

**POUR DIFFUSION IMMÉDIATE**

---

## Lancement de la programmation 2023-2024 de la formation continue de l'ITAQ

---

**Saint-Hyacinthe et La Pocatière, le mardi 29 août 2023.** — L'automne s'annonce effervescent à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ). En effet, de nombreuses formations sont proposées pour les amateurs comme les experts pour qu'ils puissent perfectionner leurs compétences et acquérir de nouvelles connaissances. Que ce soit en ligne, en présence ou en mode hybride, elles sont accessibles et sont d'une durée variable (de 2 à plus de 600 heures). Celles des secteurs alimentaires et équins regroupent plus de 65 formations pour la période de septembre 2023 à juin 2024 ainsi qu'une offre sur mesure.

### Formations alimentaires

Que ce soit pour découvrir de nouvelles techniques ou pour affiner les compétences existantes, ces formations sont adaptées tant aux besoins individuels qu'aux productions artisanales et industrielles. Elles couvrent une variété de sujets dans les domaines suivants :

- Boissons alcooliques
- Mise en conserve industrielle et artisanale
- Hygiène et salubrité
- Produits végétaux
- Management de la sécurité alimentaire
- Produits laitiers et formations préalables à un permis

### Formations vedettes

Surplus dans le potager ? Les bienfaits des produits lactofermentés vous intriguent ? Apprenez à fabriquer votre propre kombucha et initiez-vous à la lactofermentation des légumes. Formation en ligne en octobre et en février.

Avec le coût des denrées alimentaires qui est de plus en plus élevé, il peut être judicieux de mettre en conserve ses légumes, ragoûts et autres aliments. Apprenez comment faire à partir de chez vous en janvier et février.

Ceux et celles qui souhaitent s'initier à la fabrication de bière artisanale dans le but d'en faire la fabrication à petite échelle seront choyés. Une formation en ligne est offerte de novembre à décembre et permet, entre autres, de savoir quelles analyses sont à réaliser pour contrôler la qualité de la bière.

### Formations équines

Les formations de l'ITAQ s'adressent à toute personne, amateur ou déjà impliquée dans le milieu équin, qui désire découvrir, développer ou consolider différentes compétences. L'offre en ligne est grandissante et les formations en présence s'effectuent au campus de La Pocatière et dans certaines régions du Québec.

### Formations vedettes

Pour les propriétaires de chevaux actuels ou futurs qui envisagent garder leur animal à la maison, la formation en ligne *Garder son cheval chez soi* offerte en novembre permet d'acquérir les bases nécessaires pour le faire efficacement et en toute sécurité.

La nutrition est un aspect important pour assurer la santé de son animal. En ligne ou en présence en novembre et décembre, l'ITAQ permet de s'initier aux principes de base de la nutrition du cheval en lien avec sa santé. L'acquisition de ces notions permet de limiter les risques de complications nécessitant une intervention vétérinaire.

Le retour aux sources vous interpelle ? Apprenez ou perfectionnez vos connaissances du débardage et des travaux aux champs avec chevaux dans un cadre professionnel, sécuritaire et actuel. Faites vite, les prochaines formations sont offertes à Alma en septembre.

### **Formations sur mesure pour les entreprises**

Fort de son expertise reconnue et de ses infrastructures de pointe, l'ITAQ offre aux entreprises des secteurs alimentaire et équin la possibilité de développer des programmes de formation sur mesure adaptés à leurs besoins spécifiques. Ces formations personnalisées visent à renforcer les compétences des professionnels de l'industrie, à répondre aux défis émergents et à stimuler l'innovation. Grâce à ces initiatives, l'ITAQ contribue activement à l'essor et à la compétitivité de l'industrie alimentaire et équine, en formant les leaders de demain et en favorisant l'excellence au sein de ces secteurs.

### **Citation**

« L'ITAQ est honoré de jouer un rôle clé dans le développement des compétences et de l'expertise qui feront progresser le secteur équin et celui de la transformation alimentaire. Notre offre croissante de formations en ligne reflète notre dévouement à répondre aux besoins changeants de la clientèle, en offrant un apprentissage flexible et accessible qui s'adapte à leur rythme de vie moderne », a déclaré France Bérubé, directrice de la formation continue et des projets régénérateurs par intérim, de l'ITAQ.

Avec un accent mis sur le perfectionnement agroalimentaire, l'ITAQ s'impose comme la référence incontournable au Québec. Pour en savoir plus sur les offres de formation de l'ITAQ et pour vous inscrire, veuillez visiter le nouveau site web de la formation continue à l'adresse suivante : [www.itaq.ca/formation-continue](http://www.itaq.ca/formation-continue)



Bas de vignette :  
Johanne Thivierge (massothérapeute équin)

- 30 -

Sources et renseignements :

Mérodie Prince  
Conseillère en communications externes et marketing  
Institut de technologie agroalimentaire du Québec  
Cell. : 514 691-1211  
[melodie.prince@itaq.ca](mailto:melodie.prince@itaq.ca)