
Un Réveillon gourmand et collectif : l'ITAQ se veut rassembleur

Saint-Hyacinthe, le 21 novembre 2025. – Le vendredi 5 décembre prochain aura lieu la 4^e édition du Réveillon agroalimentaire de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ). Les étudiants et les enseignants du programme Technologie de la production horticole agroenvironnementale (TPHA) vous invitent à venir « réveillonner » avec eux et profiter des activités au programme : marché de Noël, kiosques d'information, ateliers créatifs et conférences.

Le Réveillon agroalimentaire

Vendredi 5 décembre 2025, 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 en vue du temps des Fêtes ou 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 :

- **Améroquois** (huile de tournesol, vinaigrettes et gamme de produits de soins corporels),
- **Calypso Écosavonnerie** (gamme de produits naturels et écologiques),
- **Crème** boulangerie pâtisserie (boîtes de chocolats, pâtes de fruits, sacs de biscuits, etc.)
- **Domaine Vinétterra** (vignoble),
- **Ferme et érablière deux vingt-deux** (produits de l'érable artisanaux et distinctifs),
- **Ferme Floresterre** (miel, confitures, bleuets biologiques, tartes, poulets, pintades),
- **Ferme Gadbois** (fraises, slush, pâtisseries, confitures et produits transformés),
- **Ferme Radicelle** (confitures, fruits lyophilisés, granola, tartes, paquets cadeaux),
- **Herbes Frèches** (divers produits de soin, rituel et déco),

- **Le renard noir** (savons, produits pour le bain, chandelles),
- **Les cactusières** (petits aménagements de pots de cactus et plantes grasses),
- **Les Vergers la tête dans les pommes** (confiture, caramel, gelée, beurre de fruits biologiques, chocolat),
- **Mandalight** (cartes diverses, mandala sur bois, capteurs de rêve),
- **Méli-Mélo Rigolo** (jeux de sociétés et emballage cadeau),
- **Monique Daignault** (cartes de souhaits, mini-albums, impressions botaniques, boucles d'oreilles),
- **Mycep ferme de champignons** (bloc de culture, soupe, risotto, dulce de leche, antipasto),
- **Sandra Dagenais, les bouchées enchantées** (chocolaterie artisanale),
- **Zeste Design** (tuques réversibles, tricots, kit de filage au fuseau pour débutant) et plus encore!

Profitez de votre visite pour venir entendre une conférence dynamique sur **l'élaboration d'un jardin communautaire et collectif**, avec Marie-Josée Continelli, porte-parole de l'agriculture urbaine aux MRC des Maskoutains et d'Acton. Et découvrez deux jeunes acériculteurs de la Ferme Milidan qui viendront nous parler de : ***Passion érable, histoire, techniques et produits.***

C'est un rendez-vous à ne pas manquer, nous vous y attendons! Pour tous les détails sur la programmation, consultez le lien suivant : [Home | Programmation Réveillon agroalimentaire de l'ITAQ](#)

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Depuis plus de 60 ans, l'ITAQ est le seul établissement francophone 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.

Légende de la photo : illustration du Réveillon agroalimentaire de 2025

- 30 -

Pour information :

Karyne Côté

Enseignante 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