

---

## Le Réveillon agroalimentaire de l'ITAQ : Un projet pédagogique rassembleur

---

**Saint-Hyacinthe, le 26 novembre 2024.** – Le vendredi 29 novembre prochain aura lieu la 3<sup>e</sup> édition du Réveillon agroalimentaire de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ). Les étudiants et les enseignants du programme Technologie de production horticole agroenvironnementale (TPHA) vous invitent à venir réveillonner avec eux et profiter des activités au programme : marché de Noël, kiosques d'information et conférences.

### Le Réveillon agroalimentaire

Vendredi 29 novembre 2024, de 10 h à 18h  
Pavillon horticole écoresponsable (PHE)  
au 3211 rue Sicotte (Jardin Daniel A. Séguin)  
Entrée gratuite

*\*\* Exceptionnellement, pour la durée de l'événement, il sera possible de se stationner, sans frais, à l'ITAQ, face au PHE. \*\**

Ce sera une occasion unique de garnir votre table du temps des Fêtes, de remplir les bas de Noël et même d'en apprendre plus sur le monde horticole d'aujourd'hui.

- **Faites vos réserves de légumes, aliments et végétaux produits par les étudiants de l'ITAQ :** tomates, concombres, aubergines, œufs frais, plantes vertes, poinsettias, cactus de Noël, etc.
- **Visitez et encouragez des entreprises et des artisans d'ici :** Chocolat de Sandra Dagenais, Ferme Améroquois (huile de tournesol Champy), Tourneur de bois, Serres Presqu'île rêve bleu (produits à base de bleuets), La Ferme Gadbois (fraises, produits transformés), Vignoble et cidrerie Coteau St-Paul (cidre et vin), Le renard noir (savons, chandelle), Brocante à succulentes, Mycep (champignons de spécialités), Monique Daigneault cartes de Noël, Serre St-Honoré (couronne de Noël), Sanglier de chez nous (viande de sanglier), Ferme Floresterre (miel), Ferme & érablière deux vingt-deux, Domaine Vineterra (vignoble), safran Mont St-Bruno (tisane et safran) et plus encore!
- Profitez de votre visite pour venir entendre une conférence dynamique sur l'horticulture avec Claude Vallée, conseiller à la formation continue – Secteur horticole et agricole. Venez goûter au bar à salade gratuit. La conférence débutera à midi et portera sur **Les fleurs et l'avenir de**

***l'agriculture : voyage au cœur de l'horticulture et de l'innovation agricole.***

C'est un rendez-vous à ne pas manquer, nous vous y attendons!

**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](http://www.itaq.ca).

**Légende de la photo :** illustration du Réveillon agroalimentaire de 2024

- 30 -

**Pour information :**

Lucie Maltais, agronome  
Professeure et cheffe d'équipe du programme TPHA  
450-778-6504 poste 6312

**Source :**

Caroline Nadeau  
Conseillère en communications externes et relations publiques  
Institut de technologie agroalimentaire du Québec  
Cell. : 450 513-2513  
[caroline.nadeau@itaq.ca](mailto:caroline.nadeau@itaq.ca)