

---

## L'ITAQ célèbre 181 nouveaux diplômés!

---

**Saint-Hyacinthe, le 19 octobre 2023.** – L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec a tenu deux célébrations en l'honneur des diplômés de la 59<sup>e</sup> promotion, l'une au campus de La Pocatière le 30 septembre et l'autre le 14 octobre au campus de Saint-Hyacinthe.

Cette année, l'Institut a souligné l'octroi de 181 nouveaux diplômes d'études collégiales, dont 66 au campus de La Pocatière et 115 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.

« Cette 59<sup>e</sup> cohorte représente l'incarnation de la résilience et de l'adaptabilité. Vous avez dû surmonter des défis inattendus, des changements constants et des périodes d'incertitude, mais vous avez toujours avancé avec détermination. Cela témoigne de votre capacité à affronter l'avenir avec confiance, quelle que soit la complexité du monde qui nous entoure » souligne Mme 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. Cédric Charles Berguer** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
- **Campus de la Pocatière : M<sup>me</sup> Yanice Chouinard** (Technologie des productions animales).

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 250 dollars et d'un crédit d'achat de 100 dollars applicable à la formation continue de son choix à l'ITAQ.

- **Campus de La Pocatière**
  - **M. Bernard Lessard** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
  - **M<sup>me</sup> Yanice Chouinard** (Technologie des productions animales) ;
  - **M<sup>me</sup> Floriane Melançon** (Technologie de la production horticole agroenvironnementale) ;
  - **M<sup>me</sup> Sarah Morissette** (Techniques équines).

- **Campus de Saint-Hyacinthe :**
  - **M. Cédric Charles Berguer** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
  - **M<sup>me</sup> Joanie Lambert** (Technologie des productions animales) ;
  - **M<sup>me</sup> Stéphanie Duchesne** (Technologie de la production horticole agroenvironnementale) ;
  - **M<sup>me</sup> Cassandra Trudel** (Paysage et commercialisation en horticulture ornementale) ;
  - **M. Xavier Vachon** (Technologie du génie agromécanique) ;
  - **M<sup>me</sup> Mégane Lamoureux** (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. Bernard Lessard** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
  - **M<sup>me</sup> Corinne Michaud** (Technologie des productions animales) ;
  - **M<sup>me</sup> Floriane Melançon** (Technologie de la production horticole agroenvironnementale) ;
  - **M<sup>me</sup> Sarah Morissette** (Techniques équines).
  
- **Campus de Saint-Hyacinthe :**
  - **M<sup>me</sup> Marie-Pier Noël** (Gestion et technologies d'entreprise agricole) ;
  - **M<sup>me</sup> Rosalie Arès** (Technologie des productions animales) ;
  - **M<sup>me</sup> Myriam Noiseux** (Technologie de la production horticole agroenvironnementale) ;
  - **M<sup>me</sup> Cassandra Trudel** (Paysage et commercialisation en horticulture ornementale) ;
  - **M. David Brunelle** (Technologie du génie agromécanique) ;
  - **M. Danick Bonnette** (Technologie des procédés et de la qualité des aliments).

Lors de l'événement du 30 septembre, 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. Mathieu Lavoie** (Productions animales).

### **À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec**

Riche d'une longue histoire de plus de 60 ans, l'ITAQ est l'unique institut spécialisé en agroalimentaire au Québec. Il se démarque par ses laboratoires-écoles, ses fermes-écoles, des grands animaux, ses usines-écoles (transformation laitière, boulangerie, carné et végétaux), en plus de ses programmes uniques et exclusifs en techniques équines, en technologie du génie agromécanique et technologie des productions animales. L'ITAQ est un acteur clé et est mandaté par le gouvernement du Québec pour la mise en œuvre du volet formation du Plan d'agriculture

durable 2020-2030. 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. L'Institut poursuit une longue tradition et effectue un virage signifiant pour la transition agroécologique. Pour plus d'information sur l'Institut, rendez-vous au [www.itaq.ca](http://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](mailto:cynthia.bessette@itaq.ca)