



Institut de technologie agroalimentaire (ITA)

MISSION

L'ITA contribue à former des ressources humaines compétentes et à favoriser leur disponibilité pour appuyer le développement des entreprises du secteur bioalimentaire en lien avec les enjeux gouvernementaux. Cela est possible grâce à la veille sectorielle, la formation initiale, la formation continue, l'innovation technologique et la coopération internationale. L'ITA est partie intégrante du Ministère de l'agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et compte deux centres de formation spécialisée, les campus de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe.



EXPERTISE

L'ITA est un établissement collégial voué à l'enseignement et au transfert technologique dans les domaines de l'agriculture, de l'horticulture, de la transformation alimentaire et de la technique échine. Il propose sept programmes techniques spécialisés (DEC), sept formations menant à des diplômes d'études professionnelles (DEP) et de nombreux cours de formation continue. L'expertise du personnel de l'ITA, diversifiée et reconnue par l'industrie, est au cœur de l'offre de l'institution. Par ailleurs, l'Institut a développé un service de formation sur mesure en entreprise afin de répondre aux besoins spécifiques des organisations. Les activités d'innovation technologique de l'ITA contribuent également au développement du secteur agroalimentaire québécois en plus d'enrichir les formations offertes par l'Institut. Finalement, le savoir-faire en matière de formation agroalimentaire de l'ITA est reconnu dans plus de 25 pays d'Afrique, d'Amérique latine, d'Asie et d'Europe en raison des multiples activités de coopération internationale.

SERVICES

L'ITA souhaite contribuer au développement régional et technologique des entreprises bioalimentaires, principalement en regard de l'agroenvironnement et de l'amélioration de la capacité concurrentielle des organisations. Pour ce faire, l'ITA offre, en partenariat, les services suivants :

- ◆ Le montage de propositions de projets;
- ◆ La recherche de financement;
- ◆ La supervision de projets;
- ◆ L'analyse de données;
- ◆ La rédaction de rapports techniques et scientifiques;
- ◆ L'aide à l'obtention de crédits d'impôt à la recherche scientifique et au développement expérimental;
- ◆ La coopération internationale.

Pour mieux servir les entreprises agroalimentaires, l'ITA dispose des installations suivantes :

Campus de Saint-Hyacinthe	Campus de La Pocatière
Ferme-école Maskita	La Ferme-école LAPOKITA
Complexe serricole	Complexe serricole
Complexe de serres de recherche	Parcelle de culture sous couvert forestier
Laboratoires spécialisés	Laboratoires spécialisés
Parcelle de culture fruitière	Vergers
Centre de compostage	Centre de compostage
Jardin pédagogique Daniel A. Séguin	Jardin floral
Usines-pilote en alimentaire	Miellerie
Pépinière	Pépinière
Parc de machinerie et ateliers	Parc de machinerie



PERSONNE CONTACT

Alain Lapostolle
Directeur de la formation continue,
de l'innovation technologique et de
la coopération internationale

Campus de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte, C. P. 70
Saint-Hyacinthe (Québec)
Canada J2S 7B3

Téléphone : (450) 778-6504

Campus de La Pocatière
401, rue Poiré
La Pocatière (Québec)
Canada G0R 1Z0

Téléphone : (418) 856-1110

Courriel :
ita.st.hyacinthe@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet :
www.ita.qc.ca