

## Programme court de deuxième cycle en études sur l'alimentation : enjeux contemporains

Téléphone : #4750

Courriel : prog.sup.etudes-alimentation@uqam.ca

Code	Titre	Crédits
9118	Programme court de deuxième cycle en études sur l'alimentation : enjeux contemporains	18

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;
- De faire face aux enjeux actuels et futurs de l'alimentation en termes d'économies, de politiques, de cultures, de sociétés;
- De mobiliser plusieurs canaux de manière simultanée afin d'élaborer des 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 et de relever 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;
- De développer des connaissances pratiques et de démontrer sa capacité à travailler en équipe.

### CONDITIONS D'ADMISSION

Pour être admis au programme court de 2e cycle en études sur l'alimentation, 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.

**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 six cours obligatoires (18 crédits)****Les quatre cours 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 cours au choix parmi les deux cours suivants (3 crédits) :****Bloc A**

MKG8312 Marketing des produits agroalimentaires

ETH7903 Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain

**Un cours au choix parmi les deux cours suivants (3 crédits) :****Bloc B**

ENV7260 Agriculture urbaine : pratique sur le terrain

GHR7104 Gastronomie et restauration responsables

**RÈGLEMENTS PÉDAGOGIQUES PARTICULIERS**

Après avoir complété avec succès le programme court de deuxième cycle en études sur l'alimentation, les étudiants intéressés à approfondir leurs connaissances dans ce domaine pourront poursuivre au DESS en études sur l'alimentation : enjeux contemporains et se voir reconnaître tous les cours du programme court. Ils pourront aussi choisir de poursuivre leur cheminement en vue d'obtenir un grade de maître en administration par cumul (M.Adm.) en complétant le DESS en gestion.

**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****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.

**ENV7430 Systèmes alimentaires alternatifs****Objectifs**

Mieux connaître les diverses tendances, stratégies, initiatives ou modèles qui constituent les 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 réglementations 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 culturels Diversité culturelle Politiques culturelles Institutions internationales Valorisations culturelles et touristiques Entrepreneurial alimentaire et culturel Économie 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 entraînent 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.

#### **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

### **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.

**PROGRAMME COURT DE DEUXIÈME CYCLE EN ÉTUDES SUR L'ALIMENTATION : ENJEUX CONTEMPORAINS (9118)****Admission à l'automne, temps complet**

<b>Automne</b>	EUR7100	EUR7101	EUR7102
<b>Hiver</b>	ENV7430	MKG8312 ou ETH7903	ENV7260 ou GHR7104

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 2025