Superviseure de laboratoire

Au-dessus de tout SOUPÇON



Classification nationale des professions 2221

Code Holland IRC

(investigateur/réaliste/conventionnel)

Enfant, Julie Gariépy aimait se demander de quelle façon ses céréales favorites étaient fabriquées et qui mettait le lait qu'elle buvait dans un carton. Encore habitée par ses questions à l'adolescence, elle opte pour la formation collégiale en technologie de la transformation des aliments.

La transformation alimentaire n'a plus beaucoup de secrets pour Julie, qui est aujourd'hui âgée de 34 ans. Superviseure du laboratoire de microbiologie pour les Biscuits Leclerc, elle connaît les moindres composantes des gourmandises fabriquées par cette entreprise. Au quotidien, une bonne partie de son travail consiste à recueillir et à analyser des échantillons de produits finis – biscuits, céréales et autres – et des matières premières, telles que de la poudre de cacao ou de la farine, utilisées en cours de production. Au moyen d'analyses sophistiquées, elle vérifie la qualité de chacune de ces composantes et veille à déceler les moindres traces de bactéries : coliformes, salmonelles ou autres.

Elle voit aussi à la qualité microbiologique de l'environnement et des procédés à partir desquels les produits sont créés. Elle vérifie, par exemple, la propreté des surfaces de travail dans la chaîne de production et des appareils utilisés dans le processus de transformation. En cas de contamination des aliments, elle cherche à en déterminer rapidement les causes. «Quand un problème survient, j'aime mettre à profit mes connaissances pour trouver des solutions et ensuite m'assurer que les travailleurs de la chaîne de production comprennent bien ce qu'il faut faire pour éviter que ça se reproduise. C'est stimulant, car ce n'est jamais pareil.»

Lorsqu'elle effectue des analyses, Julie œuvre en solitaire. Cependant, son rôle comporte aussi son lot d'interactions. À titre d'exemple, c'est elle qui détermine les méthodes de nettoyage des chaînes de production, et elle forme également les opérateurs. Elle établit aussi les règles à suivre lors de la manipulation des produits finis et les communique aux employés chargés de cette étape. «Faire des analyses en laboratoire est intéressant, mais avoir des rapports avec les autres est aussi très motivant!»

Qualités recherchées

- Aptitude à résoudre des problèmes
- Curiosité
- Débrouillardise
- Minutie
- Polyvalence
- Rigueur

La table est mise!

Pain, viande, produits laitiers, fruits et légumes... Chaque jour, des milliers de personnes travaillent à transformer et à apprêter les aliments que nous consommons.

La transformation alimentaire est le secteur manufacturier le plus important au Québec. En 2001, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec estimait à 60 000 le nombre d'emplois offerts dans l'une ou l'autre des 1 300 entreprises du domaine ayant pignon sur rue dans la province.

Le contexte dans lequel les produits alimentaires sont fabriqués a connu d'importants changements au cours des dernières années. La qualité et les procédés de fabrication des produits ont évolué, permettant aux entreprises de répondre aux normes d'exportation. La concurrence est plus forte que jamais dans ce secteur. Mieux informés, les consommateurs réclament aussi des produits de qualité et bons pour la santé.

L'industrie de la transformation alimentaire mise donc aujourd'hui sur une maind'œuvre qualifiée pour agir dans les secteurs suivants : en production, en recherche et développement, en contrôle de la qualité, ainsi qu'en gestion. Les champs de spécialisation ne manquent pas et les emplois sont nombreux.

Des entrevues

- Superviseure de laboratoire
- Électromécanicien
- Désosseur industriel
- Mécanicien (conduite de machines industrielles)

Des rubriques

- Milieux de travail
- Ouoi étudier?
- Saviez-vous que?
- Et si c'était pour moi?
- Zoom sur l'avenir

Milieux de travail

Les emplois dans une usine de transformation alimentaire sont nombreux et diversifiés. Jetez-y un coup d'œil!

En production

Plusieurs emplois gravitent autour de la chaîne de production. L'industrie recherche notamment :

- des chefs de chaîne de production;
- des électromécaniciens;
- des formateurs:
- · des mécaniciens;
- des opérateurs;
- des superviseurs.

Les usines de transformation alimentaire fonctionnent souvent 24 heures sur 24. Ainsi, l'horaire de ces employés est généralement de jour, de soir, de nuit ou de fin de semaine. Dans certains milieux, le travail de jour commence dès l'aube.

En laboratoire

De nombreux emplois sont en lien avec le contrôle de la qualité et la recherche et le développement. Bien qu'ils soient parfois appelés à intervenir directement dans la chaîne de production, ces travailleurs œuvrent habituellement en laboratoire. L'industrie recherche notamment :

- des directeurs de la recherche et du développement;
- des techniciens en contrôle des procédés;
- des techniciens en contrôle de la qualité.

À l'instar des employés de la production, le personnel de laboratoire peut parfois travailler selon un horaire de jour, de soir, de nuit ou de fin de semaine. Toutefois, en recherche et développement, les horaires sont généralement de jour.

Dans les bureaux

Le fonctionnement des entreprises de transformation alimentaire nécessite la contribution d'un certain nombre de gestionnaires et d'administrateurs. L'industrie recherche notamment :

- des directeurs d'usine;
- des responsables des ressources humaines;
- des responsables du coût de revient.

Ces employés travaillent généralement de jour.

Pour tous les goûts!

L'industrie de la transformation alimentaire est vaste et diversifiée. Elle regroupe un grand nombre de petites entreprises familiales, de même que de très grosses entreprises, voire des multinationales. Les employeurs sont dispersés aux quatre coins de la province et embauchent donc des travailleurs dans la plupart des régions.

Au Québec, en 2001, trois grands sous-secteurs fournissaient près de 60 % des emplois de l'industrie : les produits laitiers; les viandes et la volaille; les boissons alcooliques et gazeuses.

Ces sous-secteurs offrent les meilleures possibilités d'emploi, et les opérations qui y sont effectuées vont de la simple préparation – désossement, dégraissage et coupe de la viande, par exemple – à la fabrication de produits prêts à la consommation, comme les charcuteries, le fromage ou la bière.

Pour des raisons de qualité des aliments et de sécurité alimentaire, les environnements de travail où évoluent les employés peuvent être humides et froids. Dans certains cas, les procédés de transformation exigent des milieux plus tempérés.

Jai la Solution!

Classification nationale des professions 7333

Code Holland RIC

(réaliste/investigateur/conventionnel)

Pour Jean-François Savage, électromécanicien chez A. Lassonde, un fabricant de jus et de boissons, rien n'égale le plaisir de se pencher sur une machine, étiqueteuse ou autre, pour y déceler ce qui ne tourne pas rond. Troubles mécaniques, électriques, mauvaise utilisation des appareils : ses journées sont constituées d'une suite ininterrompue de résolutions de problèmes. Exigeant? Assurément! Le principal intéressé affirme pourtant qu'il ne changerait pas de métier pour tout l'or du monde.

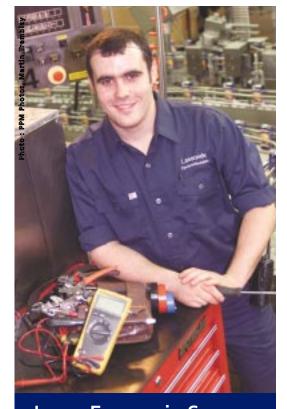
Jean-François a un diplôme d'études collégiales (DEC) en technologie de maintenance industrielle. Dans le cadre de son travail, la complexité des appareils utilisés le stimule ainsi que la multitude d'éléments à vérifier.

«Dans le secteur de la transformation alimentaire, plusieurs équipements entrent en jeu et il faut que tous fonctionnent à la perfection si l'on veut non seulement que les produits transformés soient comestibles, mais aussi qu'ils se conservent. Comme il y a plusieurs appareils, les problèmes qui surviennent sont diversifiés et les défis nombreux. Il faut être à notre affaire!»

Pour suivre le rythme

Concrètement, le travail de Jean-François consiste à réparer l'équipement servant à la stérilisation, à l'embouteillage ou à l'emballage. Parce qu'une interruption de production peut se révéler très coûteuse pour une entreprise, il veille également à l'entretien. Quand aucune urgence ne l'appelle, il nettoie, huile et remplace au besoin diverses pièces d'équipement.

Il lui arrive parfois de devoir créer des solutions de toutes pièces. «Certains équipements avec lesquels nous travaillons n'ont pas été conçus pour rouler 24 heures sur 24. On doit donc les adapter afin qu'ils puissent suivre le rythme. Il faut s'improviser inventeur et bricoler un



Jean-François Savage

moteur ou une courroie par exemple, pour éviter l'usure.»

Amoureux de son métier dont il affirme apprécier toutes les facettes, Jean-François espère l'exercer toute sa vie. «Plus tard en carrière, j'aurai peut-être envie de superviser des employés plutôt que de résoudre moi-même les problèmes. Pour le moment, je me plais bien ici!»

Qualités recherchées

- Aptitude à résoudre des problèmes
- Bonne résistance au stress
- Créativité
- Endurance physique
- Patience
- Persévérance
- Sens de l'organisation



Saviez-vous que?

La recherche en transformation alimentaire est en pleine effervescence dans les pays industrialisés, et le Québec est de la mêlée. Nouveaux produits, meilleure conservation des aliments, applications innovatrices des propriétés des aliments... les avenues explorées par les chercheurs sont nombreuses.

À titre d'exemple, la compagnie québécoise Bioenvelop révolutionne le concept de l'emballage. Élaborée par l'Institut Armand-Frappier, la biomembrane liquide est fabriquée à partir de lactosérum de lait ou de protéines végétales comme le soya. Vaporisée sur les aliments, cette biomembrane les rend imperméables et les protège contre les bactéries, permettant ainsi d'allonger leur période de conservation. Une fois séchée, la pellicule devient invisible, inodore et... devinez quoi? Comestible!

Les découvertes effectuées en alimentation ont aussi d'importantes retombées dans d'autres domaines. Ainsi, grâce à des protéines provenant du lait de chèvre, l'entreprise Nexia fabrique des filaments souples et solides qui servent à la confection de vêtements pare-balles et d'instruments médicaux.

«Que ta nourriture soit ton médicament», disait Hippocrate. Avec la prolifération des nutraceutiques, ces aliments développés et utilisés pour leur valeur «médicinale», ceci pourrait bien devenir réalité.

De l'avis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, la présence de certains centres de recherche, dont l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels, et la qualité exceptionnelle des matières premières disponibles sur son territoire pourraient permettre au Québec de se positionner avantageusement dans ce nouveau marché. Une dizaine d'entreprises québécoises sont à l'œuvre dans ce domaine et leurs «rejetons» font déjà leurs premiers pas. Par exemple, une nouvelle génération d'œufs à teneur réduite en cholestérol et enrichis de vitamines A et B12 est maintenant offerte en magasin. La firme Parmalat commercialise aussi du lait contenant plus de 35 % de calcium. Non seulement ce lait aide à combler les besoins de calcium, mais des vitamines A et D y sont également ajoutées.

Quoi étudier?



La diversité et le dynamisme du secteur de la transformation alimentaire vous intéressent? Plusieurs formations peuvent mener à une carrière qui vous conviendra parfaitement. À vous de choisir!

FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestations de formation professionnelle (AFP)

- Aide-boucher d'abattoir
- Aide-fromager
- Manœuvre dans la lyophilisation des aliments
- Manœuvre dans la transformation des aliments

Diplômes d'études professionnelles (DEP)

- Boucherie
- Boulangerie
- Conduite de machines industrielles
- Électromécanique de systèmes automatisés
- Mécanique de machines fixes
- Pâtisserie
- Réfrigération

FORMATION COLLÉGIALE

Attestations d'études collégiales (AEC)

- · Contrôle de la qualité
- Électronique industrielle
- Robotique et automatismes industriels
- Supervision en transformation alimentaire

Diplômes d'études collégiales (DEC)

- Assainissement et sécurité industriels
- Techniques de diététique
- Techniques de production manufacturière
- Technologie de la transformation des aliments
- Technologie du génie industriel

FORMATION UNIVERSITAIRE

Baccalauréats offerts par l'Université Laval www.ulaval.ca

Tél.: (418) 656-3333

- Économie et gestion agroalimentaires
- Génie alimentaire
- Sciences et technologie des aliments

Baccalauréat offert par l'Université McGill www.mcgill.ca/macdonald

Tél.: (514) 398-4455

Food Science

D'autres programmes connexes pouvant être offerts dans plusieurs universités :

- Agronomie
- Biochimie
- Chimie
- Diététique et nutrition
- Génie chimique
- Génie de la production automatisée
- Génie industriel
- Microbiologie

Des formations en administration

Le secteur de la transformation alimentaire est de plus en plus diversifié et complexe. L'industrie cherche donc à s'adjoindre du personnel compétent et qualifié en gestion et en administration. Les programmes suivants peuvent mener à une carrière enrichissante dans le secteur :

Techniques administratives (DEC)

ministère de l'Éducation du Québec : www.inforoutefpt.org

• Baccalauréat en administration avec spécialisation en gestion des opérations et production

Pour obtenir des renseignements sur ces programmes et connaître les établissements

d'enseignement qui les offrent, visitez l'Inforoute de la formation professionnelle et technique du

- · Baccalauréat en relations industrielles
- Baccalauréat en administration avec spécialisation en gestion des ressources humaines









Avec ses 70 entreprises et ses 8 000 travailleurs, le sous-secteur des produits laitiers représente un pan important de l'industrie québécoise de la transformation alimentaire. Les produits laitiers sont aussi une source d'innovation en recherche. En effet, les protéines que contient le lait offrent une multitude d'applications. Elles permettent notamment de créer des aliments fonctionnels ou diététiques.

Ces aliments pourraient, par exemple, se révéler utiles pour les personnes dont le système immunitaire est déficient. Et ce n'est pas tout! S'il faut en croire les recherches, d'autres aliments ainsi créés seraient aussi efficaces pour gérer le stress, l'anxiété et l'insomnie.

de choisir!

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail

Emploi-Québec offre des programmes d'apprentissage et de qualification professionnelle. Il est possible de s'inscrire comme apprenti dans les secteurs suivants :

- Boucherie industrielle-abattage
- Boucherie industrielle-découpe
- Boulangerie
- Pâtisserie

Au cours de cette formation, qui dure entre un an et demi et deux ans, l'apprenti bénéficiera du savoir-faire d'une personne expérimentée et apprendra la pratique du métier en milieu de travail. Une fois la période d'apprentissage terminée, l'apprenti doit démontrer qu'il maîtrise les compétences relatives au métier. S'il réussit, il obtient alors un certificat de qualification professionnelle émis par Emploi-Québec.

Pour connaître l'emplacement du centre local d'emploi le plus près de chez vous, composez le 1 888 643-4721. Afin d'en apprendre davantage sur les programmes de formation, consultez le site d'Emploi-Québec à l'adresse suivante : http://emploiquebec.net, sous la rubrique «Apprentissage et qualification -Apprentissage en milieu de travail».

Le rap Désosseur industriel du desosseur le rap du desosseur le rap du desosseur le rap de la ra

Classification nationale des professions 9462

Code Holland RCE

(réaliste/conventionnel/entrepreneur)

ésosseur industriel chez Viandes Kamouraska, Jonathan s'active au rythme de la chaîne de production. Il n'a pas de temps à perdre... Il dispose d'environ 15 secondes pour désosser chacune des pièces de viande qui défile devant lui!

Le fait que les gens auront toujours besoin de s'alimenter, et que les emplois ne risquent donc pas de manquer dans l'industrie alimentaire, a convaincu Jonathan d'entreprendre une formation dans ce domaine. Après avoir obtenu un diplôme d'études professionnelles en boucherie, il a d'abord travaillé comme boucher à temps partiel dans une épicerie. Il a ensuite rapidement fait le saut du côté industriel.

Jonathan incarne un des premiers maillons de la chaîne de production. Chaque jour, il désosse entre 550 et 600 épaules de porc. Ensuite, d'autres employés procèdent au dégraissage des pièces de viande, les emballent, les pèsent et les préparent pour l'expédition. Elles seront ensuite exportées, notamment au Japon.

Une vraie équipe

Désosser des morceaux de viande identiques peut sembler monotone, mais détrompez-vous : Jonathan ne s'ennuie pas! «C'est que l'ambiance qui règne dans la salle de coupe est très agréable et j'apprécie les collègues avec lesquels je travaille. On forme une vraie équipe!»

Pour ne pas nuire au travail de ses collègues, Jonathan se fait un point d'honneur d'être au poste chaque matin. Comme son équipe s'exécute à la chaîne, le rôle de chacun est important. «Quand quelqu'un manque à l'appel, les autres employés doivent travailler plus fort, ce qui peut être désagréable.»

Pour des raisons d'hygiène et de salubrité, la température de la salle de coupe



n'est jamais plus élevée que 4 ou 5 °C. Pour pouvoir y travailler pendant plusieurs heures d'affilée, il faut avoir une certaine résistance au froid et s'habiller chaudement. Un bon chandail de laine, un col roulé, et le tour est joué! De plus, ce métier est parfait pour les lève-tôt, car le travail débute à 7 h 30 le matin.

Le soir venu, guand Jonathan termine son assiette après une journée fructueuse, c'est avec fierté qu'il estime faire partie de ceux qui contribuent à répondre à l'un des besoins essentiels de la vie : manger!

Oualités recherchées

- Dextérité manuelle
- Endurance physique
- Précision
- Rapidité



ntrevue

Retourner à la **SOUICE**



Classification nationale des professions **7311**Code Holland **RIE**(réaliste/investigateur/entrepreneur)

ichel Massicotte avait plus de 40 ans quand il a décidé de retourner sur les bancs d'école. Opérateur depuis 25 ans dans le secteur de la transformation alimentaire, il souhaitait passer de la production à l'entretien des machines industrielles. Deux ans et demi plus tard, il gagnait son pari. Il avait obtenu son diplôme d'études professionnelles en conduite de machines industrielles et était embauché à titre de mécanicien chez Gadoua, une boulangerie industrielle.

Michel veille aujourd'hui au bon fonctionnement des machines servant à la fabrication du pain. Il répare, calibre et entretient chacune des pièces d'équipement qui sont en fonction. Récemment, aux prises avec une pâte trop collante, il a scruté chacune des étapes de fabrication, puis a diagnostiqué un débit trop lent et un léger manque de matière première, de la farine en l'occurrence. «Quand j'entre travailler le matin, je ne sais jamais à quel problème je serai confronté. Mon travail est très diversifié et non routinier. J'apprends tous les jours.»

Parce que l'usine fonctionne 24 heures sur 24, il lui arrive parfois de devoir résoudre des problèmes qui se sont déclarés en son absence. Chaque fois, son sens de la logique lui permet de mettre le doigt sur ce qui ne fonctionne pas. «Il n'y a pas de secret. Pour trouver ce qui ne va pas dans une machine, il faut y aller étape par étape et éliminer

les options les unes après les autres. Il faut être systématique et suivre la logique de fonctionnement mécanique de l'équipement en cause.»

Tous pour un, un pour tous

Pour réparer les machines, Michel doit souvent interagir avec les opérateurs. «Quand un trouble survient, il faut tenter de comprendre la source du problème. C'est un travail d'équipe : il faut poser des questions aux opérateurs, les regarder travailler et leur expliquer ce qui s'est produit une fois la solution trouvée.»

À son avis, cette facette de son travail exige beaucoup de patience. Car non seulement le problème est parfois long à résoudre, mais la solution proposée peut aussi être complexe et entraîner de longues explications visant à tenir ses collègues informés... Des explications qu'il faut répéter souvent! «Nous avons tous nos responsabilités propres, mais en bout de ligne, chacun s'assure que le produit qui arrive chez le consommateur soit de bonne qualité. C'est notre objectif commun.»

Qualités recherchées

- Autonomie
- Compréhension des procédés de transformation
- Débrouillardise
- Logique mécanique (comprendre le fonctionnement d'une machine)
- Patience
- Résistance au stress



Le travail dans le secteur de la transformation alimentaire vous intéresse? Vous aimeriez savoir si vous avez le profil recherché? Rien de plus simple : répondez par oui ou par non aux affirmations suivantes.

Je m'intéresse à l'alimentation.

L'idée de contribuer à la fabrication d'un aliment me captive.
Je suis capable de travailler sous pression.
J'aime travailler en équipe.
Le travail physique ne me fait pas peur.
J'aime planifier et superviser des activités.
Je suis autonome.
On dit de moi que je suis débrouillard.
J'aime résoudre des problèmes.
J'ai un bon sens de l'observation.
Je suis curieux.
Je suis minutieux.
L'idée de travailler en usine me plaît.
J'aime apprendre de nouvelles choses.
Non À l'école, je m'intéresse aux sciences : chimie, biologie et mathématiques.
oui O non O
Je sais faire preuve de dextérité et de précision. oui non le me préceque de l'hygiène.
Je me préoccupe de l'hygiène. oui o non o Les pouvelles technologies me faccionst
Les nouvelles technologies me fascinent. oui o non o L'idéo de travailles à l'aide d'autile et d'équipement industriel
L'idée de travailler à l'aide d'outils et d'équipement industriel m'enthousiasme. oui non
Si vous avez répondu oui à la plupart de ces affirmations,
les carrières de la transformation alimentaire sont peut-être pour vous. Pour en savoir plus, consultez un professeur ou un conseiller d'orientation

Le marché du travail



La transformation alimentaire est un important secteur manufacturier qui recrute ses employés aux quatre coins de la province. En 2001, les entreprises québécoises de ce secteur ont produit pour 15 milliards de dollars de marchandise.

La transformation alimentaire est en pleine croissance. En 2001, l'industrie terminait l'année avec une hausse de 3 % de sa production et 14 000 nouveaux emplois1. Et ce n'est pas terminé! D'ici à 2005, plus de 15 000 nouveaux postes devraient être créés en agriculture et en transformation alimentaire2.

Plusieurs changements sont ainsi pressentis, car le secteur de la transformation alimentaire subit de profondes mutations. Dans un contexte de mondialisation, une productivité et une rentabilité accrues sont inévitables. La concurrence est donc plus forte que jamais. Face aux pressions du marché, un nombre important de fusions et d'acquisitions d'entreprises ont d'ailleurs eu lieu au cours des dernières années, autant en Amérique du Nord que sur la scène internationale, créant du même coup des géants de l'alimentation. Encore majoritairement composée d'entreprises de petite taille, l'industrie québécoise de la transformation alimentaire a fort à faire pour conserver ses avantages concurrentiels.

Au-delà du contexte économique, l'évolution des habitudes de consommation de la population a aussi commandé des ajustements. Plus soucieux de leur alimentation, les consommateurs exigent des produits d'une qualité exceptionnelle. À titre d'exemple, en 2002, 76 % des Canadiens disaient prendre en considération la bonne nutrition lors de leurs emplettes et 74 % prévoyaient améliorer leurs habitudes alimentaires3.

La nécessité d'une main-d'œuvre qualifiée

Innovateur, ce secteur d'emploi est soumis à de sévères normes de qualité et utilise de l'équipement industriel à la fine pointe de la technologie. Pour rester dans la course, les entreprises de transformation alimentaire doivent pouvoir compter sur la compétence de travailleurs dûment formés, qui sauront évoluer avec de l'équipement de production toujours plus sophistiqué. Les entreprises privilégient d'ailleurs la formation continue de leurs employés.

Les besoins de main-d'œuvre sont assez généralisés dans l'industrie et s'accentueront au fil des ans avec le vieillissement des travailleurs actuellement en emploi. La transformation alimentaire saura intéresser les mordus des sciences, que ce soit sur le plan des aliments et de la nutrition, des équipements industriels ou de la robotique, par exemple.

Certaines pistes de développement s'annoncent prometteuses. C'est le cas notamment du contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire, ne serait-ce que pour supporter la mise en place des programmes de certification de la qualité de plus en plus répandus, notamment ISO et HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Il en va de même pour le dossier de la traçabilité qui permet, entre autres, de suivre à la trace un animal, de la ferme jusqu'à l'abattoir. Ce projet a été mis de l'avant en 2002 par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Les techniciens et les professionnels en alimentation seront donc très prisés.

Parce que les entreprises doivent constamment renouveler leurs produits, le secteur de la recherche et du développement est aussi

Où trouver plus d'information

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

1480, 80° Rue Est Bureau 103 C.P. 59040 Charlesbourg, Québec G2L 2W6 www.csmota.qc.ca

Tél.: (418) 623-5335

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

200, chemin Sainte-Fov Québec, Québec G1R 4X6 www.agr.gouv.qc.ca

Tél.: 1 888 222-6272

Agriculture et agroalimentaire Canada

930, avenue Carling Ottawa, Ontario K1A 0C5 www.agr.ca

Tél.: (613) 759-1000

prometteur pour la relève. D'autant plus que, face à la popularité grandissante des nutraceutiques, de nombreux travaux sont en cours. Les techniciens en alimentation, les chimistes et les biochimistes seront largement mis à contribution dans le développement de l'ensemble de ces nouveaux créneaux.

Enfin, les mets préparés et les produits spécialisés, tels que les produits du terroir et les boissons artisanales, gagnent aussi en popularité et exigent l'embauche d'un certain nombre d'opérateurs et d'artisans : boulangers, pâtissiers et fromagers, pour ne nommer qu'eux.

L'invitation est lancée!

- 1. «Une excellente performance sur le plan de l'emploi et des exportations pour l'année 2001», L'Alimentation, mars 2002, et L'activité bioalimentaire au Québec. Bilan préliminaire 2001, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2001.
- 2. Inforoute de la formation professionnelle et technique.
- 3. «La santé, une préoccupation quotidienne», L'Alimentation, mars 2002.

Votre rendez-vous virtuel

Pour mieux connaître l'univers de la transformation alimentaire, allez naviguer dans Internet! Vous trouverez à l'adresse suivante un aiguilleur Internet présentant des dizaines de liens pertinents traitant de ce secteur d'emploi.

macarriere.qc.ca/transformation

Coordination du projet : Corinne Bourgault, c. o., Valérie Lapointe

Direction, recherche et rédaction : Annick Poitras

Rédaction en chef : Nadia Bergeron

Recherche et rédaction : Guylaine Boucher et Chantal Gosselin

Validation de la structure des contenus : Brisson, Legris et Associés inc., conseillers d'orientation

(514) 381-6269 • 1 888 881-6269

Réalisation : Les éditions Jobboom

300, avenue Viger Est, 7° étage

Montréal (Québec) H2X 3W4 Tél.: (514) 871-0222 • Téléc.: (514) 890-1456

www.jobboom.com

Bibliothèque nationale du Québec : ISBN 2-89582-018-X

Bibliothèque nationale du Canada: ISSN 1703-4221

Date de publication : iuillet 2002 Johnnom © Tous droits réservés ISBN 2-89582-018-X



