

Nos boursières en carrière

Depuis la création du fonds de la fondation AFDU-Québec, en 1992, plusieurs centaines de milliers de dollars ont été octroyés à des femmes désireuses de faire des études supérieures. Qu'est-il advenu d'elles une fois leur formation complétée ? Curieuses de connaître leur devenir, nous sommes allées à leur recherche. Nous en avons retrouvé quelques-unes. Ensemble, nous avons tenté de refaire le parcours scolaire et professionnel qu'elles ont mené. C'est l'objet de cette chronique. Souhaitons à nos lectrices que celle-ci nourrisse leur intérêt et suscite leur engagement. Espérons aussi qu'elle inspire nos jeunes boursières encore aux études.

Les papilles à l'affût



En plus de ses papilles c'est une mémoire gustative spécialisée qui associe molécules et saveur qui sont les principaux atouts de l'aromaticienne. Aromaticienne! La profession a tôt fait de m'intriguer. C'est la profession exercée par Guylaine Trachy, une de nos anciennes boursières. Elle a bien voulu se prêter au jeu de l'entrevue qui suit. Nous ne pouvons qu'espérer qu'elle saura piquer et sustenter votre curiosité,

Entrevue menée par France Rémillard

F.R. : Madame Trachy, merci d'avoir accepté de vous prêter à cette entrevue. Bien sûr, aromaticienne, représente une discipline rare. Pour mon bénéfice et pour celui de nos lectrices, pourriez-vous nous expliquer en quoi au juste consiste votre expertise ?

G. T. : Certaines personnes connaissent peut-être la profession «nez» qui consiste à créer des parfums. L'aromaticienne est plutôt une « bouche». Elle s'intéresse aux saveurs. Elle se définit comme une spécialiste des arômes. Pour chacun elle identifie les composantes pour les reproduire. En juxtaposant un ensemble de molécules, l'aromaticienne doit être à même de produire un goût. Ainsi, le client qui désire imiter une saveur ou en créer une nouvelle, celle de la pêche par exemple s'adressera à cette ou ce spécialiste.

F. R. : Cela suppose une mémoire très entraînée qui associe des molécules complexes à un goût particulier. Ceci implique donc de très bonnes connaissances en chimie organique n'est-ce pas?

G. T. : Oui, en effet, bonne connaissance de la chimie et une formation de 5 ans en création aromatique sous la supervision d'un aromaticien certifié. Au terme de ces années, le candidat subit un examen de certification lequel prend la forme d'un oral devant un jury composé d'aromaticiens certifiés.

LE TRAVAIL D'UNE AROMATICIENNE

Reconstituer une saveur à partir de toutes les molécules qui la constituent, parfois des centaines..



F. R. : Maintenant, autre curiosité de ma part, comment en êtes-vous venue à cette carrière plutôt inusitée?

G. T. : Un parcours long et sinueux. J'étais au départ formé pour le travail en garderie, occupation que j'ai exercée pendant un certain nombre d'années avant de réaliser que cette façon de gagner ma vie ne me satisfaisait qu'à moitié. Ma réflexion m'a amenée à m'intéresser aux sciences et technologies des aliments. Mais, pour arriver à cette formation, je savais que je partais de loin. Il m'a fallu refaire mes sciences de niveau secondaire avant même de pouvoir accéder aux disciplines scientifiques du CÉGEP lesquelles me fourniraient les crédits prérequis pour l'admission en faculté à l'université Laval. J'ai donc empoigné le bâton du pèlerin et entrepris de compléter tout le cursus académique attendu. Je l'ai fait tout en travaillant le jour et en étudiant le soir. Arrivée à l'université, devant cette cohorte fraîchement émoulue des CÉGEP, j'étais inquiète. J'ai donc travaillé d'arrache-pied et de façon forcenée pour me rendre compte que je disposais de tous les outils nécessaires. Je me suis rapidement placée en tête de peloton et me suis maintenue en première position tout au long de mon bac. De ce fait, j'ai attiré l'attention de mes professeur(e)s.

Le déclic pour les arômes s'est produit à la fin du bac. Une exposition avait été montée par différentes firmes à la recherche d'une main d'œuvre issue des universités. L'une d'elles présentait un montage de distillation servant à extraire un arôme. J'ai immédiatement été séduite par ce processus de recherche de saveur que je ne connaissais pas. Pourtant bien que séduite par le domaine, la firme était implantée en Estrie alors que je vivais à Québec et n'étais pas disposée à déménager.

Toutefois quelques années plus tard, le hasard a fait que le père de mes enfants a accepté un emploi en Estrie et que la firme spécialisée œuvrait à proximité de mon nouveau lieu de résidence. J'ai donc frappé à la porte de l'entreprise. C'est à ce moment que la boucle s'est bouclée. Comme mon travail précédent consistait à solliciter des subventions pour mettre

des gens à l'emploi, je me suis présentée à leur bureau avec ma propre subvention laquelle me dotait d'une année de salaire. C'est donc ainsi que la porte de cette entreprise me fut ouverte. J'ai alors entrepris cette formation de cinq ans sur le terrain sous la supervision d'un aromaticien certifié, formé en Europe.

J'ai dû commencer à zéro et consacré toutes ces années à étudier les molécules et comprendre les interactions chimiques menant à un arôme pour arriver à reproduire une saveur spécifique. Pendant la dernière année, je devais développer une mémoire sensorielle de toutes ces molécules aromatiques. Ainsi, c'est à raison de cinq molécules par jour que je devais goûter pour les reconnaître mémoriser leur goût spécifique. Arrivée à la fin de cette formation, je devais subir un examen de certification. Cet examen subi à l'oral se déroule devant des pairs de la Flavour Chemist Association. Cet organisme est le seul du genre en Amérique du Nord. Il est basé à New-York et entraîne bien sûr, le défi supplémentaire de la langue. Une expérience plutôt stressante. Ces experts valident donc vos connaissances acquises en entreprise.

F. R. : Quand dans votre parcours est survenue la bourse de l'AFDU Québec et à quoi vous a-t-elle servi?

G. T. : Ce sont mes professeur(e)s qui m'ont suggéré de poser ma candidature pour cette bourse offerte par l'AFDU Québec. Si je ne me souviens plus exactement à quel moment de mon parcours je l'ai reçue, j'en garde un souvenir ému. J'étais très inquiétée d'avoir à me présenter à cette cérémonie qui se déroulait au cours d'un dîner en présence de cette gent féminine diplômée qui avait certes dû trimer dur en son temps pour obtenir un grade universitaire, les femmes étant rares à fréquenter les écoles supérieures à cette époque. Je comprenais leur objectif et réalisais son impact alors que nous étions déjà plus nombreuses dans les couloirs de cette maison du haut savoir. J'ai trouvé cette mission très louable et cette reconnaissance très motivante. (NDLR : Bourse obtenue en 1994, soit tout juste deux ans après la création de la Fondation, Guylaine Trachy était alors en cours de maîtrise).

Nouveau départ vers
nouveaux apprentissages

Guylaine Trachy, au centre,
figure ici au milieu de ses
collègues. Son mentor qui
apparaît ici à l'arrière droite
l'accompagnera au cours des 5
années d'apprentissage en
entreprise.



F. R. : Merci pour ce témoignage bien senti au sujet de la mission des femmes de l'AFDU. Il touchera certainement le cœur de nos membres et ouvrières bénévoles.

La bourse de l'AFDU ayant toujours été considérée comme une bourse « coup de pouce » visant la reconnaissance avant le soutien financier, sur quels autres revenus avez-vous pu compter pour traverser cette période académique?

G. T. : J'ai vécu des prêts et bourses du ministère de l'éducation, des emplois en faculté recrutant des étudiants sur leurs projets de recherche pendant l'été et aussi sur des programmes de recherche ceux-là, subventionnés par des compagnies privées. Peu payants, ces emplois permettaient malgré tout de vivre, mais sans extravagance. Je me sentais choyée. En Australie, pendant ma sabbatique survenue en fin de premier cycle, j'ai dû travailler. Ma formation m'a permis de trouver un emploi en microbiologie.

F. R. : Certains instruments n'existent-ils pas permettant d'identifier des molécules aromatiques?

G.T. : Certes oui, la **chromatographie en phase liquide à haute performance (CPL-HP)** et la **chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse (CPG-SM)**. Ces deux instruments figurant dans l'armada de l'aromaticien permettent d'identifier plusieurs des molécules en jeu. Ils y arrivent à 80%. L'expert doit alors tenter d'identifier les composantes manquantes, certaines étant présentes à l'état de trace et par conséquent non détectables par les appareils, bien que très aromatiques. Pour compléter le squelette de saveur fourni par l'appareillage et arriver à reproduire chimiquement le goût naturel recherché, celui de la pomme, de la cerise ou autre, l'expert doit aussi définir les proportions de chaque molécule constituante. Dans un arôme une centaine de molécules chimiques peuvent interagir.



Boursière de l'AFDU Québec en 1994, Guylaine Trachy a cumulé d'autres reconnaissances dont un prix d'excellence en entreprise en 2017.

F. R. : Reconstituer molécule par molécule des saveurs a donc été votre nouvelle carrière?

G.T. : En effet, ce travail a représenté le gros de ma carrière. Puis l'entreprise est passée aux mains d'une multinationale. J'ai été promue au comité de direction et me suis vu confier des tâches administratives. Je suis devenue responsable de la qualité, de la création, de la réglementation, du développement et des applications. J'ai aussi mis sur pied 2 séries de formation pour constituer une relève. Peu de femmes étaient présentes lors des rencontres internationales et tout se passait en anglais. Appelée à voyager à l'étranger pour rencontrer des pairs, j'ai réalisé la chance que j'avais de vivre au Québec où les femmes sont très présentes au niveau supérieur des entreprises ce qui n'est pas le cas ailleurs dans le monde. Je suis maintenant consultante et mentor. Je dispose de plus de temps pour m'adonner à d'autres passions que sont la nature, le voyage et la course à pied. J'aime courir en montagne en me perdant dans les sentiers.

F. R. : Il existe donc au Québec des compagnies qui embauchent des aromaticien(ne)s. Sont-elles nombreuses?

G. T. : Non, 5 ou 6 tout au plus, localisées au Québec et en Ontario. Elles embauchent de deux à cinq aromaticien(ne)s chacune (soit entre 10 et 30 aromaticien(ne)s). Et là, deux avenues de formation s'offrent aux candidat(e)s : soit une formation de cinq ans en entreprise à la sortie d'un bac en sciences, soit une formation spécialisée à Versailles, en France.

F. R. : Maintenant près de la retraite, pourriez-vous jeter un regard d'ensemble sur votre carrière pour me dire ce qui vous a particulièrement plu?

G. T. : J'ai un esprit à la fois créatif et scientifique et le travail de l'aromaticienne fait appel à ces deux qualités. Créer un arôme exige une bonne part de créativité et un esprit rationnel et scientifique. J'ai aussi aimé trouver des solutions à des problèmes, accompagner des clients et toujours tenter d'offrir le meilleur produit.



Quand l'entreprise change de main

L'entreprise devient une multinationale, Foodarom, Guylaine Trachy se voit confier de nouvelles fonctions:

- responsable de la qualité, de la création, de la réglementation, du développement et des applications
- Responsable de la formation pour constituer une relève.

On la voit ici lors d'une dégustation de produits aromatisés.



F. R. : Vous avez fait état de déplacements fréquents. Vous avez deux enfants, maintenant adultes. Pouvons-nous parler de conciliation travail-famille? Comment s'est organisée la vie familiale en votre absence ?

G. T. : Cette conciliation n'a pas été facile. Les enfants, je les ai eus sur le tard : après ma maîtrise pour le premier. Je voulais un deuxième enfant, mais ne trouvais pas le moment de m'arrêter sans compter que les arrêts à l'époque devaient être courts et que les grossesses demeuraient toujours difficiles à annoncer. Heureusement, les choses ont beaucoup changé depuis. En ce qui concerne les absences fréquentes, la solution a été une garde d'enfant à la maison. Cette personne nous la voulions anglophone afin d'initier les enfants à cette langue. Étant Beauceronne d'origine, je ne maîtrisais pas parfaitement l'anglais. Or, étudier la chimie, se fait à partir de « textbooks » en anglais, les traductions étant hors de prix. Je passais un temps fou avec un dictionnaire pour arriver à comprendre les contenus. Je ne voulais pas ce genre d'embûche pour mes enfants.

F. R. : En finissant, il est coutume dans cette chronique de demander à l'ancienne de formuler ses recommandations aux femmes désireuses de suivre leur trace. Vous qui vous intéressez aux passions de carrière de même qu'aux difficultés et situations particulières qui mènent à leur réalisation, quelles sont vos recommandations ?

Toujours professionnellement active

Guylaine Trachy, maintenant en préretraite, est toujours consultante: mentorat et recherche . Avec Bruno Dubreuil dans Mycélium, une entreprise en incubateur, elle voudra à offrir un pain faible en glucide, mais qui goute le bon pain.



G. T. : Une première s'adresse plus particulièrement à celles qui seraient attirées par les sciences : apprendre la langue de Shakespeare. Elle est essentielle à qui veut rayonner et s'ouvrir aux opportunités du marché. La clientèle hors Québec et aux Etats-Unis est anglophone. Personnellement, je devais apprendre mes présentations par cœur pour arriver à les livrer librement, mais les questions demeuraient toujours source d'angoisse à cause de cette imparfaite maîtrise que j'avais de l'anglais. Même si techniquement, je disposais de la réponse, je m'inquiétais toujours quant à ma capacité de la transmettre.

Autre recommandation, n'hésitez jamais à faire un retour aux études. La diplomation est toujours rentable. Dans mon cas, j'ai douté. À la fin de mon bac, le Québec se trouvant en

pleine récession, le marché de l'emploi était fermé. J'ai donc sorti mes REER et suis partie, pendant une année, en voyage sac à dos et auberge de jeunesse, jusqu'en Océanie. Cet intermède m'a permis de prendre du recul. À mon retour, j'ai entrepris la maîtrise. Elle m'a donné de la méthode ce qui allait se révéler fort utile par la suite.

Rétrospectivement, ce retour aux études m'a permis de bien gagner ma vie en faisant un travail qui me stimulait et aussi de renflouer amplement mes REER investis dans ce voyage de réflexion. Alors, si une profession vous intéresse les filles, n'hésitez pas, retournez aux études! Vous ne le regretterez pas.

Pour en apprendre plus : [Aromaticienne](https://plus.lapresse.ca/screens/bea30265-fa70-438e-a107-96e22408084b%7C_0.html) https://plus.lapresse.ca/screens/bea30265-fa70-438e-a107-96e22408084b%7C_0.html