

---

**L'ITAQ vous accueille lors de la 21<sup>e</sup> édition  
*Portes ouvertes Mangeons local* de l'UPA**

---

**Saint-Hyacinthe, 31 juillet 2025** – Le dimanche 7 septembre prochain, l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) accueille le public dans le cadre de la 21<sup>e</sup> édition de l'événement *Portes ouvertes Mangeons local*, organisé dans tout le Québec par l'Union des producteurs agricoles (UPA). Pour la deuxième fois dans l'histoire de l'Institut, petits et grands sont invités à rencontrer les animaux de la Ferme-école Maskita, découvrir le complexe serricole Jean-Claude Vigor et ses tunnels maraîchers.

**La ferme-école Maskita de l'ITAQ sélectionnée pour représenter Saint-Hyacinthe**

Fondée en 1910, la Ferme-école Maskita s'étend sur 75 hectares en milieu urbain, dont 85 % sont utilisés par les étudiants dans le cadre de leurs laboratoires pratiques. Elle est la « salle de classe » de 50 à 70 étudiants par jour, 5 jours par semaine. En 2023, la ferme a reçu la certification *Très grande distinction* des Producteurs de lait du Québec et a remporté le prix du Meilleur éleveur lors de la Coupe des éleveurs 2024 du Club Holstein de Saint-Hyacinthe. Sélectionnée par l'UPA pour figurer parmi les 8 fermes hôtes de la Montérégie, c'est un lieu unique où apprentissage, performance et durabilité vont de pair.

Le complexe serricole Jean-Claude Vigor (nommé en l'honneur du renommé vulgarisateur, communicateur et enseignant en horticulture pendant 26 ans à l'Institut) est le plus grand ensemble pédagogique collégial au Québec, avec 27 serres (dont deux froides), six grands tunnels, une pépinière et plusieurs laboratoires. Chaque année, plusieurs tonnes de légumes y sont produites, dont plus de 4 000 kg sont remis à Moisson Maskoutaine pour lutter contre l'insécurité alimentaire.

**Des activités gratuites pour toute la famille**

En plus de la ferme-école et des serres, plusieurs activités sont proposées aux familles et aux visiteurs. Au programme : découvertes de différentes machineries agricoles et horticoles, balade en tracteur, taureau mécanique, labyrinthe de maïs, jeu gonflable, maquillage et tatouage temporaire. Foodtruck (cuisine de rue : burger, poutine, frites) et chansonnier.

**Citation**

« Peu de gens savent qu'il existe une ferme en ville, et pourtant, la ferme-école Maskita, est au cœur du campus de l'ITAQ à Saint-Hyacinthe, et ce, depuis plus de 60 ans ! C'est pourquoi je suis si fière d'accueillir la population durant les Portes ouvertes Mangeons local et de l'opportunité offerte par l'UPA. C'est l'occasion pour nous de faire connaître davantage les formations de haut niveau que nous offrons et ainsi démontrer que l'ITAQ est un acteur important dans la Cité de l'innovation agroalimentaire. »

Karine Mercier, directrice générale de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec.

### Informations pratiques

**Date** : Dimanche 7 septembre 2025

**Programmation** : 10 h à 16 h : visites des serres, de la ferme, des tunnels maraîchers, jeux gonflables, labyrinthe géant, tours de tracteur, taureau mécanique et plein d'autres activités

**Lieu** : Campus de Saint-Hyacinthe de l'ITAQ – 3230 rue Sicotte, Saint-Hyacinthe

**Coût** : gratuit

**Transport** : accessible via l'autobus 200 (Saint-Hyacinthe) et stationnement gratuit

Apportez votre lunch (tables à pique-nique disponibles) ou mangez sur place (foodtruck) dans une ambiance festive grâce au chansonnier et aux diverses activités familiales !

Pour plus de détails, consultez l'événement sur notre page [Facebook](#)

### À propos de Mangeons local de l'UPA

Les Portes ouvertes Mangeons local de l'UPA est un rendez-vous unique et attendu depuis déjà 21 ans. Plus de 50 fermes établies dans différentes régions du Québec y participent. C'est une occasion rare pour les producteurs et productrices de recevoir leurs concitoyens afin de partager leur passion et leur expertise. Lors de l'événement à l'ITAQ, le président de l'UPA, M. Martin Caron, sera sur place en début d'événement, accompagné de plusieurs membres délégués de l'organisation.

### 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).

Photos : Ferme-école Maskita et image promotionnelle de l'événement

— 30 —

### Pour information :

Caroline Nadeau

Conseillère aux communications externes et relations publiques

Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Cellulaire : 450 513-2513

[medias@itaq.ca](mailto:medias@itaq.ca)