

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.

Une passion qui se développe!

C'est à la suite d'une rencontre avec un ingénieur forestier au Nicaragua, dans le cadre d'un programme de coopération internationale, que Jean-François Denizon a développé un intérêt grandissant pour le domaine forestier. Diplômé de la Faculté de foresterie de l'UMCE en 1998, il explique qu'« en tant qu'enfant de la ville, j'ai réalisé que la forêt était très importante pour le développement social d'une région ». Selon lui, l'ingénieur forestier joue un rôle privilégié dans l'expression de ce développement. Aujourd'hui, son travail consiste à planifier les travaux de maîtrise de la végétation aux abords du réseau de distribution électrique d'Hydro-Québec pour l'ensemble du Québec. D'après lui, « tout est question de négociations, de compromis et de bonnes relations de travail » dans son domaine. Il indique même qu'un aspect stimulant de son travail est qu'il est constamment sous les projecteurs, qu'il agit comme acteur plutôt que spectateur. « Je dirais que les qualités requises pour être un bon ingénieur forestier sont de ne rien tenir pour acquis et de constamment remettre en question nos façons de faire ». La gestion du changement est une tâche quotidienne, selon lui. Jean-François Denizon est d'avis que ce travail en milieu urbain permet d'avoir un horaire et des conditions de travail des plus enviables.

Le bois, inclus dans notre base alimentaire?

D'une façon subtile, mais efficace, la cellulose se retrouve dans plusieurs produits alimentaires qui font partie de notre quotidien. En effet, souvent sous la forme de gomme de cellulose, elle permet d'améliorer et/ou de raffiner les caractéristiques d'un produit. À titre d'exemple, plusieurs saucisses sont enrobées d'une pellicule de cellulose qui permet la cuisson et le fumage de la viande. Dans la sauce préférée de tous, le ketchup a quant à lui aussi sa part de cellulose afin d'augmenter sa viscosité et d'accroître la quantité d'eau absorbée. Ce n'est pas tout! Dans les boissons lactées, la cellulose apporte une stabilité des protéines. Dans les préparations à gâteau, elle permet de contrôler la viscosité de la pâte et d'améliorer la tolérance aux variations de l'eau. De plus, dans les pains ordinaires, la cellulose ajoute du volume et de la douceur à la mie et augmente également sa durée de vie. Quand on considère l'application de la gomme de cellulose, elle agit comme agent de stabilisation, agent de rétention d'eau, liant, colloïde protecteurs et épaississant dans une quantité incroyable de produits alimentaires. Alors maintenant, lisez vos étiquettes de produits alimentaires pour y retrouver du bois!