Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe

Cahier C
Le Courrier de Saint-Hyacinthe
le 22 novembre 1994

CARREFOUR DE L'ENSEIGNEMENT DANS UN MILIEU DE VIE DYNAMIQUE



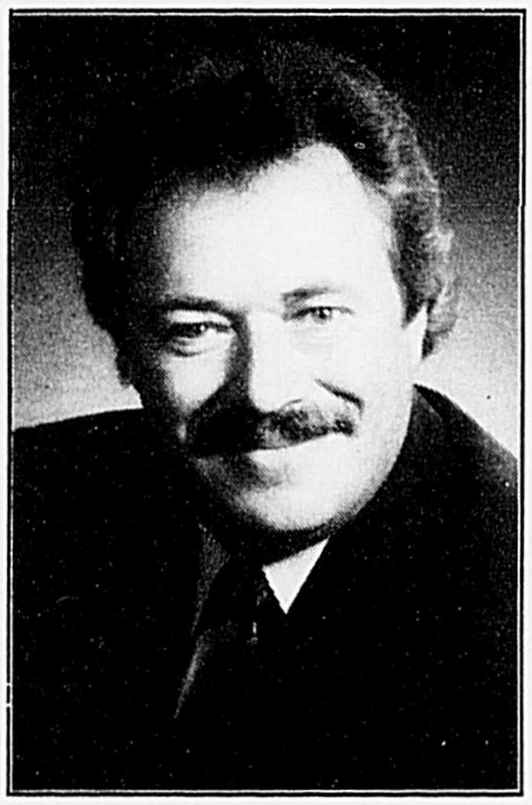
LA VOIE DU PARTENARIAT

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

Québec

La formation pour maîtriser l'avenir

MARCEL LANDRY
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



Une société doit bien maîtriser les outils propres à assurer son développement économique et social, si elle veut se développer avec harmonie et autonomie. Ceci est vrai aussi bien au niveau de l'ensemble du Québec qu'au niveau régional. A cet égard, la formation constitue un de ces outils essentiels.

Je suis particulièrement heureux, à titre de Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, de profiter de la parution de ce cahier spécial du Courrier de Saint-Hyacinthe pour souligner, non seulement la contribution de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe pour la formation technologique, mais aussi pour mettre en évidence l'importance de la formation. Actif depuis de nombreuses années en milieu rural, j'ai été à même de constater combien la formation générale, d'abord, mais aussi la formation technologique, sont essentielles pour supporter nos projets de société. Le secteur bioalimentaire, principal objet de la mission de notre ministère, ne peut se développer sans compter sur la compétence de ceux et celles qui ont à y oeuvrer. Cette compétence prend appui sur une bonne formation initiale et une actualisation périodique de celle-ci par la formation continue.

L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, par le rôle qu'il joue au niveau de la formation professionnelle collégiale, constitue donc un acteur de premier plan pour supporter le développement de ces compétences. Je veux joindre ma voix à tous ceux et celles qui font la promotion de la formation et je souhaite que ce cahier spécial puisse susciter l'intérêt pour des carrières prometteuses.

L'ITA se rapproche des entreprises

Gilles Vézina,
directeur général

Avec la place accrue donnée aux stages dans ses programmes de formation et plus récemment l'implantation de l'alternance travail-études dans son programme de Gestion et exploitation d'entreprise agricole, l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe avait entrepris de se rapprocher davantage des entreprises et du milieu de travail. Pour donner un second souffle à cet effort de rapprochement, l'Institut verra à mettre en place, au cours de la prochaine année, un véritable réseau intégré de comités école-industrie.

Ce réseau vise essentiellement à favoriser l'arrimage de l'Institut aux préoccupations du marché du travail et l'implication des entreprises dans la formation et l'évaluation continue des programmes. Il comprendra, outre un comité institutionnel chapeautant l'ensemble des activités de l'Institut, des comités plus sectoriels pour chacun des programmes conduisant à un diplôme d'études collégiales et éventuellement pour certains programmes conduisant à une attestation d'études collégiales. Les mandats de ces comités seront harmonisés pour éviter la duplication. Les personnes invitées à y participer seront choisies de façon à assurer une représentation adéquate des entreprises et organismes desservis.

Bien que ce réseau constituera un moyen privilégié d'écoute du milieu des entreprises, ce ne sera pas le seul. L'Institut entend continuer de saisir les opportunités de rencontres auprès des gens de ce milieu pour maintenir une relation dynamique d'échanges. Les activités reliées à l'organisation des stages, de certains travaux pratiques et à la formation continue, recèlent de telles opportunités.

Il importe finalement de signaler que l'implantation de comités école-industrie n'est pas une idée nouvelle à l'Institut. Trois comités existent déjà et se sont réunis à quelques reprises au cours des dernières années. Ce qui est nouveau, c'est que nous voulons nous assurer que l'ensemble de l'offre de formation de l'Institut puisse profiter de l'apport positif de comités école-industrie et que d'autre part, un comité institutionnel puisse traiter des aspects qui concernent l'ensemble de l'Institut.

Saint-Hyacinthe.

Membre du Club international des Technopoles

CAPITALE NATIONALE DE L'AGRO-ALIMENTAIRE,

Saint-Hyacinthe est fière de son campus de haute technologie,

campus qui met en relation

- *les centres de recherches,*
- *les industries,*
- *les institutions d'enseignement reliés au domaine agro-alimentaire.*

l'ITA établi dans le milieu depuis une trentaine d'années offre une formation touchant la relève agricole et assure des services à la production, à la transformation des aliments.

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

Un appui majeur aux entreprises du secteur agro-alimentaire.

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

0319805

Éditorial

Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe



M. Gilles Vézina
directeur général

La voie du partenariat

Au cours des dernières années, le partenariat, tout comme la concertation d'ailleurs, a été un terme galvaudé. On l'a employé dans toutes sortes de situations et on lui a attribué bien des vertus. Si bien, que les histoires à succès sont, dans l'esprit de la plupart des gens, beaucoup plus rares que les échecs.

Certes, le partenariat n'est pas une panacée dont les résultats sont garantis. Pour des organismes souvent fort différents, accepter de mettre en commun des ressources pour réaliser un ou des projets n'est pas un réflexe naturel. D'autre part, on ne peut uniquement s'appuyer sur la bonne volonté des gens et le souci des organismes de se comporter en bon citoyen pour asseoir les bases du succès d'un projet de partenariat.

Nul ne peut nier que certaines conditions sont importantes pour accroître les chances de succès du partenariat. Parmi ces conditions nous pouvons citer:

- une mise en commun de ressources où le partage des responsabilités est bien défini;
- des objectifs communs clairs;
- un partage des bénéfices et des risques;
- un respect des mandats et de l'identité des organismes partenaires;
- une volonté réelle des personnes en autorité.

Cependant, un facteur de succès essentiel réside dans les motifs ayant conduit à prendre la voie du partenariat.

À ce sujet, nous n'avons pas à être gênés de reconnaître que la voie du partenariat est souvent imposée par les circonstances.

Lorsque le partenariat devient la voie indiquée pour financer un projet réclamé par la clientèle ou important pour le développement d'une organisation, la flexibilité et la créativité surgissent beaucoup plus facilement car, il faut bien le dire, le partenariat est une question d'affaires et de raison et non pas d'amour et de vertus.

Bien sûr, il ne faut pas rejeter la vertu. De toute façon, il n'y a rien pour battre l'expérimentation positive de petits succès dans un projet de partenariat qui va bien. Un fait demeure néanmoins: même lorsqu'il est forcé, le succès du partenariat n'est pas assuré. Nous devons travailler à rassembler les conditions citées précédemment et surtout ne jamais perdre de vue la finalité du projet. La centration sur la clientèle se doit de rester bien vivante pour les partenaires impliqués dans un projet.

Ce texte éditorial, adressé sans prétention, se veut essentiellement un acte de transparence pour mettre en lumière ce qui nous anime à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe en matière de partenariat. À la lecture du présent cahier, vous constaterez que cela n'est pas sans porter des fruits. En effet, au-delà des collaborations multiples établies avec les entreprises, l'Institut est impliqué dans des projets réels de partenariat, particulièrement en relation avec sa mission en coopération internationale et en développement et transfert technologique. La création de CINTECH AA dont il est question plus loin, en est un exemple tangible.

Révision de programmes à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe: UNE OPÉRATION D'ENVERGURE

Robert Millette
Directeur
Services à l'enseignement

À l'automne 1990, le sous-ministériat à la recherche et à l'enseignement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec amorçait une démarche de planification stratégique portant sur le volet formation.

Cette démarche s'est concrétisée par l'élaboration de cinq grandes orientations réalisables dans un plan quinquennal. La première de ces orientations, qui se lisait comme suit:

"Privilégier, pour la formation professionnelle initiale en bioalimentaire, une formation fondamentale et polyvalente." a amené l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe à revoir ses offres de formation.

Deux programmes ont déjà été révisés et sont présentement en phase d'implantation. Il s'agit du programme Gestion et exploitation d'entreprise agricole, qui en est à sa seconde année, et du programme Technologie de la transformation des aliments qui débutait en septembre dernier. Il est à noter que ce dernier remplace les trois programmes du secteur alimentaire dispensés antérieurement.

On peut mentionner, dès à présent, qu'on fusionnera l'horticulture légumière et fruitière, les productions de plantes ornementales et la production en pépinière, dans un programme à plusieurs voies de sortie. D'ailleurs, on peut déjà mentionner que le nouveau programme en Technique de productions horticoles offrira, après la première année du tronc commun, quatre voies de sortie dont deux à Saint-Hyacinthe qui seront:

- les cultures légumières, fruitières et industrielles
- les cultures ornementales, pépinière et serriculture.

Les deux autres sont offertes à l'Institut de technologie agro-alimentaire de La Pocatière.

Enfin, pour ce qui est des programmes de Génie rural et d'Horticulture ornementale, la réflexion se poursuit et on prévoit l'implantation de programmes révisés pour l'automne 1996. Toutefois, compte tenu des changements au programme Horticulture légumière et fruitière, le programme Horticulture ornementale ne comportera pour l'an prochain que deux orientations: aménagement paysager et jardinerie.

Une méthode, l'approche par compétences

Les révisions de programmes réalisées ou en voie de réalisation à l'Institut, se font en utilisant une méthode dite "approche par compétences".

Sans entrer dans les détails techniques, disons simplement que cette approche par compétences apporte un éclairage nouveau à l'enseignement, en se basant sur les fonctions de travail pour déterminer les apprentissages à réaliser. Elle met davantage l'accent sur l'intégration des processus que sur l'assimilation des contenus.

Elle nous amène à développer des programmes où les cours sont en relation les uns avec les autres et forment un tout constitué d'éléments solidement imbriqués. Dans un tel programme, il est impossible de s'attarder à un cours en particulier sans devoir le situer par rapport à l'ensemble du programme. De tels liens rendent donc nécessaires, de la part de tous les intervenants et intervenantes, une connaissance approfondie de l'ensemble du programme ainsi qu'une grande concertation.

La situation présente des avantages évidents pour les étudiants et les étudiantes. Dès le début de leur programme, ils connaissent l'ensemble des compétences à acquérir pour exercer la profession à laquelle ils se destinent. Ils possèdent une vue d'ensemble du programme, peuvent faire les liens entre les différents cours et savent toujours où ils sont rendus et où ils s'en vont. On peut penser que cela constitue des éléments de motivation non négligeables, la motivation étant la première condition à l'apprentissage.

Conclusion

On peut donc constater que ça bouge à l'Institut. L'objectif visé est de concevoir des programmes d'études qui permettront à la fois à nos étudiants et nos étudiantes de se réaliser comme individus et de fournir des ressources humaines qualifiées au monde de l'agro-alimentaire québécois.

Générique

Comité de rédaction
Bernard Désautels, *responsable*
Service des communications, ITA
Yves Chabot
Service des communications
Ginette Desrochers
Direction générale

Contenu rédactionnel
Bernard Désautels

Secrétariat
Johanne St-Onge
Service des communications

Rédaction
Jean-Marc Boudreau, *ingénieur, agronome*
Gérard A. Boutin, *directeur, Service de la formation continue*
Gérard E. Boutin, *agronome, coordonnateur des stages*
René Deschênes, *professeur*
Caroll Gilbert, *professeur et chef d'équipe-programme*
Léon Guertin, *professeur et chef d'équipe-programme*
Maryse Harnois, *agronome, professeure*
Michelle Issa, *élève, Gestion et exploitation d'entreprise agricole*
Alain Lapostolle, *coordonnateur des projets internationaux*
Robert Millette, *directeur, Services à l'enseignement*
Gaëtan Paradis, *responsable, Bureau des affaires étudiantes*
Monique St-Arnaud, *agronome, professeure*
Gilles Vézina, *directeur général*
Carole L. Vignola, *professeure et coordonnatrice des stages*

Photographie
Archives et service des communications

Remerciements
Sincères remerciements à tous les collaborateurs et collaboratrices qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de cet exceptionnel outil d'information et de promotion qui vise à faire connaître la formation technologique en agro-alimentaire offerte à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe.
Cette édition a été réalisée par l'équipe de l'édition Gestion et Technologie Agricoles du Courrier de Saint-Hyacinthe.

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ:
Rosaire Mailloux

PUBLICITAIRES:
Paul Paradis, V.A. dir. adjoint
Norbert St-Martin
Gérard Leblanc
Michel Chagnon
Francine Champagne

ÉDITEUR:
DBC Communications Inc.

NOUVEAU

Un menu à la carte sans frais additionnels

Opti-$-Lait

Une gamme de produits adaptés selon votre niveau de production et de régie...

ENFIN

L'équilibre tant recherché

ÉCONOMIE + PRODUCTION + SANTÉ

COOPEXCEL

Moi j'en parle!

Granby (514) 378-2667
Waterloo (514) 539-1313
St-Germain (819) 395-4221
Henryville (514) 299-2856
Marieville (514) 469-4048

0317298

Un nouveau programme en Technologie des productions horticoles à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe

Maryse Harnois, agr.
Professeure
Équipe-programme
Horticulture

Depuis maintenant deux ans, l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe procède à une révision de ses programmes en horticulture. Dès septembre 1995, l'Institut offrira à sa clientèle un nouveau programme axé sur la technologie des productions horticoles, comprenant deux voies de spécialisation: la voie A, où on retrouve les productions légumières et fruitières et la voie B, où se regroupent les productions de plants de pépinière et de plantes ornementales cultivées en serre. Le nouveau programme a été élaboré selon une approche centrée sur les compétences à développer et non uniquement sur la discipline à maîtriser. Ce changement se traduira par un plus grand lien entre les divers cours de la formation, d'où une concertation accrue du personnel enseignant et surtout une approche pédagogique complètement renouvelée.

Des secteurs dynamiques... Pépinière-Serriculture

Au cours des dix dernières années, le domaine de l'horticulture a connu une évolution très rapide. Il suffit de mentionner que depuis 1984, la valeur à la consommation des produits et des services horticoles a, selon l'industrie, plus que doublée atteignant le milliard de dollars en 1990.

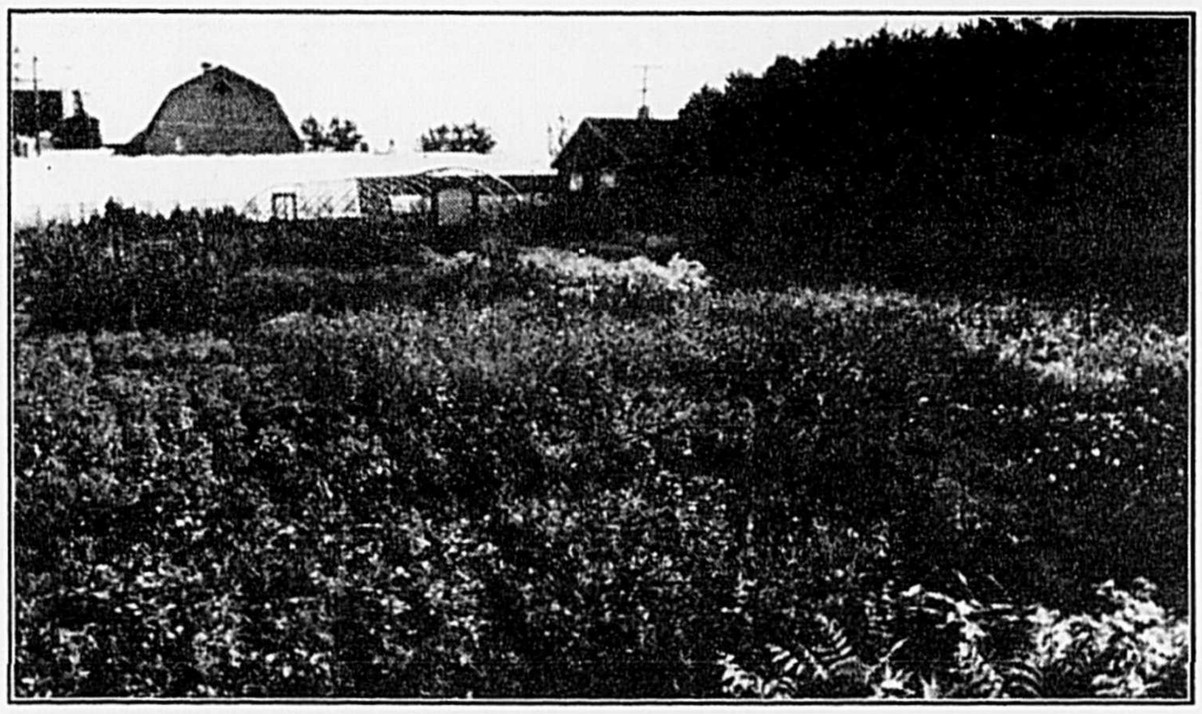
Le rythme de croissance annuelle a été de 12 à 15%. La floriculture et les produits de pépinière occupent maintenant les deuxième et troisième rangs de la valeur de la production horticole totale après la culture des légumes de plein champ.

Jetons donc un coup d'oeil sur la production en pépinière. Au début des années 1980, on parlait peu de la production en contenants qui prend pourtant aujourd'hui la plus grande part du marché. Les producteurs et les productrices ont su adapter une nouvelle façon de cultiver leurs végétaux afin d'étendre la période de vente sur toute la saison estivale. Nous devons tous et toutes savoir que cette production exige une très grande technicité. Nous n'avons qu'à penser aux systèmes d'irrigation, aux fertilisants à libération lente et liquide, aux techniques de taille des végétaux et j'en passe. Le mélange de terre (substrat) que les producteurs et les productrices utilisaient il y a dix ans est considéré comme médiocre lorsqu'il est comparé aux substrats actuellement employés. De plus, de nouvelles méthodes de protection hivernale ont aidé nos producteurs et nos productrices à s'adapter aux hivers très rigoureux du Québec. Le milieu des pépiniéristes est encore en pleine croissance. Ceux-ci et celles-ci cherchent constamment des façons plus efficaces de rentabiliser chaque étape de leur production. On ne peut négliger la production en pleine terre qui a, elle aussi, ses défis à relever.

Malgré la taille restreinte de l'industrie sericole ornementale dans le secteur agricole, elle contribue à la croissance de l'économie québécoise. De plus, ce secteur possède une bonne capacité d'adaptation compte tenu d'une multitude de cultures et de plusieurs modèles de production tels que les fleurs annuelles, les potées fleuries, les fleurs coupées, les plantes vertes, les boutures, les jardinières, les plantes vivaces et les bulbes. Les consommateurs et les consommatrices dépensent annuellement entre 200 et 300 millions de dollars (valeur au détail) pour l'achat de végétaux d'ornement. On peut aussi dire que l'industrie a connu un accroissement important de sa productivité, notamment par l'utilisation d'une plus grande technicité. La nouvelle méthode de production des électrotechnologies, particulièrement l'éclairage artificiel qui permet la production des plants l'hiver et l'arrivée des multicellules et de la mécanisation qui l'ac-



Protection hivernale dans la pépinière de production en contenants de l'I.T.A. de Saint-Hyacinthe.



Pépinière de production en contenants de l'I.T.A. de Saint-Hyacinthe qui sert de Laboratoires pour les étudiants.

compagne, a contribué à cette grande évolution technologique que l'on connaît aujourd'hui. Bref, ces deux secteurs sont des milieux très innovateurs avec des hauts et des bas comme tous les milieux de production où il est stimulant et agréable de travailler.

Une formation complète, pratique et proche du milieu de l'industrie.

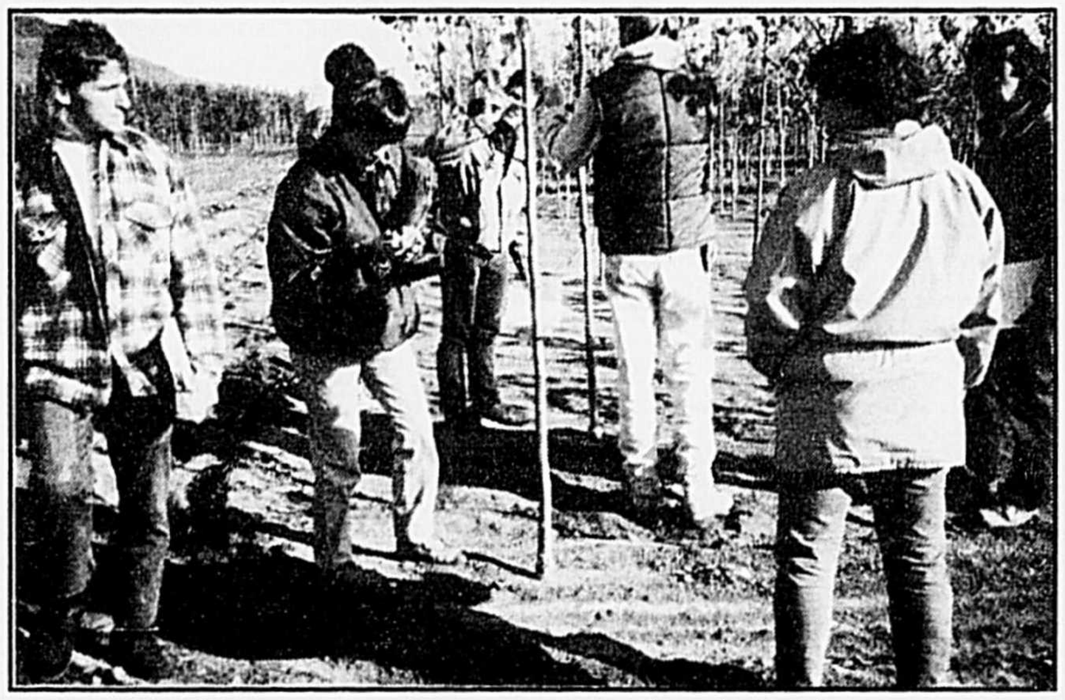
L'enseignement théorique sera accompagné par de nombreux laboratoires pratiques.

L'Institut possède une série de serres avec des infrastructures modernes reflétant le milieu de l'industrie, afin de répondre aux besoins de sa clientèle. On y retrouve aussi une pépinière de production en pleine terre et une en contenants, sur laquelle on a érigé un tunnel et une serre. En plus des infrastructures, une équipe de techniciennes et techniciens qualifiés assure le support technique au personnel enseignant en plus de superviser les élèves dans les nombreux projets de production.

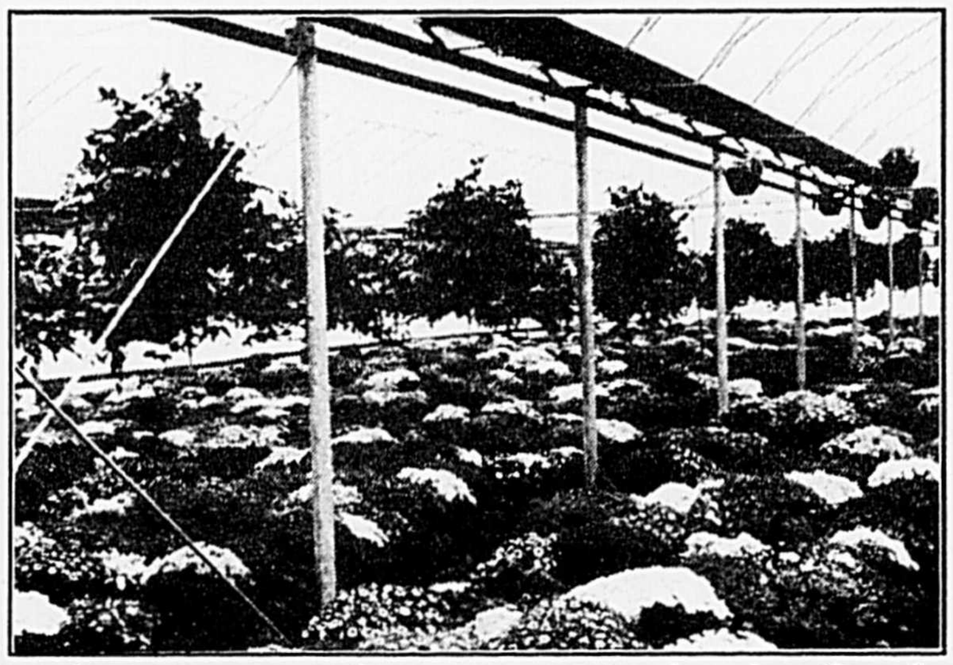
Certaines compétences seront dispensées en étroite collaboration avec le milieu de l'entreprise horticole, ce qui permet aux futurs et futures technologistes de s'intégrer dans l'industrie horticole où ils pourront comparer, évaluer et critiquer différentes techniques de production.

Des visites et des rencontres avec des producteurs et des productrices horticoles ainsi que des intervenants et des intervenantes du milieu, seront organisées à l'intérieur des cours. La participation à de nombreux colloques et journées d'information leur permettra de mieux connaître le milieu dans lequel ceux-ci et celles-ci auront à travailler. Parfois même, des voyages hors Québec de trois à quatre jours pourront être organisés, histoire de savoir ce qui se passe ailleurs.

Pour les gens qui s'intéressent à la production horticole, l'Institut offre une formation de base complète, un enseignement pratique, des activités dans l'industrie et ce, afin d'évoluer rapidement dans le milieu horticole.



Culture en pleine terre. Laboratoire en milieu de l'industrie.



Production ornementale en serre. Visite dans le milieu de l'industrie avec des élèves.

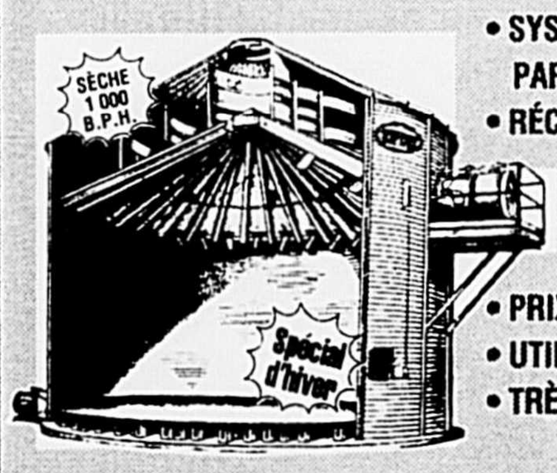
Distributeur exclusif DU

R.A.D. GSI

TOP DRY
AU QUÉBEC

LES AVANTAGES D'UN TOP DRY

- 540 à 2 100 MINOTS «PAR BATCH»
- DE 18' À 36' DE DIAMÈTRE
- SYSTÈME DE SÉCHAGE PAR GRAVITÉ
- RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE
- SÈCHE... ET ENTREPOSE
- PRIX TRÈS ABORDABLE
- UTILISATION FACILE
- TRÈS PEU D'ENTRETIEN



NOUVEAU!

TRANSFORMEZ

- Votre TOP DRY ou toute autre marque équivalente
- EN SÉCHOIR CONTINU

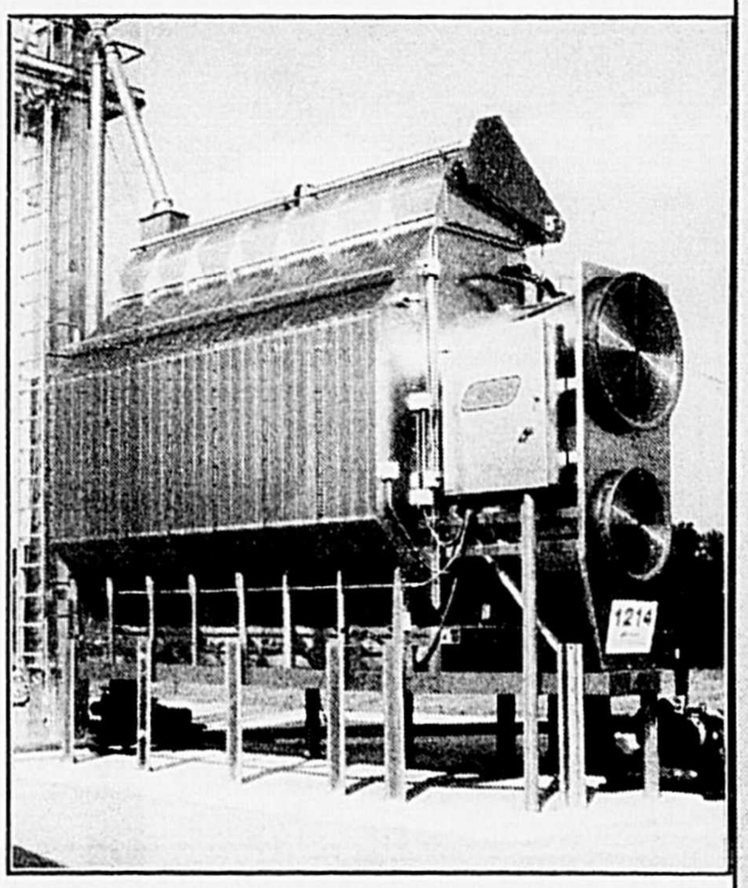
et profitez des avantages suivants:
- Plus grande précision de séchage
- Capacité accrue d'environ 10%
- Panneau informatisé
- Chargement et déchargement automatique

Profitez de notre SPÉCIAL D'HIVER pour l'acquisition d'un séchoir avant le 31 décembre 1994.

TOUT CE QUE VOUS RECHERCHEZ DANS UN SÉCHOIR À GRAINS,

avec le AIRSTREAM Grain Dryers de GSI

- *UN PROGRAMME IMBATTABLE pour achat en hiver/livraison et paiement au printemps
- *UN PROGRAMME DE FINANCEMENT AVANTAGEUX
- *Panneau de contrôle INFORMATISÉ
- *Le meilleur rapport: QUALITÉ/PRIX
- *Système modulaire: peut être agrandi par superposition de modules
- *DEUX ANS DE GARANTIE
- *Séchoir continu à étages multiples pour une plus grande capacité et une qualité de Grain supérieure
- *Fonctionne en continu ou en batch automatique
- *Contrôle automatique de l'opération de séchage et de refroidissement
- *Contrôle automatique du chargement et du déchargement
- *Conforme aux normes canadiennes de sécurité CSA/CGA
- *Interrupteur de sécurité heavy duty
- *Métal de Galvanisation supérieure



*EXCELLENT SERVICE APRES-VENTE PAR DES TECHNICIENS CHEVRONNÉS

LES ÉQUIPEMENTS R.A.D. INC.

400, rue Martineau, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8B1

Tél.: (514) **796-2626** Mtl: **875-3970** Fax: (514) 796-4256

03119807

«L'ITA m'a permis d'être très polyvalente dans la pratique de mon métier»

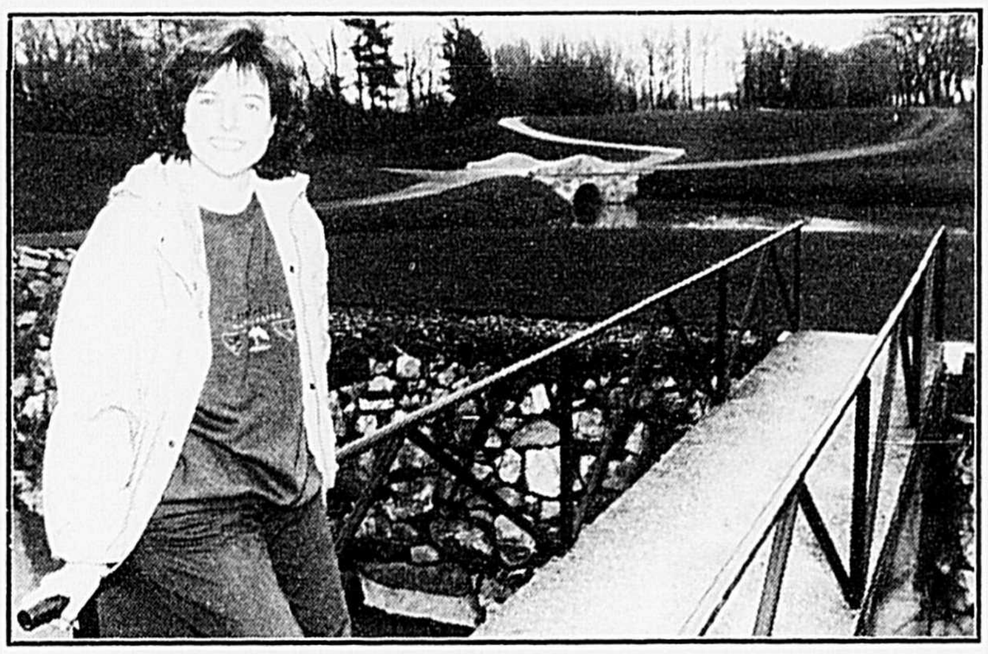
-Josée Michon, horticultrice



(IS)- L'ITA de Saint-Hyacinthe m'a permis de découvrir les différentes facettes de l'horticulture, tout en acquérant une certaine polyvalence dans la pratique de mon métier. Le collège m'a offert une bonne base dans ce domaine et mon rôle a été ensuite de tisser mes toiles en tenant compte de ce qui m'intéresse, de mes points forts, tout en m'efforçant de travailler mes points faibles.»

Peu à peu, Josée Michon récolte ce qu'elle a semé sur son chemin depuis la fin de ses études à l'Institut de technologie agro-alimentaire en 1983. Surintendante au Club de golf de Saint-Hyacinthe, ses responsabilités se sont multipliées au fil des années. Embauchée comme horticultrice, Josée a décroché deux ans plus tard le poste de surintendante, ce qui l'amène aujourd'hui à être responsable de la gestion du terrain, des engrais, des pesticides, des travaux sur le terrain, des projets et du personnel, qui regroupe une douzaine d'employés et d'employées.

«J'ai agi à titre de pionnière dans le domaine du golf au Québec, car ce milieu était composé strictement d'hommes. En 1983, le Club de golf de Saint-Hyacinthe ouvrait un poste en horticulture pour répondre aux besoins esthétiques du terrain et de son environnement. C'est à ce moment qu'on m'a offert le poste», explique-t-elle.



Ses premières tâches consistent alors en des travaux d'aménagement paysager. Josée voit à l'entretien des arbres, au réaménagement de la façade de l'ancien chalet. Graduellement, les membres du club constatent l'amélioration du décor et c'est en 1985 que Josée Michon est nommée surintendante.

«Je détenais un certain bagage de connaissances en ce qui a trait à la gestion d'un terrain de golf. L'ITA m'avait enseigné différentes notions de drainage, d'irrigation et d'aménagement. Avec les années d'expérience dans le métier, j'ai été en mesure d'établir mes besoins. Je suis allée chercher différents cours spécialisés offerts par l'ITA dans le cadre de la formation aux adultes, et ce, dans le domaine de la gestion de la pelouse», dit-elle.

Son travail est principalement axé vers le parcours et la qualité des verts. «Chaque club doit avoir un cachet particulier et pour qu'il conserve son charme, il doit être bien entretenu. La qualité de la pelouse est un facteur important qui influence le golfeur à se rendre dans un club. Ce dernier doit développer une fierté à venir jouer et il doit aussi avoir la volonté de préserver la qualité du terrain», ajoute Mme Michon.

Pour demeurer à l'affût des nouvelles techniques en horticulture ou dans les domaines qui s'y rattachent, Josée Michon profite de l'hiver pour se ressourcer sur le plan technologique. «Il peut m'arriver d'avoir envie de suivre un cours en éclairage ou en drainage ou même un cours d'anglais. De plus, je tente de m'intéresser davantage au golf à titre de joueuse. J'ai commencé à jouer et je découvre le terrain sous des angles différents, ce qui m'aide beaucoup dans mon travail», avoue-t-elle.

Josée Michon est une véritable passionnée d'horticulture et elle consacre souvent ses temps libres à des activités qui lui permettent de travailler en plein air et, devinez où, sur le terrain de sa résidence privée.

«À l'ITA, le programme d'horticulture comprenait un cours en fleuristerie et même si j'utilise très peu souvent les notions au travail, je le fais pour mon propre plaisir, pendant mes loisirs. Toutefois, je tente peu à peu d'intégrer la fleuristerie dans mon milieu de travail en me servant de certaines techniques dans l'aménagement du terrain de golf», précise-t-elle, fièrement.

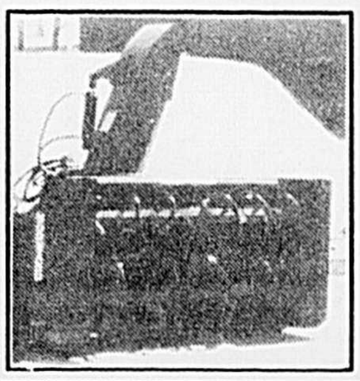
VIS BRANDT
NORMAND
KONGSKILDE

Spécial fin de saison

Vicon
Faucheuse-conditionneuse modèle 2800
Faucheuse rotative 3 points, largeur 7 pieds
Faneur, 4 toupies, 17 pieds
Vibroculteur 20 1/2' avec lame niveleuse et rouleaux doubles
Arroseuses 1410, 1910, 3010 avec choix de rampes

VIS Brandt, super chargeur 8 x 52, 8 x 62

DERNIÈRE CHANCE
Balance des modèles '94 en commande
SOUFFLEUSE À NEIGE
NORMAND



0519817

LÉON PLANTE INC.
Tél.: 799-3834
2675, rue Guy, Sainte-Rosalie, Cté Saint-Hyacinthe, Qc.



Diplômées et diplômés d'un ITA

Accédez aux carrières sur lesquelles débouchent nos programmes

- Agro-économie
- Bio-agronomie
- Génie-rural
- Sciences et technologie des aliments
- Diététique
- Consommation

La formation professionnelle acquise à l'ITA est considérée pour établir votre cheminement dans un programme de baccalauréat de la Faculté et vous pouvez être dispensés d'un nombre important de cours.

La poursuite des études augmente *les opportunités!*

UNIVERSITÉ LAVAL
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

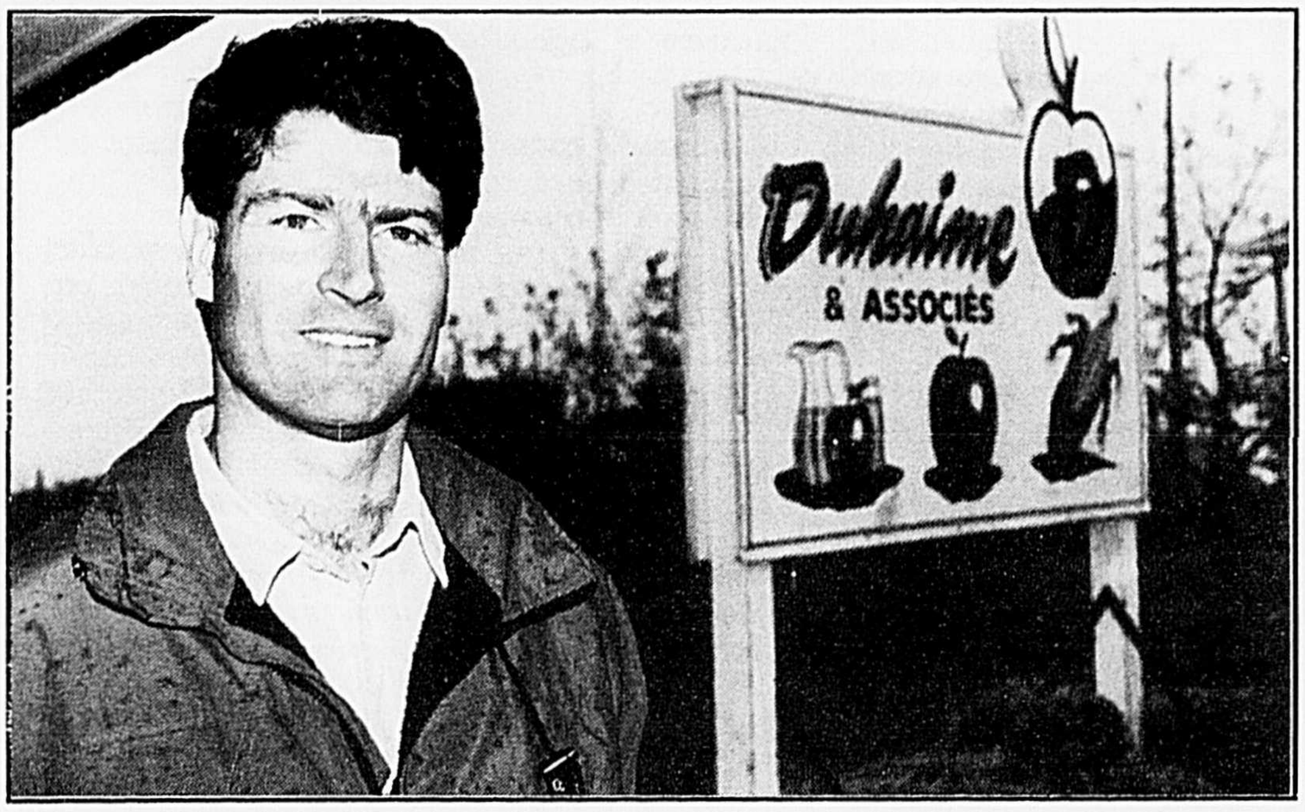
Pour information: (418) 656-5372

L'ITA de Saint-Hyacinthe: une aide précieuse sur le plan de la gestion agricole

(IS)- «Mon père avait une ferme et j'ai commencé très jeune à y travailler. Je rêvais d'acheter l'exploitation agricole qui avait appartenue à mon grand-père. Je détenais un bagage de connaissances pratiques dans le domaine de l'agriculture, mais je désirais en connaître davantage sur les nouvelles techniques de production. Pour me perfectionner, j'ai entrepris et terminé mes études collégiales à l'Institut de technologie agro-alimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe», explique Jacques Duhaime.

Jacques Duhaime a toujours eu en tête de reprendre les rênes de l'entreprise familiale. Pour assurer une relève à son père, il s'inscrit d'abord au programme d'Horticulture légumière et fruitière, puis il bifurque vers le programme de Gestion et exploitation d'entreprise agricole. En 1979, il obtient son diplôme et s'associe à son père dans la compagnie. Deux ans plus tard, le 21 juin 1981, il devient propriétaire à part entière de l'entreprise qui offre une trentaine d'emplois saisonniers et qui se spécialise dans la culture maraîchère et la pomiculture.

En 1984, l'épouse de Jacques Duhaime, Martine Pinard, devient son associée. «Martine s'occupe plus particulièrement du verger, qui regroupe 25 variétés de pommes et dont la production annuelle est évaluée à 5000 minots de pommes» précise-t-il.



L'exploitation agricole des Duhaime comporte actuellement 25 acres de choux, 30 acres de maïs sucré, 30 acres de céréales et 16 acres de verger. Au total, 75% de la production de pommes est destinée à l'autocueillette et la vente au détail; 90% du maïs sucré est vendu au détail et 100% de la production de choux et de céréales est réservée à la vente en gros.

«Présentement, nous tentons de développer certains sous-produits de la pomme, tels que le jus et la gelée de pommes. Et nous ne cessons pas de nous recycler. Par exemple, j'ai suivi des cours en agriculture biologique, en marketing, en gestion de distribution alimentaire», indique-t-il.

Et pour échanger certaines connaissances avec des gens qui travaillent dans le même domaine, Jacques Duhaime fait partie d'un club de producteurs de pommes appelé Pommes Plus. Il est aussi directeur de la Chambre de commerce de Drummondville et du Centre d'agrobiologie de Warwick.

«De plus, Martine et moi sommes à préparer, en collaboration avec une école de Drummondville, un projet intitulé 'Les compagnons de l'école hôtelière'. Entretemps, je me suis inscrit à un cours sur la préparation des aliments de la pomme à l'ITA de Saint-Hyacinthe», dit-il.

De nombreux visiteurs

À Saint-Germain-de-Grantham, sur la route 139, parallèlement à l'autoroute 20, tout près de Drummonville, plusieurs visiteurs envahissent l'exploitation agricole de Duhaime & associés durant la saison des pommes. La compagnie organise également des épluchettes de blé d'inde pour des groupes qui en font la demande. Aujourd'hui, les champs d'activité de l'entreprise sont diversifiés. «Mes études à l'ITA m'ont permis d'acquérir une bonne base en gestion agricole et cette gestion s'applique autant au niveau de la production que sur le plan du marketing et des ventes» conclut Jacques Duhaime.

Vous êtes en bonne compagnie !

NORTHRUP KING
Une compagnie de semence SANDOZ

DE VRAIS CHAMPIONS

AGRO CENTRE

AGROCENTRE ST-HYACINTHE
Tél.: 773-2722
Succ. St-David
Tél.: 789-2053

AGROCENTRE ST-PIE
Tél.: 772-5140
Succ. St-Valérien
Tél.: 549-2675

AGROCENTRE FARNHAM
Tél.: 296-8205
Succ. Standbridge Station
Tél.: 296-8205



NOUVEAU
S00-66 2575 unités thermiques
S02-30 2650 unités thermiques

MAÏS



NOUVEAU
N2555 2650 unités thermiques
N2409 2700 unités thermiques
NOUVEAU
N3030 2800 unités thermiques

0319818

Réservez tôt pour 1995

L'encadrement de stagiaires en période de travail... UNE «PLUS VALUE» À L'ENSEIGNEMENT!!!

Gérard E. Boutin,
agronome
Coordonnateur des stages
Programme GEEA

Il est de plus en plus fréquent de constater que beaucoup de productrices et de producteurs de biens tentent de rentabiliser leur entreprise en donnant à leur produit de base, une valeur ajoutée. Vous connaissez sans doute un pomiculteur, une pomicultrice, un apiculteur, une apicultrice, un horticulteur, une horticultrice... qui pratiquent cette démarche pour conquérir de nouveaux marchés.

Dans le monde de l'enseignement, le professeur ou la professeure encadre des stagiaires pendant sa période de travail, actualise son enseignement et lui donne le «petit quelque chose» que les élèves apprécient et qui les motivent davantage.

Le professeur ou la professeure qui accepte de superviser le stage d'un élève ou d'une élève, garde contact avec le milieu et lors de ses visites à la ferme il ne fait pas que visualiser les différentes opérations; il ou elle touche à du «concret», en confrontant ses connaissances théoriques et pratiques avec l'agriculteur et l'agricultrice.

Le professeur-conseiller ou la professeure-conseillère exerce plusieurs tâches nécessaires et même essentielles à la réussite d'une telle activité: il ou elle guide l'élève dans le choix de son maître de stage tout en lui rappelant les objectifs; le ou la conseille dans le choix des apprentissages qui lui permettront d'approfondir certaines connaissances; le ou la dirige auprès des personnes-ressources susceptibles de l'aider; le ou la soutient dans la réalisation de ses projets; lui facilite l'interprétation des résultats obtenus; lui apprend à avoir un esprit critique en décortiquant les raisons du succès et les causes des échecs.

Ce travail de «facilitation» ne se réalise pas toujours sans difficulté et n'est pas toujours apprécié à sa juste valeur. Le professeur ou la professeure doit souvent parcourir de longues distances, chercher le «rang» dans un coin inconnu, sous un soleil ardent. Il ou elle doit très souvent répondre pendant la soirée à des appels téléphoniques, apporter des solutions aux questionnements des maîtres de stage et aux appréhensions des élèves. Le professeur-conseiller ou la professeure-conseillère ne peut pas être l'expert dans tous les secteurs agricoles. Il ou elle doit alors connaître suffisamment le milieu pour orienter l'élève à aller puiser à la bonne source. À l'occasion, il ou elle doit admettre son manque de connaissances et consentir les efforts nécessaires pour se ressourcer ou pour aller chercher les informations pertinentes.

Toutefois, ce travail est aussi très réconfortant et valorisant. Y a-t-il quelque chose de plus satisfaisant que de constater que l'élève apprécie acquérir des connaissances et développe une certaine autonomie, qu'un dialogue sincère et qu'une confiance mutuelle s'installent entre le jeune ou la jeune qui veut s'établir et les parents qui sentent le poids des années...?

Comme l'été a passé vite!!!

Merci à mes collègues pour leur esprit de collaboration à vouloir préparer les élèves à devenir les meilleurs professionnels et professionnelles de l'agriculture et à consentir que leur travail de formation se poursuive tout au long de l'année.

Un maître de stage qui connaît ça le changement

Monique St-Arnaud
Professeure
Programme GEEA

Mario Desmarais, un jeune producteur de porcs de Saint-Liboire, a reçu des stagiaires de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe à chaque année depuis 1986. Il en a vu de toutes les sortes. Mais, pour la première année en 1994, il accueille une fille, Diane Viens, une dynamique étudiante du programme Gestion et exploitation d'entreprise agricole (GEEA), mais qui n'a pas une grande expérience agricole. Il hésite un peu au début, se demandant si elle aura les capacités physiques qu'il faut pour l'ouvrage. Il est rapidement convaincu par l'intérêt que Diane met à apprendre et le coeur qu'elle met à l'ouvrage. Finalement, Mario confie: "Avec une fille c'est la perfection; il n'y a pas de demi-mesure". À la fin de l'été, il lui confie même sa maternité et son engraissement et part une semaine en vacances!

Mario expérimente également cet été les nouveaux stages du programme en alternance travail-études. Il trouve que c'est plus facile à vivre pour lui et probablement pour le stagiaire. "Il y a moins de paperasse, moins de tâches imposées". On peut mieux lui confier les tâches qu'il y a à faire dans l'entreprise.

Finalement, Mario apprécie être maître de stage: c'est valorisant de faire profiter des jeunes de son expérience. Mais il y gagne aussi: "Je me tiens au courant des nouvelles techniques. Chaque stagiaire qui a passé ici a laissé sa marque, a modifié un petit quelque chose dans ma façon de faire". Mario a toujours vécu de bonnes expériences avec ses stagiaires. Son secret? Ne pas avoir peur de leur confier des responsabilités. Peut-être que Mario ne pourrait pas prendre sa semaine de vacances le coeur en paix s'il ne confiait pas, très tôt dans le stage, des responsabilités importantes. Probablement qu'il sera capable de le faire avec ses enfants quand ils auront grandi un peu.

Quant à Diane, elle a assez aimé l'expérience qu'elle y travaille encore les fins de semaine.

Le point de vue d'une élève stagiaire

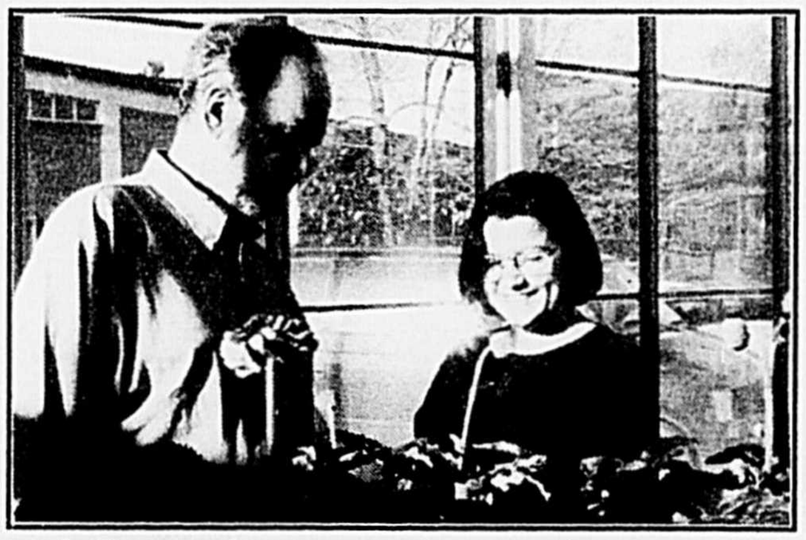
Michelle Issa, étudiante
3e année
Gestion et exploitation d'entreprise agricole

Je suis une élève de 2e année au programme Gestion et exploitation d'entreprise agricole offert en alternance travail-études. Je ne suis pas du milieu agricole et j'ai choisi l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, principalement pour ce programme qui allie à la fois la formation académique et théorique à l'aspect indispensable qu'est la pratique sur le terrain. Ces deux stages, respectivement de 13 et 21 semaines, m'apparaissent comme un véritable plus à la formation.

J'ai donc effectué ce premier stage dans une entreprise horticole de la région «Les serres et jardins Girouard de Sainte-Madeleine». Il m'a permis de découvrir quelques-unes des innombrables facettes du métier ainsi que de nombreuses réalités sur l'horticulture légumière et fruitière. Par sa durée, j'ai pu voir et expérimenter la majeure partie des étapes relatives à l'implantation, l'entretien et la récolte de plusieurs productions végétales. J'y ai aussi découvert divers principes et méthodes de gestion: gestion des champs, gestion des ressources humaines, régie de production, pratiques culturales, etc. J'ai pu vivre au quotidien ce qu'est la réalité d'une entreprise agricole et mettre en pratique les notions théoriques apprises l'année précédente.

Au-delà de ces pratiques, j'ai pu bénéficier du fruit de l'expérience de mon maître de stage, des trucs, exigences, caprices et finesses de l'agriculture qui me seront d'une grande utilité. J'ai fait la connaissance d'un producteur attentif, ouvert, respectueux, consciencieux, qui a su me communiquer l'amour de la terre et de sa profession. J'ai eu la chance d'évoluer au sein d'une équipe sympathique qui compose cette entreprise dynamique, fière et respectueuse de sa clientèle. Merci beaucoup à chacun et à chacune d'entre vous.

J'ai vraiment beaucoup apprécié ce stage qui m'a permis de confirmer mon choix vers cette profession et qui m'a stimulée à poursuivre et améliorer la formation qui m'est offerte.



Michelle Issa discute avec le conseiller, M. Gérard E. Boutin.

Stages sur les fermes

Et... si un étudiant ou une étudiante du programme Gestion et exploitation d'entreprise agricole de Saint-Hyacinthe faisait un stage sur votre exploitation agricole durant l'été 1995?

La situation

Le programme Gestion et exploitation d'entreprise agricole accueille en première année une soixantaine d'élèves. Ce programme est offert en alternance travail-études en collaboration avec Emploi et Immigration Canada. De ce fait, les élèves doivent faire un stage rémunéré d'une durée de quinze semaines, sur une ferme autre que la ferme familiale. La période de stage va de la mi-mai à la mi-août.

La démarche à suivre

Une opportunité est offerte à toutes et à tous les propriétaires de ferme intéressés à retenir les services d'un étudiant ou d'une étudiante pour la période d'été 1995. Pour ce faire, il suffit de communiquer avec Gérard E. Boutin, agronome et coordonnateur des stages du programme au numéro (514) 778-6504, poste 370. On vous fera alors parvenir un formulaire de candidature de maître de stage.

Après approbation du dossier, votre nom sera inscrit dans la banque de maîtres de stage, banque qui sera à la disposition des élèves à la fin du mois de décembre 1994.

Il est à noter que les propriétaires de fermes ayant agi à titre de maîtres de stage durant l'été 1994 n'ont pas à s'inscrire, puisque leur nom se trouve déjà dans la banque.

Voilà une excellente opportunité de contribuer à la préparation de notre relève agricole en faisant partager votre expérience et vos connaissances à un ou une stagiaire, qui en retour fournira une contribution appréciable au bon fonctionnement de votre entreprise.

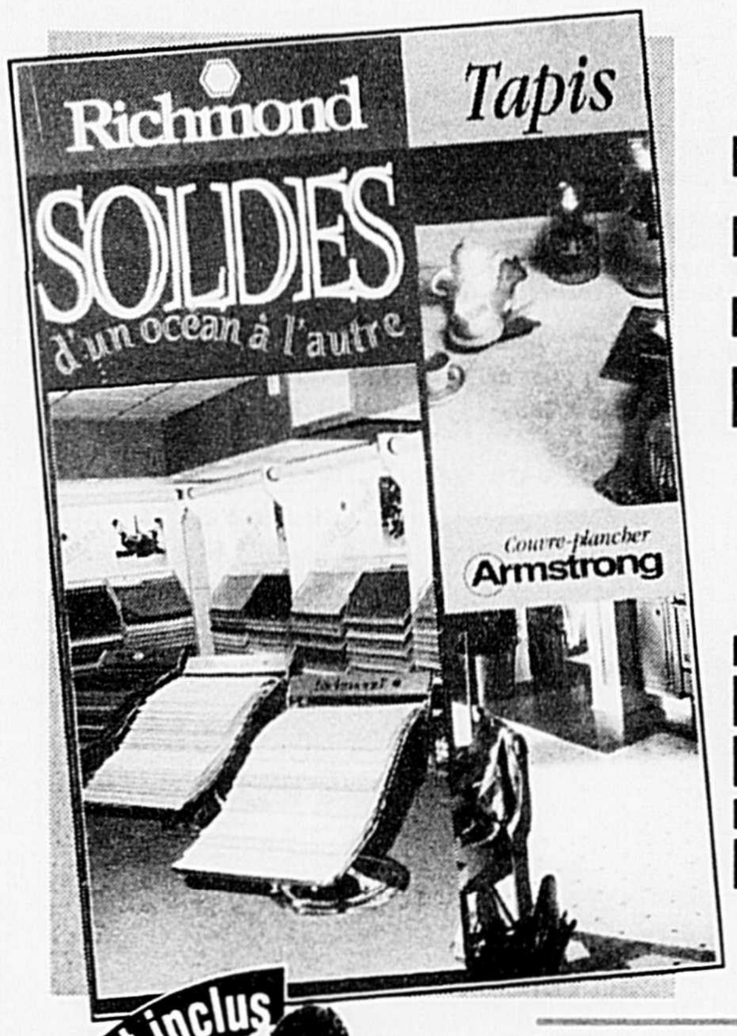
SUPER VENTE
GERMAIN LARIVIÈRE

1 2 3

Durant la Super Vente

les prix affichés 1 2 3 incluent:

le tapis, le sous-tapis et la pose



Séductive
Prix de SOLDE
- √ velours texturé très durable
- √ aucun boulochage ni effilochage
- √ résiste à la saleté et aux taches
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

22.80$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAIN SHIELD PARMI LES MEILLEURS!

Choix de 20 couleurs

Fortitude
Prix de SOLDE
- √ velours texturé touffeté
- √ aucun boulochage ni effilochage
- √ dissimule les marques de pas et d'aspirateur
- √ 100% nylon à fil continu
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

25.95$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAINMASTER plus

Choix de 24 couleurs

Romance
Prix de SOLDE
- √ velours texturé touffeté
- √ tissé pour résister au feutrage et à l'écrasement
- √ dissimule les marques de pas et d'aspirateur
- √ maintien de l'apparence garanti pour 5 ans
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

28.54$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAINMASTER Xtra Life

Choix de 20 couleurs

Great Living
Prix de SOLDE
- √ riche velours texturé
- √ un des tapis les plus épais et les plus touffetés sur le marché
- √ résistance supérieure aux taches et à la saleté
- √ maintien de l'apparence garanti pour 5 ans
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

39.95$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAIN SHIELD PARMI LES MEILLEURS!

Choix de 24 couleurs

Caresse
Prix de SOLDE
- √ velours traditionnel de belle qualité
- √ gardera longtemps son apparence de neuf
- √ résistance supérieure aux taches et à la saleté
- √ maintien de l'apparence garanti pour 5 ans
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

28.50$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAINMASTER plus

Choix de 26 couleurs

Empress
Prix de SOLDE
- √ élégant velours touffeté
- √ tissé pour résister au feutrage et à l'écrasement
- √ gardera longtemps son bel aspect de neuf
- √ maintien de l'apparence garanti pour 5 ans
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

39.40$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAINMASTER plus

Choix de 27 couleurs



Noble touch
Prix de SOLDE
- √ riche velours texturé
- √ teflon amélioré pour une plus grande résistance à la saleté
- √ tissé pour résister au feutrage et à l'écrasement
- √ maintien de l'apparence garanti pour 5 ans
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

36.95$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAINMASTER Xtra Life
Conserve sa beauté originale

Choix de 24 couleurs

Adoration
Prix de SOLDE
- √ velours ciselé de luxe
- √ ce qu'il y a de mieux en fait de protection contre les taches et la saleté
- √ teintes chamarrées subtiles
- √ aucun boulochage ni effilochage
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

27.10$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAINMASTER plus

Choix de 14 couleurs

Armstrong
PREVAIL
Bon
- √ une valeur exceptionnelle pour le prix
- √ couche d'usure «sans cirage» en vinyle
- √ résiste aux taches et aux coups
- √ entretien facile
- √ garantie de 5 ans

ÉCONOMISEZ 15.00$



Armstrong
CANDIDE
Meilleur
- √ motifs élégants s'harmonisant à tous les styles de décoration
- √ idéal pour le mode de vie actif des familles modernes
- √ résiste aux taches produites par les substances courantes et le va-et-vient
- √ garantie de 5 ans

ÉCONOMISEZ 25.00$



Armstrong
VISIONS SOLARIAN
Excellent
- √ attrayants motifs contemporains
- √ couche d'usure «sans cirage» en uréthane extra dur
- √ résiste aux éraflures et aux coups
- √ garantie de 10 ans

ÉCONOMISEZ 40.00$



Desert Winds
Prix de SOLDE
- √ tapis berbère à motifs géométriques
- √ 100% Oléfin
- √ résiste aux taches et à la saleté
- √ aucune marque de pas ou d'aspirateur
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

19.40$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

Choix de 9 couleurs

Diamond Head
Prix de SOLDE
- √ luxueux tapis berbère à motifs
- √ traité contre l'électricité statique
- √ résiste aux taches
- √ aucune marque de pas ou d'aspirateur
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

27.10$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAIN SHIELD PARMI LES MEILLEURS!

Choix de 12 couleurs

San Mateo
Prix de SOLDE
- √ tapis moucheté texturé
- √ 100% nylon BCF
- √ aucun boulochage ni effilochage
- √ traitement anti-taches Scotchgard
- √ garantie Richmond de 10 ans contre l'usure

32.80$ v.c.
Tapis – Sous-tapis
Pose
Pose escalier en sus

STAIN SHIELD PARMI LES MEILLEURS!

Choix de 21 couleurs





Roger Houle

Profitez des conseils des professionnels



Guy St-Onge

Également

toutes les carpettes sont à prix réduits.

GERMAIN LARIVIÈRE
1970 Ltée 0319811

4060, boul. Laurier, Sainte-Rosalie

Tél.: 799-5522 Montréal: 866-8691 Sans frais 1-800-363-1336

VISA

4 5678 90 nos clients

VISA

FAUT L'ESSAYER!

Nouveau essieu Super Steer M.C.

Performance de braquage révolutionnaire



GENESIS

Puissance de 145 à 210 H.P. à la P.D.F.

Les quatre modèles de tracteurs GENESIS MC sont livrables avec l'essieu Super Steer, ce qui veut dire qu'il existe un tracteur de 210 chevaux à la P.D.F. qui tourne plus court que des modèles concurrents beaucoup plus petits.

Faut l'essayer!

- Performance de braquage révolutionnaire.
- Confort incroyable.
- Efficacité inégalée.

Programme de financement jusqu'au 30 novembre '94 sur tracteurs Genesis

3.9% 36 mois, 4.9% 48 mois, 5.9% 60 mois, 6.9% 72 mois

PLAN DE LOCATION

Garantie 3 ans, 3 000 heures sans franchise

POWERSTAR

de 66 à 112 HP à la PDF

synonyme de



☑ *Force* ☑ *Précision*

☑ *Rapidité*

avec un choix de deux systèmes hydrauliques extrêmement efficaces

La vraie force des agriculteurs

MACHINERIE ST-GUILLAUME INC.

12, ROUTE 122, sortie 170 (nord),
ST-GUILLAUME
Tél.: (819) 396-3427

Ford FORD NEW HOLLAND

1993 CONCESSIONNAIRE MÉRITANT Service Excellence FORD NEW HOLLAND

NEW HOLLAND

L'équipe gagnante

Pour un travail spécialisé en productions animales

Le programme de Zootechnologie de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe

Caroll Gilbert
professeur et chef d'équipe-programme

Le Québec se situe au premier rang des provinces canadiennes au chapitre de la production animale, en ce qui concerne les productions porcine et laitière. Il s'autosuffit en lait, en produits laitiers, en viandes de porc et de volaille.

Au-delà de 60 000 personnes oeuvrant sur plus de 40 000 exploitations agricoles travaillent à maintenir cette autosuffisance. A ces dernières, viennent se greffer des milliers d'autres personnes oeuvrant dans des entreprises de services et de conseils à l'agriculture. Pour celles et ceux qui désirent faire carrière dans le secteur des services-conseils en productions animales, le succès de leurs aspirations repose sur une formation pertinente répondant aux besoins du milieu.

Une formation complète

L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe offre un programme d'une durée de trois ans en service à la production animale au terme duquel l'étudiante ou l'étudiant reçoit un diplôme d'études collégiales (DEC) en Zootechnologie.

La formation théorique est concrétisée par un grand nombre de laboratoires pratiques et de visites dans le milieu. A cette fin, l'Institut met à la disposition des élèves les équipements ainsi que les troupeaux (laitier, boucherie et ovin) de la ferme MASKITA, située sur le campus. Un pavillon avicole modulaire des plus modernes est également disponible sur place.

En ce qui concerne la production porcine, un partenariat avec le secteur privé permet de compléter la formation théorique.

Une formation plus qu'institutionnelle

Afin de permettre aux élèves de connaître le plus possible la réalité du milieu, un stage supervisé de 12 semaines, au sein d'une entreprise de services ou de conseils en agriculture est inclus dans le programme.

Le stage s'effectue à la fin de la deuxième année et représente un moment privilégié de la formation du futur ou de la future technologiste. Cela le ou la place en situation d'intégration des apprentissages, constitue son entrée dans le milieu et lui permet de vivre une expérience personnelle et professionnelle importante à ce stade de sa formation. Certains y découvrent même leur futur employeur.

Un programme en évolution

Actuellement, l'Institut révise tous ses programmes de formation selon l'approche centrée sur les compétences. Le programme de zootechnologie ne fait pas exception et il est prévu qu'à l'automne 1995, le nouveau programme de zootechnologie démarrera à l'Institut.

L'objectif visé par ce renouveau est de mieux répondre aux besoins du milieu et de former nos élèves pour qu'ils et qu'elles deviennent des technologistes capables d'être pro-actifs dans ce secteur, de prendre des décisions et de donner des avis éclairés et judicieux concernant la production animale.

Perspectives de carrière

Le ou la technologiste en productions animales (zootechnologiste) intervient principalement dans l'hygiène, la reproduction, l'alimentation et l'amélioration génétique des troupeaux.

Les principaux postes occupés sont ceux de conseiller ou de conseillère technique en production animale, contrôleur laitier ou contrôleuse laitière, représentant ou représentante technique de meunerie et coopérative, inspecteur ou inspectrice, technologiste au contrôle d'aptitude de troupeau, gérant ou gérant de ferme d'élevage.

La formation par les stages

Caroll Gilbert
Professeur et chef d'équipe-programme Zootechnologie

Le programme de Zootechnologie de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, utilise la formule des stages comme outil de formation. De ce fait, les élèves inscrits au programme de Zootechnologie doivent, à la fin de leur deuxième année, faire un séjour d'une durée de douze (12) semaines dans une entreprise oeuvrant dans le domaine des services à la production animale. La période de stage s'échelonne du début mai à la mi-août.

Où allons-nous en stage?

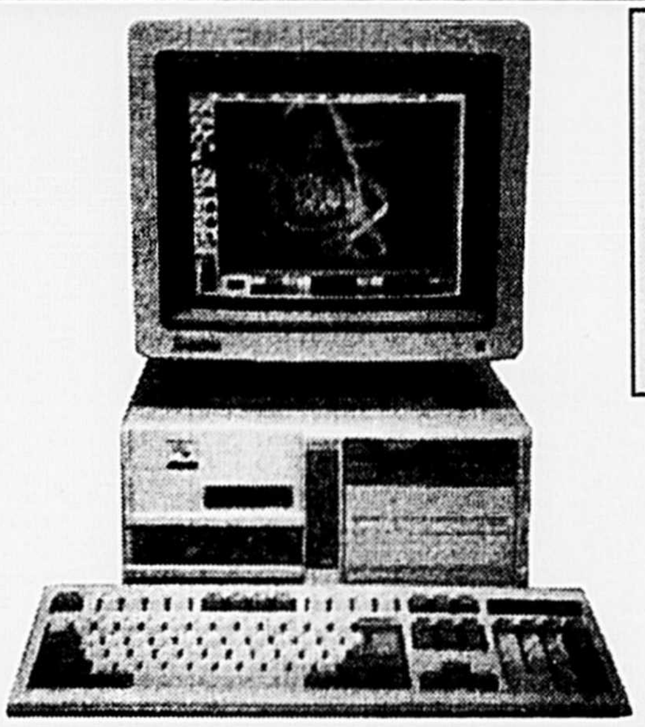
Une opportunité est offerte à toute entreprise oeuvrant dans le domaine des services à la production animale (meunerie, coopérative, centre de recherche, centre d'engrais et de semences, centre d'insémination, etc.) intéressée à s'impliquer dans la formation de nos futurs et futures technologistes, de retenir les services d'un élève ou d'une élève stagiaire pour la période d'été 1995.

Pour ce faire, il suffit de communiquer avec la personne responsable des stages du programme de Zootechnologie au numéro de téléphone (514) 778-6504. Un formulaire d'inscription vous sera envoyé et votre entreprise sera inscrite dans une banque de lieux de stage possibles. Cette banque sera mise à la disposition des élèves au début janvier 1995.

N'est-ce pas là une excellente occasion pour vous de contribuer à la formation de vos travailleuses et de vos travailleurs de demain en leur faisant partager vos connaissances et votre expérience tout en les mettant en contact avec leur futur milieu de travail?

Si vous prévoyez engager un élève ou une élève stagiaire à l'été 1995, n'hésitez pas à nous contacter, car investir dans la formation de nos jeunes, c'est préparer l'avenir.

NOUS VENDONS DES ORDINATEURS ASSEMBLÉS SELON VOS BESOINS



SYSTÈME COMPLET
à partir de:
1295$

Pour tous vos besoins en
INFORMATIQUE
contactez nous

ROLAND DG
EVEREX • IBM
COMPATIBLE IBM
SAMSUNG ...ETC.

LOGICIELS JEUX FOURNITURES
Jean-Louis Poirier
INFORMATICIEN / CONSEIL
POUR MIEUX VOUS SERVIR
12 ANS D'EXPÉRIENCE
PME - RÉSIDENTIEL
TRÈS GRAND CHOIX DE JEUX D'ARCADE
À PRIX COMPÉTITIFS
Dernières nouveautés disponibles

INFORMATIQUE MEGAMIND ENR
3130 BERNARD, STE-ROSALIE
(514) 799-4898
0319803

ÉTUDIANTS – ÉTUDIANTES DE L'I.T.A.

La relève agricole dépend de vous

Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans vos études

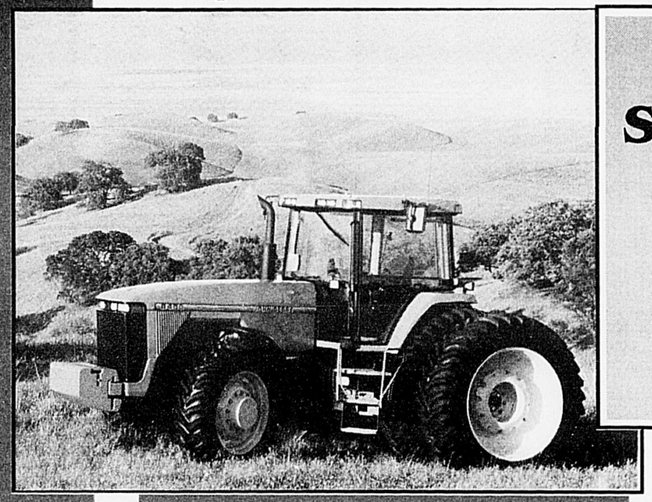
La qualité d'une bonne alimentation est assurée grâce à vous chers élèves qui se spécialisent dans la recherche Agro-Alimentaire

SURVIVANCE
COMPAGNIE MUTUELLE D'ASSURANCE-VIE
LA TRADITION DE L'EXCELLENCE SE CONTINUE!

1555, rue Girouard Ouest
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2Z6
(514) 773-6051
0319804

FAITES AFFAIRES AVEC DES EXPERTS

Les nouveaux pur-sang de la puissance...



JOHN DEERE

Série 8000
SANS INTÉRET
1er MARS 1995

8100 160 H.P. | **8200** 180 H.P. | **8300** 200 H.P. | **8400** 225 H.P.

Nouveau programme Tracteurs

Série 5000 – 6000 – 7000
Série 60
Série 70 articulé
Sans Intérêt au 1er juin 1995

Financement 4.2%*
*voyez un de nos représentants pour plus de détails

C'EST PAYANT

Une équipe d'expérience

15 vendeurs
33 techniciens
14 commis aux pièces
11 personnes de soutien



8570 250 H.P. | **8770** 300 H.P. | **8870** 350 H.P. | **8970** 350 H.P.

Un gros MERCI

273 unités vendues en 1994
95 tracteurs neufs
11 batteuses neuves
25 batteuses usagées
142 tracteurs usagés

Les tracteurs John Deere de la série 7000: juste de la bonne grosseur pour l'agriculture



7200 92 H.P. | **7400** 100 H.P. | **7600** 110 H.P. | **7700** 125 H.P. | **7800** 145 H.P.

Les Équipements Laguë Ltée
Ste-Rosalie 799-5533
Ange-Gardien 293-8146
Rive Sud 875-4417

ENSEMBLE VERS LE 21e SIÈCLE

JOHN DEERE
Votre concessionnaire John Deere

Laguë et Fortier
Pike River 248-7597

031796

Mais où sont les élèves?

René Deschênes
professeur
Équipe-programme d'horticulture

Il y a de ces journées où le calme règne dans les locaux du programme d'horticulture ornementale. Pourtant, les élèves sont, selon l'horaire, en apprentissage. Où sont-ils alors?

Plusieurs activités à l'extérieur des classes sont organisées afin de mieux acquérir certaines connaissances. Ces activités sont multiples et très variées. En voici quelques-unes:

Tout d'abord, les visites d'entreprises horticoles sont fréquentes dans le programme d'horticulture. Nous visitons des pépinières, des jardineries, des entreprises serricoles ou d'aménagement paysager. Avec les années, de très bons contacts se sont établis entre l'industrie horticole et l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe. C'est un moyen d'être à jour avec tout ce qui se passe dans l'industrie horticole.

Depuis quelques années, il existe un jumelage avec l'École d'horticulture de Lyon-Dardilly en France. En septembre dernier, nous avons accueilli un groupe d'élèves français. Ils et elles sont visité plusieurs entreprises horticoles québécoises. En septembre prochain, un groupe d'élèves d'ici ira en France. C'est une belle occasion d'aller voir ce qui se fait ailleurs. Les élèves reviennent grandis d'un tel échange.

À tous les automnes, un groupe d'élèves de l'option jardinerie fait la tournée des pépinières de la région de Niagara. Ceci permet de comparer les techniques de productions avec celles du Québec. Un autre moyen d'acquérir des connaissances sur le terrain, en-dehors d'une salle de cours.

Dans l'option aménagement paysager, il existe une activité printanière qui permet d'intégrer beaucoup de connaissances théoriques acquises durant les trois années d'étude. Il s'agit de la conception et de la réalisation d'un jardin au Complexe Desjardins à Montréal. Cette année, le thème sera "Des Jardins de Ville".

Lorsqu'une classe du programme d'horticulture ornementale est vide, vous comprenez maintenant que les élèves ne sont pas en congé. Ils e telles sont quelque part dans une entreprise ou sur un projet spécial, afin de parfaire et consolider leurs connaissances.

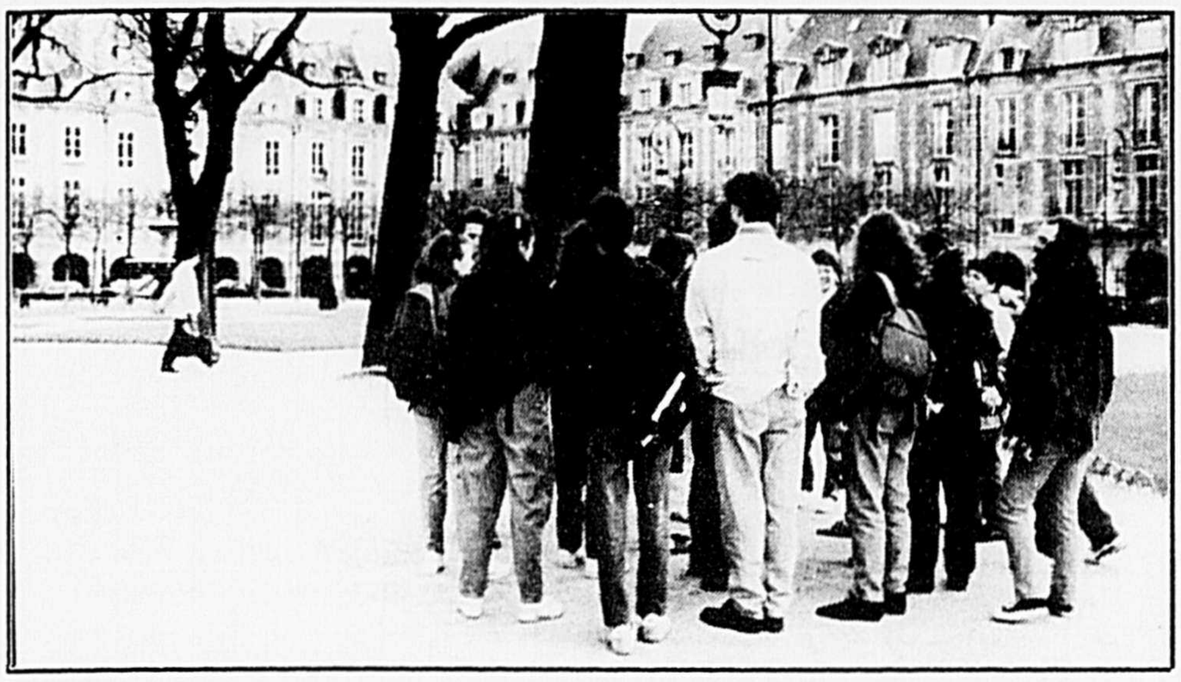


Un groupe d'élèves est attentif aux précieux conseils prodigués par le propriétaire de la pépinière et de la jardinerie "Au Jardin de Jean-Pierre" à Sainte-Christine.



Le Jardin Botanique de Hamilton (Ontario) est un magnifique site pour y voir plusieurs plantes ornementales à maturité. Cette visite s'inscrit dans le cadre de la visite d'entreprises horticoles de la région de Niagara.

LA TECHNOLO
à la disponibilité des
NEW HOLLAND
GENESIS
Tracteurs série 70
de 145 à 210 PTO
PowerStar
Tracteurs
série 40
de 66 à 112 PTO
Puissance à couper le souffle... confort sans précédent... efficacité sans pareille. Trop beau pour être vrai? Une démonstration du tracteur GENESIS, et vous serez convaincus. Demandez à ceux qui l'ont essayé.
FAUT L'ESSAYER
DÉMONSTRATI
PIÈCES – SER
Équipements
920 Martineau Saint-Hyacinthe
Tél.: 778-6011
796-3707 Mtl: 875-4421
INOTRAC INC.
au service de
de de



Des élèves, à Paris, lors d'un voyage éducatif en France. C'est grâce au jumelage avec le Lycée horticole de Lyon-Dardilly que cet échange est possible.

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

Des projets avec les entreprises en horticulture, on en fait!

Jean-Marc Boudreau,
ingénieur agricole
Développement et transfert technologique en cultures abritées
ITA de Saint-Hyacinthe

Le mandat du Service de développement et transfert technologique en cultures abritées de l'Institut est de réaliser des travaux de mise au point permettant aux entreprises serricoles du Québec d'appliquer, sans risque, les résultats de la recherche effectuée dans les universités et centres de recherche partout dans le monde.

La majorité des projets sont réalisés en partenariat avec les entreprises serricoles et les fournisseurs d'intrants. Ces liens étroits permettent de s'ajuster parfaitement aux besoins réels des producteurs et des productrices en serre et facilitent l'application des technologies développées dans les autres entreprises.

À titre d'exemple, le projet d'évaluation du rendement des systèmes de recirculation d'air dans les serres, réalisé dans 25 entreprises, a permis non seulement de solutionner les problèmes de ces producteurs et ces productrices, mais aussi de développer une approche pour améliorer la qualité du climat dans toutes les entreprises du même type.

Un autre projet, en collaboration avec la compagnie «TEXTEL», porte sur la mise au point de la sub-irrigation par tapis capillaire pour la production de transplants de poivrons pour le plein champ.

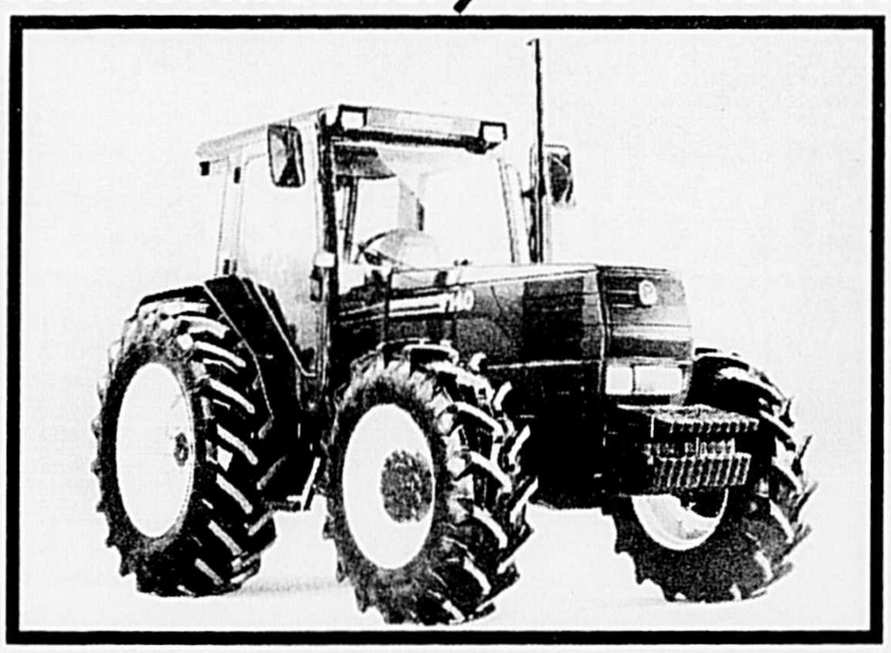
Cet essai réalisé en partie dans les serres de l'Institut et chez un producteur de la région, vise à préciser les normes d'utilisation de cette technique et à les diffuser auprès des utilisateurs et des utilisatrices.

ÉKILOSERRE (programme d'analyse énergétique des installations serricoles québécoises) sous la direction de monsieur Jean-Pierre Lessard, ingénieur et professeur à l'Institut est aussi un bon exemple de la collaboration du Service de développement et transfert technologique avec l'industrie. Financé principalement par l'Hydro-Québec et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ce programme a permis d'effectuer l'analyse énergétique d'environ 150 entreprises serricoles à travers le Québec et de leur fournir des recommandations précises quant aux investissements à faire pour réduire leur dépendance énergétique tout en améliorant leur productivité. De plus, l'approche développée pourra être utilisée par les différents intervenants et intervenantes du ministère qui ont été formés pour réaliser ces analyses chez les autres producteurs et productrices en serre.

L'Institut québécois du développement de l'horticulture ornementale (IQDHO) bénéficie également de l'expertise du Service de développement et transfert technologique. L'acclimatation de plantules de géraniums provenant de culture in-vitro, a nécessité la transformation d'une serre de l'Institut en serre parfaitement étanche aux insectes pour éviter la diffusion de virus parmi les plantes. Ceci a permis de développer une expertise dans l'installation de filtres à insectes, une expertise qui est utilisée régulièrement chez les autres producteurs et productrices en serre.

Le Service de développement et transfert technologique en cultures abritées à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe est avant tout une activité de partenariat avec les divers partenaires de l'industrie pour le plus grand bénéfice des producteurs et des productrices en serre du Québec.

GIE DE L'AVENIR
producteurs dès aujourd'hui
FIAT
La puissance en marche
avec les 3 modèles de la série WINNER
F115 – 104 H.P. P.T.O. / F130 – 115 H.P. P.T.O. / F140 – 123 H.P. P.T.O.



RABAIS IMPORTANT DU MANUFACTURIER DE 6,000$ À 7,000$ SELON LE MODÈLE EN INVENTAIRE

REPRÉSENTANTS:



Rolland Beaudoin



André Côté



Michel Robert

ON GRATUITE
0319808
VICE - VENTE
REPRÉSENTANTS:
Rolland Beaudoin
André Côté
Michel Robert
l'agriculteur main



NEW HOLLAND
L'équipe gagnante
Ford
FORD
NEW HOLLAND

Pénurie de technologistes en machinerie et équipements agricoles

Léon Guertin
Chef d'équipe-programme de Génie rural

Le secteur de la machinerie et des équipements agricoles n'est pas un terrain de jeux pour les grands enfants qui ont du mal à oublier leur carré de sable. Au contraire, la valeur marchande de la machinerie, des équipements et du matériel agricole sur les fermes du Québec, représente plus de 20% du total du capital agricole. Selon le recensement de 1991, elle totaliserait une somme de 2 100 000 000 $ répartie sur 37644 fermes. On estime à environ 500 millions de dollars le montant réinvesti annuellement par les producteurs et les productrices dans la machinerie et le matériel agricole, soit 20% de la valeur du parc de machineries et équipements. Si le secteur des machines aratoires, des équipements laitiers et du matériel agricole est important au niveau économique, il l'est également au niveau de l'emploi. Le sous-secteur de *machineries aratoires* emploie à lui seul 2200 personnes au Québec. De ce nombre, 1300 personnes sont affectées aux emplois reliés au support technique de la clientèle, à la supervision des équipes de travail, à la gérance de département et à la vente.



Des emplois de qualité

Ce sont des emplois de qualité à plein temps sur une base annuelle. Le salaire moyen des technologistes en génie rural occupant ces postes et possédant de 0 à 4 ans d'expérience est de 23 800 $. De plus, pour un diplômé ou une diplômée en génie rural de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe les emplois ne sont pas rares. Depuis les dernières années, le nombre d'offres d'emploi est toujours supérieur au nombre de diplômés ou de diplômées qui entrent sur le marché du travail. Selon une enquête menée auprès des fabricants et des détaillants de machinerie agricole, les besoins de main-d'oeuvre technique diplômée en génie rural à l'Institut, se situe à 30 personnes par année pour les 5 prochaines années. Présentement, entre 15 et 20 diplômés et diplômées en Génie rural accèdent annuellement au marché du travail. Les besoins en main-d'oeuvre qualifiée augmenteront avec les années. En effet, l'électronique et la haute technologie occupent de plus en plus de place dans la machinerie agricole. Aussi, nos technologistes doivent étudier, comprendre et expliquer des concepts de plus en plus abstraits. Ils et elles doivent connaître les nouvelles tendances en conservation des sols et suggérer des pratiques agricoles propices à la protection de l'environnement.

Bien qu'elle soit spécialisée, cette formation s'ouvre aux autres techniques agricoles pour assurer la polyvalence de nos technologistes.

Depuis les 3 dernières années en Technologie du génie rural, on remplit les classes d'élèves qui ont comme but de réussir une carrière à la hauteur de leurs aspirations. À la lumière des besoins de l'industrie, nous pouvons vous affirmer qu'ils et qu'elles ne seront pas déçus.

À propos des élèves de l'Institut...

Saviez-vous que:

– La population étudiante compte 667 élèves;

– Les filles représentent 38% des élèves;

– La première année compte 236 élèves;

– La région (6.2 Rive-Sud de Montréal) a fourni 35% des inscriptions en première année;

– La région Laval-Laurentides-Lanaudière se classe seconde avec un taux de 13%;

– On compte des élèves provenant de toutes les régions du Québec;

– 30 demandes d'admission provenaient de la Polyvalente Hyacinthe-Delorme;

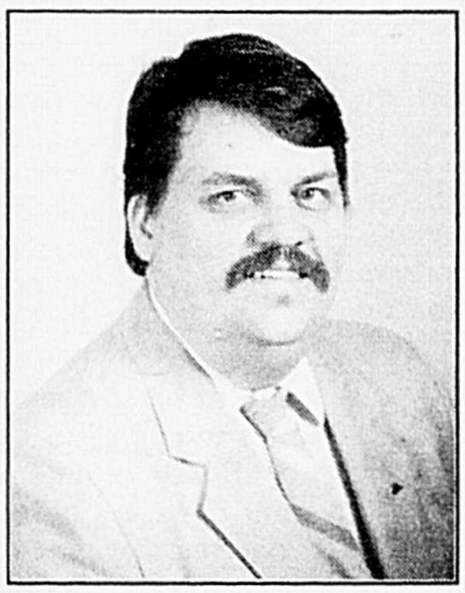
– 41% des élèves de 1re année proviennent du milieu urbain contre 59% pour le milieu rural;

– Les admissions provenant du secondaire V représentent 56% tandis que celles des adultes (marché du travail) est de 19%;

– 32% des élèves de première année ont entendu parler de l'Institut la première fois par leurs parents;

– Le taux de placement pour la promotion mai 1994 est actuellement de 98%.

«L'industrie agricole est en pleine mutation.»



«Dans ce contexte, vous devez constamment répondre à de nouveaux défis, vous adapter et prendre des décisions rapides, informées et bénéfiques pour votre entreprise.

«Pour vous tailler la place qui vous revient dans ce marché toujours plus compétitif, ne tardez plus : appelez-moi.»

Guy Laroche
Conseiller d'affaires
auprès des PME
774-4000

Des solutions pratiques

Samson Bélair Deloitte & Touche

Comptables agréés et conseillers en management

2 200, av. Léon-Pratte, Saint-Hyacinthe

0316695

Annonceurs
Profitez de l'occasion avec
AGRI-VISION
RICHELIEU / SAINT-HYACINTHE
EDITION Spéciale
6 décembre 1994

25 000
COPIES DISTRIBUÉES
GRATUITEMENT

aux producteurs agricoles et au Salon Agri-Vision 1994
13 - 14 - 15 décembre

Auberge des Seigneurs

Date de tombée des annonces
Jeudi 24 novembre '94

POUR UN SERVICE PERSONNALISÉ
VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC UN DE NOS REPRÉSENTANTS

Rosaire Mailloux, directeur
Paul Paradis, v.a., dir. adjoint
Norbert St-Martin
Gérard Leblanc
Michel A. Chagnon
Francine Champagne

Tél.: 773-6028
Mtl: 875-1948
Télécopieur 773-3115

TARIFS AGRI-VISION	
1/4 page (5" lar. x 6 3/4" haut.)	218$
1/2 page (10 1/4" lar. x 6 3/4" haut.) (5" lar. x 13 1/2" haut.)	418$
page junior (6 3/4" lar. x 10 3/4" haut.)	548$
1 page (10 1/4" lar. x 13 1/2" haut.)	685$
Couleur spécifique	135$
Couleurs: bleu, jaune, rouge 1p. 135$ 1/2p. 100$ 1/4 p. 55$	
Quadrichromie: Films fournis par le client 675$ Position spéciale 20% en sus	

PARTENAIRES AGRI-VISION

La caisse populaire Desjardins
Gouvernement du Québec Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Gestion et technologie agricoles

0317621

Bourses Canada en technologie

Gaëtan Paradis,
responsable
Bureau des affaires étudiantes

Ce programme de bourses vise à encourager les jeunes à s'inscrire dans certains programmes d'études en technologie reliés aux industries primaires.

Il vise aussi à encourager l'inscription des femmes dans les domaines de la technologie où elles sont sous-représentées.

Le programme Bourses Canada en technologie vise également à encourager les élèves des écoles secondaires à exceller en sciences et en mathématiques afin de disposer de perspectives de carrières prometteuses en tant que technologues.

Pour l'année 1994-1995, le programme Bourses Canada en technologie a versé 1000 nouvelles bourses et en versera 1600 en 1995-1996 à des élèves exceptionnels qui sont de citoyenneté canadienne ou qui jouissent d'un statut de résident permanent.

Pour adhérer, à ce programme, les candidates et les candidats doivent s'inscrire à un programme admissible avec pleine charge de cours.

À l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, les quatre programmes reconnus sont: Technologie de la transformation des aliments – Horticulture légumière et fruitière – Technologie du génie rural – Zootechnologie.

Pour être sélectionné, un candidat ou une candidate doit:

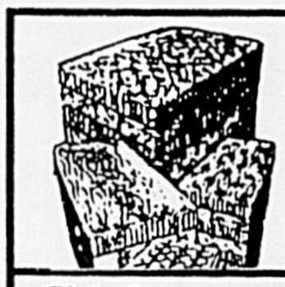
– compléter un formulaire de candidature et le soumettre à l'Institut;

– être de citoyenneté canadienne ou avoir le statut de résident permanent au moment de l'attribution de la bourse;

– s'inscrire pour la première fois à un programme admissible.

Les formulaires de candidature sont disponibles dans toutes les écoles secondaires, les cégeps et les collèges ainsi qu'aux Centres d'emploi Canada.

Il est à noter que la bourse s'élève à 2 500 $ par année.



Matelas Super chiro de 510 ressorts
20 ans garantie

39" matelas .....110$ ensemble .....200$
ensemble .....165$ Queen matelas ...170$
54" matelas .....135$ ensemble .....250$
Matelas mousse 39" / 4"38$

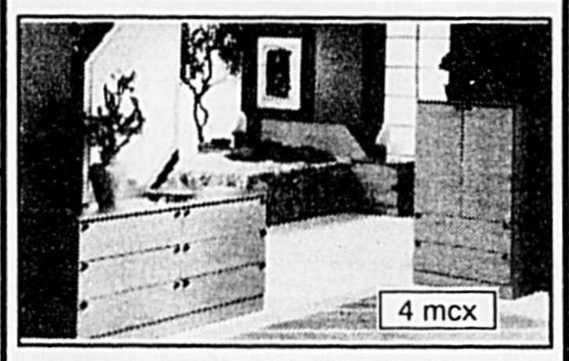


ENS. CUISINE 5 MCX 199$

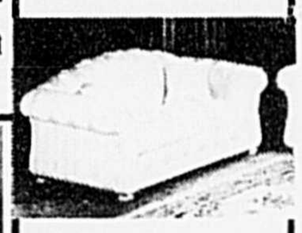
Plate-forme 39" 54" 60" 45$



159$ CHAISE SUR BILLES



299$ • Bureau 6 tiroirs • Tête de lit • Bureau 2 tiroirs + 2 portes • Miroir



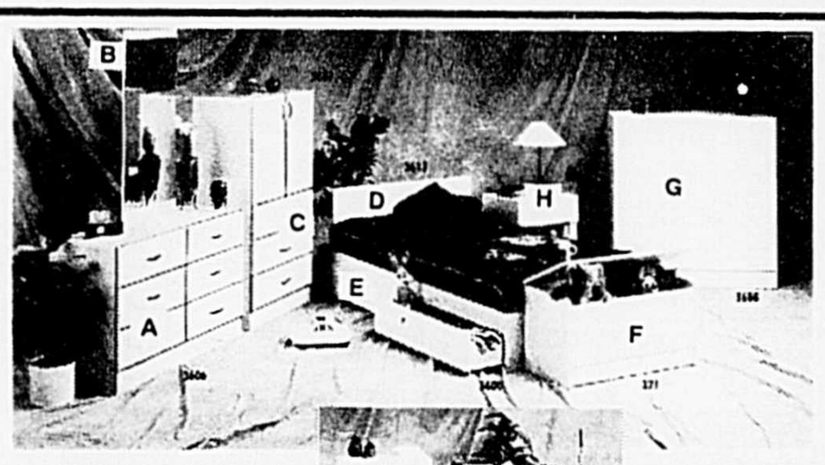
À PARTIR DE 179$



ens. relaxation 2 mcx
999$ chaise 399$ causeuse 625$ sofa 799$



179$



A - 6 tiroirs 100$ B - Miroir 48$
C - 3 tiroirs + 2 portes 118$
D - Tête de lit 32$
E - Lit capitaine 69$
F - Coffre à jouets 45$
G - 5 tiroirs + penderie 149$
H - Table de nuit 48$
I - 5 tiroirs 98$
J - 4 tiroirs 82$
K - 3 tiroirs 68$



129$

Sofa-lit à partir de: 299$



Prix Spécial dimo





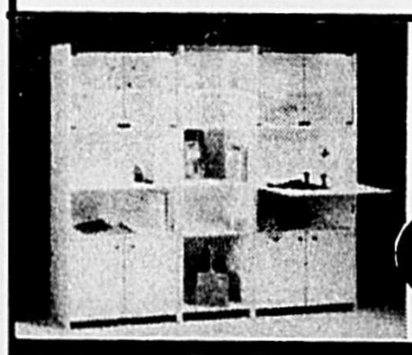
289$



10 mcx 999$



259$



Vitre lumineuse 275$

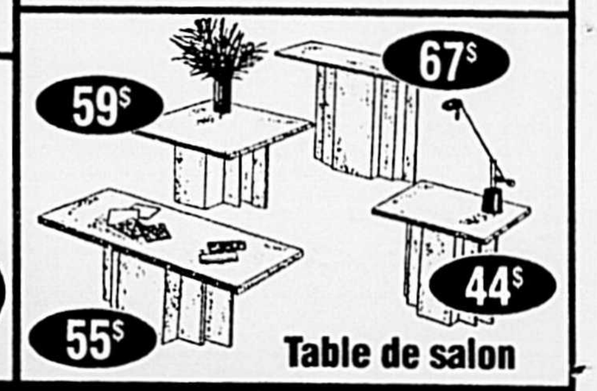
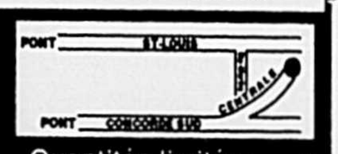


Table de salon

Variétés St-Hyacinthe Inc.
17420, CENTRALE (Secteur St-Joseph)
St-Hyacinthe 774-1878



Quantités limitées. Les photos peuvent differer

0316696

STIHL C'EST DU SOLIDE.
UNE VALEUR SÛRE.
GRATUITE*





TROUSSE WOOD-PRO™ STIHL 75$ Valeur au détail

DE PLUS OBTENEZ JUSQU'À 50$ DE RABAIS sur les scies à chaîne 026 et 039!

GARANTIE PROLONGÉE DE 2 ANS

* À l'achat de toute scie à chaîne STIHL neuve 009L, 021, 023, 024, 025, 026, 029, 034, 036, 039 ou 044.

Offre valable jusqu'à l'épuisement des inventaires. Pour plus de détails et une démonstration gratuite, passez-nous voir aujourd'hui!

CSA CERTIFIÉ

Souffleuse
Tondeuse
Tracteur
Scie à chaîne
Articles de pêche
Vers et ménés
Génératrice

GARAGE NOËL BERNIER enr.
VENTE ET SERVICE
Tél.: 514-772-5308
2745 Route 235, St-Pie de Bagot, J0H 1W0
Lundi au vendredi: 8 h 00 à 21 h 00 OUVERT LE SAMEDI JUSQU'À 12 h 00

0319806

Visitez notre nouvelle salle de montre

STIHL®
Numéro un au monde

L'expertise internationale de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe encore une fois reconnue

Alain Lapostolle,
Coordonnateur des projets internationaux

Depuis 1986, le développement international constitue un des quatre volets de la mission de l'ITA. Par son expertise et son expérience aussi bien au Québec qu'à l'étranger, l'ITA est largement reconnu comme un établissement privilégié pour renforcer les institutions d'enseignement à vocation agricole et ce, dans une approche de partenariat.

Grâce à des projets d'échange et de coopération internationale, la présence de l'ITA sur la scène internationale est de plus en plus importante. En effet, l'Institut a été, et est actif en Afrique (Algérie,Burkina Faso, Niger, Sénégal, Tunisie), en Amérique latine (Brésil, Mexique) et en Asie (Chine, Taïwan).

Un nouveau projet au Congo

Dès janvier 1995, l'ITA débutera un important projet au Congo dans le domaine de la transformation alimentaire. En effet, l'Institut a été retenu comme agence d'exécution afin de réaliser un projet pour l'Association des collèges communautaires du Canada (ACCC) dans le cadre du programme de renforcement institutionnel en matière technologique en Afrique francophone (PRIMTAF), programme financé par l'Agence canadienne de développement international (ACDI).

Le projet vise principalement le renforcement institutionnel du Lycée agricole Amilcar Cabral situé près de la capitale Brazzaville. Ce projet consiste à former à la conservation et à la transformation des produits agricoles locaux; des formateurs, des élèves et des regroupements de paysans.



Des enseignants et des enseignantes congolais impliqués dans le projet.

Ce projet cadre bien dans les priorités du pays puisque le Congo vise l'autosuffisance alimentaire. Le Congo produit des données agricoles dont le manioc, le riz, les arachides, plusieurs fruits et légumes. En période de récolte, on retrouve une abondance de produits sur les marchés. Toutefois les procédés de conservation et transformation des produits agricoles sont pratiquement inexistants, ce qui en fait entre autres un pays importateur de produits agricoles.

Le lycée agricole Amilcar Cabral dispose actuellement des programmes de formation reliés à la production agricole. On n'offre aucun programme au niveau de la conservation et de la transformation des produits agricoles. L'ITA de Saint-Hyacinthe a développé une stratégie d'intervention basée sur les quatre volets suivants:

- Élaboration de modules de formation sur mesure en conservation, transformation et commercialisation des produits agricoles locaux.
- Formation du personnel ciblé et des élèves du Lycée agricole Amilcar Cabral.
- Mise sur pied au Lycée, d'une cellule de formation et d'un mini-laboratoire de conservation, transformation et commercialisation des produits agricoles locaux.

Husqvarna
FORÊT ET JARDIN

SOUFFLEUR ASPIRATEUR
LES TRAVAUX DE NETTOYAGE SONT FACILES AVEC CETTE SOUFFLERIE LÉGÈRE
MODÈLE 132HBV
Aspirateur-souffleur
poignée anti-vibration
poussée d'air 170 MPH
249$

NOUVEAUTÉ
Modèle électrique 16", 13 ampères
Rég.: 298,95$
SCIE À CHAÎNE HUSQVARNA
SPÉCIAL 275$

ACHETEZ UNE SCIE À CHAÎNE HUSQVARNA,
MODÈLE 45
POUR AUSSI PEU QUE 399,95$
Économisez 100$
Prix de détail: 498,95$
Promotion Automne '94

ACHETEZ UNE SCIE À CHAÎNE HUSQVARNA,
MODÈLE 51
au prix réduit de 539,95$
Économisez 110$
et recevez GRATUITEMENT un étui, une chaîne et une casquette
Husqvarna #1 au Canada

Ariens
Husqvarna
ATELIER TANGUAY ENR.
Yvon Demers prop.
15813, St-Louis, St-Hyacinthe
Tél.: (514) 773-3708
0319810
Nous réparons toutes les marques

Kawasaki
V'la le bon temps!
En vente chez votre nouveau concessionnaire à Ste-Rosalie
BAYOU 400 4 X 4 LIQUIDE
✔ 10 vitesses
✔ Suspension ajustable 5 positions
✔ 2 gammes de 5 vitesses plus marche arrière
✔ Freins à disques à l'avant
✔ SACT 290 cc 4 temps monocylindre
✔ Démarreur électrique et corde
✔ Embrayage automatique
✔ Traction permanente aux quatre roues et le différentiel avant à patinage limité
✔ Transmission finale cardan
✔ Suspension avant indépendante
✔ Suspension arrière Quad-Link
✔ Réservoir d'essence 11 litres
Facilité d'entretien et service hors pair avec
MOTO EXPERT
LES SPÉCIALISTES DE LA MOTO ET DU V.T.T.
ANDRÉ CAZA - GEORGES ESQUILAT
460, boul. Laurier, Rte 116, Ste-Rosalie, Qc J0H 1X0
Tél.: (514) 799-3000 (514) 799-3002
0319814

• Réalisation de micro-projets en milieu rural.

Les quatre volets d'intervention du projet seront exécutés en partenariat avec les autorités du Lycée et en maximisant l'utilisation de ressources humaines et physique locales africaines. Une approche de développement endogène sera mise de l'avant avec nos partenaires congolais.

La mission de faisabilité réalisée en septembre nous a permis de définir conjointement avec nos partenaires congolais les paramètres du projet qui répondent le mieux aux besoins identifiés. Nous prévoyons réaliser des sessions de formation au Congo de même que des stages de formation au Québec et possiblement en tiers-pays. Plusieurs micro-projets ont également été ciblés en milieu rural permettant ainsi une meilleure diffusion de notre projet. Une équipe de coordination congolaise a été formée de même qu'une équipe-programme regroupant dix formateurs. Ce projet réserve des défis importants et s'inscrit dans une démarche globale de restructuration de l'enseignement technique au Congo.

Collaboration école-industrie: gage de qualité

Carole L. Vigncla, professeure
Coordonnatrice des stages
Équipe-programme en Technologie de la transformation des aliments
ITA de Saint-Hyacinthe

Comment une école de formation collégiale professionnelle peut-elle prétendre répondre aux besoins des entreprises?

C'est la question de base qui a guidé l'équipe-programme en Technologie de la transformation des aliments de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe. En effet, l'Institut s'est doté d'une mission conforme aux exigences de la révision des programmes au niveau collégial. Cette mission vise entre autres à intégrer les entreprises dans le processus de révision des objectifs du programme. Mais comment? C'est là que la créativité du personnel et les contacts privilégiés avec les entreprises ont aidé à bâtir une relation d'ouverture durable.

L'équipe-programme en Technologie de la transformation des aliments a mis sur pied plusieurs moyens d'impliquer les entreprises dans le cheminement de formation de ses diplômés et diplômées: les stages en entreprises en sont un exemple. Ces stages sont passés de un à trois durant la formation de trois ans. De plus, les élèves sont parrainés par des représentants et des représentantes techniques des entreprises dès leur première session. Ceux-ci et celles-ci se mettent à la disposition des élèves pour leur faire observer, pendant une période de deux jours, leur travail quotidien.

L'élève peut donc avoir dès le début de sa formation une idée réaliste du milieu du travail qui s'offrira à lui ou à elle. D'autre part, l'industrie peut, dès le début de la formation de l'élève, s'assurer d'une relève technique et même d'orienter sa formation en l'aidant à faire des choix.

Il y a aussi le comité école-industrie qui vise la participation de ressources des entreprises des cinq principaux secteurs du domaine agro-alimentaire. Celles-ci sont invitées annuellement à participer au bilan de la formation donnée. Ce comité sert à valider certains choix que fait le personnel enseignant à l'intérieur de la démarche d'enseignement. Il sert aussi à mieux entrevoir les changements industriels à venir et qui pourraient influencer la formation des élèves.

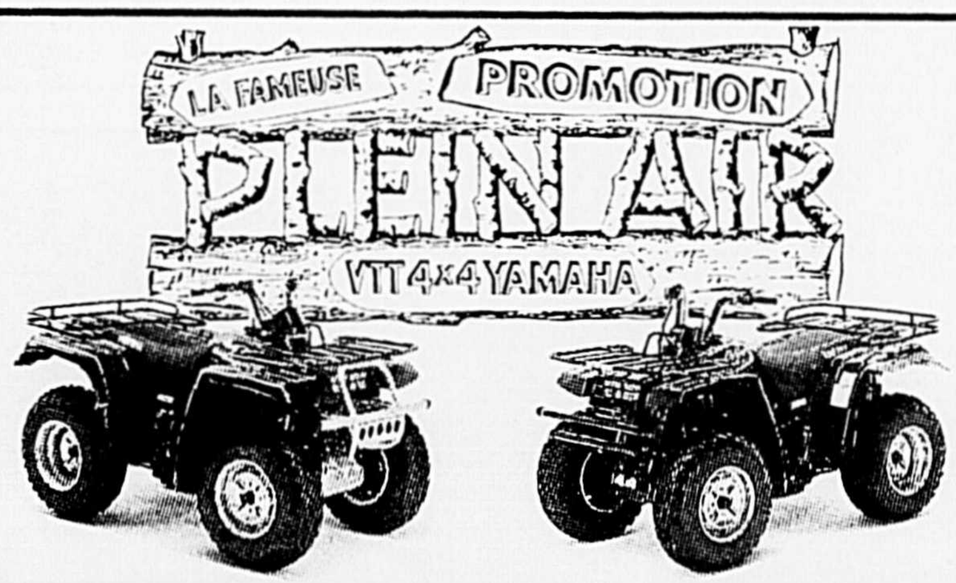
Une collaboration étroite, empreinte d'ouverture, s'établit entre l'équipe-programme en Technologie de la transformation des aliments et les entreprises. L'Institut est muni de ressources uniques quant à son personnel enseignant et technique. Ces ressources humaines sont à l'écoute des besoins qui leur sont exprimés. Elles cherchent aussi à mieux s'outiller en suivant des formations technologiques et pédagogiques de pointe. Cette démarche, elles la font avec le soutien des gestionnaires de l'Institut et aussi avec celui des entreprises.

Cela peut se traduire concrètement par la possibilité de faire des stages en entreprises ou de participer à des projets avec celles-ci.

L'équipe-programme en Technologie de la transformation des aliments privilégie donc la collaboration qu'elle a avec les entreprises du domaine agro-alimentaire de tous les niveaux soit industriel ou artisanal.

Si vous êtes entrepreneurs, l'Institut désire que vous participiez au devenir de ses diplômés et diplômées. Si vous êtes étudiant ou étudiante, n'est-il pas plus intéressant de savoir que sa formation est branchée sur du concret et du réel?

Nous sommes là pour vous!



LE WOLVERINE:

4 x 4 sportive, semi-automatique, suspension hors-pair et beaucoup plus.



Le Wolverine est offert à un prix de lancement spécial pendant la durée limitée de la «Fameuse promotion plein air 4 x 4 de Yamaha». Ou, recevez en prime un treuil, un financement attrayant ou le service prolongé Y.E.S. à l'achat d'un VTT KodiakMC, Big BearMC ou TimberwolfMC 4 x 4.

LES PROPRIÉTAIRES DE YAMAHA: DES GAGNANTS!

C'est bien connu: les gens qui achètent des produits Yamaha sont des gens avisés. Ils savent reconnaître une offre valable quand ils en voient une, et c'est ce que Yamaha propose en ce moment dans le cadre de sa *Fameuse promotion plein air 4 x 4 de Yamaha.*

Trois options alléchantes vous sont offertes à l'achat d'un modèle choisi de VTT 4 x 4 de Yamaha.

Passez nous voir dès aujourd'hui et voyez comment vous pouvez utiliser à bon escient chaque dollar gagné.

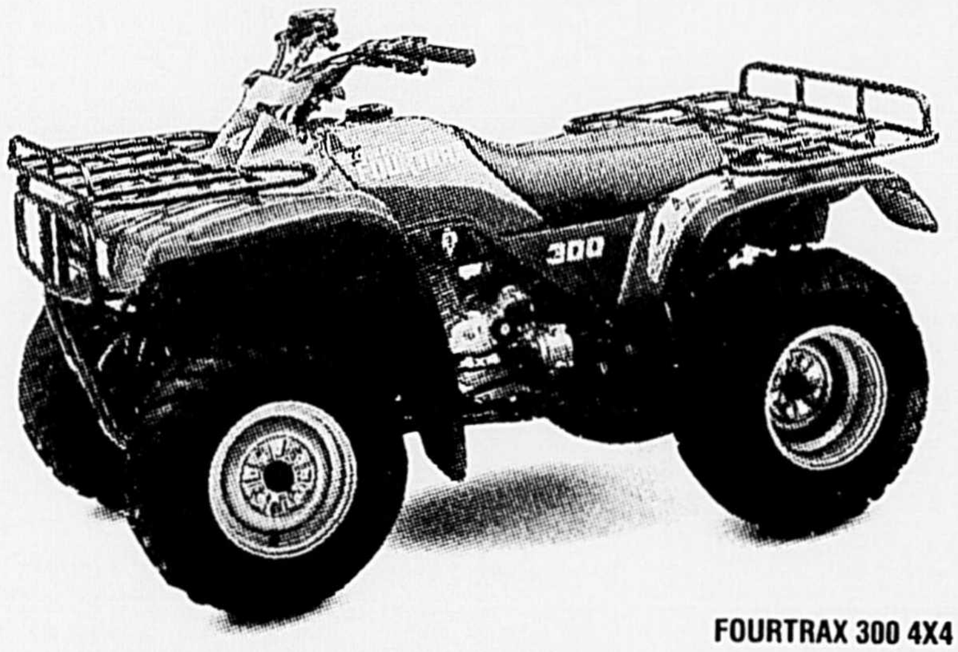
YAMAHA

Facilité d'entretien et service hors pair avec
MOTO EXPERT
LES SPÉCIALISTES DE LA MOTO ET DU V.T.T.
ANDRÉ CAZA - GEORGES ESQUILAT

460, boul. Laurier, Rte 116, Ste-Rosalie, Qc J0H 1X0
Tél.: (514) **799-3000** (514) **799-3002**

0319816

HONDA
Je pars avec toi.
Chez **MOTO EXPERT**



FOURTRAX 300 4X4

Les FOURTRAX 4X4 Honda sont dotés a un arbre d'entraînement et de freins à tambour scellés afin de réduire l'usure et le nombre de vos visites au garage. Mais, sachez que Honda possède le plus grand réseau de concessionnaires au pays. Nos experts techniciens verront à remplacer les pièces défectueuses. Et s'il ne les ont pas en stock, ils les obtiendront dans les 24 heures qui suivent.

Des milliers d'usagers PROFESSIONNELS de VTT oeuvrant dans l'industrie minière et forestière, pour le gouvernement et l'agriculture ainsi que dans des camps de ravitaillement ont déjà choisi Honda comme outil de travail. Optez pour un VTT FOURTRAX 4X4 de Honda et vous aurez définitivement l'avantage du terrain.

Facilité d'entretien et service hors pair avec
MOTO EXPERT
LES SPÉCIALISTES DE LA MOTO ET DU V.T.T.
ANDRÉ CAZA - GEORGES ESQUILAT

460, boul. Laurier, Rte 116, Ste-Rosalie, Qc J0H 1X0
Tél.: (514) **799-3000** (514) **799-3002**

HONDA

0319815

Gilles Blouin rêvait de faire ses études à l'ITA de Saint-Hyacinthe

Un retour à l'école pour faire carrière en génie rural

(IS)- Gilles Blouin terminait ses études collégiales en histoire, mais le milieu agricole exerçait toujours sur lui la même fascination. Depuis l'âge de 14 ans, tous ses week-ends étaient consacrés à l'agriculture, puisqu'il travaillait chez des producteurs maraîchers de la région. En 1979, il réalisait un vieux rêve en se portant acquéreur d'une terre à Saint-Chrysostome, mais ses faibles connaissances en la matière l'encouragaient à tout abandonner. Après quelques années de travail dans le domaine de la réfrigération, Gilles décidait enfin de tenter sa chance en génie rural à l'ITA de Saint-Hyacinthe.



Avant d'amorcer ses cours à l'ITA, Gilles reprend ses cours de sciences au niveau secondaire. «J'étais vraiment décidé à réussir dans ce nouveau domaine. J'ai refait mes sciences, puis je me suis inscrit à temps plein à l'ITA. On m'a accordé quelques crédits pour les cours déjà suivis au cégep quelques années plus tôt», mentionne-t-il.

Arrivés depuis peu à Saint-Cécile-de-Milton, l'épouse et les quatre enfants de Gilles s'adaptent rapidement à son nouvel horaire d'étudiant. Du jour au lendemain, Gilles se retrouve entouré de jeunes adultes, qu'il ne manque pas de ramener à l'ordre à l'occasion. «De façon générale, je n'ai pas eu de problème d'adaptation. Dans un groupe de 20 étudiants, nous étions environ 4 adultes à effectuer un retour à l'école, et nos études nous tenaient à coeur», indique-t-il.

Durant ses études, Gilles décroche un emploi chez un marchand de moulée, F. Ménard, à L'Ange-Gardien. «Au tout début, on m'a embauché pour élaborer les fiches techniques des fermes. À la fin de mes études, en 1990, on m'a nommé officiellement conseiller technique en génie rural», dit-il.

Ses responsabilités sont multiples et se situent à plusieurs niveaux. Gilles joue un rôle de dessinateur. Il élabore les plans pour la construction ou la rénovation des bâtiments agricoles et il fournit des plans à des éleveurs associés qui veulent construire ou rénover leurs installations.

Sur le plan environnemental, le conseiller technique en génie rural voit à la disposition des fumiers sur les terres, la gestion des cultures et la gestion de l'eau.

«Je suis également responsable de l'entretien des 36 maisons où résident plusieurs employés de la compagnie. Avant d'entreprendre mes études à l'ITA, j'ai accumulé différentes expériences dans différents domaines. Parfois, je déborde de mon rôle de conseiller technique en génie rural pour que ces expériences profitent à la compagnie», avoue-t-il.

Gilles Blouin a atteint son objectif en ne ménageant pas les efforts pour réaliser ses ambitions. «Ceux et celles qui font un retour aux études sont habituellement bien décidés à le faire et savent très bien vers quoi ils se dirigent. Par ailleurs, je conseille aux plus jeunes de bien s'informer avant de s'inscrire à un programme pour s'assurer qu'il répond bien à leurs attentes. La réputation de l'ITA de Saint-Hyacinthe n'est plus à faire, la preuve, parmi 9 demandes d'emploi acheminées chez F. Ménard, la compagnie a sélectionné un étudiant de l'ITA. L'institution a une longueur d'avance sur bien d'autres collèges et universités pour les cours pratiques qu'elle offre aux étudiants», affirme Gilles Blouin.

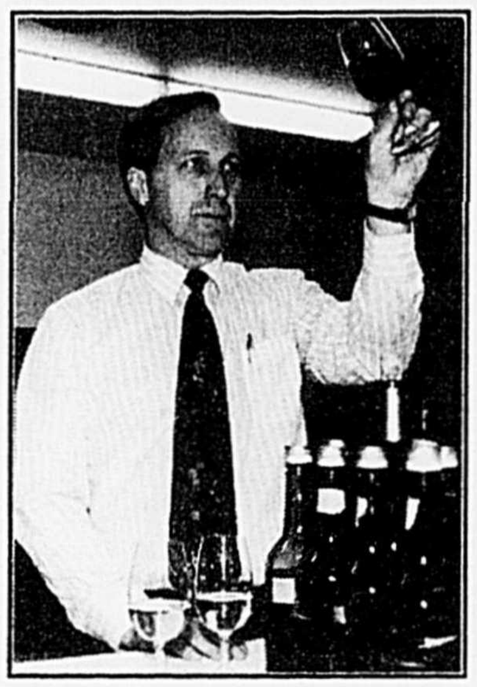
Une carrière dans le vin pour un diplômé de l'ITA

Jean-Yves Plamondon est devenu maître de chai

(IS)- Lorsqu'en 1970, Jean-Yves Plamondon fait son entrée à l'ITA de Saint-Hyacinthe, il opte pour le programme de Technologie alimentaire et il oriente son plan de carrière vers la transformation du produit agricole. Petit à petit, ses projets d'avenir prennent une autre direction. Jean-Yves développe un intérêt pour le vin en suivant un cours sur la fermentation industrielle. Puis, au cours de sa deuxième année d'études à l'ITA, un stage d'une durée de trois semaines en France, durant lequel il visite de nombreuses caves à vin, lui confirme ses nouvelles ambitions.

Nouveau diplômé de l'Institut de technologie agro-alimentaire en 1973, Jean-Yves Plamondon abandonne durant un certain temps ses projets dans le domaine du vin pour se consacrer à son emploi à la Coopérative avicole de Saint-Damase. On lui confie la responsabilité d'y implanter un programme de contrôle de la qualité.

Un an plus tard, il décroche un emploi au laboratoire de contrôle de la qualité de l'entreprise Les Vins Andrès du Québec Ltée à Saint-Hyacinthe. Il effectue des analyses chimiques et microbiologiques au laboratoire durant quelques années pour ensuite devenir apprenti maître de chai, puis assistant du maître de chai.



«En 1979, la compagnie a autorisé mon transfert en Nouvelle-Ecosse et dès mon retour à Saint-Hyacinthe, en 1981, on m'a accordé le poste de maître de chai», raconte-t-il.

Jean-Yves est responsable de la sélection des vins, de la vinification et du conditionnement des vins, c'est-à-dire la préparation des vins avant la mise en bouteille et la dégustation du produit.

«Les Vins Andrès procèdent à la mise en bouteille de 25 marques et formats de vins distribués par la Société des alcools du Québec et le réseau des épiceries. L'entreprise embouteille 5 millions de litres de vin annuellement», indique-t-il.

Chaque jour, Jean-Yves applique les notions de base qui lui ont été enseignées à l'ITA de Saint-Hyacinthe. «Les techniques évoluent rapidement, c'est la raison pour laquelle il me faut me recycler constamment en faisant de nombreuses lectures. L'ITA m'a enseigné les procédés de base, mon rôle a été de me perfectionner», ajoute-t-il.

Pour constater les différentes approches dans la fabrication, la fermentation et l'embouteillage des vins, M. Plamondon a fait quelques voyages, entre autres en Espagne, au Chili et en Argentine.

«Mon rêve est d'avoir un jour la chance d'aller en Californie pour y expérimenter la vinification. Avec le temps, j'ai développé une très grande curiosité en ce qui a trait aux différents types de vins. Et lorsque je participe à des dégustations, il m'est de plus en plus facile de reconnaître un produit Andrès», conclut-il.

Paul Gravel fait carrière en zootechnologie

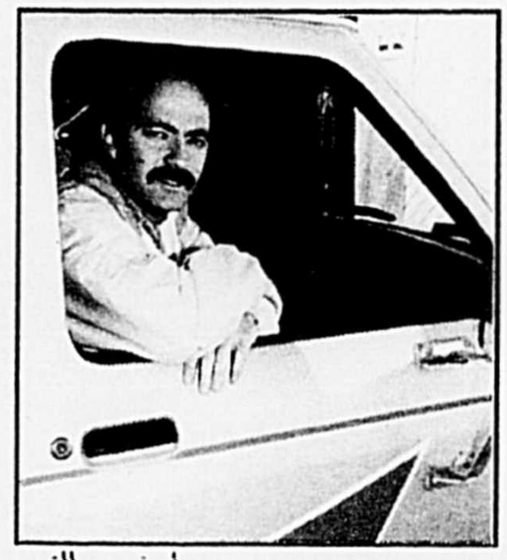
(IS)- Depuis la fin de ses études en zootechnologie à l'ITA de Saint-Hyacinthe en 1981, Paul Gravel n'a cessé de gravir les échelons. Les portes se sont ouvertes devant lui. Il a choisi de faire ses premières armes dans une coopérative qui effectue la vente de moulée, puis il a travaillé pendant six ans au sein d'une compagnie privée, cette fois-ci, dans le domaine des minéraux. Le voici aujourd'hui copropriétaire de VITA Distribution 1988 inc., une entreprise sise à Saint-Valérien, qui se spécialise dans différents secteurs d'activité.

«J'ai débuté mes études en zootechnologie à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe en 1979. Ce programme comporte une formation de soins de base des animaux de la ferme, plus particulièrement dans les secteurs laitier, du porc et du boeuf, et ce, au point de vue nutritionnel. On y apprend également la régie d'élevage, le calcul des programmes alimentaires, la définition des protéines», énumère-t-il.

À la fin de ses études, Paul aspire à travailler dans les meuneries. Des compagnies se spécialisant dans plusieurs domaines visitent les finissants et les finissantes de l'ITA pour leur offrir de l'emploi. Paul reçoit quatre offres d'emploi et décide de choisir l'entreprise qui lui permettra d'acquérir la meilleure expérience dans le secteur qui l'intéresse.

Il garde un très bon souvenir de son passage à l'ITA de Saint-Hyacinthe. «Chaque année, depuis ma graduation en 1981, le groupe d'étudiants en zootechnologie dans lequel je faisais partie organise une activité pour que nous puissions nous retrouver. Cette année, une épluchette de blé d'inde s'est déroulée dans un camp de vacances», souligne-t-il, en ajoutant que son épouse, Maryse Taillon, a elle aussi suivi ce même programme et travaille aujourd'hui avec lui au sein de la compagnie.

VITA Distribution 1988 inc. fait la vente de minéraux et de vitamines pour les animaux de la ferme et est copropriétaire d'une meunerie située à Saint-Gilles. «L'entreprise possède au total 400 truies et 2 000 porcs, en plus de compter 15 000 porcs en intégration. Elle achète également quelque 2 500 porcelets par semaine et les revend à des producteurs qui travaillent à leur propre compte», indique-t-il.



Paul Gravel travaille en collaboration avec ses deux associés. Son rôle à lui est de visiter les fermes sur le territoire de Saint-Hyacinthe et Drummondville, d'assurer un suivi technique dans la gestion informatique et la régie d'élevage (l'eau, l'air et l'environnement du porc), d'ajuster les programmes alimentaires des élevages et de voir à ce que le producteur atteigne le plus haut taux d'efficacité. Il doit aussi contrôler l'achat et la vente de porcelets de sa compagnie.

«Chaque fois que je suis sur la route et que je visite les fermes, j'applique les notions qu'on m'a inculquées durant mes études. L'ITA de Saint-Hyacinthe offre une excellente formation pratique, voilà ce qui la démarque des autres écoles», conclut-il.

LA SÉRIE MAXXUM

Le tracteur d'une classe à part

case ih



Vous désirez un gros tracteur assez maniable pour exécuter de petits travaux ou un tracteur intermédiaire offrant assez de puissance pour exécuter de gros travaux.

Notre inverseur hydraulique de marche arrière situé à gauche du volant fait toute la différence.

Exclusivité case ih

Le MAXXUM est la solution

Demandez-nous une démonstration

Claude Joyal Inc.

En progression constante depuis 1962.

Saint-Guillaume
1, rue Principale
Tél.: (819) 396-2161
Fax: (819) 396-2602

Saint-Denis
560, chemin des Patriotes
Tél.: (514) 787-2105
Fax: (514) 787-2748

Stanbridge Station
1654, rang St-Henri
Tél.: (514) 296-8201
Fax: (514) 296-8220

Les Équipements A. Phaneuf Inc.

UPTON
292 Principale
(514) 549-5811

Un maison établie au service de l'agriculture depuis 1945

Succursale GRANBY
795 Denison Est
(514) 373-7217

case ih

03172299

La formation continue

Gérard A. Boutin
Directeur
Service de la formation continue

L'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe est un acteur reconnu de la formation technologique dans les divers champs de l'agro-alimentaire tant au niveau de la formation initiale que de la formation continue et de la formation sur mesure.

En 1993-1994, l'Institut a dispensé près de 8500 heures de formation à environ 2000 adultes désireux d'acquérir de nouvelles qualifications, un nouvel emploi ou de se perfectionner.

L'Institut dispense ses services de plusieurs façons: à l'Institut même, en entreprise ou en région. La formation sur les lieux de travail est de plus en plus populaire.

Formation créditée à temps plein

L'Institut offre présentement trois programmes intensifs de jour menant à une attestation d'études collégiales (AEC) dans les secteurs de l'aménagement paysager, de la fleuristerie et de la fabrication des produits laitiers.

Ces programmes sont financés par la Société québécoise de développement de la main-d'oeuvre (SQDM) via divers programmes d'aide: formation sur mesure en établissement (FME), subventions et prêts individuels aux travailleurs et aux travailleuses (SPRINT), achat local de formation pour les prestataires d'assurance-chômage (ALFEPAC).

L'Institut offrira à compter de la fin 1995, un nouveau programme de perfectionnement en transformation des viandes et de la volaille pour les techniciens et les techniciennes ainsi que les contremaîtres et les contremaîtresses oeuvrant dans les quelque deux cents entreprises de cet important secteur économique du Québec (pour plus d'informations sur ce projet, voir l'article «Un projet innovateur en transformation des viandes et de la volaille»).

Formation sur mesure

La formation sur mesure constitue de plus en plus la réponse aux besoins exprimés par les entreprises des différents secteurs du domaine agro-alimentaire. À ce chapitre, l'Institut est en mesure d'offrir une gamme variée de services qui comprennent: l'identification et l'analyse des besoins de formation, l'élaboration ou l'adaptation de cours et programmes, l'organisation et la réalisation de la formation ainsi que l'évaluation et le suivi des apprentissages.

Dans tous les cas, l'Institut, peut, selon les priorités et la situation des entreprises, former directement le personnel ou former des personnes de l'entreprise qui, à leur tour, agiront comme formateurs et formatrices.

Domaines prioritaires de formation

Les domaines prioritaires de formation pour 1994-1995 sont les suivants:

- En horticulture: la gestion de terrain de golf, la production de fruits et légumes et la commercialisation à la ferme, l'aménagement paysager et la fleuristerie;
- En génie rural: la mécanique agricole, la régie et la gestion.
- En productions animales: l'insémination artificielle, la fabrication de moulées à la ferme porcine, la tension parasite, la gestion sanitaire des ruchers;
- En productions végétales (grandes cultures): l'agriculture biologique, la gestion des matières organiques, les techniques d'agriculture durable, la fertilisation intégrée, la qualité des produits de l'érable;
- En gestion agricole: la lecture des états financiers, l'informatisation d'une entreprise agricole, l'utilisation d'un babillard électronique et la communication par modem;
- En transformation des aliments: les techniques de pneumatique et d'automatique, la microbiologie alimentaire, le lavage et l'assainissement dans les usines alimentaires, la sensibilisation à la qualité, la compréhension des bonnes pratiques industrielles, l'implantation d'un système de contrôle des points critiques (HACCP), les produits laitiers et les produits carnés.

Un projet innovateur

Transformation des viandes et de la volaille

Gérard A. Boutin
Directeur
Service de la formation continue

Origine du projet

En 1982, une première session de formation en transformation des viandes a été mise sur pied et offerte aux travailleurs et aux travailleuses de ce secteur. Cette session de formation de trente-sept heures et demie a été élaborée conjointement par des experts de l'industrie et de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe regroupés au sein du Comité ITA/CHARCUTERIE. Cette session de formation dite de base a été répétée à raison de une à deux fois par année de 1982 à 1988.

D'autres cours ont été développés par la suite pour répondre aux besoins exprimés par les participants et les participantes: le pâté de foie, la technologie du jambon, le lavage et l'assainissement, la sensibilisation à la qualité des produits de charcuterie et les charcuteries nouvelles.

Au cours des années, il devenait de plus en plus évident que l'absence d'un programme structuré constituait une lacune importante. Les consultations menées entre 1988 et 1992 ont confirmé ce fait et jeté les bases d'un éventuel programme.

Études préliminaires

Les études préliminaires ont fait ressortir un certain nombre de caractéristiques et contraintes dont on devait absolument tenir compte dans l'élaboration du programme. Ainsi, bien que la clientèle soit assez nombreuse pour justifier un tel programme, sa dispersion géographique pose un défi de taille en terme d'organisation. En second lieu, l'industrie demande qu'on tienne compte de la saisonnalité des activités de fabrication et identifie les mois d'octobre, janvier et février comme les plus propices pour la formation. Une autre demande de l'industrie porte sur la souplesse de la formation: les employeurs consentent à libérer le personnel pendant de courtes périodes pour la formation intensive en institution. Finalement, l'industrie demande que la formation soit sanctionnée et conduise à une certification.

Une formule innovatrice

Les responsables du développement du programme ont fait preuve de beaucoup de créativité et d'ingéniosité pour satisfaire les demandes de l'industrie tout en tenant compte du profil de la clientèle à former.

Ainsi, deux programmes ont été conçus pour les fonctions de contremaître et de technicien. Le premier compte cinq modules comprenant huit cours pour un total de 495 heures.

Le second compte aussi cinq modules mais comprend dix cours pour un total de 555 heures.

Les deux programmes sont développés selon la formule de formation à distance et doivent être complétés en trois ans. Plus de 60% de chaque cours est réalisable sur les lieux même de l'entreprise. La formule pédagogique développée prévoit que l'employé ou l'employée en formation sera supporté en entreprise par une tutrice ou un tuteur local. Cette ressource expérimentée sera munie d'un guide contenant des conseils pédagogiques et les solutionnaires des exercices prescrits afin d'améliorer les conditions d'apprentissage; cette personne peut être recrutée à même l'entreprise ou provenir de l'extérieur. Finalement, l'employé ou l'employée en formation bénéficie d'une ligne téléphonique-secours qui lui permettra d'avoir réponse à ses questions ou d'enrichir le contenu de sa formation. Cette ressource-superviseure sera également appelée à se rendre deux fois par année sur les lieux d'apprentissage en entreprise pour contrôler l'application du programme.

En établissement de formation, on a prévu que les participantes et les participants pourront bénéficier de groupes-contacts en présence de la ressource-superviseure.

Finalement, une moyenne de 5 heures par semaine devra être consacrée par l'employé ou l'employée en formation à son apprentissage. Le tout est complété par deux semaines par an en établissement pour des groupes-contacts et des périodes d'évaluation.

L'admission à l'Institut

Une opération à préparer minutieusement

Bernard Désautels
Service des communications

L'admission aux programmes de formation technologique offerts à l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe s'avère une étape des plus importantes pour quiconque désire s'y inscrire. Cette étape doit être soigneusement préparée tant sur le plan des conditions d'admission, des documents à préparer ainsi que des procédures à suivre.

Conditions d'admission

Pour être admis à titre d'élève régulier dans un programme de technologie agro-alimentaire offert à l'Institut, il faut:

- avoir satisfait aux exigences minimales pour l'obtention d'un diplôme d'études secondaires (DES) ou avoir complété des études équivalentes.
- satisfaire aux exigences spécifiques du programme choisi (préalables du secondaire).

* Gestion et exploitation
aucun préalable

* Tous les autres programmes de l'enseignement régulier
Mathématiques 436
Sciences physiques 436

Documents requis

En plus d'un extrait de registre des naissances, la demande doit être accompagnée des rapports de notes suivantes:

- bulletin de l'école de secondaire IV et V
- le plus récent relevé de notes du Ministère
- tout autre relevé de résultats scolaires (formation aux adultes)

Il est important de ne jamais envoyer d'originaux. Des photocopies claires, conformes et authentifiées sont autorisées.

Procédures

Pour effectuer une demande d'admission, il suffit de se procurer un formulaire auprès du Service d'information scolaire et professionnelle ou d'orientation de son école, d'un CEGEP ou du SRAM, le compléter et le faire parvenir **avant le 1er mars** au:

Service régional d'admission
du Montréal Métropolitain (SRAM)
C.P. 1100, succursale Youville
Montréal (Québec) H2P 2W3

Informations supplémentaires

S'adresser au Service des communications de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe:

Tél.: (514) 778-6504
Télécopieur: (514) 778-6536

AGRI-VISION



RICHELIEU / SAINT-HYACINTHE

13 • 14 • 15 décembre

VERS L'AGRICULTURE DE L'AN 2000...

BILLETS DISPONIBLES

12$ /jour (taxes incluses)

en vente 514-773-6028

frais virés acceptés Mtl: 875-1948

VISA MasterCard Chèque

Venez rencontrer des exposants comme...

- Les Engrais Liq. Alpine Ltée
- F.S.A.A. Agri-Gestion Laval
- Maheu Distribution
- Coop Fédérée du Québec
- Épandage de L'Estrie
- Northrup King
- Dekalb Canada Inc.
- Grégoire & Fils Inc.

et plusieurs autres...

THÈMES

Mardi le 13 décembre
Maïs sans herbicide

Mercredi le 14 décembre
Les fourrages, semis, régie et conservation

Jeudi le 15 décembre
Fertilisation et conservation

Soyez au rendez-vous!

CONFÉRENCIERS INVITÉS

Mardi, 13 décembre
Laurent Pellerin
Président de l'UPA



Jeudi, 15 décembre
Claude Béland
Président du Mouvement Desjardins



Heures d'ouverture:
09:00 à 18:00 les trois jours

Auberge des Seigneurs

La caisse populaire Desjardins

Gouvernement du Québec
Ministère de Pêcheries et de l'Alimentation

Gestion et technologie **agricoles**

0317295

LE NOUVEAU MODÈLE

WHITE 6215

De la PUISSANCE à REVENDRE!....



Le puissant moteur CUMMINS de série "C", de conception amélioré et renforci 8,3 litres, 6 cylindres, 504 po.cu. développant 215 P.T.O. alimenté par turbo-compresseur et post-refroidissement.

Il se charge des plus durs travaux.

Bien adapter aux très grandes cultures et aux plus difficiles travaux de labourage, sa transmission à 18 rapports est équipée d'un contrôle électronique et d'un embrayage à niveau unique qui permet à l'opérateur d'adapter la vitesse à toutes les conditions du sol ou du travail.

Notons également sa conduite électro-hydraulique et sa capacité de remorquage de 14 000 livres.

GARANTIE
LA MEILLEURE DANS L'INDUSTRIE
12 mois sur pièces

Le plus puissant des derniers modèles offerts par la compagnie AGCO

Possibilité du meilleur financement au Québec

AGCO ALLIS | WHITE | GLEANER

Au service de l'agriculture d'aujourd'hui

EHP Inc

EQUIPEMENTS H.PALARDY INC.

797-3325
797-2218

51, rue Principale, St-Damase, Cté St-Hyacinthe

0319812

24