

Festival Les Comptonales : un accès facilité et une expérience bonifiée pour la 21^e édition

COMPTON, le 09 septembre 2026 - Le village de Compton, dans les Cantons-de-l'Est, se prépare à accueillir, les 10 et 11 octobre prochains, la 21^e édition du circuit dégustation et découverte des Comptonales, présenté par la **Caisse Desjardins des Verts-Sommets de l'Estrie**. Au cœur de l'événement, les visiteur·euses sont invité·es à parcourir les six destinations hôtes pour aller à la rencontre des entreprises bioalimentaires d'ici.

Pour cette 21^e édition, l'organisation bonifie l'expérience avec une nouvelle programmation gratuite d'ateliers et de démonstrations, en plus d'un projet pilote de transport collectif reliant Sherbrooke au circuit. En plus de ces nouveautés, les dégustations, bouchées et échanges avec les producteur·trices, transformateur·trices et artisan·es demeurent au rendez-vous, de même que de la musique live et des activités pour petits et grands.

Les festivités se poursuivront le lundi 12 octobre avec le traditionnel **Marché des récoltes.**

Nouveau cette année : ateliers et démonstrations

Offerts sans frais supplémentaires aux détenteur·trices de billets du circuit, les nouveaux ateliers et démonstrations permettront au public de découvrir différentes facettes de l'univers bioalimentaire.

Pierre-Alexandre Joly, grand gagnant de la saison 2 de MasterChef Québec, prendra les commandes du BBQ, tandis que Pascal Laurier, **Le Chef Affûté**, fera découvrir l'art de l'affûtage sur pierres à eau japonaises. **Jessica Harnois**, sommelière et entrepreneure, mettra les sens à l'épreuve lors d'une dégustation mystère et l'artiste estrienne **Mia Bureau** initiera le public à la sculpture culinaire. Les plus jeunes auront aussi leur rendez-vous avec Johanne Roy de **Jeucolory Créations** et ses personnages inspirés des aliments.

« On a célébré nos 20 ans l'an dernier et ce n'est certainement pas le moment d'arrêter d'évoluer! On veut continuer à donner de nouvelles raisons aux gens de venir, et de revenir. Cette nouvelle programmation d'ateliers et de démonstrations, c'est une façon de bonifier le circuit tout en restant fidèle à ce qui fait l'ADN des Comptonales. » - **Garance Philippe**, directrice générale des Comptonales

Un nouveau trajet vert entre Sherbrooke et Compton

Parmi les autres nouveautés cette année, les Comptonales sont fières de présenter le **Trajet vert propulsé par Desjardins**, en collaboration avec la **Société de transport de Sherbrooke (STS)**. Ce projet pilote proposera un départ toutes les heures dans les deux directions, reliant l'Université de Sherbrooke au Domaine Ives Hill, à Compton. Cette nouvelle option de transport collectif vise à faciliter l'accès à l'événement depuis Sherbrooke, tout en contribuant à réduire l'empreinte environnementale liée aux déplacements.

« En tant que partenaire présentateur, nous sommes fiers d'investir au-delà de l'argent en appuyant non seulement cet événement phare, mais aussi les initiatives qui contribuent à réduire son empreinte environnementale. Le Trajet vert propulsé par Desjardins en est un exemple concret : une nouvelle option qui contribue à rendre l'événement plus accessible, tout en favorisant un mode de déplacement plus responsable. », explique Audrey Perron-Breault, conseillère en communication et vie associative de la Caisse Desjardins des Verts-Sommets de l'Estrie. », - **Audrey Perron-Breault**, conseillère en communication et vie associative de la Caisse Desjardins des Verts-Sommets de l'Estrie.

Du cégep à votre assiette : un projet entrepreneurial étudiant

Pour une deuxième année, des étudiantes du programme Gestion et technologies d'entreprise agricole du Cégep de Sherbrooke prendront part au festival dans le cadre de leur formation. De l'ail cultivé au Cégep jusqu'à sa transformation, elles réalisent toutes les étapes menant à la création de beurres à l'ail artisanaux fouettés.

Le Marché leur permettra de mettre à l'épreuve leurs stratégies de mise en marché directement auprès du public, qui pourra déguster leurs différentes créations et les commander en prévente pour une livraison ultérieure à Sherbrooke ou Coaticook. Pour suivre l'évolution du projet et connaître les détails de la prévente, consultez la [page Facebook du programme Gestion et technologies d'entreprise agricole](#).

À propos des Comptonales

Les Comptonales sont un organisme à but non lucratif ayant pour mission de valoriser et de promouvoir le travail des producteurs, transformateurs et artisans agroalimentaires de la région de Compton et des Cantons-de-l'Est. À travers ses deux principaux événements, le Marché public de Compton et le circuit de dégustation et de découverte, l'organisation est profondément ancrée dans son milieu et contribue activement à la vitalité du territoire en favorisant la relève, les collaborations locales et l'accès à une alimentation de proximité.

La tenue des Comptonales ne serait possible sans le soutien financier de la Caisse Desjardins des Verts-Sommets de l'Estrie, présentateur officiel, de la Municipalité de Compton, du gouvernement du Québec, de Tourisme Cantons-de-l'Est, de Promutuel Assurance Centre-Sud, ainsi que plusieurs autres partenaires et collaborateurs.

-30-

Informations pratiques

Festival Les Comptonales, circuit dégustation et découverte
présenté par la Caisse Desjardins des Verts-Sommets de l'Estrie
Les 10-11 octobre 2026, de 10h à 17h

Le Marché des récoltes, lundi 12 octobre de 11h à 15h

www.comptonales.com

Source: Les Comptonales

Demandes d'information ou d'entrevue :

Maëlle Dancause
Relationniste, Bleu forêt coop
maelle@bleu-foret.coop
514-475-4540

Garance Philippe
Directrice générale, Les Comptonales
direction@comptonales.com
514-831-6479

Présenté par

