Les carrières en Transformation alimentaire

Le meilleur du Web, ça clique!

4,95 $

Les formations universitaires

Secteur/Fiche n° 15

Coordonnatrice du contrôle de la qualité

Blanc pur

Photo : Samantha Merlin

Claudine Vallerand

Coordonnatrice du contrôle de la qualité, Agrinove

Entrevue

Classification nationale des professions **2112**

Code Holland **IRS**
(Investigateur/réaliste/social)

Au Québec, ne transforme pas le lait qui veut. Coordonnatrice du contrôle de la qualité pour la coopérative agroalimentaire Agrinove, **Claudine Vallerand** veille à ce que les produits qui sortent de cette usine de transformation respectent les spécifications de qualité de l'entreprise et de ses clients ainsi que les normes de qualité gouvernementales très sévères qui régissent le secteur. Le célèbre lait de marque Grand Pré, de même que les crèmes et laits aromatisés du même nom, passent notamment sous sa loupe.

«Je supervise une équipe de 12 techniciens de laboratoire chargés de tester les produits finis, les ingrédients et les emballages pour vérifier s'ils sont conformes aux exigences gouvernementales. Lorsqu'un problème est détecté, il faut en trouver la source et agir rapidement pour remédier à la situation.»

Erreur de production, introduction de nouveaux produits ou ingrédients, stérilité déficiente des installations, Claudine fait quotidiennement face à toutes sortes de situations. Heureusement, son baccalauréat en sciences et technologie des aliments de l'Université Laval obtenu en 1994 l'a préparée à résoudre une panoplie de problèmes.

Varié, son travail se partage entre les laboratoires où sont effectués les tests de contrôle de la qualité et les divers services touchant : la réception des matières premières, la production, l'entreposage et le transport des produits finis. Elle révise les rapports d'analyse émis par les techniciens, encadre leur travail, approuve ou refuse un produit avant sa commercialisation selon les résultats de qualité. À ce titre, elle participe pleinement au développement de l'entreprise. «Tout est minutieusement calculé dans le procédé de fabrication et d'emballage. Le moindre écart sur le plan de la fabrication, de l'entreposage ou du transport peut avoir un impact sur le produit laitier et causer des problèmes, par exemple le développement d'une bactérie dangereuse pour la santé. Je m'assure donc, de concert avec l'équipe de production, que tout soit fait correctement.»

L'idée que son emploi, lié à la qualité des aliments, ait des répercussions sur la santé des consommateurs sourit à Claudine. Elle note d'ailleurs qu'elle s'est toujours intéressée à l'effet des aliments sur notre condition physique et que c'est ce qui l'a amenée à choisir cette formation. Sa curiosité est aussi bien servie. «Le domaine de la transformation alimentaire est en constante évolution. Il y a des nouveautés et des choses à apprendre continuellement. Ça me plaît beaucoup.» ■

Qualités recherchées

- Aptitude à résoudre des problèmes
- Curiosité
- Initiative
- Polyvalence
- Sens critique
- Sens de la communication

Goûter l'innovation

Que ce soit par nécessité ou par plaisir, l'alimentation est au cœur de notre vie. Pour répondre aux besoins et aux attentes des consommateurs, l'industrie de la transformation alimentaire ne cesse d'innover. Derrière chaque aliment savouré se cache l'expertise des professionnels de la transformation alimentaire. Passionnés, ces spécialistes travaillent à renouveler les différents produits offerts dans les épiceries. En 2000, au Québec, plus de 9 200 nouveaux produits ont été commercialisés.

Choisir d'être un professionnel du bioalimentaire, c'est :

- faire partie des quelque 70 000 Québécois qui font de l'industrie alimentaire **le premier secteur manufacturier pour l'emploi**;
- contribuer à une industrie qui **représente une large part du produit intérieur brut (PIB)**;
- s'associer à une industrie qui **exporte dans plus de 150 pays**;
- travailler à mettre sur le marché des aliments variés et de haute qualité qui contribuent à la qualité de vie et à la santé des consommateurs dans le respect de l'environnement;
- **se joindre aux agronomes, aux chimistes, aux ingénieurs, aux nutritionnistes et aux vétérinaires** qui, chaque jour, transmettent leurs connaissances, les nouveaux savoirs et les nouvelles technologies nécessaires au développement du secteur;
- **relever les défis d'un secteur prioritaire continuellement en pleine effervescence**.

L'idée vous plaît? Faites le saut! De **nombreuses carrières** et des défis de taille vous y attendent. ■

Dans ce numéro

Des entrevues

- Coordonnatrice du contrôle de la qualité
- Chargée de projets
- Ingénieure alimentaire junior
- Représentant technique et commercial

Des rubriques

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

Milieux de travail

Formée d'une multitude d'entreprises, des plus modestes aux plus grandes, l'industrie de la transformation alimentaire québécoise est vaste et diversifiée. Les titulaires d'un diplôme universitaire lié à la transformation des aliments sont particulièrement recherchés par les nombreux employeurs.

En production

Travailler en production ne se limite pas seulement à manipuler la matière. Il faut aussi des gens pour encadrer et gérer le travail. Ainsi, les fonctions suivantes incombent le plus souvent aux diplômés universitaires :

- contrôleur de procédés
- superviseur de production
- ingénieur alimentaire
- conseiller technique

En laboratoire

L'innovation et le développement de nouveaux produits sont au cœur de l'industrie de la transformation alimentaire. Grâce à leur formation, plusieurs diplômés universitaires sont appelés à y contribuer. Ils peuvent notamment agir à titre de :

- directeurs de la recherche et du développement
- chargés de projets
- contrôleurs de la qualité
- directeurs de l'assurance qualité

La majorité des emplois de ce type se retrouvent dans les moyennes et les grandes entreprises. Certaines firmes de consultants, spécialisées en recherche et développement, embauchent aussi chaque année des diplômés universitaires.

Au service des ventes, de l'inspection et à la direction

Ce que les uns développent et que les autres produisent est bien sûr planifié, géré, inspecté et vendu. L'industrie de la transformation alimentaire offre donc des possibilités d'emploi aux personnes intéressées par ce genre de travail. Les postes suivants sont notamment à pourvoir :

- directeur d'usine
- gestionnaire de la qualité
- inspecteur alimentaire
- représentant technique, scientifique et commercial

Outre les entreprises de transformation alimentaire et les fournisseurs de produits et services, les gouvernements provinciaux et fédéraux sont aussi des employeurs importants dans ce créneau, notamment en matière d'inspection des aliments.

En enseignement et en recherche

Les titulaires d'un diplôme de maîtrise ou de doctorat sont appréciés dans ce secteur où l'innovation technologique est le nerf de la guerre. Ils peuvent occuper des postes de directeurs de recherche et développement dans les usines de transformation alimentaire, décrocher des emplois de chercheurs dans les centres de recherche gouvernementaux ou se dédier à l'enseignement. ■

Chargée de projets, Recherche et développement

Nouvelle cuisine

Classification nationale des professions **2112**
Code Holland **IRC**
(Investigateur/réaliste/conventionnel)

Dans le laboratoire, des plats mijotent et remplissent l'air ambiant d'odeurs appétissantes. À côté, épices et ingrédients divers attendent leur tour pour la pesée. La scène pourrait se dérouler dans la cuisine d'un chef. Pourtant, il n'en est rien.

Diplômée en 1998 du baccalauréat en sciences et technologie des aliments de l'Université Laval, **Julie Néron** est chargée de projets en recherche et développement pour les Produits Alimentaires Berthelet inc. de Blainville, une entreprise de fabrication alimentaire spécialisée dans les sauces, les assaisonnements et les soupes. Son travail consiste à développer de nouveaux produits, dont les sauces et les soupes de marque St-Hubert. «La plupart du temps, nous recevons des lignes directrices du service de marketing et nous devons développer un produit qui correspond aux attentes exprimées par les consommateurs. Nous n'utilisons pas d'appareils ultra-sophistiqués pour y arriver. Notre outil principal est notre nez, notre goût.» Pour Julie, la connaissance des comportements biochimiques des constituants alimentaires acquise au cours de sa formation est aussi un atout.

Au quotidien, les tâches qu'elle assume sont directement liées au développement de nouveaux produits. Elle doit mettre au point de nouvelles recettes, établir les mélanges appropriés, et même déguster. Pour ce faire, Julie détermine quels ingrédients lui permettront d'obtenir le produit optimal. À ce compte, une connaissance du rôle de chacun des ingrédients se révèle essentielle. Un autre volet de son travail comprend l'amélioration des sauces, soupes et assaisonnements existants et le calcul des coûts de production.

Franchir les étapes entre les essais en laboratoire et la production à grande échelle est un processus important dans le développement d'un nouveau produit. Il faut calibrer la recette pour qu'elle conserve le même goût et s'assurer que l'équipe de production puisse fabriquer ce type de produit. Julie doit également voir au respect de toutes les normes gouvernementales en vigueur, que ce soit en matière de conservation, de sécurité des aliments ou d'étiquetage.

Pour Julie, l'aspect concret du travail jumelé à sa passion de la cuisine suffisent à rendre ses tâches agréables. «Pour faire ce travail, il faut aimer imaginer de nouveaux mélanges, goûter et découvrir les saveurs. D'aussi loin que je me souvienne, j'ai toujours aimé cuisiner. Et puis, je trouve très valorisant de voir sur les tablettes des épiceries des produits que j'ai développés.» ■

Photo : PPM Photos, Martin Tremblay

Julie Néron

Chargée de projets, Recherche et développement, Produits Alimentaires Berthelet inc.

Entrevue

Qualités recherchées

- Sens du goût
- Méthode
- Persévérance
- Capacité de travailler en équipe
- Sens critique
- Sens des communications

Saviez-vous que?

1

Des aliments susceptibles de diminuer les risques de cancer et de maladies cardio-vasculaires. Des produits capables de réduire les effets de la ménopause ou même de s'attaquer à l'obésité... Réalité ou science-fiction? S'il faut en croire l'industrie émergente des nutraceutiques, ces nouveaux aliments à valeur «médicinale», tout serait possible.

Créé en décembre 1999, l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels de l'Université Laval fait aussi des petits. Deux professeurs, fondateurs de l'Institut, annonçaient récemment le lancement à l'échelle commerciale d'une gamme de produits nutraceutiques contenant des fragments spécifiques de protéines du lait pouvant stimuler le système immunitaire et diminuer l'hypertension... Si Hippocrate voyait ça! ■

2

L'innovation dans le secteur touche aussi les procédés d'emballage et de distribution. À titre d'exemple, une compagnie québécoise a mis au point un emballage de plastique réutilisable pour les fruits et légumes frais. Cet emballage permet de doubler la durée de vie du produit. Plus de 30 millions d'exemplaires de cette nouveauté sont actuellement utilisés aux États-Unis.

Des emballages isolants ont également été élaborés pour le transport des denrées périssables dans l'Arctique canadien. Cette technologie développée à l'Université Laval conjointement avec la NASA sert aussi à la conservation des aliments à bord de la station spatiale internationale.

D'ailleurs dans le domaine de l'aéronautique, Airbus, en collaboration avec l'Université Laval, est à mettre au point le premier avion cargo adapté pour maintenir les températures optimales de conservation des aliments. ■

3

Les entreprises œuvrant dans le domaine de la transformation alimentaire embauchent chaque année plusieurs milliers de personnes.

Les employés ayant une formation universitaire pourvoient généralement à des postes de gestion et de direction en lien avec la production, le contrôle de la qualité ou la recherche et le développement. Dans plusieurs entreprises de transformation alimentaire, la fonction recherche et développement est entre les mains des bacheliers. De leur côté, les titulaires d'un diplôme d'études collégiales sont chargés de tâches spécialisées liées au contrôle des procédés, aux analyses en laboratoire et à l'entretien de l'équipement, par exemple. Enfin, les diplômés de la formation professionnelle agissent entre autres à titre d'opérateurs et de mécaniciens. ■

Où et quoi étudier? À vo

L'idée de répondre aux besoins alimentaires des Québécois vous intéresse? Plusieurs formations peuvent vous permet

AU COLLÉGIAL

Un diplôme d'études collégiales en sciences de la nature permet d'accéder aux programmes universitaires en transformation alimentaire. C'est le cas aussi de quelques programmes en formation technique :

- Technologie de la transformation des aliments
- Techniques de chimie analytique
- Techniques de chimie-biologie
- Techniques de diététique
- Techniques de génie chimique
- Techniques de laboratoire : option biotechnologies

Pour consulter la description de ces programmes et la liste des établissements d'enseignement qui les offrent, visitez l'Inforoute de la formation professionnelle et technique à l'adresse suivante : **www.inforoutefpt.org**

TRANSITION FORMATION COLLÉGIALE-UNIVERSITAIRE

Des ententes entre l'Université Laval et les instituts de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe et de La Pocatière et une autre avec le Cégep de Lévis-Lauzon offrent la possibilité aux élèves de faire leur formation collégiale technique et de premier cycle universitaire en six ans au lieu de sept.

- DEC + bac en sciences et technologie des aliments avec les instituts de technologie agroalimentaire
- DEC + bac en sciences et technologie des aliments avec le Cégep de Lévis-Lauzon (profil biotechnologies ou chimie-biologie)

De plus, il existe des passerelles pour accéder du collégial au premier cycle universitaire. Consultez la section admission dans le site : **www.fsaa.ulaval.ca**

À L'UNIVERSITÉ

Baccalauréats offerts à l'Université Laval : **www.fsaa.ulaval.ca**

Tél. : (418) 656-3145

- Génie alimentaire
- Sciences et technologie des aliments

D'autres programmes de formation universitaire peuvent mener à une carrière dans l'industrie de la transformation alimentaire :

- Certificat en sciences et technologie des aliments
- Agronomie
- Économie et gestion agroalimentaires
- Food Science
- Nutrition

PROGRAMMES DE 2e ET 3e CYCLE

Université Laval

- Sciences et technologie des aliments
- Génie agroalimentaire (secteur génie alimentaire)
- Gestion de l'agroalimentaire (MBA
- Microbiologie (Sciences de l'agriculture et de l'alimentation)
- Nutrition

PROFIL INTERNATIONAL

Grâce à des ententes avec près de 40 établissements d'enseignement à travers le monde, l'Université Laval offre aux étudiants la sessions d'études à l'étranger ou de réaliser un stage outre-mer. Les étudiants peuvent se retrouver en France ou au Mexique, p études. Une aide financière de base permet aux participants de mener à bien leur projet.

4

Les aliments sont vulnérables à la détérioration chimique et microbienne. Ils peuvent aussi être porteurs de micro-organismes pathogènes ou de substances polluantes. Le baccalauréat en sciences et technologie des aliments est la seule formation au Québec à couvrir depuis 1962 tous les secteurs de la chimie des aliments, de la microbiologie alimentaire, de la conservation des aliments, des procédés et technologies de transformation et de conservation, du contrôle de la qualité et de la salubrité en usine. L'industrie et les services publics attribuent à ces diplômés le mandat d'assurer la qualité des produits alimentaires et des procédés de production et de distribution des aliments. ■

ous de choisir!

ttre de le faire.

PROFIL ENTREPRENEURIAL

L'Université Laval dispose de nombreux outils pour accompagner les étudiants désirant créer une entreprise, innover et être des agents de changement (entre autres l'organisme Entrepreneuriat Laval et le Bureau des activités socio-culturelles). Le profil entrepreneurial permet d'obtenir un accompagnement personnalisé, intégré au cheminement scolaire.

A)

a possibilité d'effectuer jusqu'à deux par exemple, afin de poursuivre leurs

Ingénieure alimentaire junior

Brasser des goûts

Classification nationale des professions **2148**

Code Holland **IRS**
(Investigateur/réaliste/social)

Dans l'usine, les immenses bassins en acier inoxydable sont alignés le long du mur, tous affublés d'une étiquette. Difficile de ne pas deviner ce qu'ils contiennent : *Blanche de Chambly, Maudite, Fin du monde*... Depuis 1990, des millions de litres de bière ont été produits par Unibroue. Ingénieure alimentaire junior et microbiologiste pour l'entreprise depuis janvier 2001, **Josée Grandbois** veille, avec ses collègues, à ce que les normes de qualité qui ont fait leur popularité soient maintenues.

«À titre d'ingénieure alimentaire junior, je suis l'adjointe du maître brasseur, qui est aussi le directeur de l'usine; j'occupe également le poste de directrice de l'assurance qualité. Chaque matin, je fais la tournée de l'usine afin de me tenir au courant de l'ensemble des activités qui s'y déroulent et je m'assure que tout se passe bien : le brassage de la bière, la fermentation, l'embouteillage, etc. Je vois à ce que la fermentation de la bière suive son cours et je tente de résoudre les difficultés dans les opérations lorsqu'elles surviennent. Par exemple, si la fermentation d'une bière n'est pas optimale, je vérifie certains paramètres et je veille à faire les correctifs ou à modifier le temps de brassage.»

Josée a décroché cet emploi immédiatement après avoir obtenu son diplôme en génie alimentaire à l'Université Laval en décembre 2000. Son travail se partage en deux secteurs de responsabilité, d'un côté la gestion, de l'autre la recherche et le développement.

C'est la gestion qui occupe la plus grande partie de son temps. Non seulement elle voit à la bonne coordination des opérations du brassage jusqu'à l'embouteillage, mais, de concert avec le vice-président administratif, elle s'assure aussi que les bières mises en promotion par le service du marketing soient produites à temps et en quantité suffisante. Elle procède également à l'achat des ingrédients et du matériel nécessaires à la production quotidienne. Sur les lieux de production, elle fait le lien entre les employés de l'assurance qualité et de la maintenance et le personnel de direction. En matière de recherche, elle participe à l'élaboration des nouveaux produits en collaboration avec le maître brasseur. Elle a ainsi contribué au développement des *Éphémères*, de *La Fringante* et de *La Terrible*.

Photo : PPM Photos, Martin Tremblay

Josée Grandbois
Ingénieure alimentaire junior, Unibroue inc.

Un emploi exigeant? Assurément. Le fait de devoir prendre des décisions rapidement nécessite d'être très alerte. «Chez Unibroue, nous fabriquons 20 sortes de bière et chacune possède une recette distincte. Cela exige une grande discipline et une bonne gestion du temps d'autant plus que je suis en contact avec beaucoup de gens, tels que les employés de production, le personnel du service de marketing, les représentants, les membres de la direction et même les consommateurs. Unibroue, c'est un peu une grande famille, chaque membre doit être polyvalent, ce qui fait que je n'ai pas le temps de m'ennuyer!» ■

Entrevue

Qualités recherchées

- Capacité à résoudre des problèmes
- Capacité d'adaptation
- Capacité d'analyse
- Curiosité
- Patience
- Sens des communications

Marchand de saveurs

Représentant technique et commercial

Classification nationale des professions **6411**
Code Holland **EIR**
(Entreprenant/investigateur/réaliste)

Contrôle de la qualité, recherche et développement, techniques et procédés, la transformation alimentaire n'a plus de secret pour **Pascal De Champlain**. Depuis l'obtention de son baccalauréat en sciences et technologie des aliments à l'Université Laval en 1990, il nourrit sa passion pour l'alimentation et collectionne les compétences dans ce domaine. «C'est mon intérêt pour l'application des sciences dans la vie courante qui m'a amené à choisir cette formation.»

Depuis cinq ans, Pascal est représentant technique et commercial pour la firme BSA inc. dans l'arrondissement Saint-Léonard de Montréal, un fournisseur qui fabrique et distribue des assaisonnements, des bases de soupes et de sauces et des épices à diverses entreprises agroalimentaires. Olymel, Métro-Richelieu et les Aliments Martel comptent parmi ses principaux clients. «Mon rôle est de trouver des marchés potentiels afin d'augmenter les ventes de l'entreprise, de conseiller et d'assister les clients lorsqu'ils veulent développer de nouveaux produits. Je peux aussi les aider à améliorer les qualités organoleptiques (goût, texture, couleur) de produits existants.» Cet emploi lui permet de conjuguer l'ensemble des connaissances acquises au fil des ans.

Ainsi, les journées se succèdent, mais ne se ressemblent pas. «Je rencontre en général quatre clients par jour et c'est chaque fois un nouveau défi à relever. Parfois, on procède à des tests en usine pour développer un nouveau produit, on élabore des recettes, on recherche un goût spécifique en fonction des attentes du client. Il arrive que je fournisse aux entreprises différents échantillons d'ingrédients alimentaires pour qu'elles fassent des essais. Je fais aussi des présentations sur les nouvelles tendances dans les départements de recherche et développement ou de marketing des usines de transformation alimentaire. Mon travail est très diversifié.»

L'entreprise qui emploie Pascal distribue également de l'équipement pour les usines de transformation de viande, dont des malaxeurs, des injecteurs et des désosseuses mécaniques. Pascal doit donc à l'occasion former les clients pour les aider à lancer la production et les conseiller sur les méthodes de travail à adopter.

Avec plusieurs clients à satisfaire et un vaste territoire à couvrir, ses semaines sont chargées. «Mon travail est très valorisant. Chaque jour, j'échange avec les gens. Il y a toujours quelque chose de nouveau à découvrir. Il faut constamment rester à l'affût des nouvelles technologies. C'est motivant.» ■

Qualités recherchées

- Curiosité
- Écoute
- Esprit d'équipe
- Persuasion
- Sens critique
- Sens du goût
- Sens des communications

Entrevue

Oui ou Non

ET SI C'ÉTAIT POUR MOI?

Une carrière en transformation alimentaire vous tente? Vous n'êtes pas certain d'avoir le profil recherché? Répondre à ces questions pourra peut-être vous éclairer.

On dit de moi que je suis responsable.
oui ○ non ○

J'aime prendre des décisions.
oui ○ non ○

J'ai un bon sens de l'observation.
oui ○ non ○

J'aime résoudre des problèmes.
oui ○ non ○

Je fais preuve d'autonomie et d'initiative.
oui ○ non ○

Je travaille avec méthode et minutie.
oui ○ non ○

Je possède un sens critique et j'ai l'esprit ouvert.
oui ○ non ○

Je suis capable de bien gérer mon stress.
oui ○ non ○

Je communique facilement mes idées.
oui ○ non ○

On dit de moi que j'ai le nez fin, le goût développé et le sens des couleurs.
oui ○ non ○

J'aime la chimie, la biologie (sciences et technologie des aliments) et les mathématiques (génie alimentaire).
oui ○ non ○

J'ai l'esprit investigateur.
oui ○ non ○

Je suis fasciné par les nouvelles technologies.
oui ○ non ○

J'aime travailler en équipe.
oui ○ non ○

Si vous avez répondu oui à une majorité de questions, les carrières de la transformation alimentaire sont peut-être pour vous. Pour en savoir plus, consultez un professeur ou un conseiller d'orientation. ■

Zoom sur l'avenir

La transformation alimentaire est le plus important secteur manufacturier au Québec. En 2002, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation évaluait à plus de 72 000 le nombre de personnes évoluant dans ce domaine[1]. Pour la même période, l'industrie produisait l'équivalent de 17,3 milliards de dollars de marchandises[2] et exportait pour 3,4 milliards d'aliments transformés dans plus de 150 pays.

Imposantes par la production qu'elles génèrent, les 1 300 entreprises du secteur établies au Québec ont connu d'importants changements au cours des dernières décennies. L'introduction massive de la technologie dans les usines a, par exemple, complètement transformé l'organisation du travail et les besoins de main-d'œuvre du secteur. Dans de nombreux cas, ordinateurs et machinerie sophistiqués ont remplacé le travail physique d'hier.

La compétition accrue que connaît le secteur en raison, notamment, de la mondialisation des marchés force par ailleurs les entreprises à miser plus que jamais sur la qualité et l'innovation. Ces nouvelles exigences font des diplômés universitaires des employés très prisés. De nombreux postes de responsabilité et de prestige sont réservés aux spécialistes de la transformation des aliments.

En 2001, 100 % des diplômés en sciences et technologie des aliments se sont trouvé un emploi moins de sept semaines après avoir terminé leur formation, la majorité d'entre eux (94 %) en gestion et contrôle de la qualité, en production et en recherche et développement. Ce succès s'applique aussi aux diplômés en génie alimentaire qui ont obtenu des emplois principalement comme chargés de projet, consultants ou ingénieurs d'usine[3].

Les bacheliers ont la cote

Un bref coup d'œil aux créneaux en émergence dans le domaine alimentaire suffit pour comprendre que la demande de diplômés universitaires n'est pas prête de décliner. La popularité grandissante des mets préparés et des produits nécessitant un minimum de préparation (déshydratés, sous-vide ou autres) commande en effet une vaste expertise en matière de contrôle de la qualité, de conservation et d'optimisation de la production. Des fonctions pour lesquelles les titulaires d'un diplôme universitaire en transformation des aliments sont bien préparés.

La question de la sécurité alimentaire est de plus en plus présente dans l'industrie et continuera d'exiger la contribution de nombreux diplômés universitaires au cours des prochaines années. Effectivement, Santé Canada estime que plus de 2,2 millions de cas d'intoxication alimentaire surviennent chaque année au pays. Leur effet sur l'économie est de 1,3 milliard de dollars dépensés annuellement en frais médicaux directs et en remplacement de personnel. La mise en place des programmes de certification de la qualité, notamment ISO (International Organization for Standardization) et HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), dans les différentes usines de transformation alimentaire sera vraisemblablement au cœur de leurs responsabilités. Les ministères et agences gouvernementales de contrôle embaucheront aussi au cours des années à venir.

Enfin, l'engouement pour les nutraceutiques, les aliments santé et les produits de confection artisanale et ethnique a aussi développé d'autres créneaux. À l'heure du raffinement et de l'éclatement des habitudes alimentaires des Québécois, l'innovation, de même que la recherche et le développement, occupent désormais une place de choix dans l'industrie. De quoi mettre, encore une fois, les diplômés universitaires à contribution. ■

1. *Le Québec bioalimentaire en un coup d'œil, Portrait statistique*, édition 2002, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 4e trimestre de 2002, p. 6. (Les statistiques incluent la fabrication de boissons et de tabac.)
2. *Idem*, p. 20.
3. Université Laval.

Le genre masculin est utilisé au sens neutre et désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Où trouver plus d'information

Université Laval
Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation
Tél. : (418) 656-3145
www.fsaa.ulaval.ca

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire
1480, 80e Rue Est, bureau 103
C. P. 59040
Charlesbourg, Québec
G2L 2W6
Tél. : (418) 623-5335
www.csmota.qc.ca

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
200, chemin Sainte-Foy
Québec, Québec
G1R 4X6
Tél. : 1 888 222-6272
www.agr.gouv.qc.ca

Agriculture et agroalimentaire Canada
930, avenue Carling
Ottawa, Ontario
K1A 0C5
Tél. : (613) 759-1000
www.agr.ca

Le meilleur du Web
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 : Patrik Ferland
Direction, recherche et rédaction : Annick Poitras
Rédaction en chef : Julie Leduc
Recherche et rédaction : Guylaine Boucher, avec la collaboration de Lise Perron et Marie-France Héroux du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, et de Jean Amiot, Luc Cyr et Jean-Pierre Emond de l'Université Laval.
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, 7e étage, Montréal (Québec) H2X 3W4
Tél. : (514) 871-0222 • Téléc. : (514) 890-1456 • www.jobboom.com
Bibliothèque nationale du Québec : ISBN 2-89582-031-7
Bibliothèque nationale du Canada : ISSN 1705-8678
Date de publication : juin 2003
Jobboom © Tous droits réservés
ISBN 2-89582-031-7
9 782895 820314
jobboom les éditions
QUEBECOR MEDIA
4,95 $