

La Formation continue de l'ITAQ dévoile sa programmation 2025-2026 avec plusieurs nouveautés

Saint-Hyacinthe et La Pocatière, le 19 août 2025 — La Formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) lance aujourd'hui sa programmation 2025-2026 avec des nouveautés majeures : certifications exclusives, formations actualisées, nouvelle identité visuelle et environnement d'apprentissage numérique modernisé.

Certification ITAQ — Une reconnaissance de son savoir-faire

La nouvelle *Certification ITAQ* couronne la réussite d'un parcours de formation complet, ciblé sur des compétences recherchées par l'industrie. Cette reconnaissance officielle constitue un atout concret pour se démarquer auprès des employeurs. Trois nouvelles certifications voient le jour cette année :

- Secteur horticole : Gestion de la production en serre
- Secteur alimentaire : Intégration HACCP et audit interne dans un système qualité
- Secteur alimentaire : Initiation à la transformation alimentaire artisanale

Une programmation diversifiée, ancrée dans les réalités du terrain

Avec un total de 110 formations offertes cette année, la Formation continue de l'ITAQ propose une programmation riche et adaptée aux besoins de l'industrie. Plusieurs nouveautés sont actualisées afin de répondre aux réalités concrètes des différents secteurs.

Secteur agricole

Deux nouvelles formations s'inscrivent au sein du Plan d'agriculture durable du MAPAQ : *Gestion 4B des nutriments pour la pomme de terre* et *Biopesticides, biofertilisants et biostimulants microbiens en agriculture*. Une offre spécifique pour les vigneronnes vient également enrichir la programmation.

Secteur alimentaire

Une vaste sélection de formations s'adresse aux transformateurs artisanaux et industriels, notamment : *Fabrication artisanale d'hydromel*, *Transformation des produits de la ruche*, *Défauts des boissons alcooliques*, *Vinification avancée et microbiologie du vin*, ainsi qu'un éventail de formations en salubrité des aliments. Deux nouveaux parcours de formations menant à une certification ITAQ voient également le jour : *Intégration HACCP et audit interne dans un système qualité* et *Initiation à la transformation alimentaire artisanale*.

Secteur animal

La Formation continue de l'ITAQ met l'accent sur le bien-être équin avec des formations comme *Renforcement positif et soins volontaires*, de même que des initiations à l'attelage, à l'équitation, à la gestion du pâturage et aux concepts d'Écurie Active et de *Paddock Paradise*. Notons également des nouveautés sur les bâtiments de ferme (ventilation, revêtements de protection) et une formation d'introduction à la production de cochons de pâturage.

Secteur horticole

Grande nouveauté cette année : le parcours de formation *Gestion de la production en serre*, une première au Québec, qui mène à une certification exclusive ITAQ. Plusieurs formations abordent également la gestion d'une serre et de cultures, l'intégration d'outils numériques, le leadership d'équipe et le contrôle phytosanitaire.

Nouvelle identité visuelle et expérience numérique améliorée

Le nouveau logo symbolise l'échange de savoirs, la diversité des secteurs et la richesse des expertises de la Formation continue de l'ITAQ. Il illustre les quatre grands domaines d'intervention : agriculture, horticulture, alimentation et production animale.

Le nouvel environnement numérique d'apprentissage *Cultivia*, développé par une entreprise québécoise, vise à offrir une expérience utilisateur simplifiée, fluide et intuitive pour l'ensemble des formations en ligne.

Formations sur mesure et services pour les entreprises

L'équipe de la Formation continue accompagne les entreprises du secteur agroalimentaire dans le diagnostic de leurs besoins en matière de formation de la main-d'œuvre afin de répondre aux enjeux actuels de leur organisation. Parmi les services offerts : formations sur mesure, modélisation des connaissances et des compétences, élaboration d'un profil des compétences et développement et accompagnement des formateurs internes.

Citation

« Nos formations sont conçues pour refléter la réalité du terrain et anticiper les besoins de demain. Avec des formatrices et des formateurs de renom, choisis pour leur rigueur et leur expérience, nous offrons une formation continue rigoureuse, actuelle et accessible à toutes et tous », souligne Christine Ferland, directrice de la Formation continue à l'ITAQ.

Découvrez la programmation complète sur formationcontinue.itaq.ca
Les inscriptions sont ouvertes et la liste des formations est en constante évolution.

- 30 -

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Depuis plus de 60 ans, l'ITAQ est le seul établissement spécialisé en agroalimentaire de niveau collégial 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 équine, en technologie du génie agromécanique et technologie des productions animales. 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.

Photo : Logo de la formation continue

Pour information :

Caroline Nadeau

Conseillère en communications externes et relations publiques

Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Cell.: 450 513-2513 | caroline.nadeau@itaq.ca