



# Le Technologue agroalimentaire

Bulletin d'information de

Une section technologique de



ASSOCIATION  
DES TECHNOLOGUES  
EN AGROALIMENTAIRE INC.



ORDRE DES  
TECHNOLOGUES PROFESSIONNELS  
DU QUÉBEC

A lire dans ce numéro :

1. Écho du Déjeuner-causerie 2006
2. Mérite Technologique 2006
3. Mot du Président
4. Employons le bon terme... pourquoi pas?
5. Campagne de financement 2006-2007
6. Honneurs et mérites reçus par nos Technologues et étudiants
7. Activités à venir

**Votre association vous invite à remettre ou faire suivre ce bulletin à tous vos collègues et ami(e)s technologues**

## 1. Écho du Déjeuner-causerie 2006

Le déjeuner-causerie annuel de l'ATA s'est tenu le 11 janvier 2006 à l'Hôtel des Seigneurs de Saint-Hyacinthe dans le cadre du Salon de l'Agriculture.

Nous avons l'honneur de recevoir à titre de conférencier invité, monsieur **Sylvain Darche**, Expert-conseil en coaching auprès des entreprises familiales et des gestionnaires et fondateur du Groupe Conseil Sylvain Darche inc.

Sa conférence avait pour thème « **La continuité de votre entreprise (agricole, para-agricole et autre) comment se préparent les propriétaires et la relève?** » et a suscité beaucoup d'intérêt auprès des 112 participants

attentionnés et curieux d'entendre le message.

### DES STATISTIQUES RÉVÉLATRICES

#### SAVIEZ-VOUS QUE?

85% des entreprises au Québec appartiennent à des familles

50% des patrons prendront leur retraite d'ici 10 ans

Taux de réussite à la 2e génération? 25%

Taux de réussite à la 3e génération? 10%



*Pourquoi est-ce si difficile?*

- ◆ Pas le temps d'en parler ou on dit qu'on fera ça plus tard
- ◆ Un sujet tabou ou difficile à aborder
- ◆ Ça se règle chez le comptable (suite à un événement)
- ◆ Trop d'improvisation et manque d'information pertinente dans le processus

Selon Emploi Québec, nos entreprises seront en **difficulté** si elles ne se préoccupent pas, **dès maintenant**, de leur relève.

Il faut prévoir un minimum de 3 à 5 ans pour réussir un transfert

**LES SECRETS DES FAMILLES QUI ONT RÉUSSIES**

1. Définissent clairement un bon **PLAN de transfert** qui concilie famille et entreprise
2. Élaborent un plan pour la relève
3. Élaborent un plan de **transition pour les parents**
4. Le propriétaire, les conseillers de l'entreprise et le coach ont une **vision globale** du processus. Quelques **rencontres de groupe** sont nécessaires afin de prévoir les aspects suivants:

- La famille et l'équité
- L'humain
- L'entreprise
- Financier
- Fiscal
- Légal

**LE POINT DE DÉPART DES FAMILLES QUI ONT RÉUSSIES:**

- ◆ Elles ont **décidé de réussir** le transfert et sont **passées à l'action!**
- ◆ Plusieurs ont utilisé l'aide de spécialistes afin de réussir leur transfert

**« Le mot de la fin du Coach »**

- ◆ Passez à l'action maintenant
- ◆ Rencontrez des spécialistes et préparer ensemble votre plan de transfert

**Pour plus d'information, vous pouvez les contacter au 1-866-674-3024**

*Un autre événement annuel encore très bien réussi en 2006 grâce à la précieuse participation des Technologues et des gens de l'industrie agroalimentaire ainsi qu'à notre comité organisateur.*



*Messieurs François Brouillard, membre du comité organisateur, François Beaupré et Sylvain Darche, conférenciers et John-Peter Gilbert, membre du comité organisateur.*



*De nombreux étudiants étaient présents ... la relève de demain c'est important. Sachez que nous apprécions être en votre compagnie dans ce genre d'activité. Sur la photo monsieur Jean-Pierre Lessard, directeur général adjoint de l'ITA entouré de plusieurs élèves.*



*Aux membres bénévoles du comité organisateur : sincères remerciements de votre implication et votre disponibilité. Dans l'ordre Patrick Sullivan, Pierre Perreault, Sandra Dagenaus, François Brouillard, John-Peter Gilbert et Luce Sirois.*

**Remerciements sincères à nos commanditaires et importants partenaires pour la réussite de notre activité sociale et bénéfice.**

<i>Commanditaires annuels</i>		
<i>Plan or</i>	<i>Plan argent</i>	<i>Plan bronze</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <i>Agropur</i></li> <li>♦ <i>Banque Nationale du Canada</i></li> <li>♦ <i>Institut de Technologie Agroalimentaire</i></li> <li>♦ <i>La Terre de chez-nous</i></li> <li>♦ <i>Saputo</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <i>CIAQ</i></li> <li>♦ <i>Conseil de l'Industrie laitière</i></li> <li>♦ <i>RBC – Banque Royale</i></li> <li>♦ <i>Shur-Gain</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <i>AQINAC</i></li> <li>♦ <i>Écolab</i></li> <li>♦ <i>La Financière agricole</i></li> <li>♦ <i>Olymel</i></li> <li>♦ <i>PATLQ (maintenant Valacta)</i></li> <li>♦ <i>Sanimal inc.</i></li> <li>♦ <i>SynAgri</i></li> </ul>

<i>Commanditaires du déjeuner-causerie 2006</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <i>Agrocentre St-Pie</i></li> <li>♦ <i>Banque Laurentienne</i></li> <li>♦ <i>BASF – The Chemical Company</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <i>Bayer CropScience</i></li> <li>♦ <i>Centre financier aux entreprises Desjardins de la Yamaska</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ <i>La Coop Fédérée</i></li> <li>♦ <i>La Coop St-Damase</i></li> <li>♦ <i>Unicoop</i></li> <li>♦ <i>Syngenta</i></li> </ul>

## 2. Mérite Technologique Agroalimentaire 2006

*Le récipiendaire 2006 a été monsieur Sylvain Biron, T.P. Directeur régional chez Valacta et actuel président de l'Association des Technologues en agroalimentaire*



*Messieurs Denis Beauchamps DG à l'OTPO, le récipiendaire Sylvain Biron, T.P., François Brouillard T.P. et le conférencier Sylvain Darche*

Le mérite technologique agroalimentaire vise à reconnaître le travail et les actions d'un technologue ayant contribué à l'évolution de l'agroalimentaire, à la promotion de la profession et de façon générale à l'évolution de la société.

Le récipiendaire de cette année, Sylvain Biron, TP, est très actif dans le secteur agricole. Natif de St-Apollinaire, il a grandi sur une entreprise agricole où dès son jeune âge, on le retrouve impliqué dans les jeunes ruraux. Évidemment son choix de carrière l'amène à l'ITA de St-Hyacinthe d'où il gradue en 1982.

À la fin de ses études, il entreprend sa carrière au sein de l'équipe du PATLQ (aujourd'hui Valacta) à titre de conseiller dans la région de Bellechasse. Après 5 ans comme conseiller, il est promu gérant de district et responsable d'une quinzaine d'employés. Ensuite, il devient

directeur régional en 1996 où il voit à la gestion de 40 employés et plus de 1100 clients. Selon son employeur, Sylvain démontre de grandes compétences de gestionnaire, il est humain et très visionnaire.

Au fil des ans, il s'est impliqué dans l'organisation de journées laitières au niveau régional et provincial. Depuis plusieurs années on le retrouve comme conférencier dans différentes activités, dont en 1998, au Symposium des bovins laitiers.

Depuis maintenant 10 ans, il est impliqué dans l'Association des Technologues en

Agroalimentaire dont il est le Président depuis 7 ans.

Sylvain est marié à Christine Hamelin et le couple sont les parents de Emy-Li et Jasmine, âgées respectivement de 4 ans et 3 ans.

Bravo Sylvain, tu mérites pleinement ce Mérite 2006 pour ton dévouement, ton engagement, ton professionnalisme ta passion et ton amour de monde agricole.

TEXTE de François Brouillard

### 3. Mot du Président

## *T.P. = gage de compétence et de qualité!*

Pourquoi adhérer à l'Ordre des Technologues Professionnels du Québec (OTPDQ)? Voilà une question qui m'est souvent posée.



Pourquoi? Tout d'abord pour s'affirmer comme professionnel! Le technologue professionnel est un professionnel reconnu par l'Office des Professions du Québec au même titre que nos partenaires et collègues agronomes ou vétérinaires. Armé d'une solide formation, le technologue professionnel offre une expertise technologique incomparable, ses compétences et son expérience sont centrés sur l'application du savoir et savoir-faire technologiques et de l'Obligation de voir à améliorer continuellement ses connaissances. C'est donc un acteur important dans le développement de l'agroalimentaire du Québec. Donc, autant pour votre employeur, que votre client, les lettres TP au bout de son nom sont un gage de compétence.

Deuxièmement, en temps que professionnel, il a un code de déontologie l'aidant à concilier les intérêts du producteur dans l'intérêt supérieur de l'agriculture québécoise. Ça signifie que le T.P. se doit d'offrir des conseils selon ses compétences, dans l'intérêt premier du client qu'il sert. Il doit s'acquitter de ses obligations professionnelles avec intégrité et objectivité. Le privilège de porter le titre T.P. témoigne de l'engagement à respecter les normes déontologiques ainsi qu'à assumer la responsabilité de son travail. Donc encore une fois, autant pour votre employeur que votre client, c'est un gage de qualité!

Finalement, être membre d'un Ordre Professionnel comme l'OTPDQ et de sa section technologique, qu'est l'ATA, c'est aussi de se tenir informer des derniers développements technologiques, de rencontrer des collègues, se bâtir un réseau de contact fort et stimulant.

**Comme vous le constatez, porter le titre T.P. c'est synonyme de savoir, savoir-faire et savoir-être!**

*Sylvain Biron, T.P.*  
Président de l'ATA



## 4. Employons le bon terme... pourquoi pas?

**Quelle est la différence entre un technologue et un technicien?** Elle réside essentiellement dans la formation et le degré de responsabilité technique à assumer.



**Technicien :** Il possède généralement une formation de niveau secondaire (DEP). Cette formation spécialisée d'une ou deux années met l'accent sur les connaissances pratiques. Le

technicien effectue des tâches particulières comme la réparation, le dépannage, l'entretien, la fabrication, l'échantillonnage, l'installation et la maintenance. Il est, par exemple, réparateur d'électroménager. Devenir technicien exige environ 1500 heures de formation, réalisées en général en deux ans.

**Technologue :** Il possède une formation collégiale d'une durée de trois ans. Il a suivi des cours plus avancés en mathématiques, sur la théorie du génie et les fondements des sciences. Ces connaissances lui permettent de faire de la conception, de la résolution de problèmes, de l'interprétation de données, du dépannage complexe, de la préparation de devis, de la planification, de l'analyse, de la gestion de travaux et de la prise de décisions. Au fil des années d'expérience, il pourra, par exemple, devenir chef du département de l'instrumentation et automatisation dans une usine de pâtes et papier. Un technologue devra accumuler 3000 heures de formation théorique et pratique au niveau collégial.

**Technologue professionnel :** Le mot «professionnel» est le suffixe qui permet d'identifier les membres de l'Ordre des technologues professionnels du Québec (OTPD). Ainsi, les diplômés des cégep en technologie deviennent des technologues professionnels dès qu'ils adhèrent à l'OTPD. Véritable marque de professionnalisme, ce titre témoigne de l'engagement des technologues à suivre des normes déontologiques strictes et à

assumer la responsabilité de l'exécution du travail pour lequel ils ont été formés.

Ce faisant, les gestes qu'il pose revêtent un caractère officiel. Longtemps après avoir produit le travail à faire ou après avoir rendu un service, il sera possible pour quiconque de retracer le T.P. qui aura produit et signé ce travail. Ainsi, son expertise revêt un caractère durable, contrairement à celle d'une personne qui ne porte pas de titre professionnel.

Le titre de technologue professionnel est d'ailleurs réservé dans la loi et seuls les technologues professionnels ont l'autorisation d'utiliser ce titre, ainsi que les initiales T.P. ou T.Sc.A (technologue des sciences appliquées).

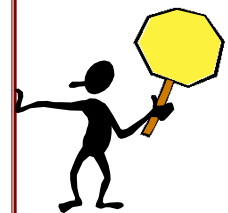
**Technologiste :** Quant au terme technologiste, on doit le considérer comme un anglicisme. Au Québec, le mot technologue est passé dans l'usage pour désigner cette profession, particulièrement en raison de la présence de l'Ordre des technologues professionnels.

**Porter le titre de technologue professionnel affirme la volonté d'agir en véritable professionnel et d'assumer totalement la responsabilité des actes posés.**

**Référence: Guy Giasson, directeur des communications, OTPD**

Pour assurer une meilleure communication entre les Technologues, **nous vous invitons à nous fournir vos articles, informations, actualités** concernant les Technologues principalement.

Envoyer le tout à l'adresse du secrétariat de l'Association.



## 5. Campagne de financement 2006-2007

L'Association des technologues en agroalimentaire (ATA), regroupement de l'Ordre des Technologues Professionnels du Québec (OTPDQ), a pour mission de regrouper et fournir à ses membres une représentation adéquate afin de contribuer à leur développement et par extension au développement du secteur agroalimentaire du Québec.

L'ATA, de concert avec l'OTPDQ, s'assure de la qualité des services offerts, des compétences et de l'intégrité de ses membres et vise à faire reconnaître les compétences de ses membres auprès des différentes instances. Reconnue pour son dynamisme, l'ATA organise différentes

activités afin de favoriser le réseautage et les échanges entre ses membres et les partenaires du secteur.

La campagne de financement 2006 vous offre à nouveau cette année des plans de partenariat adaptés au profil des donateurs et en fonction des activités prévues au calendrier. Les forfaits proposés sont bien détaillés et intègrent tous les événements de l'ATA. Vous serez donc en mesure de doser le niveau de visibilité que vous souhaitez obtenir dans la prochaine année au sein de l'ATA. Je vous invite à consulter les plans décrits ci-dessous et vous remercie à l'avance pour votre appui.

**Voici les plans de partenariat avec l'ATA que votre CA vous suggère pour l'année 2006-2007:**

### PLANS

<b>Plan OR 1000 \$</b>	2 golfs de l'Ouest ou de l'Est + 2 déjeuners-causerie + visibilité logo
<b>Plan ARGENT 500 \$</b>	1 golf de l'Ouest ou de l'Est + 1 déjeuner-causerie + visibilité
<b>Plan BRONZE 350 \$</b>	1 repas au golf de l'Ouest ou de l'Est + 1 déjeuner-causerie + visibilité

### COMMANDITES SUR MESURE

<b>250 \$</b>	2 golfs de l'Ouest (golf et souper) + pancarte sur terrain
<b>180 \$</b>	1 golf de l'Ouest (golf et souper) + pancarte sur terrain
<b>210 \$</b>	2 golfs de l'Est (golf et souper) + pancarte sur terrain
<b>150 \$</b>	1 golf de l'Est (golf et souper) + pancarte sur terrain
<b>80 \$</b>	2 déjeuners-causerie + visibilité dans le cadre du Salon de l'Agriculture
<b>65 \$</b>	1 déjeuner-causerie + visibilité dans le cadre du Salon de l'Agriculture
<b>50 \$</b>	Support + invitation aux activités

Pour les partenaires intéressés, SVP, contacter le secrétariat de l'ATA **avant le 9 juin 2006.**

**Association des Technologues agroalimentaire inc.**  
837 Rang Presqu'île, Saint-Pie (Québec) J0H 1W0  
Madame Luce Sirois au (450)772-5471  
ou par courriel à [ata@ntic.qc.ca](mailto:ata@ntic.qc.ca)



**Appuyer l'Association, c'est reconnaître les compétences de ses membres!**

Votre conseil d'administration de l'ATA

## 6. Honneurs et mérites reçus par nos technologues et étudiants

**Gala méritas de l'ITA  
Campus St-Hyacinthe  
19 avril 2006**



*Madame Julie Pinard s'est méritée la bourse de l'ATA remise par madame Ginette Legault, professeur ainsi que monsieur Sylvain Biron, T.P., Président de l'ATA*

**Gala de l'excellence 2006 à l'ITA  
Campus La Pocatière  
24 avril 2006**



*Bourse de l'ATA (250\$) remise par monsieur Yvan Rousseau, T.P. en production animale à madame Annie Desrosiers, de Saint-Modeste-de-Rivière-du-Loup, 2<sup>e</sup> année Technologie des productions animales*

## 7. Activités à venir

**L'ATA VOUS INVITE à  
l'assemblée annuelle et  
Golf de l'Ouest :**

**Vendredi le 18 août 2006**

Au Club de Golf d'Acton Vale

- **8h00** : Déjeuner et Assemblée annuelle des membres de l'ATA (*si vous prévoyez assister au déjeuner et à l'assemblée annuelle de l'ATA, SVP confirmer votre présence au secrétariat afin que l'on puisse réserver votre déjeuner Tél. : 450-772-5471*)
- **10h00** : Tournoi de golf ATA 2006



**Golf de l'Est :**

**Vendredi le 8 septembre 2006**

Au Club de Golf des Trois-Saumons à St-Jean-Port-Joli

- Heure de départ à réserver



**LA FONDATION ÉDOUARD-BROCHU**  
de  
L'Institut de technologie agroalimentaire de  
Saint-Hyacinthe  
**Vous invite à son tournoi de Golf annuel**

**Judi le 14 septembre 2006**

au  
Club de golf de Saint-Hyacinthe  
3840 boul. Laurier Ouest,  
Saint-Hyacinthe

Venez passer une journée agréable en compagnie de différents intervenants du secteur agroalimentaire sur le magnifique terrain du golf de Saint-Hyacinthe et, du même coup, aidez la Fondation Édouard-Brochu à soutenir les élèves du secteur agroalimentaire dans leur recherche de l'excellence.

Pour tous renseignements ou pour vous inscrire contactez : Monsieur René Lalanne au 450-778-6504 poste 291 ou à l'adresse courriel [rene.lalanne@agr.gouv.qc.ca](mailto:rene.lalanne@agr.gouv.qc.ca)

**Les membres du conseil d'administration de votre Association des Technologues Professionnels vous souhaitent un bel été et vous invitent à être prudent sur les plans d'eau.**



## Votre conseil d'administration de l'ATA en 2006-2007

Sylvain Biron, T.P., Président  
Directeur régional chez Valacta  
Tél.: (819) 373-9934, Fax: (819) 373-8467

Sandra Dagenais, T.P., 1<sup>er</sup> V.-P.  
Directrice des ventes, SCA St-Damase  
Tél.: (450) 797-3322

Gaston Doré, T.P., 2<sup>e</sup> V.-P.  
Directeur Division Détail, COMAX  
Tél.: (450) 250-9061 poste 651

Vincent Giasson, T.P., secrétaire / trésorier  
Directeur agricole, Spécialités Lassonde et A. Lassonde inc.  
Filiales d'industries Lassonde  
Tél.: (450) 347-5863

Patrick Sullivan, T.P., administrateur  
Professeur ITA, Campus St-Hyacinthe  
Tél. : (450) 778-6504 p. 349

Pierre N. Bonneville, T.P., administrateur  
Directeur, ventes et marché, RBC, Joliette  
Agriculture et Agroalimentaire,  
Lanaudière, Laval, Laurentides, Mauricie  
Tél. : (450) 752-6321

Claude Gauthier, T.P., administrateur  
Directeur, ventes et marché, RBC, Victoriaville  
Centre du Québec / Estrie  
Tél. : (819) 751-6108

Johanne Malouin, T.P., administratrice  
Gérante des ventes en prod. laitière, COMAX  
Tél. : (450) 799-3211 poste 646

---

### Vous aimeriez nous rejoindre

Association des Technologues en Agroalimentaire inc.  
Madame Luce Sirois  
837 Rang Presqu'île  
Saint-Pie ( Québec) J0H 1W0  
Téléphone (450) 772-5471  
Télécopieur : (450) 772-0710  
Courriel : [ata@ntic.qc.ca](mailto:ata@ntic.qc.ca)



---

**Ne vous gênez pas, envoyez-le à vos collègues.**



Est un regroupement de

