
Nouvelles formations spécialisées pour les artisans du vin au Québec

Saint-Hyacinthe, 20 janvier 2026. — L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), en collaboration avec le Conseil des vins du Québec (CVQ), est fier d'annoncer le lancement de nouvelles formations spécialisées en viticulture et œnologie. Cette initiative s'inscrit dans un effort concerté visant à soutenir la professionnalisation du secteur, la montée en qualité des produits et le transfert de connaissances essentielles à la croissance durable de l'industrie vitivinicole québécoise.

Déjà partenaire actif dans la mise en place de formations techniques, le CVQ travaille depuis plusieurs mois avec l'équipe de l'ITAQ pour enrichir l'offre actuelle et répondre aux besoins concrets du terrain. « On sent un véritable engagement de l'ITAQ à soutenir notre filière. Cette collaboration illustre la volonté d'une institution spécialisée, bien au fait des réalités du terrain, de miser sur le potentiel du vin québécois et de ses artisans », affirme Mélanie Gore, directrice générale du Conseil des vins du Québec.

Des formations arrimées aux besoins du secteur offertes cet hiver

De la collaboration entre l'ITAQ et le CVQ sont nées des formations conçues pour répondre aux enjeux spécifiques des vignerons :

- [Taille avancée – Taille douce et épamprage](#) : comprendre et maîtriser les techniques précises de taille afin d'optimiser la structure des plants et réduire les maladies du bois.
- [Santé des sols, fertilisation et besoins nutritifs de la vigne](#) : Approfondissez les principes de la santé des sols, les stratégies de fertilisation et l'équilibre nutritif essentiel à la vigne pour optimiser rendement et qualité.

Ces formations, offertes en ligne ou en présence, s'inscrivent dans une volonté commune de professionnaliser le secteur viticole québécois et d'accompagner les vignerons, employés de vignoble, étudiants et passionnés d'améliorer leurs pratiques. Elles s'ajoutent à l'offre déjà bien garnie cet hiver. Elles s'adressent également aux producteurs agricoles, notamment :

- [ABC du raisin de table](#) : préparer le sol, contrôler les mauvaises herbes, irriguer, fertiliser et tailler pour la fructification.
- [Défauts des boissons alcooliques](#) : identifier, analyser et corriger les défauts sensoriels du vin et autres boissons alcooliques.
- [Taille de la vigne, concept et pratique](#) : tailler la vigne selon les objectifs de production, en respectant la physiologie de la plante et les conditions du terrain.

« Les attentes montent, les marchés évoluent et les savoir-faire doivent suivre. La précision technique fait une réelle différence, autant sur la qualité du produit que sur la pérennité des entreprises. Ces formations visent à renforcer cette précision dans les pratiques quotidiennes. », souligne Christine Ferland, directrice de la formation continue de l'ITAQ.

Avec plus de 180 vignobles répartis dans plusieurs régions du Québec, la viticulture québécoise connaît une croissance constante. Offrir un accès à des formations de qualité représente un levier essentiel pour soutenir cette évolution.

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. Pour plus d'information sur l'Institut, rendez-vous au www.itaq.ca.

À propos du Conseil des vins du Québec

Le Conseil des vins du Québec (CVQ) est une association interprofessionnelle qui regroupe près de 150 membres, dont plus d'une centaine de vignobles. Depuis 1987, il joue un rôle central dans le développement de la viticulture québécoise. Le CVQ défend les intérêts des vignerons, soutient la recherche, facilite la commercialisation et favorise la mise en marché des vins d'ici. Grâce à ses comités actifs et à une vision collective, il contribue à faire rayonner le savoir-faire viticole québécois, une cuvée à la fois.

Photo : couverture du répertoire de formations

- 30 -

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