

25 CARRIÈRES, 25 PRODUITS... 25 ANS D'ÉVOLUTION!

Dans le cadre des célébrations du 25^e anniversaire de la Faculté de foresterie de l'Université de Moncton, campus d'Edmundston, nous vous présentons des professionnels, diplômés de la Faculté, qui ont tous comme passion commune la bonne gestion de nos forêts. Ensuite, nous vous proposons de découvrir des produits forestiers qui caractérisent bien la diversification de cette richesse qu'est la forêt. Vous constaterez combien, durant les 25 dernières années, la foresterie a évolué et continuera certainement d'évoluer pour s'adapter au monde de demain.



Élargir ses horizons!

« J'ai eu la chance d'occuper une grande variété de fonctions telles que gestionnaire de projet en sylviculture, naturaliste-interprète, consultant en SIG, assistant de recherche en conservation des forêts... Il faut apprendre à voir les opportunités quand elles se présentent et ne pas toujours se limiter strictement à son domaine d'études. » En ce moment, M. Inuk Simard est superviseur de laboratoire en zones côtières à l'Université de Moncton. Il y complète également une maîtrise en études de l'environnement portant sur les changements climatiques et la ressource éolienne. « Je continue donc à élargir mes horizons; qui sait où cela me mènera! » De toute évidence, M. Simard aime bien les défis, le changement et la diversité qu'offre son travail. « J'apprécie aussi l'équilibre qui existe entre le travail de laboratoire intérieur et celui grandeur nature, soit les forêts et les littoraux du Nouveau-Brunswick. »

D'après M. Simard, il faut être débrouillard, fonceur, curieux mais aussi avoir une capacité d'adaptation et beaucoup de flexibilité pour réussir à évoluer dans cette profession. « Mon passage à la Faculté de foresterie m'a non seulement permis d'acquérir des connaissances, des outils de travail et d'y développer un grand réseau de contacts œuvrant aujourd'hui dans plusieurs sphères d'activités professionnelles, mais aussi d'y recevoir une formation polyvalente me permettant d'occuper une multitude de fonctions. »

Crème glacée saveur de bois SVP!

Qui n'aime pas déguster une bonne crème glacée lors d'une journée chaude et ensoleillée? Ou simplement pour se gâter? Eh bien, saviez-vous qu'en mangeant une crème glacée, vous ingérez de la matière provenant d'un arbre? La cellulose microcristalline, provenant de la matière végétale, est grandement utilisée dans la fabrication de celle-ci. La crème glacée étant à la fois une émulsion et une mousse, la structure eau/matière grasse/ air doit être maintenue afin d'obtenir la texture que l'on connaît de la crème glacée. Celle-ci, sortie du congélateur, subit un coup de chaleur et la couche superficielle fond. Lorsqu'elle est recongelée, la formation de cristaux de glace est inévitable. C'est là qu'entre en jeu notre vedette, la fameuse cellulose microcristalline. Elle agit comme barrière, retarde la croissance des cristaux de glace et empêche la cristallisation du sucre. La cellulose microcristalline stabilise très bien les mousses et améliore la tenue de la texture de la crème glacée aux changements de température.

Alors, la prochaine fois, achetez de la crème glacée à saveur de bois et vous serez toujours satisfait!