



## Nouvelles concernant l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA)

### 42<sup>e</sup> remise des diplômes de l'ITA



Photo: Richard Mercier, MAPAQ



Photo: Patrick Deslandes, MAPAQ

L'ITA, campus de La Pocatière a profité de la 42<sup>e</sup> remise annuelle des diplômes, qui a eu lieu le 16 septembre dernier, pour mettre en valeur la 3 000<sup>e</sup> diplômée de l'institution. On voit ainsi M<sup>me</sup> Elisabeth Samson, de Charny entourée, à sa gauche, de M. André Simard, directeur général de l'ITA, et, à sa droite, de M. Norbert Morin, député de Montmagny-L'Islet.

Cinq médailles d'excellence du MAPAQ ont été attribuées à cette occasion, soit à M<sup>mes</sup> Marie-Christine Coulombe, d'Amqui, Rachel Trépanier, de Saint-Tite, Nancy Renaud, de Saint-Eustache, et Éloïse Paré, de Granby, ainsi qu'à M. Dany Plourde, de Saint-Pacôme.

Le 30 septembre dernier, c'était au tour de l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe de procéder à la remise annuelle des diplômes à ses finissants. L'événement s'est déroulé en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Yvon Vallières, qui tenait à se joindre à cette reconnaissance de la relève agricole.

Des médailles d'excellence ont également été attribuées au cours de cette 42<sup>e</sup> remise de diplômes. Sur la photo, de gauche à droite, on peut voir M<sup>me</sup> Myriam Lapalme, d'Acton Vale, M. David Lamontagne, de Saint-Damien, M<sup>me</sup> Julie Pinard, de La Présentation, le ministre, M. Yvon Vallières, M. Mathieu Dionne, de Drummondville, et M. André Simard, directeur général de l'ITA.

## Félicitations aux diplômées et diplômés de l'ITA

La remise annuelle des diplômes de l'Institut de technologie agroalimentaire me procure toujours un grand plaisir. C'est en effet une étape importante pour les finissantes et les finissants. Ces jeunes adultes ont raison d'être fiers et je les félicite sincèrement pour le succès obtenu grâce à leur travail et à leur persévérance tout au long de leurs études.

Faire carrière dans le secteur agroalimentaire constitue un excellent choix. La formation de l'ITA prépare bien les étudiants à l'exercice d'une profession pleine de promesses et de défis. Il convient d'ailleurs de souligner le taux de placement remarquable des diplômées et diplômés de l'ITA, qui avoisine les 100 %.

On le sait, le contexte du secteur devient de plus en plus complexe. L'émergence de nouvelles productions, tant animales que végétales, les technologies d'avant-garde, la mondialisation des marchés ou les exigences des consommateurs solliciteront constamment les connaissances des diplômées et diplômés. Leur formation leur ouvrira plusieurs portes sur la réussite.

Aujourd'hui, nul ne peut travailler dans le domaine de l'agriculture et de l'agroalimentaire sans se préoccuper de l'environnement, de l'alimentation,

de la santé, de l'occupation du territoire et de l'essor économique du secteur. Ces réalités sont omniprésentes et la pérennité de l'industrie en dépend.

La formation des finissantes et des finissants de l'ITA est reconnue tant par le secteur bioalimentaire que par la société en général. Il faut saluer l'apport exceptionnel de cette maison d'enseignement dans cette belle réussite, en particulier celui des personnes qui se dévouent à en faire un milieu scolaire exceptionnel. Je les remercie chaleureusement, je les félicite et les encourage à poursuivre leur travail exemplaire auprès de la relève.

Je souhaite encore une belle et fructueuse carrière aux finissantes et aux finissants de l'ITA.

Yvon Vallières  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

## L'ITA, campus de La Pocatière offrira deux nouvelles formations à l'automne 2006.

### Des idées qui mijotent!

La formation sur le développement d'une entreprise de transformation de produits bioalimentaires, d'une durée de 675 heures, mènera à l'obtention d'une attestation d'études collégiales (AEC) et sera offerte du 30 octobre 2006 au 25 avril 2007.

Cette formation s'adresse aux personnes qui désirent transformer de façon artisanale des produits alimentaires et les commercialiser, ou encore collaborer avec un transformateur établi à la diversification des activités de son entreprise.

Développement méthodologique du produit, procédés de transformation et de conservation des aliments, étude du marché et élaboration du plan d'affaires sont autant d'éléments qui seront traités.

### Pour produire du bon pain chaud frais du jour

La nouvelle formation en boulangerie, d'une durée de 795 heures, mènera à l'obtention d'un diplôme

d'études professionnelles (DEP) et sera donnée du 23 octobre 2006 au 18 mai 2007.

Le programme de formation, axé sur la boulangerie artisanale, couvrira toutes les facettes de cette production: hygiène et salubrité, matières premières, recettes de production, pétrissage, chimie du pain, levains et ferments, préparation de pâtes à pain, coupage, boulangage, façonnage, pâtes à pain blanc et pâtes à pains spéciaux, maîtrise de la fermentation, pâtes à viennoiseries, cuisson du pain, etc.

Plusieurs heures de formation pratiques se dérouleront à l'Incubateur bioalimentaire qui est muni d'un équipement ultramoderne.

Les personnes qui désirent avoir plus d'information sur ces nouvelles formations doivent communiquer avec le Service de la formation continue de l'ITA, campus de La Pocatière, au numéro 418 856-1110, poste 252, ou au 1 800 383-6272, poste 1, ou encore elles peuvent consulter le site Internet [www.ita.qc.ca](http://www.ita.qc.ca).

## Journée de la relève agricole à l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe

Le samedi 28 octobre, de 10 h à 15 h, l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe tiendra une journée d'activité ayant trait à la relève agricole sur le thème de «L'agriculture... un métier, un projet, une vie!». Cet événement s'adresse aux membres de la relève – avec ou sans ferme –, aux élèves, aux producteurs agricoles ainsi qu'aux différents acteurs du secteur de l'agriculture de l'ensemble du Québec.

Tout en ayant la possibilité d'assister à des conférences et de prendre part à des ateliers, les participants auront l'occasion, en visitant les stands, de discuter avec des producteurs qui ont démarré une entreprise avec succès ou encore avec des élèves du programme de gestion et exploitation d'entreprise agricole – volet «Relève sans ferme».

Pour obtenir plus d'information, communiquez avec M<sup>me</sup> Carole Simon, directrice de l'enseignement en agriculture, au 450 778-6504, poste 274, ou visitez le site Internet [www.ita.qc.ca](http://www.ita.qc.ca).

## ITA, campus de Saint-Hyacinthe Cours offerts à l'automne 2006

Information: M<sup>me</sup> Johanne Théberge  
Téléphone: 450 778-6504 ou 1 888 353-8482, poste 201  
Télécopieur: 450 778-4967  
Courriel: [formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca)  
Site Internet: [www.ita.qc.ca](http://www.ita.qc.ca)

### OCTOBRE 2006

#### 1. COMPOSTAGE DES VOLAILLES À LA FERME (6 HEURES)

Groupe 10316: 14 octobre 2006 (Wickham)

### NOVEMBRE 2006

#### 2. CONTRÔLE DE LA FABRICATION ARTISANALE DE FROMAGE (51 HEURES, SUR 8 JOURS)

Groupe 60982: du 16 novembre au 15 décembre 2006

#### 3. UTILISATION DU LOGICIEL AGRI-COMPTA (24 HEURES)

Groupe 10313: 17 et 24 novembre, 1<sup>er</sup> et 8 décembre 2006

#### 4. CINQ CONSEILS POUR RÉALISER UN DÉPLIANT EFFICACE (ATELIER) (8 HEURES)

Groupe 10323: 23 novembre 2006

#### 5. PRODUCTION ARTISANALE DE BOISSONS ALCOOLIQUES (30 HEURES)

Groupe 61171: 23, 24 et 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre 2006

#### 6. FABRICATION ARTISANALE DE PRODUITS À BASE DE POMMES ET DE PETITS FRUITS (56 HEURES SUR 8 JOURS)

Groupe 61183: du 23 novembre au 8 décembre 2006

#### 7. INTRODUCTION À LA VINIFICATION (7 HEURES)

Groupe 30347: 24 novembre 2006 (Lac-Brome)

### DÉCEMBRE 2006

#### 8. FABRICATION DE COMPOST À LA FERME (6 HEURES)

Groupe 10314: 8 décembre 2006

#### 9. INITIATION À LA CULTURE COMMERCIALE DES BLEUETS EN CORYMBE (7 HEURES)

Groupe 30342: 2 décembre 2006

#### 10. LE RÔLE DE L'ARBRE EN AGRICULTURE (10 HEURES)

Groupe 10307: 5 et 12 décembre 2006

#### 11. LUTTE CONTRE LES MAUVAISES HERBES EN PRODUCTION AGRICOLE BIOLOGIQUE (12 HEURES)

Groupe 10319: 6 et 7 décembre 2006

#### 12. INITIATION À LA CULTURE COMMERCIALE DE LA FRAMBOISE ET DE LA MÛRE (7 HEURES)

Groupe 30344: 9 décembre 2006

#### 13. TRANSPORT ET EUTHANASIE DES PORCS FRAGILISÉS (5 HEURES)

Groupe 20333: 13 décembre 2006

## Journée portes ouvertes à l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe

L'ITA, campus de Saint-Hyacinthe tiendra une journée portes ouvertes le samedi 18 novembre prochain, de 10 h à 16 h. Cet événement s'adresse tout particulièrement aux personnes intéressées à entreprendre des études collégiales à l'ITA ainsi qu'aux membres de leur famille.

Visites guidées (usines alimentaires, fermes, serres, laboratoires, ateliers, etc.), rencontres avec des professeurs et des élèves, démonstrations et stands d'information comptent parmi les activités prévues à l'occasion de cette journée.

En outre, les participants courent la chance de gagner l'une des deux bourses de 190 \$ équivalant chacune aux droits d'inscription d'un premier trimestre d'études à l'ITA.

Pour plus d'information, téléphonez au 450 778-6504, poste 235.

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec

[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)