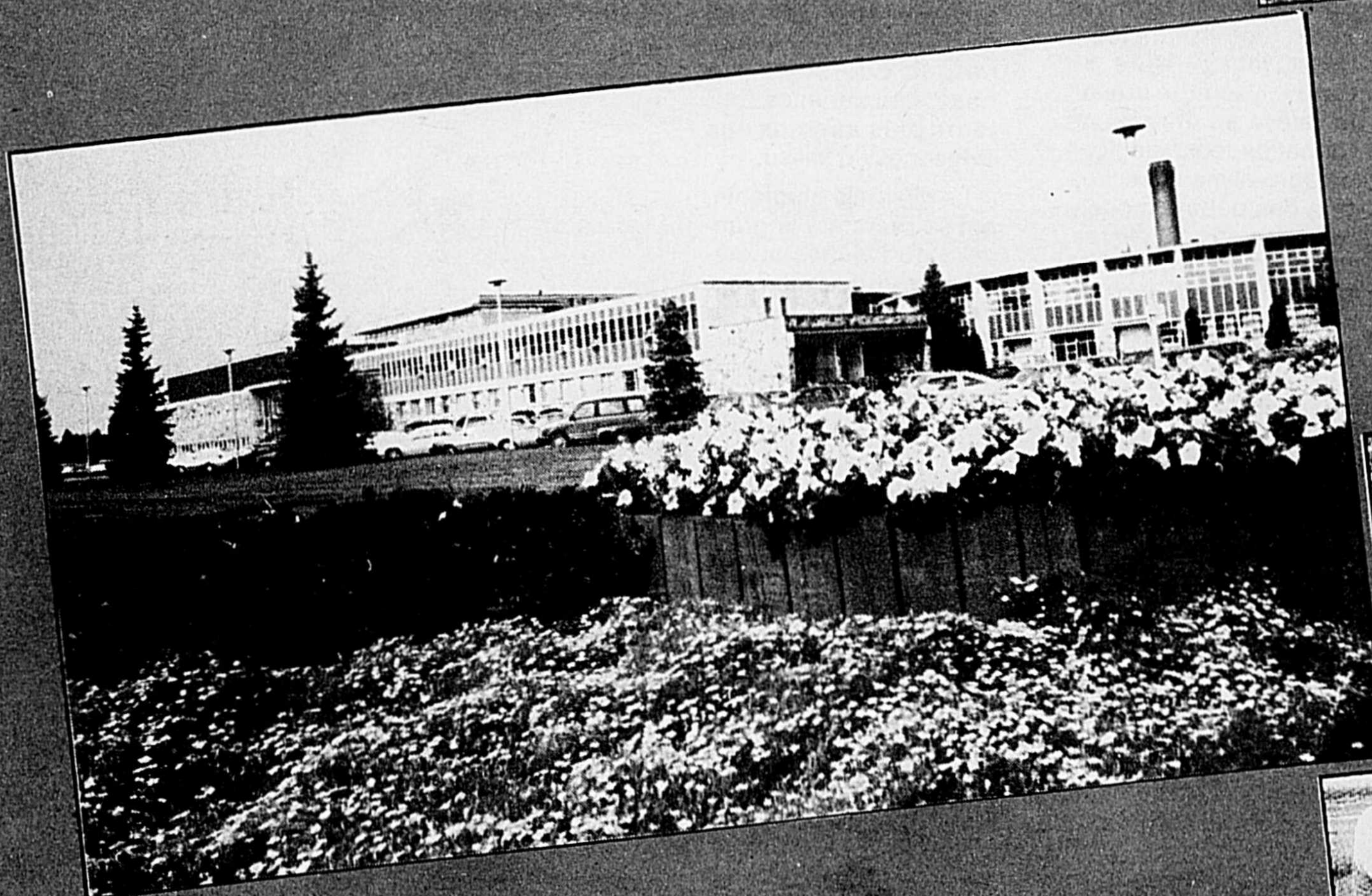
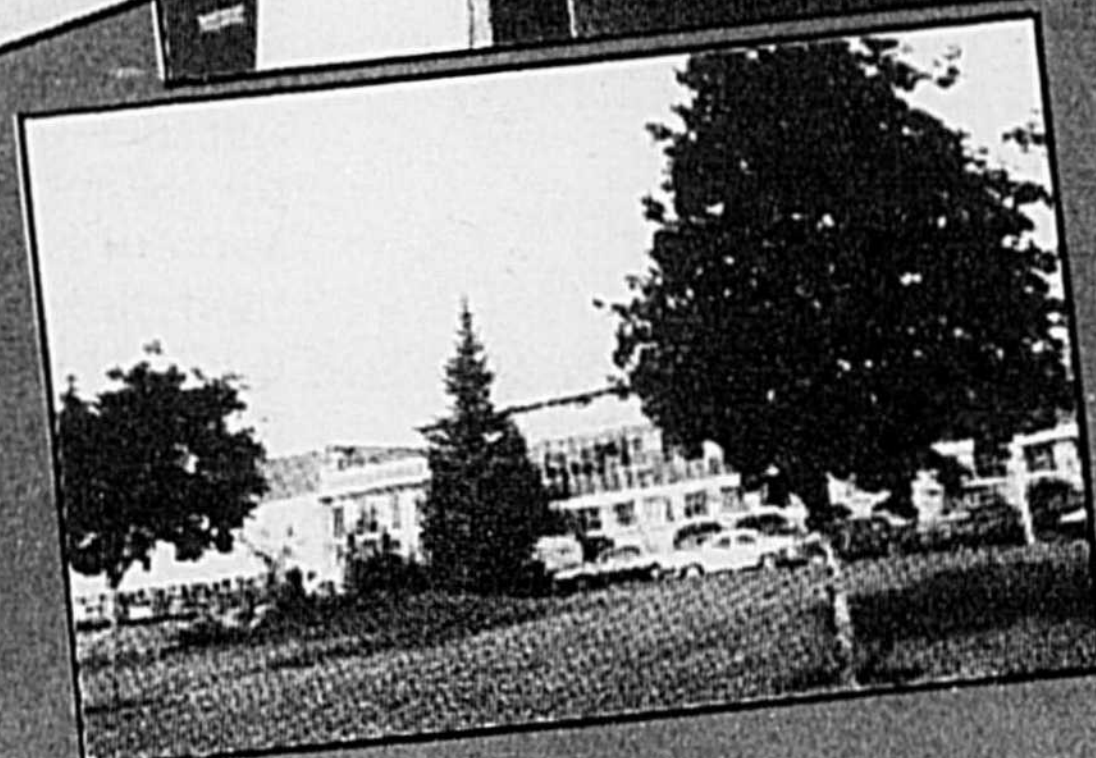
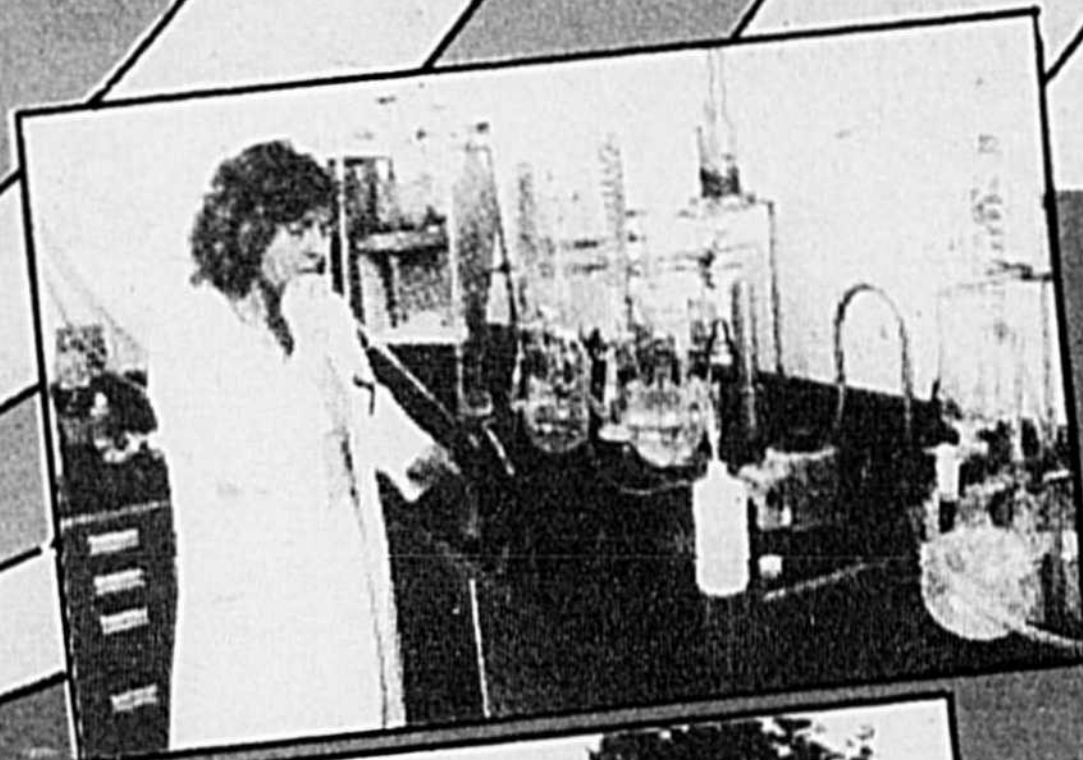




Institut de technologie
agro-alimentaire
de Saint-Hyacinthe

La formation technologique en **AGRO-ALIMENTAIRE**

N o t r e a v e n i r



PARCE QU'ON COMPTE SUR VOUS...
TROIS FOIS PAR JOUR!

Générique

RÉDACTION

Gilles J. Gauthier, directeur
 Bernard Désautels, responsable de la Section des communications
 Gaëtan Paradis, responsable des affaires étudiantes
 Claude Duhaime, chef de département des sciences humaines
 Candide Bolsvert, élève
 Henriette Ferland, élève
 Rémi Blanchard, élève
 Marie-Paule Faniel, conseillère pédagogique
 Robert Millette, responsable moyens techniques d'enseignement
 Léon Guertin, ingénieur, agronome (génie rural)
 Jean-Marie Milord, professeur (zootechnologie)
 Michel Jetté, agronome, professeur (exploitation de ferme)
 Germain Pelletier, professeur (sciences humaines)
 Germain Ménard, professeur (alimentaire)
 Lay Ly, professeur (alimentaire)
 Carole L. Vignola, professeur (alimentaire)
 Robert Simpson, professeur (alimentaire)
 Micheline Duranleau, professeur (alimentaire)
 François Laliberté, chef de département horticulture
 Guy Laliberté, agronome, professeur

ENTREVUE

Pierre Bormals, journaliste

PHOTOGRAPHIES

- Jacques Deschênes, audio-visuel
 - Direction des communications du M.A.P.A. Québec
 - Photos des reportages :
 Le Courrier de Saint-Hyacinthe

CONTENU RÉDACTIONNEL

Bernard Désautels, responsable de la Section des communications

COMITÉ DE RÉDACTION

Bernard Désautels, responsable de la Section des communications
 Chantal Messier, Section des communications
 Yves Chabot, Section des communications
 Claude Duhaime, Chef de département des sciences humaines

REMERCIEMENTS

Sincères remerciements à tous les collaborateurs et les collaboratrices qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de cet exceptionnel outil d'information qui vise à faire connaître la formation technologique en agro-alimentaire offerte à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, centre spécialisé de formation.

Cette édition a été réalisée par l'équipe de l'édition Gestion et Technologie Agricoles du COURRIER DE SAINT-HYACINTHE

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ :

Jacques Aubin

PUBLICITAIRES :

Paul Paradis, v.a.
 Norbert Saint-Martin

ÉDITEUR :

DBC Communications Inc.

Une présence active au sein de la capitale agro-alimentaire du Québec

L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe perpétue une longue tradition de formation dans les secteurs agricole et alimentaire dans la région de Saint-Hyacinthe voire même à la grandeur du Québec. En effet dès 1892, l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe assurait la formation spécialisée aux travailleurs de cette industrie. En 1962, l'Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe prenait la relève en offrant une formation technologique en agro-alimentaire. Suite à des débuts modestes avec ses 20 élèves, l'Institut s'est taillé une place de choix dans un secteur d'activité en pleine effervescence. Au fil des ans; le secteur agro-alimentaire, par son dynamisme et sa détermination, a su regrouper de nombreux intervenants tant au niveau de la production, de la transformation, de l'enseignement que de la recherche. Cette concen-

tration d'intervenants, en apportant à la région une expertise de haut niveau, a conduit Saint-Hyacinthe au titre de capitale agro-alimentaire du Québec.

Dans cet environnement des plus privilégiés, l'Institut offre la formation technologique spécialisée en agro-alimentaire. La constante évolution des besoins en formation amène donc l'Institut à développer, au cours des années, des services toujours plus adaptés aux exigences du milieu.

La clientèle étudiante, qui se recrute à la grandeur du Québec et même à l'extérieur du pays, compte aujourd'hui quelque six cents élèves inscrits aux huit programmes du secteur régulier. À cela s'ajoute au-delà de 2000 adultes engagés dans plus de

soixante cours offerts à l'éducation des adultes.

L'accomplissement d'une mission aussi importante dans le milieu agro-alimentaire québécois, confère à l'Institut une place de premier plan. Cette place, qui se traduit par une implication fort active au milieu de ces indispensables intervenants qui n'ont qu'un seul but, soit la recherche et le maintien

de cette excellence, assure à Saint-Hyacinthe ce titre de capitale de l'agro-alimentaire du Québec.

Bernard Desautels, resp. section des communications



Index des annonceurs

Albany Tétrault.....	31	Case Inter.....	21	Les paysages Rodier.....	10	Messier électrique.....	8
Aubin et St-Pierre.....	16-17	Conrad Laflamme.....	18	Les équipements Lagüe.....	27	Ostiguy équipements.....	11
Angers automobile.....	12	Caisse Populaire.....	28	Les équipements Rad.....	10	Parrish and Heimberker.....	25
Antonio Moreau.....	19	Cargill.....	6	Les Arpents Verts.....	31	Rosario Gauvin.....	14
Agrocentre.....	26	Équipements H. Palardy.....	32	Larocque Sports.....	20	Roger Thibault.....	24
Assurance J. Bernard.....	22	EBM Solis.....	30	Les aciers Lalime.....	22	Radiateur St-Hyacinthe.....	20
Automobile Jérôme.....	23	Deslandes Électrique.....	15	Labon Inc.....	12	Singer.....	14
Bernard Automobile.....	27	Germain Larivière.....	13	Moto centre Honda.....	24	Université Laval.....	9
Bazinet et Fils.....	30	Garage Bonin.....	29	Machinerie Idéal.....	25	Union électrique.....	23
Comax.....	5	Les pneus Bernard.....	7	Machinerie Oméga.....	8	Ville Saint-Hyacinthe.....	15

Éditorial



Institut de technologie
agro-alimentaire
de Saint-Hyacinthe

Parce qu'on compte sur vous trois fois par jour...

Sur qui peuvent compter les six millions de consommateurs québécois pour leur fournir des aliments de qualité trois fois par jour ? Sur les technologistes en agro-alimentaire formés par l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe.

En effet, le domaine agro-alimentaire constitue un secteur très important de l'économie en terme d'emploi très diversifié.

Lorsqu'on parle d'agro-alimentaire, on parle du secteur de la production agricole. Cependant, l'agro-alimentaire ce n'est pas seulement la production agricole et l'horticulture. Le secteur de la production agricole est la bougie d'allumage du secteur de la transformation des aliments et des boissons ainsi que d'une série d'industries para-agricoles telles : la machinerie et l'outillage agricoles, le commerce en gros, les élevateurs à grains, les entreprises de financement agricole, etc.

L'agro-alimentaire c'est aussi le secteur de la distribution alimentaire, le commerce de détail des aliments et la restauration.

L'agro-alimentaire s'occupe aussi d'embellir notre environnement et c'est l'horticulture ornementale qui s'en occupe.

L'agro-alimentaire au Québec donne de l'emploi à une personne sur sept. Lorsque vous voyez sept personnes attendre le métro, vous pouvez dire qu'une personne parmi celles-ci travaille dans le secteur agro-alimentaire.

L'agro-alimentaire au Québec c'est 15 milliards de \$ dans l'économie du Québec.

L'Institut de technologie agro-alimentaire

de Saint-Hyacinthe forme des technologistes pour répondre aux besoins de toutes les entreprises, avec son institution soeur l'Institut de technologie agro-alimentaire de La Pocatière.

L'Institut dispense des formations de qualité à ses élèves car en plus d'une formation spécialisée, les élèves bénéficient d'une formation générale et fondamentale qui permettra aux diplômés d'évoluer dans une carrière.

On retrouve aujourd'hui des diplômés de l'Institut à tous les niveaux dans les entreprises agro-alimentaires québécoises. Il y en a plusieurs qui occupent des postes très importants dans des entreprises québécoises : président, directeur général, vice-président, directeur de production, chef d'usine, contremaître, etc. Tous ces diplômés, par leur formation et leur travail, se sont taillés des postes enviables dans le domaine agro-alimentaire québécois.

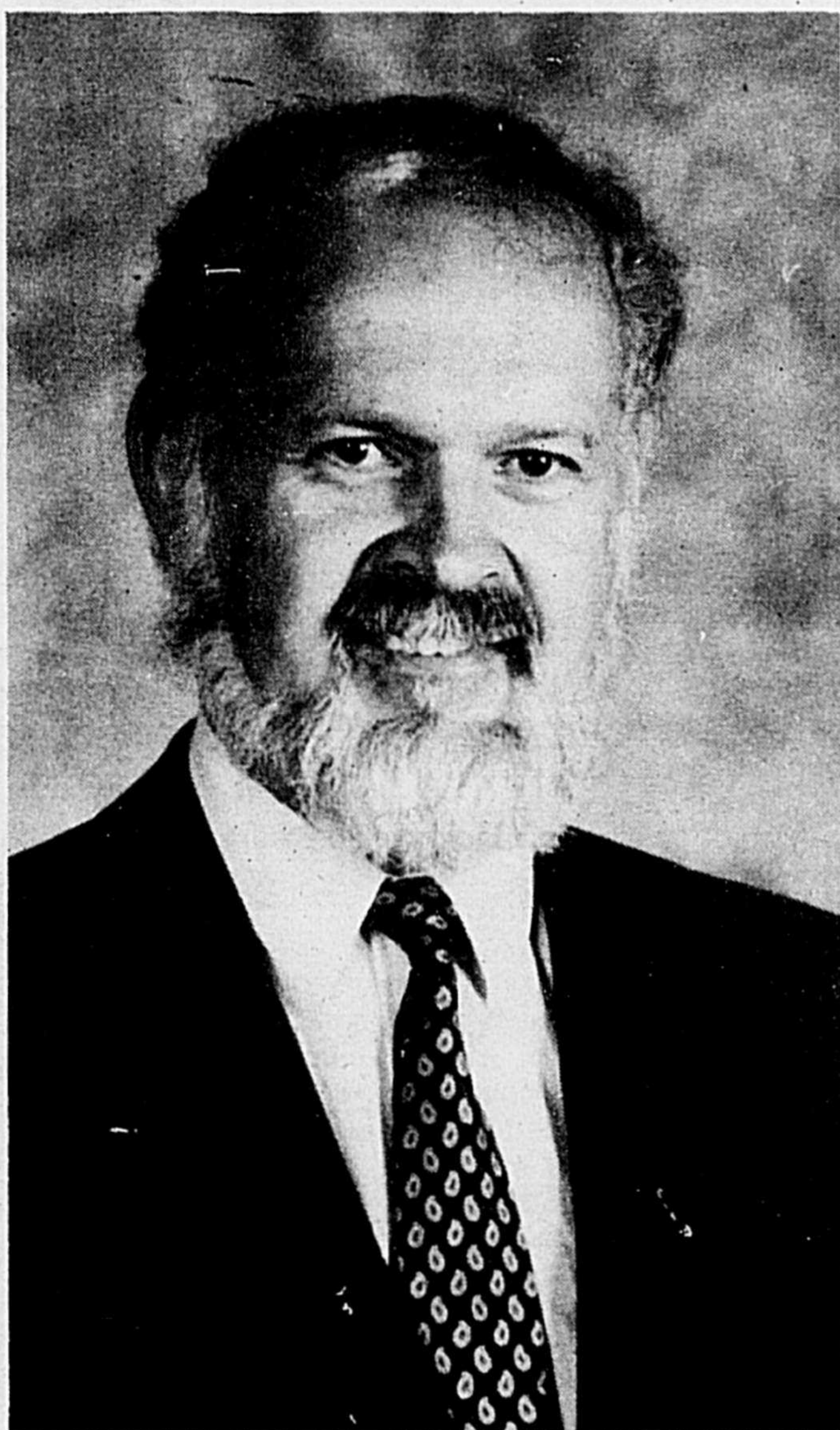
L'Institut a le souci de maintenir la qualité de son enseignement et de répondre aux besoins de l'agro-alimentaire québécois.

L'Institut fut aussi un leader dans le dossier de la formation et du perfectionnement des adultes qui oeuvrent dans l'agro-alimentaire québécois.

L'Institut s'est aussi fait connaître dans les pays étrangers par ses actions de formation.

Une formation de technologistes en agro-alimentaire est un investissement pour l'avenir et un gage de réussite de votre carrière.

Pourquoi ne pas choisir l'agro-alimentaire ? On compte sur vous trois fois par jour...



Gilles J. Gauthier
Directeur général

Une formation spécialisée

L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe offre une formation technologique de trois (3) ans ou six (6) sessions, sanctionnée par un diplôme d'études collégiales

techniques et scientifiques des activités de l'agro-alimentaire. De plus,

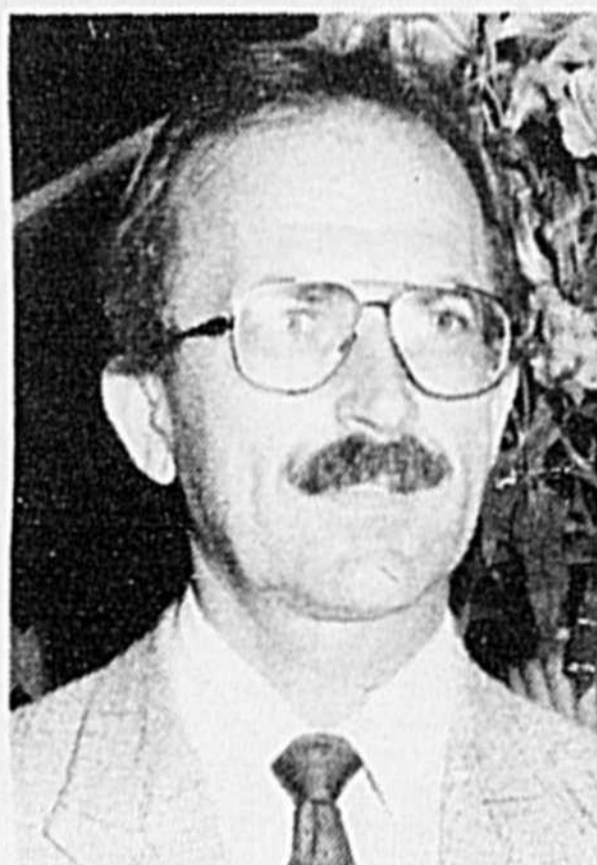
des cours de formation humaine (français, philosophie et éducation

physique) ainsi que des cours complémentaires à la spécialisation assu-

rent un développement harmonieux et équilibré des élèves.

COURS PRÉALABLES

CHAMPS D'ACTIVITÉS	PROGRAMME	SPÉCIALISATION/ORIENTATION	COURS PRÉALABLES		
			Maths 064-534	Chimie 051-564	Physique 053-534
Exploitation de ferme	Gestion et exploitation d'entreprise agricole	- Production de cultures commerciales - Production de fruits et légumes - Production laitière - Production viande et oeufs			
Productions animales	Zootecnologie		•	•	•
Productions végétales	Horticulture légumière et fruitière	- Culture de plein champs - Serriculture	•	•	•
Horticulture ornementale		- Jardinerie - Aménagement - Serriculture - Pépinière	•	•	•
Génie rural	Technologie du génie rural	- Machinisme agricole - Hydraulique agricole - Construction agricole - Meuneries	•	•	•
Technologie alimentaire	Contrôle de la qualité et développement		•	•	•
	Produits laitiers		•	•	•
	Production		•	•	•



M. Bernard Désautels
Responsable
Section des
communications

(D.E.C.). Les huit (8) programmes de formation, qui allient à la fois théorie et pratique, accordent une place importante aux aspects

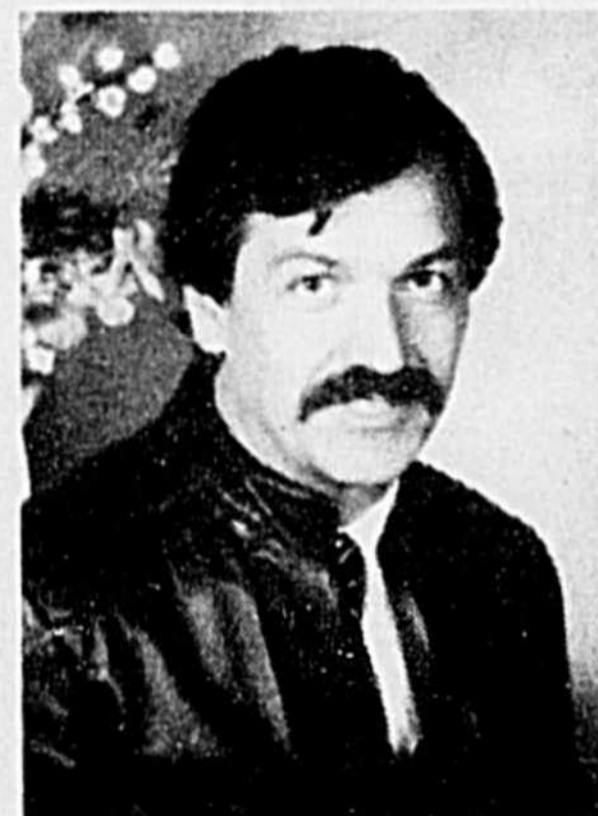
La production industrielle des aliments pique ma curiosité Leurs étapes de fabrication m'offrent un choix de carrière



Lay Ly, professeur
Département Alimentaire

Le travail dans une usine alimentaire vous intéresse ? L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe vous offre cette opportunité car vous retrouvez plusieurs usines de transformations de produits alimentaires dans une même usine.

Vous voulez apprendre comment se fabriquent des saucisses, des jambons, de la choucroute, de la bière, du vin, du fromage, des confitures, du pain, imaginez... d'autres produits alimentaires et vous aurez l'opportunité de les fabriquer, de comprendre le pourquoi



Germain Ménard, professeur
Département Alimentaire

des différentes étapes de transformation. Tout ceci se déroule selon les mêmes techniques utilisées dans nos usines alimentaires telles que Catelli, Culinar, Fromagerie de Corneville, Les Fromages Saputo Ltée, Les Aliments FBI Ltée, Bexel, Les Vins Andrès, Les Vins Lasalle, Laiterie St-Hilaire, les Aliments Freddy, les conserveries, les brasseries.

Regardez sur votre table et vous trouverez d'autres noms d'usines alimentaires. Toutes ces fabrications de produits alimentaires en usine pilote seront faites par vous les élèves de tech-

nologie alimentaire du programme de production.

Vous aurez aussi l'occasion de connaître le fonctionnement de ces différents équipements utilisés dans l'industrie alimentaire. Que signifient pour vous les noms suivants : **fumoir, lyophilisateur, hachoir, cuisinier, autoclave, chambre d'entreposage, mélangeur, échangeur de chaleur, stérilisateur UHT, pasteurisateur,**

fermenteur, séchoir, culseur sous vide, bioréacteur, ultra-filtration. Tous ces mots et ces équipements deviendront familiers et n'auront plus de secret pour vous si vous vous inscrivez au programme Production.

La compréhension de toutes ces techniques sera facilitée par l'acquisition de notions de base - chimie, mathématiques, biochimie, microbiologie, physique, in-

formatique, notions de froid, de la chaleur. Toutes ces notions de base sont complétées par des travaux pratiques et adaptées à vos besoins de futur technologiste. Car le but recherché, c'est la connaissance et l'exécution de tâches bien définies dans les entreprises alimentaires, les services connexes comme les services gouvernementaux et/ou inspection, consultation, représentation technique pour les équipements, les produits alimentaires.

Votre intérêt pour le secteur est resté sur votre appétit ! Le programme Production répondra à vos questionnements. De plus, ceci vous aidera à comprendre pourquoi nous devons fabriquer des aliments de qualité et pourquoi vous mangez des aliments de qualité.

L'informatique et la haute technologie vous intéressent, vous êtes le candidat et la candidate que nous recherchons, car tous ces équipements peuvent être commandés et dirigés à

distance. Dans l'industrie alimentaire, nous retrouvons des salles de contrôles où sont installés des ordinateurs et/ou des automates et/ou des microordinateurs et/ou microprocesseurs. Les notions suivantes deviennent importantes pour la compréhension du fonctionnement des salles de contrôles : **électricité, électronique, régulation automatique, micro-ordinateur.**

Vous êtes encore restés sur votre appétit, vous voulez en savoir plus ! C'est au département de technologie alimentaire que vous en découvrirez davantage. De plus, les différents secteurs d'activités vous permettront de faire un choix de carrière à votre mesure et d'atteindre facilement le marché du travail.

Au département de technologie alimentaire, plusieurs bourses sont offertes à des élèves méritants. Ces bourses proviennent de compagnies ou d'organismes oeuvrant dans le secteur alimentaire.



Sur la photo, une élève de 3e année du programme Production, Lucie Gagné, se mérite une bourse de la Confrérie Comète de Saint-Hyacinthe qui lui est remise par Germain Ménard, coordonnateur des stages du département de Technologie alimentaire.

comax

coopérative agricole

Toujours
les numéros

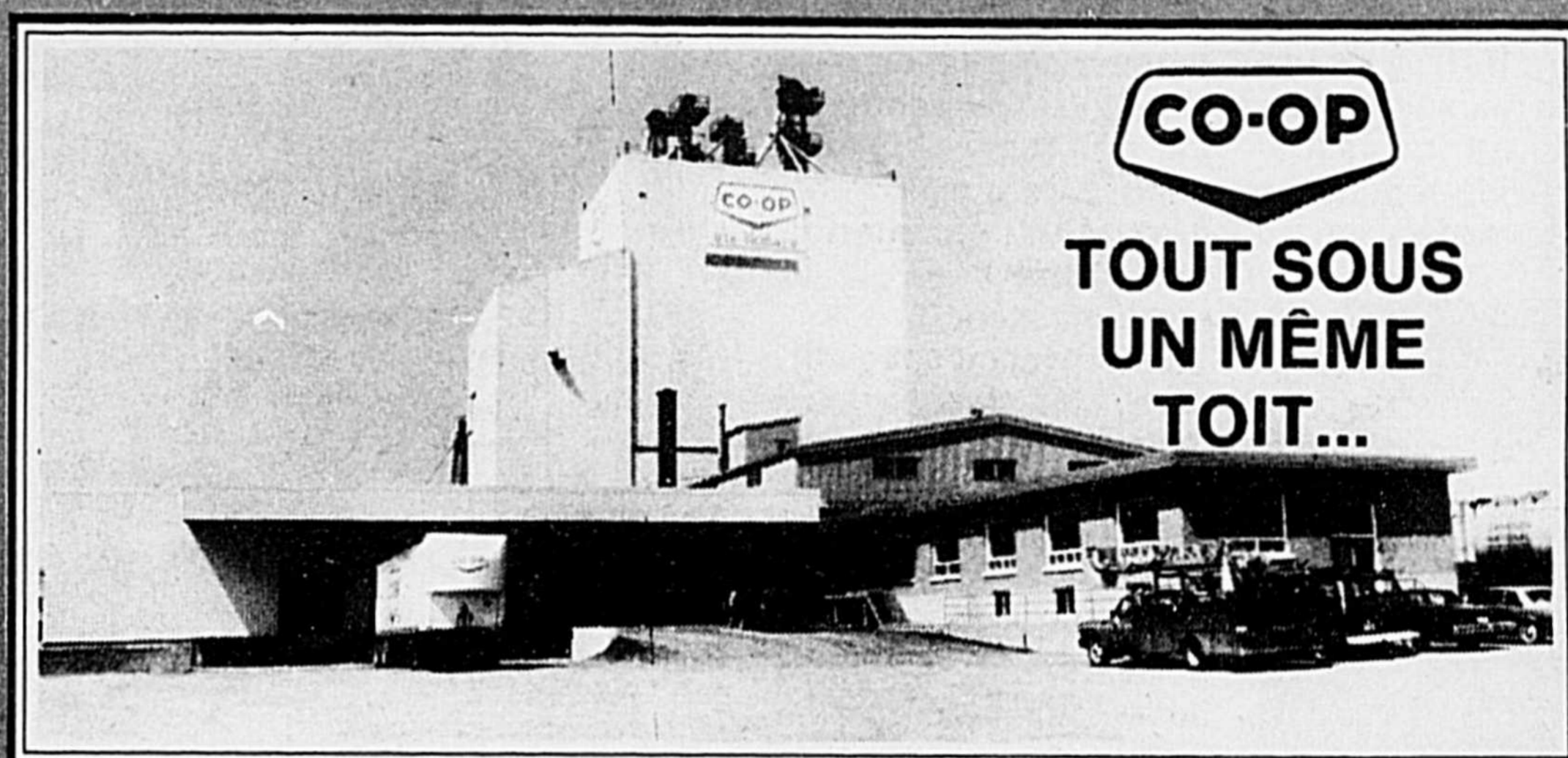
1

Division

APPROVISIONNEMENT À LA FERME

<p>BUREAU CHEF 3e RANG, SAINTE-ROSALIE Tél. : 799-3211</p>	<p>QUINCAILLERIE SAINT-NAZAIRE Tél. : (819) 398-2843</p>
<p>QUINCAILLERIE LA PRÉSENTATION Tél. : 796-3383</p>	<p>QUINCAILLERIE ST-BARNABÉ-SUD Tél. : 792-3381</p>

- Meunerie
- Quincaillerie
- Semences
- Engrais chimiques
- Herbicides, pesticides



CO-OP

TOUT SOUS
UN MÊME
TOIT...

Division CELUBEC

- Achat et vente de grains
- Achat ● au prix du jour – à prix différé – par contrat
 - Blé pour consommation humaine (Max – Katepwa – Columbus)
 - Fève soja
- Entreposage et séchage de grains
- Service de mise en marché

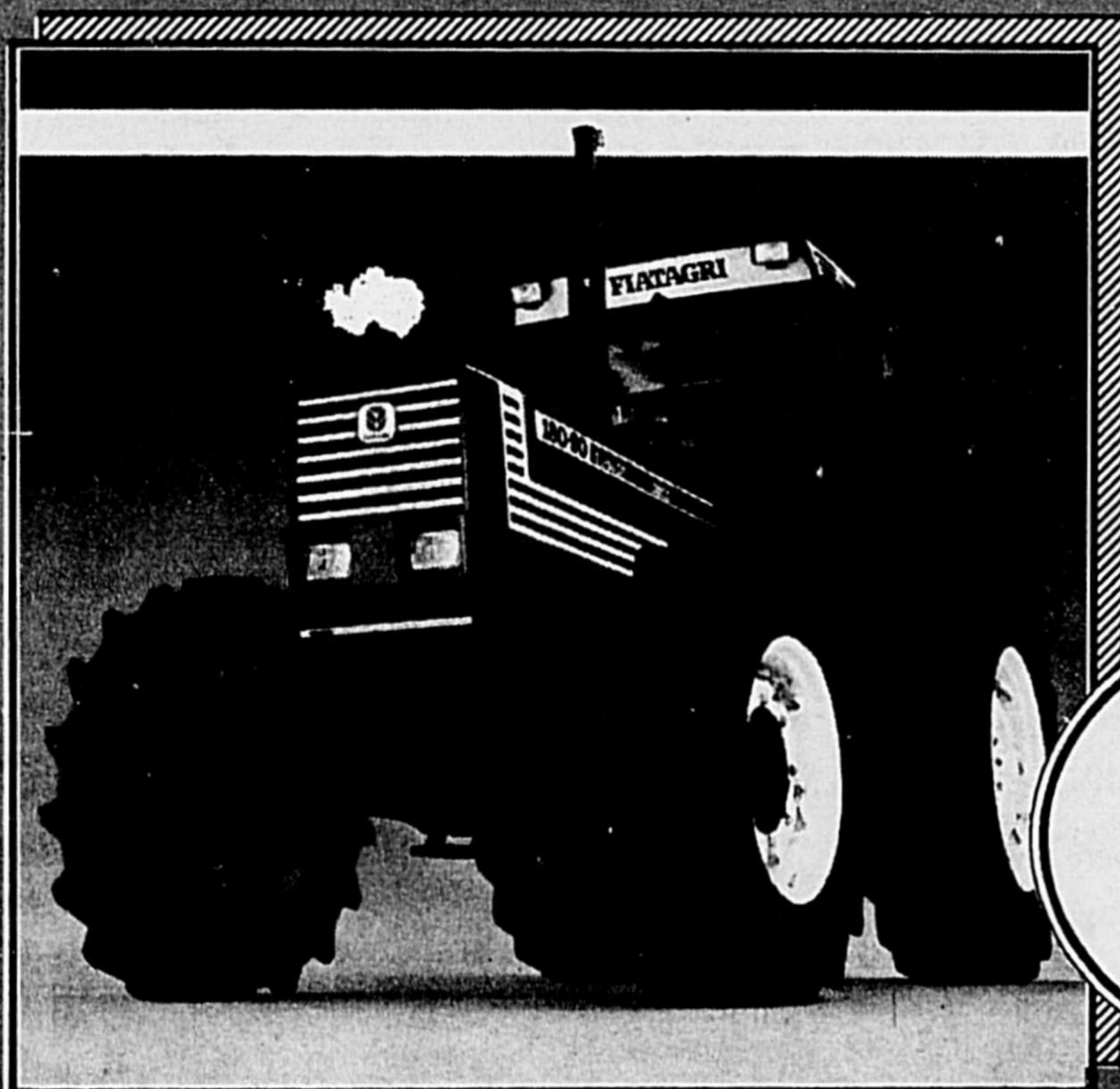
799-3211 174, 3e Rang Sainte-Rosalie



Division

MACHINERIE

À l'enseigne de la qualité et du service



3520, boul. Laurier, Ste-Rosalie Tél.: 799-5571 Mtl.: 464-2192

Passe-moi pas autre chose que le programme en technologie des produits laitiers

Le taux de placement atteint fréquemment le 100%. Ce n'est pas surprenant lorsque l'on regarde l'envergure de cette industrie et les énergies qui sont investies pour offrir une formation solide répondant aux besoins du milieu.



Micheline Duranleau,
professeur
Chef de département
Alimentaire

L'industrie laitière occupe la première place de l'industrie alimentaire québécoise. Elle est caractérisée par la présence de coopératives ainsi que de compagnies renommées. D'innombrables entreprises plus modestes mais dynamiques côtoient ces géants. L'industrie laitière regroupe deux secteurs : le lait nature (lait et crème) et celui du lait de transformation (beurre, fromage, yogourt, poudre de lait, ...). C'est une industrie qui se renouvelle avec l'ère des microprocesseurs mais exige toujours des techniques et du savoir faire de la part de ses fabricants.

Plusieurs changements sont survenus depuis la collecte du lait en bidons. La plupart des

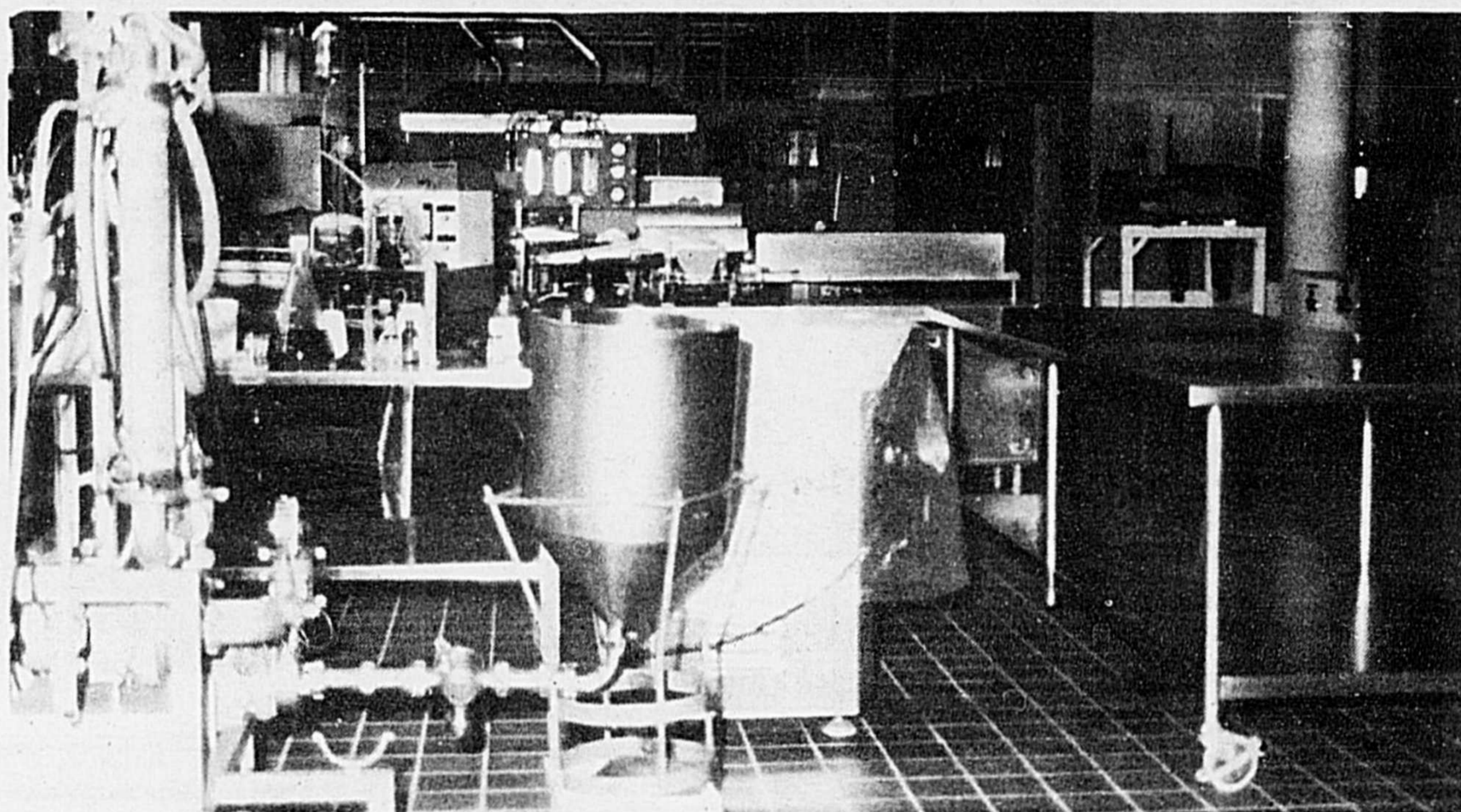
usines sont dotées aujourd'hui de laboratoire qui leur sert à vérifier sur place la qualité de leur produit. La production est de plus en plus supervisée ou contrôlée par des technologistes qui assurent ainsi l'uniformité et l'excellence tant appréciées par le consommateur.

La présence des technologistes compte énormément dans l'évolution de cette industrie.

Les produits laitiers sont sous une forme ou une autre présents quotidiennement sur notre table. Leur avenir sera à l'image de ceux et celles qui sauront innover et s'adapter aux habitudes du consommateur du 21^e siècle. Pour s'engager vers cette voie créatrice, il est essentiel que l'industrie puisse compter sur des technologistes formés au point de vue du savoir, savoir faire et savoir être. C'est la formation qu'offre le programme en produits laitiers à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe.

Sur une durée de 3 ans, le programme débouche sur un D.E.C. C'est un cours collégial professionnel qui est reconnu par les employeurs du secteur laitier.

Actuellement, plusieurs régions ne peuvent profiter de la présence d'un ou d'une technologiste car le nombre de diplômés est insuffisant. Le programme comporte une consolidation des sciences de base essentielles



à la compréhension des technologies des produits laitiers. Ces sciences sont intégrées à la réalité du futur technologiste. Rapidement, son cheminement l'amènera aux différentes fabrications réalisées sur le marché québécois.

L'Institut de technologie agro-alimentaire offre l'avantage d'une usine pilote (unique au Québec) où l'élève peut réaliser le genre d'équipement qui se retrouve dans l'industrie. Toutes les étapes qui touchent la transformation ou le conditionnement du lait sont à l'étude.

De la réception du lait à l'écémage, de sa pasteurisation à son utilisation en yogourt, fromage (au moins 9 variétés), beurre, lait concentré, crème glacée, tous les principes sont vus en détail, en laissant pourtant une large part aux travaux pratiques.

Plusieurs technologies de pointe ont été intégrées comme la stérilisation ou longue conservation (U.H.T.), l'ultrafiltration ou la biotechnologie adaptée au secteur laitier. Toutes ces connaissances techniques demeurent en harmonie avec la dimension de l'être. C'est ainsi que les sciences humaines favorisent le développement et la culture de l'esprit chez le ou la futur(e) diplômé(e). Cette formation de niveau collégial offre aux personnes qui le désirent un éventail d'activités

soit l'analyse des produits, l'inspection, la fabrication, la supervision ou encore la collaboration aux différents projets de recherche.

Ces emplois se retrouvent dans les usines laitières tout aussi bien que dans les organis-

mes gouvernementaux.

La dernière année de formation permet d'orienter plus précisément les goûts de chacun grâce à un stage de 6 semaines vécu dans l'une de ces organisations et adapté à la réalité professionnelle.

Les technologistes en Produits laitiers détiennent plus qu'un diplôme d'études collégiales, ils (elles) possèdent la clé à un avenir captivant. Passe-moi vraiment pas autre chose que ce programme en produits laitiers !



CARGILL LTÉE

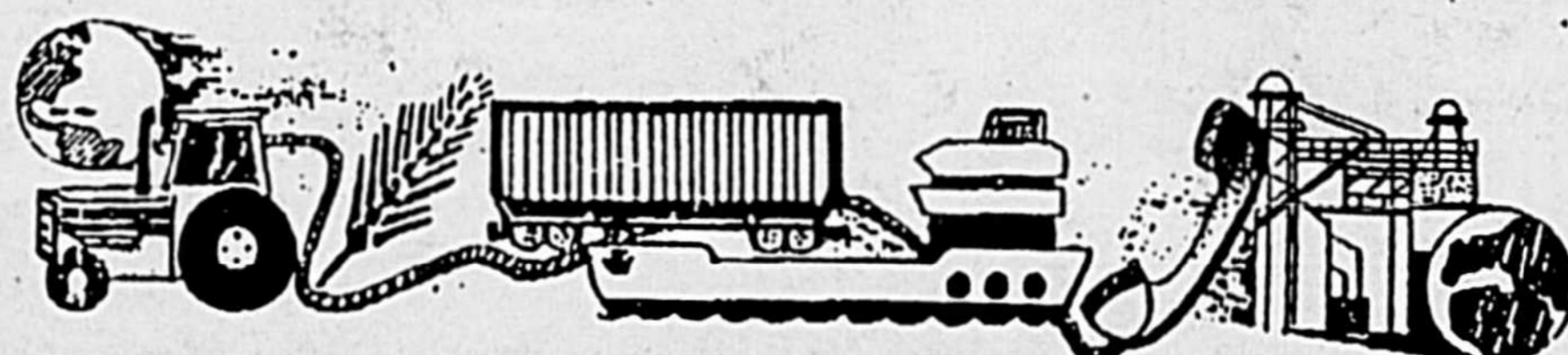
Pour la mise en marché de vos produits, consultez-nous en toute confiance.

- ACHAT :** - Blé - Orge - Avoine - Maïs
- Fèves de soja
- Blé de consommation humaine
- VENTE :** - Engrais AERO
- Produits de protection de la culture
- Semences

Comptez sur Cargill

« du semis jusqu'à la récolte »

SAINTE-ROSALIE 799-3245 1-800-363-1063
SAINT-JEAN 348-0976 1-800-363-1940



De la ferme à la meunerie...

RADIAL À GLACE
PAR EXCELLENCE

à partir de **62⁹⁵ \$**

F32-S FLANC BLANC

Dimension	Prix de solde chacun
P155/80R13	62,95 \$
P165/80R13	71,95
P175/80R13	78,95
P185/80R13	79,95
P185/75R14	84,95
P195/75R14	86,95
P205/75R14	91,95
P215/75R14	105,95
P205/75R15	96,95
P215/75R15	99,95
P225/75R15	104,95
P235/75R15	108,95
P185/70R14	93,95
P205/70R14	101,95
P215/70R15	112,95
P225/70R15	115,95

RADIAL TOUTES SAISONS
DE PREMIER CHOIX

à partir de **71⁹⁵ \$**

VECTOR FLANC BLANC

Dimension	Prix de solde chacun
P155/80R13	71,95 \$
P165/80R13	82,95
P175/80R13	89,95
P185/80R13	93,95
P175/70R13	96,95
P185/70R13	99,95
P185/70R14	106,95
P205/70R14	115,95
P175/75R14	93,95
P185/75R14	96,95
P195/75R14	101,95
P205/75R14	103,95
P205/75R15	111,95
P215/75R15	115,95
P225/75R15	117,95
P235/75R15	127,95

RADIAL ROUTIER
POUR PICK-UPS,
FOURGONNETTES ET VR

à partir de **106⁹⁵ \$**

**LT215/75R15 C6
WRANGLER LT**

Bas prix semblables pour
d'autres dimensions.

PNEU D'HIVER
HAUTE PERFORMANCE

à partir de **129⁹⁵ \$**

EAGLE M+S

LETTRES BLANCHES DESSINÉES

Dimension	Prix de solde chacun
P195/60R14	129,95 \$
P205/70R14	131,95
P205/60R14	131,95
P215/60R14	131,95
P215/65R15	139,95
P255/60R15	179,95

Pluie.
Verglas.
Neige.
Boue.
Novembre.



Quelle bonne raison pour un
solde de pneus.

Le solde prend fin le 25 novembre.

GOODYEAR

RADIAL
TOUTES SAISONS
À PRIX AVANTAGEUX

à partir de **57⁹⁵ \$**

**TIEMPO
FLANC BLANC**

Dimension	Prix de solde chacun
P155/80R13	57,95 \$
P165/80R13	62,95
P185/80R13	70,95
P185/75R14	74,95
P195/75R14	78,95
P205/75R14	80,95
P205/75R15	83,95
P215/75R15	88,95
P225/75R15	94,95
P235/75R15	98,95

RADIAL D'HIVER DE
PREMIER CHOIX POUR
VOITURES IMPORTÉES

à partir de **67⁹⁵ \$**

**145R13
ULTRA GRIP 3
LETTRES NOIRES DENTÉES**

Dimension	Prix de solde chacun
145R13	67,95 \$
155R13	72,95
165R13	76,95
165/70R13	82,95
175/70R13	89,95
185/70R13	97,95
185/70R14	101,95
195/70R14	105,95
205/65R15	118,95

RADIAL TOUT TERRAIN
POUR PICK-UPS,
FOURGONNETTES ET 4x4

à partir de **124⁹⁵ \$**

**LT215/75R15 C6
WRANGLER SG**

Bas prix semblables pour
d'autres dimensions.

RADIAL TOUTES SAISONS
LE MOINS CHER

à partir de **47⁹⁵ \$**

**S4S
FLANC BLANC**

Dimension	Bas prix courant
P155/80R13	47,95 \$
P185/75R14	62,95
P195/75R14	64,95
P205/75R14	67,95
P205/75R15	72,95
P215/75R15	74,95
P225/75R15	77,95

Alignement et balancement
électronique d'auto et de camion,
freins et suspension



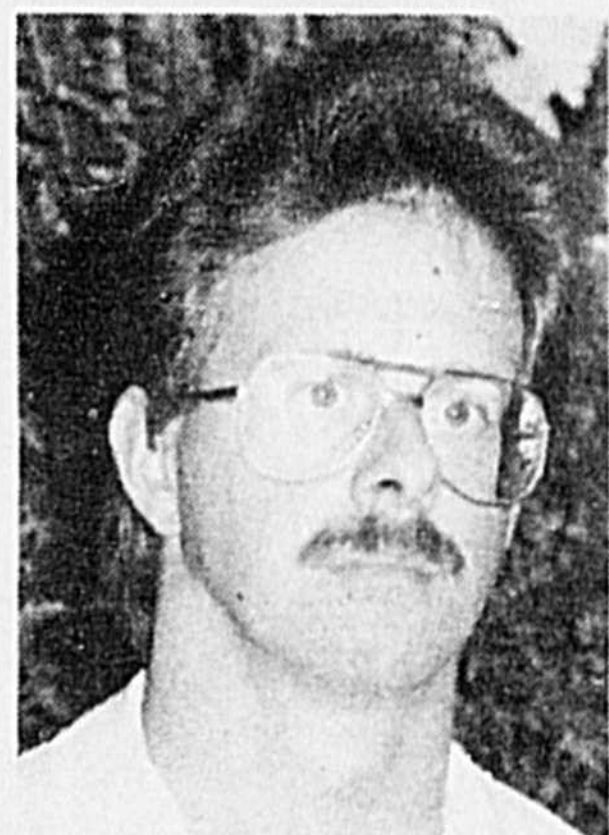
**LES PNEUS
BERNARD**
LTÉE

733 Boul. Laurier, Mont St-Hilaire • 467-3688
3350 Boul. Laurier, St-Hyacinthe • 773-1313/467-2290



La qualité des aliments : Une préoccupation au département de technologie alimentaire

Manger des moules fraîches, consommer un délicieux "hamburger"



Robert Simpson,
professeur
Département Alimentaire

te. Toutefois, comme pour tout événement de notre vie courante, ce



Carole Vignola,
professeur
Département Alimentaire

normes gouvernementales. Pour l'épicier c'est la variété. Finalement pour le consommateur c'est la fraîcheur.

Des milliers de personnes à tous ces niveaux travaillent en harmonie afin que nos repas demeurent délicieux et appétissants. Comment cela se fait-il ? Ces intervenants se sont donnés un objectif commun; mais par quel processus ?

Il y a trois groupes d'association : celui des Fabricants, celui des Épiciers et celui des Consommateurs. Il y a des consultations entre les responsables de la normalisation et de l'inspection avec ces trois groupes. Il faut que tous ces gens se comprennent. Ils ont acquis un langage commun par la formation qu'ils ont reçue.

La formation en vue de maintenir la qualité des aliments, c'est un des mandats du dépar-

saignant, boire un bon verre de lait froid sont des activités quotidiennes sans histoires jusqu'au jour où les médias parlent de toxines, de coliformes ou d'antibiotiques. Consommateurs et fabricants sont consternés. Nos produits alimentaires sont-ils de bonne qualité ? Oul ! Il n'y a pas de dou-

ne sont que les événements déplorable qui sont retenus et exploités.

La qualité c'est le "Code d'excellence" de tous les intervenants de la chaîne alimentaire. Pour l'éleveur, ce sont des animaux sains. Pour le charcutier des produits de qualité constante et respectueux des



tement de Technologie Alimentaire. Toutefois, pour la section du **Contrôle de la Qualité et du Développement**, c'est sa raison d'être. La qualité se traduit par l'apprentissage des différentes techniques d'analyse, par le développement de nouveaux produits et par la familiarisation avec des procé-

dés de fabrication. Les élèves diplômés du secondaire ou des adultes de retour aux études s'embarquent dans cette galère collégiale.

Pendant trois ans pour les uns ou par courtes périodes pour les autres, ils feront tous ces apprentissages et expériences. Ils iront en stage; ils produiront des

rapports; ils visiteront des usines ou des centres de recherche. Ils seront Analystes, Inspecteurs, Technologues ou même Fabricants. Mais ils demeureront toujours et avant tout des **consommateurs**. C'est rassurant et c'est pourquoi il n'y a **aucun doute** : nos aliments sont de bonne qualité.

ENTREPRENEUR DE PROJETS "CLÉ EN MAINS"



**machinerie
omega
machinery**

**CONCEPTEUR,
FABRICANT ET
DISTRIBUTEUR
D'ÉQUIPEMENT DE
MANUTENTION ET
DE TRANSFORMATION**

CONCEPTION TECHNIQUE DE PROJET ET
SERVICE D'INSTALLATION SPÉCIALISÉ

POUR L'INDUSTRIE :

- AGRO ALIMENTAIRE
- ALIMENTAIRE
- MEUNERIE
- CENTRE DE SÉCHAGE DES GRAINS
- PLAN DE SEMENCE
- CHIMIQUE
- PLASTIQUE
- MINIERE
- FORESTIÈRE
- RÉCUPÉRATION

FABRICATION :

- ACIER DOUX
- ACIER ABRASIF
- ACIER INOXYDABLE

DISTRIBUTEUR :

- TAMIS ROTATIF LAW
- SÉCHOIR CONTINU OMNIUM
- MATRICE (DIE) ET CONDITIONNEUR
- MÉLANGEUR ROTATIF HAUTE PRÉCISION
- EXTRUDEUR POUR CÉRÉALES
- AUTOMATISATION DE BATCHING ET CUBEUSE

SYSTÈME :

- ENTREPOSAGE
- BROyeurs
- CONVOYEURS
- ÉLÉVATEURS
- EXTRUDEURS
- FLOCONNAGE
- GRANULATEURS
- MACHINES À CUBES
- MÉLANGEURS
- REFRIGÉRATEURS
- NETTOYEUR À MOULÉE
- DÉPOUSSIERAGE

LA MACHINERIE OMEGA Ltée

1150, rue Brouillette, C.P. 246, Saint-Hyacinthe
(Québec) J2S 7B6

Tél. : (514) 774-6473 Fax : (514) 774-3772

SUCCURSALE : MONCTON, N.B. TÉL. : (506) 853-8003 Fax : (506) 853-9343

**Pour tous genres de
moteurs électriques
100 à 600 volts,**

consultez le spécialiste en vente
et réparation

Messier Électrique enr.

**Service de
GARANTIE
pour moteurs**

Leroy-Somer
Général
Électrique
Marathon



Messier Électrique enr.

Responsable: Marcel Benoît
4550 Beaudry
secteur industriel, Saint-Hyacinthe
Tél.: 773-2488

"Ma formation à l'Institut est la pierre d'assise sur laquelle ma carrière toute entière repose"

"Si je suis en mesure, aujourd'hui, de remplir les fonctions de vice-président aux ventes et du marketing pour le secteur industriel de la série Comète de Saint-Hyacinthe, c'est grâce à la formation que j'ai reçue à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe la formation de base sur laquelle j'ai pu ériger toute ma carrière."

Par Pierre Bornals

C'est le témoignage qu'apporte M. Pierre Petit, originaire de Sainte-Hélène, et qui occupe un poste de premier plan dans cette entreprise spécialisée du monde alimentaire (fabrication de produits à base de chocolat).

Profil de l'entreprise

La Confiserie Comète est une filiale de la compagnie Jacob-Suchard, de Suisse, bien connue dans l'industrie par ses produits "Toblerone" et "Côte d'Or".

Il faut remonter à 1961 pour retracer les débuts de l'industrie de confiserie à Saint-Hyacinthe. À cette époque, c'est de façon assez modeste qu'on entreprit la production de chocolat à partir de la fève de cacao en provenance d'Afrique (Côte d'Ivoire) et d'Amérique du Sud.

La Régent Chocolat changea de propriétaires et de nom en 1974 avant de se lancer, dans

la production industrielle et d'ouvrir une filiale à St. Albans, au Vermont en 1982. L'usine américaine reçoit d'ailleurs tout le chocolat utilisé dans sa production directement de l'usine de Saint-Hyacinthe.

On compte entre 275 et 325 employés à la Confiserie Comète installée dans des locaux spacieux et de tout nouveaux bureaux à Saint-Hyacinthe.

On y produit environ un million de livres de chocolat par semaine, dont 60 % pour l'industrie et 40 % servant à la confection de produits offerts sur le marché.

Profil de carrière

En graduant en 1969, après trois années d'études en option alimentaire à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, comme on l'appelait alors, Pierre Petit n'imaginait pas un seul instant se retrouver, une vingtaine d'années plus tard, à la vice-présidence d'une compagnie aussi importante que la Confiserie Comète.

Il se destinait tout simplement à du travail de laboratoire dans l'industrie alimentaire.

Son premier emploi, dans l'inspection des aliments, l'amena dans la Métropole et c'est au niveau professionnel qu'en 1971, il entra en contact pour la première fois avec l'entreprise qui devait peu après pren-

— Pierre Petit, vice-président ventes et marketing, Confiserie Comète

dre le nom de "Confiserie Comète".

À l'issue d'une inspection régulière, on lui offrit tout simplement le défi de mettre en place le laboratoire devant assurer la qualité de la production de l'entreprise.

En 1974, il lui fut possible, grâce à la formation de base reçue durant ses trois années à l'Institut, d'accéder à la direction des services techniques au moment où la compagnie, par son secteur mieux connu dans l'industrie

sous le nom de "Van Houten", abordait la production industrielle.

L'objectif était d'assurer une qualité supérieure à tous les niveaux par la mise en place des normes de contrôle les plus sévères de l'industrie. Et force est d'ad-

mettre que les choses furent bien faites puisque le secteur industriel de la compagnie accapare maintenant plus de 60 % de la production.

Nommé en 1976 assistant à la présidence, Pierre Petit fut en mesu-

FUTURS DIPLÔMÉS D'UN I.T.A.

Pensez-vous poursuivre vos études et vous placer encore plus à l'avant-scène du développement de l'agro-alimentaire québécois et international? Alors vous devriez choisir l'Université Laval comme plusieurs autres diplômés(es) des I.T.A. l'ont fait avant vous!

Les diplômés(es) des I.T.A. qui ont complété deux cours de mathématiques (MAT 103 et MAT 203), deux cours de physique (PHY 101 et PHY 201 ou PHY 306 et PHY 316) et deux cours de chimie (CHM 101 et CHM 201 ou CHM 905 et CHM 915) sont admissibles à l'Université Laval.

La formation professionnelle acquise à l'I.T.A. est considérée pour établir votre admissibilité dans un programme de baccalauréat de la Faculté et vous pouvez bénéficier d'un nombre important de crédits.

Les programmes de baccalauréat sont offerts par la Faculté sur un rythme de huit trimestres. Vous pouvez compléter votre programme de baccalauréat plus rapidement, mais avec votre propre rythme d'études, en moins de trois ans.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, à Sainte-Foy, à moins de 20 minutes de la région métropolitaine de Québec, dispose d'un campus moderne aux multiples ressources pour l'étudiant: bibliothèques et des centres de documentation, un centre de recherche que des installations récréatives, sportives et de logement. La Faculté abrite de nombreux groupes et associations étudiantes qui œuvrent tant à l'organisation d'activités étudiantes qu'à l'information et la sensibilisation du public sur les questions agricoles, environnementales, de la nutrition et de la consommation.

Les programmes de formation en sciences appliquées dispensés à la Faculté conduisent à des carrières variées:

- d'agronome
- d'agro-économiste
- d'ingénieur(e) rural(e)
- de chimiste alimentaire
- de diététiste
- de conseiller(ère) en consommation

 UNIVERSITÉ *
LAVAL

FACULTÉ DES SCIENCES
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

*Les gens bien formés
réalisent de grands projets*

POUR INFORMATION
BUREAU DE L'ENSEIGNEMENT
(418) 656-5372

* L'Université Laval est membre de la Table de concertation sur la conservation des sols et souscrit aux objectifs d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.



M. Pierre Petit a quitté l'Institut en 1969 après trois années d'études et depuis ce temps, en poursuivant sa formation académique, il a assumé diverses responsabilités au sein d'une entreprise importante.



Le secteur Industriel accapare 60 % de la production de la Confiserie Comète et Pierre Petit est fier des résultats qu'il perçoit comme découlant des normes de qualité les plus sévères de l'industrie mises en place par son service.

de compléter un certificat en administration à l'Université de Montréal avant d'accéder, en 1982, à la vice-présidence aux ventes et au marketing pour toute l'entreprise, aussi bien pour le Canada que pour les États-Unis.

Et ce n'est pas terminé. En effet, on prévoit pour 1990 un projet-pilote qui devrait mener à la mise en place de nouvelles installations pour

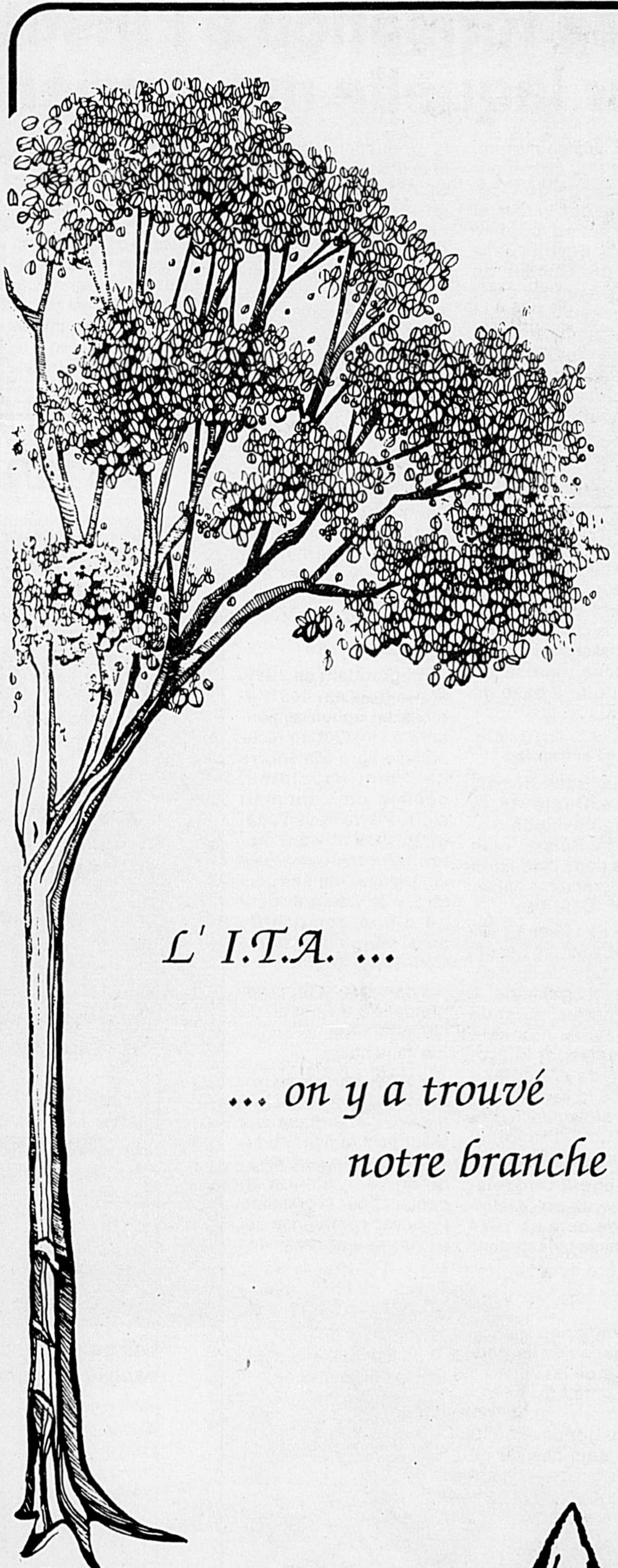
la recherche et le développement de nouveaux produits.

C'est en collaboration avec le Centre de recherches et de développement sur les aliments et l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe que cette nouvelle phase sera menée à terme.

Alors qu'il fut le premier technologiste à rejoindre les rangs de l'en-

treprise, M. Petit a recruté une vingtaine de technologistes qui travaillent à ses côtés afin de maintenir le bon renom de la qualité des produits mis en marché par Confiserie Comète et par Van Houten.

Celui-ci reconnaît bien haut que c'est grâce à la qualité de la formation reçue durant ses années à l'Institut qu'il peut assumer ses présentes responsabilités.



L' I.T.A. ...

*... on y a trouvé
notre branche*

Les Paysages Rodier inc.

565 Pointe du Jour, St-Thomas D'Aquin, J0H 2A0 796-2266



R.A.D.

VOUS PRÉSENTE EN EXCLUSIVITÉ

LE SÉCHOIR QUI SÈCHE ET ENTREPOSE
ÉCONOMIQUE ET PERFORMANT

TOP DRY

Doublez vos profits
en profitant de notre
SPECIAL EXTRA ESCOMPTE

Commandez votre **Top Dry** :
entre le 01 novembre 89 et
le 31 décembre 89,
et choisissez votre
date de livraison
entre le 10 novembre 89
et le 10 avril 1990.

1- Un ventilateur et un brûleur, localisés dans la partie supérieure du silo, force l'air chaud à traverser une colonne nivelée de grain humides.

2- Le grain de la colonne supérieure est séché à une T° prédéterminée et envoyé au bas du silo à travers les chutes pour être refroidi ou stocké.

3- L'air du ventilateur se refroidissant au bas du silo, refroidit le grain chaud, s'échauffe et participe au séchage du grain humide dans la partie supérieure.

Pour de plus amples informations, contactez :

LES ÉQUIPEMENTS R.A.D. INC.
400, rue Martineau, Saint-Hyacinthe, P.Q. (514) 796-2626 - (514) 773-0881

Se parler pour s'établir en agriculture

Hélène est une fille de 19 ans qui vient de terminer son cours en Gestion et Exploitation d'Entreprise Agricole à L'Institut de Saint-Hyacinthe. Nous l'avons rencontrée à deux reprises en entrevue dans le cadre du cours d'Établissement. Après trois ans à l'Institut, elle retourne travail-

luer l'impact fiscal au moment du transfert. Je me demande si mon gars est vraiment intéressé, il vient de vendre deux vaches pour s'acheter une moto !"

Pour en avoir parlé avec son fils au cours d'une entrevue, nous avons appris que Jules vit actuellement un sé-

gestion et exploitation d'entreprise agricole. Bien sûr, les jeunes agriculteurs et agricultrices qui viennent à l'Institut attendent avant tout une bonne formation technico-économique dans le domaine qui leur est propre. Si le personnel de l'Institut est conscient de cette prio-

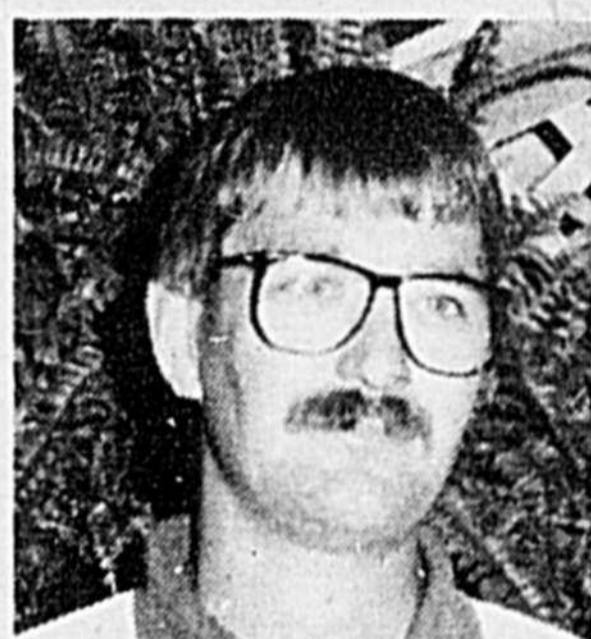
rité, il est conscient aussi que les étudiants en agriculture, sont d'abord des personnes humaines avec une tête, un corps et une sensibilité.

C'est la raison pour laquelle, chaque programme de formation inclut des cours de sciences humaines, philosophie, français, éducation phy-

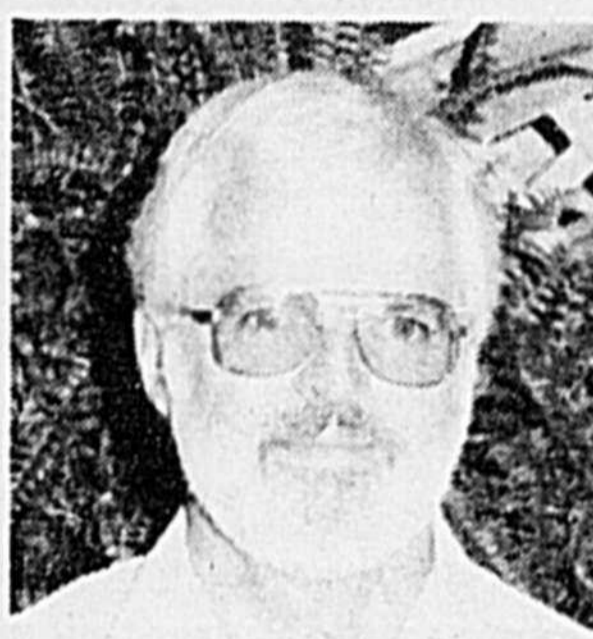
sique. En plus de ces cours obligatoires de sciences humaines, les étudiants ont aussi la possibilité de choisir parmi les cours complémentaires, des cours en histoire, psychologie et relations humaines.

Les étudiants qui prennent une formation en Gestion et Exploita-

tion d'Entreprise Agricole terminent par le cours Projet d'Établissement, lequel cours se veut comme une synthèse de tout ce qu'ils ont appris en trois ans et un lieu où l'étudiant doit démontrer qu'il sera un bon gestionnaire. Être un bon gestionnaire, dans la



Michel Jetté
Agronome professeur
Département
d'Exploitation de ferme



Germain Pelletier
Enseignant
Sciences Humaines

ler dans l'entreprise agricole de ses parents. Elle dit que ses parents ont l'intention d'enclencher le processus de transfert de la ferme à l'automne 1989. Ils veulent former une société dont feront partie les parents de Hélène, le frère d'Hélène et Hélène elle-même. Le problème, pour Hélène, c'est qu'elle n'est pas du tout intéressée à une association dont son frère ferait partie. Elle dit qu'ils n'arrivent presque jamais à s'entendre lorsqu'ils travaillent ensemble, que ça tourne régulièrement à la chicane et qu'elle ne veut vraiment pas faire sa vie dans une atmosphère comme celle-là. "La difficulté, confie-t-elle, c'est que je ne me décide pas à expliquer cela à mes parents, j'ai peur de les décevoir, j'ai peur de faire de la peine à mon père, je suis un peu gênée avec lui. Je ne sais pas ce que je vais faire mais je ne veux pas aller travailler avec mon frère."

Hélène travaille présentement dans l'entreprise de ses parents à...

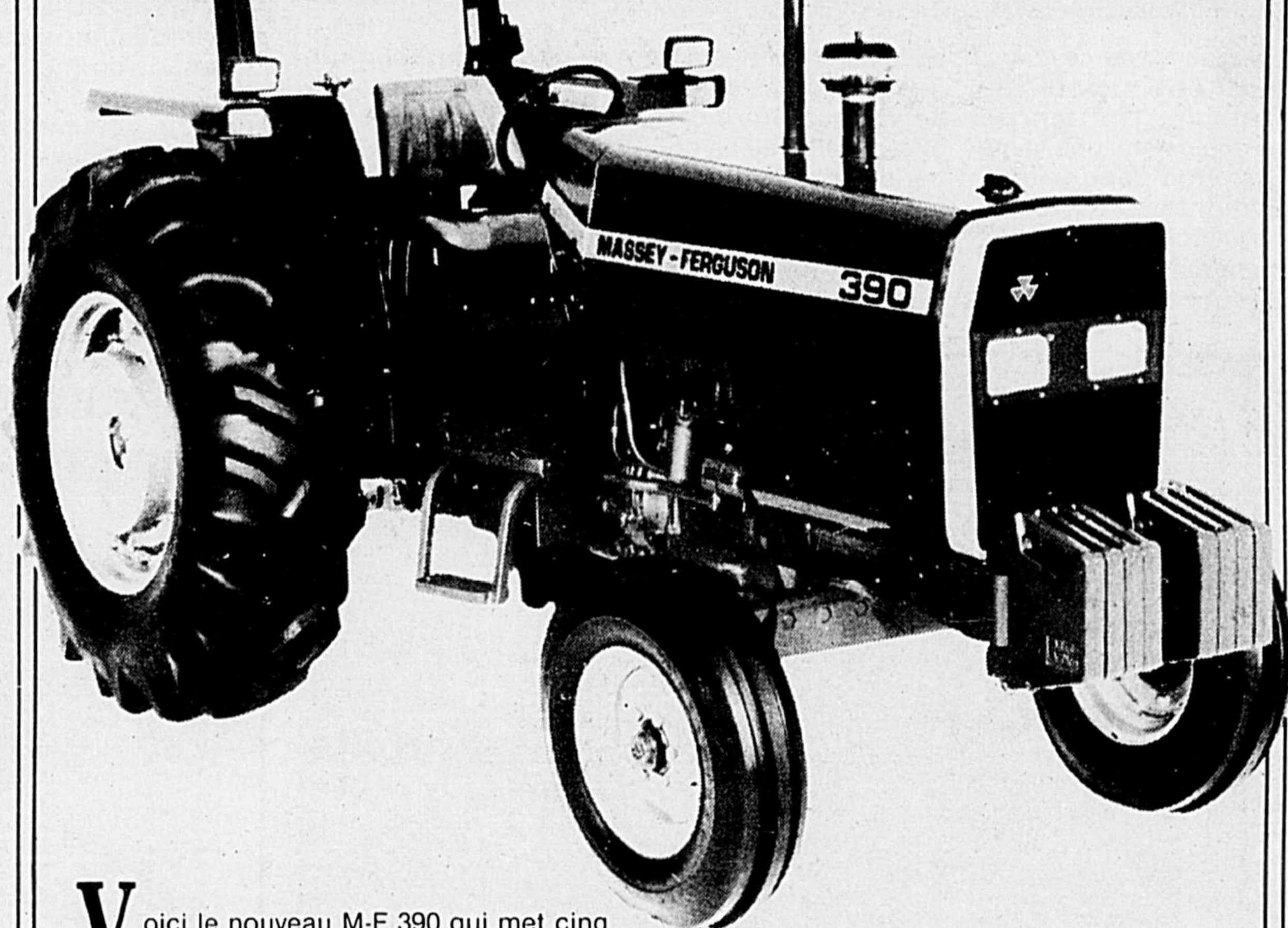
Albert, lui, c'est le père de Jules qui étudie lui aussi à l'Institut. Nous avons rencontré Albert dans une réunion d'information sur le transfert de ferme. Il nous a expliqué qu'il ne comprend pas son fils Jules. "J'ai commencé à lui donner des animaux pour dimi-

rieux questionnement au sujet de son avenir et qu'il n'est pas du tout certain qu'il sera heureux s'il fait sa vie en agriculture. "Je n'ai pas choisi de naître dans une famille agricole, pas plus que j'ai choisi d'y travailler pendant les temps où je ne suis pas à l'école. Je n'ai pas vraiment choisi de faire un cours en agriculture à l'Institut, c'est un peu mon père et tout mon milieu de vie qui a inconsciemment choisi à ma place. Quand je me montre moins intéressé à l'agriculture, mon père reçoit cela comme si je manquais de sens des responsabilités. Un jour, j'ai essayé d'en parler directement avec lui, il m'a répondu que j'allais vieillir."

On pourrait multiplier les exemples de ce genre pour illustrer la difficulté que vivent souvent les partenaires d'une même famille agricole de s'expliquer franchement et clairement sur le fonctionnement de l'entreprise, sur le devenir de celle-ci et sur la difficulté de s'exprimer ouvertement lorsqu'il s'agit de l'établissement de la relève dans l'entreprise familiale.

À l'Institut de Saint-Hyacinthe, on est conscient de cette difficulté lorsqu'on travaille avec les jeunes qui viennent se donner trois années de formation en

ÇA BOUGE dans la classe des 70 ch



Voici le nouveau M-F 390 qui met cinq chevaux de plus à vos ordres. Ce supplément de puissance peut augmenter votre productivité de 8 % ou vous permettre de finir votre travail un peu plus tôt.

Son moteur diesel Perkins de consommation économique de 70 ch* est bien connu dans le monde entier pour son couple exceptionnel à bas régime et sa durabilité impressionnante. Vous pouvez choisir le genre de traction nécessaire, deux roues motrices ou quatre roues motrices avec direction à braquage de 50 degrés.

Choisissez ensuite la boîte à 12 vitesses synchronisées ou la boîte Multi-Power. La direction hydrostatique et la PDF indépendante de 540 tr/mn sont standard. Avec ses cinq chevaux de plus, le M-F 390 est assurément plus productif et plus rentable que jamais. Venez nous voir.

*Puissance PDF estimée par le fabricant

Ceux qu'il faut voir

Ostiguy Équipement inc.

660, rue Chambly,
Marleville
460-4441, 658-4897

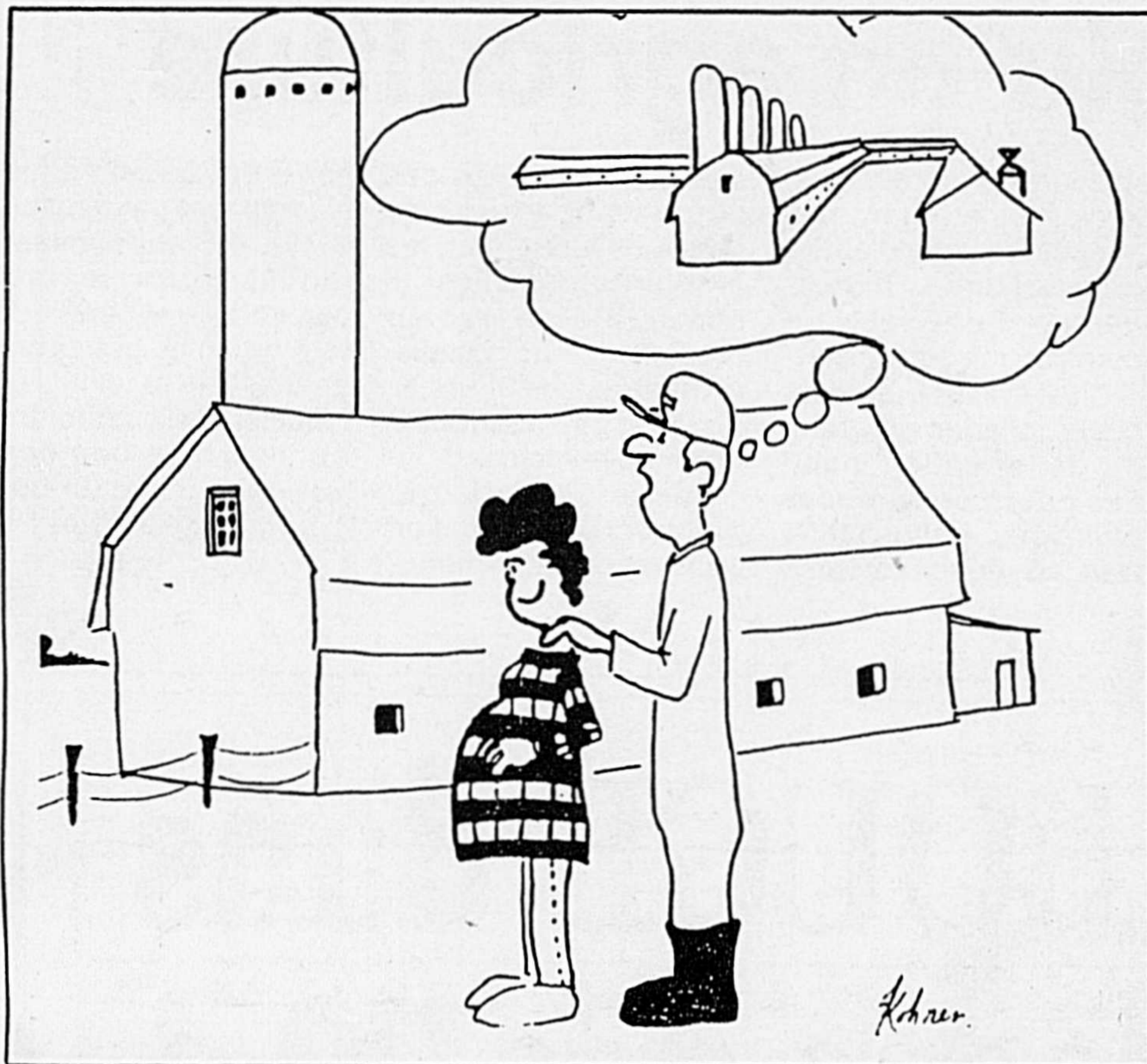
Garage Bonin Ltée

576 chemin des Patriotes
Saint-Denis-sur-Richelieu
Téls : 787-2812 - 787-2814



Une entreprise de
Varty Corporation

VARTY



Les enfants ne sont pas nécessairement intéressés à l'entreprise dont rêvent les parents...

Source : Producteur de lait québécois, Vol. 4, no 9 - mai '84.

perspective de ce cours, c'est être capable de conduire l'entreprise agricole dans une santé technico-économique évidente. C'est aussi être capable d'identifier ses goûts et ses aptitudes pour le travail en

agriculture, être capable de nommer les valeurs de vie que l'on porte, être capable de se donner des objectifs réalistes tant au plan personnel que professionnel, être capable enfin de planifier le développe-

ment de l'entreprise en tenant compte des éléments qui viennent d'être nommés.

Le cours Projet d'Établissement comporte aussi une démarche où les étudiants ont à parler avec leurs parents de

leur perception de leur travail dans l'entreprise, de leurs objectifs personnels et professionnels, de la façon dont ils se questionnent par rapport à leur intégration dans l'entreprise et surtout de leur projet d'établissement dans l'entreprise.

Les deux exemples dont il a été question au début de ce texte illustrent très bien que le fait de suivre le cours ne garantit pas automatiquement aux étudiants que la communication entre parents et enfants se vivra facilement. Le cours fait saisir aux étudiants, et aussi à beaucoup de parents qu'il n'y a pas d'établissement heureux et encore moins de transfert harmonieux s'il n'y a pas de réelle communication entre parents et enfants.

Les aspects technico-économiques, c'est important. Les étudiants, la plupart du moins, s'efforcent de donner leur pleine mesure à ce chapitre. La communication, c'est tout aussi important. Bien sûr, cela a toujours été important de communiquer dans l'entreprise agricole. Ce qui est neuf par rapport

à cela, c'est que, depuis un certain nombre d'années, beaucoup d'entreprises se sont développées à un point tel qu'elles ne sont plus gérées par une seule personne mais par plusieurs à la fois. Dans un tel contexte, la communication n'est plus seulement souhaitable comme ce fut toujours le cas, mais elle devient à toute fin pratique une condition de viabilité de l'entreprise, une condition de survie. Les étudiants réalisent que leur établissement ne peut se

faire sans tenir compte des perspectives de retraite des parents, sans tenir compte des autres membres de la famille surtout ceux et celles qui pourraient être intéressés à s'établir dans l'entreprise, sans tenir compte enfin des goûts, des aptitudes, des objectifs personnels et professionnels des futurs exploitants agricoles. Et pour que tous ces facteurs trouvent leur place dans un projet d'établissement, il faut se parler ! Il faut communiquer entre parents et enfants !

L'agro-alimentaire, chaîne de vie

De la terre à la table, voilà le cheminement que doivent parcourir les différents aliments que nous consommons quotidiennement. Cette vaste chaîne de vie regroupe diverses activités qui vont de la production à la transformation, du contrôle de la qualité à la distribution des aliments.

Au Québec, le secteur de l'agro-alimentaire a connu de profonds changements au cours des vingt dernières années. L'agriculture traditionnelle a fait place à un secteur industriel offrant des perspectives d'emplois des plus intéressantes.

Secteur fondamental dans la vie de toute société, l'agro-alimentaire évolue rapidement et s'adapte ainsi aux multiples besoins d'une population croissante aux prises avec des changements dans son mode de vie et dans ses habitudes alimentaires.

TOYOTA

Jours d'aubaines argentées!



LA DYNAMITE



LE DÉTONATEUR

...DE LA TOUTE NOUVELLE CELICA 1990

Voilà tout un spécimen au profil performant. Même à l'arrêt. Pourtant, sous cet extérieur mouluant se cachent le muscle et le nerf qu'on s'attend à trouver sur les pistes de course: un puissant moteur de 16 soupapes qui dégage 130 ch pour vous catapulter sur la route. Et des freins à disque aux 4 roues pour atterrir tout aussi vite. Tout cela vous attend sur la GT-S.

Votre concessionnaire Toyota vous propose cinq versions différentes de la Celica: les rapides, les plus rapides, les plus rapides encore, les ultra-rapides et les étoiles filantes! Mais attention aux folies!



LA QUALITÉ TOYOTA PEA

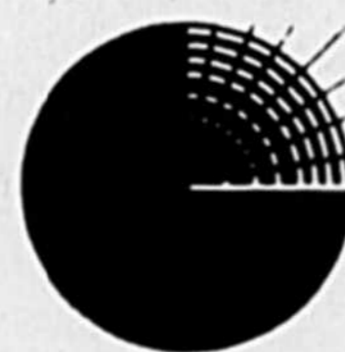
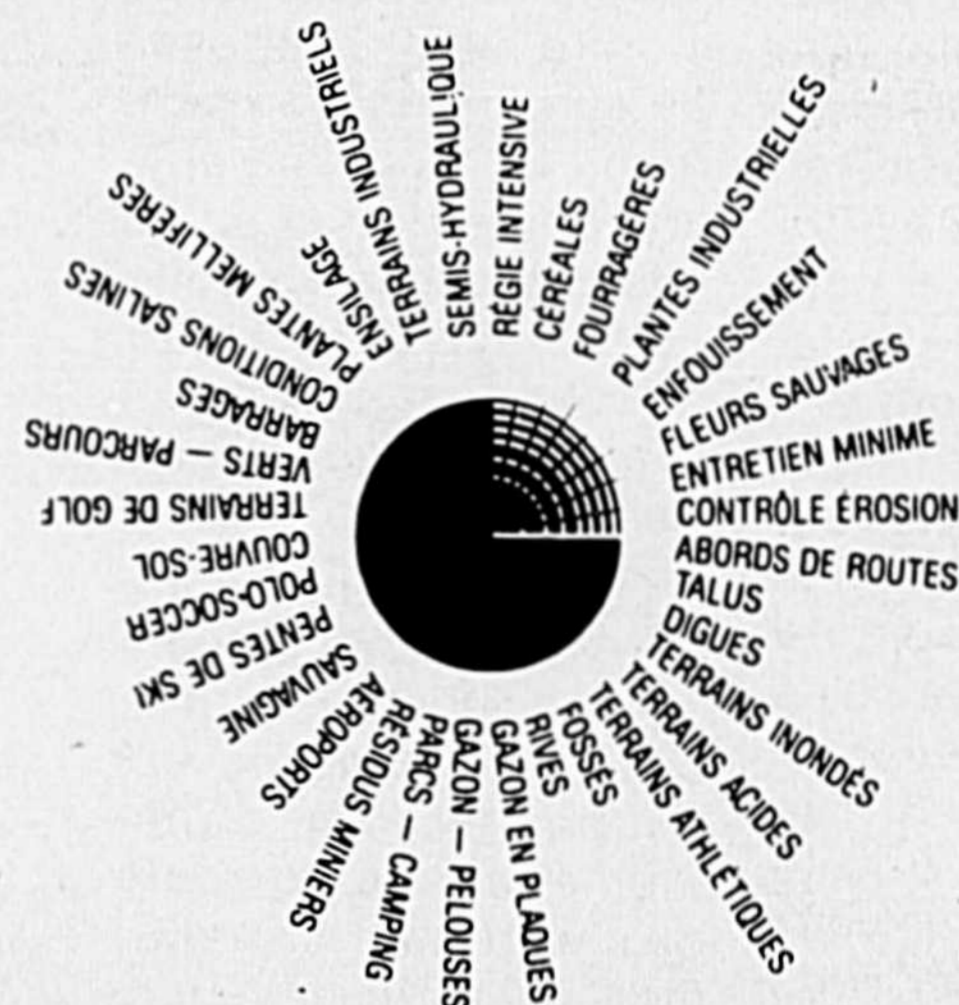
ANGERS TOYOTA

3395, boul. Laframboise, Saint-Hyacinthe Tél.: 774-9191

AGRICULTEURS • CULTIVATEURS • PRODUCTEURS
ADMINISTRATEURS • CONTRACTEURS • INGÉNIEURS

LE MIRACLE DE LA VIE EST DANS LA SEMENCE

UTILITÉ ET SITES:



LABON INC.

J. Labonté & fils inc.

SEMENCES SPÉCIFIQUES À VOS BESOINS.

RÉGION DE MONTRÉAL

1350, Newton
Boucherville, Québec
J4B 5H2
Tél.: (514) 641-1050

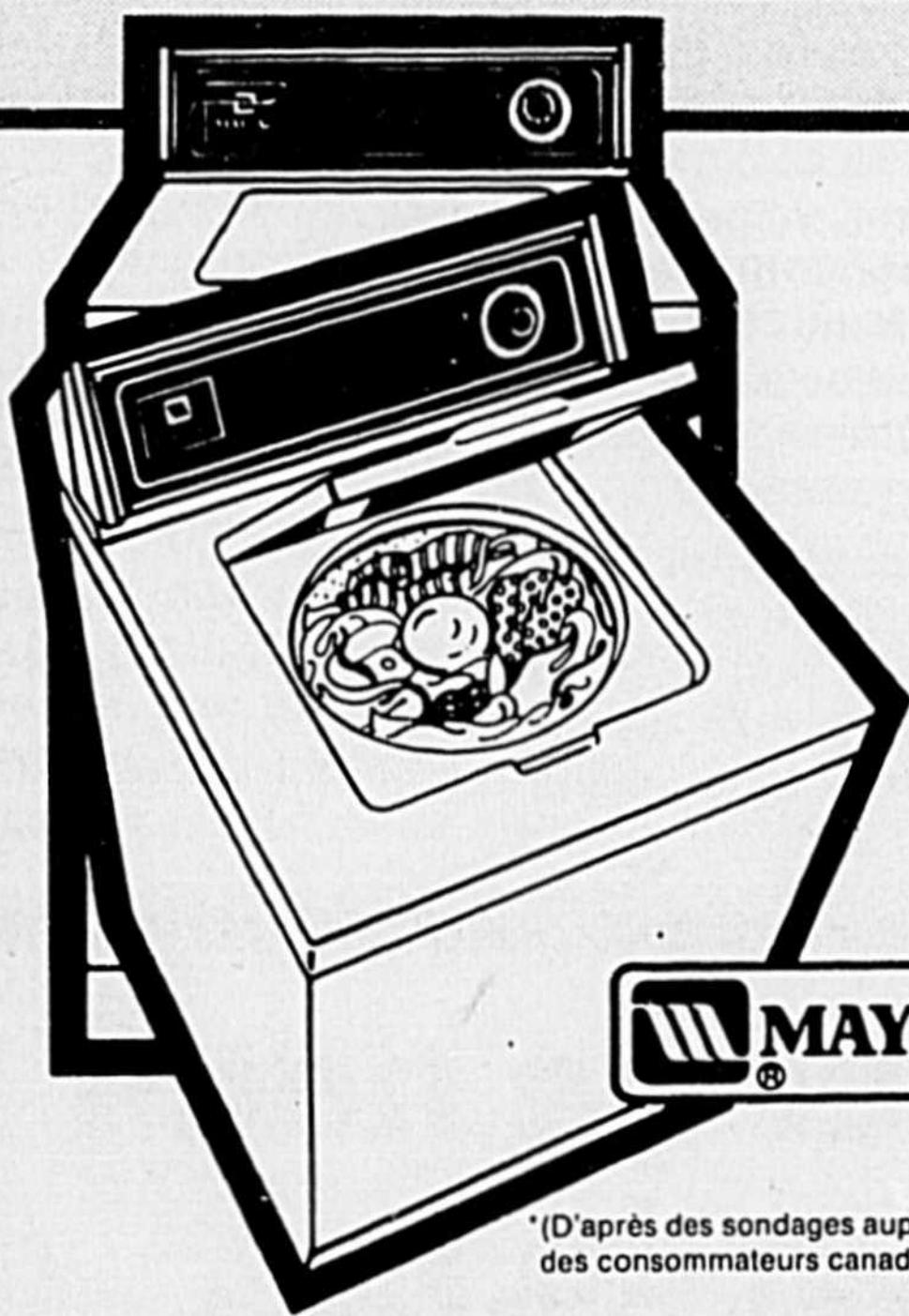
RÉGION DE QUÉBEC

981, Commerciale, C.P. 148
St-Jean Chrysostôme
Cité Lévis, Québec G6Z 2L4
Tél.: (418) 839-8877

SOLDÉ ANNIVERSAIRE MAYTAG

ÉPARGNES D'ANNIVERSAIRE DIRECTEMENT DU FABRICANT SUR LES MAYTAG FIABLES

LAVEUSES DURABLES



*(D'après des sondages auprès des consommateurs canadiens)

- Durent plus longtemps, requièrent moins de réparations et coûtent moins cher d'entretien.
- La marque préférée No. 1*
- Grande capacité.

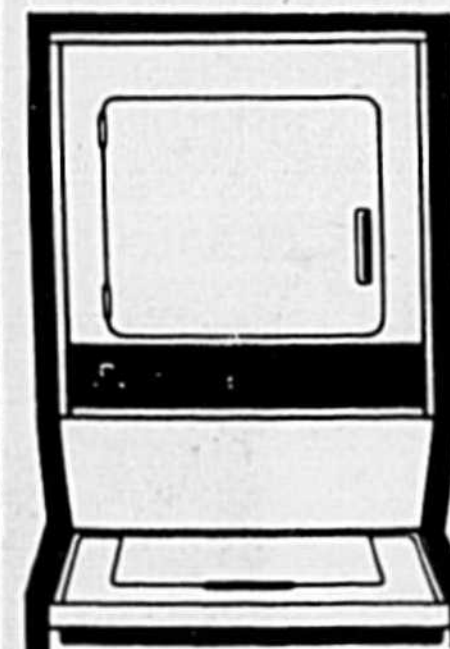
ÉPARGNEZ
JUSQU'À

50 \$

SUR DES MODÈLES SPÉCIFIQUES

LAVEUSES/SÉCHEUSES SUPERPOSÉES

ÉPARGNEZ



- Laveuse et sècheuse de pleine capacité.
- Facile à opérer.
- Seulement 27 1/2 po de large.

SÉCHEUSES À GRAND TAMBOUR

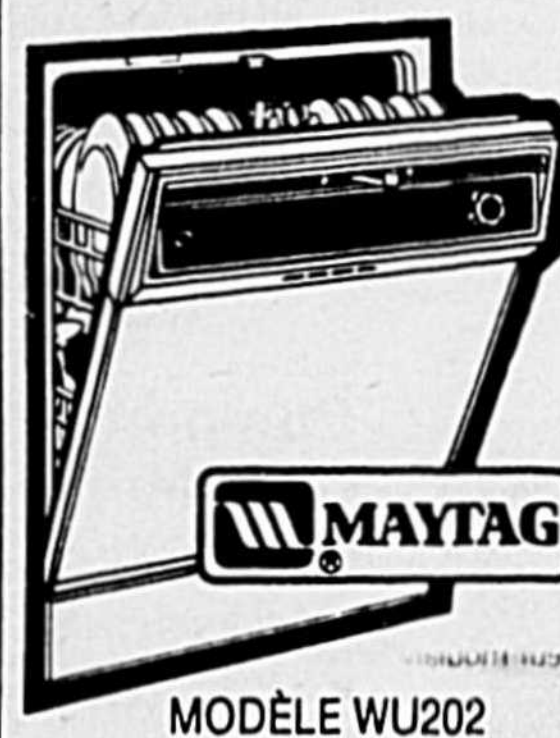


MODÈLE D312

- La marque préférée No. 1*
- Ont fait leur preuve dans les lavoirs libre-service.
- Séchage de tous les tissus.
- Dessus en émail-porcelaine résistant aux taches.

40 \$
DE RABAIS

LAVE-VAISSELLE GICLO-NET^{md}



MODÈLE WU202

40 \$
DE RABAIS

- Personne ne lave votre vaisselle plus propre.
- Opération silencieuse.



GERMAIN LARIVIÈRE

4060 est, boul. Laurier, SAINTE-ROSALIE

SANS FRAIS 1-800-363-1336

Tél. : Ste-Rosalie 799-5522 Montréal 866-8691

Connaissez-vous le département de zootechnologie ?

C'est quoi la Zootechnie ? – La Zootechnie fait partie de l'agro-alimentaire, donc des besoins essentiels à la vie



Jean-Marie Millord
Chef de département
Zootechnologie

de l'homme. Elle traite de l'élevage des animaux servant principalement de nourriture à l'homme.

Le programme de Zootechnie parle des animaux à partir de la reproduction jusqu'à l'abattage. On y voit donc, entre autres, de la biologie, de la chimie, de l'a-

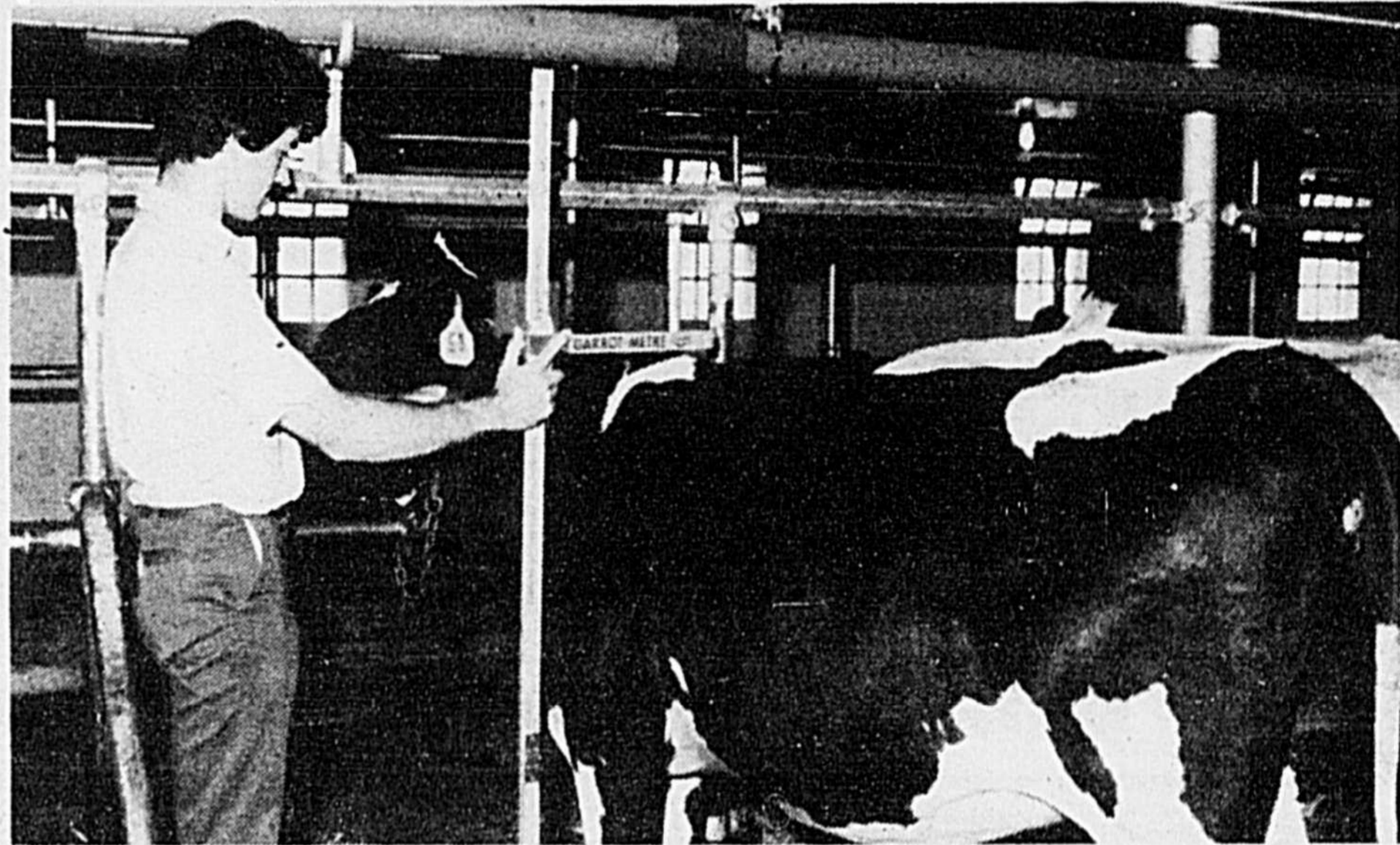
natomie, de la physiologie, de la génétique, de la microbiologie, de la nutrition, de l'alimentation, de la régie et de l'élevage. D'autres cours bien sûr s'y ajoutent de même que de nombreuses pratiques passées en laboratoires et à la ferme.

Un peu d'histoire. C'est en 1964 que "l'Institut de technologie agro-alimentaire" du temps se donne une option en productions animales. Quatre élèves sont admis qui trois ans plus tard graduent et trouvent un emploi. Rapidement ces quatre têtes de file se signalent dans le monde du travail. Le département est lancé. La demande pour ses gradués va en augmentant. Depuis ce temps 500 élèves ont gradué. Cette année nous en avons 96, dont 31 en 3e année qui gradueront en septembre prochain. Nous estimons que les possibili-

tés de placement seront d'au moins 40 en mai 1990.

Ses objectifs. – Le département prépare essentiellement pour les services en productions animales. Ces productions sont les bovins laitiers et de boucherie, le porc, la volaille et le mouton. Toutes ces productions représentent un important impact économique pour le producteur agricole puisque, ensemble, elles totalisent plus de 74,1% des recettes monétaires du secteur agricole au Québec.

Les employeurs. – Nos gradués qui oeuvrent dans les services agricoles travaillent principalement à l'amélioration des troupeaux laitiers et de boucherie, pour les meuneries coopératives et privées, le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, les régies gouvernementales, les fermes agricoles et expérimentales.



Quelques-uns de nos gradués poursuivent des études universitaires en vue d'un baccalauréat en Zootechnie.

Les fonctions de travail. – Le travail de nos gradués(es) est très varié et fort intéressant. Chacun(e) peut y trouver son compte et y prendre plaisir à travailler tout en s'épanouissant. Dans le champ, on

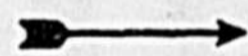
retrouve nos gradués(es) à titre de représentant, responsable, conseiller, vulgarisateur, enseignant, inspecteur, contrôleur, évaluateur, gérant, co-propriétaire, propriétaire, collaborateur et que sais-je.

Son personnel. – Le département est opéré par 13 personnes dont une secrétaire de bureau, deux techniciens, un ouvrier et un gérant

de ferme, une technicienne de laboratoire et sept professeurs spécialisés en productions animales.

Son cheptel. – À l'étable, le travail qu'on y fait mérite d'être souligné.

L'objectif qu'on y poursuit se situe à trois niveaux. D'abord, l'étable est pour nos élèves un lieu de pratique fort im-



599\$

SINGER*

Plus puissant qu'un aspirateur ordinaire et fabriqué pour durer toute une vie.

Comporte appareil central d'aspiration (modèle S-200), boyau de 9,1 m (30 pi.), accessoires et trousse d'installation à 2 prises.

Vous rehaussez la valeur de votre propriété en installant un système d'aspiration centrale SINGER dans votre maison.

Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter votre concessionnaire Singer.

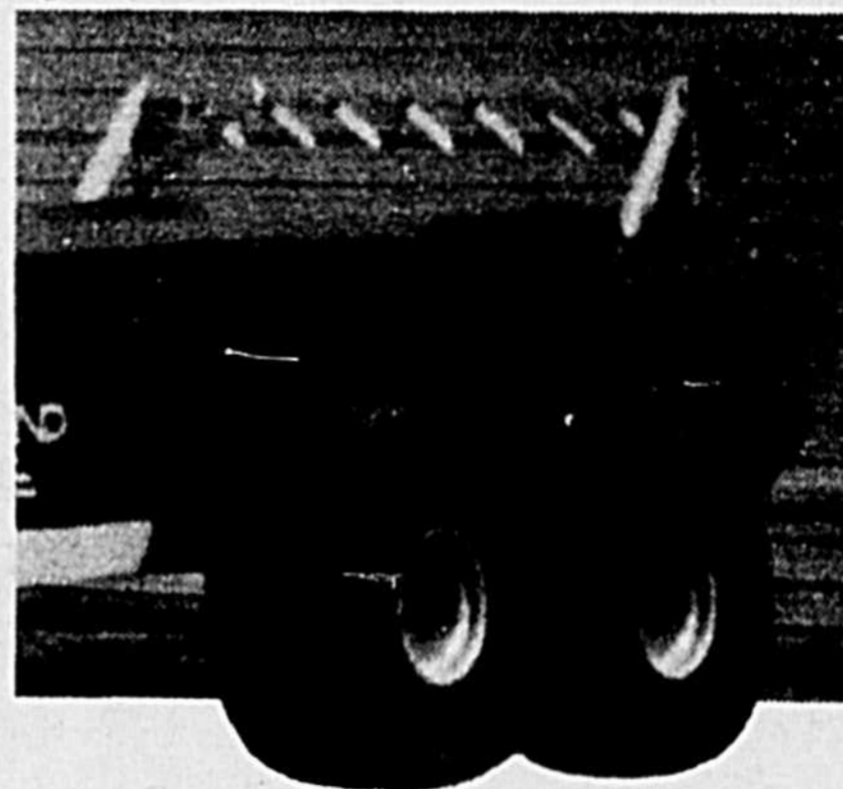
CENTRE DE COUTURE G.N. ENR.

"CENTRE SINGER"

454, ave Hôtel-Dieu, Saint-Hyacinthe, tél. : 773-8467

Le fumier ça nous regarde !

Un bon épandage de qualité, c'est du profit



Tous nos épandeurs et tracteurs sont munis de pneus spéciaux pour éviter la compaction de votre sol.

(Nos épandeurs sont étanches et munis de panneaux hydrauliques).

À forfait, c'est rentable et déductible d'impôt à 100%

Ne vous gênez pas, comparez nos prix

ROSARIO GAUVIN

372, rue Principale, Saint-Thomas d'Aquin

Tél. : (514) 796-3300

portant. C'est là en effet qu'ils intègrent leurs connaissances aux différentes productions animales pour ainsi se "faire la main" sur chacune d'elles.

Puis à l'étable nous avons une deuxième préoccupation en y maintenant des troupeaux exemplaires pour les agriculteurs de la région. C'est ainsi que malgré le fait que l'étable sert de laboratoire à nos élèves, notre troupeau laitier donne un rendement moyen de 8 244 kg de lait par vache. Et que dire de nos excellentes brebis qui donnent en moyenne de 2,5 à 3,0 agneaux par année, alors que la moyenne du Québec se situe entre 1,5 à 1,8. Nous faisons également plus de 900 poulets servant à illustrer les principes de nutrition et de formulation alimentaire. De plus, 30 à 35 bovins de boucherie sont mis à la disposition de nos élèves pour y appliquer les différents points de régie et d'alimentation.

Et enfin, l'étable est pour le corps professoral une source d'information et d'enrichissement permettant de le

tenir à jour, alerte et attentif aux développements qui surviennent dans le monde des productions animales. C'est ainsi que plusieurs professeurs ont été mandatés pour livrer "quelques réflexions" non seulement à travers le Québec, mais également en Algérie, aux Indes et en Chine. Nous entrevoyons explorer la voie du transfert technologique en y faisant de la mise au point de produits conjointement avec les firmes coopératives et privées.

Le déplacement en milieu de travail. — À la fin de leur programme de formation de trois ans, nos élèves trouvent facilement un emploi dans les services mentionnés précédemment. En début de mai 1989, le taux de placement était de 100%. Nous anticipons une plus grande demande pour le printemps '90 et encore plus pour les années à venir. C'est pourquoi l'objectif du département est de porter son contingentement à 50 au lieu de 35 qu'il est présentement.

Les élèves. — Nous ne saurions terminer la visi-

te du département de Zootechnologie sans parler de nos élèves. Nous en avons 96, soit 40 en 1ère année, 21 en 2ième et 31 en 3ième. Il y a 33 filles et 63 garçons. Autant proviennent du milieu urbain que du milieu rural. Notre groupe d'élèves est plein d'attention, de créativité, d'ambition et de rayonnement. Que l'on pense aux voyages en France pour échanger avec un Lycée agricole, aux traditionnelles compétitions intercollégiales et agricoles contre des équipes de l'Ontario et du Québec, et à la journée d'expertises en productions animales et végétales qui se tient à tous les ans en avril.

Mot d'invitation. — Voilà pour l'essentiel une brève description du département de Zootechnologie, de la vie qu'on y mène et des perspectives d'avenir pour les filles et les garçons qui y graduent.

Celui et celle qui optent pour le programme de Zootechnologie travaillera dans le circuit de l'agro-alimentaire où les chances d'un bel avenir sont multiples.



960 Chemin Milton, Saint-Valérien J0H 2B0
Tél. : 514-549-2426

VOUS AVEZ DES PROBLÈMES DE TENSIONS PARASITES NOUS VOUS DONNERONS SATISFACTION TRÈS VITE

- Diagnostic subventionné
- Étude de rentabilité
- Amélioration de votre système
- Traitement efficace subventionné
- Référence de clients très satisfaits

Roxton-Falls : 514-548-2428

Durham-Sud : 819-858-2299

Saint-Liboire : 514-793-4874

Saint-Hyacinthe : 514-778-2426

Accrédité par l'Hydro-Québec et Corporation des Maîtres Électriciens du Québec



Saint-Hyacinthe

au carrefour des développements industriel, commercial et institutionnel



Capitale nationale de l'agro-alimentaire, Saint-Hyacinthe est fière de son campus de haute technologie, campus qui met en relation les centres de recherches, les industries, les institutions d'enseignement reliés au domaine agro-alimentaire, dont

l'ITA, établi dans le milieu depuis plus de 25 ans, qui offre une formation touchant la relève agricole et assure des services à la production, à la transformation des aliments.

L'Institut, un apport économique précieux pour la Ville, le Québec.

Un appui majeur aux entreprises du secteur agro-alimentaire.

Prenez la route avec nous...

SAINT-HYACINTHE,
forte du dynamisme de ses citoyens, vit déjà au rythme de demain !



Ville de Saint-Hyacinthe
700, de l'Hôtel-de-Ville
Saint-Hyacinthe, Qc
J2S 5B2 Tél. : 773-2507

"Mes études m'ont permis d'acquérir plus que des connaissances pratiques"

-Jocelyn Alix, producteur agricole

"Ce que je retiens de mes études à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, c'est l'ouverture au monde agricole que j'en ai retiré et qui continue aujourd'hui encore de retenir mon attention".

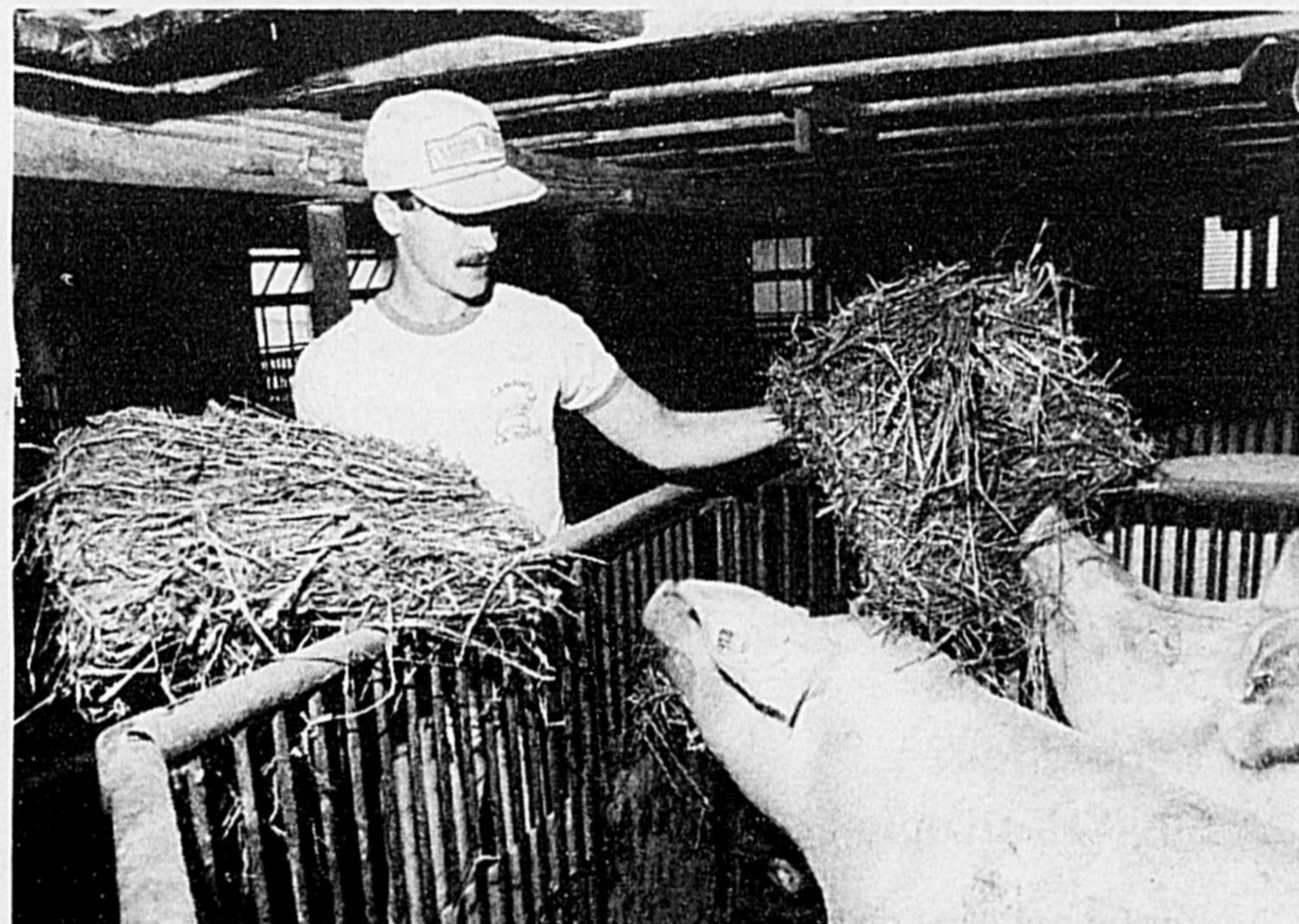
Par Pierre Bornals

Jocelyn Alix a quitté l'Institut de Saint-Hyacinthe en 1982 après deux années en "technique d'exploitation agricole".

Installé depuis quelques années sur sa ferme à l'Ange-Gardien-de-Rouville, il opère une ferme porcine de 200 truies, ce qui signifie,

bon an mal an, environ 3800 à 4000 porcelets à mettre sur le marché.

Jusqu'en août 1989, Jocelyn et son épouse, Christine Létourneau, une diplômée elle aussi de l'Institut (1984), géraient leur entreprise sur la ferme paternelle en location. Mais depuis quelques semaines, ce



C'est dans une étable transformée et avec des méthodes qui ont fait leurs preuves que Jocelyn Alix garde ses reproducteurs porcins.



Jocelyn et Christine Alix élèvent une belle famille de quatre jeunes enfants car en plus des trois apparaissant sur la photo, la toute dernière reposait dans son berceau...

sont de tout nouveaux propriétaires qui vaquent à leurs affaires et élèvent une belle famille de quatre enfants.

Pour Jocelyn, les études à l'Institut sont certes venues compléter des connaissances acquises par l'expérience. "Nous en sommes à la 5e génération sur la ter-

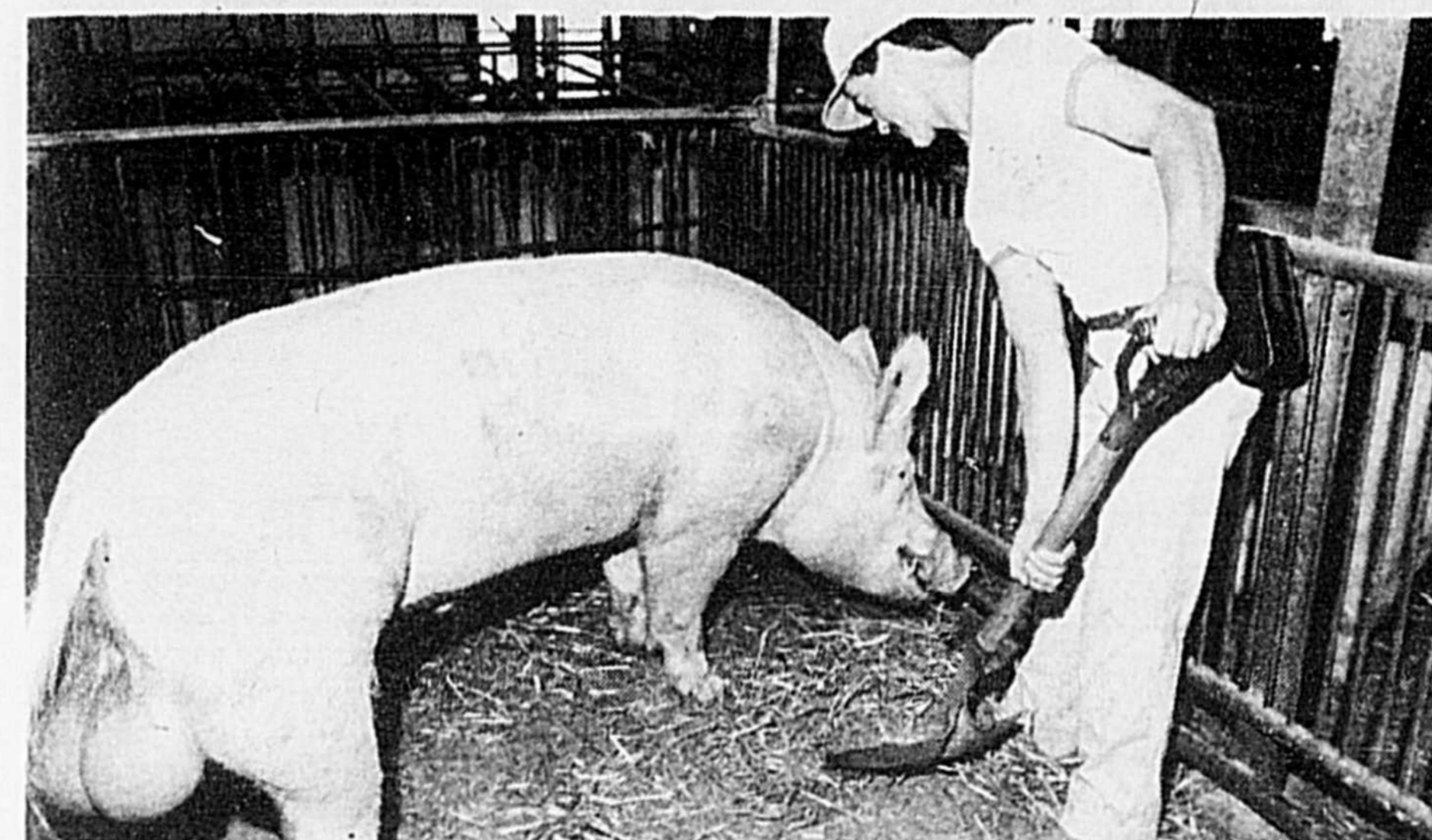
re ancestrale", déclare-t-il, "mais tout ce qui concerne la gestion et la comptabilité m'a été fort utile."

Les temps forts de cette période, ce sont les visites aux producteurs qui apportaient un élément inhabituel avec de nouveaux produits.

Il faut dire que Joce-

lyn Alix a un faible pour l'horticulture et quiconque passe par chez lui durant la belle saison le remarque aisément alors que le "potager familial" occupe une superficie importante et qu'on y retrouve de nombreux légumes.

"C'est une détente pour



Jocelyn Alix apporte un soin particulier à l'entretien journalier de l'enclos des reproducteurs de sa ferme porcine.

moi et c'est un secteur d'activité qui m'intéresse", confesse-t-il en ajoutant que durant deux années, il a produit des tomates de conserve.

En plus du côté professionnel, les études lui ont permis d'en savoir davantage sur une foule de sujets qui contribuent à lui donner une philosophie de la vie dynamique et accueillante.

Sur la terre ancestrale

devenue sienne depuis peu, il cultive céréales, maïs et depuis peu, du soya, le tout servant à la préparation de moulées pour ses animaux.

Dans des installations modifiées, il garde truies et verrats en combinant les méthodes anciennes et les technologies nouvelles pour obtenir les meilleurs résultats.

"Les résultats sont bons", soutient-il, "mais la situation du marché

n'a rien pour susciter l'enthousiasme et pour une jeune entreprise comme la nôtre, l'avenir sera difficile."

Jocelyn et Christine Alix connaissent leur secteur d'activités, ils possèdent la formation pour réussir et la volonté d'y arriver.

"En attendant, il faut poursuivre sa formation en allant chercher auprès des agronomes du ministère toutes les in-

formations pour progresser et mettre les chances de notre côté! Cela, je l'ai bien appris durant mon séjour à l'Institut".

Pour une certaine autonomie

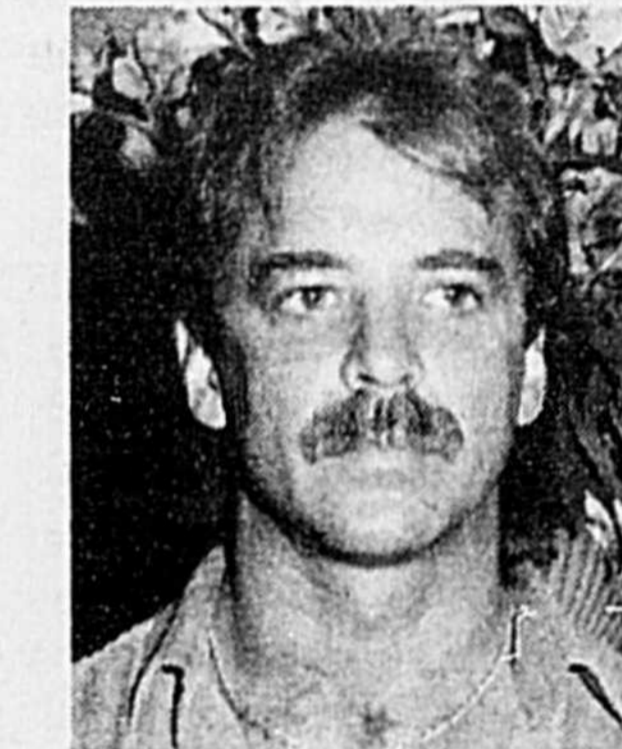
Dans un monde de spécialisation, il existe une dimension que l'on ne peut ignorer: La dimension humaine. Ignorer cette force que représente l'humain consiste à robotiser des comportements, à commettre une iniquité.

À l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, le département des Sciences Humaines, Français, Philosophie et Éducation physique, s'occupe de formation humaine, une préoccupation de premier plan.

son besoin d'affirmation dans quelque environnement que ce soit. Et c'est là précisément, toute l'importance que revêt notre intervention. En plus de recevoir une formation technologique de pointe, il est "conscientisé" au développement intégral de la personne, ce qui contribue à une démarche et un apprentissage dont la réussite n'est certes pas aléatoire.

Comme nous agissons sur les domaines affectif, cognitif et psychomoteur, nous savons très bien que cela peut engendrer certains conflits chez l'élève. En effet, confronté à diverses situations, il est amené à voir et même à changer certaines réalités. La connaissance et l'utilisation des différents savoirs favorisent ainsi son intégration et

Depuis plusieurs années, les professeurs du département des Sciences Humaines ont su, par leur présence active et dynamique, développer chez l'étudiant le goût d'aller toujours un peu plus haut, un peu plus loin.



Claude Duhalme
Chef de département
Sciences humaines

LE PROFESSIONNEL DE LA MACHINERIE AGRICOLE



Réputé pour son service et la qualité de ses produits, Aubin et St-Pierre est devenu le "leader" dans son domaine.

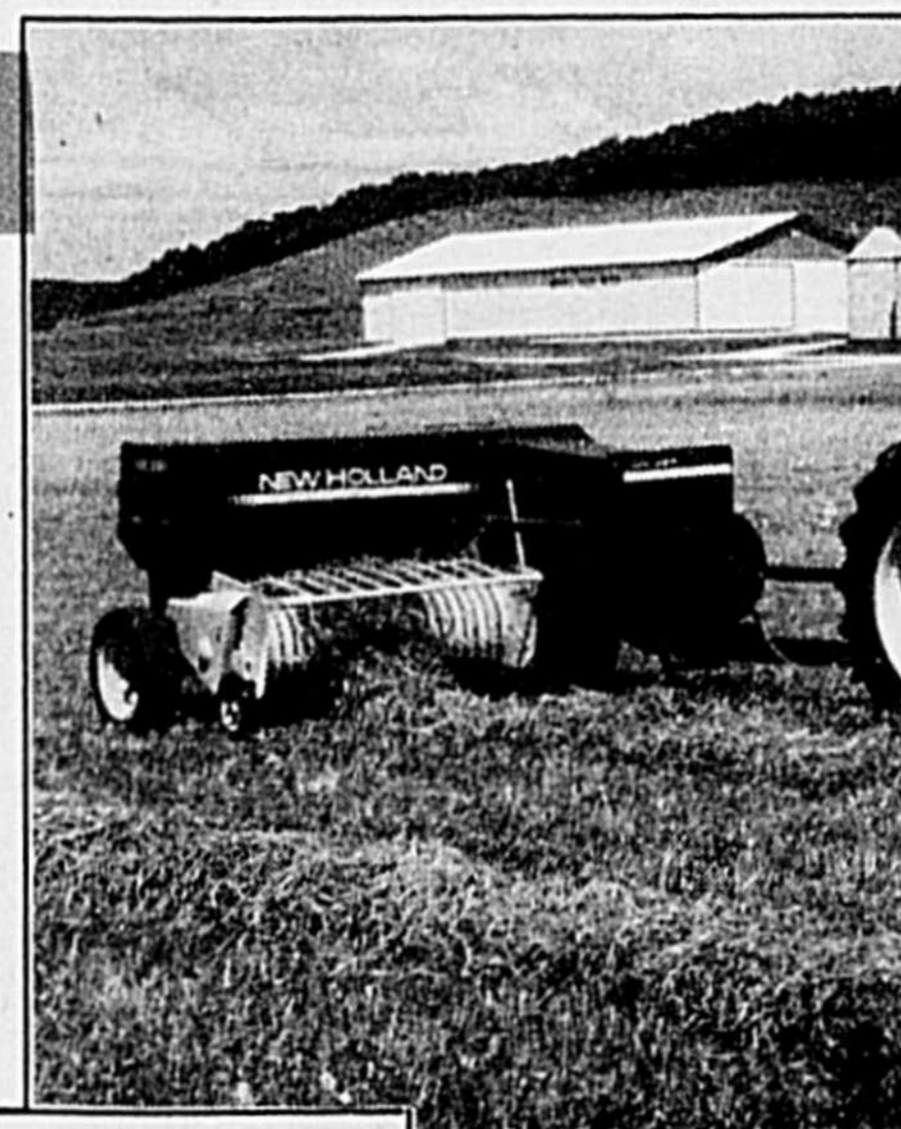
Le seul au service des producteurs depuis 50 ans dans la région



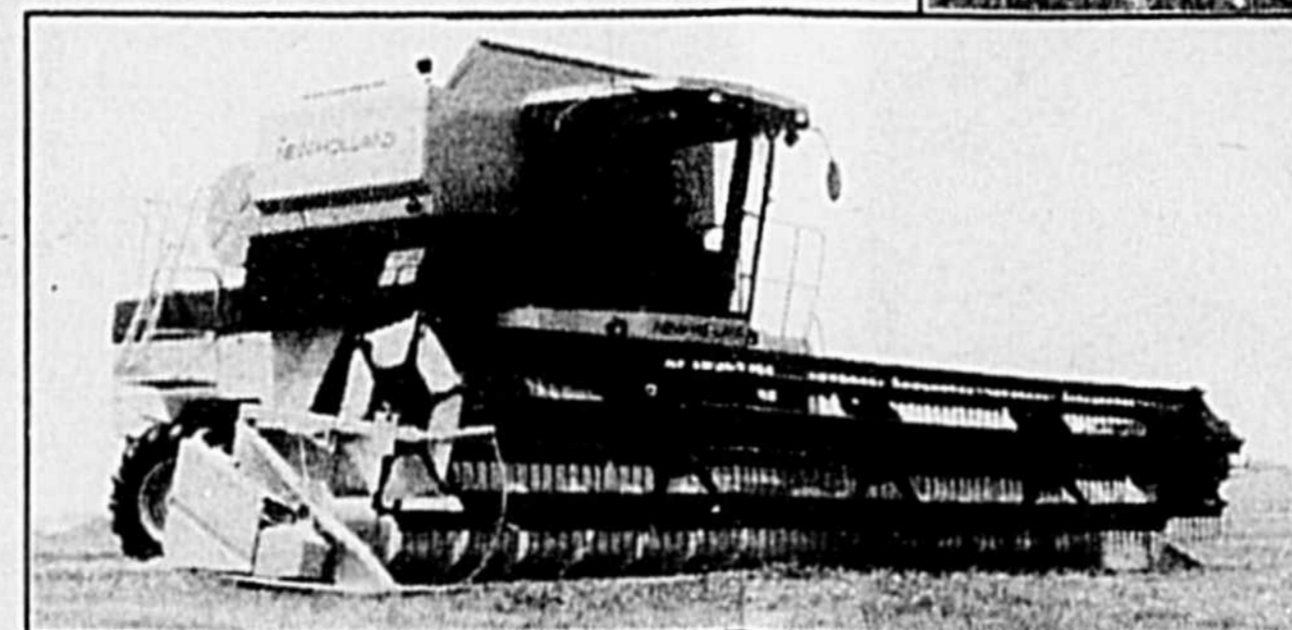
Produit canadien de haute gamme.



Produit de haute qualité.



Produit reconnu à travers le monde



RENCONTRER NOTRE ÉQUIPE DE PROFESSIONNEL



Jacques Rathé
Président



Marcel Charbonneau
St-Hyacinthe



Armand Blanchette
St-Hyacinthe



Réjean Dion
St-Hyacinthe



Gaston Lavole
Granby



Guy Meunier
Granby



Jacques Robidoux
Granby



FORD

NEW HOLLAND

aubin & st-pierre inc.

Saint-Hyacinthe 331, boul. Laurier Tél.: 774-5356

Granby 1316 Principale Tél.: 378-9822 Saint-Hyacinthe 375-3673

Le département de Zootechnologie fait de l'international

Par : Jean-Marie Milord
chef de département

Le département de Zootechnologie participe au volet international que s'est donné comme objectif l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe. C'est ainsi que depuis 1984 il a participé à de nombreux colloques et missions dans le but principalement de parler de son expertise en matière de productions animales et de collaborer au développement agricole de certains pays.

L'histoire a commencé au printemps 1984 avec le professeur Marc-Aurèle Gaudreault qui se rendit au Niger parler de nos techniques d'élevage dans la production ovine, principalement de l'élevage en réclusion qui est pratiqué au Québec et de programmes permettant une meilleure productivité des brebis. Car on sait que dans les pays d'Afrique, tel le Nigéria, le mouton est nomade. Il s'élève, se nourrit et s'engraisse sur d'immenses pâturages souvent frappés par la sécheresse. Quand à la brebis, sa prolificité ne dépasse guère 0.8 agneau par année comparé à plus de 1.1 agneaux au Québec.

En mai 1985, l'Algérie vivant la crise du pétrole veut s'autosuffire en produits agricoles. Elle décide donc d'envoyer à l'Institut un premier

groupe d'Algériens pour étudier nos techniques d'élevage avicole. En 1986 et 1987, deux autres groupes suivront pour cette fois se perfectionner en alimentation des volailles. Jean-Marie Milord et Marc Dallaire seront les formateurs de ces trois stages qui en 1986 les auront conduits d'Alger pour se sensibiliser aux conditions d'élevage du pays et participer à des colloques avicoles.

En 1986, à la demande du Nigéria, Marc-Aurèle Gaudreault se rend au Niger de même qu'au Burkina Faso et au Mali pour visiter des maisons d'enseignement agricole de niveau lycée et universitaire. Il s'agissait cette fois pour Marc-Aurèle d'abord d'observer l'état de l'enseignement puis d'évaluer leurs moyens de formation et ensuite de voir ce que le Canada pourrait faire dans le but d'améliorer la qualité de leur enseignement et la rendre plus accessible à un plus grand nombre de nigériens.

C'est en mars 1987 que Gérard Boutin se rend au Kembe en République du Centre Africain pour la mise sur pied d'un centre de formation d'agriculture par le travail.

Dans la même année Jean-Marie se rendra en Algérie dans le cadre de la foire nationale de bo-

vins laitiers tenue à Tarf pour participer à un séminaire et y prononcer une causerie portant sur la récolte et la conservation des fourrages.

Mais c'est en mars 1988 que tout le département de Zootechnologie s'implique sur le plan international. À l'initiative de son directeur Gérard Boutin, le département se jumelle au Lycée agricole de Clermont Ferrand du canton d'Auvergne France. Une entente est ainsi signée par laquelle les deux parties consentent à se visiter mutuellement et à établir des communications sur une base académique.

En janvier 1989 c'est au tour de Bertrand Farmer de s'impliquer dans le domaine international. Membre d'une équipe canadienne, il se rend en Inde et en Indonésie pour parler de nutrition des bovins laitiers.

Et enfin, c'est en mai dernier qu'Alain Lapolle se rendit dans quelques villes de Chine. L'objet de son périple portait sur la génétique animale appliquée aux bovins laitiers.

Voilà donc de quelles façons le département de Zootechnologie s'implique au niveau international. C'est parce qu'il a un personnel de soutien et d'enseignants compétents et dynamiques qu'il est en demande par



Constantine (Algérie) : groupe de travail en régle de production avicole. À l'extrême droite on remarque Jean-Marie Milord et Marc Dallaire de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe.

LA RÉNOVATION À MEILLEUR PRIX

DU 22 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE



Bois d'épinette
Grade colombage

2" x 3" x 8'

82¢
le morceau

Panneau
de gypse,
régulier

1/2" x 4' x 8'

525
la feuille

La qualité de nos
produits et un personnel
qualifié fait notre
renommée

Conrad
Laflamme Ltée

Bois et matériaux
de construction

695, rue Villeneuve Ouest,
Saint-Hyacinthe 773-2569



PRIX
PAYÉ ET
EMPORTÉ

HEURES D'AFFAIRES
Lundi au vendredi
8 h 30 à 17 h 30
Samedi jusqu'à
17 heures

les organismes relevant du gouvernement canadien pour représenter le Canada dans ses actions d'aide aux pays étrangers.

L'histoire ne se termine pas là. D'autres opérations seront faites par le département de Zoo-

technologie que ce soit dans des pays désireux de promouvoir leur agriculture ou encore ici, à l'Institut, à des groupes d'étrangers désireux d'apprendre notre façon de faire en agriculture.

De fait, depuis déjà deux ans et pour les trois prochaines années

encore, des groupes composés d'Algériens et de Tunisiens se succéderont à l'Institut pour parfaire leur formation en régie de production laitière.

Le département de Zootechnologie est donc bien engagé au niveau international.

La Technologie du Génie rural

Encore mal connu des services d'orientation, ce cours est généralement choisi par les élèves qui aiment la technique tout en gardant un œil sur l'agriculture.



Léon Guertin, Ingénieur agronome Département de Génie rural

Le cours de Technologie du Génie rural est ouvert autant aux filles qu'aux garçons et possède 5 grandes orientations, soit :

- Le Machinisme agricole
- L'Hydraulique agricole et Amélioration foncière
- L'Environnement et la conservation des sols
- La Construction rurale
- La planification de centres de grains et de meuneries

Cette formation s'échelonne sur 3 ans et comprend un stage pratique en milieu de travail. Les élèves suivent un an de cours en commun puis s'orientent par la suite vers la discipline qui leur plaît. Enfin ils se voient décerner, après 3 ans, un diplôme d'études collégiales (DEC) en Technologie du Génie rural.

Ce programme de formation gagnerait à être connu des élèves parce que d'une part il ouvre des possibilités de carrière intéressantes et

que d'autre part les offres d'emploi des employeurs ne sont jamais comblées et ce, année après année.

Une carrière intéressante c'est quoi ?

Le diplômé en technologie du génie rural qui prend une spécialisation en Machinisme agricole peut débuter sa carrière au poste de service à la clientèle chez un vendeur de Machinerie agricole ou représentant de compagnie à l'échelle locale ou régionale.

On constate que souvent le technologiste devient rapidement gérant de service ou même gérant de territoire et parfois concessionnaire de Machinerie agricole. Après quelques années, avec l'expérience acquise, le technologiste devient gérant des ventes des machineries agricoles ou gérant de territoire pour le Québec, les Maritimes et l'Ontario ou encore propriétaire de son propre commerce de machinerie.

Le gradué en Hydraulique et Amélioration foncière est embauché soit par les compagnies travaillant dans la pose de drain souterrain ou encore par les bureaux de génie conseil où il assistera l'ingénieur dans différents projets de drainage et d'aménagement foncier. Le technologiste recueille sur le terrain les informations qui sont nécessaires pour planifier les installations, dessine les plans et surveille les travaux lors de l'exécution. Chaque projet est un nouveau défi pour le technologiste qui n'a pas peur du travail et qui aime le grand air.

L'Environnement et la Conservation des sols sont des problèmes sérieux qui doivent être traités sciemment. Encore une fois, le technolo-

giste vient prêter main forte à l'agriculteur en le conseillant sur ses structures d'entreposage des fumiers ou sur l'aménagement de différents travaux qui feront échec à l'érosion. Avec l'ingénieur rural, le technologiste forme une équipe solide et efficace.

Le technologiste en génie rural qui s'est spécialisé en Construction rurale assistera l'ingénieur par ses relevés, ses calculs et ses dessins, lors de la construction de bâtiments agricoles pour les animaux et pour l'entreposage des fruits et légumes. Les firmes d'ingénieurs conseil, les contracteurs et les bureaux de renseignements agricoles engagent des technologistes en Génie rural.

Enfin, depuis quelques années le technologiste en génie rural suit une formation en manutention, séchage et entreposage de grains ainsi qu'en machines de meunerie. Avec l'accroissement de production de céréales au Québec et avec les meuneries qui ne cessent de prendre de l'expansion, le technologiste en Génie rural s'affirme de plus en plus dans le domaine de la planification d'installation d'équipement pour le séchage, l'entreposage ou les transformations de grain. Du relevé sur le terrain jusqu'à l'installation passant par le dessin des plans, le technologiste est en mesure de faire sauver beaucoup de temps à l'ingénieur par son travail professionnel.

La Technologie du Génie rural est une carrière très intéressante pour la personne qui aime les défis et qui veut travailler après l'obtention de son diplôme.

LA MARQUE DES FROIDS POLAIRES.

La botte Sorel de Kaufman marque l'hiver de son empreinte. Elle offre, entre autres, un semelage étanche, une tige à piqure triple en cuir ou en nylon de premier choix, une doublure en feutre de laine épaisse et chaude. Des qualités robustes à l'image de Sorel.



SOREL[®]
DE QUALITÉ KAUFMAN.

PEU IMPORTE OÙ LES BOURRASQUES VOUS EMPORTENT, SOREL A FOULÉ LE SOL AVANT VOUS.

ANTONIO MOREAU (1984) LTÉE

LE CENTRE DU TRAVAILLEUR

Centre-ville St-Hyacinthe
1825 Des Cascades St-Hyacinthe, Qc.
J2S 3J4
Tél. : (514) 774-4828
Fax : (514) 774-3266

Galeries St-Hyacinthe
3200 Laframboise
St-Hyacinthe J2S 4Z5
Tél. : (514) 774-3621

Plaza Tracy
7000 ave. Tracy
Tracy J3R 4L7
Tél. : (514) 746-0832

Granby desservie par
Chaussures Raymond Samson Inc.
744 St-Charles sud Granby J2G 8C6
Tél. : (514) 378-8505



À l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe :

Un jardin horticole et pédagogique et une fondation en horticulture ornementale

La fondation en horticulture ornementale de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe existe légalement depuis le 2 novembre 1987.

La création de cette fondation est le résultat d'une concertation et d'une collaboration ayant débuté à l'automne 1985 entre la fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale et l'Institut en vue de supporter la réalisation d'un jardin horticole et pédagogique de grande envergure à Saint-Hyacinthe.

L'idée de ce jardin ne date pas d'aujourd'hui car c'est au tout début de l'histoire de l'Institut il y a 25 ans que germait cette idée. Un premier projet fut développé dans les années 1970 et fut mis en marche. Mais suite à des compressions budgétaires gouvernementales, le projet

ne se développa guère plus que par la délimitation du terrain situé face à l'Institut par une clôture, le nivellement, drainage et la création de quelques sentiers.

Heureusement il y a quelques années, conjointement avec l'industrie, l'Institut développa l'idée de réaliser ce jardin d'une façon plus autonome en créant la fondation en horticulture ornementale de l'Institut de Saint-Hyacinthe.

Nous voulons ainsi doter la région d'un parc horticole et botanique de grande envergure, et ainsi faire partie d'un groupe très restreint de municipalités québécoises qui possèdent ce type d'attrait touristique très fonctionnel. En effet au Québec il y a le Jardin Botanique de Montréal, le Jardin Van Den Hende de l'université Laval à Québec, le Jar-



din de Métis dans le bas du fleuve et le Parc Marie-Victorin de Kinsey Falls dans la région des bois-francs.

Dans plusieurs pays du monde, plus particulièrement en Europe, la majorité des villes offrent à leurs visiteurs l'opportunité de découvrir un magnifique jardin ou parc.

Ce jardin aura un rôle important à jouer pour la région car devenant un point d'intérêt majeur, il sera de plus le seul dans

les grandes régions de la Montérégie et de l'Estrie.

La vocation principale de ce parc sera l'éducation du grand public, que ce soit par l'apprentissage des plantes à travers diverses collections d'arbres, d'arbustes, de vivaces, etc..., ou par la présence de jardins traditionnels japonais et français, ses deux plans d'eau, ainsi que son vaste jardin alpin agrémenté de cascades et cours d'eau.

Situé à l'entrée du

quartier historique, face à la porte des maires entre les rues Dessaulles et Sicotte et faisant face à l'Institut, sera accessible gratuitement au grand public.

Le projet est évalué à plus de 1 million de dollars et déjà à ce jour grâce aux dons de plusieurs compagnies et membres de la fondation, des réalisations de l'ordre de 200 000 \$ ont eu lieu.

Tous les travaux d'infrastructures du jardin sont complétés, soit le terrassement général du terrain, la création des monticules des jardins alpins, le creusage des bassins d'eau et l'implantation des divers sentiers. Nous entrons enfin dès cet automne dans la phase de finition qui donnera un aspect esthétique plus intéressant que dans le passé.

Évidemment, nous espérons l'ouverture offi-

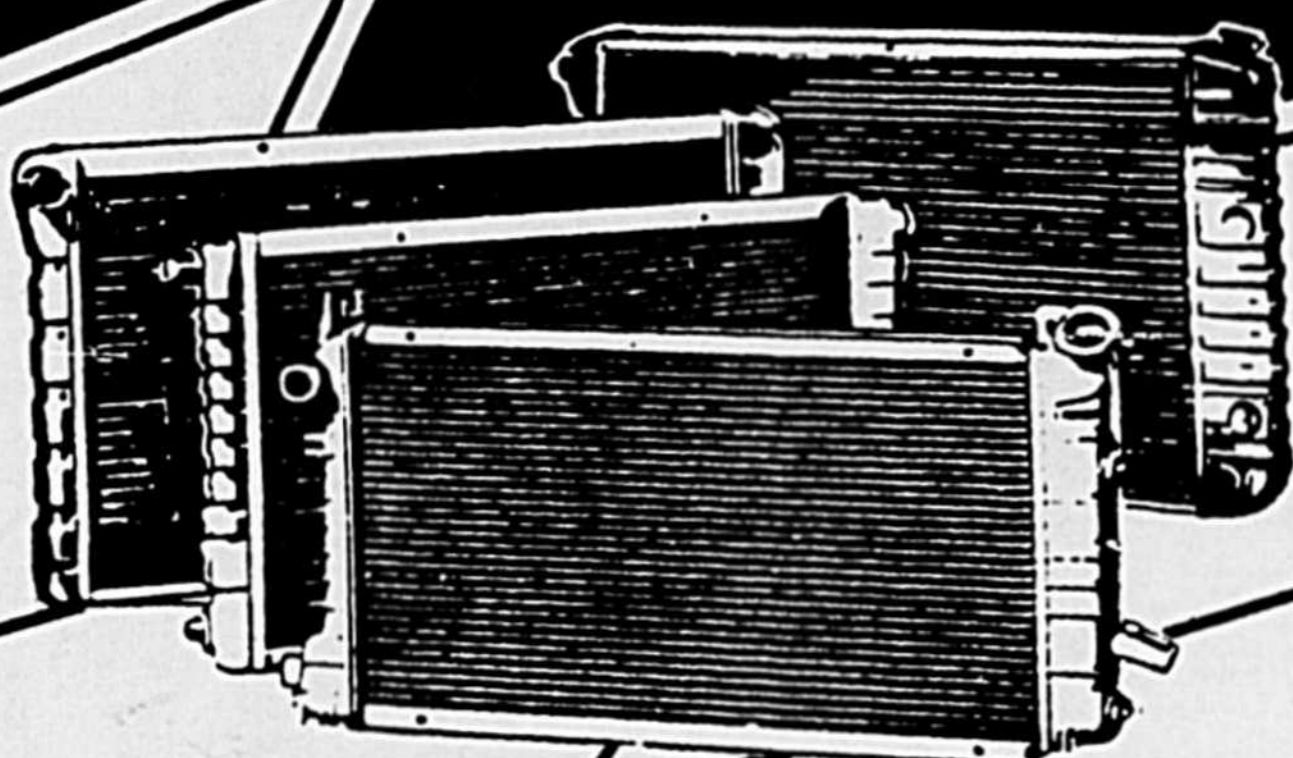
cielle le plus rapidement possible mais tout cela reste conditionnel aux entrées de fonds et dons par l'entremise de la fondation.

Il est important de souligner la participation de la ville de Saint-Hyacinthe comme membre de la fondation qui, par ses dons en main-d'oeuvre et en utilisation de machinerie, nous a aidés à réaliser une grande partie des travaux d'infrastructures. De plus, la grande participation passée et présente des membres de l'industrie horticole québécoise ainsi que le travail essentiel des élèves du département à la réalisation de ce projet, sont garants d'une ouverture à court terme de ce futur site horticole et touristique typiquement maskoutain.

Guy Laliberté,
* pour le conseil d'administration

RADIATEURS SAINT-HYACINTHE L.TÉE

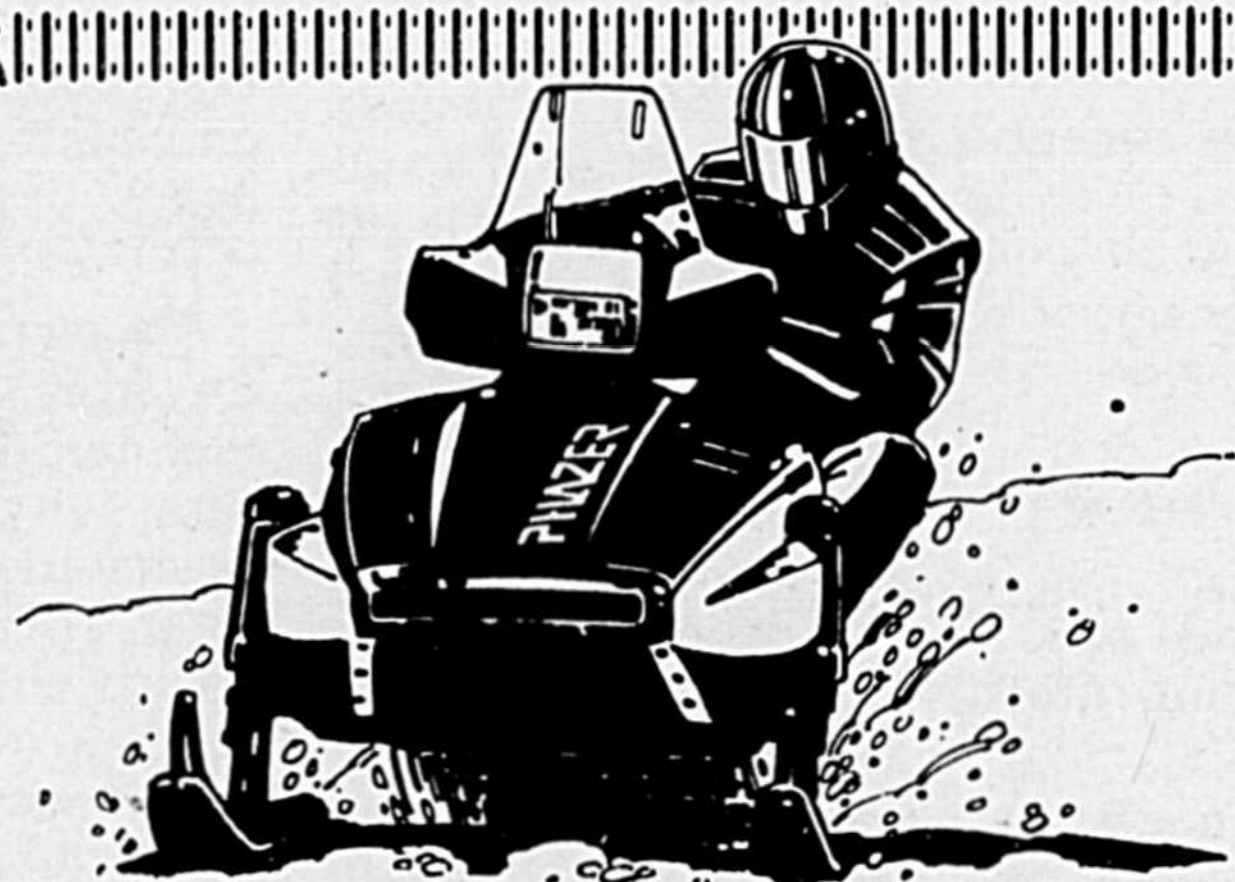
795 Des Cascades Ouest
Tél. : 774-7870



Vérification du système
de refroidissement
GRATUITEMENT

Réservoir à essence
neuf et recyclé
garantie à vie

Condenseur d'air climatisé et transmission
Chaufferette complète
Radiateur complet
Radiateur reconditionné
"Fan Clutch"



Phazer II.
Avec l'originale,
on ne se trompe pas.

Venez voir pourquoi la Phazer II demeure inimitable, malgré les efforts de la concurrence.
Eh! oui, la nouvelle Phazer II Yamaha 1990 fera sûrement de Phazer le premier choix des experts encore cette année.
Un grand écartement des skis pour attaquer les coins; une chenille allongée pour plus de mordant; une suspension toute en douceur.
Cet hiver, ne vous laissez pas attraper... ni rattraper.
Venez voir dès maintenant de quoi sera fait le futur.

LES YAMAHA  DES ANNÉES 90

J. LAROCQUE SPORTS

VENTE ET SERVICE

6545, Frontenac, Saint-Hyacinthe Tél. : 773-6307

**PRENEZ
GARDE!**

Surtout, ne vous assoyez pas derrière le volant d'un de nos tracteurs si vous avez déjà opté pour un produit (tracteur) d'une autre marque.

Vous en seriez quitte alors pour perdre toutes vos belles illusions... tout en étant obligé de résoudre les grands conflits intérieurs que votre expérience aura déclenchés.

**Le 1er janvier, le pays
aura
les yeux
tournés
vers
MAXXUM**



D'abord, **MAGNUM**. Et maintenant, **MAXXUM**, une nouvelle gamme révolutionnaire de tracteurs utilitaires de 77 à 94 hp à la prise de force (57 à 70 KW). Offerts chez les concessionnaires Case IH à compter de janvier.

**CLAUDE
JOYAL inc.**

CLAUDE JOYAL

1, rue Principale, SAINT-GUILLAUME
(819) 396-2161

560, Ch. des Patriotes, SAINT-DENIS (Rich.)
(514) 787-2105

**Les Équipements
BOUCHER inc.**

JEAN-PIERRE GOSSELIN

131, Ruisseau Saint-Louis O.
(514) 460-4951

MARIEVILLE
(514) 460-3963

**Les Équipements
A. PHANEUF inc.**

292, Principale, UPTON
(514) 549-5811

Une maison établie au service
de l'agriculture depuis 1945
Succursale au

1041, Denison Est, GRANBY
(514) 372-7217

case ih

L'horticulture : trois, cinq, dix fois par jour !

L'expansion de ce secteur dans les dernières années oblige effectivement à constater que l'activité horticole est présente dans la réalité du consommateur beaucoup plus que trois fois par jour.



Par : François Lalliberté
Chef, département
d'Horticulture

Ainsi les producteurs maraîchers produisent maintenant une plus grande quantité de fruits et légumes offerts dans un éventail plus large de variétés.

Cette production accrue répond évidemment à une demande du

consommateur pour un produit de qualité et si possible québécois. Dans cette lancée l'horticulture légumière-fruitière a développé des technologies nouvelles et plus sophistiquées. À ce titre, mentionnons l'essor de la production de légumes de serre, la culture hydroponique ou l'agriculture biologique.

D'autre part, nous le savons tous, l'être humain ne se contente pas que de manger. Notre société dite "moderne", notre rythme de vie rapide et souvent essoufflant a conduit l'homme à cultiver le beau, à aménager son environnement immédiat.

Le québécois d'aujourd'hui est de plus en plus soucieux d'une qualité de vie qu'il associe, entre autres, à la nature. C'est pourquoi il plante des arbres et des arbustes, il cultive des fleurs, crée des espaces de loisirs et de repos à la fois pratiques et agréables.

En bref, la vitesse à laquelle nous vivons l'a

"obligé" à se doter d'espaces, d'espaces où il fait bon se détendre et trouver une certaine tranquillité de l'esprit.

Toutes ces exigences ont donc conduit le secteur horticole, légumier et ornemental, à se développer considérablement. Vous pourrez d'ailleurs vous en convaincre en remarquant autour de vous l'établissement de nouvelles entreprises : complexes de serres pour la production de légumes ou de fleurs, entreprises d'Aménagement paysager, Centres de jardin, Pépinière, etc...

Il est évident que l'augmentation du nombre de ces entreprises, reflet de la croissance de l'activité horticole — approximativement 15% par année dans les six ou sept dernières années —, génère une demande plus importante pour une main-d'oeuvre spécialisée et qualifiée.

C'est là que nous intervenons.



Nous, c'est le département d'Horticulture de l'Institut qui depuis un peu plus de 25 ans oeuvre à la formation des futurs technologues, producteurs et chefs d'entreprises qui occupent nombre de postes clés dans l'industrie horticole.

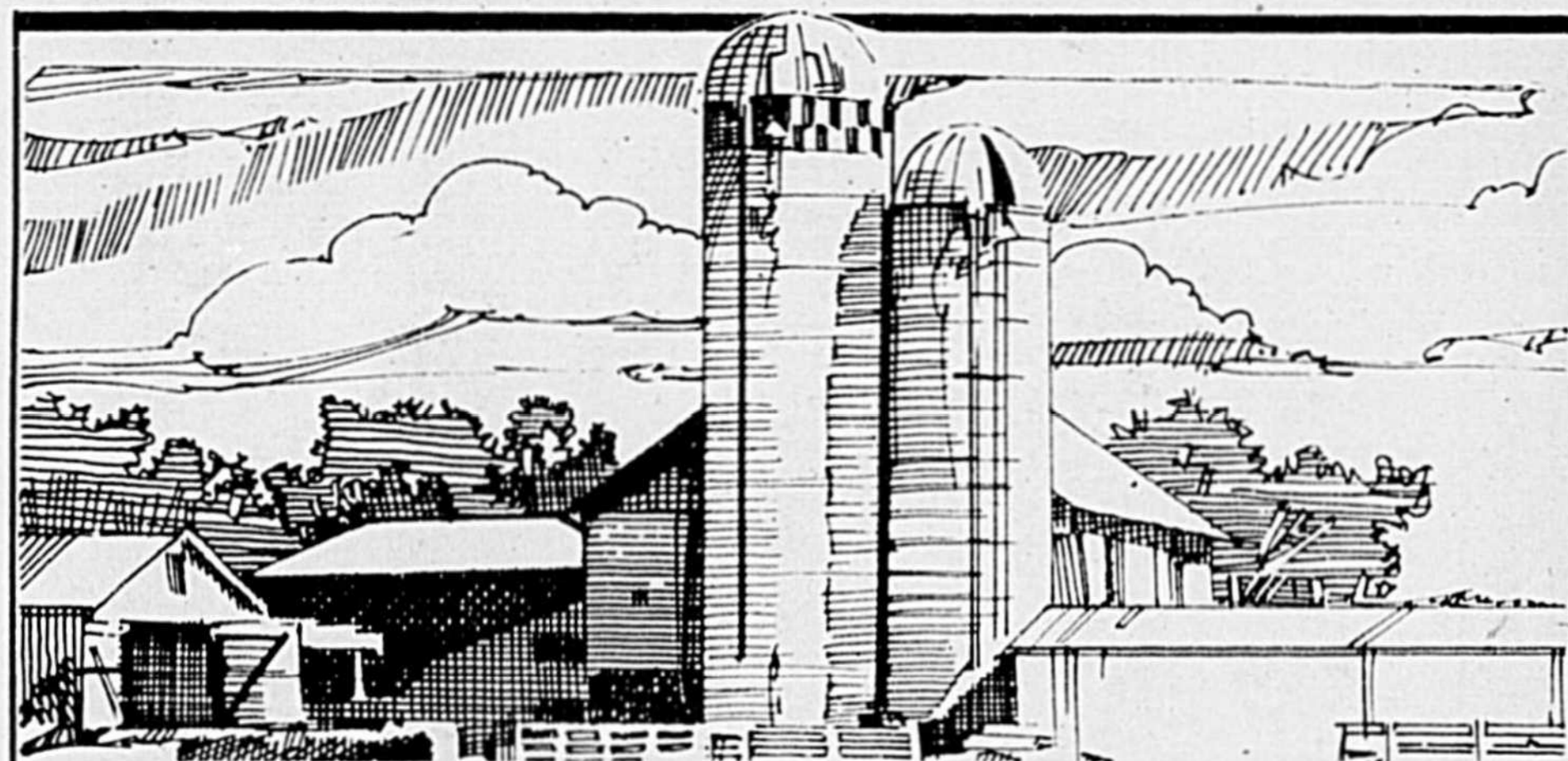
Avec nos deux programmes **l'horticulture légumière-fruitière (H.L.F.)** et **l'horticulture ornementale (H.O.)**, nous travaillons à former près de cinquante (50) technologues chaque année qui se répartiront

dans six (6) spécialisations différentes : Culture de plein champ ou en serre (H.L.F.); Aménagement paysager, Centre jardin, Serriculture et Pépinière (H.O.).

Nous investissons beaucoup d'efforts pour donner à nos élèves une solide formation théorique doublée d'un bon contact avec la pratique. En effet les liens que nous entretenons avec les intervenants directs sur le terrain, notamment les producteurs et l'industrie horticole, contribuent à maintenir

nos programmes, nos cours et nos laboratoires au diapason de la production et des exigences des services professionnels à la clientèle.

L'encadrement de ces élèves est assuré par une trentaine de personnes : Directeur, professeurs, techniciens, jardiniers, secrétaires qui assurement la vie d'un département qui reçoit quelque 150 élèves chaque année.



ASSURANCES DE FERMES

Le Cabinet de Courtage d'Assurance

"J. LÉON BERNARD INC."

avec le concours de son responsable en risques des Exploitants Agricoles PIERRE BERNARD a négocié auprès d'assureurs spécialisés des contrats d'assurances offrant des garanties respectives à chaque exploitation :

- PRODUCTEUR LAITIER - PRODUCTION PORCINE -
- PRODUCTION AVICOLE -

Vous êtes minutieux dans le choix de vos :

- SEMENCES - ENGRAIS - ANIMAUX -

parce que la rentabilité de votre ferme vous tient à coeur.

Pourquoi ne pas en faire autant avec vos assureurs ?

Voici 6 excellentes raisons de confier votre portefeuille d'assurance à

"J. LÉON BERNARD INC."

- 30 ans d'expérience dans le domaine
- Solidité financière et expérience des assureurs représentés.
- Connaissance du milieu de nos représentants
- Programme conçu selon vos activités
- Tarification compétitive
- Service après vente efficace et éprouvé

Notre FERME vous TIENT À COEUR

Vous dormirez sur vos deux oreilles, si vous confiez vos assurances à :

J. LÉON BERNARD INC.

1182 Boulay
ACTON VALE, QC J0H 1A0
Resp. : Pierre Bernard
Téls : 546-2733 - (819) 398-6440
Sans frais Saint-Hyacinthe, tél. : 549-5335

1175 Després
SAINT-HYACINTHE, QUÉ. J2S 6L6
Resp. : Michel Rousseau
Tél. : 774-2083



LES **ACIERS LALIME INC.**

DISTRIBUTEURS D'ACIER

18185, St-Louis
St-Hyacinthe, P.Q. J2T 3H5
Tél. : (514) 773-1361
(Région 514) 1-800-363-1080
1-800-363-1034
Fax : (514) 773-5155

800, boul. Lemire
Drummondville, P.Q. J2B 6Y4
Tél. : (819) 477-4418
(Région 819) 1-800-567-3812
1-800-567-3828
Fax : (819) 477-9069

LIVRAISON GRATUITE

→ Pour permettre à tout ce monde d'atteindre leurs objectifs de formation et favoriser un apprentissage le plus moderne et pratique possible, nous disposons de 20,000 pieds carrés en serres, de diverses plates-bandes, de laboratoires, de salle à dessin – conventionnel ou par ordinateur –, de laboratoires d'informatique, d'un vaste jardin pédagogique. À cela s'ajoute également quantité de visites organisées par les professeurs auprès des producteurs et des entrepreneurs.

Vous l'aurez donc compris notre effort de participation à la croissance du secteur horticole québécois se traduit, chez-nous, par une formation de qualité adaptée aux exigences du milieu, de l'industrie, qui eux sont soucieux de bien servir le consommateur.

Car, en dernière instance, nous sommes tous au service du consommateur. C'est pourquoi au département d'Horticulture de l'Institut nous pensons à vous trois, cinq, dix fois

par jour afin que nous ne perdions pas de vue la recherche de qualité qui se veut notre marque de commerce.

Si d'occasion le hasard met sur votre route un diplômés, vous serez à même de constater la qualité de leur intérêt et

de leur travail.

Donc, si l'horticulture vous intéresse...

Passez nous voir!



Déjà la fin

Bientôt, ce sera un souvenir. Non un souvenir de regret mais de flerté.

Il y a quelques années, je faisais mon entrée dans cet Institut où tout était à prouver, à conquérir.

Voilà la place, place où l'on peut exploiter au maximum nos capacités, réaliser nos ambitions, et se bâtir de nouvelles amitiés.

Place qui ouvre les portes à une carrière qui correspond à chaque genre de personnes, qui est proche de la nature, de la santé, et de la technologie.

Malgré la compétence et la disponibilité du personnel qui travaille à l'Institut, soit : les professeurs, les techniciens, etc., il faut de notre part, nous étudiants, une discipline personnelle irréprochable. C'est grâce à cette discipline, que plusieurs de

mes ambitions se sont réalisées, par exemple, accomplir avec succès des stages dans différents domaines du monde agricole. Et c'est aussi avec cette discipline et le soutien des personnes qui m'entourent que j'ai pu surmonter certains moments plus difficiles.

Voilà, déjà pour moi, la fin qui approche, la fin de plusieurs années de préparation, à l'aube de la vie professionnelle.

Maintenant c'est à vous, à faire les pas nécessaires pour venir vivre de nouvelles expériences avec l'équipe de l'Institut de Saint-Hyacinthe.

En souhaitant qu'un jour, vous public, je puisse vous rencontrer afin d'échanger de nouvelles idées, et d'approfondir certaines valeurs pour le bien que cela pourra apporter.

Rémi Blanchard
Finissant en
Zootechnologie

Faites votre choix...
Modèles 1990 et 1989
en inventaire

- Festiva
- Tracer

Taux de financement
à partir de

6.9%

- Topaz

Taux de financement
à partir de

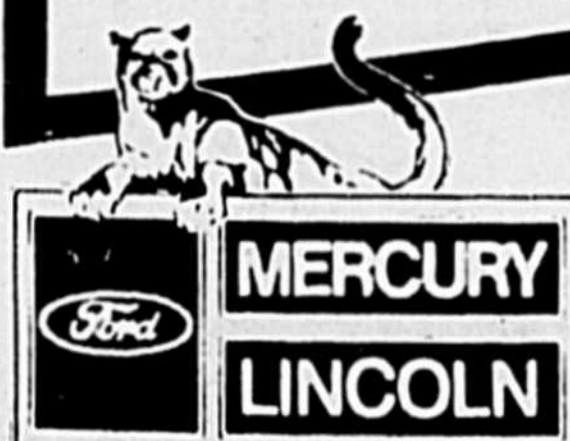
9.9%

- Aérostar

Taux de financement
à partir de

9.9%

Pour un temps limité



Automobile
Jérôme (1977) inc.

Deux adresses pour mieux vous servir
1280, rue Des Cascades Est, Saint-Hyacinthe
773-6647

OUVERT
Lundi au vendredi
de 9 h à 21 h

2775, boul. Laframboise, Beloeil 467-1833

LES ENTREPRISES

UNION
ELECTRIQUE LTEE

Distributeur exclusif
Contrôles



Éclairage et matériel
électrique pour
industries – fermes
– commerces
– résidences

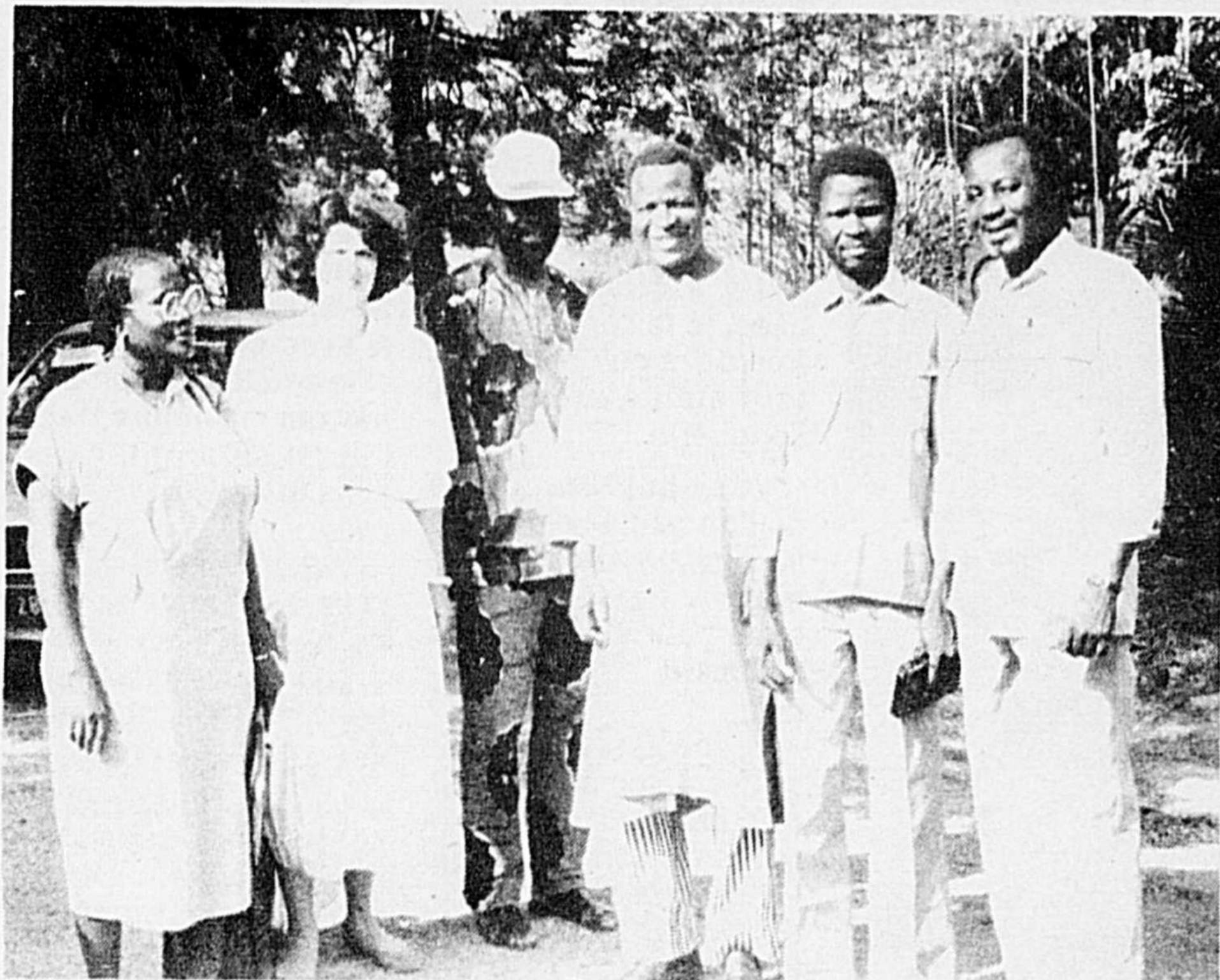
OUVERT :

Lundi au vendredi
7 h 30 à 17 h 00

3050, rue Bouthillier, Saint-Hyacinthe J2S 2A3
Tél. : 774-3317 • MTL 464-5522
Fax (514) 774-5689

Jean Côté, gérant

Au bout du monde...



Lors du Colloque d'évaluation de la formation tenu les 14-15-16 novembre 1988 au Cap de Matourkou, on reconnaît de (g. à d.), Marie-Henriette Salembere, directrice de la Formation professionnelle et des stages au Ministère de l'Agriculture du Burkina Faso. Marie-Paule Faniel, conseillère pédagogique à l'Institut de Saint-Hyacinthe. Toé Paul, responsable des services administratifs au CAP (Centre Agricole Polyvalent) de Matourkou, Ouedraogo Yabere, directeur du Cap de Matourkou, Lompo Tadamba, de la Direction de la formation professionnelle et des stages, Djiguemde Valentin, responsable de la formation des agents techniques au Cap de Matourkou.

Quand j'étais petite, les retours de mon oncle Rolland, père blanc, missionnaire d'Afrique et enseignant, m'intriguaient au plus haut point... Il était grand dans sa robe blanche et l'éloignement du pays lui avait fait perdre l'accent de chez nous. Je l'aurais écouté des heures et des heures parler des africains et de ces pays lointains, que sans doute je ne verrais jamais... Mais qui sait ? J'étais loin d'imaginer alors, que mon travail me mènerait un jour, dans un de ces étranges pays...

C'était à l'automne 87, puis une autre fois à l'automne 88, au Burkina Faso, en Afrique de l'Ouest. Un de ces pays où le désert du Sahel avance de 50 km par année.

C'est dans le cadre d'une entente entre l'ACDI, l'ACCC (Association des collèges communautaires du Canada) et l'Institut de Saint-Hyacinthe, que je me suis retrouvée avec un autre conseiller pédagogique de l'Institut, Laurent Gaudet, au CAP de Matourkou tout près de Bobo Dioulasso.

Matourkou est la seule école de formation de niveau collégial en agriculture au Burkina Faso. On y forme des techniciens agricoles.

Notre travail là-bas, a surtout consisté en 87 et 88 à dispenser un perfectionnement pédagogique aux professeurs de cette institution : animation des groupes de tâches, élaboration de plan de cours, élaboration d'examen, observation de l'enseignement etc. et surtout soutien à la révision des programmes de formation de l'Institution.

On a rencontré à Matourkou des professeurs qui comme ici, ont à coeur d'améliorer la qualité de leur enseignement, d'autant plus que cette qualité est en lien direct avec les efforts pour atteindre l'autosuffisance alimentaire du pays, perpétuellement menacée par la sécheresse et la désertification.

Au retour de la mission en 89, le comité d'aide au développement mis sur pied à l'Institut depuis 87, nous a fait la surprise d'organiser un buffet international au profit des membres de la coopérative agricole de Gouera, un petit village du Burkina Faso. Les fonds recueillis serviront à creuser un puits et à construire un moulin à farine.

Nul doute nous sommes conscients du rôle social de plus en plus important que notre expertise en agriculture

peut nous amener à exercer dans les prochaines années, dans les pays francophones en voie de développement.

C'est dans cet optique de partage et de réflexion sur notre action que le comité d'aide au développement, a déjà à son actif l'organisation de plusieurs activités :

- sensibilisation du milieu via le journal local
- réunions d'information pour les professeurs et étudiants
- Deux colloques :
 - En 1987 : Aide au développement et l'agro-alimentaire : état de la question et perspectives.
 - En 1989 : Aide au développement : agriculture et conservation des ressources.

Je suis retournée voir mon oncle qui aujourd'hui est à la retraite à la maison-mère des Pères blancs sur la rue St-Hubert en plein Centre-ville. Je crois que parfois, il s'ennuie de son Afrique...

Je me promets bien de retourner le voir quand je reviendrai de la prochaine mission, au mois de novembre.

Marie-Paule Faniel
Conseillère
pédagogique



Roger Thibault

EXPERT COMPTABLE

Une équipe professionnelle

Un service personnalisé

ROGER THIBAUT C.G.A.

Établi à Saint-Hyacinthe depuis plus de 10 ans.

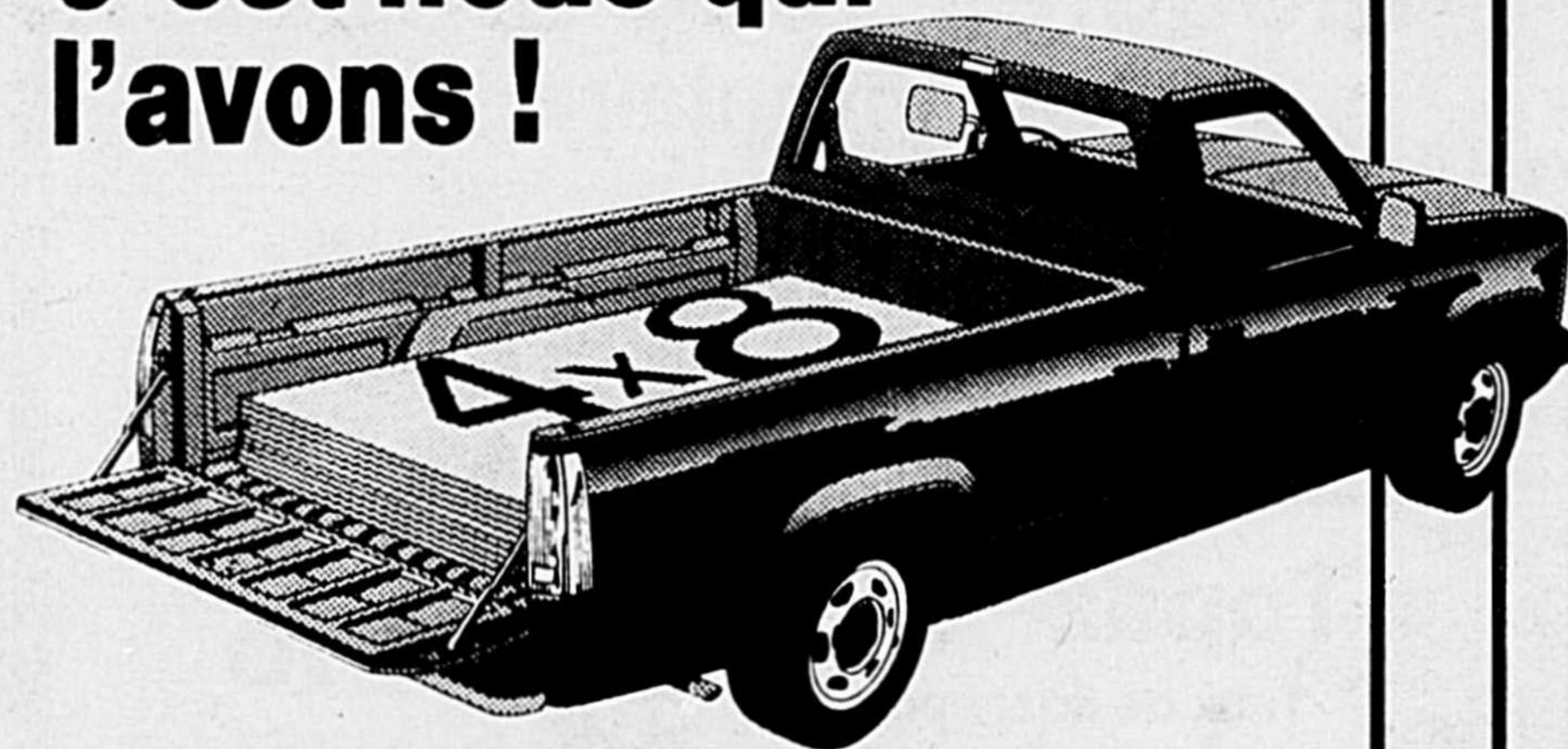
On s'occupe

de vous !

2587 Sainte-Anne
Saint-Hyacinthe

774-0340

EN NOVEMBRE Le meilleur Pick-Up c'est nous qui l'avons !



Le GMC Sierra série 2500 (¾ de tonne) offre beaucoup d'avantage... et plus même !



- Batterie renforcée
- Freins anti-blocage (aux roues arrières)
- Jusqu'à 8 600 lbs de capacité de chargement
- Chaufferette avec capacité accrue du chauffage de la cabine
- Un choix de couleurs incroyable
- Vitres teintées
- Lumières hallogènes
- Réservoir d'essence capacité 128,56 litres (28.3 gallons impérial) et plus encore...

- Location à long terme
- Voiture d'occasion
- Garantie disponible

Bref un DUR de DUR
sous une belle apparence !



DEPUIS 40 ANS LES MEILLEURS PRIX, LE MEILLEUR SERVICE

Bouclez vos ceintures et rendez-vous au :
276 PRINCIPALE, UPTON, Autoroute 20, sortie 147 Tél. : 549-4660
SAINT-HYACINTHE Tél. : 773-1023

PONTIAC
BUICK
GMC

Bernard

GM

L'informatique à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe

Comme toute maison d'enseignement qui se respecte, l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe se doit d'évoluer au rythme du monde qui l'entoure.

C'est pourquoi, depuis le début des années 80, la micro informatique occupe une place importante dans tous nos programmes de cours.



Robert Millette
Responsable des moyens Techniques d'enseignement

Mais nous n'apprenons rien à personne en disant qu'il s'agit d'une technologie en constante évolution. À toutes les semaines apparaissent des ordinateurs plus rapides, des logiciels plus performants, de nouvelles utilisations possibles... Il a donc fallu suivre le mouvement et se mettre à jour régulièrement.

Voici donc en quelques mots, l'historique des équipements informatiques en usage à des fins pédagogiques à l'Institut.

Phase 1 Apple

Au début des années

80, l'Institut faisait l'acquisition de ses premiers **Apple IIe** et commençait à offrir des cours d'initiation à l'informatique à ses élèves.

En 1984, on pouvait compter sur un laboratoire équipé de 16 **Apple IIe** et de quatre imprimantes et l'informatique faisait parti de tous les programmes de cours. Outre la programmation Basic, les élèves se familiarisaient avec les principaux logiciels de base (traitement de texte, base de données, chiffrier électronique) ainsi qu'avec quelques logiciels d'application dans le domaine de la gestion agricole. Bien que moins utilisés depuis un an, nos courageux **Apple IIe** sont toujours en service.

Phase II Panama (compatible IBM XT)

Nos deux premiers micro ordinateurs de type Compatible IBM font leur apparition au début de l'année 86. Ils seront bientôt rejoints par dix autres, si bien que dès septembre 87 on est en mesure de mettre à la disposition des élèves un deuxième laboratoire équipé de 12 appareils **Panama XT** et de quatre imprimantes. Ce nombre sera porté à 16 au début 88. Ces ordinateurs plus performants offrent de plus grandes possibilités non seulement en ce qui concerne les logiciels de base, mais aussi au niveau des logiciels d'application en agriculture, génie rural et technologie alimentaire.

Phase III Olivetti et dessin assisté par ordinateur

Enfin, le mois de janvier 89 a été marqué par l'implantation d'un laboratoire de dessin assisté par ordinateur. On mijotait ce projet depuis déjà deux ans. Certaines applications, particulièrement dans le domaine de l'horticulture ornementale et du génie rural nous apparaissent très séduisantes. Toutefois l'importance des sommes en jeu nous incitait à une certaine prudence. Déjà l'an dernier on avait fait l'acquisition d'un poste de travail (micro ordinateur, tablette graphique et table traçante) afin que les enseignants se familiarisent. Le nouveau laboratoire est constitué de 8 micro ordinateurs **Olivetti** (microprocesseur 80386) équipés chacun d'une tablette digitalisante. Tous sont branchés à une table traçante et une imprimante. Les principaux logiciels en usage sont le logiciel **Autocad** et le logiciel **Land Cadd**. Ce dernier permet la création de plans d'aménagement paysager par ordinateur.

Évidemment, ce n'est pas terminé. Nous ne sommes pas à court d'idées et on pense déjà à l'avenir, à la vidéo interactive, aux systèmes experts... L'implantation de technologie de pointe constitue un élément essentiel à l'atteinte des objectifs de l'Institut dans sa recherche constante de dispenser une formation optimale.



Une élève travaillant au laboratoire de dessin assisté par ordinateur dans le cadre du cours d'horticulture ornementale.

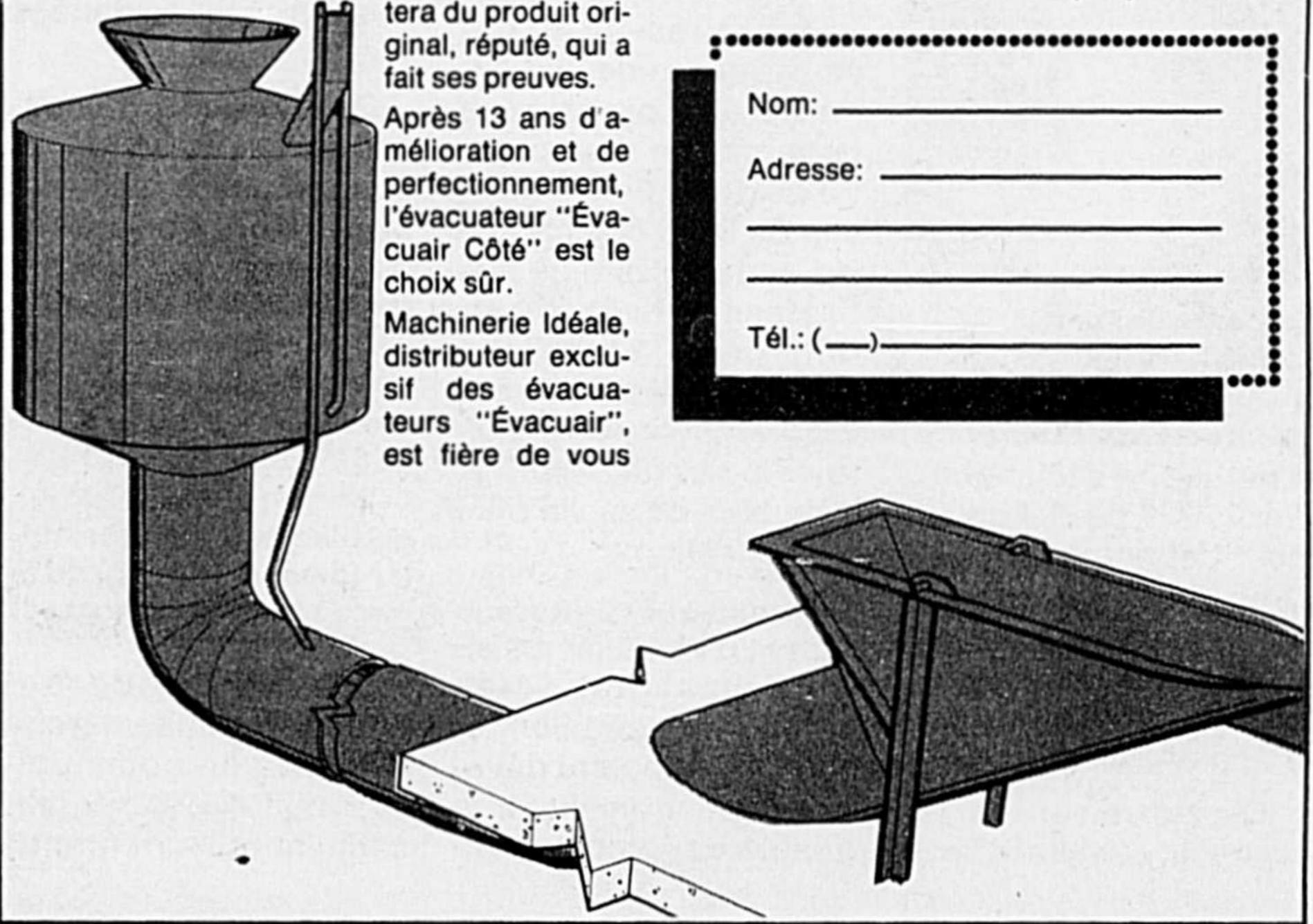


MAÎTRES DES SYSTÈMES D'ÉVACUATION SOUTERRAINS

L'efficacité des systèmes d'évacuation à air souterrain "ÉVACUAIR" n'est plus à prouver.

La popularité sans cesse croissante de ce produit s'est faite grâce à son efficacité, sa fiabilité et à la grande satisfaction de ses propriétaires.

Le consommateur averti qui désire éviter les mauvaises surprises et les casse-têtes ne se contentera pas d'une demi-copie. Il se dotera du produit original, réputé, qui a fait ses preuves.



Après 13 ans d'amélioration et de perfectionnement, l'évacuateur "Évacuaire Côté" est le choix sûr.

Machinerie Idéale, distributeur exclusif des évacuateurs "Évacuaire", est fière de vous

offrir ces excellents produits ainsi que d'en assurer le service après vente.

Pour plus d'informations contactez votre dépositaire "Évacuaire" ou faites nous parvenir le coupon réponse par le retour du courrier à :

Machinerie Idéale Cie Ltée
C.P. 360, 1100, rue Leclaire,
St-Césaire, Qc., J0L 1T0 (514) 469-3133

.....
Nom: _____
Adresse: _____

Tél.: (____) _____
.....

PRODUCTEURS

Nous achetons au prix du jour ou sur option vos grains entreposés à la ferme.

- Maïs
- Fève soya
- Orge
- Blé d'alimentation humaine (ne tardez pas à vous informer des changements de prix prévus pour la fin décembre).

Nous sommes distributeurs de nombreux produits pour la fabrication de vos moulées.

- Tourteau de soya
- Fin gluten de maïs
- Farine de poisson
- Tourteau de Canola
- Drèche de distillerie
- Pulpe de betterave

Contactez-nous sans hésiter.

André Rousseau
directeur

Yves Clavel
agronome



Parrish & Heimbecker, Ltée

420, 3e Rang, Sainte-Rosalie Tél.: (514) 799-4533
1-800-363-1363

38, Chemin de la cité des Jeunes, ST-POLYCARPE (Québec) 514-265-3839
1-800-363-5194

Maman retourne à l'école

Elles étaient trente et une en 1988-89 à suivre à l'Institut un cours intitulé : Agricultrice et gestionnaire. Comme toutes *bonnes gestionnaires*, elles avaient fait le choix d'investir dans une ressource prioritaire : la



Marie-Paule Faniel
Conseillère pédagogique

ressource humaine, c'est-à-dire elle-même... Égoïste ? peut-être un peu... et pourquoi pas ? Deux jours par semaine où "maman retourne à l'école" et se paye un temps de réflexion et d'apprentissage.

Quelques-unes tenaient la comptabilité de

l'entreprise agricole depuis longtemps, mais d'autres, pas. Toutes ont appris à utiliser des outils tels que la comptabilité d'exercice et de caisse, le bilan, le compte d'exploitation de l'entreprise, les différents critères d'analyse de l'efficacité de l'entreprise, et d'autres outils de gestion tels que les budgets prévisionnels.

Quelques-unes ont été surprises de voir apparaître au programme de formation d'un cours de gestion, l'identification de leurs objectifs de vie et de leurs objectifs professionnels. Pourtant, gérer, c'est faire des choix et quand on fait des choix en agriculture comme ailleurs, c'est bien de sa vie dont il est question.

Toutes ont eu la satisfaction d'identifier les attitudes et habiletés qu'elles possédaient et qu'elles voulaient développer pour améliorer la qualité de la communi-

cation dans leur entreprise. Elles se sont aussi habilitées à la prise de décision et à l'art de la négociation.

Elles ont reçu de l'information sur les contrats de mariage, les formes juridiques d'entreprise, les ressources existantes pour présenter son dossier d'établissement. Enfin, elles ont toutes élaboré leur plan d'action pour les années à venir.

De l'avis de toutes, ces semaines de formation ont passé bien trop vite. Heureusement qu'elles se retrouveront cet automne à l'Institut.

Plusieurs qui songeaient sérieusement à informatiser leur entreprise suivront une formation qui leur permettra de s'initier à différents logiciels agricoles.

D'autres voudront poursuivre la démarche amorcée en communication et y associer leur conjoint et leurs grands

enfants partenaires sur l'entreprise. Ils suivront un cours intitulé :

Communication dans la famille et gestion de l'entreprise agricole.

Ces agricultrices, qui deviennent des étudiantes, en plus d'exercer la même profession ont un autre trait en commun : ce sont des adultes et elles "retournent à l'école" avec le désir de répondre à des besoins de formation précis. Elles ont tout un bagage d'expériences et de connaissances et elles envisagent leur formation comme un moyen d'enrichir cette expérience.

C'est pourquoi les méthodes pédagogiques utilisées dans les cours qui s'adressent à elles, font toujours le lien avec la pratique et la réalité concrète de leur entreprise : des mises en situation, des exercices pratiques, des mises en commun de l'expérience des participantes.

Dans la perspective de tenir compte des apprentissages que les adultes ont accumulés, un projet est actuellement en élaboration à l'Institut. Il s'agit d'un service qui aura pour but d'aider l'adulte à identifier et faire valoir les apprentissages qu'il a déjà faits.

Un adulte désirant obtenir soit un diplôme d'études collégiales (DEC) ou une attestation d'études collégiales (AEC) trouvera probablement avantageux d'identifier au départ ses acquis de formation et la formation qui lui manque pour compléter un programme donné.

Certains diront qu'en agriculture, la formation, c'est secondaire, et en un sens ils ont raison puisqu'au Québec, il n'y a pas de concours d'entrée dans cette profession.

D'autres trouvent et ils sont de plus en plus

nombreux, qu'avec le développement de l'agriculture et l'accroissement de la taille des entreprises, les agriculteurs et agricultrices doivent devenir d'excellents gestionnaires et de véritables spécialistes de leur production.

Les études en agriculture sont d'ailleurs unanimes : le taux de faillite agricole le plus élevé se retrouve parmi les fermes où les gestionnaires sont les moins scolarisés.

Pour leur part, de plus en plus d'agricultrices de notre région ont tiré leurs conclusions. Elles ont choisi d'investir dans une activité à haut rendement : leur formation. Au rythme où elles vont, gageons que ces nouvelles gestionnaires n'ont pas fini de faire parler d'elles...

Agrocentre

lance un défi
à votre
meilleur hybride

Distributeur
exclusif

Agrocentre St-Hyacinthe inc.	796-3360
Succ. St-David	789-2053
Agrocentre St-Pie Inc.	772-2475
Succ. St-Valérien	549-2737
Agrocentre Farnham	293-3131
Succ. Bedford	248-7371

NK
NORTHROP KING



PX9214
(2 800 U.T.M.)

Qualité et rendements exceptionnels

NK
NORTHROP KING



N2001
(2 650 U.T.M.)

Excellent potentiel de rendement et séchage rapide

NK
NORTHROP KING



PX9903
(2 650 U.T.M.)

Rendements élevés constant et résiste bien au stress.

NK
NORTHROP KING



PX9060
(2 550 U.T.M.)

Hybride hâtif le plus fiable année après année

Coopérative étudiante



L'exécutif de la coopérative (g. à d.) Danie Duchesne, 2e Zoo; Daniel Domond, 3e Hort. ornementale; Valérie Côté, 3e Contrôle de la qualité et développement; Nancy Marquis 3e Produits laitiers; Maryse Béland, 3e Zoo; Manon Dargis, 2e horticulture ornementale; Nancy Desrochers, 3e Zoo et Serg Couture, 3e Contrôle de la qualité et développement.

Pour une 2e année consécutive, la coopérative étudiante (coop) de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe témoigne de sa santé financière par le biais de son rapport annuel.

Cet organisme à but non lucratif, est essentiellement et bénévolement au service de ses membres. Elle est gérée par et pour les élèves membres.

La Coop offre aux Ita-

liens un choix multiple de matériel scolaire ainsi que des friandises. Elle offre également certains services supplémentaires tels que téléphone (appels interurbains), service postal et commandes de groupe.

La part sociale de 4,00 \$, valide pour toute la durée de leurs études à l'Institut, permet aux membres de bénéficier de rabais sur tous les articles en magasin. Notre coopérative se veut une

organisation en constante expansion; c'est pourquoi beaucoup de projets sont en cours tels que rénovations, inventaire plus varié et tout cela pour amener nos prix à un niveau encore plus compétitif.

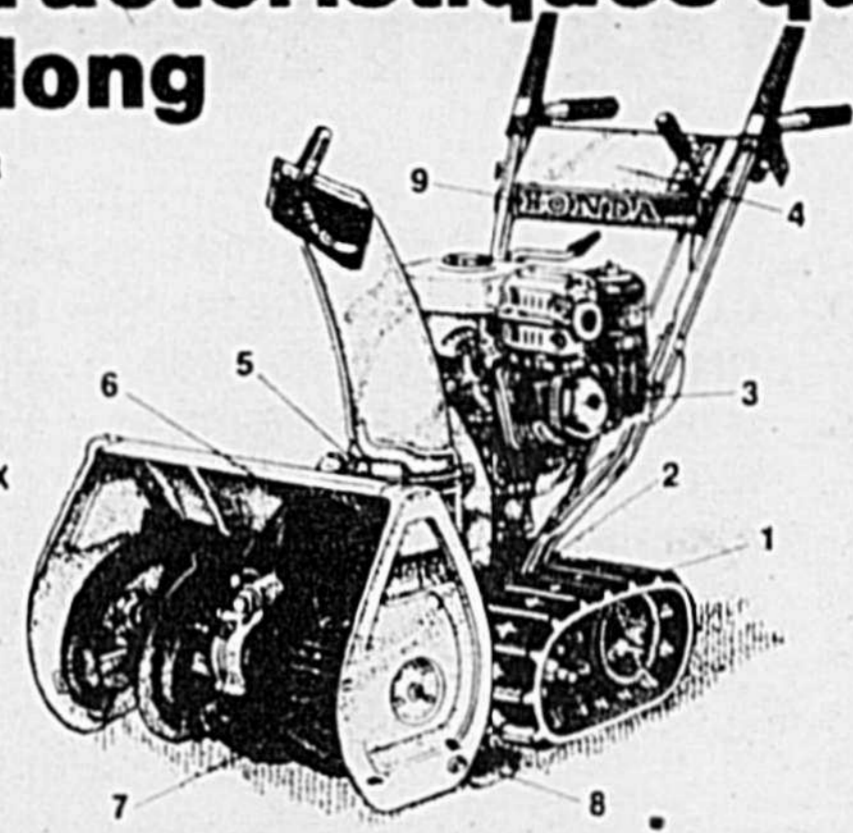
En bref, une coopérative étudiante c'est aussi une façon pour nous, membres de l'exécutif, de toucher au monde du marketing.

L'exécutif de la coop.

CHASSE-NEIGE HONDA

Des caractéristiques qui en disent long

1. ENTRAÎNEMENT PAR CHENILLE :
2. PALIER D'AJUSTEMENT À 3 HAUTEURS :
3. MOTEUR 4 TEMPS GX À SOUPAPES EN TÊTE :
4. CONSOLE DE COMMANDE PRATIQUE :

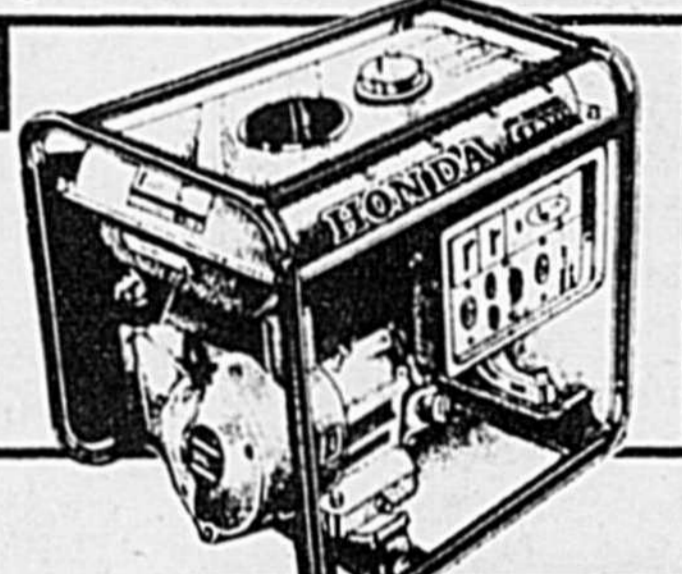


5. VIS SANS FIN ET COUSSINET DE PLASTIQUE :
6. DIAMÈTRE ET "DESIGN" EXCLUSIFS DE LA TURBINE :
7. TARIÈRE DENTELEE BRISE-GLACE :
8. PATINS RÉGLABLES :
9. C'EST UNE HONDA... ÇA VEUT TOUT DIRE !

GÉNÉRATRICES HONDA

Évitez les inconvénients d'une panne d'électricité

Procurez-vous une Génératrice



Nos concurrents essaient de nous imiter mais jamais leur produit n'égale la qualité HONDA

Les plus BAS PRIX de la région

HONDA

Produits

Mécaniques

VENTE, SERVICE, ACCESSOIRES

Normand et Luc Lacasse prop.

Moto Centre

17550 ST-LOUIS, SAINT-HYACINTHE
TÉL. : 774-3133

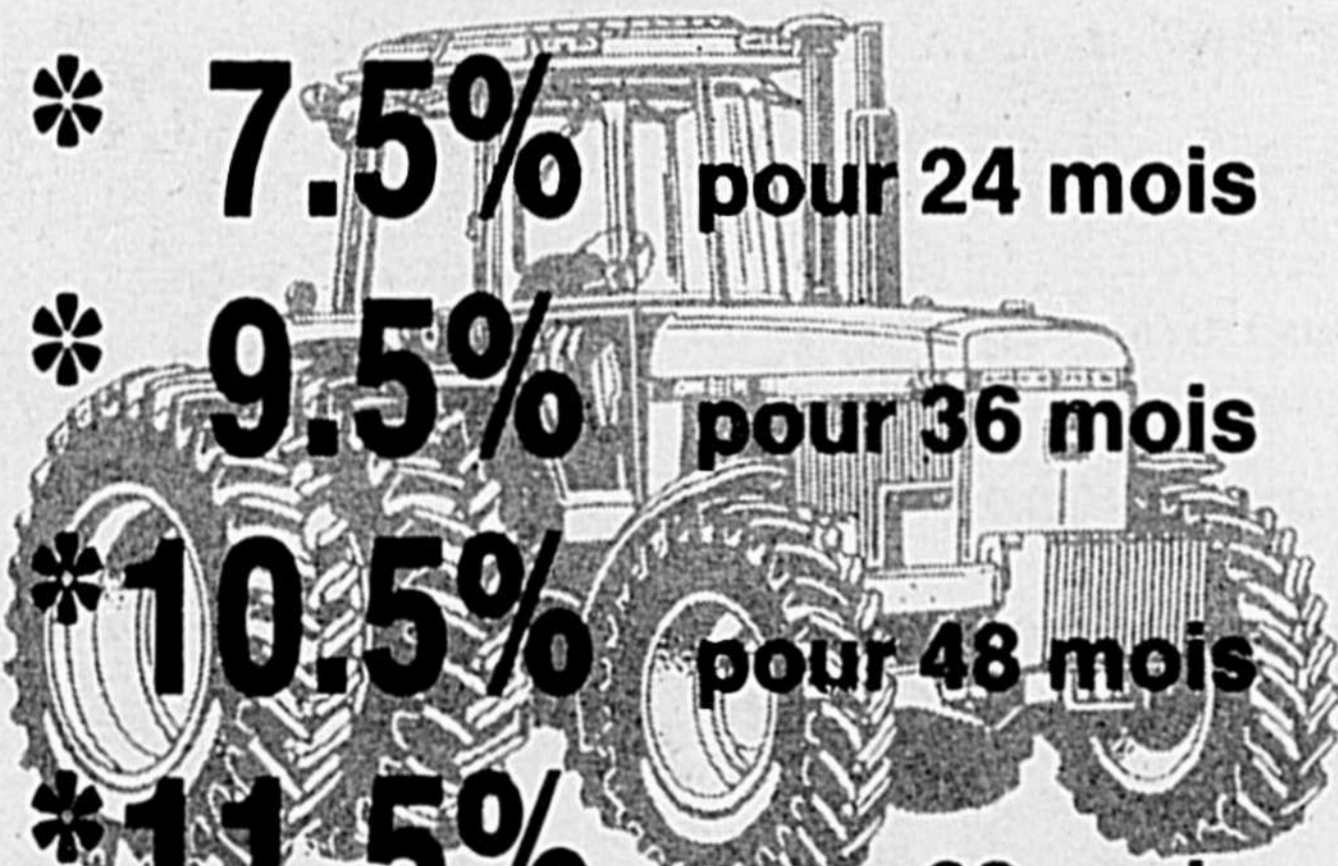
HONDA

GRAND SPÉCIAL
sur tout en inventaire

NOUVEAUX

Tracteurs neufs

- * 7.5% pour 24 mois
- * 9.5% pour 36 mois
- * 10.5% pour 48 mois
- * 11.5% pour 60 mois



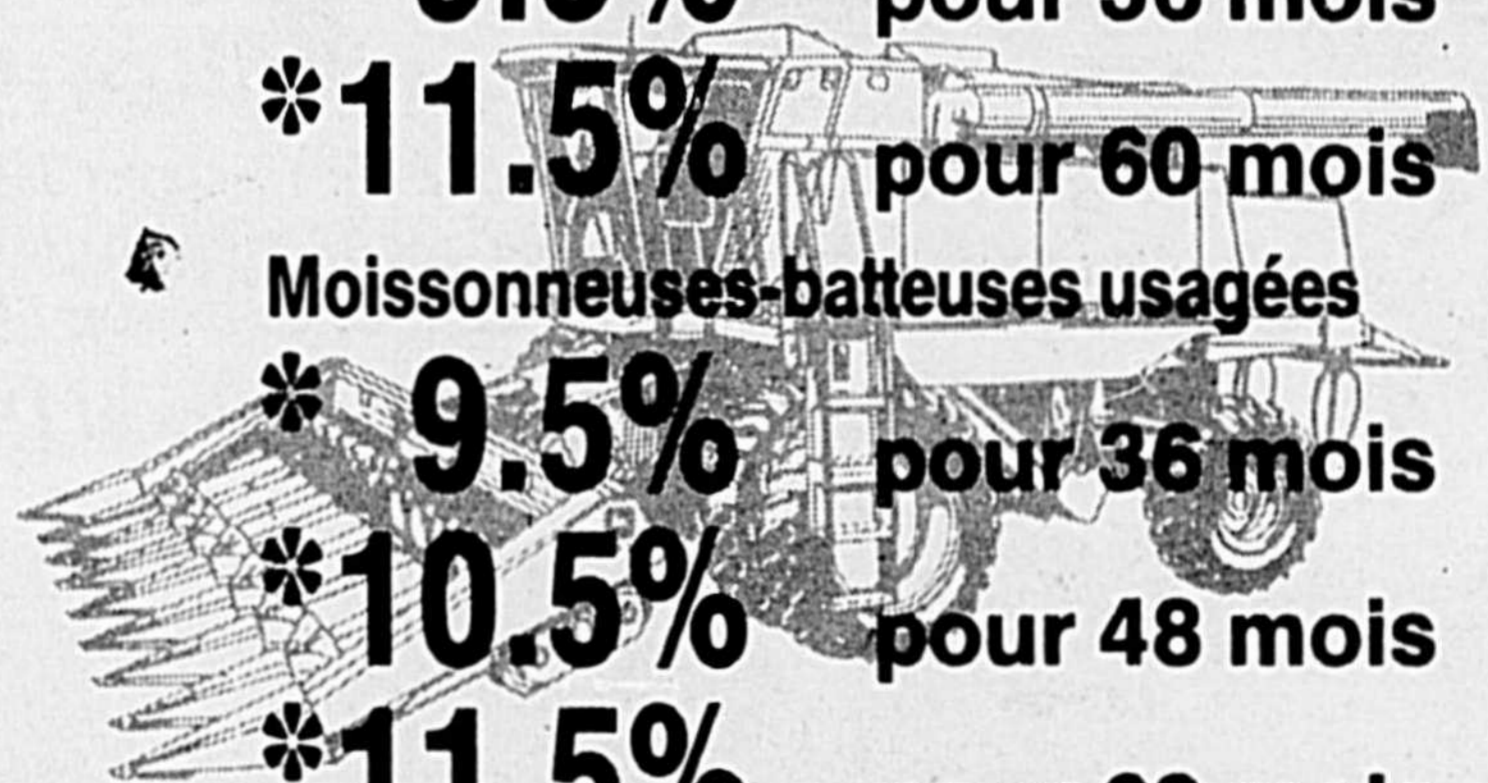
PROGRAMMES D'ACHAT

Moissonneuses-batteuses neuves

- * 9.5% pour 36 mois
- * 11.5% pour 60 mois

Moissonneuses-batteuses usagées

- * 9.5% pour 36 mois
- * 10.5% pour 48 mois
- * 11.5% pour 60 mois



* incluant assurance dégâts matériels * sujet à acceptation bancaire.

Les John Deere sont moins chers que vous pensez.

Le plus grand concessionnaire John Deere au Québec



Les Equipements Laguë Ltée

Ouvert lundi au vendredi 8 h à 18 h - Samedi 8 h à midi

LES ÉQUIPEMENTS LAGUË LTÉE

FARNHAM
(514) 293-5345/6
1330 Principale
Division diésel
(514) 293-5244
101 St-Romuald

STÉ-ROSALIE
520, 3e Rang
514-799-5533

LAGUË ET FORTIER INC.
PIKE RIVER route 133
(514) 248-7597



Les organismes étudiants

L'AGEITA (Association générale des élèves de l'Institut de technologie agro-alimentaire) est reconnue par la direction de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe comme étant le seul organisme représentatif de l'ensemble des élèves.

Par le fait même, les membres du comité exécutif élus par les élèves ont le droit de rencontrer directement les directeurs des différents services et tous les autres membres du personnel sur toute question relevant de la compétence de la personne concernée.

Depuis deux ans seulement deux membres de l'exécutif siègent au conseil de la Régie interne. On peut aussi se faire entendre auprès des différents comités oeuvrant dans l'école lorsque nécessaire (Ex. Commission pédagogique).

L'Association des élève

de l'Institut est composée de 6 membres, chaque personne a un rôle bien déterminé avec des fonctions précises à exécuter.

Le représentant général :

- il est le porte-parole officiel des élèves;
- il convoque les réunions du comité exécutif et en établit l'ordre du jour;
- il voit au bon fonctionnement des activités parascolaires;
- il voit au suivi des projets amenés par les élèves.

Le vice-représentant général :

- il voit à l'entretien du photocopieur utilisé par les élèves;
- il seconde le représentant général dans toutes ses fonctions et le remplace lorsqu'il est absent.

La responsable du secrétariat :

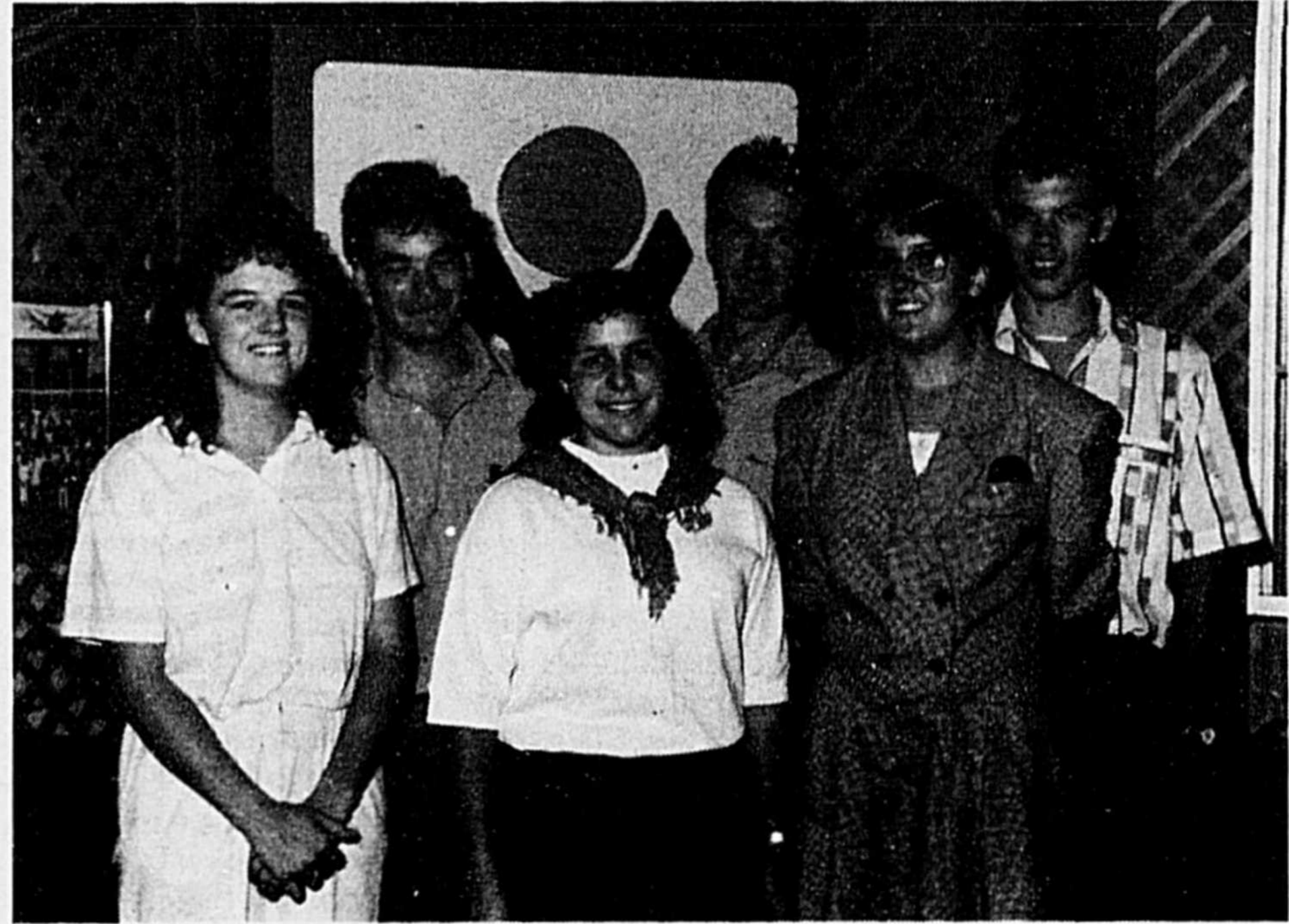
- elle prend note de

toutes les réunions;

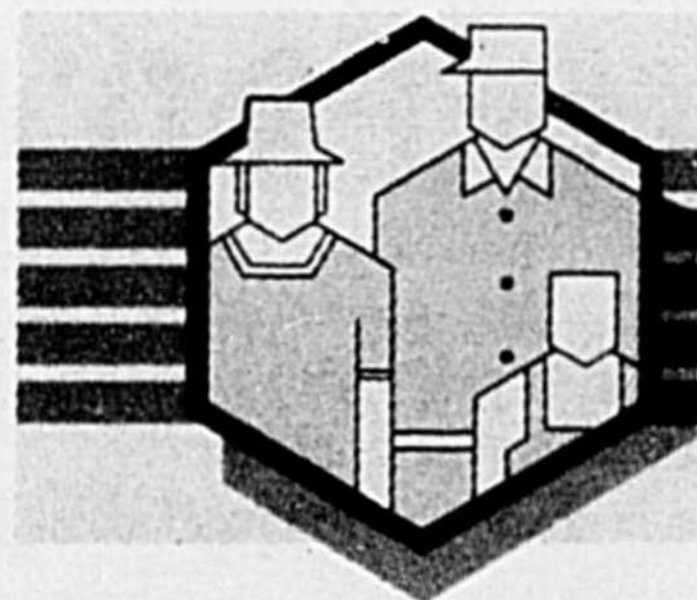
- elle entretient la correspondance avec l'Institut et autres cégeps ou organismes;
- elle conserve tous les livres, papiers, lettres, registres, etc.

Il y a aussi les tâches communes à remplir. Chaque fois qu'un nouveau comité entre en fonction, il doit établir un budget adéquat en fonction de toutes les dépenses prévues par les comités parascolaires. La première chose à déterminer, c'est la cotisation étudiante; cette cotisation est ventilée selon les besoins de chaque comité. Elle profite ainsi aux élèves de l'Institut, pour les activités que nous organisons (sports, carnaval, rencontres sociales et autres). On peut aussi faire des prêts à court terme aux élèves dans le besoin et ce, sans intérêt.

Candide Boisvert, responsable à l'information



L'Association générale des élèves de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe (g. à d.) Danielle Brochu, 3e Zoo; Christian Beaudry, 3e Zoo; Nadine Viens 2e Production; Guertin Lévesque, président - 2e Produits Laitiers; Candide Boisvert, 1e Produits laitiers et Yves Robert 3e Zoo.



Partenaires

Bulletin d'information agricole Desjardins

C'est dans le but avoué de resserrer les liens qui unissent la caisse populaire et sa communauté agricole que Desjardins est heureux de vous offrir chaque mois un outil d'information, d'échange et de liaison : le bulletin Partenaires.

"Le milieu agro-alimentaire et Desjardins une association productive"



Les caisses populaires du secteur Saint-Hyacinthe

BOURG-JOLI
DESSAULLES
DOUVILLE
LA PRÉSENTATION
LA PROVIDENCE

MORIN
SAINT-BARNABÉ-SUD
SAINT-BERNARD
DE MICHAUDVILLE
SAINT-DAMASE

SAINT-DOMINIQUE
SAINT-HYACINTHE
SAINT-JOSEPH
DE SAINT-HYACINTHE
SAINT-JUDE

SAINT-PIE DE BAGOT
SAINT-THOMAS-D'AQUIN
SAINTE-ROSALIE
SAINT-DÉNIS-SUR-RICHELIEU

Le placement à l'Institut

Une caractéristique importante qui distingue l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe est le taux élevé de placement de ses sortants et sortantes.



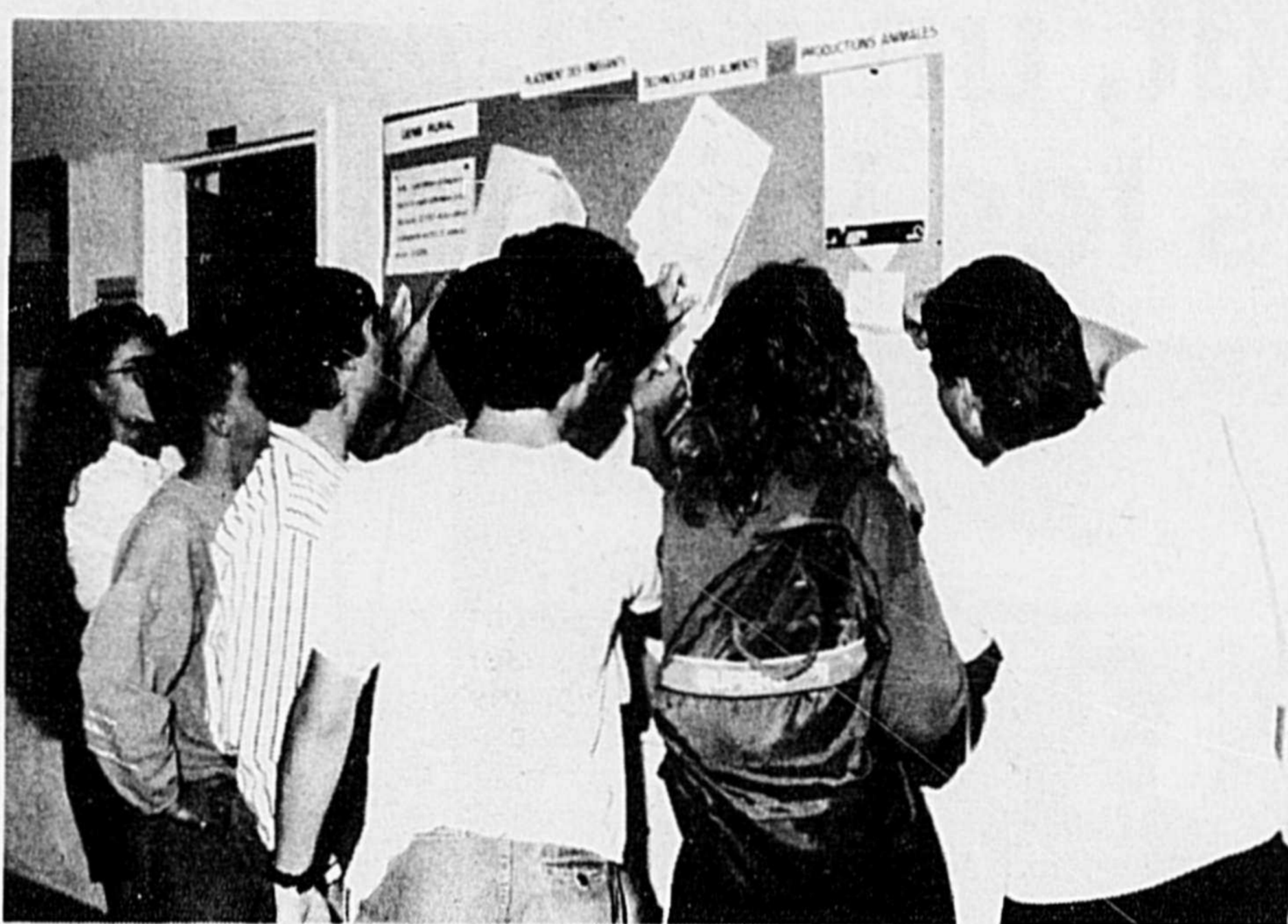
Gaëtan Paradis
Responsable
Affaires étudiantes

En effet, le 22 mai 1989, soit 2 semaines après la fin de la session, 81% de nos élèves

diplômés avaient déjà un emploi permanent ou temporaire. Au 3 août 1989, ce pourcentage avait grimpé à 93% et au moment où vous lirez ces lignes, 100% de nos élèves qui se destinaient à l'emploi, occupaient un poste permanent ou temporaire.

Cette performance très acceptable ne se fait pas en attendant bien assis que les offres d'emploi viennent à nous sans effort.

Au début de la session d'hiver, tous les élèves de 3e année complètent une fiche pour nous fournir toutes les informations nécessaires nous permettant de tracer un portrait synthèse de chaque candidat. L'élève doit nous fournir une photo, son nom, son âge, les coordonnées pour le rejoindre ainsi qu'un résumé de



ses expériences de travail et tout autre renseignement mettant en évidence ses réalisations.

À partir de ces informations, le bureau des affaires étudiantes élabore un répertoire des

sortants par option et l'expédie aux différents organismes ou compagnies susceptibles d'engager un ou une technicien(ne).

De plus, notre service de placement offre des

sessions d'information sur la façon d'élaborer un curriculum vitae, les techniques d'entrevue, la recherche d'emploi, la connaissance de soi, etc... afin de permettre à chacun de ses élèves de

performer en entrevue.

En outre, tout employeur qui désire rencontrer un élève peut compter sur notre service de placement pour lui faciliter la tâche. L'Institut offre des locaux adéquats à tout employeur qui désire rencontrer un ou des élèves pour un travail permanent ou un travail d'été.

Pendant la période estivale, la personne préposée au placement reçoit les offres d'emplois tardives et les expédie à ceux et celles qui sont toujours à la recherche d'un emploi.

Il va sans dire que notre réussite, même si nous y consacrons beaucoup d'énergie, est due avant tout à la qualité de la formation de nos élèves pour qui la technologie est un pari d'avenir.

C'est quoi l'Institut ? Une équipe hors de l'ordinaire

Après une année scolaire passée à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, voici ce que cet institut d'enseignement collégial représente pour moi.

disposé de moyens techniques adéquats, tels documentations spécialisées, matériels divers, bâtiments aménagés) serres, usines, ferme, etc.), animaux, constituant les outils né-

cessaires à notre apprentissage. Enfin, on y trouve l'appui nécessaire pour accéder au marché du travail après notre cours.



Henriette Ferland
2e Horticulture
ornementale

cessaires à notre apprentissage. Enfin, on y trouve l'appui nécessaire pour accéder au marché du travail après notre cours.

Outre le côté scolaire, cet établissement d'enseignement est un endroit privilégié pour faire des connaissances grâce à la place importante qu'y occupe le côté social. En effet, par les activités socio-culturelles et sportives, les rapports inter-personnels sont favorisés. Étant donné que les élèves viennent de tous les coins de la

province, sinon d'au-delà de ses frontières, des échanges, des partages de façons de vivre et de faire distinctes, des mentalités différentes se rencontrent en ce lieu privilégié. Ainsi naissent des amitiés et parfois des amours qui dureront encore longtemps après ces quelques années passées à l'Institut.

À première vue l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe semble être un havre de tranquillité. Mais attention, car sous ses dessous s'active la grande famille itatienne. En effet, tous et toutes veillent à ce que l'intégration des nouveaux arrivants se fasse dans un esprit de camaraderie et d'humour. Puis les premiers pas faits, l'amitié installée, l'année peut alors débuter. Les professeurs s'occupent de transmettre leur grand savoir en passant de la théorie à la pratique et en nous offrant leur disponibilité. Tous ces éléments contribuent au bien-être de chacun et permettent de créer des liens, de s'épanouir et de découvrir notre propre personnalité.

Année Madore, 2e P.L.

Professeurs, professionnels, techniciens, personnel de bureau, ouvriers, voilà autant de ressources humaines dont dispose l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe. Ces quelque 185 personnes qui composent l'équipe de l'Institut assurent une large gamme de services à une clientèle des plus variées. Qu'ils soient intervenants du milieu scolaire, élèves de l'Institut, entreprises en alimentaire, producteurs agricoles, syndicats de gestion, clientèle de l'éducation des adultes, tous et chacun verront leurs attentes recevoir une attention personnalisée et de qualité.

Une équipe multidisciplinaire assure la formation à une clientèle étudiante composée de quelque 600 élèves. Ces professionnels, qu'ils soient agronomes, ingénieurs, médecins vétérinaires, biologistes, chimistes, etc., sont les compétences qui font de l'Institut un centre unique de formation spécialisée en agro-alimentaire.



Parmi ses nombreuses tâches, Madame Ginette Desrochers, secrétaire du directeur général, assure une gestion des plus efficaces des nombreux dossiers qu'implique le bon fonctionnement de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe.

La structure actuelle de l'Institut nous fait voir trois (3) grands départements dirigés par autant de directeurs qui regroupent l'ensemble de la formation offerte : les départements d'exploitation de ferme et de zootechnologie; les départements d'horticulture et de génie rural; les départements d'alimentaire et de sciences humaines. Les services éducatifs et les services

administratifs complètent l'organigramme.

Cette équipe, toujours à l'affût de la nouveauté, est animée par un désir constant de perfectionnement et d'initiation à de nouvelles technologies afin de maintenir un enseignement et des services de qualité à une clientèle pour qui le secteur agro-alimentaire représente le plus noble et beau défi à relever : nourrir le Québec.



Rémi Bouchard
Finissant en
Zootechnologie

La raison première de l'Institut est l'enseignement en agro-alimentaire. Pour ce faire, on y retrouve des enseignants et des techniciens spécialisés dans leur domaine. Ceux-ci nous mènent sur la route des connaissances par l'enseignement théorique et pratique de leur savoir. Et si on démontre un intérêt particulier, ils sont accessibles et se font un plaisir d'approfondir le sujet. De plus, l'Institut

Faire connaître l'Institut, un défi de tous les jours



L'équipe des communications de l'Institut est composée de (g. à d.) monsieur Yves Chabot, Mesdames Chantal Phaneuf, Chantal Messier et de monsieur Bernard Désautels, responsable.

Même si l'Institut a plus de 25 ans d'existence, même si l'appellation agro-alimentaire évoque auprès de la population une certaine image, même si l'Institut a fourni plus de 2500 diplômés(es) au marché du travail, il n'en demeure pas moins qu'on se doit d'intervenir auprès du grand public et surtout auprès de la clientèle scolaire afin de faire connaître l'Institut et sa formation technologique. Pour ce faire, la Section des communications de l'Institut, composée de Mesdames Chantal Messier, Chantal Phaneuf ainsi que de Messieurs Yves Chabot et de Ber-

nard Désautels responsable, s'impliquent dans les diverses opérations d'information scolaire se déroulant dans les établissements d'enseignement en rencontrant les élèves, le personnel d'orientation et d'information ainsi que les parents. Les opérations d'information s'effectuent également par la participation à divers salons, expositions, colloques ou rencontres de professionnels de l'agro-alimentaire. De plus, la préparation et la distribution de divers matériels d'information assurent la diffusion de l'information dans un but bien précis : faire bénéfi-

cier les intéressés d'un programme de formation en technologie agro-alimentaire offert dans un des deux (2) centres spécialisés de formation, soit l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, soit l'Institut de technologie agro-alimentaire de La Pocatière.

Il faut se rappeler qu'il est possible d'obtenir toutes les informations pertinentes et disponibles en communiquant avec la Section des communications de l'Institut à (514) 773-7401.

Une évolution dynamique

L'enseignement technologique agricole a pris naissance au Québec en 1962.

L'Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe offrait à ses débuts, deux (2) programmes de formation d'une durée de trois (3) ans; technologie laitière et technologie alimentaire. Les premiers cours furent dispensés à vingt élèves dans les locaux de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe, fondée en 1892. Ce n'est qu'en 1966 que toutes les acti-

vités se déplaçaient dans l'édifice actuel.

Au fil des ans, le nombre de programmes offerts ainsi que la clientèle augmentent pour atteindre huit (8) programmes de formation dispensés à quelque 600 élèves. De plus l'éducation aux adultes a progressé à un rythme accéléré de sorte que plus de mille élèves-adultes peuvent bénéficier annuellement d'un éventail de près de 50 cours.

L'histoire de l'Institut

nous laisse voir une implication de plus en plus marquée dans le secteur de l'agro-alimentaire. D'Institut de technologie agricole à ses débuts, il devient l'Institut de technologie agricole et alimentaire en 1977 pour finalement être désigné, depuis février 1986, Institut de technologie agro-alimentaire. L'année 1987 marquait une étape importante dans l'histoire de l'Institut puisqu'elle soulignait ses 25 ans d'implication au service de l'agro-alimentaire.

Noël

Rendez-vous chez
EBM SOLIS
choix de cadeaux de qualité.

LIBRAIRIE - PAPETERIE - ÉQUIPEMENTS DE BUREAU

Centre-ville
Galeries St-Hyacinthe



BAZINET-LACOSTE INC.

*Une équipe de professionnels
Une technologie de transformation
et de fabrication à la fine pointe
Programmes de nutrition-santé
Shur-Gain qui assure résultats et
efficacité dans toutes les
productions animales et avicoles*

BAZINET-LACOSTE INC.

Siège social : 2200, rue Léon-Pratte, Suite 301
Saint-Hyacinthe, Québec J2S 4B6

Tél. : (514) 771-6786
Fax : (514) 771-6788

Meunerie de Saint-Hugues :

652, Rte Principale, Saint-Hugues
Cté Johnson, Québec J0H 1N0

Tél. : (514) 794-2555
(800) 363-1309
Fax : (514) 794-2181

Meunerie de L'Ange-Gardien :

131, Rte 235, C.P. 90, Ange-Gardien
Cté Iberville, Québec J0E 1E0

Tél. : (514) 293-3651
Fax : (514) 293-6882

Une formation adaptée aux besoins de l'agro-alimentaire

Si les carrières en agro-alimentaire se veulent des valeurs certaines pour les années futures, l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe est déjà à l'heure de demain par la formation qu'il offre actuellement. En effet l'Institut présente un ensemble de programmes de formation spécialisée de l'enseignement collégial. Ces programmes sont adaptés

aux besoins toujours grandissants et variés du marché du travail dans ce secteur d'avenir qu'est l'agro-alimentaire.

Cette formation technologique en agro-alimentaire couvre l'ensemble des champs d'activités de cette grande chaîne; la gestion de ferme, les productions animales, les productions végétales et horticoles, le génie rural ain-

si que la transformation et le contrôle de la qualité des aliments.

Le choix d'une carrière en agro-alimentaire constitue un investissement de premier ordre pour celui qui aspire à relever un grand et no-

ble défi : nourrir le Québec. Cette formation lui permettra de se joindre à cette grande équipe qui voit à produire des aliments plus sains et de meilleure qualité, à améliorer les techniques existantes et en développer de nouvelles.

L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe est un établissement de formation à dimension humaine. Il se veut un milieu de vie qui se préoccupe de la formation personnelle, sociale, intellectuelle et professionnelle de ses élèves. Pour as-

sumer intégralement cette formation, l'Institut dispose à la fois d'un personnel multidisciplinaire et compétent, de services adéquats ainsi que de tout le support nécessaire à la réalisation des objectifs de formation.

Une mission de premier plan

Depuis sa création en 1962, l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe a surtout été reconnu pour son rôle dans la formation technologique en agro-alimentaire. Au fil des ans, l'Institut a vu sa mission s'agrandir de sorte qu'aujourd'hui, elle se divise en quatre volets, tous axés vers le monde de l'agro-alimentaire.

adultes oeuvrant en agro-alimentaire.

- Développer et offrir des programmes visant à former des cadres intermédiaires pour les pays en voie de développement dans les différents champs de sa mission d'enseignement.
- Assurer le développement et le transfert technologique dans les secteurs de l'horticulture ornementale et des cultures abritées ainsi que dans d'autres secteurs par le biais d'une collaboration avec divers services du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

- Former des technologues par le biais de huit (8) programmes conduisant à un diplôme d'études collégiales (D.E.C.).
- Développer et offrir des programmes de formation et de perfectionnement aux

Gestion et exploitation de l'entreprise agricole

Objectifs du programme

Former des futurs chefs d'entreprise agricole qui seront en mesure de gérer et d'exploiter avec efficacité et d'une façon rentable une ferme dans les principaux secteurs de la production agricole : production laitière, production de cultures commerciales, production de fruits et légumes et production de viande et oeufs.

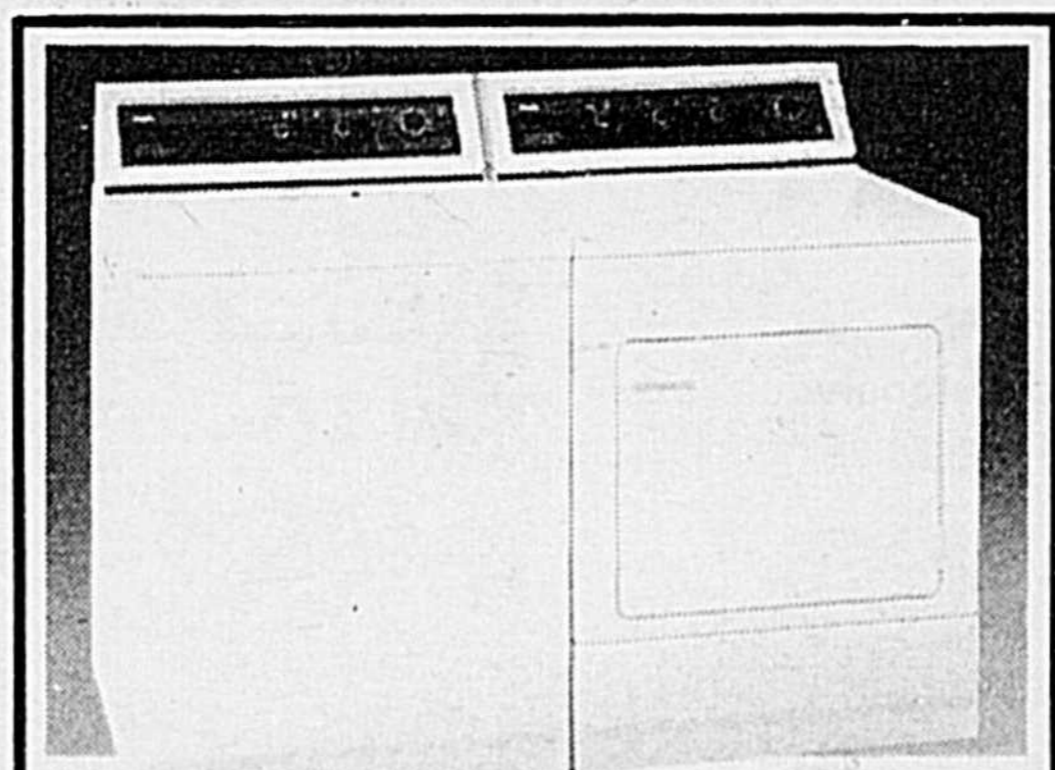
Perspectives professionnelles

Le programme de

Gestion et exploitation de l'entreprise agricole prépare les diplômés à s'établir sur des entreprises agricoles. Les diplômés auront l'occasion, au cours de leurs études, d'acquérir les connaissances et de développer les habiletés nécessaires à la gestion et à l'exploitation d'une ferme laitière, d'une entreprise céréalière, d'une entreprise de production de fruits et légumes ou encore de viande et d'oeufs. Les diplômés du programme G.E.E.A. constituent une partie importante de la relève agricole québécoise.

Inglis

Une tradition d'appareils électroménagers distinctifs



La machine à laver automatique et la sècheuse automatique STERLING

La machine à laver STERLING
Votre machine à laver STERLING de construction robuste nettoie votre linge délicatement et prend soin de tous vos besoins de buanderie difficiles.

La sècheuse STERLING
Pour compléter l'intégrité du modèle de votre machine à laver, la sècheuse automatique STERLING offre une variété d'options qui protègent le grand assortiment de tissus de nos jours.

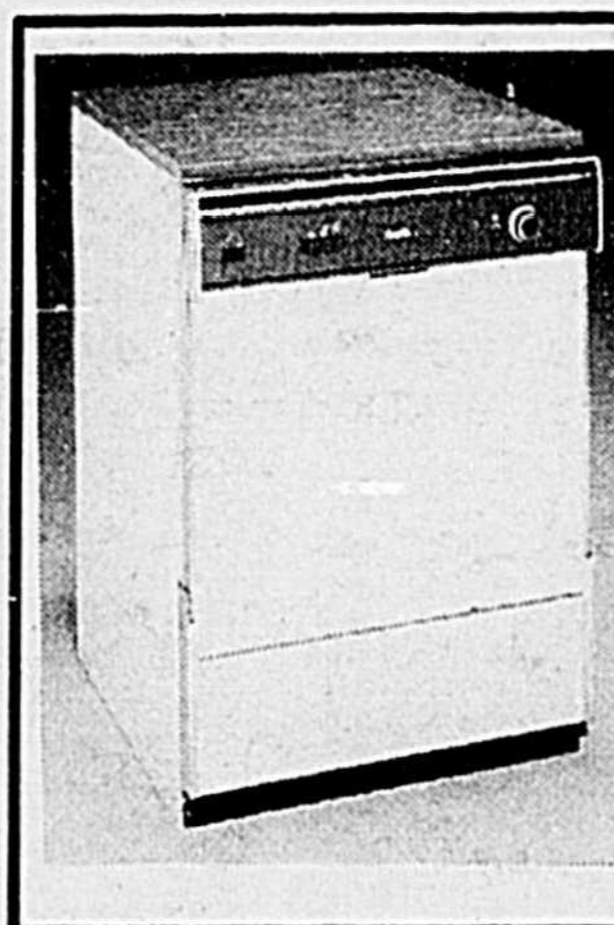


Le réfrigérateur Sterling "Système 2000" est fidèle à la tradition d'Inglis concernant la qualité, le style et l'excellence de la conception. Il offre une vaste gamme de fonctions modernes pratiques et conserve l'énergie. Il conserve au moins 13% plus d'énergie que les autres réfrigérateurs de sa catégorie fabriqués au Canada, il est économique.



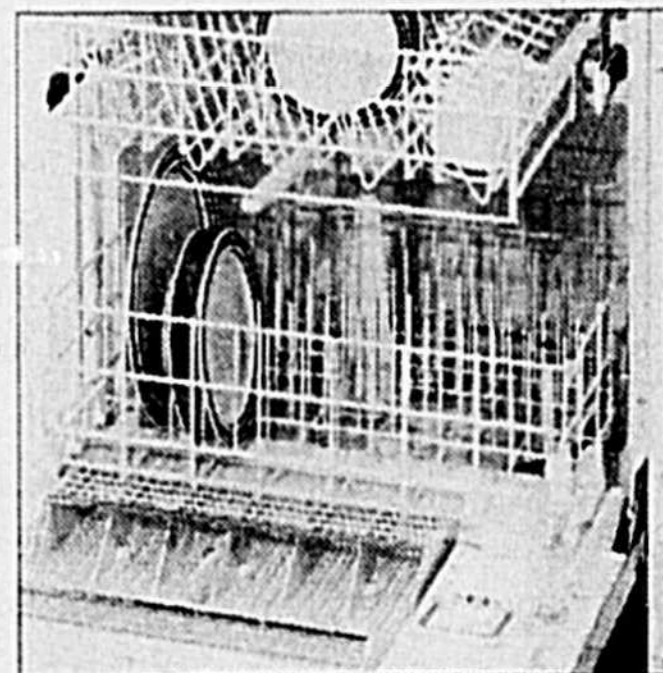
La cuisinière STERLING

L'élégance classique de cette cuisinière lui donne un style distingué, tandis que de nombreuses caractéristiques rendent la préparation des repas plaisante et moins fatigante.



Le lave-vaisselle STERLING

Votre nouveau lave-vaisselle STERLING promet des résultats scintillants grâce à sa grande efficacité énergétique et toute une gamme de caractéristiques pratiques.



La série de produits STERLING

Tous les appareils électroménagers sont disponibles en blanc ou amande.

Beaucoup de spéciaux en magasin à offrir en cadeaux pour les fêtes.

Venez rencontrer nos conseillers



ALBANY

774-6280
Rive Sud 861-5155

LETRAVAIL

Meubles et électroménagers

5425, boul. Laurier, Saint-Hyacinthe



Bonne Valeur

Plan mise de côté
Financement bancaire disponible
Livraison gratuite

COMPAREZ!!!
de votre **NOUVEAU** concessionnaire



WHITE

Équipements H. Palardy inc.

Des filtres pour tous les modèles White & Oliver

Exemples :

Filtres transmission
(over under)

598\$

2-85, 2-88,
2-110
2-105, 2-135

594\$

Filtres à moteur
2-70, 2-155

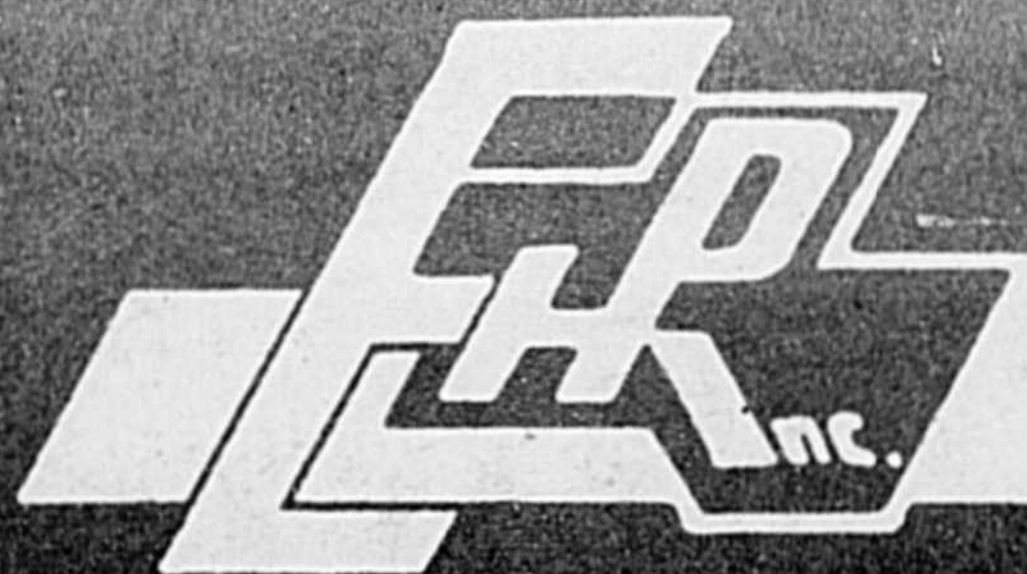
1075\$

1655-1755-
1855

711\$



Vous voulez en savoir plus long! Venez nous rendre visite et voyez par vous-même les économies que vous pourrez faire sur TOUTES LES PIÈCES pour vos tracteurs White & Oliver



EQUIPEMENTS H.PALARDY INC.

51, rue Principale, Saint-Damase, cté Saint-Hyacinthe

Téls : 797-3325 – 797-3326