dans l'ensemble, et en particulier pour les entreprises et autres acteurs économiques. L'accent sera mis sur les impacts en terme de changement législatifs, d'émergence de nouveaux foyers normatifs encadrant les activités économiques, de changement sociotechnique et d'adaptation au changement climatique;Envisager ces impacts dans le cadre d'une transition vers une économie sobre en carbone porteuse de nouvelles opportunités économiques;Maitriser les principaux outils dont disposent les entreprises pour calculer leurs émissions, les réduire et les compenser par des projets en partenariat;Comprendre le fonctionnement du marché du carbone et être en mesure d'élaborer une stratégie de gestion du carbone intégrant cette donnée;Se préparer à devenir un intervenant efficace au sein d'une organisation souhaitant gérer ses émissions de gaz à effet de serre et s'inscrire dans la transition vers une économie sobre en carbone.

Sommaire du contenu
Le cours présentera les enjeux stratégiques auxquelles font face les organisations dans le contexte règlementaire issu des négociations internationales sur le climat et dans le cadre de la normalisation émergente alliant politiques publiques et initiatives privées autour du marché du carbone. Le cours abordera les problématiques à caractère socioéconomique, comme l'adaptation au changement climatique et la justice climatique, et développera une analyse des changements sociotechniques en cours dans le cadre de la transition vers une économie sobre en carbone. À la fin du cours, l'étudiant aura une bonne connaissance des grands enjeux économiques et sociaux liés au changement climatique, il saura identifier les outils dont disposent les organisations et les entreprises pour intégrer la lutte au changement climatique dans leur stratégie, notamment le marché du carbone, et il maitrisera ces outils.

Modalité d'enseignement
Enseignement magistral interactif.

DSR8403 Stratégies d'organisations et responsabilités sociales et environnementales : du local à l'international
Développer chez l'étudiant une compréhension intégrée des relations entre les organisations et leur milieu (institutionnel, social,

environnemental), tant au niveau local qu'international. Plus particulièrement, l'étudiant aura l'occasion de mieux connaître : - comment les enjeux passent du local à l'international et inversement ; - les principes de gestion socialement et environnementalement responsables des entreprises ; - les stratégies d'intervention et de changement d'organisations de divers types (ONG, gouvernements, entrepreneurs sociaux, etc.) sur l'industrie et le commerce; - et d' acquérir des connaissances sur les approches de gestion et développer des habiletés pour gérer en contexte d'incertitude. Le contenu de ce cours touche principalement à la transformation des organisations, entreprises et industrie vers des pratiques de responsabilité sociale et environnementale. À l'issue de ce cours, l'étudiant devrait plus particulièrement : (1) être sensibilisé aux implications des principes du développement durable en matière de gestion et d'orientation stratégique des organisations ; (2) savoir identifier les différents types d'organisations (entreprises privées, publiques, institutions internationales, ONG, associations industrielles) et analyser leur rôle et leurs stratégies d'actions en matière de développement durable ; (3) savoir effectuer un diagnostic stratégique et organisationnel averti et choisir des options stratégiques et des stratégies organisationnelles claires, de même que développer un plan d'intervention dans une organisation en vue du développement de pratiques qui prennent compte des dimensions environnementales et sociales ; (4) avoir développé des habiletés critiques face aux phénomènes contemporains, tels que la triple reddition de compte ou les mouvements de certification ; (5) avoir développé des habiletés pour analyser un enjeu et le traduire en langage approprié pour différents auditoires (par exemple, gestionnaires, salariés, fournisseurs, groupes de pression, autres organisations) de même que d'en tirer des principes d'action stratégique.

ECO8041 Commerce international et mondialisation
Ce cours vise à procurer aux étudiants les éléments fondamentaux des théories du commerce international, des théories de la politique commerciale et de leur application aux mouvements de libéralisation des échanges observés depuis quelques décennies. Libéralisation bilatérale ou multilatérale. Zones de libre-échange, unions douanières, marchés communs. Effets de la libéralisation sur le développement économique des pays et des régions.

ENV7250 Agriculture urbaine: concepts, enjeux et solutions
Objectifs
Ce cours se veut une introduction à l'agriculture urbaine, tout en inscrivant cet apprentissage dans le contexte de l'aménagement urbain et des systèmes alimentaires alternatifs. Le cours donne aux étudiantes et étudiants une trousse à outils théoriques et pratiques (interdisciplinaire et intersectorielle) afin d'appréhender le développement viable de la ville et sa transition écologique. En présentant des cas dans des villes de pays industrialisés et en développement, en mettant sur pied une activité de création et d'intervention, ce cours vise à développer une aptitude à travailler en équipe sur des problématiques environnementales complexes et à approfondir ses bases disciplinaires, tout en s'ouvrant aux autres disciplines. Par sa formule pédagogique, ce cours crée une passerelle entre le monde académique (recherche) et le monde professionnel (intervention) en utilisant des cours magistraux, des visites de terrain, des séminaires et des ateliers.

ENV7260 Agriculture urbaine : pratique sur le terrain
Objectifs
Ce cours vise à étudier les pratiques d'agriculture urbaine sur le terrain, dans une ou plusieurs villes. Premièrement le cours aborde les outils et instruments politiques en planification dont le zonage AU/Alimentaire (UA Food zoning). Deuxièmement le cours se penche sur les mouvements alimentaires aux formes et niveaux d'organisation variés (par ex : le jardinage de guérillas, la justice alimentaire ou le mouvement anti-famine, etc). Troisièmement, le cours s'attarde sur les différentes manières de (re)penser l'agriculture urbaine et de l'intégrer aux pratiques de planification et d'aménagement, notamment par l'urbanisme agricole et alimentaire. Deux aspects de la planification sont analysés et mis de l'avant : la participation citoyenne et l'élaboration/mise en œuvre de politiques municipales en agriculture urbaine. La formule pédagogique comprendra 1) une collecte et une analyse de données (questionnaires, entrevues, géomatique) visant à comparer des villes, et 2) des visites, des entrevues avec des acteurs du terrain et des séminaires d'échanges.

ENV7410 Analyse sociopolitique des enjeux environnementaux
Ce cours vise un approfondissement de la compréhension de la dimension sociale des enjeux environnementaux dans une perspective résolutive. Évolution des politiques et des programmes économiques et environnementaux dans un contexte de mondialisation et revue des institutions nationales et internationales qui les supportent. Secteurs d'influence, nature des pouvoirs d'intervention. Appropriation des ressources et démocratie. La pensée néolibérale et ses implications sur la gestion de l'environnement. L'évolution du rapport secteur privé/public en regard de l'environnement. Analyse empirique des principales forces sociales et politiques présentes dans différents types de controverses environnementales. Stratégies de résolution de problèmes: consultation, concertation, médiation.

ENV7430 Systèmes alimentaires alternatifs
Objectifs
Mieux connaitre les diverses tendances, stratégies, initiatives ou modèles qui constituent le systèmes alimentaires alternatifs, ainsi que leurs points communs et leur différences; Observer sur le terrain des initiatives et des projets des systèmes alimentaires alternatifs, et notamment des initiatives et projets montréalais; Se familiariser avec les principaux concepts qui président à l'analyse des systèmes alimentaires alternatifs; Analyser les processus et dynamiques de transformation pouvant mener à une transition écologique des systèmes alimentaires.

Sommaire du contenu
Ce cours porte sur les initiatives, projets et acteurs qui constituent les systèmes alimentaires alternatifs, considérés à la lumière de leur contribution à la transformation des systèmes alimentaires conventionnels. Les systèmes alimentaires alternatifs s'organisent autour de valeurs et de pratiques visant le rapprochement entre ville et campagne, la territorialisation de la production et de la consommation, la justice et la sécurité alimentaire, la lutte au gaspillage et la durabilité en général. Le cours amène l'étudiant, l'étudiante à se familiariser avec les principaux concepts qui président à l'analyse des systèmes alimentaires alternatifs et à envisager les processus et dynamiques de transformation pouvant mener à une transition écologique des systèmes alimentaires. L'accent est mis sur les systèmes alimentaires montréalais et québécois, mais le contexte plus large du développement des systèmes alimentaires alternatifs au Nord et au Sud est aussi abordé.

Modalité d'enseignement
Le cours allie une formule d'enseignement en séminaire et des visites de terrain.

Conditions d'accès
Être inscrit dans un programme de 2e cycle.

ETH7903 Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain
Le cours met en lumière les dimensions éthiques que soulèvent de nos jours l'agriculture et l'alimentation. Il met particulièrement l'accent sur un nombre d'aspects ayant trait à la production, à la transformation et à l'exploitation des produits agricoles destinés à l'alimentation humaine, notamment l'innocuité des aliments, la modification génétique des animaux et des plantes, l'insécurité alimentaire et la lutte contre l'obésité. Tout en permettant à l'étudiant d'acquérir une meilleure compréhension de la composante éthique des enjeux de société posés par l'agriculture et l'alimentation, le cours contribue également à renforcer les habiletés réflexives dans l'articulation d'une position individuelle éclairée.

Modalité d'enseignement
L'Université Laval assure, à distance et en mode synchrone, la prestation du cours.

EUR7100 Études sur l'alimentation : approche d'un champ pluridisciplinaire

Objectifs

Ce cours a pour objectif de former l'étudiant aux fondements épistémologiques, théoriques et méthodologiques du champ pluridisciplinaire des Études sur l'alimentation (Food Studies) qui mobilisent principalement les sciences humaines et sociales. Le cours vise à procurer des connaissances et des outils d'analyse lui permettant d'acquérir une bonne compréhension des enjeux contemporains de l'alimentation (et de la gastronomie), des défis et des opportunités auxquels se trouvent confrontées les sociétés actuelles et les milieux concernés dans les domaines de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation alimentaires. Il aborde la complexité des aspects théoriques de ces questions, à travers l'étude de la littérature anglophone et francophone et développe des cadres d'analyses et des méthodologies interdisciplinaires susceptibles d'être mobilisées pour les recherches académiques autant que pour l'action sur le terrain entrepreneurial, associatif et plus généralement organisationnel. Objectifs spécifiques du cours : Au terme du cours les étudiants seront aptes à : Développer une vision systémique des questions de l'alimentation ; Appréhender la complexité des approches pluridisciplinaires ; Comprendre et analyser les enjeux contemporains liés à l'alimentation ; Utiliser et appliquer les concepts à diverses situations des milieux concernés ; Collecter des données primaires et secondaires sur les problématiques liées à l'alimentation ; Développer des cadres d'analyses et des méthodologies interdisciplinaires.

Sommaire du contenu

Le cours couvrira les grands thèmes suivants : Champ d'études pluridisciplinaires ;Études du fait alimentaire ;Enjeux, défis et opportunités relatifs à l'alimentation dans les sociétés contemporaines ;Outils d'analyse dans le champ des études sur l'alimentation ;Méthodologie interdisciplinaire.

Modalité d'enseignement

Cours intensif (7 semaines à raison de 2 séances de 3h ou 3h30 par semaine) combinant exposés magistraux, ateliers et exercices interactifs menés en groupes de travail. Le cours requiert la maîtrise de l'anglais lu.

EUR7101 Cultures et patrimoines alimentaires : enjeux et opportunités

Objectifs

Ce cours a pour objectif former les étudiants aux dimensions culturelles de l'alimentation et aux politiques qui sont menées dans ce domaine au Québec et dans le monde. Il vise à faire comprendre comment l'alimentation et la gastronomie sont liées aux traditions, aux croyances, aux valeurs et à l'éthique développées par les sociétés, mais aussi comment ces perspectives sont abordées et traitées dans les politiques et règlementations des grandes institutions internationales (UNESCO, OMC, OMT, FAO, OMS, etc.). Il a ainsi pour finalité de former l'étudiant aux enjeux sociétaux, géopolitiques et géoéconomiques des cultures et des patrimoines alimentaires en abordant la question de la diversité culturelle, de ses outils, de ses valorisations et des politiques développées autour de ces questions dans certains pays, provinces ou métropoles. Il se focalise particulièrement sur les cadres des échanges internationaux, culturels et commerciaux, du développement durable des territoires (urbains et ruraux) et sur la construction de destinations touristiques gourmandes. Objectifs spécifiques au cours : Au terme de ce cours les étudiants seront aptes à : Comprendre et analyser les enjeux des cultures alimentaires à diverses échelles ;Réunir des outils de réflexion critiques et stratégiques ;Mobiliser les outils internationaux utiles aux valorisations culturelles de l'alimentation ;Favoriser la collaboration de tous les acteurs dans le cadre d'interventions ;Développer des outils d'analyse et d'études d'impact ;Développer des interventions dans une dimension internationale.

Sommaire du contenu

Le cours couvrira les grands thèmes suivants : Cultures et patrimoines culturelsDiversité culturellePolitiques culturellesInstitutions internationalesValorisations culturelles et touristiquesEntrepreneuriat alimentaire et culturelÉconomie de la culture et des patrimoines culturels

Modalité d'enseignement

Ce cours est structuré en 15 séances combinant exposés magistraux, études de cas, exercices interactifs menés en groupes de travail et sorties de terrains. Des frais supplémentaires assumés par les étudiants sont à prévoir.

Préalables académiques

EUR7100 Études sur l'alimentation : approche d'un champ pluridisciplinaire. Ce cours peut être suivi simultanément au cours EUR7101 Cultures et patrimoines alimentaires : enjeux et opportunités.

EUR7102 Alimentation et mondialisation : tendances et défis

Objectifs

Ce cours a pour objectif de fournir aux étudiants les outils conceptuels et méthodologiques nécessaires à l'analyse des problématiques liées à la mondialisation contemporaine de l'alimentation. Il vise à former les étudiants à l'appréhension des dynamiques d'échange, d'interdépendance, de production, de distribution et de concurrence commerciale qui se jouent à l'échelle mondiale. Il aborde aussi leurs répercussions sur les systèmes de production, de distribution et de consommation alimentaires aux échelles locales, régionales, nationales et les tensions qu'elles entrainent en termes d'aménagement et d'occupation des territoires, d'accès à l'alimentation, d'accès à la santé, d'impacts environnementaux. Objectifs spécifiques du cours : Au terme du cours les étudiants seront aptes à : Comprendre la spécificité des paradigmes historiques, sociologiques et anthropologiques pour l'étude de la mondialisation de l'alimentation.Collecter des données primaires et secondaires sur des problématiques locales, trans et internationales concernant les questions liées à la mondialisation de l'alimentation.Produire des analyses de situation tant macroscopiques que microscopiques.

Sommaire du contenu

Les thèmes abordés dans ce cours sont : Les dynamiques de production, de distribution et de consommation alimentaires ;Les dynamiques d'échanges et d'interdépendance alimentaire ;La concurrence commerciale à l'échelle mondiale ; Les impacts sociétaux et environnementaux de la mondialisation alimentaire et du commerce international.

Modalité d'enseignement

Cours structuré en 15 séances incluant des présentations magistrales et des exercices interactifs menés en groupe de travail.

Préalables académiques

EUR7101 Cultures et patrimoines alimentaires : enjeux et opportunités. Ce cours peut être suivi simultanément au cours EUR7102 Alimentation et mondialisation : tendances et défis.

EUR7103 Représentations sociales de l'alimentation et de la gastronomie

Objectifs

Ce cours a pour objectif de procurer aux étudiants les outils d'analyse des productions discursives, des récits et des images - fixes et animées, qui traitent des problématiques alimentaires générales ou plus spécifiquement liées à la mondialisation, la transition écologique, la responsabilité sociale et l'éthique. À travers les concepts de représentations sociales et d'imaginaires, il aborde les processus de production et de diffusion d'informations qui contribuent à la construction des normes sociales et à l'éducation à une alimentation « bonne à penser ». À partir de l'analyse de manifestations et évènements, d'actions entrepreneuriales et d'initiatives communautaires, l'étudiant.e. sera en mesure de comprendre la construction des représentations sociales, individuelles et collectives, et leur impact sur l'évolution des productions, transformations, distributions et consommations alimentaires. Objectifs spécifiques au cours : Au terme du cours les étudiants seront aptes à : Comprendre et analyser les enjeux des représentations de l'alimentation.Développer une réflexion critique face aux productions discursives, récits et images, produits par les médias, la médiation et les interventions de

terrain.Élaborer des stratégies et les évaluer.Concevoir des interventions de promotion d'une alimentation durable et responsable.

Sommaire du contenu
Le cours couvrira les grands thèmes suivants : Représentations sociales et imaginaires ;Normes sociales, productions et consommations ;Information et éducation alimentaire ;Médiation culturelle et évènements ;Initiatives entrepreneuriales et communautaires.

Modalité d'enseignement
Ce cours est structuré en 15 séances combinant exposés magistraux, exercices interactifs menés en groupe de travail et études de cas.

Préalables académiques
EUR7100 Études sur l'alimentation : approche d'un champ pluridisciplinaire.

EUR8230 Développement local et communautaire en milieu urbain
Ce cours vise l'approfondissement d'une réflexion sur la prise en charge de leur développement par les communautés locales en milieu urbain. Analyse critique des théories concernant les communautés locales, le développement communautaire et le développement local dans le contexte des villes des pays du Nord avec une ouverture sur les pays du Sud. Examen de diverses notions permettant l'analyse de l'implication des communautés locales dans le processus de développement urbain : mouvements sociaux, économie sociale, participation citoyenne, gouvernance territoriale, démocratie locale, etc. L'évaluation des stratégies de développement local et communautaire. Étude de pratiques de développement local et communautaire.

Modalité d'enseignement
Le cours comprend des exposés magistraux, des séminaires de discussion et une ou des sorties sur le terrain.

EUR8232 Transformation de l'environnement urbain et qualité de vie
Ce cours vise, à l'aide d'exposés magistraux et de discussions, l'approfondissement des notions relatives à l'environnement urbain et à la qualité de vie en ville. Les grands mouvements d'urbanisme et la place de la nature dans l'organisation des villes. Urbanisation et environnement. Rétrospective des principales approches de l'environnement urbain: écologique, écosystémique, aménagiste. Projets de villes durables ou viables. Gouvernance environnementale dans différents contextes. Les indicateurs de qualité de vie et d'environnement. Le problème des mesures qualitatives. Les perceptions différenciées de la nature en ville. Les enjeux sociaux de la nature en ville: syndrome NIMBY, débats sociaux. Restauration des environnements dégradés.

Modalité d'enseignement
Ce cours comprend des études de cas et une ou des sorties sur le terrain.

EUR8300 Activité de fin d'études : travail dirigé
Objectifs
Ce cours permet à l'étudiant de mener durant la session, un travail de d'analyse et de synthèse qui puisse mettre en évidence le cheminement des acquis de la formation. Il a pour objectif d'approfondir à travers un travail individuel, autonome, intégrateur et interdisciplinaire, supervisé par un professeur-tuteur de l'étudiant, une question en lien avec les enjeux contemporains liés à l'alimentation et/ou la gastronomie dans le monde et en particulier au Québec. Dans l'objectif d'en proposer une compréhension approfondie, il devra croiser les problématiques et les méthodes de deux disciplines abordées dans le programme, dont l'une relevant obligatoirement du bloc de spécialisation choisi. Au terme de ce cours, l'étudiant devra montrer sa capacité à fournir une compréhension systémique de la question qui doit être abordée dans la diversité de ses composantes et à élaborer des solutions durables et responsables en termes économiques, sociétaux et environnementaux. La démarche doit présenter le traitement jusqu'à présent donné à la question, le développement d'une analyse critique et d'un diagnostic de ce traitement donné, et doit aboutir à l'élaboration et à la formulation d'une position argumentée susceptible d'apporter une contribution pertinente à la résolution de la question au regard des défis et des opportunités posées par les enjeux actuels des questions alimentaires. Objectifs spécifiques du cours : Familiariser les étudiants aux diverses composantes des questions concernant les enjeux contemporains de l'alimentation et de la gastronomie.Permettre aux étudiants de s'approprier les concepts de durabilité, de responsabilité sociale et sociétale, de transition écologique, d'accessibilité, de justice et de sécurité alimentaires.Développer un esprit critique face aux choix effectués et à leurs impacts.Établir des diagnostics.Développer des habiletés à proposer, à formuler et à défendre des stratégies de développement durable et responsable.

Sommaire du contenu
Le cours couvrira les grands thèmes suivants : la durabilité ;la responsabilité sociale et la responsabilité sociale des entreprises ;la transition écologique ;l'accessibilité, la justice et la sécurité alimentaires ;l'intervention dans les milieux concernés.

Modalité d'enseignement
Suivi individuel de l'étudiant (en présentiel ou à distance) et des différentes étapes de la recherche par l'enseignant - tuteur qui supervise le projet de recherche, le programme de lecture, la rédaction des différentes étapes du mémoire, le rendu final.

Conditions d'accès
Avoir suivi 21 crédits du DESS en études sur l'alimentation : enjeux contemporains.

GEO8271 Évaluation environnementale
Le cours vise à développer des habiletés en ce qui concerne l'application des connaissances géographiques à l'évaluation environnementale dans une perspective d'interdisciplinarité. L'évaluation environnementale est examinée en relation aux études d'impact, à la gestion intégrée des ressources, à la planification environnementale et à la réglementation fédérale et provinciale en vigueur. L'étudiant prend contact avec les recherches de pointe et des études de cas nationaux et étrangers par l'intermédiaire de conférences et de travaux de groupe.

Modalité d'enseignement
Séances de laboratoire informatique. Sorties sur le terrain.

GEO8301 Problèmes de développement rural et régional
Ce cours permet aux étudiants d'examiner les problèmes et les possibilités des collectivités rurales et régionales dans un contexte d'économie mondialisée et de métropolisation.

Sommaire du contenu
Dispensé sous forme de séminaire, le cours abordera les facteurs qui jouent dans les dynamiques rurales et régionales (facteurs politiques, sociaux, économiques, démographiques et culturels) ainsi que les perspectives ouvertes par les nouvelles modalités d'agencement de l'économie et de la société (nouvelles technologies d'information et de communication, télétravail, sous-traitance). Le cours abordera de façon critique les concepts de développement local, milieux innovateurs, districts industriels, capital socioterritorial et systèmes locaux de production.

GHR7104 Gastronomie et restauration responsables
Objectifs
Ce cours vise à donner des outils théoriques et pratiques à l'étudiant afin qu'il soit en mesure d'analyser les enjeux contemporains du secteur de la restauration commerciale et institutionnelle en matière de développement durable et de pratiques responsables. Il dote l'étudiant des savoirs permettant de situer le secteur de la restauration et ses acteurs, notamment les chefs cuisiniers, comme des leviers de transformation dans le système alimentaire. Ce cours est explicitement orienté vers les défis et les opportunités du secteur de la restauration en lien avec les enjeux contemporains auxquels fait face le système alimentaire. Concrètement, il s'agit de traduire une culture

organisationnelle en actions concrètes dans l'établissement vers une restauration responsable. À la fin de ce cours, l'étudiant sera en mesure de faire un diagnostic, de proposer des objectifs et d'émettre des recommandations afin d'améliorer des pratiques et des processus liés au secteur de la restauration, les rendant plus durables et socialement responsables.

Sommaire du contenu
Le cours couvrira les grands thèmes suivants : La responsabilité sociale de l'entreprise de restauration ;Les dimensions opérationnelles du changement dans un établissement de restauration vers une restauration responsable ;Les acteurs engagés dans le changement vers une restauration responsable ; Développement d'actions concrètes dans les établissements.

Modalité d'enseignement
Les séances combineront des enseignements de type cours magistraux, travaux pratiques et séminaires. Cours prévoyant des collectes d'informations en milieu de pratique.

Préalables académiques
EUR7100 : Études sur l'alimentation : approche d'un champ pluridisciplinaire

MDT8301 Développement durable des territoires touristiques
Ce cours explore les enjeux et les pratiques de la valorisation des territoires touristiques à la lumière des fondements théoriques du développement durable et du développement local. Il vise à familiariser l'étudiant avec les conditions d'exploitation responsable des ressources en fonction des sensibilités spécifiques des espaces et de leurs populations, à approfondir les liens entre le développement économique des territoires et la préservation des ressources naturelles, dans une perspective d'optimisation des retombées locales et communautaires. Le cours permettra à l'étudiant de mettre en oeuvre les stratégies et les pratiques du développement durable et local en tenant compte des contraintes et des possibilités des milieux d'accueil, de prendre la mesure des retombées économiques et sociales de l'exploitation touristique et de résoudre les problèmes reliés à l'intégration participative des populations au plan du développement. Tout en discutant des cadres théoriques et pragmatiques ainsi que des particularités des environnements matériel et humain de territoires touristiques au Québec et dans le monde, les thèmes suivants seront abordés : - l'aménagement du territoire, ses principes et ses outils ; - les stratégies et les pratiques de développement durable et local à l'échelle des territoires touristiques ; - les moyens de consultation, d'animation et de concertation des acteurs locaux ; - l'évaluation des impacts physiques, culturels, sociaux et économiques. Ce cours est ouvert aux étudiants d'autres programmes.

MDT8401 Culture et tourisme
Objectifs
De façon générale, le cours Tourisme et culture vise à sensibiliser l'étudiant aux interrelations historiques et actuelles entre le tourisme et la culture ; lui procurer à un corpus de référence de sites, d'attractions et de destinations touristiques à vocation culturelle à l'échelle internationale ; le rendre apte à réfléchir aux enjeux culturels et sociaux du développement touristique et à l'impact du tourisme sur le plan identitaire ; le familiariser avec le phénomène de l'attraction touristique, ses diverses composantes et ses modalités culturelles de lecture.

Sommaire du contenu
Le cours aborde le phénomène et les mécanismes de la constitution de l'attraction touristique, l'éventail des ressources culturelles, les motifs historiques et contemporains de leur développement et les dynamiques sociétales qui encadrent, en aval et en amont, l'expérience touristique. On y considère ainsi la caractérisation de la ressource touristique ; l'histoire du tourisme comme phénomène culturel ; les enjeux identitaires de l'expérience touristique ; la constitution de l'attraction touristique ; l'impact du tourisme sur les représentations culturelles (et vice-versa).

Modalité d'enseignement
Le cours sera enseigné essentiellement sous la forme d'exposés formels. Cet enseignement magistral, illustré de présentations visuelles ou audiovisuelles soutenant le survol théorique et / ou historique présenté, occupera l'essentiel de chacun des cours. Des études de cas (en classe et in situ), abordant plus concrètement les thèmes présentés ci-dessus, complèteront ces exposés théoriques, ainsi que l'analyse, en regard des notions vues en cours, de documents relatifs à l'offre touristique du Québec et d'ailleurs. Des conférenciers invités diversifieront ces études de cas et les points de vue adoptés. Une sortie en car sera effectuée pour fournir du matériel d'analyse de terrain à la question de l'authenticité et du tourisme, des visiteurs et des visités. Des lectures individuelles, qui seront discutées (après lecture) en classe, accompagnent ces enseignements. En sus, des lectures obligatoires, dont le contenu sert de complément à la matière vue en classe, doit alimenter les discussions du séminaire (forum-discussion) ou accompagner la préparation de l'essai, des textes seront ainsi distribués aux étudiants et aux étudiantes, au fil du trimestre.

MKG8312 Marketing des produits agroalimentaires
Objectifs
Ce cours vise à démystifier ce qu'est le marketing de produits agroalimentaires en présentant les outils usuels de la discipline et en assimilant son langage propre. De manière plus spécifique, l'étudiant se familiarisera aux enjeux auxquels font face les organismes et entreprises impliqués dans la mise en marché de produits agroalimentaires. Au terme du cours l'étudiant sera en mesure de : Connaître les concepts de marketing dans le domaine agroalimentaire ;Comprendre les risques, la qualité et la sécurité alimentaire ;Comprendre le traitement de l'information, l'achat et la consommation ;Connaître des outils d'étude pour établir un diagnostic et suivre les marchés agroalimentaires ;Connaître le processus de planification d'une stratégie de marketing adaptée au secteur agroalimentaire ;Comprendre la gestion contemporaine du produit agroalimentaire, de la marque et du processus d'innovation ;Comprendre les enjeux de la commercialisation omnicanale des produits agroalimentaires ;Connaître la consommation responsable, l'éthique et la responsabilité sociale face à certains défis (ex. : réalité des déserts alimentaires).

Sommaire du contenu
Les thèmes abordés dans le cours sont : Le concept de marketing dans le domaine agroalimentaire d'aujourd'hui ;Les risques, la qualité et la sécurité alimentaire ;Le traitement de l'information, l'achat et la consommation ;Les outils d'étude pour établir un diagnostic et suivre les marchés ;Le plan de marketing dans une entreprise ou un organisme agroalimentaire ; La gestion contemporaine d'un produit agroalimentaire, de sa marque et du processus d'innovation ;La commercialisation omnicanale de produits agroalimentaires ;La consommation responsable, l'éthique et la responsabilité sociale en marketing agroalimentaire.

Modalité d'enseignement
Cours pouvant être offert soit en présentiel, soit en mode hybride, incluant des présentations magistrales, des analyses de cas et un travail d'équipe. Les étudiants auront la responsabilité de solliciter l'entreprise pour le travail d'équipe.

MKG8424 Marketing responsable
Exposer les étudiants aux différentes réalités théoriques et managériales entourant le champ de recherche de la consommation responsable. Amener les étudiants à réfléchir sur la stratégie et le comportement du consommateur (freins et motivations) face à la consommation responsable et à acquérir les notions utiles à leurs diagnostics. Maîtriser les concepts et les modèles de la consommation responsable, et comprendre les principaux mécanismes d'aide à la décision qui leurs sont sous-jacents. Dans ce cours seront discutés notamment différents concepts classiques et récents liés la consommation responsable : le marketing vert, équitable et citoyen; la consommation locale et collaborative; la désirabilité social et l'écart-vert; l'éco-conception et l'analyse du cycle de vie des produits/services; les écolabels; le greenwashing et la myopie du marketing vert; la mesure de la consommation responsable; et le leadership en marketing responsable.

POL8292 Les nationalismes contemporains : culture, identité et représentation

Sommaire du contenu

Ce séminaire fait le tour des principales théories sur le nationalisme (primordialisme, modernisme, constructivisme, mobilisation des ressources etc.) et prend en compte les approches émergentes (e.g. approches féministes, postcoloniales et néo-culturalistes). Le nationalisme est analysé à la fois comme phénomène historique, mouvement social, idéologie et comme expression d'une loyauté identitaire. La nature plurielle du nationalisme de même que les dynamiques entre nationalisme majoritaire et nationalisme minoritaire seront à l'étude. Les théories de la sécession seront également approfondies.

Modalité d'enseignement

Séminaire de 45h

POL8702 Théories des politiques publiques

Sommaire du contenu

Ce séminaire vise à approfondir la connaissance des principales approches théoriques en politiques publiques, soit les approches centrées sur les idées, les institutions, les intérêts et les discours. L'objectif est de comprendre les enjeux et débats portant sur l'action publique dans les démocraties contemporaines, y compris les rapports de force entre les acteurs impliqués dans ce processus (acteurs gouvernementaux, partis politiques, groupes d'intérêt, journalistes, citoyens, scientifiques). Il propose une réflexion sur l'articulation entre théorie et méthode.

Modalité d'enseignement

Séminaire de 45h

DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES SPÉCIALISÉES EN ÉTUDES SUR L'ALIMENTATION : ENJEUX CONTEMPORAINS (1918)

Admission à l'automne, temps complet

Automne	EUR7100	EUR7101	EUR7102	Choix d'un 3 crédits de bloc de spécialité
Hiver	ENV7430	EUR7103 ou ETH7903	ENV7260 ou GHR7104	Choix d'un 3 crédits de bloc de spécialité
Été	EUR8300			

N.B. : Le masculin désigne à la fois les hommes et les femmes sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.
Cet imprimé est publié par le Registrariat. Basé sur les renseignements disponibles le 30/10/23, son contenu est sujet à changement sans préavis.
Version Automne 2022