

## De la ferme à l'assiette

### 15<sup>e</sup> anniversaire du partenariat entre le Cégep Limoilou et l'ITAQ

Québec, le 27 novembre 2026 – C'est lors d'un cocktail dînatoire, le 26 novembre, que nous avons souligné le 15<sup>e</sup> anniversaire du partenariat entre les programmes **Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA) de l'ITAQ, campus de La Pocatière** et **Gestion d'un établissement de restauration (GER) du Cégep Limoilou**. Cette collaboration a pour objectif premier d'offrir aux deux groupes de futurs gestionnaires, du domaine de l'agriculture comme de celui de la restauration, la possibilité d'apprendre à travailler ensemble, ce qui s'observe d'ailleurs fréquemment dans les métiers visés.

Le savoureux menu du cocktail dînatoire a été établi et apprêté par GER, autour des produits d'élevage de GTEA. Les étudiants et étudiantes des deux programmes étaient présents, entourés d'invités et de membres du personnel des deux établissements d'enseignement. Les convives ont pu notamment goûter : des tacos de bœuf haché et maïs, tartare de bœuf sur feuille de riz, empanadas au sanglier et pogos à la saucisse merguez.

« Pour la relève en tourisme, hôtellerie et restauration que nous formons, il est pour nous primordial et précieux de plonger nos étudiants dans la réalité du travail. Un partenariat gagnant-gagnant, comme on les aime, qui permet à chaque cohorte de vivre des situations d'apprentissages fidèles à ce qui les attend après le DEC », explique Marie-José LaHaye, directrice des études du Cégep Limoilou.

#### Une collaboration qui élève la formation

Chaque année depuis 2011, en début d'hiver, les étudiants et étudiantes en Gestion et technologies d'entreprise agricole présentent leurs projets et leurs produits aux collègues du programme Gestion d'un établissement de restauration, qui agissent comme acheteurs. Dès le lendemain, GER envoie une commande pour chacun des projets.

Cette démarche offre un double avantage pour les étudiants et étudiantes :

- En GER, un contact direct avec la réalité agricole, les particularités des races bovines et ovines, ainsi que la découverte des caractéristiques de différentes viandes.
- En GTEA, une meilleure compréhension des besoins de la restauration, notamment la demande pour des découpes haut de gamme, des formats précis ou des préparations spécifiques.

Puis à l'automne, dans le cours *Banquet*, les étudiants et étudiantes de deuxième année de GER travaillent en équipe pour apprêter des plats à l'aide des produits commandés, tout en respectant un budget et en ayant une préoccupation d'harmonisation. Ils invitent les collègues de l'ITAQ à venir déguster ce repas gastronomique au restaurant pédagogique du Cégep Limoilou.

« C'est à l'initiative de notre ancien conseiller pédagogique — qui a poursuivi sa carrière au Cégep Limoilou — qu'est né le partenariat entre l'ITAQ et le programme de Gestion d'établissement de restauration. Connaissant à la fois le programme de Gestion et technologies d'entreprise agricole et le programme GER, il a vu une occasion de collaboration porteuse », affirme Denis Boies, directeur adjoint aux études, ITAQ, campus de La Pocatière.

Tous les trois à quatre ans, les enseignants et étudiants du programme GER visitent aussi les installations de l'ITAQ. Au printemps dernier, la visite a eu lieu durant Expo Poc et a permis de découvrir les kiosques des étudiants de GTEA, le Magasin général, et de profiter d'une visite complète de la Ferme-école.

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

Depuis plus de 60 ans, l'ITAQ est le seul établissement francophone 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. [www.itaq.ca](http://www.itaq.ca).

### **À propos du Cégep Limoilou**

Le Cégep Limoilou accueille plus de 5 000 étudiantes et étudiants sur ses trois campus : Limoilou, Charlesbourg et des Métiers d'art. VOIR GRAND s'y incarne grâce à son approche humaine, son expertise en alternance travail-études et sa conciliation sport-études exemplaire. Le Cégep se distingue dans les domaines des sciences et génie, en arts et culture, ainsi qu'en tourisme, hôtellerie et restauration. Chaque étudiant y est accompagné pour faire naître la grandeur dans toute son intensité, avec rires et convictions, avec imagination et rigueur, avec passion et authenticité. [www.cegeplimoilou.ca](http://www.cegeplimoilou.ca)

-30 -

Source :

#### **Michelle Therrien**

Conseillère en communications,  
Cégep Limoilou  
418-647-6600, poste 6845 – [michelle.therrien@cegeplimoilou.ca](mailto:michelle.therrien@cegeplimoilou.ca)

#### **Caroline Nadeau**

Conseillère aux communications externes et relations publiques  
Institut de technologie agroalimentaire du Québec  
Téléphone : 450 513-2513 – [caroline.nadeau@itaq.ca](mailto:caroline.nadeau@itaq.ca)