

**INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE**  
Campus de La Pocatière Campus de Saint-Hyacinthe



**UN COUP D'OEIL  
SUR NOS  
AGROFORMATIONS!**

**RÉPERTOIRE DES PROGRAMMES 2017-2018**

En choisissant l'ITA, tu optes pour le seul établissement de formation où tu côtoieras exclusivement des professeurs, technologues, employés, collègues de classe et employeurs qui partagent ta passion pour l'agroalimentaire. Que ce soit à notre campus de La Pocatière ou de Saint-Hyacinthe, nos sept programmes techniques t'offrent une formation de qualité, dispensée par des experts reconnus, dans des installations exceptionnelles. Voilà pourquoi décrocher un emploi à ton goût se révélera plutôt simple à ta diplomation! Les acteurs majeurs de l'industrie reconnaissent et apprécient les compétences, les qualifications et le professionnalisme dont font preuve nos diplômés. Et si la technique ne suffisait pas à assouvir ta soif d'apprentissage, tu pourrais alors poursuivre tes études à l'université, grâce à nos passerelles DEC-BAC!

Porte d'entrée par excellence sur l'univers agroalimentaire, l'ITA est unique en son genre... complètement AGRO!

Si des questions demeurent à la suite de ta lecture, communique avec nous, il nous fera plaisir de t'apporter des précisions!



**Nathalie Rioux**  
418 856-1110, poste 1216  
nathalie.rioux@mapaq.gouv.qc.ca



**Jean-Luc Sauvé**  
450 778-6504, poste 6416  
jean-luc.sauve@mapaq.gouv.qc.ca

# Un coup d'œil sur nos ACROformations

\* Source : Guide pratique des études collégiales 2016, SRAM

	Programmes	Offerts au campus de
	<b>Gestion et technologies d'entreprise agricole</b> 152.B0	La Pocatière Saint-Hyacinthe
	<b>Technologie des productions animales</b> 153.A0  Unique au Québec	La Pocatière Saint-Hyacinthe
	<b>Technologie du génie agromécanique</b> 153.D0  Unique au Québec	Saint-Hyacinthe
	<b>Technologie de la production horticole et de l'environnement</b> 153.B0	La Pocatière Saint-Hyacinthe
	<b>Technologie de la production horticole et de l'environnement Voie Environnement</b> 153.BD  Unique au Québec	La Pocatière
	<b>Paysage et commercialisation en horticulture ornementale</b> 153.C0	Saint-Hyacinthe
	<b>Technologie des procédés et de la qualité des aliments</b> 154.A0	La Pocatière Saint-Hyacinthe
	<b>Techniques équines</b> 155.A0  Unique au Québec	La Pocatière

Aucuns	98 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie
--------	------	---

GTEA

Mathématiques 4 <sup>e</sup> secondaire CST	99 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental  Certificat : productions animales
--	------	---

TPA

Mathématiques 4 <sup>e</sup> secondaire CST	100 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental, génie alimentaire
--	-------	--

TGA

Mathématiques 4 <sup>e</sup> secondaire CST	87 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental, biologie, selon la voie de spécialisation  Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts
--	------	--

TPHE

Mathématiques 4 <sup>e</sup> secondaire CST	87 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental  Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts
--	------	--

TPHE-ENVIRO

Mathématiques 4 <sup>e</sup> secondaire CST	96 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental  Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts
--	------	--

PCHO

Mathématiques 4 <sup>e</sup> secondaire TS ou SN Sciences 4 <sup>e</sup> secondaire ST + STE ou ATS + SE	95 %	DEC-BAC intégré : sciences et technologie des aliments - Université Laval  Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie alimentaire  Certificat : sciences et technologie des aliments
---	------	--

TPQA

Aucuns, mais sélection des candidats basée sur le dossier scolaire	72 %	Baccalauréat : agronomie
--	------	-----------------------------

TÉ

## L'ITA : un établissement unique, deux campus dynamiques!



### La Pocatière : ta carrière commence ici!

À 1 h 30 de Québec, La Pocatière est une ville étudiante de 6 000 citoyens qui peut se vanter de cumuler plus de 150 ans d'expérience en enseignement agricole. Située à l'entrée de la région du Bas-Saint-Laurent, La Pocatière s'illustre parmi les villes innovantes de l'Est. De plus, elle propose toutes les commodités de la vie quotidienne et permet la pratique d'une multitude de sports de plein air.



Nombreuses installations sportives et récréatives; vélo, natation, kitesurf, randonnée pédestre, raquette, kayak, patinage...



Une ville dynamique près de la nature et des gens



Plus de 150 ans d'histoire d'enseignement agroalimentaire



Le campus de La Pocatière et la Ferme-école au cœur même de la ville



## Saint-Hyacinthe... Une terre d'innovation au service de ta formation!

À moins de 50 kilomètres de Montréal, Saint-Hyacinthe est la première ville canadienne à avoir obtenu la reconnaissance internationale de technopole agroalimentaire. La concentration d'entreprises de production, de transformation et de recherche en agroalimentaire en fait une ville effervescente et un haut lieu de la transmission du savoir.



Centre commercial, restaurants, activités sociales, sportives et culturelles, Saint-Hyacinthe a beaucoup à offrir à sa population de 50 000 personnes

Crédit photo : Patrick Roger



Un espace en pleine ville pour pratiquer une multitude de sports, été comme hiver

Crédit photo : François Lanivière



La rivière Yamaska, à quelques pas du campus de Saint-Hyacinthe, propice aux activités nautiques, au vélo et à la marche

Crédit photo : François Lanivière



Spectacles en plein air, expositions, foires : plusieurs activités font vibrer Saint-Hyacinthe

Crédit photo : François Lanivière

## Des installations incomparables

À l'ITA, tu as tout à ta disposition pour mettre tes apprentissages en pratique dans nos salles de cours, nos laboratoires, nos ateliers et autres installations spécifiques à chaque programme de formation. Voici quelques espaces pédagogiques qui valent le détour!

## Des fermes-écoles performantes situées sur nos campus

Dans nos fermes-écoles LAPOKITA et MASKITA, tu t'exerces dans un environnement de qualité! Elles t'offrent des installations en production laitière, porcine, bovine, avicole et ovine (La Pocatière) et comptent une importante superficie de terres agricoles sur le site. Le troupeau laitier de la Ferme MASKITA a par ailleurs obtenu la reconnaissance Maître-éleveur 2014 de Holstein Canada.



## L'Unité de production laitière biologique

Tous nos programmes intègrent un volet biologique qui t'apporte une polyvalence recherchée par les employeurs. Au campus de La Pocatière, les cultures, la transformation alimentaire et la production laitière sont même certifiées « bio » grâce à l'Unité de production laitière biologique. Une exclusivité parmi les fermes pédagogiques des établissements collégiaux du Québec!



## De serres et de terres

Qu'elle soit biologique ou conventionnelle, l'horticulture s'impose à l'ITA. Des complexes de serres technologiques, 350 hectares de terres cultivables, dont 80 certifiés « bio » par Québec Vrai au campus de La Pocatière, de grands tunnels, un verger, un vignoble et des centres de compostage, puis un jardin pédagogique de 4,5 hectares au campus de Saint-Hyacinthe. Ces infrastructures contribuent à notre renommée et à préparer adéquatement la relève en agriculture, en production horticole ou en horticulture ornementale.



## Les ateliers de génie rural et parcs de machinerie

Chaque campus possède un parc de machinerie et d'équipements imposant. Nos ateliers de génie rural constituent également un environnement idéal où les futurs gestionnaires d'entreprise agricole mettent en pratique leurs apprentissages en mécanique, usinage, électricité, soudure et même en construction et entretien de bâtiments. À Saint-Hyacinthe, cet atelier est également fréquenté par nos étudiants en génie agromécanique, qui se préparent à devenir conseiller en équipements et machinerie agricoles.



Atelier de génie rural et parc de machinerie

## L'incubateur et les usines-pilotes

En transformation des aliments, l'ITA compte sur des installations et équipements de pointe, similaires à ceux utilisés par ton futur employeur. À La Pocatière, on profite de l'incubateur du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) et de quatre usines-pilotes à Saint-Hyacinthe. Tu y mettras en application les procédés de transformation des fruits, des légumes, de la boulangerie et des produits laitiers et carnés.



Incubateur alimentaire de La Pocatière

## Le Pavillon horticole écoresponsable



Situé à Saint-Hyacinthe, ce pavillon certifié LEED niveau Or met en vitrine les phytotechnologies, l'agriculture urbaine et l'efficacité énergétique. Sa toiture verte, surnommée le « TechnoLAB d'agriculture urbaine » promeut les infrastructures végétalisées auprès de la population et permet aux étudiants de pratiquer l'aménagement d'espaces urbains restreints en transformant des balcons, terrasses, murs et toits en surfaces de production originales.



Toiture végétalisée du TechnoLAB



Un des nombreux murs verts intérieurs au Pavillon

Credit photo : Julie Vézina, MAPAQ

# NOS FERMES-ÉCOLES SITUÉES À MÊME NOS CAMPUS

## Ferme-école LAPOKITA





Unité de production laitière biologique



Ferme-école MASKITA





## LA VIE À L'ITA

L'ITA est un milieu de vie dynamique qui te permet de t'épanouir pleinement. Tu pourras assouvir ton besoin de bouger avec les différentes activités et équipes sportives récréatives et compétitives qui s'offrent à toi. Tu pourras aussi t'accomplir à travers nos nombreux comités et associations. Il te suffira de cibler celui qui répond à tes intérêts : social, communautaire, culturel, environnemental...



Inscription aux différentes équipes sportives lors de la rentrée scolaire



Randonnée pédestre au Kamouraska lors d'un cours d'éducation physique

NOUS AVONS ÉGALEMENT PLUSIEURS SERVICES QUI RÉPONDENT À TES BESOINS ET QUI POURRAIENT FACILITER TON CHEMINEMENT SCOLAIRE :

- Centre d'aide aux étudiants (français, mathématiques, sciences, etc.)
- Appui particulier aux stages hors Québec
- Aide au placement
- Aide financière
- Aide pédagogique individuelle (API)
- Aide psychosociale
- Assurance accident
- Bourses et concours
- Cafétéria
- Logement
- Résidences étudiantes au campus de La Pocatière
- Services adaptés
- Stationnements payants
- Services de covoiturage
- Vélogares
- Salles d'entraînement accessibles gratuitement
- Internet sans fil
- Animation à la vie étudiante
- Associations des anciennes et des anciens de l'ITA (diplômés)
- Centre de petite enfance (Garderie Alakazoum) au campus de Saint-Hyacinthe

### Des prix et des bourses

Près de 100 000 \$ en bourses sont remis chaque année à nos étudiants par l'industrie agroalimentaire, notamment dans le cadre de nos soirées de gala annuel et nos remises de diplômés!



Médailles du MAPAQ reçues par nos diplômés ayant les meilleurs résultats pour chacun de nos programmes lors de la cérémonie de remise des diplômes



Prix de la personnalité féminine de l'année accompagné d'une bourse de 500 \$ remise à Marjolaine St-Pierre lors de notre Gala de l'excellence

## Une carrière qui t'attend

Nombre d'offres d'emploi publiées sur notre Service de placement présentées à nos diplômés de 2015 par programme

Programmes	Offres d'emploi	Nombre de diplômés
GTEA	350	63
TPA	277	38
TGA	93	9
TPHE	285	23
PCHO	280	9
TPQA	254	20
TÉ	63	13
Tous	172	
<b>Total</b>	<b>1774</b>	<b>175</b>



Les nombreux employeurs au rendez-vous lors de nos journées carrière

## Le monde à portée de main

Canada, Sénégal, France, Suisse, Haïti, Belgique, Belize, Guadeloupe, Nicaragua... Que tu choisisses de réaliser un stage pédagogique à l'étranger ou un projet de groupe en coopération internationale, tu pourras compter sur une aide précieuse dans la planification de ton projet : préparation de ton curriculum vitæ et lettre de présentation, dépôt de candidature pour les subventions, appui dans la demande de visa, d'autorisation de travail et de passeport.



Stage en coopération internationale au Sénégal



Voyage pédagogique au Brésil des étudiants du programme TPA en 2016



Stage en viticulture en Auvergne, France

# Gestion et technologies d'entreprise agricole GTEA 152.B0

Activité pédagogique de semis sur les terres de l'ITA

Programme offert à nos campus de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe  
Parmi le Top 25 des formations collégiales gagnantes de *Jobboom*  
Alternance travail-études disponible à nos deux campus  
Passerelles DEC-BAC offertes avec plusieurs programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 50 000 \$  
de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
98 % des finissants en emploi à leur diplomation  
350 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement  
pour cette formation l'an dernier



## Cette technique est assurément pour toi si

Tu te passionnes pour l'agriculture et souhaites approfondir tes connaissances dans la production de ton choix en mode conventionnel ou biologique.

Tu désires gérer ta propre ferme ou diriger une entreprise agricole.

Tu t'intéresses à l'agriculture durable, aux innovations technologiques ainsi qu'à tous les équipements et la machinerie agricoles.

Tu veux développer tes habiletés d'entrepreneuriat, de gestion et de leadership.

## Ce programme t'apprendra à

- gérer tous les aspects d'une entreprise agricole, de la prise de décision stratégique jusqu'aux méthodes de régie employées;
- appliquer des pratiques culturales ou d'élevage optimales respectueuses de l'environnement et du bien-être animal;
- établir un plan d'affaires afin de mettre en marché des produits ou des services;
- maximiser l'utilisation et l'entretien de la machinerie et des bâtiments tout en étant capable d'effectuer les réparations usuelles;
- demeurer à l'affût des nouvelles technologies, méthodes de travail et tendances pour maintenir ton entreprise au sommet dans ce domaine en constante évolution.

# + Agro à l'ITA

## + PRATIQUE

- Fermes-écoles situées sur nos campus qui comprennent étables, porcheries, parcs d'engraissement, poulaillers, serres, terres cultivables, grands tunnels, centres de compostage et parcs de machinerie ainsi que bergerie, chèvrerie partenaire, unité de production laitière et terres certifiées biologiques à notre campus de La Pocatière
- Formule alternance travail-études, incluant deux stages rémunérés avec possibilité d'expérience à l'international
- Approche pédagogique par projet qui prévoit notamment la réalisation d'une production animale ou végétale en équipe



Pesée d'un mouton lors d'un projet de production visant à tester deux rations

## + OUTILLÉ

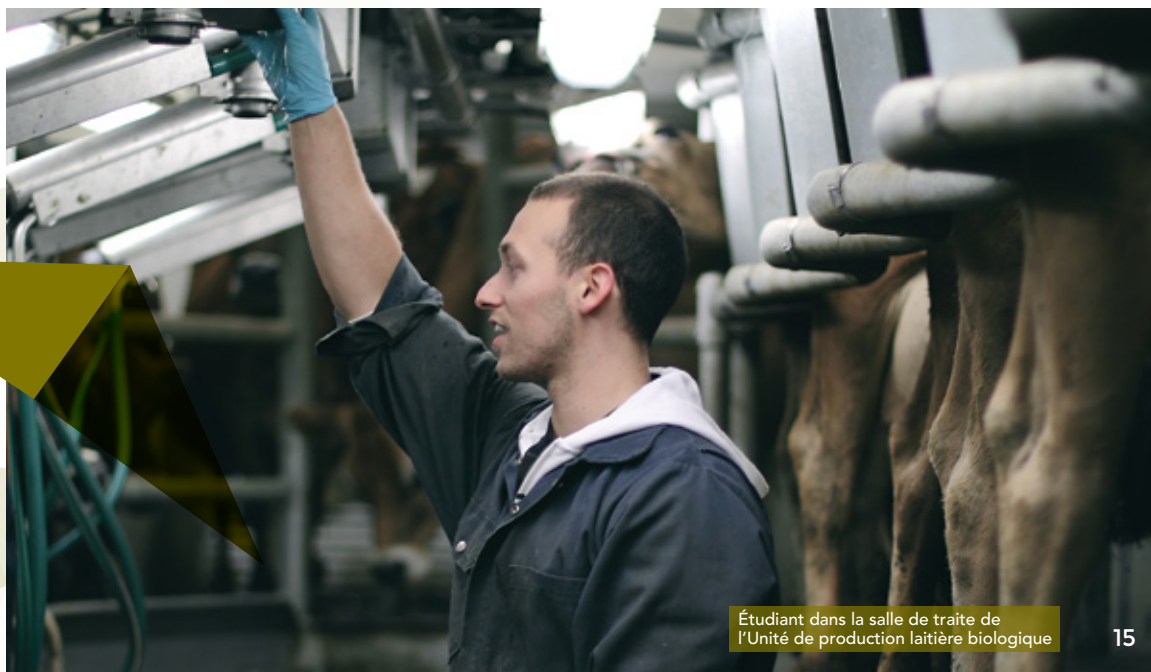
- Des cours dans la production de ton choix grâce aux nombreux profils de spécialisation uniques à l'ITA
- Tous les équipements et machinerie sur place pour te former adéquatement
- Apprentissage en mode conventionnel et biologique notamment grâce à l'Unité de production laitière biologique et les terres certifiées biologiques à notre campus de La Pocatière
- Possibilité de suivre le cours d'insémination artificielle dispensé par le CIAQ

## + POLYVALENT

- Participation à Expo-Poc, grande foire agricole publique, à notre campus de La Pocatière et un voyage d'études pour les étudiants de notre campus de Saint-Hyacinthe
- Exploration de l'agriculture d'aujourd'hui grâce à des conférences, des visites d'entreprises, des concours d'expertise et de jugement d'animaux
- Cours optionnels sur la diversification de l'entreprise ou la valorisation de produits agricoles à la ferme

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46).



Étudiant dans la salle de traite de l'Unité de production laitière biologique

## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- gestionnaire de ton entreprise agricole
- gérant d'une entreprise agricole
- technologue agricole

**Découvre certains de ces métiers :**  
[estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- toi-même par le biais de ton entreprise
- toute autre entreprise agricole



Sache que tu peux être admissible à une subvention à l'établissement de 50 000 \$ de La Financière agricole du Québec. Si tu te destines à la production laitière, tu pourrais également bénéficier du Programme d'aide à la relève agricole de la Fédération des producteurs de lait du Québec.

### Tes études universitaires

Tu profites de passerelles DEC-BAC pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie ou en agroéconomie. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. Renseigne-toi auprès des universités, car elles peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

**Parce que chaque production est unique et exige l'acquisition de connaissances spécifiques, l'ITA te forme dans le profil de spécialisation de ton choix. Ainsi, tu profiteras d'une formation axée sur tes besoins et ta réalité d'entreprise. Voilà une force de notre établissement!**

## Ton AGROformation

### CAMPUS DE LA POCATIÈRE

**Profils de spécialisation disponibles :** laitier, bovin, ovin et caprin, porc, autres productions animales et productions végétales spécialisées  
Le choix du profil se fait en cours de 1<sup>re</sup> session et les cours de spécialisation débutent en 2<sup>e</sup> session.

#### Session 1 28 h de cours/sem.

**Français**  
**Anglais**  
Initiation aux productions animales  
Santé et sécurité au travail  
Gestion et travail du sol  
Introduction aux productions végétales  
Habilitation à l'économie et à la gestion  
Exercer métier 1 : gérant de production

#### Session 2 34 h de cours/sem.

**Anglais**  
Gestion machinerie et équipements  
Fertilité et fertilisation  
Gestion des ennemis 1  
Régie des cultures 1 : implantation  
Comptabilité et gestion administrative  
Exercer métier 2 : gérant de production  
Conduite d'une production végétale  
Production 1 (au choix, autre que le profil)  
**Profil animal**  
Production 1 : régie élevage (propre au profil)  
**Profil végétal**  
Production végétale spécialisée 1  
**Activité d'intégration d'un maximum de 12 jours sur la Ferme-école LAPOKITA suivie d'un stage estival rémunéré**

#### Session 3 31 h de cours/sem.

**Écriture et littérature**  
**Activité physique et santé**  
Gestion bâtiments et fonds de terre  
Gestion des ennemis 2  
Régie des cultures 2 : récolte et conservation  
Organisation du travail  
Mise en marché (propre au profil)  
Exercer métier 3 : gérant des ressources  
**Profil animal**  
Production 2 : santé et alimentation (propre au profil)  
**Profil végétal**  
Production végétale spécialisée 2

#### Session 4 28 h de cours/sem.

**Littérature et imaginaire**  
**Philosophie et rationalité**  
**Activité physique et efficacité**  
Régie des cultures 3 : programme de culture  
Gestion technico-économique (propre au profil)  
Exercer métier 4 : gérant des ressources  
**Profil animal**  
Production 3 : régie alimentation (propre au profil)  
**Profil végétal**  
Production végétale spécialisée 3  
**Stage estival rémunéré misant sur la réalisation d'un projet innovant**

#### Session 5 29 h de cours/sem.

**L'être humain**  
**Activité physique et autonomie**  
**Cours complémentaire 1**  
Portrait agroenvironnemental  
Choix système de production (propre au profil)  
Gestion financière (propre au profil)  
Exercer métier 5 : gestionnaire d'entreprise  
**Profil animal**  
Production 4 : reproduction et génétique (propre au profil)  
**Profil végétal**  
Production végétale spécialisée 4

#### Session 6 24 h de cours/sem.

**Littérature québécoise**  
**Éthique et politique**  
**Cours complémentaire 2**  
Environnement d'affaires  
Qualité des produits (propre au profil)  
Technologie et diversification (au choix)  
Exercer métier 6 : gestionnaire d'entreprise

**Pour étudier au campus de La Pocatière, fais ta demande d'admission au SRACQ avant le 1<sup>er</sup> mars : [sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca).**



Échantillonnage de maïs ensilage pour comparer différents hybrides dans le cadre d'un projet de production

## ACCROS de l'AGRO...

Famille Robert, relève diplômée et en formation en GEEA/GTEA, propriétaire Ferme Janibert inc.

**Marjolaine** À l'ITA, le programme GTEA permet de nous bâtir une formation qui répond à nos intérêts et nos forces. Nous sommes allés chercher le maximum de connaissances profitables pour notre ferme laitière et de grandes cultures simplement en adaptant nos parcours respectifs. **Xavier** Je préfère les cultures; je me suis donc formé dans ce profil et mes choix de cours ont été basés sur nos projets d'entreprise. Une de nos terres étant en transition bio, j'ai opté pour le cours de régie biologique du sol et des cultures. Aussi, comme je m'intéresse à

l'optimisation de la production, j'ai choisi le cours où j'ai appris à faire des plans de drainage et de nivellement que nous avons pu mettre à exécution par la suite sur les terres de l'école.

**Maxime** Aujourd'hui, un des défis en agriculture est de connaître, d'optimiser ou de réduire nos coûts de production et d'augmenter notre productivité, le tout en tenant compte de notre sensibilité au risque. La formation en gestion nous amène à connaître tous les aspects de notre entreprise et elle nous fournit les outils pour prendre les meilleures décisions. **Parents** Nous avons d'ailleurs vu nos enfants évoluer sur ce plan durant leur formation. Lors de discussions concernant la ferme, leurs arguments sont clairs, réfléchis. Ils sont également confiants et pris au sérieux dans leurs échanges avec les intervenants de la ferme : nutritionnistes, représentants en machinerie, banquiers, etc.

**Marjolaine** C'est vrai que notre confiance s'accroît au fil de nos apprentissages et de nos stages. Avec mes cours spécialisés dans la gestion du troupeau, je suis convaincue que j'apporterai beaucoup à l'entreprise! Les installations, les profils de formation, les professeurs qualifiés, passionnés et impliqués dans notre réussite font de l'ITA un incontournable pour se former.

### CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Profils de spécialisation disponibles : laitier, autres polygastriques, monogastriques, maraîcher et cultures commerciales

Le choix du profil se fait en cours de 1<sup>re</sup> année et les cours de spécialisation s'offrent en 2<sup>e</sup> année.

Un ordinateur portable sera exigé; les détails te seront fournis à ton inscription.

#### Session 1 31 h de cours/sem.

**Français**  
**Anglais**  
Pratiques en entreprise agricole  
Agriculture d'aujourd'hui  
Gestion des ennemis de culture  
Pratiques de régie en productions animales  
Pratiques en productions végétales au Québec  
Utilisation équipements de sols et de cultures  
Outils de gestion et comptabilité 1

#### Session 4 29 h à 30 h de cours/sem.

**Littérature québécoise**  
**Activité physique et santé**  
Planifier un projet en entreprise 1  
Opportunité d'affaires et marchés  
Gestion entreprise  
Projet de production 2  
Machinerie  
**Profil laitier**  
Régie bovins laitiers 2 et 3  
**Profil autres polygastriques**  
Régie santé et bien-être - Production viande  
**Profil monogastrique**  
Production viandes et œufs - Régie production intensive  
**Profil maraîcher**  
Culture maraîchère en champ  
Cultures fruitières en champ et verger  
**Profil cultures commerciales**  
Production de cultures industrielles 2 - Régie cultures en champ 1  
**Stage estival rémunéré misant sur la réalisation d'un projet de gestion**

#### Session 2 28 h de cours/sem.

**Écriture et littérature**  
**Anglais**  
Gestionnaire d'aujourd'hui  
Bâtiments, équipements et installations 1  
Entretiens préventifs et réparations  
Programme d'amendements et de fertilisation  
Stage 1 et pratiques de régie  
Outils de gestion et comptabilité 2  
**Stage estival rémunéré**

#### Session 5 31 h de cours/sem.

**L'être humain**  
**Activité physique et efficacité**  
**Cours complémentaire 1**  
Gouvernance et organisation du travail  
Plan agroenvironnemental  
Planifier son projet d'entreprise 2  
Cours de spécialisation 1 et 2 (au choix)  
Bâtiments, équipements et installations 2

#### Session 3 29 h de cours/sem.

**Littérature et imaginaire**  
**Philosophie et rationalité**  
Budget et diagnostic global d'entreprise  
Organisation du travail : stage et projet de production 1  
Régie durable grandes cultures  
Machines - semis et récoltes  
Notions de base en zootechnie  
**Profil animal**  
Régie bovins laitiers 1 ou Régie reproduction et génétique (selon le profil)  
**Profil maraîcher**  
Pratiques horticoles  
Base de la production horticole  
**Profil cultures commerciales**  
Production de cultures industrielles 1  
Régie biologique ou Pratiques horticoles

#### Session 6 27 h de cours/sem.

**Activité physique et autonomie**  
**Éthique et politique**  
**Cours complémentaire 2**  
Projet d'établissement  
Politiques et marchés  
Cours de spécialisation 3 et 4 (au choix)  
Innovation technologique

Pour étudier au campus de Saint-Hyacinthe, remplis ta demande d'admission au SRAM avant le 1<sup>er</sup> mars : [sram.qc.ca](http://sram.qc.ca).

## Technologie des productions animales TPA 153.A0

Future conseillère en régie de production laitière surveillant les vélages à venir, les chaleurs, les tarissements de production de lait, etc.



Programme offert à nos campus de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe  
Formation unique au Québec  
Passerelles DEC-BAC disponibles avec plusieurs programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 50 000 \$ de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
99 % des finissants en emploi à leur diplomation  
277 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour cette formation l'an dernier

### Cette technique est assurément pour toi si

Tu te passionnes pour les animaux de la ferme, les végétaux qui les nourrissent et les soins à leur prodiguer.

Tu souhaites travailler dans le domaine du service-conseil, de la représentation commerciale, de la gérance ou en appui aux producteurs agricoles.

Tu es observateur, capable de travailler en équipe et de bien communiquer tes idées.

Tu t'intéresses aux impacts des nouvelles technologies sur la régie des troupeaux.

### Ce programme t'apprendra à

- assurer un soutien technique lié aux pratiques des productions animales conventionnelles et biologiques : régie de troupeau, alimentation, amélioration génétique, installations et équipements;
- appliquer un programme de cultures destinées à l'alimentation animale;
- comprendre et évaluer la situation technico-économique et financière d'une entreprise agricole dans le but de formuler des recommandations cohérentes;
- offrir un service de représentation commerciale grâce à tes compétences en économie, en production animale, en production végétale et en commercialisation;
- appuyer les producteurs dans la poursuite de l'amélioration de leur bilan environnemental en production animale.

# + Agro à l'ITA

## + PRATIQUE

- Fermes-écoles situées sur nos campus qui comprennent étables, porcheries, parcs d'engraissement, poulaillers, serres, terres cultivables, grands tunnels, centres de compostage et parcs de machinerie de même que bergerie, chèvrerie partenaire, unité de production laitière et terres certifiées biologiques à notre campus de La Pocatière
- Machinerie et équipements sur place pour te former adéquatement
- Stages estivaux rémunérés avec possibilité de destinations à l'international

## + POLYVALENT

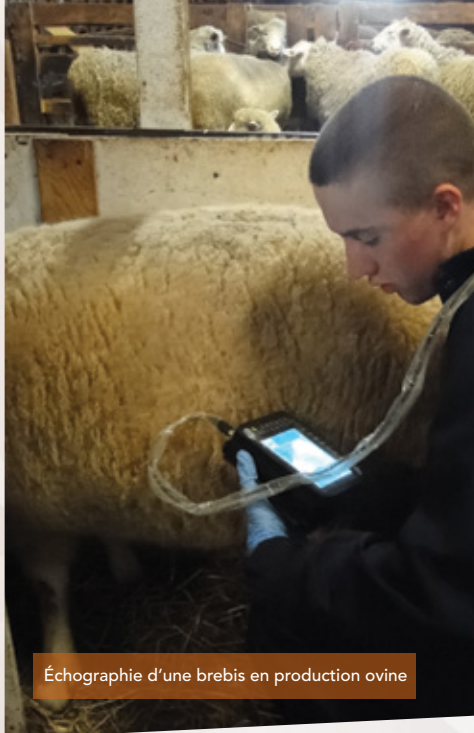
- Étude des principales productions animales du Québec : laitière (en production conventionnelle et biologique), bovine, porcine, avicole, ovine, caprine et des productions végétales destinées à l'alimentation animale, dont plantes fourragères, cultures commerciales, grains et oléagineux en mettant l'accent sur la production de ton choix à notre campus de La Pocatière
- Voyage d'études de groupe pour les étudiants de notre campus de Saint-Hyacinthe
- Participation à Expo-Poc, grande foire agricole publique, à notre campus de La Pocatière
- Conférences, visites d'entreprises, concours d'expertise et de jugement d'animaux

## + RECHERCHÉ

- 7 offres d'emploi par diplômé publiées sur notre Service de placement
- Journée carrière pour rencontrer des employeurs potentiels et prendre connaissance de leurs offres d'emplois et de stages

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46). De plus, tu devras avoir réussi les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4<sup>e</sup> secondaire ou les mathématiques 514.



Échographie d'une brebis en production ovine



Atelier sur le calcul des rations d'une vache en production laitière dans le but d'aider un client à augmenter sa production de lait



Vaccination des bouillons en production bovine



## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- conseiller technique en production animale et végétale
- représentant commercial
- gérant de production
- technologue agricole
- conseiller en financement ou en assurances agricoles
- inspecteur

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- entreprises de services-conseils
- entreprises d'approvisionnement des fermes
- entreprises agricoles et regroupements de producteurs agricoles
- ministères et organismes publics
- établissements d'enseignement

En 2015, 277 offres d'emploi reliées à cette formation ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

### Tes études universitaires

Tu profites de passerelles DEC-BAC pour faciliter tes études universitaires au baccalauréat en agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental ou au certificat en productions animales. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. Renseigne-toi auprès des universités, car elles peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

# Ton AGROformation

## CAMPUS DE LA POCATIÈRE

**Session 1** 29 h de cours/sem.

### Français

#### Activité physique et santé

Anatomie et physiologie animales  
Introduction grandes cultures  
Analyse fonctions de travail  
Régie productions animales  
Comptabilité agricole  
Micro-informatique

**Session 2** 29 h de cours/sem.

### Écriture et littérature

#### Activité physique et efficacité

Programme d'amendement et fertilisation  
Génétique  
Conseil production porcine 1  
Microbiologie productions animales  
Évaluation qualité des aliments  
Intégration des acquis de régie  
**Stage estival rémunéré**

**Session 3** 32 h de cours/sem.

### Philosophie et rationalité

#### Anglais

Analyse problèmes protection de l'environnement  
Récolte et conservation d'une culture  
Conseil production porcine 2  
Conseil production bovine 1  
Élaboration programme alimentation  
Conseil production avicole 1  
Fonctionnement économique

**Session 4** 29 h de cours/sem.

### Littérature et imaginaire

#### Anglais

Utilisation rationnelle des pesticides  
Conseil production ovine et caprine 1  
Conseil production laitière 1  
Conseil production avicole 2  
Conseil production bovine 2  
Économie et gestion agricole

**Session 5** 28 h de cours/sem.

### Littérature québécoise

#### L'être humain

**Cours complémentaire 1**  
Programme culture 1  
Conseil production laitière 2  
Conseil production ovine et caprine 2  
Gestion agricole avancée

**Session 6** 27 h de cours/sem.

### Éthique et politique

#### Activité physique et autonomie

#### Cours complémentaire 2

Valeur ajoutée  
Conseil productions animales 3 (au choix)  
Programme culture 2  
Gestion équipe de travail  
Relations professionnelles  
Impact économique du conseil technique

Pour étudier à notre campus de La Pocatière, fais ta demande d'admission au SRACQ avant le 1<sup>er</sup> mars : [sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca).

Étudiants surveillant une truie sur le point de mettre bas



TPA

## ACCRO de l'AGRO...

Diplômée en TPA, conseillère en production laitière chez Alfred-Couture

Dès mon plus jeune âge, j'avais la certitude que je travaillerais un jour avec les animaux. À 14 ans, sans jamais avoir vécu sur une ferme, j'ai demandé à ma cousine, qui possède une maternité de 350 truies, de travailler chez elle durant l'été. Dans le but d'élargir mes connaissances et d'en faire une profession, je me suis inscrite à l'ITA en TPA, trois ans plus tard. À ma sortie de l'école, j'ai tout de suite été embauchée en production porcine.

Reconnaissant mes compétences et mes objectifs de carrière, mon employeur m'a rapidement offert d'être superviseure technique pour ses fermes corporatives. En 2014, j'ai obtenu un poste de conseillère en production laitière. Le programme TPA m'avait bien formée à travailler avec les différentes productions animales, alors j'avais tout ce qu'il fallait pour foncer vers ce nouveau défi. Ce poste me permet de partager ma passion pour l'agriculture avec de nombreux producteurs. Dans le contexte actuel, et plus que jamais, je me considère comme une collaboratrice dans l'atteinte de leurs objectifs. En effectuant des suivis réguliers à la ferme je contribue à l'efficacité ainsi qu'à la rentabilité de leur entreprise. Je suis fière du chemin parcouru depuis ma diplomation de l'ITA, et par-dessus tout, fière d'avoir choisi une profession d'avenir dans laquelle j'ai beaucoup de plaisir!



Marie-Louise Desbiens

### CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Il est possible qu'un ordinateur portable soit exigé en cours de formation. Tous les détails te seront fournis à la suite de la confirmation de ton inscription.

#### Session 1

26 h de cours/sem.

Français  
Philosophie et rationalité  
Activité physique et santé  
Fonctionnement de la cellule vivante  
Analyser fonctions de travail  
Économie d'entreprise agricole  
Pratiques de régie animale  
Système micro-informatique

#### Session 2

27 h de cours/sem.

Écriture et littérature  
L'être humain  
Activité physique et efficacité  
Anatomie et physiologie végétales  
Anatomie et physiologie animales  
Programme d'amendements et fertilisation  
Cycles des composés biologiques  
**Stage estival rémunéré en entreprise agricole pour étudiants ayant besoin d'expérience en milieu agricole**

#### Session 3

29 h de cours/sem.

Littérature et imaginaire  
Anglais  
Activité physique et autonomie  
**Cours complémentaire 1**  
Évaluer qualité des aliments  
Application de la production d'une culture  
Programme d'amélioration génétique  
Éléments de comptabilité  
Retour de stage 1  
**Stage de 3 jours en production porcine et de 2 jours en représentation (au cours de la session)**

#### Session 4

33 h de cours/sem.

Littérature québécoise  
Intégration en milieu de travail  
Programme d'alimentation animale  
Support technique : Bovins laitiers 1  
Protection des grandes cultures  
Support technique : Porcins 1  
Support technique : Avicole  
Représentation commerciale  
**Stage estival rémunéré en gérance de ferme ou en représentation**

#### Session 5

30 h de cours/sem.

Intégration à la profession 1  
Support technique : Bovins de boucherie  
Support technique : Bovins laitiers 2  
Situation technico-économique et financière  
Analyser protection de l'environnement  
Programme récolte et conservation de cultures  
Support technique : Porcins 2  
Besoins en installation et équipement

#### Session 6

29 h de cours/sem.

Éthique et politique  
Anglais  
**Cours complémentaire 2**  
Intégration à la profession 2  
Gérer équipe de travail  
Organismes, politique et commercialisation  
Élaborer programme de culture  
Support technique : Ovins  
Impact économique du conseil technique

Pour étudier à notre campus de Saint-Hyacinthe, remplis ta demande d'admission sur le site du SRAM avant le 1<sup>er</sup> mars : [sram.qc.ca](http://sram.qc.ca).

# Technologie du génie agromécanique

## TGA 153.D0

Prise de mesures d'ampérage et de tensions sous différentes résistances en introduction de physique électrique



Programme offert seulement à notre campus de Saint-Hyacinthe  
Formation unique au Québec  
Alternance travail-études  
Passerelles DEC-BAC disponibles avec plusieurs programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 30 000 \$ de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
100 % des finissants en emploi à leur diplomation  
93 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour cette formation l'an dernier

## Cette technique est assurément pour toi si

Tu t'intéresses à la machinerie et aux équipements agricoles, à l'agriculture de précision, mais également aux technologies telles que l'électronique, les automates programmables, la télémétrie, les GPS, etc.

Tu te vois soutenir les producteurs agricoles dans le diagnostic et le dépannage de problèmes techniques sur leur machinerie ou équipement de ferme et dans le processus d'achat de ceux-ci.

Tu es manuel, curieux, investigateur, friand d'innovations et bon communicateur.

Tu aimes la mécanique, mais désires pousser tes connaissances au-delà, sachant que les nouvelles technologies sont omniprésentes en agriculture et vouées à gagner en importance.

## Ce programme t'apprendra à

- connaître les pièces, les composantes, les systèmes d'opération de même que les avantages et les limites de la machinerie et des équipements agricoles : machines de travail de sol, de récolte, de conservation, d'entreposage, systèmes de traite, d'alimentation, de ventilation, de guidage par satellite et bien plus;
- conduire divers tests afin d'identifier la source de problèmes techniques sur le plan de l'hydraulique, la pneumatique, la robotique, l'automatisation et l'électricité pour les résoudre dès que possible;
- réaliser des croquis et dessins techniques assistés sur ordinateur en vue de planifier et superviser les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation sur les différents équipements;
- offrir un service-conseil aux producteurs dans leur processus d'achat en tenant compte de leurs besoins et des impacts économiques, financiers et environnementaux de l'acquisition de la machinerie ou de l'équipement;
- assurer le service à la clientèle et la gestion d'une équipe de travail, d'un service de pièces, de réparation ou d'entretien;
- inciter les producteurs agricoles à accroître l'usage des méthodes de travail et calibrages de machinerie réduisant les impacts environnementaux.

# + Agro à l'ITA

## + PRATIQUE

- Tout ce qu'il faut pour te former : garage et parc de machinerie, laboratoire de système de contrôle et de diagnostic, ferme-école, atelier de soudure, laboratoire d'automatisation et laboratoires informatiques
- Prêt d'équipements et de machinerie dernier cri par l'industrie agricole
- Formule alternance travail-études incluant deux stages rémunérés avec possibilité d'expérience à l'international

## + POLYVALENT

- Seule formation au Québec portant sur la machinerie agricole ET les équipements intérieurs de ferme
- Conférences, visites d'entreprises, organisation d'activités de formation avec l'industrie, tenue de kiosque à des salons et expositions et voyage pédagogique

## + RECHERCHÉ

- Un ratio de 10 offres d'emploi par diplômé
- Nombreuses occasions de rencontrer les employeurs te permettant de développer un réseau professionnel solide à ta diplomation
- Possibilités d'emploi dans toutes les régions du Québec



Étudiant observant une unité de robot de traite pour comprendre son fonctionnement et la comparer aux autres produits du marché

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46). De plus, tu devras avoir réussi les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4<sup>e</sup> secondaire ou les mathématiques 514.



Professeur enseignant la configuration et l'utilisation d'un panneau de contrôle automatisé servant à l'alimentation d'un troupeau

## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- technologue en diagnostic
- conseiller technique
- spécialiste de machinerie et équipements agricoles
- gérant aux pièces, aux ventes et au service à la clientèle
- représentant des ventes
- superviseur de travaux d'installation
- formateur

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- fabricants et distributeurs de machinerie et d'équipements
- entreprises de vente et de services de machinerie et d'équipements
- firmes d'ingénieurs-conseils
- entreprises de drainage
- entreprises agricoles

En 2015, près de 100 offres d'emploi reliées à cette formation ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

### Tes études universitaires

Tu profites de passerelles DEC-BAC pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agroéconomie, en agronomie, en génie agroenvironnemental et en génie alimentaire. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. Renseigne-toi auprès des universités, car des cours collégiaux préalables peuvent être exigés.



# Ton AGROformation

## CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Il est possible qu'un ordinateur portable soit exigé en cours de formation. Tous les détails te seront fournis à la suite de la confirmation de ton inscription.

### Session 1 29 h de cours/sem.

Français  
Philosophie et rationalité  
Machines de travail du sol  
Fonctions de travail  
Santé et sécurité au travail  
Travaux soudage  
Problèmes mathématiques  
Système informatique

### Session 4 32 h de cours/sem.

Littérature québécoise  
Anglais propre agroalimentaire  
Activité physique et efficacité  
Pratiques de régie production végétale  
Choix et installation équipements intérieurs 2  
Représentation commerciale  
Analyse organisation financière d'entreprise  
Machines en production végétale  
Préparation au stage 2  
Stage estival rémunéré

### Session 2 32 h de cours/sem.

Écriture et littérature  
L'être humain  
Activité physique et santé  
Pratiques de régie production animale  
Problèmes en thermodynamique, mécanique des fluides, résistances des matériaux  
Diagnostic problèmes mécaniques sur moteurs  
Travaux d'usinage et vente de pièces  
Notions d'électricité machinerie et équipements  
Préparation au stage 1  
Stage estival rémunéré

### Session 5 29 h de cours/sem.

Éthique et politique  
Activité physique et autonomie  
Cours complémentaire 1  
Retour de stage 2  
Gestion équipe de travail  
Analyse environnement économique d'entreprise  
Problèmes de commande sur équipements intérieurs  
Arpentage et systèmes de positionnement par satellite  
Activités de formation et d'information  
Machines de culture et de récolte

### Session 3 31 h de cours/sem.

Littérature et imaginaire  
Anglais  
Retour de stage 1  
Choix et installation équipements intérieurs 1  
Croquis et dessins  
Diagnostic problèmes transmissions et systèmes hydrauliques  
Système contrôle avec automate programmable

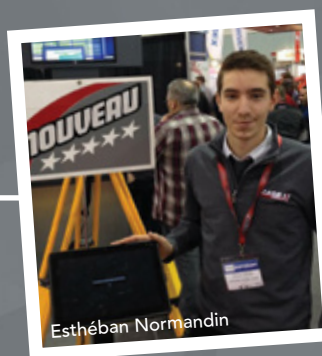
### Session 6 20 h de cours/sem.

Cours complémentaire 2  
Problèmes de commande électronique sur machinerie  
Problèmes protection environnement  
Conséquences économiques et financières d'un conseil technique et d'un plan d'affaires  
Gestion département de pièces et de services  
Atelier d'intégration

Pour étudier en technologie du génie agromécanique, remplis ta demande d'admission sur le site du SRAM avant le 1<sup>er</sup> mars : [sram.qc.ca](http://sram.qc.ca).



Presses dans l'atelier de génie rural pour l'activité annuelle de comparaison de machinerie



Esthéban Normandin

## ACCRO de l'AGRO...

Esthéban Normandin, diplômé en TGA, spécialiste en agriculture de précision chez Case

*J'ai découvert le programme TGA alors que mon frère aîné étudiait à l'ITA en GEEA. Prendre la relève de la ferme laitière familiale était une belle option, mais je souhaitais élargir mes possibilités parce que pour moi l'agriculture ne se limite pas à être une relève. L'entreprise familiale étant très ouverte aux nouvelles technologies, j'avais constaté, que lors d'achat de nouveaux équipements, le soutien technique était crucial et pouvait être optimisé pour le client. Je me disais que j'aimerais aider les producteurs sur cet aspect et c'est pourquoi TGA me convenait. Quelques semaines après ma diplomation, j'ai décroché un emploi comme spécialiste en agriculture de précision chez un fabricant de tracteurs. J'y fais la prospection de clients susceptibles de se lancer en agriculture de précision, je leur explique et leur montre les produits adaptés à leurs besoins, je conclus les ventes et procède parfois à l'installation des équipements. Je forme également les clients au fonctionnement de leur nouvelle acquisition et demeure disponible pour tous besoins techniques après-vente.*

*J'ai adoré la polyvalence que m'a apportée ma formation : mécanique, électricité, électronique, hydraulique, dessin technique, pièces, représentation, service-conseil, formation, je me sers de tout dans mon travail. Être formé sur la machinerie agricole et sur les équipements intérieurs de ferme est une particularité avantageuse de ce programme unique au Québec! D'ailleurs, au départ, je me destinais vers les équipements intérieurs de ferme, mais durant ma formation mon intérêt face à la machinerie s'est développé et me voilà aujourd'hui dans ce domaine!*

Apprends-en plus sur TGA en visionnant la vidéo de Guillaume Gagnon, diplômé en 2016 qui te parle de la formation : [www.youtube.com/user/itamedias](http://www.youtube.com/user/itamedias)



# Technologie de la production horticole et de l'environnement

## TPHE 153.B0 Voies A et B



Dépistage d'ennemis des cultures en production de fraises en serres



Programme offert à nos campus de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe  
Deux voies de spécialisation en production horticole, une en environnement (section suivante)  
Programme accéléré en 2 ans à Saint-Hyacinthe pour les étudiants avec un DEC complété  
Passerelles DEC-BAC disponibles avec plusieurs programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 50 000 \$ de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
87 % des finissants en emploi à leur diplomation  
285 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour cette formation l'an dernier

## Cette technique est assurément pour toi si

Tu te passionnes pour la production des végétaux (fleurs, fruits, légumes, arbres, herbacés, etc.), les cultures émergentes et les pratiques culturelles diverses.

Tu rêves de travailler dans des serres ou en plein air et t'intéresses à la gérance, au service-conseil ou à la représentation commerciale en horticulture.

Tu souhaites être polyvalent en emploi, en étant formé tant en approche biologique que conventionnelle tout en gardant à l'esprit la protection de l'environnement.

Tu es organisé, observateur, autonome, capable de travailler en équipe et bon communicateur.

## Ce programme t'apprendra à

- identifier et nommer les végétaux, leurs parties et connaître leur fonctionnement;
- multiplier, planter, entretenir et récolter des végétaux selon différentes méthodes, en serre ou en champ;
- préparer et conserver les divers sols et substrats;
- planifier, contrôler et coordonner les productions horticoles conventionnelles et biologiques;
- évaluer l'impact économique et financier de tes conseils techniques;
- appliquer des bonnes pratiques de protection des cultures et de l'environnement;
- commercialiser un produit horticole et gérer une équipe de travail;
- réaliser des projets de production horticole, de l'expérimentation et faire de l'analyse de résultats.

# + Agro à l'ITA

## + PRATIQUE

- Plus importantes infrastructures pédagogiques horticoles au Canada : complexes serricoles, grands tunnels, laboratoires de botanique, sol, phytoprotection et culture *in vitro*, environ 350 hectares de terres, dont 80 certifiés « bio » par Québec Vrai à notre campus de La Pocatière, Pavillon horticole écoresponsable avec toiture et murs végétalisés (intérieurs et extérieurs) à notre campus de Saint-Hyacinthe
- Deux spécialisations pour te former dans les productions de ton choix tout en tenant compte des réalités horticoles géographiques québécoises
- Stages estivaux rémunérés avec possibilité d'expérience à l'international

## + INNOVANT

- Exploration des cultures nordiques et de la permaculture à notre campus de La Pocatière
- Étude des végétaux solutionnant des problématiques environnementales (phytotechnologies) et utilisés en agriculture urbaine à notre campus de Saint-Hyacinthe
- Projet personnel de fin d'études pour explorer ton sujet de prédilection

## + BRANCHÉ SUR L'INDUSTRIE

- Diverses occasions d'échanger avec les acteurs et employeurs de l'industrie horticole : journée carrière, visites d'entreprises, stages et conférences
- Voyage d'études pour les étudiants de notre campus de Saint-Hyacinthe

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46). De plus, tu devras avoir réussi les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4<sup>e</sup> secondaire ou les mathématiques 514.



Technologue et étudiante discutant de la production de chou-rave sous grands tunnels



Préparation du substrat pour le semis des concombres en serres

## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- gérant de production horticole
- représentant technique et commercial
- inspecteur en production horticole et agricole
- conseiller en production horticole
- conseiller en financement ou en assurances agricoles
- technologue agricole
- dépeisteur

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- groupes-conseils spécialisés ou entreprises de services-conseils
- producteurs et entreprises de services, de commercialisation ou d'approvisionnement en production horticole
- coopératives agricoles et associations horticoles
- fabricants et distributeurs horticoles : engrais, semences et produits phytosanitaires
- municipalités, ministères et organismes publics
- établissements d'enseignement

En 2015, 285 offres d'emploi reliées à cette formation ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

### Tes études universitaires

Tu profites de passerelles DEC-BAC pour faciliter tes études à l'université, selon ta voie de spécialisation, au baccalauréat en agronomie, agroéconomie, biologie ou génie agroenvironnemental ou au certificat en horticulture et espaces verts. Renseigne-toi auprès des universités, car des cours collégiaux préalables peuvent être exigés. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi.



Toiture verte du Pavillon horticole écoresponsable où les végétaux à usage phytotechnologique sont mis en vedette

## Ton AGROformation

### CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Voie A : Cultures légumières, fruitières et industrielles – Profil Productions horticoles, grandes cultures et cultures émergentes

**Session 1** 31 h de cours/sem.  
**Français**  
Identification des végétaux  
Fonctions de travail  
Introduction aux pratiques agroforestières  
Machinerie préparation et conservation des sols  
Caractérisation sols et substrats  
Valorisation matières organiques  
Géomatique appliquée

**Session 2** 30 h de cours/sem.  
**Écriture et littérature**  
**Philosophie et rationalité**  
Physiologie végétale  
Élaboration programme de fertilisation  
Approche client  
Utilisation rationnelle pesticides  
Ennemis cultures  
Système micro-informatique

**Session 3** 28 h de cours/sem.  
**L'être humain**  
**Anglais**  
**Activité physique et santé**  
Régie grandes cultures 1  
Régie cultures horticoles en champs 1  
Mise en marché produits horticoles  
Régie culture en serre 1  
Gérer environnement d'une serre

**Session 4** 31 h de cours/sem.  
**Littérature et imaginaire**  
**Anglais**  
**Activité physique et efficacité**  
Régie grandes cultures 2  
Approche conseil horticulture  
Production plants et légumes primeurs  
Plan agroenvironnemental de fertilisation  
Régie culture en serre 2  
Multiplication des végétaux  
*Stage estival rémunéré facultatif*

**Session 5** 26 h de cours/sem.  
**Littérature québécoise**  
**Activité physique et autonomie**  
**Cours complémentaire 1**  
Intégration acquis horticulture  
Installations et équipements horticoles  
Régie cultures horticoles en champs 2  
Analyse technico-économique et financière

**Session 6** 26 h de cours/sem.  
**Éthique et politique**  
**Cours complémentaire 2**  
Protection environnement  
Culture émergente et acériculture  
Conseil et gérance en production végétale  
Intégration techniques de production végétale

Pour étudier au campus de La Pocatière, fais ta demande d'admission au SRACQ avant le 1<sup>er</sup> mars : [sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca). Tu devras indiquer ton choix de voie au moment de ta demande d'admission.



Vérification de l'avancement de la production de lys afin d'ajuster, au besoin, la température des serres pour que la floraison survienne à Pâques

TPHE



Lucie Lamarre

## ACCRO de l'AGRO...

diplômée en TPHE, voie A Cultures légumières, fruitières et industrielles, La pelle et la bêche

Après quelques années de bénévolat sur des fermes biologiques à l'étranger, je me suis inscrite au DEC en horticulture à l'ITA à la suite de discussions avec des employeurs de l'industrie. Dès ma 1<sup>re</sup> session, j'ai été agréablement surprise! On plonge littéralement dans l'univers végétal, de la chimie d'un sol à la façon dont une plante « boit », tout le fonctionnement des végétaux et des interactions avec leur environnement nous sont enseignés. Et les professeurs passionnés nous incitent à pousser plus loin nos apprentissages et sont toujours prêts à échanger avec nous.

J'apprécie avoir étudié la production horticole en régie conventionnelle et biologique, car je me suis forgé une vision de l'horticulture plus éclairée. Et comme nous travaillons sur un projet de synthèse de notre choix, j'ai eu l'occasion d'approfondir mes connaissances en « bio ». En expérimentant l'usage de bandes fleuries pour contrôler les ravageurs du chou et favoriser la biodiversité, j'ai découvert un domaine passionnant! Dans la réalisation de mon expérimentation, tout comme durant ma formation, j'ai bénéficié de l'expertise et de la disponibilité des professeurs de même que des installations incroyables. J'ai développé une expertise en bandes fleuries et j'exploiterai assurément cette méthode de production dans mes projets de carrière.

### CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

**Voie A :** Cultures légumières, fruitières et industrielles – Profil Productions légumières, fruitières et grandes cultures  
**Voie B :** Cultures de plantes ornementales – Profil Productions horticoles pour l'ornemental, l'agriculture urbaine et les phytotechnologies

**Session 1** 28 h de cours/sem.  
 Fonctions physiologiques des végétaux  
 Caractériser structure des végétaux  
 Machinerie  
 Profession horticulture  
 Caractériser ennemis des cultures  
 Caractériser sols et substrats  
 Informatique et instruments de recherche

**Session 2** 30 h à 33 h de cours/sem.  
 Français  
 Philosophie et rationalité  
 Caractériser végétaux en production  
 Principes de physiologie végétale  
 Programme fertilisation et amendement  
**Voie A**  
 Produire plants de légumes et légumes de primeur  
 Techniques de production : cultures fruitières 1  
**Voie B**  
 Produire plantes ornementales par semis  
 Produire en pépinière : ornemental et environnement 1  
 Stage estival rémunéré

**Session 3** 28 h à 31 h de cours/sem.  
 Écriture et littérature  
 L'être humain  
 Anglais  
 Protection des cultures en serre  
 Commercialisation et gestion d'équipe 1  
**Voie A** Techniques production (4 cours) :  
 - cultures fruitières 2 - grandes cultures  
 - légumes de champ 1 - légumes de serre 1  
**Voie B**  
 Produire en serre : ornemental, agriculture urbaine et phytotechnologies 1  
 Produire en pépinière : ornemental et environnement 2

**Session 4** 26 h à 27 h de cours/sem.  
 Littérature et imaginaire  
 Activité physique et santé  
 Impact économique et financier 1  
 Commercialisation et gestion d'équipe 2  
 Produire un protocole expérimental  
 Protection des cultures (propre à la voie)  
**Voie A** Techniques de production (2 cours) :  
 légumes de serre 2  
 légumes de champ 2  
**Voie B**  
 Produire en serre : ornemental, agriculture urbaine et phytotechnologies 2  
 Stage estival rémunéré

**Session 5** 31 h de cours/sem.  
 Littérature québécoise  
 Activité physique et efficacité  
 Cours complémentaire 1  
 Projet synthèse 1  
 Représentation commerciale  
 Retour de stage  
 Environnement d'une serre, machinerie et équipements 1  
**Voie A**  
 Horticulture durable et environnement  
 Techniques de production biologique  
**Voie B**  
 Phytotechnologies et environnement  
 Agriculture légumière et fruitière urbaine

**Session 6** 25 h de cours/sem.  
 Éthique et politique  
 Anglais  
 Activité physique et autonomie  
 Cours complémentaire 2  
 Plan agroenvironnemental de fertilisation  
 Impact économique et financier 2  
 Projet synthèse 2  
 Environnement d'une serre, machinerie et équipements 2

**Pour étudier au campus de Saint-Hyacinthe, remplis ta demande d'admission au SRAM avant le 1<sup>er</sup> mars : [sram.qc.ca](http://sram.qc.ca). Tu devras indiquer ton choix de voie au moment de ta demande d'admission.**

# Technologie de la production horticole et de l'environnement

## TPHE 153.BD Voie D - Environnement

Laboratoire de caractérisation des berges d'un cours d'eau en milieu rural



Voie offerte seulement à notre campus de La Pocatière  
Profil unique au Québec  
Passerelles DEC-BAC disponibles avec plusieurs programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 50 000 \$ de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
87 % des finissants en emploi à leur diplomation  
285 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour cette formation l'an dernier

## Cette technique est assurément pour toi si

Tu te passionnes pour l'environnement, les ressources naturelles, le développement durable et les végétaux.

Tu t'intéresses aux bonnes pratiques agricoles et aux biotechnologies vertes.

Tu souhaites travailler dans le domaine du service-conseil, de la représentation commerciale ou de la gestion technico-économique.

Tu es organisé, observateur, autonome, capable de travailler en équipe et bon communicateur.

## Ce programme t'apprendra à

- caractériser les plantes, les sols et les cours d'eau;
- établir le portrait global de la situation agroenvironnementale d'une entreprise agricole;
- élaborer des programmes d'amendement et de fertilisation des sols;
- trouver et appliquer des solutions réalistes et efficaces pour résoudre des problématiques environnementales en milieu agricole et évaluer l'impact économique d'une recommandation en environnement;
- réaliser « sur le terrain » des projets d'analyse, de décontamination, de préparation et de conservation des sols, de l'eau, et des ressources ainsi que de protection de l'environnement et d'aménagement de boisés en milieu rural.



Randonnée en canot pour analyser les problématiques agroenvironnementales dont l'érosion du sol

## + Agro à l'ITA

### + PRATIQUE

- Importantes infrastructures pédagogiques horticoles et agricoles : complexe serricole, grands tunnels, laboratoires de botanique, sol, phytoprotection et culture *in vitro*, plus de 150 hectares de terres, dont 80 certifiés « bio » par Québec Vrai, un centre de compostage, des installations agricoles de nombreuses productions dont laitière, laitière biologique, bovine, ovine et avicole.
- Proximité de vastes laboratoires naturels : rivières, berges, forêts...
- Possibilité de stages estivaux rémunérés, incluant des destinations à l'international

### + INNOVANT

- Formation unique au Québec en agroenvironnement
- Dernières tendances en développement durable et en agroenvironnement enseignées
- Projet personnel de fin d'études pour explorer ton sujet de prédilection

### + BRANCHÉ SUR L'INDUSTRIE

- Diverses occasions d'échanger avec les acteurs et employeurs de l'industrie horticole : journée carrière, visites d'entreprise, stages, conférences...
- Participation à Expo-Poc, foire agricole publique, pour partager ta passion aux visiteurs et leur vulgariser tes connaissances

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46). De plus, tu devras avoir réussi les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4<sup>e</sup> secondaire ou les mathématiques 514.



Atelier de culture et de récolte du gingembre en agroforesterie



Plantation d'arbres pour l'entretien d'une haie brise-vent



Atelier de culture de champignons pour la décontamination du sol

## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- conseiller en agroenvironnement
- technologue en aménagement du territoire, en agroforesterie, en biogénie ou en bioénergie
- conseiller technique ou inspecteur en agroenvironnement
- technologue en support à la recherche

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- entreprises en génie rural
- municipalités, MRC, ministères et organismes gouvernementaux
- clubs-conseils et cabinets d'experts-conseils en agroenvironnement
- organismes de bassins versants (OBV)
- établissements d'enseignement et centres de recherche

En 2015, 285 offres d'emploi reliées à ce programme ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

### Tes études universitaires

Tu profites de passerelles DEC-BAC pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie, agroéconomie ou génie agroenvironnemental ou au certificat en horticulture et espaces verts. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. Renseigne-toi auprès des universités, car des cours collégiaux préalables peuvent être exigés.



Analyse de la biodiversité d'un verger

# Ton AGROformation

## CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Voie D : Environnement – Profil Agroenvironnement

**Session 1** 31 h de cours/sem.  
**Français**  
Identification végétaux  
Analyse fonctions de travail  
Introduction pratiques agroforestières  
Machinerie préparation et conservation des sols  
Caractérisation sols et substrats  
Valorisation matières organiques  
Géomatique appliquée

**Session 2** 30 h de cours/sem.  
**Écriture et littérature**  
**Philosophie et rationalité**  
Physiologie végétale  
Programme de fertilisation  
Approche client  
Utilisation rationnelle pesticides  
Ennemis cultures  
Système micro-informatique

**Session 3** 28 h de cours/sem.  
**Anglais**  
**L'être humain**  
**Activité physique et santé**  
Régie grandes cultures 1  
Éléments biodiversité  
Conservation des sols  
Relevés topographiques  
Évaluation agroenvironnementale sols  
Évaluation qualité eau de surface

**Session 4** 30 h de cours/sem.  
**Littérature et imaginaire**  
**Anglais**  
**Activité physique et efficacité**  
**Cours complémentaire 1**  
Régie grandes cultures 2  
Approche-conseil environnement  
Organismes et politiques agroenvironnementales  
Réalisation de plans sur ordinateur  
Introduction productions animales  
*Stage estival rémunéré facultatif*

**Session 5** 29 h de cours/sem.  
**Littérature québécoise**  
**Activité physique et autonomie**  
Intégration acquis agroenvironnement  
Systèmes agroforestiers  
Gestion eau de surface et souterraine  
Plan agroenvironnemental de fertilisation 1  
Analyse états financiers

**Session 6** 29 h de cours/sem.  
**Éthique et politique**  
**Cours complémentaire 2**  
Utilisation énergies renouvelables en milieu rural  
Assainissement sol et eau  
Plan agroenvironnemental de fertilisation 2  
Impact économique conseil technique  
Conseil conservation des ressources

Pour étudier en agroenvironnement, remplis ta demande d'admission sur le site du SRACQ avant le 1<sup>er</sup> mars : [sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca).



Laboratoire d'analyse de l'impact de l'enrochement d'un cours d'eau grâce à un bassin simulateur

## ACCRO de l'AGRO...

Diplômé en TPHE, voie D environnement, technologue en agroenvironnement au MAPAQ

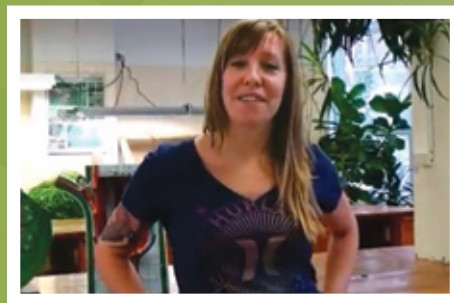


Nicolas Tanguay

Mon choix pour l'agroenvironnement s'est fait au bout d'un long cheminement. J'ai toujours aimé les plantes et je voulais travailler dans ce domaine. J'ai donc commencé par un DEP en production horticole. Comme j'aspirais à posséder ma propre entreprise, je me suis inscrit en GEEA (remplacé par GTEA). Je m'y suis développé un intérêt pour l'environnement. En côtoyant des étudiants de la voie environnement du programme TPHE, j'ai réalisé que c'était exactement ça que je voulais faire : analyser des problèmes environnementaux et conseiller les agriculteurs pour les aider à résoudre ces problèmes. Je me suis donc dirigé en TPHE, voie environnement. Les cours sur les pratiques agroforestières incluant les haies brise-vent et les bandes riveraines

ont fait germer en moi toute une passion. Pendant ma formation, j'ai fait un stage au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et deux semaines après avoir fini mon cours, j'ai été embauché à titre de technologue en agroenvironnement, poste à temps plein et à l'année, à la direction régionale Mauricie du MAPAQ. En plus d'aider les agronomes en production végétale, j'agis à titre de répondant pour les projets régionaux de produits forestiers non ligneux et pour les programmes de subvention. Je représente aussi le MAPAQ sur divers comités en lien avec mes passions. Selon mon expérience et ce que j'observe régulièrement dans ma carrière, je peux affirmer que l'agroenvironnement ouvre de nombreuses portes et qu'il y a beaucoup de place pour les agrotechniciens dans le monde agricole.

Apprends-en plus sur TPHE, voie D, en visionnant la vidéo de Marie-Paule Bellegarde, étudiante.  
[www.youtube.com/user/itamedias](http://www.youtube.com/user/itamedias)



# Paysage et commercialisation en horticulture ornementale

## PCHO 153.CO

Dernière étape du jardin pédagogique Azur : l'implantation des végétaux



Programme offert à notre campus de Saint-Hyacinthe seulement  
Trois voies de spécialisation  
Passerelles DEC-BAC disponibles avec quelques programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 30 000 \$ de  
La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
96 % des finissants en emploi à leur diplomation  
280 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour  
cette formation l'an dernier

## Cette technique est assurément pour toi si

Tu te passionnes pour le jardinage, les espaces verts, l'aménagement paysager, les fleurs, les plantes, les arbres et arbustes et le travail à l'extérieur.

Tu aimerais faire le design, la planification, la réalisation et l'entretien d'aménagements extérieurs de différents types et assurer un service-conseil aux clients dans ces processus.

Tu désires t'initier aux phytotechnologies afin que tes créations de jardins et de paysages soient esthétiques tout en apportant des solutions vertes aux problèmes environnementaux observés.

Tu es créatif, manuel, bon planificateur et soucieux de la protection de l'environnement en milieu urbain.

## Ce programme t'apprendra à

- reconnaître des centaines de végétaux, comprendre leur fonctionnement, connaître leurs caractéristiques et leurs besoins en plus de savoir comment les utiliser et les entretenir dans un paysage;
- créer un projet d'aménagement paysager, un espace vert, un paysage aquatique et des espaces urbains (ruelles, balcons, terrasses) à partir de l'étude du site et des besoins du client jusqu'à la conception d'un plan technique et sa réalisation;
- entretenir tous types d'espaces verts grâce à tes connaissances des végétaux, de la fertilisation et amendement, de l'irrigation, de l'éclairage, des méthodes de contrôle des organismes nuisibles, etc.;
- utiliser la machinerie et les équipements horticoles, les matériaux inertes (bois, pavé, béton, structures métalliques) et les produits d'entretien de façon sécuritaire;
- gérer une équipe de travail, un chantier et une entreprise de services horticoles;
- recourir aux bons végétaux et techniques de conception idéales pour la mise en place de phytotechnologies et au verdissement d'une infrastructure (ruelles, bordures d'autoroute, toitures et murs, terrains en bordure de lac, etc.).

# + Agro à l'ITA

## + INNOVANT

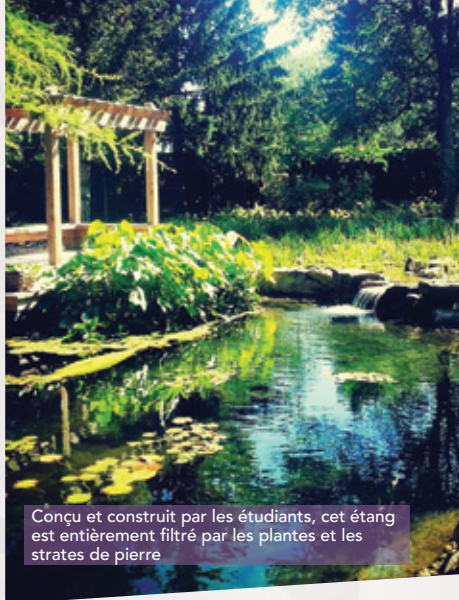
- Toutes les récentes tendances environnementales de l'horticulture intégrées au programme : gestion de l'eau, lutte aux îlots de chaleur urbains, végétalisation des bâtiments (toits et murs), jardins comestibles, jardins de pluie, sols percolants, marais filtrants, alternatives aux pelouses, agriculture urbaine, etc.

## + PRATIQUE

- Tout est à ta disposition pour développer au maximum tes connaissances et habiletés : Jardin Daniel A. Séguin, Pavillon horticole écoresponsable et ses espaces extérieurs, atelier d'aménagement paysager, atelier de dessin et de conception, salle informatique de dessin assisté par ordinateur, divers laboratoires, etc.
- Ensemble des équipements et machinerie d'horticulture ornementale disponibles sur place en tout temps
- Réalisation d'un jardin thématique qui te donne une expérience authentique de chantier, de la planification jusqu'à l'inauguration
- Deux stages estivaux rémunérés avec possibilité d'expérience à l'international

## + PRÈS DE L'INDUSTRIE

- Participation à des concours et projets ponctuels de concert avec les différents organismes horticoles québécois
- Exploration de l'horticulture ornementale et environnementale par le biais de visites de jardins, d'organismes œuvrant en horticulture, de ruelles vertes et de toitures végétalisées ou d'un voyage pédagogique
- Trois voies de spécialisation correspondant aux secteurs de l'horticulture ornementale : aménagement paysager, espaces verts et commercialisation des produits et des services horticoles



## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46). De plus, tu devras avoir réussi les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4<sup>e</sup> secondaire ou les mathématiques 514.



## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- directeur d'entreprise d'aménagement paysager
- concepteur de jardins et de paysages
- concepteur de plans d'aménagement
- conseiller technique à la clientèle ou gérant d'un centre jardin
- représentant technique ou commercial
- chef d'entretien d'espaces verts et de terrains de golf
- conseiller horticole
- acheteur professionnel

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- entreprises d'aménagement et d'entretien paysagers
- municipalités et organismes gouvernementaux
- jardineries
- terrains de golf
- détaillants et grossistes de produits horticoles
- bureaux de consultants privés



En 2015, 280 offres d'emploi reliées à cette formation ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

### Tes études universitaires

Tu profites de passerelles DEC-BAC pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie, au certificat en horticulture et gestion d'espaces verts. Tu peux également choisir le programme en architecture de paysage ou une mineure en design de jardins. Des cours préalables collégiaux peuvent être exigés, renseigne-toi auprès des universités.

# Ton AGROformation

## CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

**Session 1** 32 h de cours/sem.

Français  
Anglais  
Fonctions physiologiques végétaux 1  
Anatomie et morphologie végétaux  
Sols, substrats, composts  
Machinerie horticole et SST  
Structure de paysage : bois  
Profession technologue horticulteur  
Implanter et entretenir : herbacés, couvre-sols, pré-fleuris

**Session 4** 32 h de cours/sem.

Littérature québécoise  
Philosophie et rationalité  
Activité physique et autonomie  
Horticulture et développement durable  
Implanter et entretenir : arbres, plantes fruitières  
Techniques multiplication végétaux  
Estimation, gestion projets horticoles  
Composer paysage avec végétaux  
Dessin aménagement paysager  
Préparation stage technique  
*Stage estival rémunéré*

**Session 2** 29 h de cours/sem.

Écriture et littérature  
Anglais  
Activité physique et santé  
Fonctions physiologiques végétaux 2  
Protection écologique végétaux 1  
Arpentage et équipements horticoles  
Améliorer, fertiliser sols et substrats  
Identification végétaux 1  
Design paysage 1  
*Stage estival rémunéré*

**Session 5** 27 h de cours/sem.

L'être humain  
Élaborer et entretenir paysages aquatiques  
Protection écologique végétaux 3  
Phytotechnologies et infrastructures vertes 1  
Identification végétaux 3  
Techniques irrigation, éclairage  
Bilan stage technique  
Gestion, commercialisation 1  
Réaliser jardin-école 1

**Session 3** 29 h de cours/sem.

Littérature et imaginaire  
Activité physique et efficacité  
Cours complémentaire 1  
Structure paysage : pierre, produits béton  
Identification végétaux 2  
Implanter et entretenir : arbustes, conifères, grimpants  
Protection écologique végétaux 2  
Design paysage 2

**Session 6** 27 h de cours/sem.

Éthique et politique  
Cours complémentaire 2  
Identification végétaux 4  
Arboriculture urbaine  
Communications horticoles  
Phytotechnologies et infrastructures vertes 2  
Gestion, commercialisation 2  
Réaliser jardin-école 2

Pour étudier en paysage et commercialisation en horticulture ornementale, remplis ta demande d'admission sur le site du SRAM avant le 1<sup>er</sup> mars : [sram.qc.ca](http://sram.qc.ca).

Étudiant observant l'anatomie d'une plante dans le laboratoire de botanique



## ACCRO de l'AGRO...

Finissant en PCHO, recruté par la Ville de Granby dès la fin de son DEC

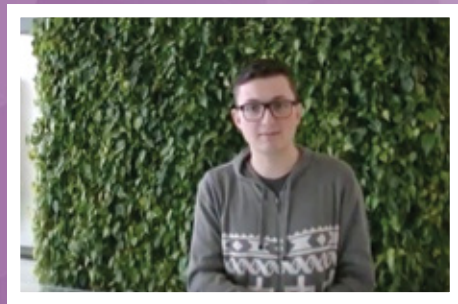


George Stoian

*Alors que j'étais à l'université à tester quelques programmes sans grand intérêt, ma sœur qui vivait à Saint-Hyacinthe m'a parlé de l'ITA. En me renseignant sur les programmes offerts, j'ai découvert celui de PCHO. En voyant qu'avec cette formation j'obtiendrais un emploi à l'extérieur, manuel et qui me permettrait d'être créatif, je savais que j'allais m'y plaire!*

*Je n'avais même pas encore obtenu mon diplôme, que deux offres d'emploi en gestion des espaces verts pour de grandes villes du Québec se présentaient à moi. C'est à la suite d'un stage effectué au Jardin botanique de Montréal que j'ai réalisé que j'appréciais particulièrement cette branche de l'horticulture ornementale. En plus de me permettre de travailler en espaces verts, le poste que j'ai choisi m'offre un contrat de plus longue durée, un horaire stable et un salaire très compétitif. Que ce soit pour la taille d'arbustes et d'arbres, la gestion des parcs, l'implantation de végétaux, la fertilisation et la confection de mosaïcultures, je sais qu'avec mes connaissances théoriques et pratiques, je possède tous les outils pour répondre aux besoins des espaces sous ma responsabilité. Aussi, comme je suis formé pour la gestion de projets et d'équipe, je suis convaincu que j'accéderai à un emploi de contremaître à moyen terme, tel que je le souhaite.*

Apprends-en plus sur le programme!  
Écoute Alexandre Fortin, finissant,  
qui te parle de son expérience en PCHO.  
[www.youtube.com/user/itamedias](http://www.youtube.com/user/itamedias)



# Technologie des procédés et de la qualité des aliments

## TPQA 154.A0

Analyse d'infusions d'herbes élaborées pour le projet intégrateur de fin d'études



Programme offert à nos campus de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe  
Parmi le Top 25 des formations collégiales gagnantes de *Jobboom*  
Alternance travail-études disponible à notre campus de La Pocatière  
Passerelles DEC-BAC offertes avec plusieurs programmes universitaires  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 30 000 \$ de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
95 % des finissants en emploi à leur diplomation  
254 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour cette formation l'an dernier

## Cette technique est assurément pour toi si

Tu te passionnes pour l'alimentation, les aliments ainsi que leurs caractéristiques et leur fabrication.

Tu t'intéresses aux technologies, à la science, particulièrement à la chimie et à la salubrité.

Tu souhaites travailler dans le domaine du contrôle de la qualité et des procédés de fabrication des aliments, l'inspection des aliments, la recherche et le développement, le service-conseil ou la représentation technique.

Tu es méthodique, rigoureux, organisé, observateur, capable de travailler en équipe et de bien communiquer tes idées.

## Ce programme t'apprendra à

- fabriquer des produits alimentaires (laitiers, carnés, boulangers ou végétaux), en contrôler la fabrication et leurs procédés, tout en assurant la qualité des aliments;
- inspecter les aliments et effectuer des analyses de laboratoire : chimie, physicochimie, microbiologie et évaluation sensorielle;
- contribuer à la recherche, au développement et à la mise au point de nouveaux aliments (sans gluten, enrichis de vitamine C, à faible teneur en sel, etc.);
- contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire et la conservation des aliments;
- établir et maintenir un système d'assurance qualité pour une entreprise de transformation;
- assurer le fonctionnement d'une unité de fabrication automatisée et intervenir en cas de problème de fonctionnement de l'équipement de production;
- gérer des projets techniques : définir et documenter le projet, réaliser les essais, analyser les résultats et en faire la présentation;
- coordonner une équipe de travail : établir les responsabilités de chacun, assurer la communication et initier le personnel aux tâches à effectuer.

# + Agro à l'ITA

## + PRATIQUE

- Installations et équipements de pointe similaires à ce que l'on trouve dans les entreprises québécoises : usines pilotes en produits laitiers, carnés, végétaux et boulangers, cuisine expérimentale, laboratoires d'analyse alimentaire et d'évaluation sensorielle
- Activités pédagogiques diverses : journée exploratoire, rencontres thématiques trimestrielles (bière, thé, café, fromage, etc.) et Journée « Employé d'un jour » au campus de La Pocatière ou voyage d'études au campus de Saint-Hyacinthe et visites d'entreprises
- Alternance travail-études au campus de La Pocatière avec possibilité de stages à l'étranger

## + RECHERCHÉ

- Un ratio de 13 offres d'emploi par diplômé sur notre Service de placement
- Entente DEC-BAC exclusive entre l'ITA et l'Université Laval permettant à nos diplômés d'obtenir leur baccalauréat en sciences et technologie des aliments plus rapidement
- Solide formation exclusivement consacrée à la transformation des aliments, le contrôle qualité et l'inspection

## + BRANCHÉ SUR L'INDUSTRIE

- Diverses occasions d'échanger avec les acteurs et employeurs de l'industrie : journée carrière, activités de réseautage, visites d'entreprises, stages, conférences et voyage d'études
- Réalisation de ton projet intégrateur appuyé par une entreprise de l'industrie à notre campus de Saint-Hyacinthe
- Inscription à l'Ordre des technologues professionnels du Québec donnant aux étudiants de notre campus de La Pocatière un accès privilégié à un réseau bien établi



Analyses chimiques de jus au laboratoire de l'usine pilote

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46).

De plus, tu devras avoir réussi les mathématiques de la 4<sup>e</sup> secondaire de la séquence Technico-sciences ou Sciences naturelles

+

les cours de sciences de la 4<sup>e</sup> secondaire Science et technologie ou Applications technologiques et scientifiques

+

Science et technologie de l'environnement ou Sciences de l'environnement.

Selon l'ancien régime, avoir réussi Mathématiques 436 et Sciences physiques 436.



Laboratoire de fabrication de fromages à l'usine pilote

## Et après ton DEC

### Tes possibilités de carrière

- inspecteur d'usines et de produits alimentaires
- technologue en recherche et développement de nouveaux produits alimentaires
- technologue en contrôle de qualité des produits alimentaires
- technologue en procédés de fabrication alimentaire et en transformation de produits alimentaires
- responsable de l'assurance qualité et du contrôle de la qualité
- superviseur de production ou en entretien préventif et sanitaire
- conseiller ou représentant technique

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

### Tes employeurs potentiels

- services d'inspection gouvernementaux
- laboratoires d'analyse et de recherche alimentaire
- entreprises de production alimentaire
- entreprises de fabrication artisanale
- fournisseurs d'équipements et d'ingrédients alimentaires
- cabinets d'experts-conseils

En 2015, 254 offres d'emploi reliées à cette formation ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

### Tes études universitaires

Tu profites d'une entente DEC-BAC unique avec l'Université Laval en sciences et technologie des aliments qui te reconnaîtra l'équivalent d'une année d'études universitaires sous présentation de ton diplôme en TPQA de l'ITA! Un seul cours collégial préalable à l'université est exigé et peut être offert à l'ITA pendant ton DEC. D'autres passerelles sont aussi disponibles, dont le baccalauréat en agronomie, agroéconomie ou génie alimentaire et au certificat en sciences et technologie des aliments. Renseigne-toi auprès des universités.



Prise de température sur une pièce de viande afin d'assurer le respect de la chaîne de froid

# Ton AGROformation

## CAMPUS DE LA POCATIÈRE

### Session 1 26 h de cours/sem.

Français  
Activité physique et santé  
Constituants chimiques alimentaires  
Analyse profession  
Relations professionnelles  
Microbiologie alimentaire  
Santé, sécurité et hygiène au travail

### Session 2 30 h de cours/sem.

Écriture et littérature  
Activité physique et efficacité  
Gels, mousses et émulsions  
Fermentations alimentaires  
Changements physicochimiques alimentaires  
Microbiologie alimentaire 2  
Micro-informatique  
*Stage estival rémunéré*

### Session 3 31 h de cours/sem.

Philosophie et rationalité  
Anglais  
Lavage et assainissement  
Transformation produits boulangerie et céréaliers  
Analyses instrumentales  
Contrôle transformation végétaux  
Statistique appliquée à la qualité

### Session 4 30 h de cours/sem.

Littérature et imaginaire  
Anglais  
Évaluation sensorielle  
Dépannage mécanique  
Principes d'assurance qualité  
Formulation produits carnés  
Procédés de transformation du lait  
*Stage estival rémunéré*

### Session 5 28 h de cours/sem.

Littérature québécoise  
L'être humain  
Cours complémentaire 1  
Planification projet technique  
Dépannage électrique  
Contrôle fabrication fromages  
Contrôle fabrication produits carnés

### Session 6 30 h de cours/sem.

Éthique et politique  
Activité physique et autonomie  
Cours complémentaire 2  
Gestion ressources humaines  
Réalisation projet technique  
Automatisation  
Nutrition, emballage et étiquetage

Pour étudier au campus de La Pocatière, fais ta demande d'admission au SRACQ avant le 1<sup>er</sup> mars : [sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca).



Fabrication de croustilles de bananes dans le cadre du projet intégrateur de fin d'études

## ACCRO de l'AGRO...

Diplômée en TPOA, étudiante en sciences et technologie des aliments à l'Université Laval

Mon passage par le programme TPOA a non seulement nourri ma passion pour la complexité des aliments qui nous entourent, mais il a également confirmé mon envie de continuer dans ce domaine d'études. Bien que les cours soient plus poussés et davantage théoriques à l'université, mon expérience pratique acquise lors de mon DEC m'a permis de comprendre rapidement les propos des professeurs en classe. De plus, avec l'entente DEC-BAC entre l'ITA et l'Université Laval, une année de cours au baccalauréat m'a été reconnue. La durée de ma formation universitaire ne sera que de trois ans, contrairement à quatre, si j'avais choisi un parcours préuniversitaire. Quand vient le temps de trouver un stage universitaire, détenir un DEC constitue un avantage. Les employeurs savent que notre contribution à l'entreprise sera plus grande puisque nous avons déjà une formation complète. Nous avons ainsi plus de facilité à nous placer où nous le souhaitons. Je n'ai aucune crainte non plus quant à mes possibilités de trouver un emploi intéressant après mes études, car que ce soit comme technologue ou professionnelle bromatologue (en science alimentaire), le taux de placement est excellent dans toutes les régions du Québec.



Catherine Dancause

### CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Il est possible qu'un ordinateur portable soit exigé en cours de formation. Tous les détails te seront fournis à la suite de la confirmation de ton inscription.

#### Session 1 29 h de cours/sem.

**Activité physique et santé**  
 Contrôler microorganismes 1  
 Devenir technologue  
 Bonnes pratiques de fabrication 1  
 Outils mathématiques en alimentaire 1  
 Constituants alimentaires  
 Solutions chimiques  
 Milieu de travail sécuritaire

#### Session 2 33 h de cours/sem.

**Français**  
**Philosophie et rationalité**  
**Activité physique et efficacité**  
 Changements physicochimiques alimentaires  
 Analyser les constituants alimentaires 1  
 Bonnes pratiques de fabrication 2  
 Outils mathématiques en alimentaire 2  
 Principes physiques dans fonctionnement des équipements

#### Session 3 31 h de cours/sem.

**Écriture et littérature**  
**L'être humain**  
**Anglais**  
**Activité physique et autonomie**  
 Procédures de nettoyage et assainissement  
 Traitements de conservation  
 Formulations de produits carnés  
 Données avec outils statistiques  
 Principes électriques fonctionnement des équipements

#### Session 4 31 h de cours/sem.

**Littérature et imaginaire**  
 Contrôler microorganismes 2  
 Stabiliser systèmes  
 Fabriquer produits laitiers  
 Planifier projet de fin d'études  
 Évaluations sensorielles en recherche et développement  
 Fonctionnement système automatisé

#### Session 5 29 h de cours/sem.

**Littérature québécoise**  
**Cours complémentaire 1**  
 Développement, mise en place système qualité  
 Analyser les constituants alimentaires 2  
 Procédés de fabrication : produits végétaux  
 Procédés de fabrication : produits laitiers  
 Coordination et efficacité équipe de travail

#### Session 6 25 h de cours/sem.

**Éthique et politique**  
**Anglais**  
**Cours complémentaire 2**  
 Procédés de fabrication : produits carnés  
 Procédés de fabrication : produits de boulangerie  
 Réaliser projet de fin d'études

Pour étudier au campus de Saint-Hyacinthe, remplis ta demande d'admission au SRAM avant le 1<sup>er</sup> mars : [sram.qc.ca](http://sram.qc.ca).

# Techniques équines

## TÉ 155.A0

Toilettage de la robe d'un cheval pour la présentation au Concours-école



Programme offert seulement à notre campus de La Pocatière  
Formation unique au Québec  
Trois voies de spécialisation offertes  
Passerelle DEC-BAC disponible  
Diplômés admissibles à une subvention à l'établissement de 30 000 \$ de La Financière agricole du Québec, selon les conditions applicables  
72 % des finissants en emploi à leur diplomation  
63 offres d'emploi déposées sur notre Service de placement pour cette formation l'an dernier

## Cette technique est assurément pour toi si

Tu souhaites travailler dans le domaine de l'équitation, de l'enseignement, de la compétition, de l'entraînement, de l'élevage, de la randonnée, de la gestion ou de la commercialisation.

Tu te passionnes pour les chevaux, leur entraînement et les soins à leur prodiguer.

Tu t'intéresses à l'animation et à l'enseignement, la gérance, au travail manuel et au plein air.

Tu es observateur, débrouillard, autonome, sociable, travaillant et tu possèdes un bon esprit d'équipe.

## Ce programme t'apprendra à

- enseigner l'équitation, concevoir et réaliser des plans de leçons adaptées à différentes clientèles, partager la passion des chevaux;
- entraîner des chevaux, effectuer les différentes étapes du débouillage des poulains;
- gérer un centre équestre : planification des activités quotidiennes, régie d'écurie, tenue de livres, gestion des ressources humaines et financières, commercialisation des activités, etc.;
- gérer le cheptel, élaborer et mettre en œuvre les programmes de santé et de médecine préventive, d'alimentation, de reproduction, d'élevage, de régie du cheval incluant le suivi de la maréchalerie, etc.;
- organiser des événements ainsi que des compétitions, concevoir et réaliser un plan de promotion ou parcourir et planifier des itinéraires de randonnée;
- prodiguer des soins aux chevaux et détecter les problèmes de santé plus sérieux nécessitant l'intervention d'un vétérinaire (maladies, boiteries).

# + Agro à l'ITA

## + PRATIQUE

- Écurie d'une soixantaine de chevaux, écurie de reproduction, manège intérieur chauffé, carrières d'entraînement extérieures et sentiers de randonnée
- Formation misant sur le volet « pratique » et apprentissage en situation réelle dans la spécialisation de ton choix
- Formation estivale en entreprise en 2<sup>e</sup> année avec possibilité d'expérience à l'international

## + OUTILLÉ

- Programme unique de niveau collégial (DEC) dans le domaine équin au Québec
- Professeurs spécialisés et expérimentés en médecine vétérinaire, entraînement, gérance d'écurie, régie, éthologie, maréchalerie, randonnée équestre, tous soutenus par des techniciennes passionnées
- Conférences, cliniques spécialisées, visites d'écuries et l'organisation d'événements ou d'ateliers équestres et de cours d'équitation
- Développement de nombreuses compétences : entraînement, enseignement, équitation, élevage, régie, soins, gestion, commercialisation...

## + RECHERCHÉ

- Ratio de 5 offres d'emploi par diplômé sur notre Service de placement
- Rencontres avec des employeurs et des acteurs du milieu notamment dans le cadre de la Journée carrière



Leçon d'équitation western

## Pour être admissible

Tu dois avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (détails et autre possibilité à la page 46). Le nombre de places est limité à 10 étudiants par voie de spécialisation. Une sélection basée sur la qualité du dossier scolaire est appliquée. Compte tenu du contingentement, l'ITA accorde la priorité aux citoyens canadiens résidents du Québec.



Travail à l'obstacle en équitation classique



Randonnée équestre

# Et après ton DEC

## Tes possibilités de carrière

- instructeur d'équitation
- propriétaire ou gérant des opérations d'un centre équestre
- entraîneur de chevaux
- éleveur
- guide de tourisme équestre
- palefrenier

Découvre certains de ces métiers : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

## Tes employeurs potentiels

- écoles d'équitation
- centres équestres
- camps de vacances
- écuries privées
- fermes d'élevage
- stations touristiques

En 2015, 63 offres d'emploi reliées à cette formation ont été déposées sur notre Service de placement réservé à nos étudiants.

## Tes études universitaires

Tu profites d'une passerelle pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. Renseigne-toi auprès des universités, car elles peuvent exiger des cours collégiaux préalables.



Évaluation lors d'un Concours-école en équitation western

# Ton AGROformation

## CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Le programme t'offre trois voies de spécialisation pour une formation à l'image de ton projet de carrière.

Voie A : Équitation western

Voie B : Équitation classique

Voie D : Randonnée équestre

### Session 1

28 h de cours/sem.

Philosophie et rationalité

Activité physique et santé

Équitation élémentaire 1

Aspects scientifiques des régies

Conduite de sa formation et de sa profession

Aspect technique des régies et éthologie

Habilitation maréchalerie

### Session 4

26 h à 31 h de cours/sem.

Littérature et imaginaire

Éthique et politique

Activité physique et efficacité

Conduite de la régie

Promotion, marketing et développement de marché

**Voies A et B**

Conduite de l'enseignement (propre à la voie)

Conduite de l'entraînement (propre à la voie)

**Voie D**

Planification et conduite de randonnée 2

Habilitation à l'enseignement randonnée

**Formation estivale en entreprise**

Intégration des acquis de gérance (propre à la voie)

**Voies A et B**

Intégration des acquis d'équitation (propre à la voie)

**Voie D**

Intégration des acquis de randonnée

### Session 2

32 h de cours/sem.

Français

L'être humain

Cours complémentaire 1

Pathologie des équidés

Équitation élémentaire 2

Éthologie et manipulation

Analyse des régies

Habilitation à la gestion courante

Habilitation à l'informatique

### Session 5

20 h à 28 h de cours/sem.

Analyse santé-sécurité au travail

Exercice métier de gérant

Exercice métier d'entraîneur 1 (propre à la voie)

**Voies A et B**

Pédagogie appliquée (propre à la voie)

**Voie D**

Exercice métier d'agent de promotion en tourisme

équestre

Exercice métier de guide

### Session 3

28 h à 31 h de cours/sem.

Écriture et littérature

Anglais

Intégration des acquis de régie

Conduite de l'alimentation

Analyse de situations technico-économiques

Conduite des soins

**Voies A et B**

Habilitation et physiologie entraînement (propre à la voie)

Habilitation enseignement (propre à la voie)

**Voie D**

Planification et conduite de randonnée 1

Habilitation à l'entraînement randonnée

### Session 6

23 h à 25 h de cours/sem.

Littérature québécoise

Anglais

Activité physique et autonomie

Cours complémentaire 2

Conduite de l'élevage

Projet professionnel

**Voies A et B**

Exercice métier d'entraîneur 2 (propre à la voie)

**Voie D**

Habilitation à l'attelage

Pour étudier en techniques équines, remplis ta demande d'admission au SRACQ avant le 1<sup>er</sup> mars : [sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca). Tu devras indiquer ton choix de voie au moment de ta demande d'admission.



Travail à la longe



Frédérique Ouellet-Boivin

Crédit photo : CRCM

## ACCRO de l'AGRO...

Diplômée en TÉ voie D, gérante équestre à la Clinique de réadaptation Carolyne Mainville

*Je monte à cheval depuis l'âge de 8 ans. À 10 ans, je savais déjà que je voulais travailler dans ce domaine. En faisant quelques recherches, j'ai rapidement trouvé la seule formation collégiale dans le domaine, techniques équines à l'ITA. Comme je faisais de l'équitation classique depuis des années, j'ai voulu diversifier ma formation et j'ai choisi la voie randonnée équestre. Étant amatrice de plein air, j'ai eu un coup de foudre pour la randonnée. Pendant mes études, j'ai travaillé durant un été au centre équestre de la Clinique de réadaptation Carolyne Mainville. À la fin de l'été, la propriétaire m'a demandé de la rappeler lorsque j'aurais terminé mes études. C'est ce que j'ai fait et j'y travaille à temps plein depuis. J'ai occupé les postes de manieuse et accompagnatrice, entraîneuse et instructrice et finalement de gérante équestre. Cet été, pour combler ma passion pour la randonnée, je diminuerai mes heures et occuperai un autre emploi de guide de tourisme équestre. Quand je me présente devant un employeur, toutes les notions de soins et d'élevage ainsi que l'autonomie acquises lors de la formation les impressionnent. Pour ma part, comme je caresse le rêve d'avoir mon centre équestre un jour, ce sont les notions de gestion et d'organisation de randonnées que j'ai appréciées le plus.*



Curetage de pied dans le but de vérifier l'état de guérison d'une blessure

# ADMISSION

Ta demande d'admission se fait en ligne, sur les sites Web des services régionaux d'admission associés à nos campus :

[sracq.qc.ca](http://sracq.qc.ca), pour les programmes offerts au campus de La Pocatière;

[sram.qc.ca](http://sram.qc.ca), pour les programmes offerts au campus de Saint-Hyacinthe.

## Demande d'admission pour la session d'automne

Tu dois la faire avant le 1<sup>er</sup> mars

*Même si le programme auquel tu désires t'inscrire n'est pas contingenté, il est important de faire ta demande avant le 1<sup>er</sup> mars. Il arrive que le nombre de demandes d'admission dépasse, dès le premier tour, le nombre de places disponibles pour des programmes habituellement non contingentés. Le programme n'est alors plus offert aux tours suivants.*

## Conditions d'admission

Pour être admis à l'ITA dans un des programmes de niveau collégial, il faut :

- avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (DES) et satisfaire, le cas échéant, aux préalables spécifiques du programme souhaité;

OU

- avoir obtenu ou être en voie d'obtenir un diplôme d'études professionnelles (DEP), satisfaire aux préalables spécifiques du programme souhaité et avoir réussi les matières suivantes :
  - langue d'enseignement de la 5<sup>e</sup> secondaire;
  - langue seconde de la 5<sup>e</sup> secondaire;
  - mathématiques de la 4<sup>e</sup> secondaire.

Pour connaître les préalables spécifiques de chaque programme, réfère-toi au tableau récapitulatif en première page ou au descriptif complet du programme choisi. Tu peux aussi consulter la section Admission et inscription du site Internet de l'ITA : [ita.qc.ca](http://ita.qc.ca).

## Droits liés à une inscription à l'ITA

Pour un étudiant du Québec inscrit à temps plein :

- Droits de scolarité : aucun
- Droits liés aux études : 190 \$ par session\* + le coût des livres

\* *Sujet à changement. Ce montant inclut : notes de cours, cahiers de travaux pratiques, association étudiante et services aux étudiants.*

## Demande d'admission pour la session d'hiver

Tu dois la faire avant le 1<sup>er</sup> novembre

Tu devras faire ta demande d'admission au SRACQ ou au SRAM dans le programme Tremplin DEC en précisant le programme technique que tu vises. En janvier, lors de ta première session, tu suivras des cours de formation générale et possiblement un ou deux cours de spécialisation n'exigeant aucun cours préalable. À l'automne suivant, tu intégreras le programme technique de ton choix. Amorcer ta formation à l'hiver ne raccourcit pas la durée de tes études. Tu complèteras ton programme en sept sessions légèrement allégées, plutôt qu'en six sessions régulières.

## En réorientation ou vers un retour à l'école

Tu as déjà suivi des cours de niveau professionnel, collégial ou universitaire et tu souhaites venir étudier à l'ITA? Des cours pourraient t'être crédités! Pour ce faire, remplis d'abord ta demande d'admission au programme. Une fois admis, communique avec les aides pédagogiques individuelles (API) pour faire évaluer ton dossier scolaire.

## Viens nous visiter!

[ita.qc.ca](http://ita.qc.ca)

## Tu as des questions?

Nathalie Rioux

418 856-1110, poste 1216  
[nathalie.rioux@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:nathalie.rioux@mapaq.gouv.qc.ca)

Jean-Luc Sauvé

450 778-6504, poste 6416  
[jean-luc.sauve@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:jean-luc.sauve@mapaq.gouv.qc.ca)

## Institut de technologie agroalimentaire

[ita@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:ita@mapaq.gouv.qc.ca)

### Campus de La Pocatière

401, rue Poiré  
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

**418 856-1110**

### Campus de Saint-Hyacinthe

3230, rue Sicotte, C.P. 70  
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B3

**450 778-6504**



Le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Les formations et les métiers présentés dans ce document s'adressent autant aux femmes qu'aux hommes.

*Ce document n'a pas de valeur légale. Toute information qui y est contenue peut être modifiée sans préavis. Les grilles de cours sont présentées à titre indicatif. Réfère-toi à la Direction adjointe des affaires étudiantes de ton campus pour obtenir la grille de cours officielle de ton programme. Les prérequis spécifiques à chacun des programmes sont ceux en vigueur au moment de la publication du répertoire. Le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur révisé présentement les programmes pour lesquels le prérequis de mathématique est requis. Les changements seront effectifs pour l'admission de l'automne 2017.*

Les textes sont à jour en date du 13 juin 2016.

ISBN : 978-2-550-76273-7 (Imprimé)

ISBN : 978-2-550-76274-4 (PDF)

Dépôt légal : 2016

Bibliothèque et Archives nationales du Québec  
Bibliothèque et Archives Canada

Graphisme : Katapulte groupe créatif  
Impression : Impressions Soleil  
Nombre d'exemplaires imprimés : 6000



## PORTES OUVERTES

**Campus de La Pocatière**  
Samedi 12 novembre 2016  
10 h à 14 h

**Campus de Saint-Hyacinthe**  
Samedi 19 novembre 2016  
10 h à 14 h

**ÉTUDIANT D'UN JOUR**  
Vis une journée dans l'un  
de nos programmes!  
Inscris-toi : [estuagro.ca](http://estuagro.ca)

**SALON NATIONAL DE  
L'ÉDUCATION DE MONTRÉAL**  
13 et 14 octobre 2016  
Place Bonaventure

**SALON CARRIÈRE  
FORMATION DE QUÉBEC**  
19 au 22 octobre 2016  
Centre de foires de Québec

**L'ITA DANS TA RÉGION**  
Surveille notre présence dans ton école,  
un salon ou un événement de ta région!

**ESTUAGRO.CA**  
**ITA.QC.CA**



/Institut.technologie.agroalimentaire.ITA



/itamedias



/estuagro

Institut  
de technologie  
agroalimentaire

Québec 