
Le Réveillon agroalimentaire de l'ITAQ : pour un temps des Fêtes sous le signe des produits frais et des achats locaux

Saint-Hyacinthe, le 6 novembre 2023. – Le 30 novembre prochain aura lieu la 2^e 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

Jeudi 30 novembre 2023, de 10 h à 18h
Pavillon horticole écoresponsable (PHE)
au 3211 rue Sicotte (Jardin Daniel A. Séguin)

*** 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 :** Cactus fleuri, Ferme Améroquois (huile de tournesol Champy), Tourneur de bois, Ferme JN Beauchemin Fils (Angus, produits de l'érable), Ferme Marie-Josée Marois (tresses d'ail), La Ferme Gadbois (fraises, produits transformés), Le renard noir (savons, chandelle), Brocante à succulentes, Ferme Trudeau Inc., Monique Daignault cartes de Noël, Claire Drageon (produit de vannerie à base de saules), Savon chandra, Ferme Floresterre (miel), Les produits Françoisseaux (nichoirs), Ferme & érablière deux vingt-deux, Anthony Desmarais Le Petit Maraîcher et plus encore!
- Venez rencontrer les étudiants de l'ITAQ pour en apprendre plus sur les cultures maraîchères et les insectes ravageurs ou assister à une **conférence sur la culture des canneberges ou sur une entreprise inspirante : la Coop Pied de Céleri.**

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

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Riche d'une longue histoire de plus de 60 ans, l'Institut est l'unique collège spécialisé en agroalimentaire au Québec. Il se démarque par ses laboratoires-écoles, fermes écoles, ses usines-écoles et son usine de transformation fromagère, en plus de ses trois programmes uniques en Techniques équine, Technique des productions animales et en Technologie du génie agromécanique.

L'ITAQ est un acteur clé et est mandaté par le gouvernement pour la mise en œuvre du volet formation du Plan d'agriculture durable. 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. Pour plus d'information sur l'Institut, rendez-vous au www.itaq.ca

Pour information :

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