

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

Des conférences, on en veut !

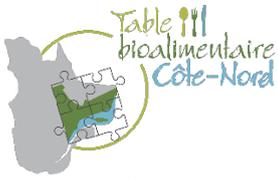
Sept-Îles, vendredi 19 octobre 2018 – Le Forum bioalimentaire de la Côte-Nord se tiendra au Centre des congrès de Sept-Îles, les 7 et 8 novembre prochains. C'est le rendez-vous biennal de l'industrie. Une occasion pour les leaders nord-côtiers de mettre à jour leurs connaissances grâce à la contribution des nombreux experts qui seront sur place.

Les divers sujets des conférences ont été choisis afin de répondre aux besoins des entreprises bioalimentaires. Que ce soit pour parler d'innovation, des problématiques actuelles, des nouvelles technologies ou offrir des outils de gestion efficace, tout y est pour avoir une belle brochette de possibilités !

- **(Re)sortir des sentiers battus** | Alexander Cruz | *École-B*
- **Collaborer pour expédier vos colis sans y laisser votre chemise** | Fabiola Ruiz | *Institut d'innovation de logistique du Québec*
- **Qu'est-ce qu'un ÉCONOMUSÉE ?** | Carl-Éric Guertin | *Société du réseau ÉCONOMUSÉE*
- **Transformer un problème en opportunité, gracieuseté de Donald Trump** | René Vézina | *Communications du Vingtième inc.*
- **Chimie des aliments : s'attarder aux caractéristiques alimentaires du petit fruit pour développer de nouveaux produits** | Pierre Lahaye | *Evergo*
- **Gestion des coûts de production** | Richard Morrisseau | *École de technologie supérieure*
- **Étiquetage des aliments : quoi de neuf ?** | Karine Berger | *Merinov*
- **Produits nutraceutiques et aliments fonctionnels : compréhension et perspectives de développement** | Amine Badri | *Centre de recherche sur les biotechnologies marines*
- **Les emballages au service de la conservation des produits alimentaires** | Bruno Ponsard | *Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire*
- **Marketing à petit prix grâce à Facebook** | Robin Vézina | *J7 Média*
- **La commercialisation des produits Gaspésie Gourmande : la force de se regrouper !** | Johanne Michaud | *Gaspésie Gourmande*
- **Valoriser les produits régionaux en respectant le coût par assiette** | Diane Tremblay | *C'Créatif*
- **Vers l'adaptation des fermes aux changements climatiques** | Gitane St-Georges | *Fédération de l'Union des producteurs agricoles de la Capitale-Nationale-Côte-Nord*
- **Le golfe du Saint-Laurent en changement** | Hugo Bourdages | *Pêches et Océans Canada*
- **Produits locaux et restauration : mythes et réalités** | Emmanuelle Choquette | *Papilles développement*
- **Améliorer la conservation des aliments, une technologie de pointe** | Kathy Dumont et Charles Lavigne | *Centre de Développement bioalimentaire du Québec*
- **Recruter à l'ère des X, Y, Z et autres, comment tirer son épingle du jeu** | Émilie Trempe | *Proxima Centauri*
- **Les produits locaux : une tendance actuelle nécessaire au succès** | Philippe Mollé
- **Une marque Côte-Nord** | Warren Paré | *Optik 360*

Si vous souhaitez connaître les heures de la programmation et vous inscrire à l'événement, visitez notre page web de l'événement : tablebioalimentairecotenord.ca/projets/forum-bioalimentaire/

La tenue de l'événement est possible grâce à la contribution financière du gouvernement du Québec.



À propos de la Table bioalimentaire Côte-Nord

La Table bioalimentaire Côte-Nord est l'organisme qui concerte l'industrie bioalimentaire sur les enjeux régionaux. Elle met en place et gère des projets collectifs qui contribuent à l'essor des entreprises de ce secteur économique.

Avec ses partenaires, la Table bioalimentaire Côte-Nord assure notamment la mise en œuvre régionale de la Stratégie de positionnement des aliments du Québec sur le marché institutionnel et la gestion des Marchés publics de la Côte-Nord, du Club les Nord-Goûteurs et du répertoire bioalimentaire régional. Elle encourage une mise en marché des produits régionaux en circuit court auprès des consommateurs, des restaurateurs et des institutions et favorise le développement d'une identité culinaire nord-côtière. Les activités de la Table bioalimentaire Côte-Nord sont possibles grâce à la contribution du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Pour en savoir plus : <http://www.tablebioalimentairecotenord.ca/projets/forum-bioalimentaire/>
Suivez-nous sur Facebook : <https://www.facebook.com/tablebiocotenord/>

Pour plus d'informations:

Marc Normand
Directeur général
Table bioalimentaire Côte-Nord
303-106, rue Napoléon
Sept-Îles (QC) G4R 3L7
418 962-0469 p.110