
L'équipe Cobra-Caille se dresse à la finale locale d'OSEntreprendre

La Pocatière, le 9 avril 2025. — L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est heureux de la qualité des projets-étudiants soumis à la 27^e édition du défi OSEntreprendre, de la section du Bas-Saint-Laurent. En effet, ce sont quatre projets en production animale qui étaient en compétition et la joute fut particulièrement serrée. Après délibération, le jury a désigné l'équipe gagnante : Cobra-Caille.

Le projet Cobra-Caille repose sur la production d'œufs de caille du Japon destinés à la consommation. Les étudiants à l'origine de cette initiative aspirent à offrir des œufs frais de grande qualité, produits dans le respect des normes de salubrité alimentaire afin de garantir un approvisionnement irréprochable pour leurs clients. Leur étude comparative s'est portée sur la productivité de cailles nourries avec une supplémentation à base de farine de *Moringa oleifera*. Grâce à une revue bibliographique approfondie, ils ont découvert les bienfaits de cette plante sur le taux de viabilité des cailles.

Des tests ont été menés sur la valeur nutritive et la qualité organoleptique des œufs via un panel de dégustation, ainsi que sur les performances en ponte et le bien-être animal afin de confirmer les effets bénéfiques de cette farine. De plus, les plumes de cailles seront revalorisées dans la fabrication de mouches à pêche grâce au Mouvement Kanamouche. Démontrant ainsi la portée régionale de ce projet lauréat.

L'équipe représentera l'ITAQ lors de la finale régionale qui se tiendra le 30 avril prochain au Parc du Mont St-Mathieu, dans le Bas-St-Laurent.

« Je tiens à féliciter l'ensemble des étudiants de 2^e année en Gestion et technologies d'entreprise agricole (GTEA), du campus de La Pocatière, qui ont mis tout leur cœur et leur énergie dans ces projets novateurs, écoresponsables et empreints de créativité, déclare Mme Karine Mercier, directrice générale de l'ITAQ. Quelle fierté de voir ces jeunes entrepreneurs en devenir ! », ajoute-t-elle.

Le volet Étudiant du Défi OSEntreprendre favorise le développement de l'esprit d'entreprendre au collégial et à l'université par une expérience qui donne du sens aux apprentissages, encourage le sentiment d'appartenance et stimule l'orientation professionnelle. C'est ce qui fut transmis par les enseignants qui ont accompagné les étudiants tout au long de cette aventure : Geneviève Castonguay, Catherine Dionne, Jean-Marc Larivière et Charles Lépine.

Découvrez les quatre équipes du Défi OSEntreprendre

Les 11 et 12 avril prochains, vous pourrez découvrir les quatre équipes qui s'étaient présentées au Défi OSEntreprendre lors de l'Expo-POC qui se tient à l'ITAQ du campus de La Pocatière. Vous pourrez même vous procurer leurs produits : Blanc-Bleu-Bon (viande bovine issue de la race Blanc-Bleu-Belge), Agneaux sucrés (découpes variées d'agneaux), les Moutons d'Éden (coupes variées d'agneaux issus de la race Romanov-Dorset-Hampshire) et bien sûr Cobra-Caille (œufs de cailles du Japon).

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Depuis plus de 60 ans, l'ITAQ est le seul établissement 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.

Photo : Équipe Cobra-Caille entourée des enseignants de l'ITAQ

– 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