Le Courrier
DE SAINT-HYACINTHE
CAHIER C
14 NOVEMBRE 2001

Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Destination réussite

Horticulture

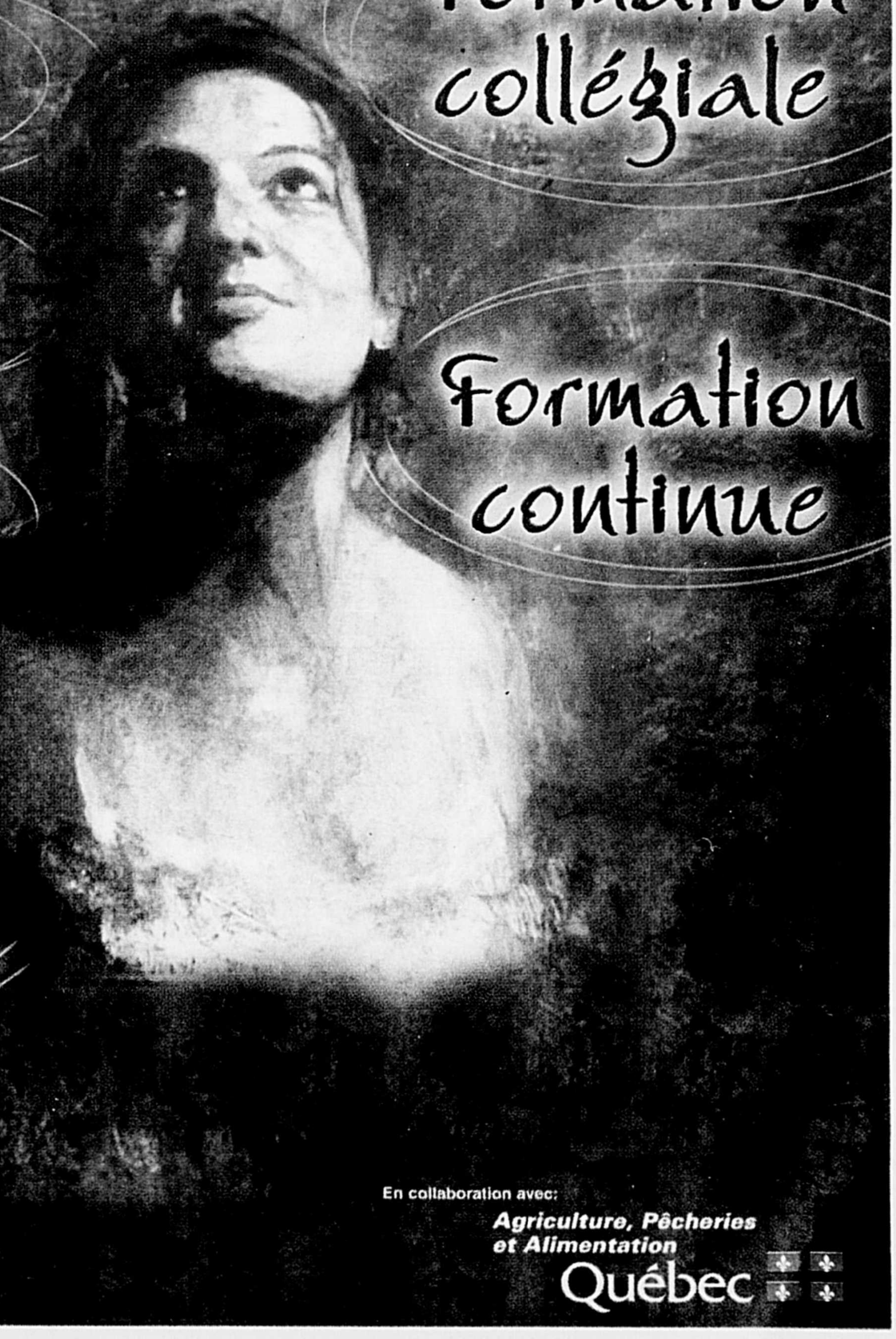
Agriculture

Alimentaire

Coopération internationale

Formation collégiale

Formation continue



Reproduction de la toile « L'espace intérieur »
de l'artiste-peintre Laurent Bonet
remise à l'équipe professionnelle de l'ITA à l'occasion
du 25e anniversaire de la formation générale.

En collaboration avec:

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Les Équipements A. Phaneuf Inc.

CASE IH

rend hommage à Réal Laflamme qui mérite le lauréat du Grand Prix de l'entrepreneur agricole 2001 du Québec



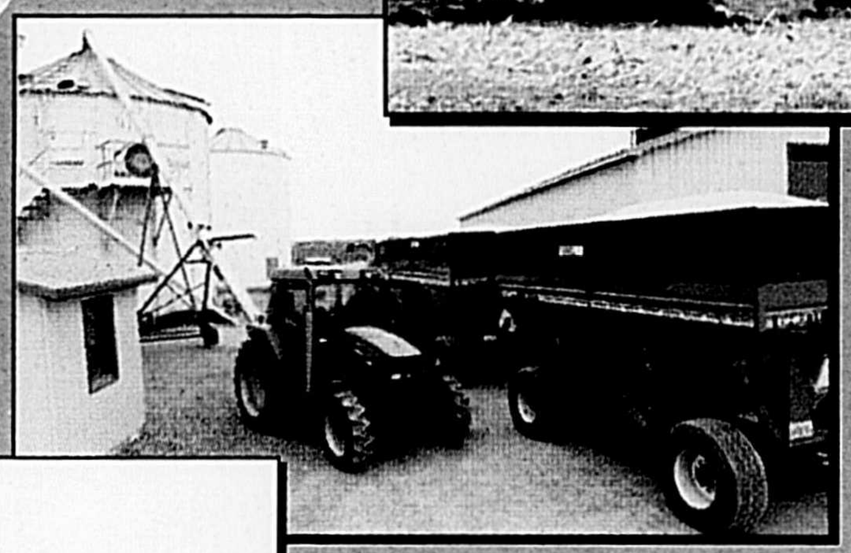
De gauche à droite : Odette Laflamme, Réjean Cardin, dir. des ventes des Équipements A. Phaneuf inc., Réal Laflamme, Eric Laflamme, Yvon Phaneuf, président des Équipement Phaneuf inc., Mathieu Laflamme, Réjean Ferland, représentant.

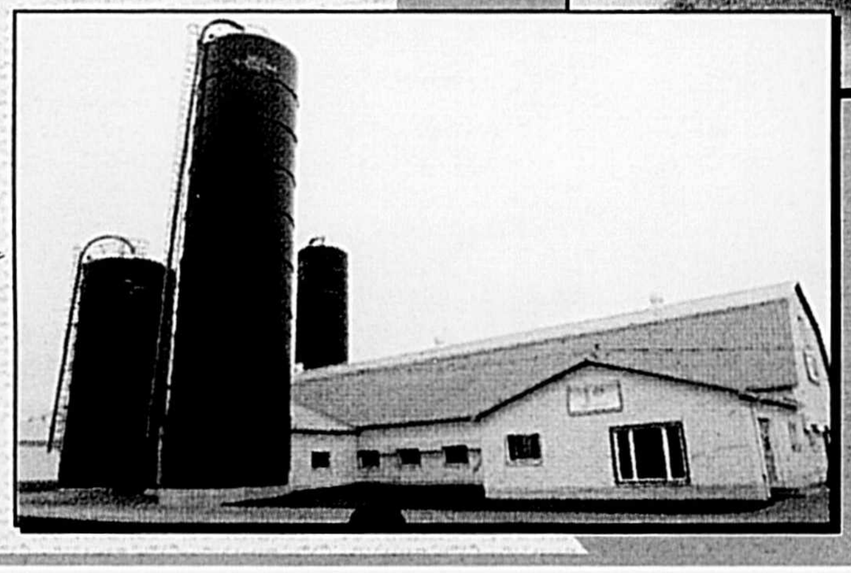
La première exploitation agricole à être honorée.



La Ferme Roflamme, une copropriété de Réal, son épouse Odette et leurs deux fils Éric et Mathieu.







M. Yvon Phaneuf, président des Équipements A. Phaneuf inc., félicite Réal, Odette, Mathieu, Éric et tout le personnel spécialisé pour leur excellent travail d'exploitation agricole.

Ils cultivent 1 700 acres de maïs, soya, blé, orge, luzerne et maïs de conserve.

Éleveurs d'un cheptel reconnu, plus de cent bovins laitiers Holstein.

Produisent 850 000 poulets à griller et 42 000 dindons par année.

Nous vous souhaitons bonne chance à la finale Nationale du Canada.

Les Équipements A. Phaneuf Inc.

Une maison établie au service de l'agriculture depuis 1946

UPTON **292 Principale** **(450) 549-5811** **Fax: (450)549-5377** **Sortie 147, route 20**

GRANBY **982 Denison Est** **(450) 372-7217** **Fax: (450) 372-7944** **Sortie 74, route 10**

Courriel: phaneuf@ntic.qc.ca

0374048

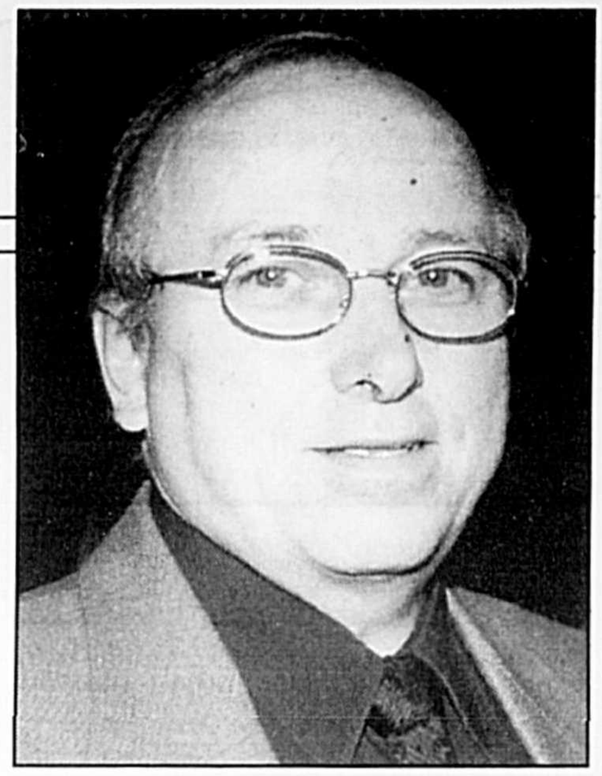
Visitez notre site Internet http://www.caseih.com

Case IH marque enregistrée de la Corporation Case

CASE IH

Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Destination réussite



Jean-Yves Trudel
Directeur général

À l'instar du ministre de l'Éducation, M. François Legault, qui s'est engagé dans la promotion de la réussite scolaire au Québec, notamment pour les élèves de niveau collégial, l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe met à jour continuellement les actions de support à la réussite non seulement scolaire, mais encore personnelle et professionnelle.

Sur le plan **scolaire, des interventions structurantes sont menées pour supporter l'acquisition du** savoir et du **savoir-faire** tant dans la formation générale que spécifique. Mentionnons entre autres la mise en place d'un laboratoire d'apprentissage des langues et d'un centre d'aide à la réussite en français, les stages en entreprise, la formule alternance travail-études, les séjours d'étude à l'étranger et le développement d'un environnement moderne de formation ouvert aux nouvelles technologies.

Sur le plan **personnel**, le cheminement des élèves est marqué et guidé, tout au long de leurs études, par une sensibilisation et un côtoiement des valeurs éducatives privilégiées à l'ITA. La somme des expériences tant scolaires que parascolaires permet de développer l'autonomie, l'initiative, le sens des responsabilités et du travail d'équipe. Ces valeurs tant recherchées par le marché du travail constituent le **savoir-être** qui s'ajoute au bagage de formation des élèves. Le tout est intégré dans le projet éducatif de l'Institut.

Dans les activités formatives réalisées à l'ITA, les volets scolaire et personnel préparent la réussite **professionnelle**. Cette réussite de nos finissantes et finissants est caractérisée non seulement par leur intégration à l'emploi, mais encore par leur contribution à la croissance des entreprises bioalimentaires dans lesquelles ils œuvrent et par leur implication dans le monde bioalimentaire. En effet, par l'acquisition de connaissances théoriques et pratiques, par le développement d'habiletés, par l'intégration de valeurs fondamentales et par leur capacité de définir une vision d'ensemble, nos diplômées et diplômés sont des ***agents de changement*** qui participent aux débats de société sur les dossiers chauds (ex : agroenvironnement, salubrité des aliments, etc.) et sont des **chefs de file** dans le développement de projets structurants en agroalimentaire.

Au sortir de l'Institut, les femmes et les hommes sont en mesure, après quelques années d'expérience, d'occuper des postes décisionnels dans les entreprises et les organismes de concertation et de développement du secteur bioalimentaire. Ils savent en outre qu'ils peuvent compter sur l'expertise et le support du personnel enseignant, technique et clérical pour la mise à niveau de leurs connaissances et le développement de projets dans leur milieu de travail.

Dans les lignes qui suivent, nous mettons en évidence par des témoignages, des rétrospectives et des projets de développement, que la destination « Réussite » est un leitmotiv qui mobilise le personnel et les gestionnaires au bénéfice de la clientèle étudiante depuis les 39 dernières années.

En 2002-2003, l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe soulignera les 40 ans de l'excellence de son personnel et de ses réalisations, principalement la réussite de ses élèves.

Une formation pour les auditeurs qui vérifieront les pratiques de salubrité à la ferme



Johanne Hébert

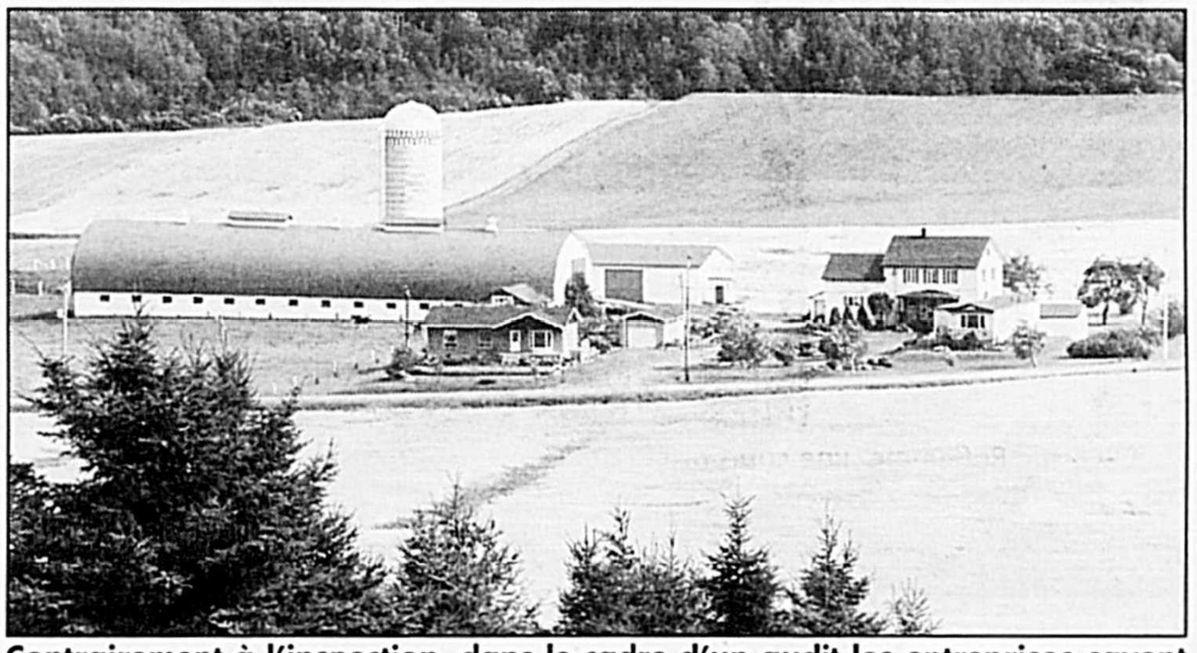
Agronome,
conseillère en formation,
Direction de
la formation continue

Dans le tumulte de la crise alimentaire dite de la vache folle, la pression pour que les entreprises agricoles fassent la preuve qu'elles ont tout mis en place pour assurer l'innocuité des aliments devient de plus en plus pressante. Dans le cadre de cette vaste entreprise, la Formation continue de l'ITA de Saint-Hyacinthe a développé un programme pour les auditeurs qui vérifieront les pratiques de salubrité à la ferme au Canada.

Un programme d'assurance qualité harmonisé

Depuis 1997, la plupart des associations nationales de producteurs agricoles ont investi dans le développement de manuels de producteurs qui précisent les pratiques qui doivent être mises en place à la ferme pour diminuer les risques alimentaires. Afin d'harmoniser la démarche d'une production à l'autre et de la « terre à la table », les spécialistes se sont inspirés de la démarche d'analyse des risques et la maîtrise des points critiques appelée HACCP. Toutefois, compte tenu de l'adaptation nécessaire de l'approche pour les fermes, on nomme plutôt les programmes à la ferme « programme d'assurance qualité » ou « programme de salubrité ».

Les manuels des producteurs spécifiques à chaque production qui résultent de cette démarche sont forts précieux. En effet, ils ont permis de regrouper dans un même document toutes les pratiques volontaires, légales, anciennes et nouvelles qui ont une incidence sur l'innocuité des aliments. On a dû passer en revue tous les dangers alimentaires pour les associer à des pratiques qui diminueront leur incidence. Parmi ces pratiques, mentionnons la tenue de registres de médicaments ainsi que le criblage et la rotation des céréales, qui ont permis de réduire l'ergot des céréales responsable de troubles nerveux chez les humains au début du siècle.



Contrairement à l'inspection, dans le cadre d'un audit les entreprises savent sur quoi et quand elles seront évaluées. (Photo : photothèque - MAPAQ)

Ce manuel, qui regroupe les pratiques de salubrité pour chaque production, est à

suite à la page 7

Institut Technologie Agroalimentaire - Mercredi 14 novembre 2001 - Le Courrier - C-3.

Comité de rédaction

Comité de rédaction
Service des communications

Contenu rédactionnel
Chantal Vallée
Ginette Desrochers

REMERCIEMENTS :

Sincères remerciements aux collaboratrices et aux collaborateurs qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de cet exceptionnel outil d'information et de promotion de la formation et des services offerts à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

Cette édition a été réalisée par l'équipe de Gestion et technologie agricole du Courrier de Saint-Hyacinthe.

Rédaction
Murielle Dalpé
Bernard Desautels
Monique Deslauriers
Micheline Duranleau
Michelle Guay
Marie-Claire Hall
Johanne Hébert
Alain Lapostolle
Mario Laroche
Jean-Pierre Lessard
Daniel Lévesque
Robert Millette
Hélène Rochon
Richard Samson
Carole Simon
Jean-Yves Trudel
Chantal Vallée
Carole Vignola

Directeur de la publicité:
Guy Roy

Publicitaires:
Louise Beauregard
Sylvie Beaurivage
Nadine Chicoine
Luc Desrosiers
Gérard Leblanc
Paul Paradis v. a.
Norbert St-Martin
Bernard St-Pierre
Gérard St-Pierre
Sylvianne Tanguay

Secrétaires:
Johanne Beaulieu
Linda Douville
Christine Joyal

Directrice de la production:
Josée Cusson

Directeur technique:
Normand Gonneville

Contrôleur:
Monique Laliberté

Directeur du tirage:
Claude Gaudreau

Publié par DBC COMMUNICATIONS INC.

Éditeur
Benoît Chartier

Rédacteur en chef:
Jean Vigneault

655 Avenue Sainte-Anne,
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 5G4
Tél.: (450) 773-6028
télécopieur: (450) 773-3115

IMPRIME PAR:
Imprimerie Transmag, Ville d'Anjou.
"Société canadienne des postes - Envois de publications canadiennes - Contrat de vente de produit no 0350540".

Étudier en horticulture à l'ITA de Saint-Hyacinthe



Robert Millette

Directeur
de l'Enseignement
en horticulture

L'ITA de Saint-Hyacinthe dispense depuis maintenant plus de 35 ans de la formation dans le domaine de l'horticulture, que ce soit dans les secteurs légumier et fruitier ou dans le secteur ornemental. Au fil des ans, les programmes ont évolué et les élèves se sont succédé, de sorte qu'on constate maintenant qu'une bonne partie de l'industrie québécoise de l'horticulture est constituée de finissantes et de finissants de l'Institut. On constate même un phénomène ces dernières années. Nous avons en classe plusieurs filles et fils de nos premières finissantes et de nos premiers finissants. Il s'agit d'un gage de confiance dont nous sommes très fiers.

Choisir un programme... et une école

Les deux programmes collégiaux offerts à l'ITA (Technologie de la production horticole et de l'environnement et Paysage et commercialisation en horticulture ornementale) accueillent environ 200 étudiantes et étudiants qui recevront durant trois ans une formation générale et technique de haut niveau. D'autres collèges ou écoles offrent aussi des formations professionnelles ou techniques en horticulture, mais l'ITA reste l'endroit qui reçoit le plus de candidatures lors de la période annuelle d'admission. Il y a de quoi se demander pourquoi l'ITA demeure, après toutes ces années, l'endroit de prédilection pour étudier en horticulture.



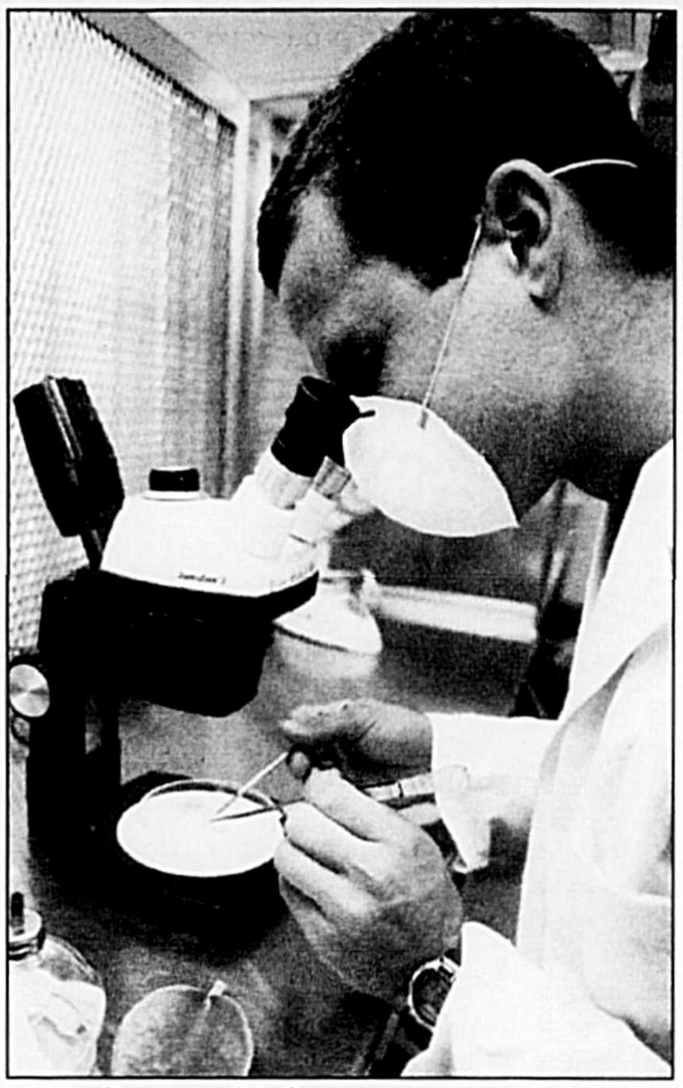
Le complexe serricole de l'ITA compte 20 serres.

Pourquoi l'ITA?

On pourrait s'étendre longuement sur des facteurs tels la qualité de la vie étudiante, un encadrement pédagogique rigoureux, le niveau élevé des taux de diplomation, l'excellence des taux de placement, nos relations étroites avec le milieu de l'horticulture... J'aimerais plutôt mettre l'accent sur deux aspects primordiaux qui touchent directement la formation.

Une formation collégiale, dans un domaine comme l'horticulture, est basée d'abord et avant tout sur le personnel enseignant et technique qui est en contact direct et quotidien avec les élèves. C'est la solidité de cette équipe de formatrices et de formateurs qui constitue la pierre angulaire sur laquelle reposent la notoriété et la force de l'ITA de Saint-Hyacinthe. Cette équipe est constituée de plusieurs spécialistes expérimentés, soit près de trente personnes au total, qui interviennent chacune et chacun dans leur domaine d'expertise et qui sont reconnus pour leurs aptitudes pédagogiques et leurs compétences professionnelles. Comme il s'agit de spécialistes, chacune et chacun utilisent le meilleur de ses compétences au profit de leurs étu-

→

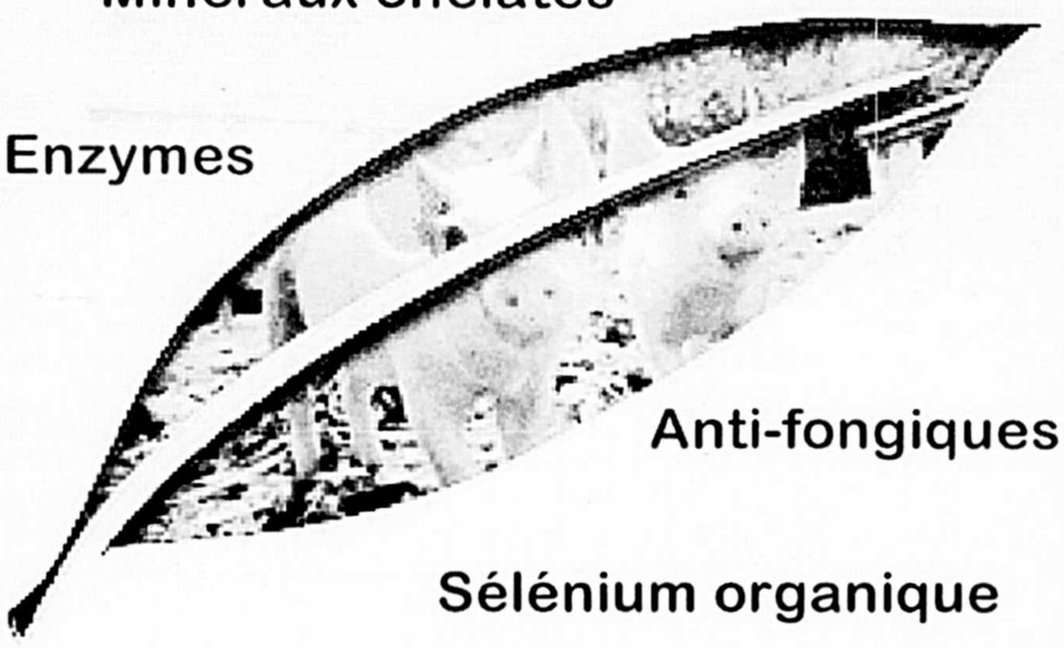


L'ITA dispose d'infrastructures spécialisées uniques au Québec pour dispenser ses enseignements pratiques, dont un laboratoire de culture *in vitro*.

Stimulants d'appétit

Minéraux chélatés

Enzymes



Anti-fongiques

Sélénium organique

Acidifiant organique



International
PROBI TECH INC.
"Où Biotechnologie, Nutrition et Service se rencontrent"
105, rue Écho, Saint-Eustache, Québec J7P 3W3
Téléphone: 450-974-7252 Télécopieur: 450-974-9509
Ligne sans frais: 1-800-267-7252
Courriel: probiotech@videotron.ca

0372971

RHi
RÉAL HÉBERT
VENTE & TRANSPORT INC.

VENTE GROS ET DÉTAIL

Ripe de bois (pressée en sac)
LIVRAISON OU À L'ENTREPÔT

INDUSTRIE
- AVICOLE
- CHEVALINE
- LAITIÈRE
- PORCINE

TRANSPORT
- COURTE ET LONGUE DISTANCE
- REMORQUE EXTENSIBLE

Léo Hébert, p.d.g.

535, ROUTE 139, WICKHAM, QUÉ. J0C 1S0

Tél.: (819) 398-6905 Fax: (819) 398-7772
www.realhebert.qc.ca

0374044

diants. C'est une architecte du paysage spécialisée en dessin d'aménagement qui enseigne l'aménagement paysager pendant qu'un agronome, spécialiste de la serriculture, enseigne la production en serre.

Des infrastructures

L'ITA dispose d'infrastructures spécialisées uniques au Québec pour dispenser ses enseignements pratiques. Des laboratoires spécialisés en botanique, physiologie végétale, culture in vitro, des ateliers de machinerie, d'aménagement paysager, un complexe serricole de vingt serres, un jardin pédagogique, le Jardin Daniel A. Séguin, voilà autant d'outils pédagogiques qui permettent la réalisation des apprentissages pratiques.

On peut apprendre avec des documents imprimés ou audiovisuels, faire des visites d'entreprise, utiliser les possibilités d'Internet. Ce sont toutes des activités pédagogiques qui font partie de nos programmes d'études. Mais de pouvoir donner à ses élèves la chance de développer leur savoir-faire en étant plongés durant les cours dans un contexte réel de production horticole ou d'aménagement paysager est un avantage indéniable que possède l'ITA de Saint-Hyacinthe.

L'horticulture à l'ITA : une priorité

L'ITA est un institut spécialisé où l'horticulture constitue une priorité. C'est la raison pour laquelle on y consacre beaucoup d'énergie, que ce soit en ressources humaines, en ressources financières ou matérielles. C'est sûrement ce qui fait que l'ITA de Saint-Hyacinthe se distingue des autres maisons d'enseignement dans le domaine de l'horticulture.

Si le passé est garant de l'avenir, l'ITA continuera d'évoluer et conservera son rôle de chef de file en formation horticole.

L'apprentissage en ligne

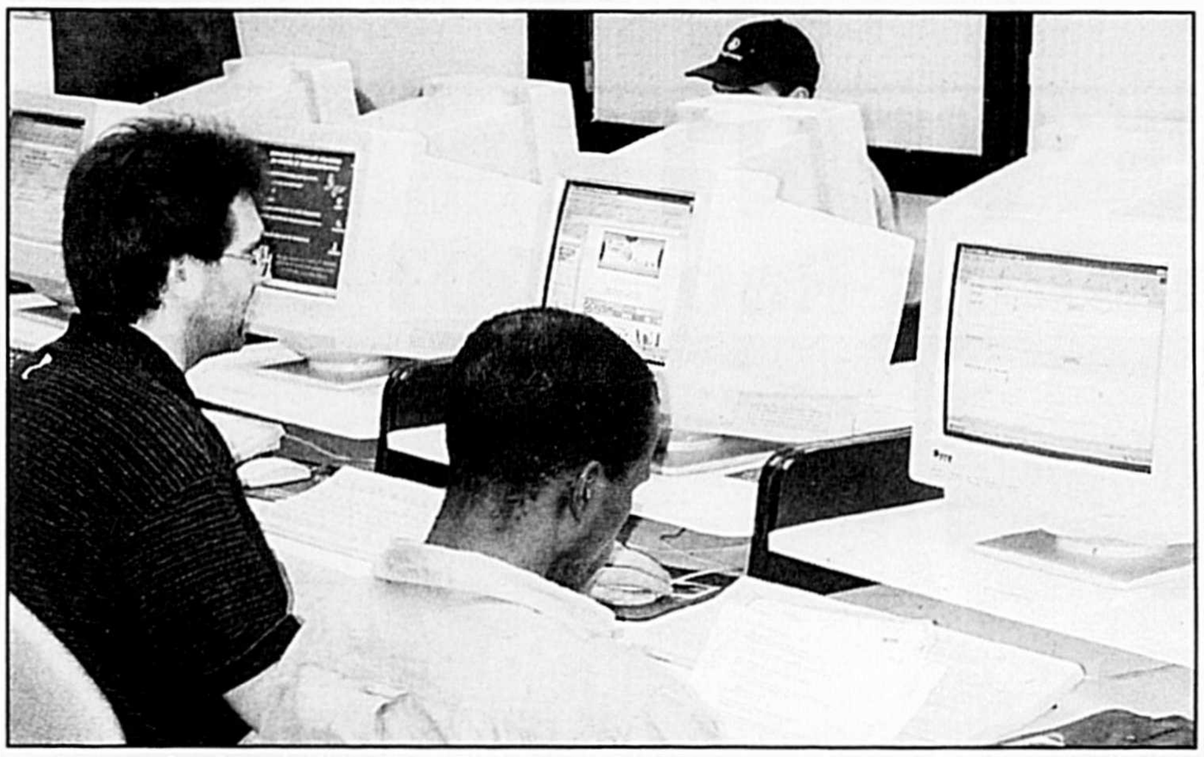
Murielle Dalpé

Conseillère, Direction de la formation continue

Avec l'avènement de l'informatique, de la fibre optique et des réseaux Internet de plus en plus rapides, avec les connaissances et l'expérience de nos professeures et professeurs spécialistes dans leur discipline, jumelées à celles de nos conseillères et conseillers pédagogiques, avec leur désir de faire face à de nouveaux défis, avec notre clientèle qui se trouve aux quatre coins du Québec et ailleurs dans le monde, l'ITA de Saint-Hyacinthe a tous les ingrédients nécessaires pour mettre en branle des projets de formation multimédia en ligne et les offrir à distance à toutes les personnes désireuses d'apprendre dans le domaine de l'agroalimentaire.

Il est temps d'agir

L'ITA désire répondre de façon adéquate aux nombreuses demandes qui lui sont faites par sa clientèle et ainsi favoriser les apprentissages à distance. Des actions sont déjà entreprises dans le but d'enrichir des cours existants donnés dans les locaux de l'Institut. Par exemple, à la dernière réunion du groupe de développement en applications pédagogiques de l'ordinateur, tenue le 4 septembre dernier, nous avons recensé quatre projets dont le développement est amorcé et sept sites Web déjà réalisés par des professeures et professeurs de disciplines différentes.



Le centre de documentation de l'ITA a fait peau neuve et offre maintenant à sa clientèle des outils informatisés de recherche documentaire et multimédias des plus performants.

L'Institut possède de nombreux laboratoires informatiques destinés à l'enseignement en groupe et aux apprentissages individuels. De plus, le centre de documentation de l'Institut a fait peau neuve et offre maintenant à sa clientèle des outils informatisés de recherche documentaire et multimédias des plus performants.

Cependant, devant la société du savoir qui a vu le jour avec la transformation des outils de communication et devant les changements qu'elle entraîne, des améliorations doivent être apportées quant à l'accessibilité à ces connaissances et à la souplesse des formules pédagogiques. Les besoins sont grands et le défi à relever l'est tout autant.

Aller plus loin et répondre aux besoins

L'Institut recherche des partenaires issus du milieu de l'agroalimentaire ainsi que des domaines du multimédia et de l'économie afin de créer un réseau multidisciplinaire autonome de conception et de développement de formations en ligne. C'est ainsi que l'Institut compte créer une synergie de ressources humaines, matérielles et financières complémentaires à celles que nous possédons déjà à l'interne, dans le but de mettre au point et de diffuser des formations en ligne adaptées aux besoins de notre clientèle ainsi qu'à ceux d'autres clientèles potentielles.

L'agroalimentaire :

un champ d'expertise que nous cultivons



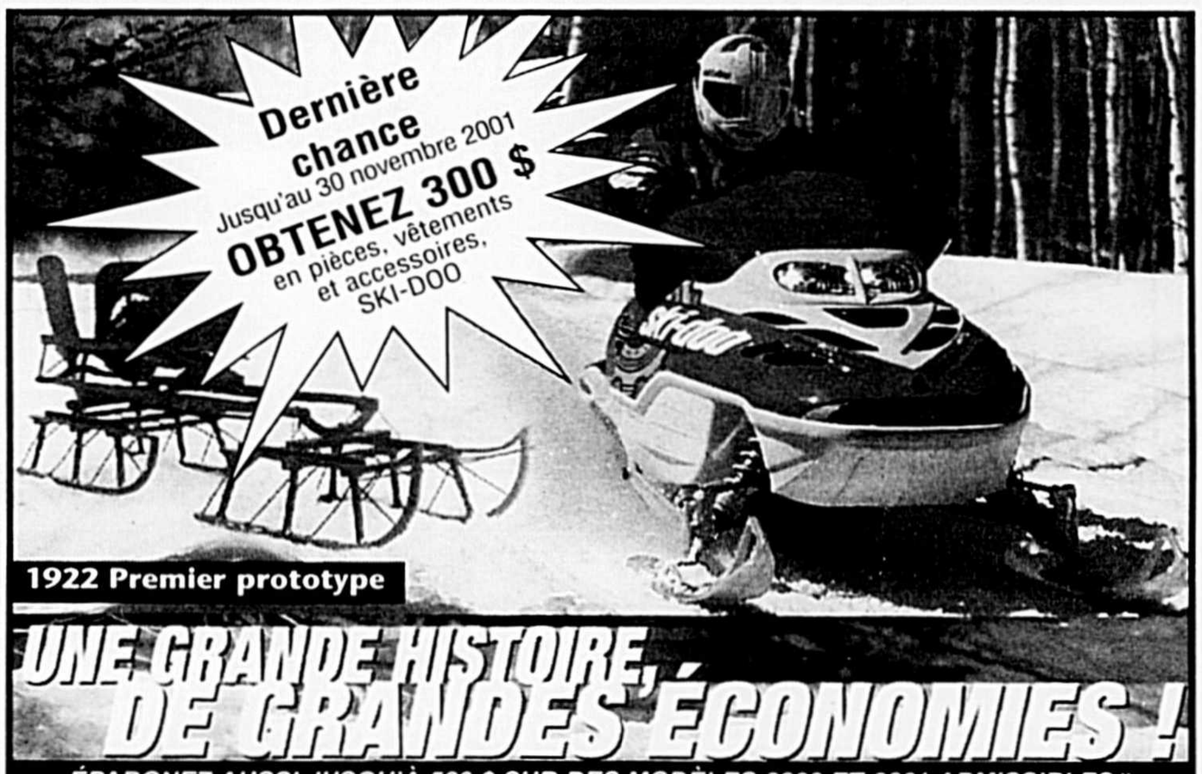
Michel Brouillard CA, Alain Nadeau CA, Guy Laroche CGA, Caroline Touchette CGA, Michel Desrosiers CGA

Chez Samson Bélair/Deloitte & Touche nos spécialistes du domaine agroalimentaitre s'occupent personnellement de vous. Ils vous rencontrent et communiquent souvent avec vous. Ensemble, vous établissez ainsi des liens serrés afin qu'ils puissent vous offrir des conseils de planification qui dépassent vos attentes.

Comptables agréés et conseillers en management
2200, avenue Léon-Pratte, Saint-Hyacinthe
450-774-4000

Samson Bélair Deloitte & Touche

0370001



Du premier prototype de Joseph-Armand Bombardier en 1922 à la première motoneige de production en 1959 jusqu'au modèle MX Z 2002 couronné « motoneige de l'année » par le magazine SnowGoer, Bombardier est le leader de l'industrie de la motoneige depuis 80 ans. Ski-Doo est synonyme d'héritage et d'innovations.
Et cet automne, nous vous offrons de grandes économie pour célébrer :

- **Obtenez 300 $ en pièces, vêtements et accessoires Ski-Doo à l'achat de tout modèle Ski-Doo 2002 admissible!**
- **Épargnez jusqu'à 500 $ à l'achat de toute motoneige Ski-Doo 2000 ou 2001 admissible**

HÂTEZ-VOUS!
Jusqu'au 30 novembre 2001


Motoneige
80e anniversaire d'édition limitée
offerte en versions MX Z et Summit

Y. LEROUX SPORT VENTE & SERVICE

250, PRINCIPALE, SAINT-DAMASE
TÉL.: (450)797-2281

HEURES D'OUVERTURES
Lundi au vendredi: 8h à 21 h
Samedi: jusqu'à midi

Plus que jamais
Chez nous, c'est ski-doo

Droits d'auteur : ©2001 Bombardier Inc. Tous droits réservés. MC ou MD : marques de commerce de Bombardier Inc. ou de ses filiales. Toutes les offres énoncées en les présentes sont en vigueur entre le 1er novembre et le 30 novembre 2001 chez les concessionnaires Ski-Doo participants. En raison de notre engagement continu envers la qualité de produit et l'innovation, nous nous réservons le droit, en tout temps, d'abandonner, de changer ou de modifier les fiches techniques, les prix, les conceptions, les caractéristiques, les modèles ou l'équipement sans assumer d'obligation. † Les motoneiges admissibles sont toutes des modèles Ski-Doo 2002 neufs non utilisés, sauf tous les modèles Mini Z, Tundra R et Spring. On ne peut combiner cette offre avec une quelconque autre promotion. Les clients qualifiés recevront 400 $ (entre le 1er septembre et le 30 octobre 2001) ou 300 $ (entre le 1er et le 30 novembre 2001) en pièces, vêtements ou accessoires Ski-Doo d'origine selon les prix de détail suggérés par le fabricant. †† Les motoneiges admissibles sont toutes des modèles Ski-Doo 2000 ou 2001 neufs non utilisés, sauf tous les modèles Mach Z, Skandic et Mini Z. Assujetti aux modalités applicables.

0374022

Une formation pratique

L'ITA investit depuis près de quarante ans dans ses installations et ses équipements afin que les élèves inscrits dans ses programmes collégiaux en agriculture puissent vivre, tout au long de leur formation, une expérience se rapprochant le plus possible de leur futur milieu de travail. De cette façon, nous pouvons leur assurer une plus grande employabilité et une place de choix à leur sortie de l'Institut.



Carole Simon

Directrice
de l'Enseignement
en gestion et services
à la production agricole
et des Services
à l'enseignement

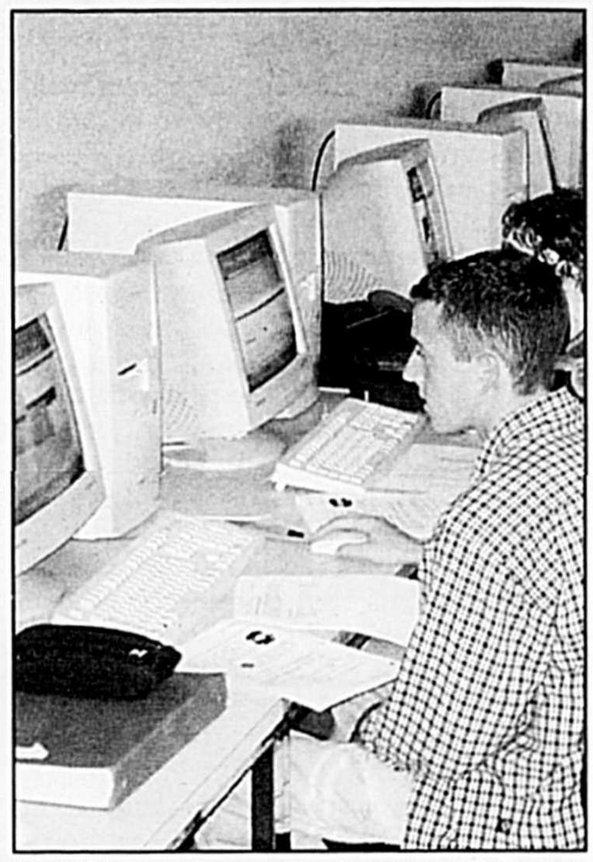


Mario Laroche

Professeur
en Technologie des
équipements agricoles
et chef
de l'équipe-programme

Côté productions animales

L'ITA met plusieurs infrastructures à la disposition de ses élèves en Technologie des productions animales (TPA) et en Gestion et exploitation d'entreprise agricole (GEEA). Sa ferme école (la Ferme Maskita) comprend un troupeau laitier de 110 têtes Holstein pur sang, un élevage ovin de 65 brebis et un parc d'engraissement de bovins de boucherie avec une quarantaine de têtes. Ces bêtes sont à la disposition des élèves pour appliquer la théorie vue dans leurs cours de technique de traite, d'alimentation, d'hygiène et santé animale et d'amélioration génétique.



Les élèves ont accès à quatre laboratoires d'informatique équipés de plusieurs logiciels agricoles.

L'étable est aussi le lieu où les cours d'aménagement et de construction de bâtiments agricoles sont pratiqués. La production avicole et la production porcine se font dans un pavillon où les élèves peuvent expérimenter différents types d'alimentation et prodiguer des soins à des truies et à des porcelets. Un laboratoire d'anatomie animale complète les installations dans ce secteur d'activité.

Dans les prochaines semaines, nous débuterons l'installation d'un système de compostage pour l'élimination des nos fumiers de façon plus écologique compte tenu de l'importance que nous accordons à la protection de l'environnement. (V. Construction d'un centre de compostage à la ferme Maskita, p. C-12).

Côté productions végétales

Nous avons à notre disposition plusieurs hectares de terre permettant l'implantation de parcelles de démonstration en grandes cultures, la pratique de différents travaux reliés au sol et aux récoltes, le dépistage, l'identification et le contrôle des différents ennemis des cultures. Un laboratoire d'anatomie et de physiologie et des serres complètent les installations mises à la disposition des élèves pour leur apprentissage.

Plusieurs équipements et machineries agricoles sont utilisés par nos élèves tant pour l'étude de leur fonctionnement que leur manipulation de façon sécuritaire. De plus, des laboratoires sont équipés pour les travaux de soudure et d'usinage de pièces.

Côté équipements et machineries

L'automatisation agricole est un domaine en pleine expansion. Les équipements agricoles modernes sont dotés de plus en plus de composantes électroniques et de systèmes de supervision, le tout régi par des programmes informatiques. L'Institut modernise actuellement ses locaux en les adaptant à l'apprentissage de ces nouvelles technologies. Plus de 100 000 $ ont été consacrés à l'achat d'équipements récents. Ce n'est qu'un début puisqu'on projette la construction de nouveaux ateliers pour faire face à la demande croissante

→

GRANDE VENTE
Camions Ram 2001-2002
Le Boss est en ville.
À
Saint-Hyacinthe
chez
LES AUTOMOBILES SIMARD INC.
Dodge
Ram 1500
Ram 2500
Ram 3500
Profitez-en, venez choisir votre Dodge Ram à des prix de fin d'année sur tous les modèles neufs 2001
sur tous les véhicules 2001 en stock
" Aucune offre raisonnable refusée "
Venez nous voir et osez comparer
LES AUTOMOBILES SIMARD INC.
Jacques Simard président
Réal Simard vice-président
Denis Cordeau directeur des ventes
Alain Dumais directeur voitures d'occasions
Pierre Macdonald représentant
Raymond Allard représentant
LES AUTOMOBILES SIMARD INC.
5655, rue Trudeau, Saint-Hyacinthe
(dans le secteur industriel)
450-773-6657
Mtl 514-336-2727
Jeep
0374020

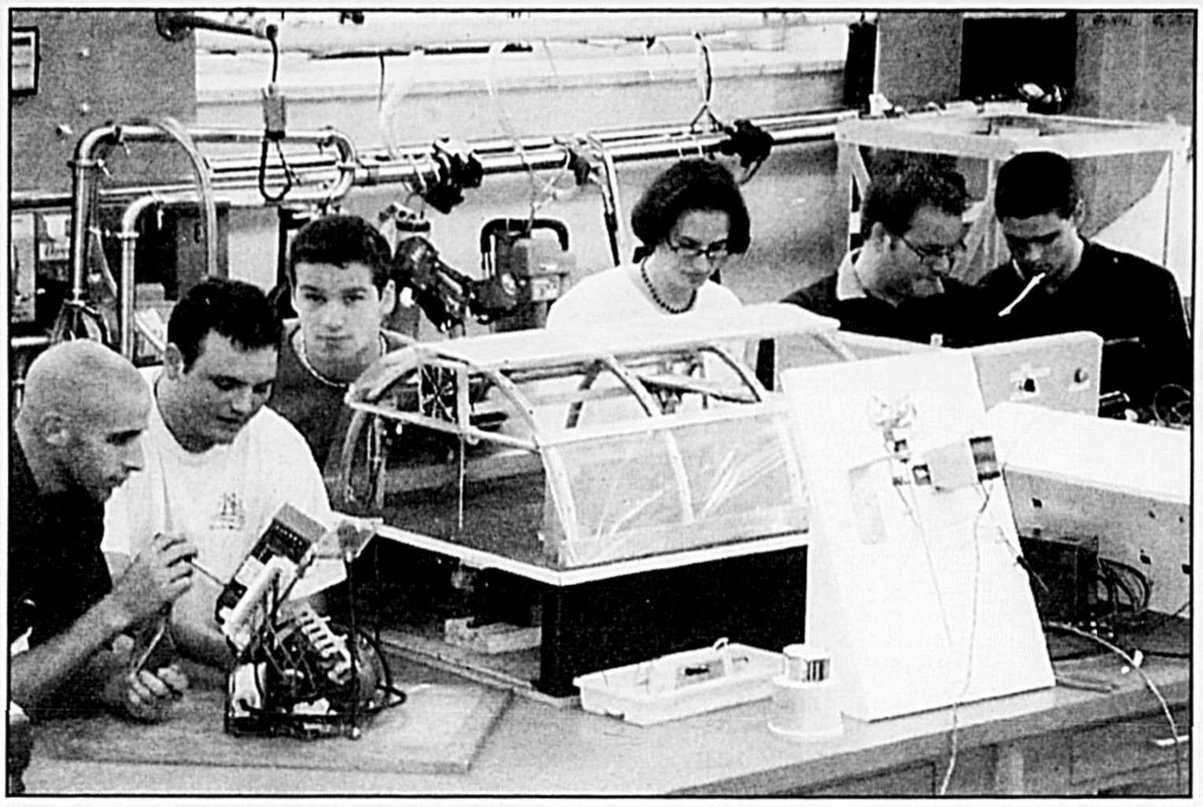
de formation spécialisée en robotique agricole.

Un atelier de mécanique et un laboratoire de système de contrôle et de diagnostic permettent aux élèves qui se dirigent dans ce milieu d'acquérir des connaissances théoriques et pratiques qui leur permettront entre autres de réaliser un système de contrôle avec un automate programmable, d'inspecter des systèmes de traite avec des appareils de mesure spécialisés, de monter un panneau de contrôle d'un système automatisé, de diagnostiquer et de résoudre des problèmes sur des machineries agricoles, etc.

Et le complémentaire...

L'informatisation prenant de plus en plus de place dans la vie de tous les jours, les élèves ont accès à quatre laboratoires d'informatique équipés de plusieurs logiciels agricoles tant en productions animales et végétales, qu'en gestion. De leur côté, les élèves en technologie des équipements agricoles travaillent avec des logiciels de dessins assistés par ordinateur, de simulations de systèmes électro-pneumatiques et de programmation de systèmes de contrôle.

Enfin, pour supporter notre enseignement, un centre de documentation entièrement rénové est à la disposition de nos élèves tant pour la recherche informatique, le visionnement de films, l'étude et la lecture, que pour du travail en équipe dans de petits locaux aménagés à cette fin.



Laboratoire de système de contrôle et de diagnostic.



Plusieurs équipements et machineries agricoles sont untilisés par nos élèves tant pour l'étude de leur fonctionnement que leur manipulation de façon sécuritaire. (Photo : Éric Labonté - MAPAQ)

suite de la page 3

la base des vérifications qui seront faites à la ferme. La façon privilégiée de reconnaître les fermes qui souscrivent aux pratiques identifiées est l'audit tel que décrit dans la norme ISO(DIS 10011. Contrairement à l'inspection, dans le cadre d'un audit les entreprises savent sur quoi et quand elles seront évaluées.

Une formation exigeante

Tout cela est nouveau pour le milieu agricole. Tant pour les producteurs que pour les intervenants. Les agriculteurs ne sont pas habitués à démontrer qu'ils gèrent bien les pratiques liées à la qualité, l'innocuité et l'environnement, même s'ils le font déjà, et les professionnels qui seront assignés à ce travail ne savent pas nécessairement comment évaluer. Ils ont été formés à conseiller ou à inspecter. Pour s'assurer d'une reconnaissance uniforme, il était nécessaire d'élaborer un cours pour tous les intervenants qui occuperont cette nouvelle fonction au Canada.

C'est ainsi que l'ITA de Saint-Hyacinthe a été mandaté par la Fédération canadienne de l'agriculture pour développer cette formation. Le cours est exigeant et concerne non seulement la mécanique de l'audit, mais porte aussi sur les notions et les concepts relatifs au domaine de la qualité et de l'innocuité.

Félicitations aux Lauréats 2001

du Programme Les PME de la

BANQUE NATIONALE

Catégorie PME Agricole



LAURÉAT OR

Les Serres Rosaire Pion et Fils

M. Gilles Choquet, Vice-président, Services aux particuliers et PME, Banque Nationale, Montérégie, M. Rosaire Pion, Propriétaire des Serres Rosaire Pion et Fils, Mme Jacqueline Corneau, et Mme Chantal Tremblay, Directrice de comptes agricoles, Banque Nationale, Montérégie.



MENTION ARGENT

Domaine Cultitech Estate Inc.

M. Gilles Choquet, Vice-président, Services aux particuliers et PME, Banque Nationale, Montérégie, M. Michel Hamelin, Président de Domaine Cultitech Estate Inc. et Mme Sylvianne Lavoie, Directrice de comptes agricoles, Banque Nationale, Montérégie.



MENTION BRONZE

Ferme Urdani

M. Gilles Choquet, Vice-président, Services aux particuliers et PME, Banque Nationale, Montérégie, Mme Danielle Ferland et M. Urgel Carrière de la Ferme Urdani et Mme Pierrette Montpetit, Directrice de comptes agricoles, Banque Nationale Montérégie.

inc.

BANQUE NATIONALE

037953

BOIRE
&FRÈRES
INC.
532, rang 9
Wickham (Québec) J0C 1SO
Tél : (819) 398-6807
Fax : (819) 398-7171

Qualité
Service

SHAVER WHITE

Babcock
B 300
WHITE EGG LAYERS

0372972

Vous y croyez



On peut vous aider à aller plus loin

Raymond Chabot
Grant Thornton
LA FORCE DU CONSEIL

comptables agrées
services conseils

1050, boul. Casavant Ouest, Bureau 2000
Saint-Hyacinthe

(450) 773-2424

0374174

« Je rêve d'une vie remplie de fleurs », nous confie Jérémie Brisset Des Nos



Chantal Vallée
Agente de communications, Service des communications

Jérémie Brisset Des Nos vient de Montréal. « Un vrai gars de la ville », dit-il en riant. Si ça le fait sourire, c'est que maintenant qu'il a emménagé sur le rang des Étangs à Saint-Jean-Baptiste de Rouville, il faudrait le payer cher pour qu'il retourne à la ville. Ou il faudrait qu'il décide de réorienter son choix de carrière, ce qui ne risque pas d'arriver.

Une question de hasard

Alors que Jérémie terminait son secondaire, ses parents (les comédiens Marie Tifo et Pierre Curzi) ont acheté une ferme horticole dans la région. Comme la ferme comprenait des serres de production (vieilles de près de 50 ans), ils ont décidé de les garder. « C'était un peu un trip de gentleman farmer, suppose Jérémie. Ils ont eu envie d'essayer, pour voir. Même s'ils ne connaissaient rien aux fleurs. » Pas plus que lui d'ailleurs. Tout ce qu'il savait, c'est que pour qu'une fleur pousse, il faut semer une graine, puis arroser. Et les seules fleurs qu'il reconnaissait étaient les roses et les tulipes!

Lors d'un voyage qu'il a fait au Costa Rica à la fin de son secondaire, Jérémie a été initié au merveilleux monde des fleurs par un ami fleuriste qui faisait le voyage avec lui. Comme il était à l'étape de choisir ce qu'il voulait faire dans la vie, Jérémie a eu envie d'apprendre à produire des fleurs en serre. Après un été passé à travailler dans les serres de ses parents, il s'inscrit à l'ITA en 1993, dans le programme qui s'appelle aujourd'hui Technologie de la production horticole et de l'environnement (TPHE).

Une formation passionnante

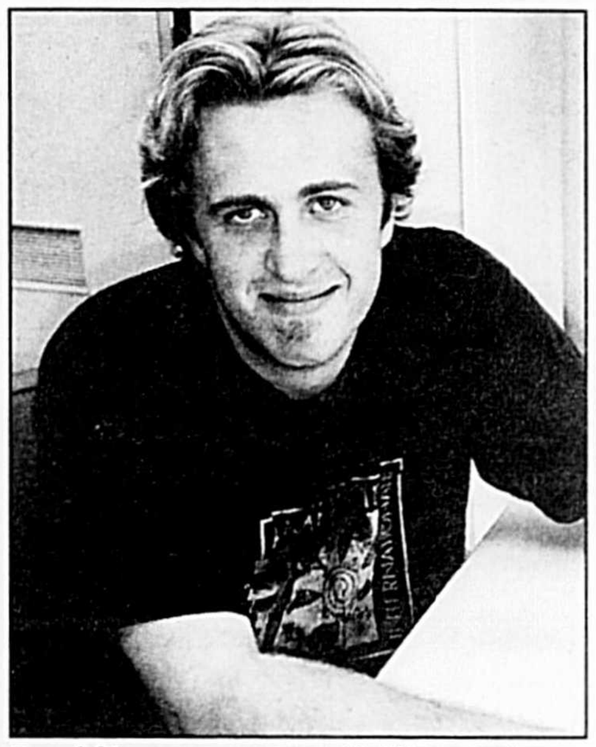
« Je suis sûr que de tous les gens de ma promotion, c'était moi qui en savait le moins sur les plantes le jour de la rentrée. Mais je n'ai jamais même pensé à abandonner, parce que j'ai rapidement développé une véritable passion pour le monde fascinant qu'est l'horticulture. », raconte Jérémie. Il se souvient que ses professeurs ont grandement contribué à développer cette passion chez lui. Il pense entre autres à Mario Cliche, qui lui a littéralement révélé le monde de la botanique. « J'ai découvert qu'une plante, ça ne faisait pas que pousser, mais qu'il se passait plein de petits miracles à l'intérieur. »

Jérémie a beaucoup apprécié avoir la chance d'appliquer, dans les serres familiales, la théorie vue en classe. « J'ai travaillé dans les serres les fins de semaine. J'avais la chance de transposer mes connaissances sur l'entreprise de mes parents. Et comme j'envisageais d'y travailler, j'interrogeais mes professeurs sur des questions pertinentes à l'entreprise. »

La suite des événements

Après avoir obtenu son DEC à l'ITA, Jérémie a travaillé pour l'entreprise familiale durant un an. L'année suivante, il en est devenu gérant de production, et l'année d'ensuite, il a acheté. Il avait 23 ans. « Quand mes parents on parlé de vendre, j'ai consulté celui qui allait devenir mon associé (Marc-André Lamontagne) pour savoir s'il était intéressé. On était de bons amis à l'école et déjà, à l'époque, on savait qu'on voulait faire quelque chose ensemble. Bon, on n'avait pas un sous en poche, mais comme je connaissais bien nos créanciers, ils nous ont fait un bon deal. Mais ce n'était pas suffisant. L'huile pour chauffer les serres, ça se paye. Alors, mon associé et moi avons dû travailler à deux ou trois places à la fois, la semaine, la fin de semaine. Et nous avons fini par réussir à amasser ce qu'il nous fallait. », raconte Jérémie.

Jérémie et Marc-André ont préparé un plan d'affaires. Ce côté-là a été plus facile, parce que leur formation leur avait apporté les connaissances nécessaires; le programme TPHE comprend entre autres des cours de gestion, de comptabilité et de réalisation d'un plan d'affaires. Les deux amis ont finalement racheté les 15 000 pi2 de serres en 1998. Depuis, l'entreprise est devenue un centre du jardin spécialisé



Comblé par son travail d'horticulteur, Jérémie Brisset Des Nos ne ferait rien d'autre dans la vie.

qui produit près de 300 variétés de plantes, dont des grimpantes vivaces, des plantes tropicales, des plantes insectivores (très peu produites au Québec). « Je trouve les plantes insectivores attrayantes parce qu'elles sont « bizarres », marginales. Ça, j'aime. », dit-il sur un ton passionné.

Quand je lui ai demandé comment il se voyait, il a été embêté. « Je crois que je me considère comme un horticulteur, tout simplement. Mon travail se résume en deux phrases. La semaine, je plante des fleurs. La fin de semaine, je vends des fleurs. » Mais à travers ça, Jérémie fait des contrats d'entretien et d'aménagement paysager. Comblé par son travail, il m'assure qu'il ne ferait rien d'autre dans la vie.

Les bons souvenirs

Jérémie Brisset Des Nos a adoré sa formation et le temps passé à l'ITA. Il en garde d'excellents souvenirs, de bons amis, aujourd'hui devenus des gens de l'industrie horticole, mais également de bons contacts pour le support technique. « Je me rends souvent à l'ITA, que ce soit par affaires ou simplement pour voir mes anciens professeurs. J'ai gardé contact avec la plupart d'entre eux, dont Jean-Claude Vigor, qui travaille avec ma mère (ils animent, avec Ronald Leduc, l'émission Jardin d'aujourd'hui, à la télévision de Radio-Canada). » Jérémie est également sollicité pour participer à des événements comme la Fleurifête, organisée par le Jardin Daniel A. Séguin (le jardin horticole pédagogique de l'ITA), où il a donné, cet automne, une conférence sur les plantes insectivores.

→



Les serres de l'étang sont devenues un centre du jardin spécialisé produisant près de 300 variétés de plantes.

Ce qu'il souhaite pour l'avenir? « Des enfants!, répond-il spontanément. Mais sérieusement, pour notre entreprise, ce que je souhaite, c'est que ça continue à rouler. Je ne tiens pas à devenir millionnaire. Je veux mener une vie modeste, pouvoir apporter le nécessaire à ma famille. Je veux que notre entreprise continue de s'améliorer. Je veux faire des voyages qui me permettront de découvrir de nouvelles plantes. Je veux visiter des endroits spécialisés... ». Il s'arrête un temps pour réfléchir et conclut qu'en fait, ce qu'il veut vraiment, c'est « vivre une vie remplie de fleurs. » C'est un beau rêve.

La formation continue et les secteurs porteurs d'avenir



Jean-Pierre Lessard

Directeur de la Formation continue et de l'Enseignement en transformation des aliments

Le mandat de la Direction de la formation continue de l'ITA de Saint-Hyacinthe est axé sur les besoins de la clientèle. Du même coup, ce mandat nous appelle au changement puisque les besoins de la clientèle évoluent constamment. Voici quelques éléments qui sont considérés pour l'avenir.

Accompagner les entreprises dans la qualification de la main-d'œuvre

Il est reconnu que la performance des entreprises croît à mesure que le niveau de formation s'élève. C'est pourquoi la société québécoise incite les entreprises à développer leur culture de formation et par conséquent, à investir dans la formation. L'ITA de Saint-Hyacinthe supporte bon nombre d'entreprises du secteur bioalimentaire par l'analyse de leurs besoins et le développement d'activités de formation appropriées. Ce rôle est donc appelé à être renforcé au cours des prochaines années entre autres auprès des plus petites entreprises pour lesquelles des services adaptés à leur réalité doivent être développés.

Être un Centre de référence technique et pédagogique pour les entreprises

Nous constatons à tous les jours à quel point les technologies évoluent rapidement. L'apprentissage de ces technologies nécessite le maintien de centres de formation à la fine pointe de ces nouvelles technologies. L'ITA est un Centre de référence reconnu en technologie agroalimentaire. Compte tenu des besoins, l'Institut compte bien réaliser les projets qui lui permettront de le demeurer et de rendre accessibles ces technologies à la clientèle.

Supporter les régions dans leur développement

Le territoire québécois est vaste et la société québécoise a décidé de supporter le développement de ses régions. L'agroalimentaire, de par sa nature même, est au cœur des activités régionales. Les entreprises agroalimentaires de toutes les régions du Québec ont des besoins de formation aussi importants que celles des grands centres. Toutefois, le contexte de réalisation est bien différent. En conséquence, les services de formation offerts doivent être adaptés à leurs besoins. L'ITA entend continuer de s'impliquer par des activités de formation continue tels l'utilisation de formats de formation modernes et le développement de réseaux d'intervenants en formation.

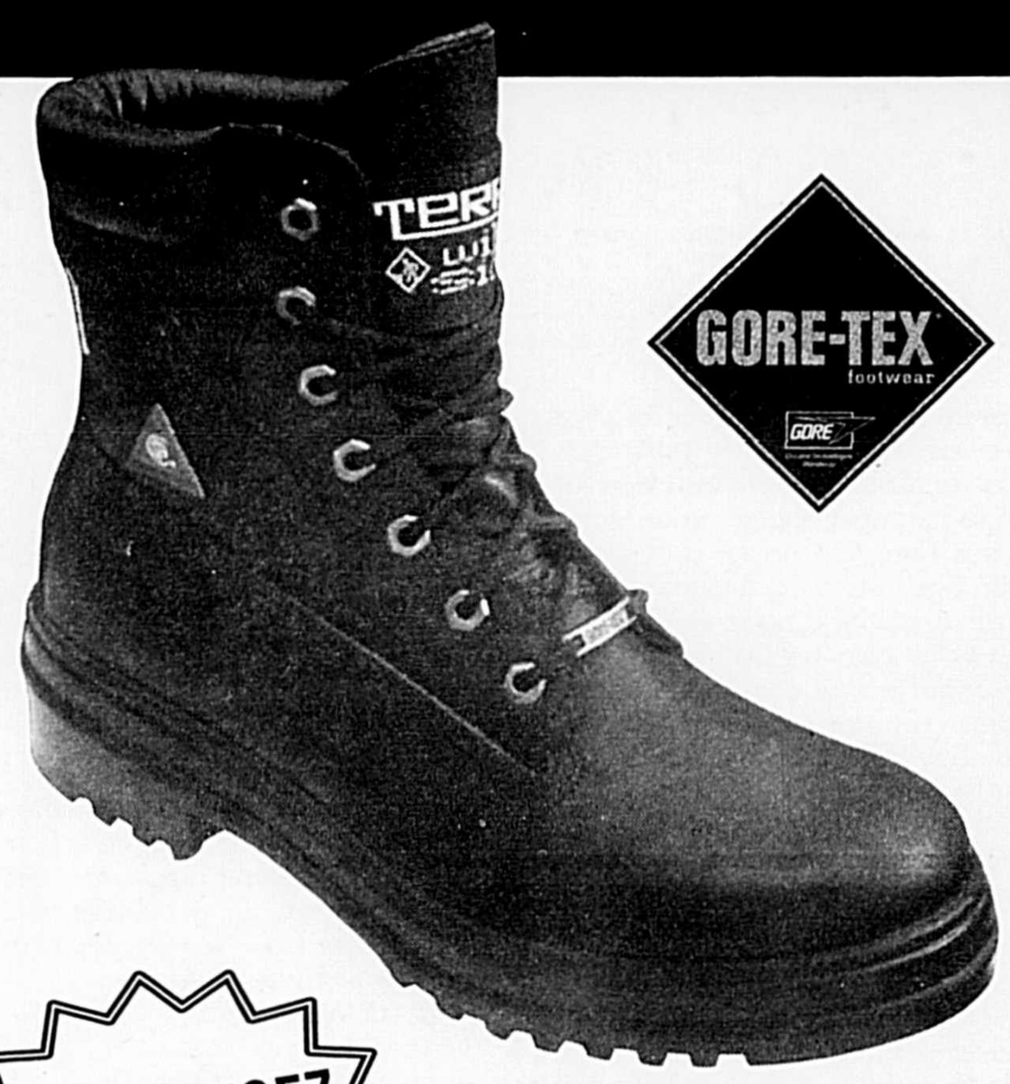
S'investir dans les formats de formation modernes

Les technologies de l'information et de la communication offrent maintenant des possibilités qui étaient inimaginables il y a à peine quelques années. Ces technologies permettent de répondre différemment à des besoins jadis difficiles à combler. L'ITA investira donc dans ces formats de formation où l'accueil, les services conseils et le soutien aux usagers peuvent maintenant être faits en bonne partie à distance, de façon tout à fait adéquate. De même, certains outils tels des logiciels de simulation permettent la répétition d'essais virtuels très réalistes et très formateurs.

Travailler en réseau

La proximité des services et la compétence des intervenants sont deux gages de succès dans un projet de service à la clientèle. Pour ce faire, la Direction de la formation continue de l'ITA de Saint-Hyacinthe est résolument engagée dans un processus de rapprochement des institutions de formation québécoise. La reconnaissance et la mise en valeur de nos compétences distinctives respectives nous permettront d'améliorer encore le service rendu aux entreprises. Concrètement, nous sommes actuellement à développer un réseau d'intervenants en bioalimentaire pour la grande région de Montréal. De plus, nous sommes à établir des liens plus formels avec plusieurs institutions d'enseignement à travers le Québec.

TERRA®



ÉCONOMISEZ 30$

MAINTENANT 199,99$*

Prix régulier 229,99 $

"Le Defender"

- Chausson Gore-Tex imperméable à l'eau
- Cuir pleine fleur Terra-ized résistant à l'eau
- Doublure en Dri-lex Aero-Spacer qui est confortable
- Isolation Thinsulate B200
- Embout et semelle intercalaire en acier C.S.A. grade 1
- Diélectrique
- Fabriqué au Canada

*Spécial valide jusqu'au 10 décembre 2001

PETITS ET GRANDS Antonio MOREAU 1939 TRAVAILLEURS

Depuis 62 ans

www.antoniomoreau.com

CENTRE-VILLE ST-HYACINTHE
1805 Des Cascades, St-Hyacinthe J2S 3J4
Tél.: (450) 774-4828 • Fax: (450) 774-3266

GALERIES ST-HYACINTHE
3200 Laframboise, St-Hyacinthe J2S 4Z5 (entrée #1)
Tél.: (450) 774-3621

DRUMMONDVILLE
965, boul. St-Joseph, Drummondville J2C 2C4
Tél.: (819) 479-7388 • Fax: (819) 479-7389

LES PROMENADES DE SOREL
450, Boul. Poliquin, Sorel J3P 7R5
Tél.: (450) 746-0832

GALERIES D'ACTON
1530, rue Acton, Acton Vale, J0H 1A0
Tél.: (450) 546-4419

TERRA®

037381

Dix ans après son passage à l'ITA, Jocelyne Ravenelle devient agricultrice de l'année



Chantal Vallée

Agente de communications, Service des communications

À première vue, personne ne pourrait deviner ce que Jocelyne Ravenelle fait dans la vie. Coupe de cheveux dernier cri, maquillage impeccable, tenue soignée, taille très fine. On ne lui donnerait pas plus son âge (elle a 41 ans) qu'on ne l'associerait au métier d'agricultrice. Pourtant, elle est bel et bien productrice agricole, et pas n'importe laquelle. Elle vient d'être proclamée agricultrice de l'année de la région de Saint-Hyacinthe. Elle a beau n'exploiter qu'un « petit jardin de 150 arpents », comme elle s'amuse à le dire elle-même, son cheminement particulier a séduit le jury du concours.

Un parcours bien spécial

Jocelyne Ravenelle vient de Saint-Pie. Elle a été élevée sur la ferme de ses parents avec ses quatre sœurs. Son père faisait de la grande culture et l'élevage de porcs. Bien qu'elle aimât plus que tout travailler au grand air, elle n'avait jamais envisagé de faire le même métier que lui. L'idée que l'une de ses filles prenne la relève n'avait même jamais effleuré ce dernier!



Jocelyne Ravenelle compte profiter de son titre d'agricultrice de l'année pour faire reconnaître et avancer l'agriculture. (Photo : Patrick Deslandes)

Jocelyne obtient un diplôme d'études techniques comme thérapeute en réadaptation physique, se marie et s'installe à Longueuil, où elle commence à fonder sa famille. Pendant 10 ans, elle travaillera à la Villa Medica de Montréal. C'est la vie en ville! Métro-boulot-dodo. Mais elle n'a pas complètement délaissé la ferme et la campagne, puisqu'elle et son mari viennent aider aux semences et aux récoltes, les fins de semaine.

Au moment où son père parle de prendre sa retraite et de vendre la terre, Jocelyne et son conjoint songent à faire un changement de carrière. Ce fut l'étonnement total dans la famille quand ils annoncèrent qu'ils désiraient prendre la relève. « Personne ne s'attendait à ça. », se souvient Jocelyne. La petite famille, qui compte alors deux enfants (deux autres arriveront plus tard), déménage à Saint-Pie, sur la ferme familiale, en 1990.

La formation avant tout

« La première chose à laquelle j'ai pensé, c'est de me former, raconte Jocelyne. Je n'avais pas peur de retourner aux études. J'étais prête à faire ce qu'il fallait. Et selon moi, ce qu'il fallait, c'était d'abord d'aller chercher des connaissances en gestion et en comptabilité. » Elle a donc commencé par suivre des cours à distance offerts par le ministère de l'Éducation. Mais *fonceuse comme* elle est, elle était décidée à aller plus loin. « Je voulais obtenir un DEC, non seulement par défi personnel, mais aussi pour aller chercher toutes les connaissances qui me permettraient de pratiquer mon métier le mieux possible. »

Selon elle, la formation en agriculture est non seulement importante, mais nécessaire. « Le milieu évolue tellement vite que les producteurs n'ont pas le choix de se tenir au courant des nouvelles méthodes qui peuvent être à la fois profitables pour leur terre, l'environnement et leur portefeuille. »

Jocelyne est donc retournée sur les bancs d'école à l'âge de 30 ans. Elle s'est inscrite à temps plein en Gestion et exploitation d'entreprise agricole (GEEA) à l'ITA où elle a complété tous les cours qui lui manquaient (santé animale, fertilisation du sol, culture biologique, etc.). Sa différence d'âge n'a pas empêché Jocelyne de s'intégrer au groupe et de se faire des amis, qu'elle continue de voir trois fois par année à l'occasion de réunions de groupe. Sa meilleure amie, qui exploite une entreprise agricole à Portneuf, fait d'ailleurs partie de la même promotion qu'elle.

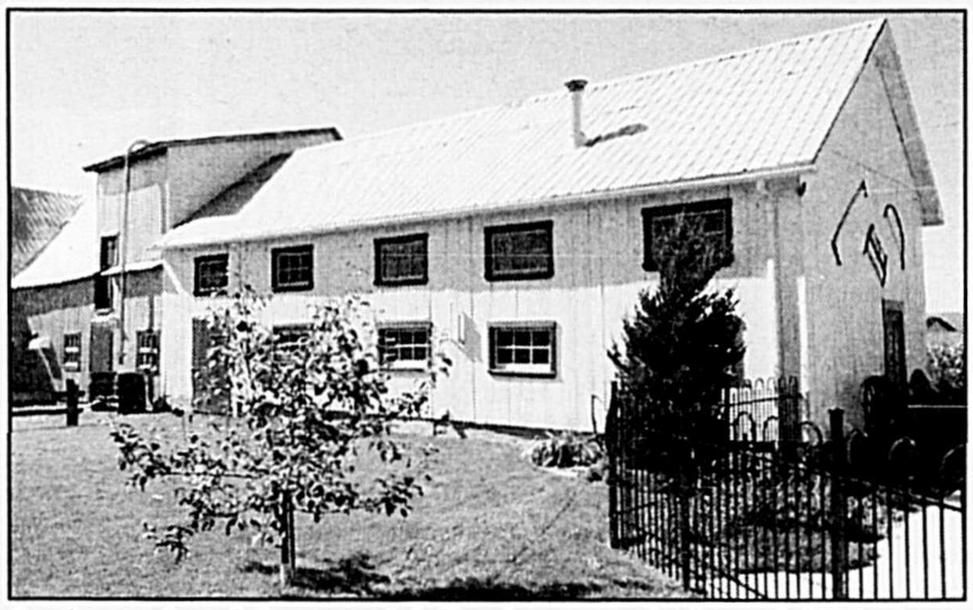
Jocelyne affirme avoir beaucoup appris du métier pendant sa formation à l'ITA. C'est également à l'Institut qu'elle a découvert l'agriculture durable. Elle ne connaissait rien de la fertilisation, du ph du sol. Jocelyne a fait son dernier stage (les élèves ont deux stages à faire durant leur DEC) sur la ferme familiale, où elle a implanté des engrais verts. « L'efficacité de ces engrais a vraiment surpris mon père, lui qui était habitué aux engrais chimiques. Il ne croyait pas que ça pouvait marcher, mais il a bien dû se rendre à l'évidence », raconte Jocelyne, fière d'avoir appris quelque chose à son père.

Dans le cadre de son DEC en GEEA, Jocelyne a opté pour une spécialisation en aviculture parce que c'était différent, moins commun, ce qui convenait bien à sa personnalité. « J'ai développé un élevage de canards de Barbarie de grains. Je voulais prouver que c'était possible d'avoir une petite entreprise, d'exploiter des petits créneaux. », lance-t-elle fièrement. Outre l'élevage de canards, elle continue la production de maïs-grains, de soya et de fèves de conserverie.

Une vie des plus satisfaisantes

Jocelyne ne regrette pas la vie en ville ni son ancienne profession, même si elle en garde de très bons souvenirs et qu'elle continue de voir ses anciennes collègues. « Sur la ferme, je suis mon propre boss. J'ai l'autonomie entière de gérer mon temps, même si ton gros boss, c'est finalement toujours la température. Mais j'aime les grands espaces, la vue que nous avons sur la montagne, les couchers de soleil. On ne voit pas ça en ville. »

Des côtés difficiles, elle n'en voit pas. « Bien sûr, au début, j'ai dû faire face aux vieux réflexes des vendeurs de toujours s'adresser à mon mari. Ils ne se doutaient pas que c'est moi qui gérais complètement la ferme. Mon mari a un travail à l'extérieur de l'entreprise. » Jocelyne se souvient même d'avoir reçu de la correspondance au nom de Jocelyn Ravenelle. « Je devais constamment leur répondre en encerclant bien visiblement la lettre « e » qui termine mon nom. », raconte-t-elle en riant.



Après avoir suivi une spécialisation en aviculture à l'ITA, Jocelyne a développé un élevage de canards de Barbarie de grains. Elle cultive également du maïs-grain, du soya et des fèves de conserverie. (Photo : Patrick Deslandes)

Mais les revendications féministes en agriculture, Jocelyne laisse ça aux autres. « Je ne compte pas profiter de mon titre d'agricultrice de l'année pour nécessairement faire avancer la cause des femmes en agriculture. Pour moi, il n'y a pas de différences entre une femme qui fait de l'agriculture et un homme qui fait de l'agriculture. L'agriculture n'est pas une affaire de gros bras. C'est avant tout une affaire. C'est moi qui m'occupe de tout ce qui touche à la gestion, à la régie des champs et à la comptabilité. Mon mari, qui est camionneur, est responsable des machineries. Ça, je le lui laisse complètement. Je ne suis pas à l'aise avec ça. Mais ce n'est pas parce que je suis une femme. J'ai des amies agricultrices qui conduisent et entretiennent les machineries. »

Jocelyne ressent un peu de pudeur devant son nouveau titre. « J'ai été très surprise, le soir du gala, quand on a dévoilé mon nom. Mais je suis heureuse qu'on ait reconnu mon amour pour la terre. Et si je compte en profiter, ce sera pour faire reconnaître et avancer l'agriculture. »

Le programme Gestion et exploitation d'entreprise agricole offre plusieurs spécialisations :

Productions animales :
- laitière
- porcine
- bovine (si la demande est suffisante)
- ovine (si la demande est suffisante)
- avicole (si la demande est suffisante)

Productions végétales :
- cultures maraîchères
- cultures fruitières
- cultures industrielles
- cultures de serre

L'admission à l'Institut : ce qu'il faut savoir

Bernard Desautels

Agent d'information, Service des communications

L'admission aux divers programmes de technologie offerts à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe s'avère une étape importante pour quiconque désire s'y inscrire. Cette étape doit être soigneusement préparée tant au niveau des conditions d'admission à respecter, de la documentation à fournir que des procédures à suivre.

Conditions d'admission

Pour être admissible à titre d'élève régulier dans un des programmes offerts à l'Institut (DEC), il faut :

- être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES) conduisant aux études collégiales ou être en voie de l'obtenir, ou avoir complété des études équivalentes hors Québec;
- avoir réussi ou être en voie de réussir les cours préalables au programme choisi, s'il y a lieu, ou leurs équivalents;
- répondre aux conditions particulières de l'Institut;
- possibilité de devoir passer une entrevue, un examen d'entrée ou de compléter un questionnaire d'évaluation d'expérience pour compléter l'étude de la candidature.

Documents requis
- Un extrait du registre des naissances, ancien ou nouveau (photocopie lisible acceptée)
- Le plus récent relevé de notes du ministère (notes du secondaire)
- Dernier bulletin de secondaire V reçu (notes de septembre à janvier ou de tout le secondaire V s'il est terminé)
- Un chèque visé ou un mandat-poste de 30 $ non remboursable au nom du Service régional d'admission
- Tout autre relevé de notes ou bulletin scolaire selon les études complétées

Note : Ne jamais envoyer d'originaux. Des copies claires, conformes ou authentifiées sont autorisées. Ne faire qu'une seule demande d'admission au SRAM par candidature.

Procédures

Pour effectuer une demande d'admission au SRAM, il faut se procurer un formulaire auprès du service d'orientation ou d'information scolaire et professionnelle de son école secondaire, de son CÉGEP ou encore auprès du SRAM lui-même, le compléter et le faire parvenir avant le 1er mars à l'adresse suivante :

Service régional d'admission
du Montréal Métropolitain (SRAM)
C.P. 11028 Succursale Centre-Ville
Montréal (Québec) H3C 4W9

JOHN DEERE

Choisissez le programme d'achat à votre budget

John Deere, des tracteurs puissants et performants.

JOHN DEERE

Demandez une démonstration.



Tracteurs 5020 - 6010 - 6020,
5 mois sans intérêt

Tracteurs usagés à l'achat, 5 mois sans intérêt



Tracteurs 5010,
11 mois sans intérêt

À votre choix, sans intérêt
pour 11 mois - 7 mois - 5 mois
selon le modèle
OU
Un taux de financement
à partir de 2%



Tracteurs 8010 - 8020,
7 mois sans intérêt

Programme d'inspection de tracteur pour seulement 99.00$

Peu importe la marque!

Déjà 3 nouveaux tracteurs 8000 (vingt) déjà vendus, "à suivre"

Promotion gratuite à chaque inspection faite avant le 31 décembre 2001



*Ne payez qu'en mai 2002***

Lavage inclus !



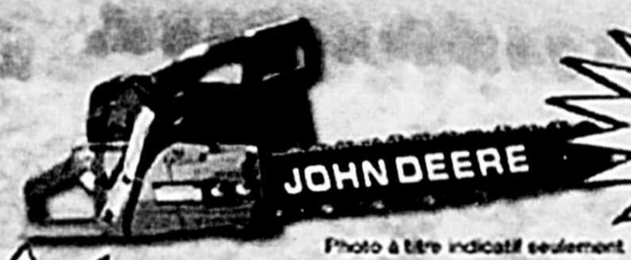
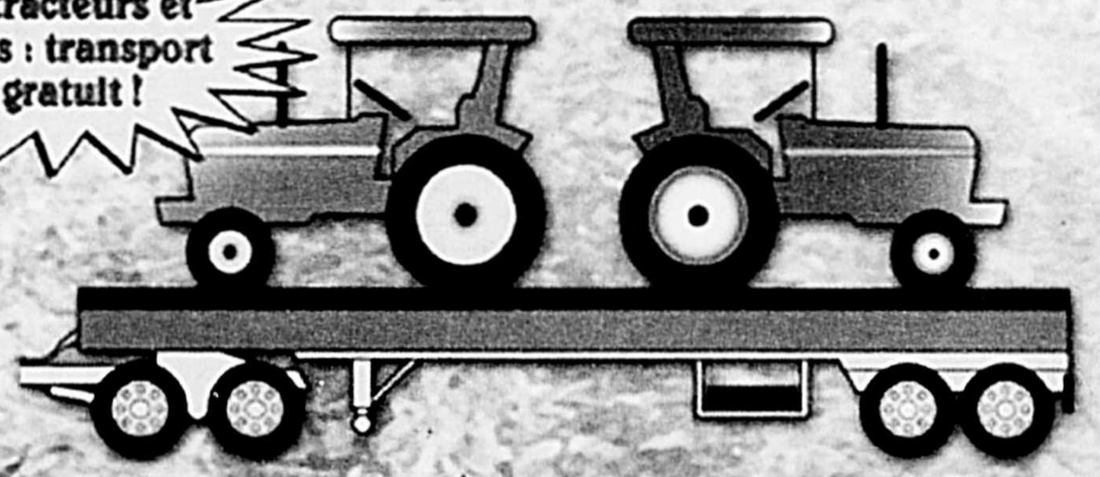


Photo à titre indicatif seulement

Tirage de 4 scies à chaîne JD†

2 tracteurs et plus : transport gratuit !



AGLINE***

*** *Financement disponible* ** *Voir détails en magasin*

† *Une scie à chaîne par succursale*
† *Parmis tous les participants à une inspection*

Marque déposée/de commerce d'AIR MILES International Trading B.V. employée en vertu d'une licence par Loyalty Management Group Canada Inc. et Crédit John Deere Inc.

2001 I.A.C. INSPECTION ANNUELLE CERTIFIÉE

LES ÉQUIPEMENTS Laguë LTÉE
520, 3ième rang, Ste-Rosalie, Rive-Sud
Tél. (450) 799-5533
Tél. (514) 875-4417

160, route 235, L'Ange-Gardien, Rive Sud
Tél. (450) 293-8146
Tél. (514) 877-5070

Au fil des ans, fiers partenaires!

SÉCURITÉ VIVEZ-LA

JOHN DEERE

ÉQUIPEMENTS Laguë PIKE-RIVER INC.
7 rang St-Joseph, Pike River
Tél.: (450) 248-7597

ÉQUIPEMENTS Laguë & Martin INC.
555 Boul. Lionel-Boulet, Varennes, (Québec) J3X 1P7
Tel.: (514) 875-6688 - (450) 929-2382 - Fax: (450) 929-2332

0274458

www.laguelt ee.com

Pour Michelle Guay, l'horticulture est une question de passion... et de formation



Chantal Vallée

Agente de communications, Service des communications

Lorsque Michelle Guay sort de l'UQAM, dans les années 80, avec un baccalauréat en Éducation scolaire et formation professionnelle, il n'y a presque pas d'emplois disponibles dans son secteur. Elle décroche des contrats, ici et là, mais rien de permanent. Après la naissance de son fils, elle pense sérieusement à se réorienter, mais ne sait pas du tout vers quoi aller. Des amis lui font remarquer que sa grande passion sont les fleurs. Elle a chez elle un grand terrain à aménager, dont elle veut faire un grand jardin. Elle aime aussi dessiner et concevoir. Alors pourquoi ne pas chercher à partir de ce qu'elle aime? Michelle apprend qu'un DEC très intéressant en horticulture se donne à l'ITA. Pour elle qui vient de Saint-Hyacinthe, c'est parfait.

Le retour aux études

Tout ne s'annonçait pas facile. Michelle avait 29 ans, une vie de famille et un travail avec un bon revenu. Elle savait que les métiers de l'horticulture sont souvent saisonniers et que le travail est généralement très physique. Pourtant, elle ne s'est jamais arrêtée à ça. « Je voulais aller au bout de ma passion et j'étais prête à faire tous les sacrifices. », affirme Michelle.

Son intégration au groupe s'est faite tout naturellement. « L'année de ma promotion, les adultes représentaient la moitié de la classe. Je ne me suis donc pas sentie seule dans ma situation. De plus, les jeunes et les vieux ont fait très bon ménage malgré les différences. », se rappelle-t-elle.

Michelle a adoré l'ITA et le programme qu'elle avait choisi (aujourd'hui appelé Paysage et commercialisation en horticulture ornementale). « Quand on étudie en horticulture à l'ITA, on est complètement « imbibé » dans le milieu horticole québécois. En tant qu'élève, on s'implique dans la construction du Jardin Daniel A. Séguin, on participe à des activités horticoles d'envergure, comme les Journées horticoles et le Concours d'aménagement paysager de l'Association des paysagistes professionnels du Québec, on fait des visites d'entreprises. On a l'occasion de rencontrer les professionnels du milieu. »

Michelle a même eu la chance d'aller en France dans le cadre d'un échange avec un lycée français. Un des beaux souvenirs qu'elle garde de ses études à l'Institut. Elle a également apprécié la qualité de l'enseignement et des services, qu'elle associe au fait que l'ITA est une petite école.

Un diplôme qui vaut de l'or

Selon Michelle, le DEC qu'offre l'ITA vaut de l'or. « C'est un diplôme très reconnu dans le milieu. On peut toujours être fier de dire qu'on vient de l'ITA. » Elle n'a pas manqué de travail pendant ses études. « J'ai fait plein de choses différentes. J'ai été engagée pour faire de la conception et de la réalisation sur les chantiers. C'était un plus dans mes études, car je considère qu'il est nécessaire de travailler sur le terrain pour comprendre ce que l'on étudie, apprendre les proportions, etc. » Elle a aussi été guide au Jardin Daniel A. Séguin et a même fait des chroniques radio.

« Partout où j'ai travaillé, autant chez les commerçants que chez les paysagistes, je retrouvais des anciens de l'ITA, car une bonne partie des gens du milieu sont des diplômés de l'Institut. On a l'impression de faire partie d'une grande équipe. » Une équipe à laquelle il fait plaisir d'appartenir, parce que selon Michelle, les gens qui évoluent dans ce domaine ont une ouverture d'esprit et une grande gentillesse. Ce sont des personnes passionnées et près de la nature.



Depuis 5 ans, Michelle Guay, ancienne élève à l'ITA, planifie et organise l'offre de cours de la Formation continue en horticulture à l'Institut.

La formation continue à l'ITA

Après ses études, Michelle a continué de faire de la conception chez une paysagiste reconnue (une ancienne élève de l'ITA). Peu après, deux emplois très intéressants lui ont été offerts. La Commission scolaire de Saint-Hyacinthe lui a proposé d'enseigner et l'ITA lui a offert de se joindre à son équipe de conseillères et de conseillers en formation continue pour s'occuper du secteur horticole. Elle a accepté l'offre de l'ITA, où elle planifie et organise, depuis 5 ans, l'offre de cours de la formation continue en horticulture.

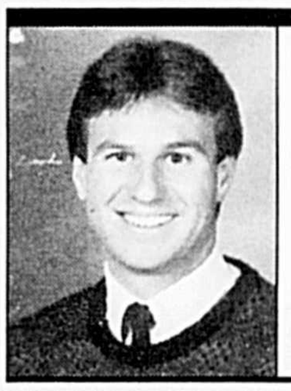
Son travail consiste à rester à l'affût des nouveautés en discutant avec les gens de l'industrie, en plus de faire la lecture des revues qui traitent du sujet. « Bien sûr, il y a des classiques en horticulture. Des secteurs qui restent populaires longtemps et qui, par conséquent, gardent leur place dans notre offre de cours. », explique Michelle. Elle parle entre autres des jardins d'eau, de l'entretien des végétaux, des pelouses et des arbres, du service à la clientèle, du design.

Pour ce qui est des tendances actuelles, on parle des techniques de la mosaïculture, de la culture de plantes indigènes, des aménagements fauniques, des espaces verts, de l'approche environnementale. « En formation continue, on espère toujours satisfaire les besoins des professionnels du milieu en leur permettant de rafraîchir leurs connaissances, d'apprendre de nouvelles techniques et surtout de cultiver leur passion. Et depuis quelques années, nous avons encouragé les jardiniers amateurs, suite à leur très forte demande, à venir suivre des ateliers et à participer à nos soirées horticoles. »

Une passion qui se transmet

Michelle n'a jamais regretté le choix qu'elle a fait de recommencer une nouvelle vie en optant pour l'horticulture. « J'ai voulu vivre ma passion jusqu'au bout et c'est ce que j'ai fait. Bien sûr, j'ai moins le temps de m'occuper de mes propres fleurs, mais j'ai autant de plaisir à transmettre ma passion aux autres. J'ai des amis qui n'avaient chez eux que des fleurs de plastique et qui, à force de me côtoyer, ont maintenant de vrais petits jardins horticoles et font même des boutures et du compost! », conclut Michelle avec amusement.

Construction d'un centre de compostage à la Ferme Maskita



Daniel Lévesque

Agronome, directeur général de la Ferme Maskita

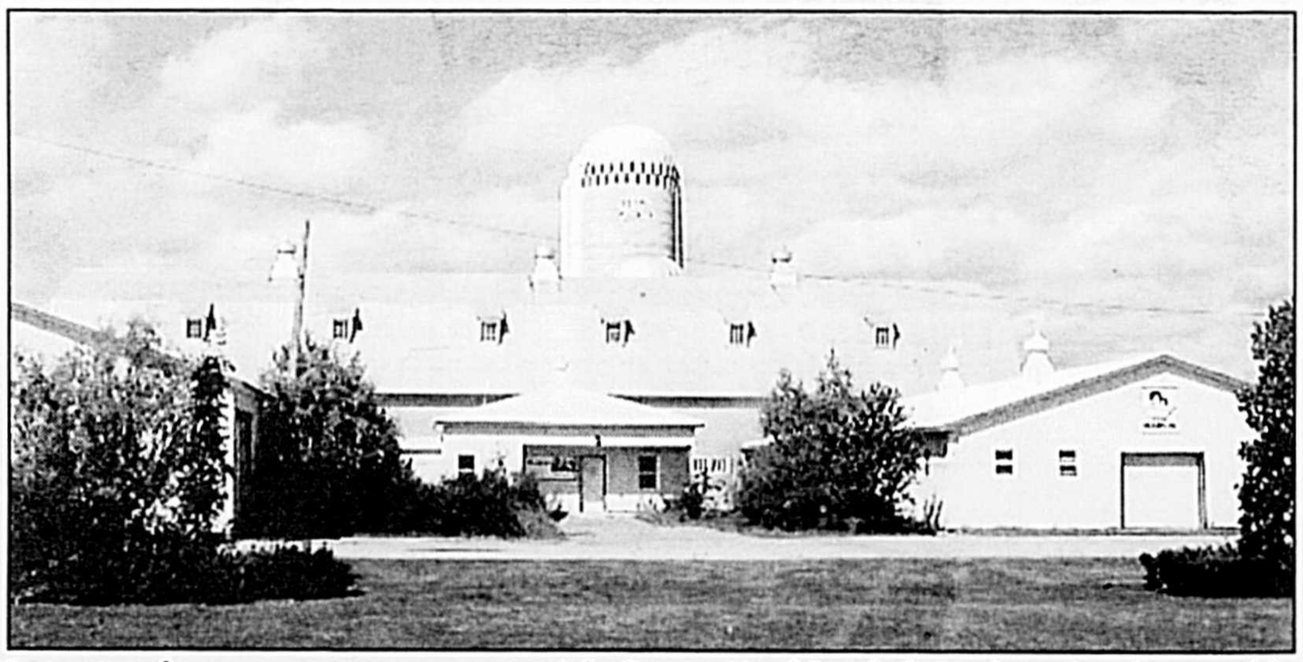
L'ITA de Saint-Hyacinthe prend le virage environnemental en investissant dans la construction d'un centre de compostage. Le souci de répondre aux exigences environnementales et la volonté de permettre aux élèves d'étudier concrètement la technique du compostage ont motivé cette décision. Avec cette technologie, la Ferme Maskita de l'ITA pourra traiter l'ensemble de ses fumiers ainsi que ceux de l'hôpital vétérinaire de la Faculté de médecine vétérinaire. Le début des travaux est prévu pour la mi-octobre 2001 et devrait se terminer à la mi-novembre 2001.

Choix de la technologie

De concert avec les experts de la firme Consumaj de Saint-Hyacinthe, l'ITA a choisi la technologie de compostage par air forcé. Parmi les choix qui s'offraient, il fallait choisir la méthode pouvant le mieux s'adapter à une ferme typique québécoise et causant le moins de désagréments pour le voisinage.

La technique consiste principalement à maintenir un niveau minimal d'oxygène dans la masse à composter en utilisant une ventilation forcée qui amène de l'air sous le tas. Le composteur qui sera utilisé est de type modulaire. Chaque module comprend une zone de chargement, une zone de compostage avec ventilation forcée et, finalement, une zone de déchargement. Des modules peuvent être ajoutés s'il y a augmentation du matériel à composter.

La compagnie Biomax de Québec est le fournisseur du composteur de marque CompostairMD .



Le centre de compostage permettra à la Ferme Maskita de l'ITA de traiter l'ensemble de ses fumiers ainsi que ceux de l'hôpital vétérinaire de la Faculté de médecine vétérinaire.

Commercialisation

Un des intérêts du compostage réside dans la possibilité de permettre l'exportation d'un produit stabilisé. Ainsi, le compost produit sera entièrement vendu; environ 90 % du volume seront commercialisés en vrac tandis que l'autre fraction sera vendue au détail pour financer des projets d'élèves. À cet égard, un groupe d'étudiantes et d'étudiants réalisent actuellement une étude de marché dans le cadre de leur cours de marketing. La commercialisation du compost débutera au printemps 2002.

TIGER PAW^MD

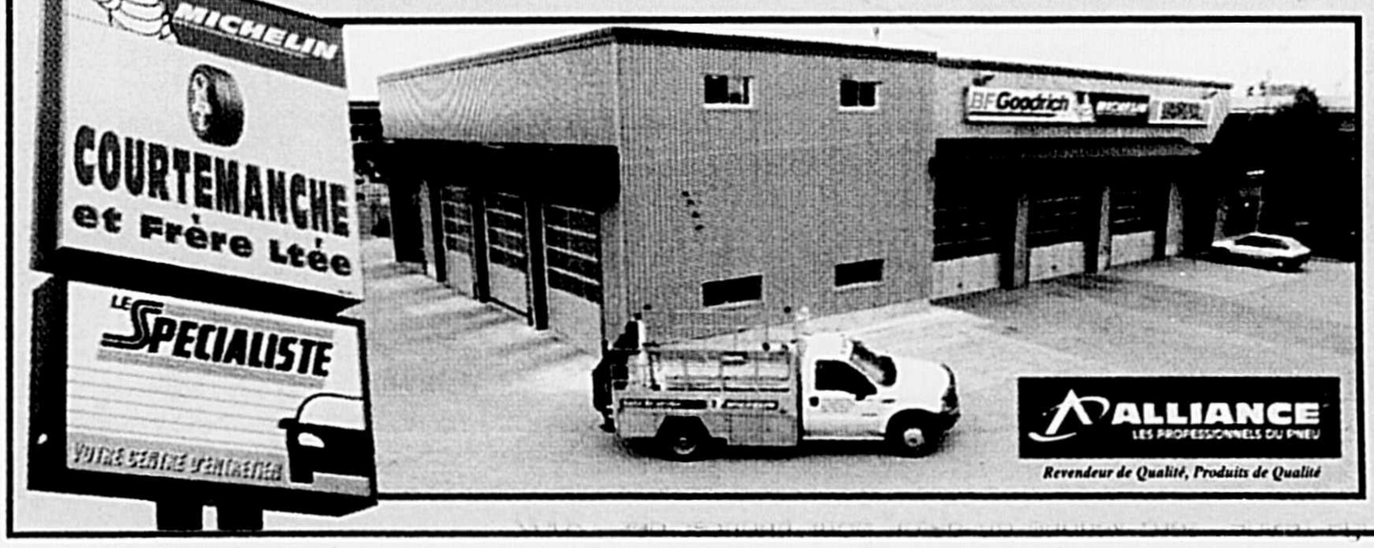
ICE & SNOW

IL A DU MORDANT
DANS LA NEIGE!

IL EST FIABLE
SUR LA GLACE!

UNIROYAL®

Changement d'huile et filtre sans rendez-vous



Courtemanche & Frère Ltée

875, DE BOUCHERVILLE
SAINT-HYACINTHE
(voisin du poste de police)

(450) 773-4855

Heures d'ouverture:
Lundi au vendredi
8 h à 17 h 30
Samedi 8 h à 12 h

www.pneus-alliance.com

037404S

Équipements H. PALARDY 2000 INC.

AGCO GLEANER®

filiale de Hewitt Équipement Limitée



4 WD, 1990, 2432 heures, tous les moniteurs, boîte 225 minots, pneus Taurus 480/70R38 doubles,
Choix de tables



4WD, pneus 16.9x26, roues doubles 16.9x38, retour de grain cylindré, tube de déchargement long, testeur d'humidité, "chopper".



2WD hydro, 1981, 3400 heures, gyrophare rotatif, poulie variable, "chopper", moniteur de perte,
Choix de tables



2WD hydro, 1981, 3300 heures, tous les moniteurs, "chopper", poulie variable, pneus Goodyear 29Lx 26R2
Choix de tables



4WD, 1984, pneus 30.5 x 32, tous les moniteurs,
Choix de tables



4 WD, 1999, 980 heures, roues doubles, "chopper", GPS, pneus 20.8 x 42,
Tout équipé



2 WD, 1988, 3400 heures, boîte 2[illegible] minots, tous les moniteurs, pneus 30.5 x 32, plu[illegible]ire S36,
Choix de tables

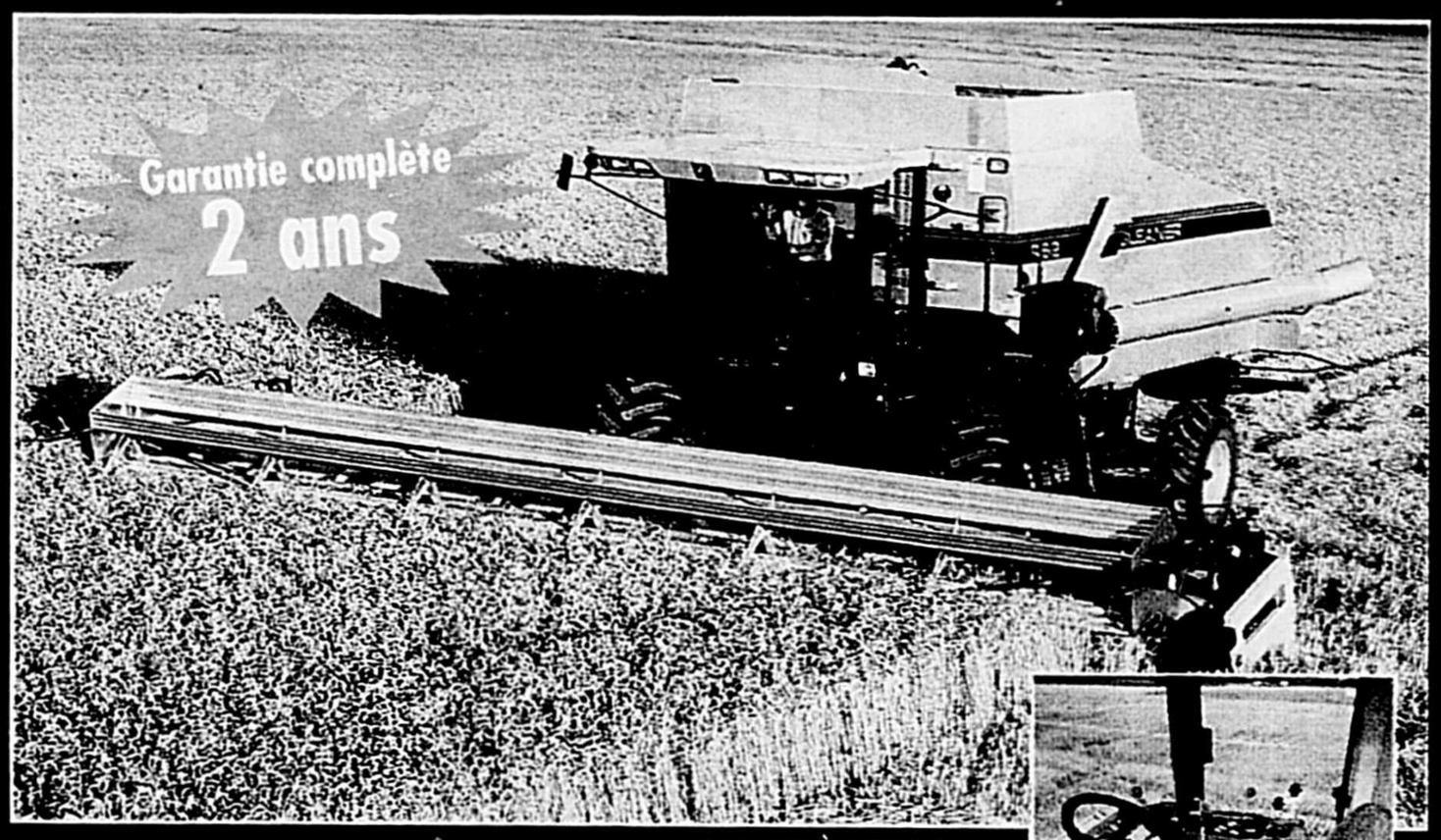


4 WD, 1994, moteur Cummins, tout équipé, pneus 600/32rR1. **Choix de tables**



hydro, pneus 30.5x32, cab./air, épandeur de paille, passe à grain, "screen" à soya..
Choix de tables

GLEANER® bat le chemin... grâce à ses innovations





LE SYSTÈME NATURAL FLOW
Le cylindre monté transversalement permet à la récolte de circuler naturellement autour du batteur afin de préserver la qualité des grains.

TRAPPE À ROCHE
Exclusive à Gleaner, une porte à l'avant du concave rejette toute roche ou objet étranger avant son entrée dans le cylindre ou dans le concave.

ROULEAUX ACCÉLÉRATEURS
Les rouleaux accélérateurs brevetés et exclusifs à Gleaner améliorent le nettoyage du grain et éliminent les pertes en terrain accidenté et incliné.



LA CABINE COMFORTECH
Ergonomique et très confortable, la cabine vous permet de garder un oeil sur votre travail avec ses 62 pi² de vitres teintées, soit 13 % de plus que toute autre batteuse.

0374047

51, rue Principale, Saint-Damase, Cté. Saint-Hyacinthe (450) 797-3325 • 1-800-207-3703

Le nouveau tracteur DT200 de AGCO

Conduisez prudemment

La SPAC intégrée à la cabine et les ceintures de sécurité sont en équipement standard.

Attelez-vous

Des attelages en 3 points de catégorie II, III ou IIIN, selon le modèle de tracteur, avec une capacité de levage *atteignant 40 % en plus.*

Accès aisé

Deux portes pour entrée et sortie à droite et à gauche.

Des arrêts de service plus rapides

Les capots des modèles RT95 et RT115 et les panneaux latéraux sont aisément retirés. Avec tous les autres modèles. le capot à loquet se relève et s'incline sans aucun boulon, pour l'accès instantané au moteur tout entier, aux points de service, au filtre à air et aux refroidisseurs.

Plus de puissance

PdF indépendante de 540/1 000 tr/min sur la Série RT et le modèle DT160; 1 000 tr/min sur les modèles DT180, 200 et 225.



Pour la clarté

Pour commencer votre journée tôt ou pour travailler tard, des phares halogènes avant et des lampes sur le toit, sur les rampes, les marchepieds et les garde-boue arrière.

Grands espaces

La cabine est ouverte et spacieuse avec amplement d'espace pour les jambes, les hanches et les coudes pour les conducteurs les plus corpulents. Avec une superficie vitrée de 61pi² et le tuyau d'échappement positionné sur le montant avant de la cabine, vous avez une visibilté pratiquement sans obstruction sur 360 degrés.

Changez de direction

Changer de direction en marche de l'avant à l'arrière avec les transmissions à inverseur.

Installez-vous

Le siège pneumatique de luxe et pivotant du conducteur est réglable à la hauteur, à la portée, et au confort. Et pour l'usage d'un instructeur, il y a un second siège repliable complet.

Action de traction

Les tracteurs des Séries RT et DT sont équipés du spectaculaire pneu radial Michelin Agribib sans tube pour une empreinte plus longue, une traction exceptionnelle et moins de compactage du sol.

AGCO

Équipements
H. PALARDY 2000 INC.
filiale de Hewitt Équipement Limitée

51, rue Principale, Saint-Damase, Cté Saint-Hyacinthe (450) 797-3325 • 1 800 207-3703

CAT

0374058

Traction à revendre

TRACTEUR
SÉRIE MX-MAGNUM

CASE IH



Un essai vous convaincra

Tests du Nebraska Puissance maximale à la pdf	
MX 180	176 ch
MX 200	193 ch
MX 220	209 ch
MX 240	235 ch
MX 270	271 ch

Ce qui fait la différence

- Son système unique de transfert de poids électronique (draft control)
- Sa répartition de poids
- Choix de pneus 46 po. et 50 po. de diamètre

CASE CREDIT

TAUX DE FINANCEMENT
à partir de
3.4%

Claude Joyal Inc.

En progression constante depuis 1962.

Saint-Guillaume
Tél.: (819) 396-2161

Saint-Denis
Tél.: (450) 787-2105

Stanbridge Station
Tél.: (450) 296-8201

Napierville
682, Route 219
Tél.: (450) 245-3565

Les Équipements A. Phaneuf Inc.

Une maison établie au service de l'agriculture depuis 1946

UPTON 292 Principale
(450) 549-5811
Fax: (450)549-5377
Sortie 147, route 20

GRANBY 982 Denison Est
(450) 372-7217
Fax: (450)372-7944
Sortie 74, route 10

Courriel: phaneuf@ntic.qc.ca

0374023

Visitez notre site Internet http://www.caseih.com
Case IH marque enregistrée de la Corporation Case

CASE IH

La formation aux adultes en horticulture : pour les professionnels... et les amateurs



Michelle Guay

Conseillère, Direction de la formation continue

Pour les jardiniers amateurs

Pour répondre à la demande grandissante en formation des jardiniers amateurs, le secteur horticole de la Formation continue de l'ITA offre, depuis environ trois ans, des formations spécifiques pour eux. Ces formations adressées au grand public prennent la forme de conférences, de cours et d'ateliers pratiques sur le jardinage. Les professionnels du milieu sont de plus en plus nombreux à y trouver un endroit pour partager leurs connaissances avec tous ceux que le jardinage intéresse.

Cours et ateliers : offerts à l'automne et au printemps.

Conférences : offertes tous les mercredis du mois de mai.

Formation pour les professionnels en horticulture

Chef de file en formation horticole, l'ITA demeure le principal organisateur de formation continue pour les professionnels en horticulture. Les participants viennent de partout dans la province : de l'Outaouais à Sept-Îles! Offertes de janvier à mai, les formations sont variées et touchent divers sujets : les bassins d'eau, l'éclairage, l'entretien, le design, la gestion du personnel, le service à la clientèle, etc. La formation continue de l'ITA se tient également à l'affût des tendances en offrant des cours sur la mosaïculture, l'approche environnementale, les pelouses écologiques, etc.

Chaque année, l'ITA effectue un sondage auprès de ses participants afin d'ajuster son offre de cours en fonction de leurs attentes et de leurs besoins de formation spécifiques. En étant proche de ses participants, la Formation continue de l'ITA est au fait des besoins des patrons et des employés en horticulture et est en mesure d'offrir des cours sur mesure selon les demandes. L'Institut est toujours disponible pour engager une collaboration plus intense avec le milieu.

Attestation d'études collégiales (AEC) en gestion d'un terrain de golf

Cette formation, reconnue pour son professionnalisme, est adaptée continuellement afin de répondre aux exigences de la clientèle et du milieu. Elle s'adresse aux aspirants surintendants. Les formateurs sont expérimentés, au fait des nouveaux développements, dynamiques et impliqués dans le milieu. Les étudiantes et étudiants profitent de plusieurs services : une aide au logement, des laboratoires, un centre informatique, un centre de documentation, un service aux étudiants, etc. Ce programme leur permet d'obtenir une meilleure reconnaissance auprès de leur employeur. Il leur permet également de gravir les échelons en étant bien outillés.

La formation dure trois mois à temps complet et est présentée en trois modules : I - Initiation à la fertilisation et à la phytoprotection; II - Gestion des opérations d'entretien; III - Gestion d'une équipe de travail.



Chaque année, la Formation continue de l'ITA effectue un sondage auprès de sa clientèle afin d'ajuster son offre de cours en fonction de ses attentes et de ses besoins de formation spécifiques.

Perfectionnements en golf

Ces perfectionnements permettent aux professionnels du milieu (une centaine l'an passé) de parfaire leurs connaissances, de s'offrir du rafraîchissement, d'être au fait des nouvelles tendances, en plus de se retrouver entre gens du métier et de partager leurs expériences personnelles.

Plusieurs cours de perfectionnement seront offerts à l'automne et à l'hiver.

Micropropagation

La formation continue offre depuis plusieurs années un cours de base en micropropagation d'une durée de 45 heures. Suite à plusieurs demandes des participants, nous projetons d'offrir un cours avancé en micropropagation à l'hiver 2003.

Gestion des ressources humaines en horticulture

La formation en gestion des ressources humaines en horticulture est implantée depuis quelques années à la formation continue de l'ITA. Ces cours sont axés sur les réalités vécues par le milieu : recherche de main-d'oeuvre, motivation du personnel, supervision d'une équipe de travail, etc. Ces cours de courte durée sont très appréciés, car ils répondent à des questionnements directs, parlent du vécu des entreprises horticoles avec leur spécificité. C'est un milieu propice à l'échange et aux partages d'expériences de gestion en entreprise horticole.

Par amour pour les animaux



Chantal Vallée

Agente de communications, Service des communications

Johanne Malouin a toujours aimé les animaux. Elle aime les gens et le grand air et elle a toujours su qu'elle ne voulait pas passer sa vie dans un bureau, pour faire du 8 à 5. Quand est venu le temps de faire un choix de carrière, elle a fait un test d'orientation professionnelle. Résultat : on lui suggérait une carrière en biologie. Elle a donc consulté le répertoire des programmes d'études sous la rubrique « biologie », et elle a tout de suite cliqué sur le programme zootechnologie (aujourd'hui changé en Technologie des productions animales). C'est comme ça que la jeune femme, originaire de Sainte-Madeleine, a fait son entrée à l'ITA de Saint-Hyacinthe.

Le marché du travail

Depuis l'obtention de son DEC, en 1993, Johanne travaille à temps plein comme représentante. L'offre d'emploi dans ce milieu est très élevée. Les diplômés obtiennent régulièrement des postes permanents. Elle a d'abord travaillé pendant trois ans chez Covilac, à Baie-du-Fèvre, en productions animales et végétales, avant d'être engagée chez Comax, à Sainte-Rosalie, où elle œuvre depuis 5 ans en production laitière. Son retour dans la région correspond au retour de son conjoint sur la ferme familiale, à Saint-Liboire, dont il prend la relève avec son frère.

Johanne n'est pas impliquée dans l'entreprise laitière de son conjoint et de son beau-frère. « J'aime les animaux, alors il m'arrive de me rendre à l'étable, de traire les vaches. Mais je le fais par plaisir. Il n'a jamais été question pour moi de laisser mon travail de représentante, car ce métier apporte un côté social à ma vie que je juge très important. », explique Johanne.



« Les producteurs sont maintenant habitués de voir des femmes comme représentantes agricoles. »

Le côté social dont parle Johanne, c'est le contact qu'elle a avec les producteurs agricoles lorsqu'elle va les rencontrer chez eux pour leur offrir les services de la coopérative agricole. Ses journées, elle les passe presque entièrement sur la route, et c'est ce qu'elle aime. Elle qui ne se considère pas nécessairement comme un fille fonceuse de nature, ne ressent pourtant pas de timidité lorsqu'elle se présente chez des gens qu'elle ne connaît pas pour faire de la prospection. « Je crois en nos produits et je n'offre au client que ce que je sais qui convient à son cas. C'est pour cette raison que je suis confiante. », raconte-t-elle.

Johanne peut également se fier sur la formation solide qu'elle a reçue à l'ITA et qui lui a apporté les connaissances nécessaires pour bien exercer son métier. Le programme traite des différents domaines d'activité de l'agriculture : plantes, alimentation animale, fertilisation, génie rural, gestion, support technique, protection de l'environnement, commercialisation.

La reconnaissance

Johanne admet avoir dû faire face, en début de carrière, à des réticences de la part de certains producteurs. Mais elle croit que ceux-ci sont de plus en plus habitués de voir des femmes comme représentantes agricoles et qu'ils leur font davantage confiance. « Je me souviens de ce qu'une productrice agricole de là-bas m'a avoué lorsque j'ai quitté mon emploi à Baie-du-Fèvre pour revenir dans la région. Quand son mari avait vu que la Coop lui envoyait une fille, il s'était dit Qu'est-ce qu'on va faire avec une fille comme représentante? Mais quand il a su que je partais, il a dit à sa femme qu'il perdait la meilleure. » La reconnaissance des producteurs est très gratifiante dans ce métier, affirme Johanne.

La jeune femme de 28 ans, qui en plus de son travail de 40 à 50 heures par semaine élève ses deux enfants de 4 1/2 ans et 1 1/2 an, est très satisfaite du parcours qu'elle a fait et se considère comblée.



Johanne Malouin est représentante pour la coopérative agricole Comax depuis maintenant 5 ans.

YAMAHA
à Saint-Jude



Le tout nouveau
Grizzly
équipé du plus gros moteur du marché des V.T.T.

MODÈLES 2002 EN MONTRE



Devenez obsédé vous aussi

Les motoneiges Yamaha sont construites pour vous donner une qualité, un confort et des performances sans égales.

moto • motoneige • vtt • génératrice YAMAHA

1307 St-Édouard
St-Jude, Québec J0H 1P0
Tél.: (450) 792-2366
Fax: (450) 792-2414

OUVERT: Lundi au vendredi 9h à 21h
Samedi jusqu'à midi
- Absent aux heures de repas

0374059

Faire des études en transformation des aliments? Pourquoi pas!

Carole Vignola

Professeure en transformation des aliments et chef de l'équipe-programme

Faire le choix d'un programme technique au collégial n'est pas évident. Plusieurs questions peuvent alimenter ta réflexion. Vais-je trouver du travail après mes études? Ai-je tous les préalables? Quelles sont les activités d'apprentissage? Vais-je aimer cela? Si je ne connais personne, qui va m'aider? À l'ITA de Saint-Hyacinthe, ça fait bientôt 40 ans qu'on aide les élèves à trouver des réponses à ces questions.

Les emplois

Le programme de Technologie de la transformation des aliments (TTA) se démarque parce que les élèves diplômés trouvent tous des emplois dans les fonctions de travail pour lesquelles elles et ils sont préparés. Ces fonctions de travail sont : le contrôle de la qualité en usine, l'assurance de la qualité (y compris le travail d'inspecteur gouvernemental), la fabrication de produits fromagers, l'analyse des aliments en laboratoire et la mise au point de produits (y compris la représentation technique). De plus, après six mois, le taux de placement est de 100 %. C'est vraiment intéressant de savoir que ses études vont servir!

La préparation

Le programme TTA demande une préparation adéquate au niveau du secondaire. En effet, il faut entre autres avoir réussi les mathématiques 436 et la physique 436. Pourquoi? Parce qu'un aliment doit être bon, nutritif, sans danger pour la santé et vendu à un coût raisonnable. C'est quoi le rapport? Chacun de ces critères requiert la mise en application de principes chimiques et physiques nécessaires à l'établissement des recettes, des procédés de fabrication et des contrôles. Les mathématiques sont un autre outil essentiel pour fabriquer, contrôler, développer des produits alimentaires. Si ta préparation est adéquate, penses-y sérieusement!

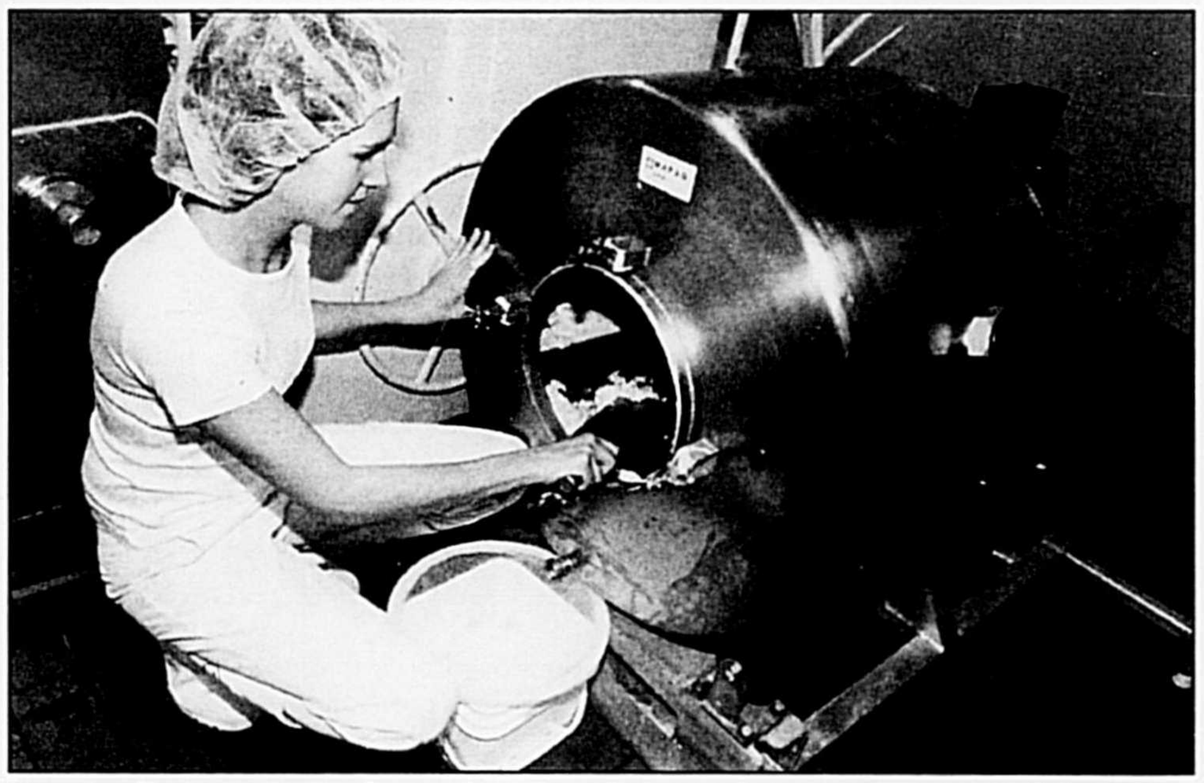
Les activités d'apprentissage

Si tu t'inscris dans le programme TTA, tu vivras une multitude d'activités. Car il faut bien te le dire, l'élève est au centre des apprentissages. Qu'est-ce que ça veut dire concrètement? Tu te trouveras en laboratoire d'analyses, en fabrication de produits et en contrôle des procédés, en résolution de problèmes reliés à la qualité, à l'innocuité et aux équipements, en séjours et en stages et dans de nombreux projets à l'ITA et en entreprises. Tu seras actif en équipes supervisées par le personnel enseignant assisté du personnel technique.

On va te mettre en situation afin de développer ton autonomie, ton sens des responsabilités et ton esprit d'équipe. On va exiger de toi que tu t'impliques personnellement dans tes études et dans ta réussite. Si tu aimes être actif et prendre des responsabilités, n'hésite plus, ton choix est fait! Quant à savoir si tu vas aimer ça, il n'y a rien de mieux que d'essayer, comme les milliers de diplômées et diplômés qui l'ont fait avant toi.

La réussite

Dans le programme de Technologie de la transformation des aliments, tu trouveras une équipe de plus de vingt professeures et professeurs spécialistes dans leur champ technique avec une solide formation pédagogique et plusieurs années d'expérience et de contacts en entreprise. Le personnel enseignant est soucieux de mettre en place des moyens pour t'amener à la réussite. De plus, l'équipe des enseignantes et des enseignants est soutenue par une équipe de techniciennes et de techniciens qui s'investissent à préparer toutes les activités en laboratoire, en usine et au niveau des projets. Toutes ces personnes sont là pour t'aider. L'horaire est bâti pour inclure des périodes favorisant les rencontres entre le personnel enseignant et les élèves hors des heures de cours.



Une étudiante en transformation des aliments durant un cours de fabrication de beurre. Photo : Patrick Deslandes.

Deux grands secteurs sont couverts par la formation :

1) Les aliments :
- Produits laitiers
- Viandes et volailles
- Boulangerie et pâtisserie
- Fruits et légumes
- Sucre et confiseries
- Poisson
- Farine et céréales préparées
- Aliments pour animaux

2) Les boissons :
- Bière
- Vin et cidre
- Produits de distillation



ici

Pour votre assurance agricole, c'est Promutuel.

On est de la région. On est solide financièrement. Et l'assurance agricole, c'est notre spécialité depuis des générations. C'est pour ça que Promutuel demeure le plus important assureur agricole au Québec. C'est aussi pour ça que nos produits et nos conseils sont si reconnus auprès des producteurs agricoles.

Assurance
HABITATION
AUTOMOBILE
DES ENTREPRISES
AGRICOLE

Saint-Liboire · 793-4471
1 800 361-0087

PROMUTUEL
Bagot

Une vision humaine de l'assurance

0360450

Lorsque le retour aux études rime avec inquiétude



Micheline Duranleau

Conseillère
en formation,
Service aux entreprises,
Direction de
la formation continue

Lundi, 10 septembre 2001. C'est le début des cours pour treize adultes provenant de différentes usines laitières du Québec. Ils se sont inscrits dans le programme Fabrication des produits laitiers menant à une attestation d'études collégiales (AEC). Dans la classe, je peux sentir de la fébrilité. Ce sont des hommes costauds que j'ai devant moi, issus de différentes fonctions de travail, dont l'âge moyen dépasse la trentaine.

Ils sont devant moi et un de ces costauds prend le risque d'exprimer sa nervosité pour cette rentrée scolaire plutôt spéciale. J'accueille cette parole avec bienveillance, car je sens bien comment cela est difficile pour eux de revenir à l'école après tant d'années. Tout à coup, une autre personne avoue aussi son malaise. Je suis touchée par cette authenticité. Ce sera une belle session, j'en suis certaine.

Au programme

Au programme, un tronc commun de douze semaines intensives totalisant 345 heures. Les matières touchent les sciences appliquées au lait, tels la microbiologie, la chimie, les procédés et équipements, l'automatisation, le lavage et l'assainissement. Pour être admises à ce programme, les personnes doivent avoir réussi les mathématiques et les sciences physiques du secondaire IV et avoir cumulé une expérience de six mois dans une usine laitière.

Un cours de communication vient compléter le programme afin de promouvoir la langue et d'initier les participants aux nouvelles technologies d'information et de communication (NTIC). En expliquant les objectifs, j'insiste sur les efforts constants à fournir tout au long de la session. Je vérifie si les exigences de ce programme qui mène à une sanction officielle sont bien comprises et acceptées. La réponse est claire, ils sont là pour rester.

La certitude que je peux leur donner, c'est que le personnel enseignant et de soutien qui relève de la Direction de la formation continue ne ménagera aucun effort pour les accompagner dans le développement de leurs compétences. C'est une longue histoire qui lie l'ITA àl'industrie laitière. La création même de l'Institut émane de l'École de laiterie et le programme de perfectionnement pour les travailleuses et travailleurs de l'industrie laitière a toujours été offert depuis la fondation de l'ITA. La forme et le format du programme ont, par contre, suivi les exigences et les défis du contexte industriel. Le milieu de travail est régulièrement consulté pour assurer que l'offre de cours réponde aux exigences d'un secteur en perpétuel mouvance. C'est vrai pour les programmes menant à une certification, mais aussi pour la formation sur mesure en entreprise. La compétitivité des entreprises québécoises passe par les compétences de chacun.

Une opportunité de rehausser sa scolarité

Le personnel des entreprises laitières est plutôt stable. Les données que nous avons recueillies sont tout de même révélatrices. Environ 60 % des gens en emploi n'ont pas terminé leurs études secondaires. L'ITA a toujours composé avec cette donnée et offre aux personnes une opportunité de rehausser leur scolarité en obtenant une attestation de niveau collégial (AEC). Comme l'industrie laitière investit beaucoup dans la formation parce qu'elle associe le développement des compétences au maintien de ses hauts standards de qualité, ce sont généralement les employeurs qui remboursent les coûts d'inscription et les frais de déplacement.

L'obtention de l'attestation ne se fait pas sans fournir d'efforts, car ce n'est qu'au prix de l'étude, comme toujours, que la réussite est au rendez-vous. Pour des adultes ayant des responsabilités familiales, cela exige une réorganisation des habitudes et une bonne gestion de temps. Pourtant, lorsque tous les cours sont terminés et que le moment est venu de recevoir l'attestation officielle, je perçois facilement que l'inquiétude a fait place à une grande fierté et, je le parierais, à l'accroissement de l'estime de soi.

Quelqu'un a dit que former, c'est changer irrémédiablement une personne. À l'ITA, nous osons croire que nous accompagnons ce changement pour que la personne découvre toute la richesse qu'elle détient en elle-même.



C'est un retour aux études pour les treize adultes provenant de différentes usines laitières du Québec inscrits au programme Fabrication des produits laitiers. Un programme qui mène à une attestation d'études collégiales (AEC).

Nous avons initié cet automne un autre programme pouvant mener à une AEC pour les personnes en Supervision de la production ou de l'assurance qualité dans les industries alimentaires. Cette fois-ci, les cours sont offerts par petits modules de quinze heures afin de s'adapter aux contraintes majeures de temps des personnes en emploi. Ce programme se fait en partenariat avec le Collège de Maisonneuve qui voit à l'aspect des ressources humaines dans la formation, tandis que l'ITA assume la partie technique qui caractérise la fabrication et les procédés de transformation des aliments.



L'ITA cultive... le monde!



Marie-Claire Hall

Agente principale
de projets,
Direction
de la coopération
internationale

Depuis plus de 15 ans, l'ITA offre son expertise pédagogique et technique de par le monde afin de venir en aide aux pays en voie de développement. Au fil des années, l'Institut est intervenu dans près de 25 pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine. Actuellement, l'ITA exécute des projets d'appui institutionnel au Vietnam, au Cambodge, au Maroc, au Brésil, et dans plusieurs pays d'Afrique francophone.

Et ça continue...

Grâce à son expertise reconnue, l'ITA a récemment été nommé maître d'œuvre dans trois nouveaux projets, dont deux en Afrique dans le cadre du Programme de renforcement institutionnel en matière technologique en Afrique francophone (PRIMTAF) financé par l'Agence canadienne de développement international (ACDI) et géré par le Consortium international de développement en éducation (CIDE). Ces deux projets, d'une valeur totale de 1,3 million de dollars, visent à accroître l'accessibilité des jeunes au marché du travail. Ainsi, l'ITA appuiera une organisation non gouvernementale à Sao Tome et Principe dans le but de former des agricultrices en mesure de démarrer des unités avicoles viables. L'ITA travaillera également en République du Congo afin de renforcer les capacités institutionnelles d'un lycée agricole de Brazzaville dans la transformation des produits laitiers et carnés.

→



Des étudiantes du Collège Hatay se familiarisent avec l'art de la transformation alimentaire.



Des étudiantes congolaises présentent fièrement leurs confitures faites maison.

Publication 5 DÉCEMBRE

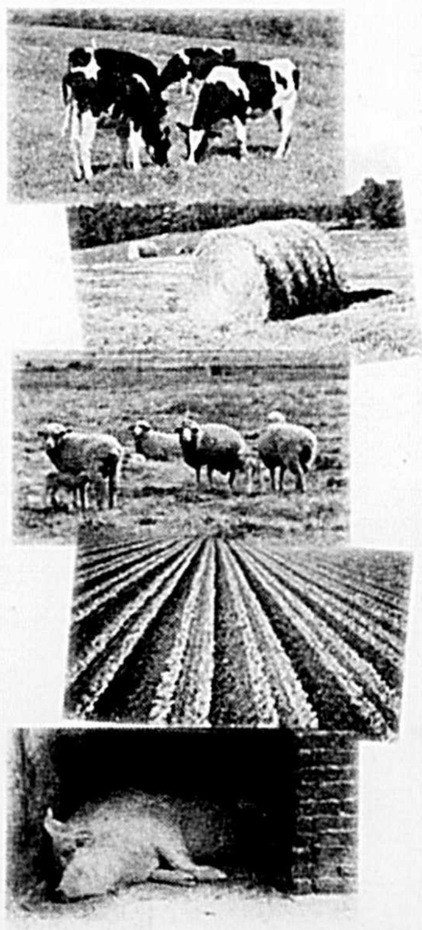
LA PLUS IMPORTANTE RENCONTRE DU SAVOIR AGRICOLE AU QUÉBEC

AGRI-VISION

MONTÉRÉGIE

pour les producteurs agricoles des régions de: Bagot, Chambly, Taillon, Missisquoi, Richelieu, Rouville, Saint-Hyacinthe, Verchères.
En plus des distributions dans Le Courrier de Saint-Hyacinthe et Événement Agri-Vision 11 - 12 - 13 décembre.

Réservez votre annonce avant le 23 novembre



GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES

GTA

"La promotion de l'excellence en agriculture dans plus de 120 municipalités

Tél.: (450) 773-6028
Mtl: (514) 875-1948
Télécopieur: (450) 773-3115

0374043

Nouveau à Saint-Hyacinthe

ROY HYDRAULIQUE inc.

Tél. : (450) 250-6333

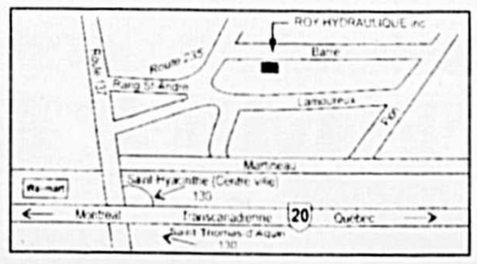


Fernand Roy
PROPRIÉTAIRE

- Fabrication de boyaux et raccords tubes d'acier, boyaux de laveuse à pression, boyaux nylon pour freins
- Réparation et entretien de cylindres et de systèmes hydrauliques (gamme de produits Weatherhead)

VENTE • INSTALLATION DE POMPE ET DE PTO

2095, rue Barré, Saint-Hyacinthe



0373800

Au Brésil, l'ITA contribuera au développement des compétences en transformation des aliments afin d'assurer à l'industrie de la région une main-d'œuvre qualifiée et des moyens solides pour son autodéveloppement. Cette initiative, d'une durée de deux ans, s'inscrit dans le cadre du programme Canada-Brésil en support aux réformes en éducation postsecondaire, financé par l'ACDI et géré par l'Association des collèges communautaires du Canada (ACCC).

D'autre part, l'ITA participera à un projet d'envergure au Vietnam géré par un consortium de collèges canadiens, dont le Saskatchewan Institute of Applied Science and Technology, le Marine Institute of Newfoundland et Malaspina University College. Ce projet, d'une valeur de quatre millions de dollars, vise à mettre sur pied un collège communautaire dans la *région du Mékong*.

Mais que veut dire tout ça?

Grâce aux efforts déployés, des avicultrices de Sao Tome et Principe pourront mettre sur pied des micro-entreprises, des Congolais transformeront leurs produits laitiers et carnés pour les vendre sur le marché local, des industriels brésiliens obtiendront des certifications HACCP pour leurs entreprises et des Vietnamiens pourront poursuivre des études collégiales dans leur région. Mais ce ne sont là que quelques exemples des retombées qu'offrent ces projets.

À part la contribution des pays industrialisés à la réduction de la pauvreté dans le monde, l'ITA doit s'ouvrir à la communauté internationale afin de préparer les étudiantes et les étudiants à devenir de véritables citoyens du monde. Ainsi, grâce aux projets de coopération, le personnel enseignant et professionnel ainsi que les élèves sont plus aptes à comprendre, à vivre et à interagir en regard des problématiques mondiales.

La formation générale à l'ITA fête ses 25 ans

L'ITA célèbre cette année le 25e anniversaire de l'ajout des cours de formation générale collégiale dans ses programmes d'enseignement en agroalimentaire. L'événement a été souligné lors de la 37e cérémonie de remise des diplômes de l'Institut qui se tenait le 29 septembre dernier. À cette occasion, nous avons procédé au dévoilement d'une oeuvre de l'artiste peintre Laurent Bonet, que la direction de l'Institut a remise à son équipe d'enseignantes et d'enseignants en témoignage de son respect et de sa reconnaissance pour son dévouement auprès des élèves depuis 25 ans. Ci-dessous, le texte de l'allocution prononcée à cette occasion par M. Alain Lapostolle, directeur de la Formation générale.

La 37e cérémonie de remise des diplômes marque une étape importante de l'histoire de l'ITA. En effet, c'est cette année que l'équipe des enseignants et des enseignantes de la formation générale fête leur 25e année d'existence.

C'est en 1976 que le MAPAQ et le MEQ signaient un protocole d'entente permettant aux diplômés de recevoir un diplôme d'études collégiales à la fin de leurs études. Dorénavant, les cours de français, de philosophie et d'éducation physique devenaient obligatoires.

Bien entendu, l'Institut a la responsabilité de former des technologues en agroalimentaire qui sont aptes à exercer leurs fonctions de travail auprès des entreprises du secteur. Nous avons également la responsabilité d'offrir une formation qui contribue au développement intégral de la personne. Les cours de la formation générale occupe le tiers de la formation de nos élèves. Ces cours véhiculent plusieurs dimensions de la culture générale : santé physique et mentale, la communication orale et écrite, les aspects sociologiques de la vie des personnes.

Depuis 1976, une quarantaine d'enseignants et d'enseignantes en littérature française, en philosophie, en anglais et en éducation physique ont contribué au développement intégral de nos technologues. Leur contribution a d'ailleurs été reconnue par la Commission d'évaluation de l'enseignement collégial en 1998. Dans son rapport d'évaluation, la Commission a souligné la qualité de la formation générale dispensée à l'ITA de Saint-Hyacinthe. Si cette qualité de la formation a été reconnue par la Commission, c'est parce qu'à la base, il y a des enseignants et des enseignantes qui ont fait le choix d'être formateur et formatrice et transmettre leurs passions à des milliers de jeunes qui ont étudié à notre Institut.

Comme témoignage de notre respect et de notre reconnaissance pour leur dévouement auprès de nos élèves pour ces 25 années, la direction de l'Institut remet à l'équipe des enseignants et des enseignantes cette œuvre de monsieur Laurent Bonet, L'espace intérieur (voir couverture du cahier).

L'œuvre s'intitule L'espace intérieur

Elle nous rappelle qu'au-delà de tous les désirs extérieurs et de nos besoins, le bien le plus précieux que l'on possède se cache au fond de soi.

C'est dans cet espace intérieur que notre identité se nourrit et que notre ouverture sur le monde et la connaissance s'éveillent. C'est cette relation avec soi-même qui nous donne la force d'accepter toutes les expériences, bonnes ou mauvaises.

L'essentiel est de ne pas oublier qui on est, de ne pas abandonner nos rêves pour aller toujours plus haut.

Laurent Bonet, artiste-peintre
29 septembre 2001

Trouver sa voie et l'amour à la fois!



Chantal Vallée

Agente de communications, Service des communications

Je me demande spontanément comment ils vivent leur séparation. « Nous allons bientôt être réunis, m'apprend Karine, puisque je vais aller rejoindre Patrice au Lac-Saint-Jean. » Elle est prête à délaisser son travail dans la région de Québec, même si elle n'a pas encore cherché autre chose du côté du Lac. Il faut dire que ce n'est pas très inquiétant. Les diplômées et diplômés en TEA sont EXTRÊMEMENT en demande selon Mario Laroche.



Lors de la dernière remise de diplômes de l'ITA, Patrice Garneau s'est mérité un prix de 500 $ qu'il a reçu des mains de Carole Simon, directrice du département de TEA, et de Mario Laroche, chef du département, au nom de Case Canada Corporation.

Lorsqu'ils se sont inscrits au programme Technologie des équipements agricoles (TEA) en 1997, Karine Turgeon et Patrice Garneau ne se connaissaient pas. Elle vient de la région de Victoriaville, lui, de Saint-Prime au Lac-St-Jean. Il vient d'un milieu agricole, elle pas. Ce qu'ils avaient en commun : le désir d'obtenir un diplôme d'études collégiales (DEC) et celui d'évoluer dans le milieu agricole, particulièrement dans le secteur des équipements. Mais à l'ITA, ils ont trouvé plus que ce qu'ils cherchaient. Depuis leur rencontre sur les bancs de l'Institut, Karine et Patrice forment un couple!



Depuis leur rencontre sur les bancs de l'ITA, Karine et Patrice forment un couple!

Une reconnaissance dans leur milieu

J'ai rencontré Karine et Patrice à l'occasion de leur remise des diplômes qui avait lieu le 29 septembre dernier. Quand on a appelé la cohorte de diplômés 1997-2000 du programme TEA, Karine brillait de par sa féminité à travers ce groupe composé, à part elle, exclusivement de garçons. Bien que le programme TEA ait toujours compté au moins une fille dans chaque promotion depuis sa création en 1996, les garçons continuent de représenter 95 % de la clientèle.

Il y a pourtant des avantages à être une fille dans ce milieu. À part celui d'être le centre d'attention des garçons, on s'entend! Mélanie Turgeon a en effet reçu une bourse de 500 $ l'an dernier dans le cadre du concours Chapeau les filles, pour souligner sa réussite scolaire et personnelle dans un domaine traditionnellement réservé aux hommes. Ceci en plus des trois méritas qu'elle a reçus durant ses études pour souligner à la fois ses résultats scolaires et ses aptitudes pour le travail d'équipe.

L'ITA a remis ces distinctions à Karine au cours des Gala méritas qu'il organise chaque année pour valoriser les efforts de ses élèves. Lors de ces soirées, des milliers de dollars sont remis à une cinquantaine d'élèves méritants, tant au niveau de leurs résultats scolaires que de leur implication à l'Institut. L'année dernière, Patrice avait lui aussi reçu trois méritas qui soulignaient son implication et sa progression dans ses résultats scolaires. Il a également mérité un prix de 500 $ attribué par Case Canada Corporation, à l'occasion de la remise des diplômes, pour souligner la qualité et l'originalité de son épreuve synthèse dans son programme.

Un diplôme en main

Trois ans après leur entrée à l'ITA, Karine et Patrice ont réalisé leur rêve. Ils ont tous les deux leur diplôme et travaillent tous les deux dans le milieu des équipements. Karine est gérante du département des pièces chez un vendeur de machineries agricoles de Laurier-Station, et Patrice est représentant pour un fabricant du Lac-Saint-Jean.

« Les équipements agricoles modernes sont dotés de plus en plus de composantes électroniques et de systèmes de supervision, le tout régi par des programmes informatiques. Nous n'avons qu'à penser aux robots de traite qui effectuent automatiquement le nettoyage des pis des vaches, l'analyse de la qualité du lait de chaque vache, la traite, et ce, sans l'intervention humaine. Tous ces nouveaux systèmes demandent une adaptation et une connaissance appropriée afin d'être pleinement efficaces. », affirme M. Laroche, professeur et chef du département des machineries et équipements agricoles.

Or les étudiants en équipements agricoles sont justement formés pour répondre aux besoins techniques de la clientèle et aux besoins de représentations commerciales de l'entreprise. Et ils sont les seuls à travers le Québec à être formés pour le faire, puisque le programme TEA est uniquement offert à l'ITA de Saint-Hyacinthe.

Selon Karine, l'alternance travail-études qu'offre le programme est aussi une excellente façon de gravir rapidement les échelons dans le milieu. « Quand on sort de l'école, on est jeune, souvent sans expérience, et on n'a pas vraiment de contacts dans le milieu. Mais le principe d'alterner entre le travail dans une entreprise et les études à l'école nous permet de rencontrer des gens et de se faire un nom. », déclare-t-elle.

La transformation artisanale : un savoir-faire traditionnel



Monique Deslauriers

Conseillère en formation, Direction de la formation continue

Chaque année, plus d'une centaine de producteurs agricoles désirant donner une valeur ajoutée à leurs produits participent aux différents cours en transformation artisanale offerts par l'ITA de Saint-Hyacinthe. Ces sessions publiques ont été mises sur pied par la Direction de la formation continue afin de répondre aux besoins manifestés par les producteurs d'améliorer leurs techniques de fabrication, d'assurer une meilleure gestion de l'innocuité de leur production et d'offrir à leur clientèle un produit d'une qualité constante.

Formation à la carte

- Fabrication artisanale de produits à base de pommes et de petits fruits (56 heures)
- Production de produits dérivés du sirop d'érable (36 heures)
- Production artisanale de boissons alcooliques (30 heures)
- Contrôle de qualité dans la fabrication du cidre (24 heures)
- Contrôle de la fabrication artisanale de fromage (51 heures)
- Fabrication artisanale de crème glacée (7 heures)

Formation sur mesure

Par son service de formation sur mesure, l'ITA peut également développer et organiser des activités de formation à partir de demandes spécifiques de la clientèle. Si vous avez un besoin particulier de formation, n'hésitez pas à nous en faire part.





L'HIVER

C'est le temps de la préparation de vos tracteurs et équipements agricoles pour le printemps.

Dès maintenant en atelier.

ÉPARGNEZ - 10 %

PIÈCES CASE IH ET MAIN-D'OEUVRE

AVEC TRANSPORT GRATUIT

sur facture de 500 $ et plus de pièces et main-d'oeuvre
Valide du 12 novembre 2001 au 31 mars 2002
"Exception huile et filtre"

N.B. Cette offre ne s'applique pas sur commandes de pièces urgentes

sur achat de 750 $ de pièces au comptoir et réparation en atelier en utilisant votre carte de crédit nous vous offrons

3 mois sans intérêt

Valide du 1er octobre 2001 jusqu'au 31 décembre 2001





Les Équipements A. Phaneuf Inc.

Une maison établie au service de l'agriculture depuis 1946

UPTON, 292 Principale
(450) 549-5811
Fax: (450) 549-5377
Sortie 147, route 20

GRANBY, 982 Denison Est
(450) 372-7217,
Fax: (450) 372-7944
Sortie 74, route 10

Courriel : phaneuf@ntic.qc.ca

Visitez notre site Internet http://www.caseih.com
Case IH marque enregistrée de la Corporation Case

CASE IH

037-4052

Se perfectionner en agriculture : automne 2001 et hiver 2002



Richard Samson
Agronome,
conseiller en formation,
Direction de
la formation continue



Hélène Rochon
Agronome,
conseillère en formation,
Direction de
la formation continue

L'Institut offre aux productrices et producteurs agricoles divers perfectionnements adaptés à la réalité des entreprises agricoles. Vous avez de l'intérêt pour l'un de ces cours? Contactez le service d'information pour obtenir de façon prioritaire des précisions sur son contenu et l'horaire prévu. Cette liste est incomplète, d'autres cours seront offerts cet hiver. La majorité de ces cours vous sont offerts grâce à la contribution financière d'Emploi-Québec Montérégie et du MAPAQ Montérégie, secteur est.

AGRICULTURE DURABLE

Lecture et interprétation d'un Plan agroenvironnemental de fertilisation (PAEF) (10 h)

Dates : 29 novembre et 6 décembre 2001
Préalable : Avoir suivi le cours de Fertilisation intégrée ou posséder des notions de base en fertilisation.
Contenu : À partir du PAEF de sa ferme, la productrice ou le producteur pourra identifier et interpréter les données afin de mieux évaluer les impacts agroenvironnementaux et économiques pour son entreprise. La démarche peut se faire à partir d'un exemple de PAEF fourni par le professeur.
Groupe : 10333
Professeur : Marc Trudelle

Élaboration d'un PAEF (42 h - 7 jours)

Début : 13 février 2002
Clientèle : Productrices et producteurs agricoles désirant réaliser le PAEF de leur entreprise .
Groupe : 10329
Professeure : Myriam Gagnon

Fertilisation intégrée (30 h - 5 jours)

Début :17 janvier 2002
Clientèle : Personnes désirant améliorer la fertilisation de leurs cultures.
Contenu : Pédologie, analyse des sols, bilan minéral de la ferme, humus et activité biologique du sol, valeur fertilisante des engrais de ferme, calculs de fertilisation.
Groupe : 10311
Professeure : Myriam Gagnon

Gestion intégrée des mauvaises herbes en grandes cultures (36 h - 6 jours)

Début : 23 janvier 2001
Clientèle : Producteurs commerciaux de maïs, soya et céréales.
Contenu : Identification des mauvaises herbes, utilisation de techniques de dépistage (cartographie, plantules) des mauvaises herbes, contrôle mécanique et chimique, doses réduites, prévention des infestations.
Groupe : 10312
Professeurs : Denise Rouleau, Yvon Douville, David Girardville et Élisabeth Vachon



FABRICATION ARTISANALE

Fabrication artisanale de produits à base de pommes et de petits fruits (56 h - 8 jours)

Début : 22 novembre 2001
Clientèle : Producteurs désirant transformer leurs produits de façon artisanale.
Contenu : Contrôle de la qualité des produits transformés; Procédés de transformation : confiture, garnitures à tartes, beurre, sirop, tartinade, gelée; Démarche d'une méthodologie dans le développement de produits.
Groupe : 61133
Professeurs : Marie-Claude Dubuc et Germain Ménard

GESTION

Mieux superviser son équipe de travail (24 h) Nouveau

Dates (productions animales et grandes cultures) : 28 et 30 novembre, 5 et 7 décembre 2001
Début (productions maraîchères et ornementales) : 18 mars 2002
Clientèle : Personnes agissant comme superviseurs d'employés et qui ne sont pas propriétaires de l'entreprise. Ce sont les contremaîtres, gérants, superviseurs, chefs d'équipe dont le patron est propriétaire.
Contenu : Son profil de superviseur; Les concepts de leadership, de pouvoir et de comportement social; La communication, la motivation et la résolution de problèmes.
Groupe (productions animales et grandes cultures) : 10326
Groupe (productions maraîchères et ornementales) : 40722
Professeure : Élisabeth Fortier

Sortez gagnant... gagnant d'une négociation (12 h)

Dates (groupe 10301) : 4-5 décembre 2001
Dates (groupe 10302) : 5-6 février 2002
Clientèle : Productrices et producteurs agricoles, ainsi que la relève.
Contenu : Amélioration de la capacité d'intervention lors d'une négociation avec des fournisseurs et des partenaires du milieu agricole.
Professeur : Gilles Perrault

Mieux gérer sa main-d'œuvre agricole : un défi rentable!

Un cheminement alliant formation, ateliers, groupes de discussion et coaching, permettant à l'employeur agricole de créer des outils spécifiques à son entreprise.

- Volet 1 : Formation de base « Mieux gérer sa main-d'œuvre agricole : un défi rentable! » (24 h)
  Dates : 9, 11, 16 et 18 janvier 2002
- Volet 2 : Quatre ateliers pour développer des compétences précises (24 h)
- L'entrevue de sélection : comment mieux interviewer?
  Date : 30 janvier 2002
- Rédaction d'un guide de l'employé. Date : 13 février 2002
- Comment mieux intervenir pour gérer les conflits?
  Date : 27 février 2002
- Mon plan d'action pour motiver les employés!
  Date : 13 mars 2002
- Volet 3 : Trois soirées de discussion sur des thèmes préétablis
- Faire face à la pénurie de main-d'œuvre!
  Date : 6 février 2002
- Conserver sa main-d'œuvre! Date : 20 février 2002
- Devenir un meilleur patron. Date : 6 mars 2002
- Volet 4 : Service-conseil individualisé (coaching) (6 h)
  Groupe : 10336
  Professeure et coach : Élisabeth Fortier

Gestion du temps (12 h)

Dates : 22-23 janvier 2002
Clientèle : Productrices, producteurs et leur relève désirant améliorer l'efficacité de leur rendement au travail.
Groupe : 10300
Professeur : Gilles Perrault

Comptabilité manuelle de l'entreprise agricole (33 h - 6 jours)

Début : 11 janvier 2002
Clientèle : Personnes désirant réaliser et améliorer la tenue de leur comptabilité.
Contenu : Réalisation d'écritures dans les différents livres comptables; Conciliation bancaire; État des résultats; Comptabilité en base caisse, caisse régularisée et exercice; Pour fins fiscale et de gestion; Méthodologie d'écritures; Amélioration de son plan comptable.
Groupe : 10321
Professeure : Anna Benoit

Lecture et interprétation des états financiers (25 h - 5 jours)

Début : 9 janvier 2002
Clientèle : Productrices, producteurs agricoles et leur relève désirant interpréter les états financiers d'une entreprise agricole.
Contenu : Notions de comptabilité de caisse versus d'exercice; Notions d'amortissement; Démystification des éléments contenus aux états financiers; Calcul et interprétation des résultats d'exercices et de divers ratios; Analyse pratique de la transférabilité des fermes; Analyses de cas.
Groupe : 10305
Professeur : Gérard Benoît



Gestion des conflits dans l'entreprise agricole familiale (12 h)

Dates : 24-25 janvier 2002
Clientèle : Personnes en situation de cogestion ou de partenariat dans une entreprise agricole.
Contenu : Interactions individu-famille et entreprise : respect des différences, chevauchement des rôles et responsabilités entre partenaires; Analyse des conflits dans une entreprise : nature des conflits, principales sources, comportements typiques face aux conflits; Comment agir pour les solutionner : conseils pratiques, techniques de communication, plan d'action.
Groupe : 10306
Professeure : Élisabeth Fortier

Développer son leadership (24 h - 4 jours)

Début : 21 janvier 2002
Clientèle : Producteurs, productrices et leurs partenaires désirant développer des compétences liées au leadership.
Contenu : Styles de leadership et leurs répercussions, dresser son profil de leader, techniques d'écoute et de communication, motiver son équipe, stratégies de résolution des conflits.
Groupe : 40725
Professeure : Élisabeth Fortier

INFORMATIQUE

Utilisation du logiciel Agri-Compta (24 h - 4 jours)

Début : 22 novembre 2001
Clientèle : Personnes possédant le logiciel et désirant en acquérir une meilleure maîtrise.
Contenu : Réalisation d'écritures comptables d'une ferme exemple : données financières et physiques; TPS/TVQ; Écritures automatiques, déclaration mensuelle, transfert; Vérification et correction à l'aide du grand livre; Conciliation bancaire; Etc.
Groupe 10308
Professeur : Anna Benoit

MISE EN MARCHÉ

Utilisation des options et de l'analyse technique en mise en marché des grains (25 h - 5 jours)

Début : 20 novembre 2001

Clientèle : Productrices et producteurs agricoles déjà initiés à la commercialisation des grains et qui désirent approfondir leurs connaissances.

Préalable : Avoir suivi le cours de base et effectuer des ventes à prix ouverts sur des livraisons différées.

Groupe : 10320

Professeur : Claude Barnabé

Mise en marché des grains (25 h - 5 jours)

Début : 22 janvier 2002

Clientèle : Personnes désirant améliorer leur savoir-faire en commercialisation des grains et se familiariser à l'analyse de marchés.

Contenu : Relations d'affaires; Qualité des grains; Marchés boursiers (marché à terme, options, valeur de remplacement, etc.); Détermination des prix et planification.

Groupe : 10316

Professeur : Claude Barnabé

PRODUCTIONS ANIMALES

Mise en place du programme « Assurance qualité canadienne » (AQC) porc sur sa ferme (10 h - 2 jours)

Dates : 28 novembre et 5 décembre 2001

Clientèle : Productrices et producteurs de porcs enregistrés au programme AQC et qui désirent compléter leur cahier d'évaluation dans le but d'être accrédités.

Préalable : Avoir suivi la formation Normes HACCP à la ferme (3 h)

Groupe : 20400

Alimentation des bovins laitiers 1 : notions de base (6 h)

Dates : 9-15 janvier 2002

Clientèle : Productrices et producteurs laitiers désirant appliquer une régie d'alimentation adéquate.

Contenu : Système digestif du ruminant, aliments utilisés, mode d'alimentation, paramètres reconnus; Programme d'alimentation : recueil des données nécessaires, recommandations, outils disponibles.

Groupe : 21600



Bande riveraine

PRODUCTION HORTICOLE

Gestion intégrée des ennemis de la pomme (48 h – 8 jours)

Début : 21 novembre 2001

Clientèle : Pomicultrices et pomiculteurs désirant réaliser la lutte intégrée dans leurs vergers. Contenu : Préparation de la saison de dépistage, régie des insectes et des acariens, prévention de la tavelure du pommier et outils de dépistage.

Groupe : 10317

Professeur : Yvon Morin

Initiation à la culture commerciale du bleuet en corymbe (7 h - 1 jour)

Date : 1er décembre 2001

Clientèle : Personnes désirant implanter cette production sur une base commerciale.

Contenu : Éléments de base nécessaires pour décider de la faisabilité d'une plantation de bleuetiers en corymbe.

Préalable : Notions de base en horticulture.

Groupe : 30308

Professeur : Michel Lareau

Initiation à culture commerciale de la framboise (7 h - 1 jour)

Début : 8 décembre 2001

Clientèle : Personnes désirant implanter cette production sur une base commerciale.

Contenu : Éléments essentiels pour établir avec succès une plantation.

Préalable : Avoir des notions de base en horticulture.

Groupe : 30304

Professeur : Michel Lareau

Initiation à la culture de la vigne (7 h -1 jour)

Début : 10 novembre 2001

Clientèle : Personnes intéressées à se familiariser avec la culture de la vigne au Québec.

Groupe : 30300

Professeur : Jean-Paul Martin

Utilisation et transformation des plantes médicinales (24 h - 4 jours)

Début : 15 novembre 2001

Clientèle : Personnes désirant s'initier à l'herboristerie.

Contenu : Tendances en herboristerie, marchés local et international, plantes et usages, conditionnement et transformation, traitements.

Groupe : 30307

Professeure : Annie Schneider

Bases de la micropropagation (45 h)

Début : 10 janvier 2002

Clientèle : Personnes œuvrant dans les entreprises de production agricole et horticole.

Contenu : Bases physiologiques de la micropropagation; Techniques de travail en milieu aseptique; Planification d'une culture : choix du milieu de culture, de l'explant, etc.; Réalisation de milieu de cultures; Réalisation des quatre étapes de propagation : établissement en milieu aseptique, multiplication, enracinement et développement, acclimatation.

Groupe : 30710

Information : Johanne St-Onge, (450) 778-6504, poste 201, ou 1-888-353-8482.

Husqvarna 136 **349,95** ÉCONOMISEZ 10$

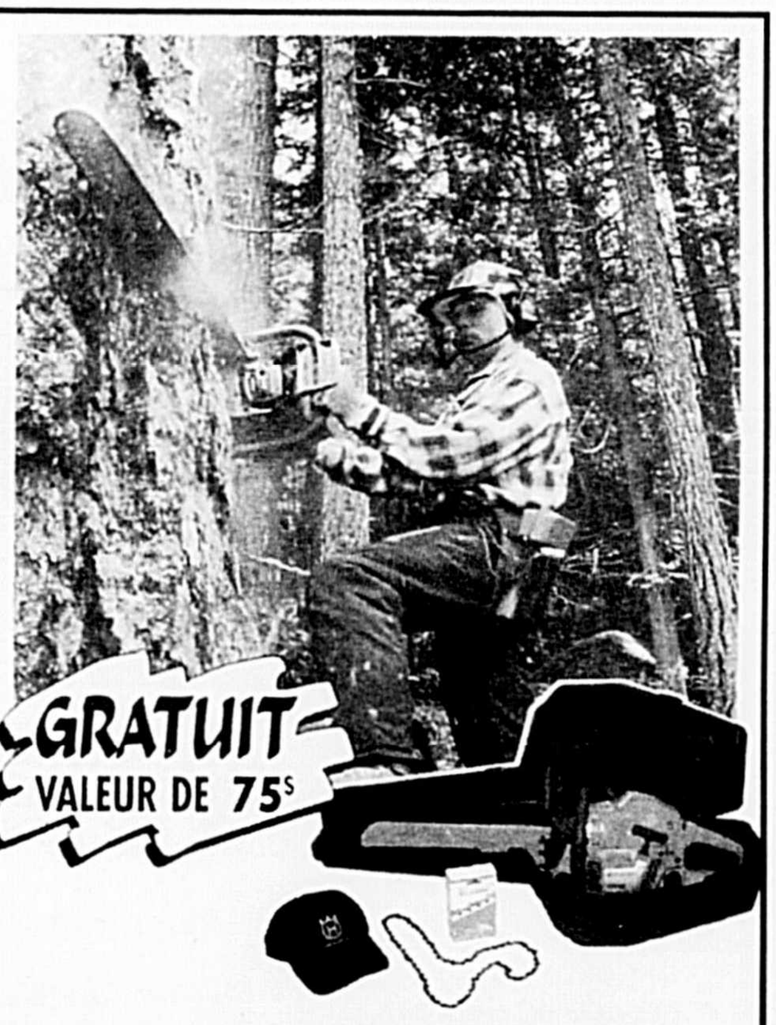
Husqvarna 340 **419,95** ÉCONOMISEZ 50$

Husqvarna 345 **469,95** ÉCONOMISEZ 50$

Husqvarna 351 **549,95** ÉCONOMISEZ 100$

Husqvarna 55 **569,95** ÉCONOMISEZ 110$

Husqvarna 365 SPÉCIAL **699,95** ÉCONOMISEZ 100$



Husqvarna

1-800-HUSKY62
www.husqvarna.com

DISPONIBLES CHEZ LE DÉPOSITAIRE PARTICIPANT

ATELIERS TANGUAY

VENTE • SERVICE
RÉPARATION DE SCIES À CHAÎNE
TONDEUSES - SOUFFLEUSES
PETITS MOTEURS - TRACTEURS

YVON DEMERS, PROP.
TÉL.: 773-3708

17360, rue Saint-Louis
Secteur Saint-Joseph, Saint-Hyacinthe

0362185

LONGTEST

DIRECTION CENTRE-VILLE SAINT-HYACINTHE

LA VRAIE solution en matériel électrique

PLACE LEVELCO
Distributeur spécialisé
Éclairage et matériel électrique

VOTRE FOURNISSEUR DE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE

Distributeur de matériel électrique depuis 1948 au centre-ville de Saint-Hyacinthe

Toujours présent et à l'écoute de vos besoins

Heures d'affaires :
Lundi au Mercredi : 9 h à 17 h 30
Jeudi et Vendredi : 9 h à 21 h
Samedi : 9 h à 17 h

COMPTOIR ÉLECTRIQUE | PERSONNEL QUALIFIÉ | COMPTOIR ÉCLAIRAGE

Tous genres d'ampoules disponibles

CHAUFFAGE



Couleur : Blanc ou amande
Finition : Peinture à la poude d'époxy polyeter
Construction : Tôle d'acier calibre 20.
Introduction d'air par le dessous et sortie d'air frontale pour assurer une meilleure distribution d'air vers la pièce
Hauteur du boîtier favorisant l'effet de cheminée
Fluidité de la ligne par ses coins arrondis
Commandes facilement accessibles
Limiteur thermique avec réenclenchement automatique.
Puissance : 500 à 2000 watts
Tension : 240 et 208 volts
Garantie : 5 ans pour l'élément et 2 ans pour les composantes.

CHAUFFAGE



Thermostats:
- intégré
- mural
- programmable

AÉROCONVECTEUR DE PLAFOND



Couleur : Blanc ou amande
Finition : Peinture à la poudre d'époxy polyester
Puissante : 2 à 40 kW
Garantie : 10 ans pour l'élément et 1 an pour les composantes.

LONGTEST

Une relation de confiance établie depuis 1948

PLACE LEVELCO
Distributeur spécialisé

1405, rue Saint-Antoine (centre-ville) Saint-Hyacinthe
Site Web : www.pjca.com/longtest
Courriel : longtest@hy.cgocable.ca

Commandes et informations
Local 450 774-3661
Ext. : 1-800-363-1343
Téléc. : (450) 778-7042
Livraison partout au Québec
AGRICOLE - INDUSTRIEL - COMMERCIAL

0374046

Comment Josée Corbeil est passée d'enseignante en éducation physique à chef de production chez Olymel



Chantal Vallée

Agente de communications, Service des communications

Même si Josée Corbeil a été élevée sur la rue qui fait face à l'usine de Olymel Flamingo à Sainte-Rosalie, elle n'aurait jamais pensé y travailler un jour. Diplômée de l'Université de Montréal en Éducation physique en 1991, elle envisageait d'enseigner au primaire. Elle a fait de la suppléance occasionnelle dans les écoles de la région de Saint-Hyacinthe, mais il n'y avait malheureusement pas de poste disponible à cette époque. Aujourd'hui, il y en aurait, mais Josée a depuis emprunté un autre chemin, où plein de défis l'attendent, et elle n'a pas du tout envie de revenir sur ses pas.

Besoin de travailler

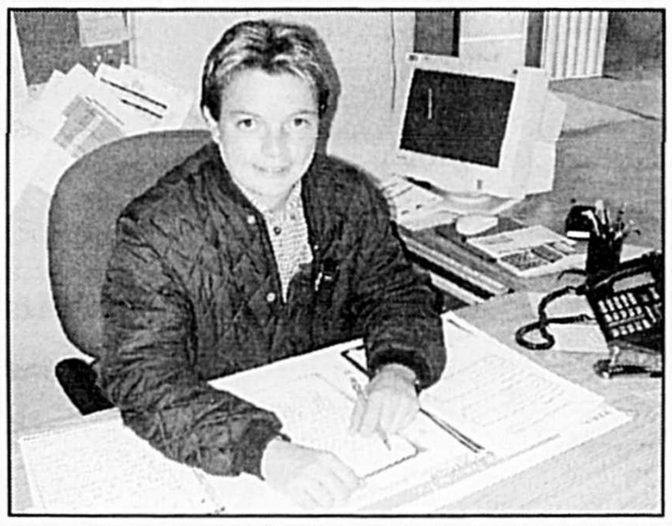
Les années 90 furent pleines de rebondissements pour Josée Corbeil. N'arrivant pas à gagner sa vie en tant que professeure d'éducation physique, elle se mit à faire des contrats d'entretien et de peinture. À l'automne 1993, elle se fit engager par la Confiserie Comet en tant que journalière. Après six mois de travail en usine, elle s'aperçut que c'était un milieu qu'elle aimait. Mais Josée voulait aller plus loin que la chaîne de production. Elle souhaitait avoir plus de responsabilités. Elle s'informe donc auprès de son employeur pour connaître les possibilités que la Confiserie lui offrait. « On m'a répondu que le poste de contremaître pourrait m'intéresser, mais que l'usine n'engageait que des techniciens en transformation des aliments. Je me suis donc rendue à l'ITA de Saint-Hyacinthe pour en savoir plus sur le programme (aujourd'hui appelé Technologie de la transformation des aliments). », raconte-t-elle.

Josée n'a pas hésité à faire le saut. Elle est retournée, à l'âge de 25 ans, sur les bancs d'école. Pour arriver à subvenir à ses besoins, elle a continué de travailler pendant les trois années qu'a duré son cours, d'abord en faisant des contrats d'entretien et de peinture, et ensuite comme contremaître de nuit. « Alors que je venais de compléter deux années en transformation des aliments à l'ITA, j'ai été engagée chez Olymel pendant l'été. Ça ne faisait qu'un mois et demi que j'étais là quand on m'a demandé d'occuper un poste de contremaître en sanitation pendant le quart de nuit, pour remplacer quelqu'un qui venait de quitter. », se rappelle Josée.

Bien qu'elle hésita avant d'accepter, Josée choisit finalement de relever le défi. Lorsqu'elle dut retourner à l'ITA, à l'automne, pour compléter son DEC, elle continua de travailler de nuit. Elle comprit cependant très vite que c'était impossible de tenir à ce rythme-là. Au même moment, un poste de contremaître de production au secteur cuit pendant la fin de semaine s'ouvrit. On proposa le poste à Josée, qui accepta tout de suite.

Un nouveau diplôme en main

Josée termine son DEC en 1997. Olymel Flamingo lui offre tout de suite un poste de chef de production pendant la fin de semaine. Elle a maintenant sous sa supervision trois contremaîtres, qui eux sont responsables de 50 employés. Moins de deux ans plus tard, Josée obtient le poste de chef de production pour l'équipe du soir. Elle a neuf contremaîtres sous sa supervision, qui eux sont responsables de 200 employés. C'est déjà tout un parcours, mais ce n'est pas fini. L'année suivante, la personne qui occupe le poste de chef de production de jour, pendant la semaine, accède à un poste de direction, et devinez qui l'a remplacée! « Je me considère extrêmement chanceuse d'avoir eu un cheminement aussi rapide. Au départ, j'avais choisi de faire un stage chez Olymel (le programme comprend trois stages obligatoires) un peu par hasard, et puis tout s'est enchaîné. Et je suis vraiment contente que ça se soit passé ainsi. », remarque Josée.



La majeure partie du travail d'une chef de production se fait dans un bureau.

Son travail de chef de production consiste à planifier la production en fonction des matières premières, des ressources humaines et matérielles dont l'usine dispose. La gestion se fait au jour le jour. Elle supervise huit contremaîtres, qui eux donnent les directives aux journaliers. Elle fait également le lien entre les différents services et assure un support à la production. Selon Josée, pour faire son métier, il ne faut pas avoir peur des responsabilités, il faut être à l'écoute des employés, être tolérante et aimer les gens. « Il ne faut pas s'attendre à gérer des machines. On travaille avec des êtres humains. Cela veut dire qu'il faut prendre le temps de jaser avec eux, d'apprendre à les connaître pour pouvoir mieux les aider s'ils traversent des moments difficiles. »

Gérer des personnes, c'est aussi gérer des conflits et veiller à une certaine discipline. Josée admet que c'est le côté moins drôle de son travail. « L'important, c'est de s'asseoir avec les personnes et de discuter. Ce n'est pas vrai que c'est facile et qu'on se sent tout de suite à l'aise. On doit avant tout aller chercher la confiance des gens avec qui on travaille, et ça, ça prend un certain temps. »

Des liens avec l'ITA

Ce que Josée retient de son passage à l'ITA, c'est la disponibilité du personnel. « Comme c'est une petite école et un petit groupe, le personnel enseignant, technique et même de bureau nous connaît tous par nos noms. Si on manque une journée d'école, nos professeurs s'en rendent compte. C'est très différent d'un cégep régulier ou de l'université. On est très bien suivi. », note-t-elle.

Josée a surtout apprécié le côté pratique de la formation grâce aux laboratoires qui ont lieu dans les usines alimentaires et qui sont vraiment « collés » à la réalité. Ces laboratoires permettent d'appliquer la théorie vue en classe. Les visites d'usines, conserveries, fromageries, etc., donnent aussi aux élèves un bon aperçu de ce qu'est l'industrie.

« La gang se tient beaucoup à l'ITA. Elle organise des activités, des partys. Aujourd'hui, dans le cadre de mon travail, je vois couramment des diplômés de l'Institut, car le domaine de l'alimentaire est petit. », conclut Josée

Activités internationales pour les élèves

Chantal Vallée

Agente de communications

« Si vous venez étudier à l'ITA avec le rêve de vivre une expérience internationale, vous pouvez être sûr de le réaliser, affirme Alain Lapostolle, directeur de la Coopération internationale et de la Formation générale à l'Institut, car les possibilités qui s'offrent aux élèves sont nombreuses. »

• Séjours d'études à l'étranger

• D'une durée générale de deux semaines, ils ont lieu dans le cadre de jumelages avec des lycées français. Tous les élèves sont libres d'y participer. Les voyageurs visitent des entreprises reliées à leur domaine d'études et assistent à des conférences. En échange, l'Institut reçoit pendant deux semaines les étudiantes et les étudiants des lycées participants. Les jumelages entre la France et l'ITA existent depuis près de 15 ans. Pour la première fois, le printemps dernier, un séjour d'études a eu lieu au Maroc. Le printemps prochain, un séjour aura lieu au Mexique.

• Stages d'études

• D'une durée générale de deux mois, ils ont lieu pour la plupart en France et dans l'Ouest canadien. Ils sont crédités aux élèves qui y participent. Note : Les élèves sont libres de choisir de faire leurs stages au Québec ou à l'étranger.

• Cours crédités

• Une partie du cours « Technologie de la transformation des viandes » se donne en France. Les élèves inscrits au programme Technologie de la transformation des aliments sont libres d'y participer. En échange, le département de transformation des aliments de l'ITA reçoit en classe les étudiantes et étudiants français.

• Projets menés par l'ITA

• Les élèves intéressés peuvent se porter candidats pour participer aux projets de coopération et de développement international de l'ITA. Ces projets, qui touchent aux différents secteurs de l'industrie agroalimentaire, ont lieu dans divers pays : Cambodge, Viêt-Nam, Maroc, Bénin. Ces séjours sont d'une durée d'un mois.



Des rencontres d'élèves sous le thème de la coopération internationale ont lieu tous les lundis midis à l'ITA.

• Activités hors programme

• Des rencontres sous le thème de la coopération internationale ont lieu tous les lundis midi à l'ITA. Les élèves qui partent ou qui souhaitent partir en stage à l'étranger se réunissent avec une enseignante ou un enseignant de l'Institut afin de se préparer à cette belle aventure. Cependant, tous les élèves intéressés à participer à ces rencontres pour leur plaisir personnel, pour s'ouvrir sur le monde, peuvent le faire. Les sujets abordés sont très divers : le commerce équitable, les croyances et les religions, l'histoire de différents pays, etc. On reçoit comme conférenciers des gens qui viennent de l'étranger et des élèves de l'ITA qui ont participé à des stages à l'extérieur du Québec. On visionne des vidéos. On partage ses réflexions et ses expériences.

• Projets menés par des organismes internationaux

• Différents organismes internationaux offrent aux jeunes de participer à des stages universels. Les élèves de l'ITA qui souhaitent s'inscrire à l'un de ces stages peuvent compter sur un service d'encadrement et un support de la part du Service de coopération internationale de l'Institut dans la préparation de leur dossier de mise en candidature. L'ITA leur apporte également des connaissances sur le pays qu'ils ont choisi afin de les préparer à vivre cette expérience.

Selon Alain Lapostolle, les activités internationales sont très formatrices pour les élèves. « Cela leur permet d'être confrontés à des cultures et à des croyances différentes et leur apporte une ouverture d'esprit. Je crois sincèrement que l'ITA, en donnant à ses étudiantes et à ses étudiants la chance de voyager et de découvrir d'autres cultures, apporte un plus à leur formation. »

Note : Les frais de la plupart des séjours ou stages à l'étranger sont pris en charge par des collectes de fonds organisées par les élèves participants, ainsi que par une contribution de la Fondation Édouard-Brochu de l'ITA, et, dans le cas des séjours en France, de l'Office franco-québécois de la jeunesse (OFQJ).

Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Destination réussite

3230, rue Sicotte, C.P. 70
Saint-Hyacinthe J2S 7B3
http://ita.qc.ca

Renseignements généraux
Tél. : (450) 778-6504
Téléc. : (450) 778-6536
Courriel : ita.st.hyacinthe@agr.gouv.qc.ca

Formation continue
Johanne St-Onge
Tél. : (450) 778-6504, poste 201 ou 1-888-353-8482
Téléc. : (450) 778-4967
Courriel : formation.continue@agr.gouv.qc.ca

COMMANDEZ AUJOURD'HUI

et Payez en JANVIER 2003

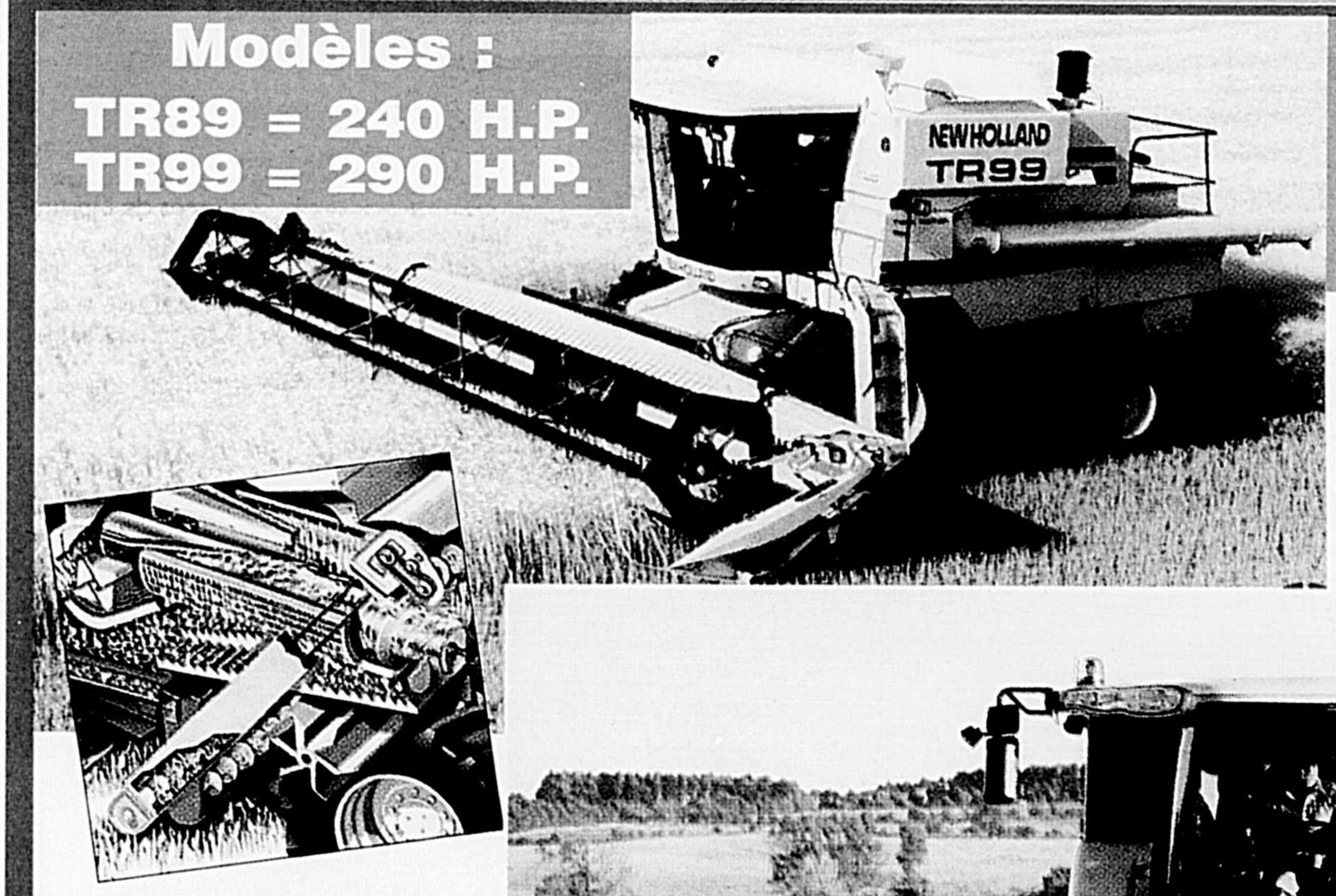
- Sans intérêt
- Sans paiement

sur la moissonneuse-batteuse de votre choix.
Hâtez-vous, l'offre est d'une durée limitée

Évitez la hausse des prix prévue en 2002

NEW HOLLAND

Modèles :
TR89 = 240 H.P.
TR99 = 290 H.P.



Exclusif à New Holland

Séparation de grains plus rapide et d'une meilleure performance avec la Twin Rotor.

"Deux rotors, c'est plus efficace qu'un seul rotor".

Nouveaux modèles de moissonneuses

CX840 - 295 HP
CX860 - 330 HP

Avec des exclusivités

- **Système Super Conventional à trois batteurs**
- **Tamis à autoniveau efficaces à 100% même dans des pentes de 17%**
- **Cabine la plus silencieuse et offrant la meilleure visibilité**

à découvrir chez votre concessionnaire le plus proche



Équipements INOTRAC

Le nouveau chef de file en Montérégie

SAINT-HYACINTHE
920, rue Martineau
796-3707 778-6011
Mtl 875-4421 Courriel : inotrac@qc.aira.com
SERVICE D'URGENCE: Pièces: 779-1008 Service: 779-0727

IBERVILLE
125, Route 104
347-5596
Fax: 347-3101
SERVICE D'URGENCE: Pièces: 357-5352 Service: 357-5353

La vraie force des agriculteurs

Machinerie C. & H. inc.

12, route 122, sortie 170 (nord),
ST-GUILLAUME
(819) 396-2185 • 1-800-268-3088
courriel: mach/ch@drcgocable.ca

0374051

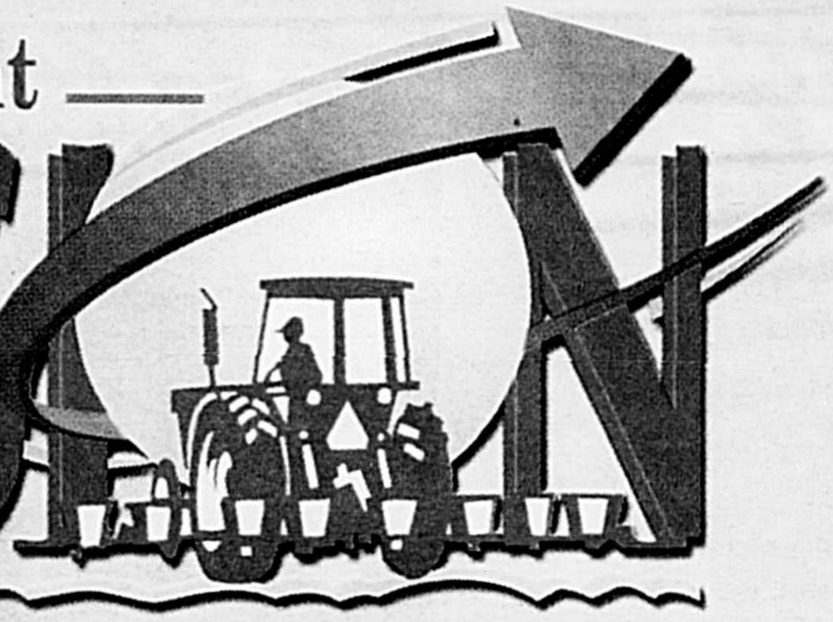
Desjardins

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

GESTION ET TECHNOLOGIE AGRICOLES GTA

Vous présentent

AGRI-VISION



MONTÉRÉGIE

VERS UNE AGRICULTURE EN SANTÉ

Saint-Hyacinthe
11-12-13 décembre 2001

Hôtel des Seigneurs
1200, Johnson ouest

MARDI 11 DÉCEMBRE 2001
JOURNÉE DESJARDINS
Vision du développement

MERCREDI 12 DÉCEMBRE 2001
Lait
Porcs

JEUDI 13 DÉCEMBRE 2001
Grandes Cultures

Mont-Saint-Grégoire
29-30 janvier 2002

Salle la Goudrelle
136, chemin Sous-bois

MARDI 29 JANVIER 2002
Relève et transfert

MERCREDI 30 JANVIER 2002
Conservation des sols et de l'eau

Granby
31 janvier 2002

Hôtel le Castel de l'Estrie
901, Principale

JEUDI 31 JANVIER 2002
Blé à pain biologique
Pomiculture et Petits fruits

Pour informations:

773-6028
778-6530
ou
à votre Caisse Desjardins

Ville de Saint-Hyacinthe

COMMANDITAIRES OFFICIELS

Gaz Métropolitain
Source d'avenir

0374018