

Microprogramme 2e cycle en agriculture fourragère - 0483

RESPONSABLE :

Vincent Poirier
819 762-0971 poste 5912

SCOLARITÉ :

9 crédits, Deuxième cycle

OBJECTIFS :

Former des professionnels ayant les connaissances et les pratiques nécessaires pour conseiller les gestionnaires d'entreprises agricoles en matière de gestion des sols et de production des systèmes fourragers, de conservation des ensilages et d'alimentation des ruminants dans un contexte d'agriculture durable.

CONDITIONS D'ADMISSION :

Base études universitaires

Être titulaire d'un baccalauréat dans le domaine de l'agriculture ou de l'agroalimentaire ou un domaine connexe et avoir obtenu une moyenne cumulative d'au moins 3,2 sur 4,3 ou l'équivalent. Pour les candidats avec une moyenne inférieure à 3,2, leur dossier sera étudié par un sous-comité qui prendra aussi en compte les années d'expérience pertinentes et significatives.

Base expérience

Le candidat sans diplôme universitaire, mais détenteur d'un diplôme d'études collégiales (DEC) pourra être admis au programme sur la base des années d'expérience. Les années d'expérience devront toutefois être pertinentes et significatives.

PLAN DE FORMATION :

AGR7125 Les pâturages en production animale (3 cr.) *
ou AGR7140 Les sols et les systèmes fourragers (3 cr.) *
6 crédits optionnels

Cours optionnels

Pour compléter son programme l'étudiant choisit 6 crédits parmi les suivants :

AGR7105 Ensilement des plantes fourragères et leur conservation (2 cr.) *
AGR7110 Analyse des problématiques de conservation des ensilages (1 cr.)
(AGR7105) *
AGR7115 Conservation des fourrages en ensilage (3 cr.) *
AGR7135 Les fourrages et l'alimentation des bovins de boucherie (3 cr.) *
AGR7136 Les fourrages et l'alimentation des vaches laitières (3 cr.) *
AGR7145 Phosphore et agroécosystèmes (3 cr.) *

* : Disponible à distance

Règlements pédagogiques :

Pour suivre le cours AGR7110 Analyse des problématiques de conservation des ensilages, l'étudiant doit avoir suivi le cours AGR7105 Ensilement des plantes fourragères et leur conservation.