
L'ITAQ célèbre 189 nouveaux diplômés!

Saint-Hyacinthe, le 21 octobre 2022. – L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec a tenu deux célébrations en l'honneur des diplômés de la 58^e promotion, l'une au campus de La Pocatière le 1^{er} octobre et l'autre le 15 octobre au campus de Saint-Hyacinthe.

Cette année, l'Institut a souligné l'octroi de 189 nouveaux diplômes d'études collégiales, dont 89 au campus de La Pocatière et 100 au campus de Saint-Hyacinthe, portant ainsi le nombre de diplômés à plus de 13 000 depuis la création de l'établissement en 1962.

Leur diplôme en poche, les nouveaux technologues issus de l'ITAQ joueront un rôle majeur dans notre société. Ils sont prêts à relever les nombreux défis associés au rayonnement du secteur bioalimentaire québécois. Compétents, ils pourront mettre à profit des connaissances de pointe, à jour et adaptées à la réalité du terrain.

« L'Institut tient à féliciter chaleureusement l'ensemble de ses finissantes et de ses finissants pour la réussite de leurs études et tient à souligner leurs efforts. Les diplômés de notre établissement constituent une relève de technologues compétents qui sont appelés à jouer un rôle majeur dans notre société. Nous leur souhaitons une carrière florissante et des défis à la hauteur de leur talent » souligne M^{me} Aisha Issa, directrice générale de l'ITAQ.

Récipiendaires des médailles et des prix

La Médaille académique de la Gouverneure générale du Canada est décernée au diplômé qui a obtenu les meilleurs résultats scolaires au terme de ses études :

- **Campus de Saint-Hyacinthe : M^{me} Anne-Sophie Sheridan-Paré** (Paysage et commercialisation en horticulture ornementale) ;
- **Campus de la Pocatière : M^{me} Elizabeth Cliche** (Technologie de la production horticole et de l'environnement).

La Médaille d'excellence du Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) est décernée au diplômé ayant obtenu la meilleure moyenne parmi les étudiants de son programme d'études. La Médaille d'excellence était accompagnée d'une bourse de 500 dollars.

- **Campus de La Pocatière**
 - **Mme Lysanne Dubé** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
 - **M^{me} Angélie Ouellet** (Technologie des productions animales) ;
 - **M^{me} Elizabeth Cliche** (Technologie de la production horticole et de l'environnement) ;
 - **M^{me} Vanessa Legault** (Techniques équine) ;
 - **M. Frédérick Fournier-Gaumond** (Technologie des procédés et de la qualité des aliments).

- **Campus de Saint-Hyacinthe :**
 - **M. Gabriel Dusablon** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
 - **M^{me} Claudie Lavallée** (Technologie des productions animales) ;
 - **M^{me} Adèle-Ann Favreau-Pollender** (Technologie de la production horticole et de l'environnement) ;
 - **M^{me} Anne-Sophie Sheridan-Paré** (Paysage et commercialisation en horticulture ornementale) ;
 - **M. Jérôme Marsan** (Technologie du génie agromécanique) ;
 - **M^{me} Odysée J. Casavant** (Technologie des procédés et de la qualité des aliments).

Les prix de l'Association des technologues en agroalimentaire et de l'Association des anciens de l'Institut de technologie agroalimentaire, des deux campus, sont offerts au diplômé de chaque programme de formation technique ayant manifesté les meilleures aptitudes à se démarquer dans sa future carrière de technologue agroalimentaire :

- **Campus de La Pocatière**
 - **M. Antoine Lévesque** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
 - **M^{me} Arianne Caron** (Technologie des productions animales) ;
 - **M^{me} Elizabeth Cliche** (Technologie de la production horticole et de l'environnement) ;
 - **M^{me} Vanessa Legault** (Techniques équinnes) ;
 - **M^{me} Paule Kom Tchwente** (Technologie des procédés et de la qualité des aliments).

- **Campus de Saint-Hyacinthe :**
 - **M^{me} Audrey Belval** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
 - **M^{me} Gabrielle Arnold** (Technologie des productions animales) ;
 - **M^{me} Mariane Gendron-Lalonde** (Technologie de la production horticole et de l'environnement) ;
 - **M^{me} Anne-Sophie Sheridan-Paré** (Paysage et commercialisation en horticulture ornementale) ;
 - **M. Jérôme Marsan** (Technologie du génie agromécanique) ;
 - **M^{me} Odysée J. Casavant** (Technologie des procédés et de la qualité des aliments).

Lors de l'événement du 1^{er} octobre, au campus de La Pocatière, l'ITAQ a également souligné la réussite des étudiants qui y ont complété une formation professionnelle en productions animales, offerte par le Centre de services scolaire des Phares, par le biais du Centre de formation professionnelle Mont-Joli – Mitis dans les locaux de l'ITAQ, depuis plus de 20 ans. L'ITAQ, a offert un prix de 250 \$ au diplômé ayant démontré le meilleur engagement dans la réussite de ses études et qui s'est démarqué par la qualité de sa participation lors des activités d'enseignement :

- **M^{me} Marilou Charest** (Productions animales).

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Riche d'une longue histoire de plus de 60 ans, l'Institut est l'unique collège spécialisé en agroalimentaire au Québec. Il se démarque par ses laboratoires-écoles, fermes écoles, ses usines-écoles et son usine de transformation fromagère, en plus de ses trois programmes

uniques en Techniques équine, Technique des productions animales et en Technologie du génie agromécanique. L'ITAQ est un acteur clé et est mandaté par le gouvernement pour la mise en œuvre du volet formation du Plan d'agriculture durable. Positionné comme étant la référence en perfectionnement en agroalimentaire, l'Institut a développé une expertise qui répond aux besoins de la main-d'œuvre et des gestionnaires d'entreprises agroalimentaires du Québec. Pour plus d'information sur l'Institut, rendez-vous au www.itaq.ca

- 30 -

Pour information et demande de photos :

Cynthia Bessette

Conseillère en communications externes

Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Cell.: 450 513-3153

cynthia.bessette@itaq.ca