

Guide des activités conjointes / conjoints

58^e congrès

MEILLEURS ENSEMBLE

Du 23 au 26 mai
à Rivière-du-Loup



Congrès 2026

58^e congrès annuel AGSICQ 2026

Horaire des activités conjointes /

Vendredi 22 mai 2026

17 h à 19 h

5 à 7

Chapiteau extérieur
Commanditée par L'ARSENAL



Samedi 23 mai 2026

9 h à 10 h

Ouverture officielle

Salle Congrès

12 h à 13 h 45

Diner conférence mixte

Salle Congrès

13 h 45 à 15 h

Présentation des activités pour les conjoint(e)s

Salle Les Basques

18 h à 18 h 45

Cocktail d'ouverture

Foyer Salle congrès

19 h à 22 h 30

Soirée de la présidence - Spectacle : C'est quoi ta toune

Salle Congrès

Dimanche 24 mai 2026

8 h à 15 h

Activité « Arrêt sur l'histoire locale »

16 h à 21 h 30

Salon d'exposition - Ouverture officielle

Commanditée par Beneva

Salle Congrès

beneva

16 h à 18 h

Cérémonial du souvenir - Remise des décorations pour services distingués et cérémonial en mémoire de nos membres décédés

17 h 30

Cocktail Salle Congrès

18 h 30

Souper/buffet - billet obligatoire – Restaurant la Verrière + Salle Kamouraska

58^e congrès annuel AGSICQ 2026

Horaire des activités conjointes /

12 h 45 à 15 h 45 **Activité « Excursion au kamouraska »**

18 h 30 à 23 h **Soirée de la Ville hôte – Groupe MGM**
Auberge de la Pointe

Mardi 26 mai 2026

10 h 45 à 11 h 45 **Conférence mixte - Conférence mixte**
Salle Rivière-du-Loup A

12 h à 13 h 30 **Dîner de clôture mixte - *Billet obligatoire***
Salle Kamouraska

58^e congrès annuel AGSICQ 2026

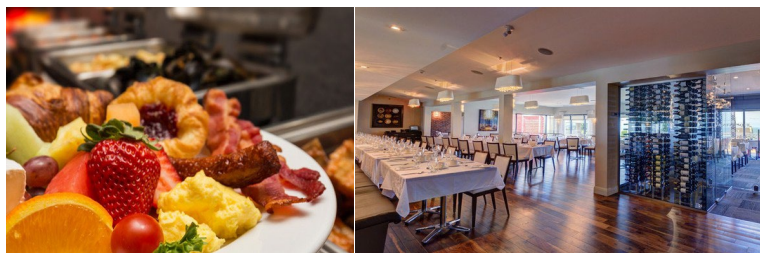
Arrêt sur l'histoire locale

Dimanche, le 24 mai 2026

Horaire de la journée :

- 10h Rassemblement à l'hôtel Universel
- 10 h 15 Départ de l'hôtel Universel
- 10 h 30 Brunch au restaurant La Griffe de l'Hôtel Lévesque
- 12 h 30 Début du tour guidé du Vieux Rivière-du-Loup
- 13 h 30 Parc des chutes
- 14 h Visite du musée du Bas-St-Laurent
- 15 h Départ vers l'hôtel Universel

75\$ + taxes
40 places disponibles
Un guide vous accompagne tout au long de la journée !



Le réputé brunch du restaurant La Griffe de l'Hôtel Lévesque saura vous charmer par ses saveurs et leur grande variété. Vous pourrez également apprécier la vue sur le fleuve pendant votre repas. Une excellente façon de commencer la journée.



Parc des chutes

Admirez cette attraction, un parc présentant des chutes de 33 mètres de haut à deux pas du centre-ville.



Tour guidé du Vieux Rivière-du-Loup

Partez à la découverte de l'un des quartiers historiques les plus riches d'histoire dans l'est du Québec. Apprenez-en plus sur le cœur historique et culturel de notre région nommé le Projet Fraserville.



Visite au musée du Bas-St-Laurent

Plongez dans un univers artistique grâce aux expositions uniques présentées au musée du Bas-Saint-Laurent. Vous pourrez visiter les salles d'expositions et vous informer sur des pans d'histoire de Rivière-du-Loup.

58^e congrès annuel AGSICQ 2026

Excursion au kamouraska

Lundi, 25 mai 2026

- 9 h 15 Rassemblement à l'hôtel Universel
- 9 h 30 Départ pour La Shop écolo
- 10 h Visite guidée chez Pure
- 11 h Vignoble Amouraska
- 12 h 30 Visite du village de Kamouraska et dîner chez Côté Est
- 14 h 40 Départ vers l'hôtel Universel

75\$ + taxes

40 places disponibles
Un guide vous accompagne tout
au long de la journée !



Visite guidée chez Pure

L'entreprise, pionnière dans la fabrication et la distribution de savon en vrac à grande échelle. Vous pourrez visiter l'usine de fabrication, une ancienne laiterie ainsi que La Shop Ecolo où ils vendent leurs produits et mettent en lumière d'autres producteurs qui partagent leurs valeurs

Visite du village de Kamouraska et dîner che Côté Est

Côté Est se veut une vitrine des produits phares du Bas-Saint-Laurent depuis sa création en 2012. Au-delà de la transformation alimentaire, les deux fondateurs ont la volonté commune de raconter une histoire par le développement de produits identitaires, d'une table terroir, de produits de prêt-à-manger à saveur locale.



Dégustation au vignoble Amouraska

Le Vignoble Amouraska, c'est plus d'un hectare de petits fruits implantés et plusieurs parcelles de fruits sauvages. La transformation en produits alcoolisés et la mise en bouteille est faite au vignoble par des équipes de bénévoles et d'employés hors pair.



Au menu :
Salade printanière
Assiette de saucisse allemande maison
Crème brûlée au mélinot