

FORUM BIOALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD

7 et 8 novembre 2018
au Centre des congrès de Sept-Îles

DES POSSIBILITÉS
À L'INFINI!



JOUR 1 7 NOVEMBRE	8 h 00	ACCUEIL	
	8 h 30	ALLOCATION ET DÉROULEMENT	
	9 h 00	(RE)SORTIR DES SENTIERS BATTUS ALEXANDRE CRUZ, ÉCOLE-B	
	10 h 00	PAUSE	
	10 h 30	COLLABORER POUR EXPÉDIER VOS COLIS SANS Y LAISSER VOTRE CHEMISE! FABIOLA RUIZ, INSTITUT D'INNOVATION DE LOGISTIQUE DU QUÉBEC	
	11 h 30	DÎNER	
	13 h 00	ÉCONOMUSÉE : DEVEZ-VOUS UNE DESTINATION TOURISTIQUE GRÂCE À VOTRE SAVOIR-FAIRE CARL-ÉRIC GUERTIN, SOCIÉTÉ DU RÉSEAU ÉCONOMUSÉE	TRANSFORMER UN PROBLÈME EN OPPORTUNITÉ, GRACIEusetÉ DE DONALD TRUMP RENÉ VÉZINA, COMMUNICATIONS DU VINGTIÈME INC.
	14 h 00	DÉVELOPPER DE NOUVEAUX PRODUITS GRÂCE À LEURS CARACTÉRISTIQUES ALIMENTAIRES PIERRE LA HAYE, EVERGO	DÉCORTIQUER LES COMPOSANTES DE VOS COÛTS DE PRODUCTION RICHARD, MORRISSEAU, ÉCOLE DE TECHNOLOGIE SUPÉRIEURE
	15 h 00	PAUSE	
	15 h 30	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
	16 h 30	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
	17 h 30	ACTIVITÉ DE MAILLAGE*	
	18 h 30 à 21 h 00	SALON DU TERROIR**	

JOUR 2 8 NOVEMBRE	8 h 00	LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS GASPÉSIE GOURMANDE : LA FORCE DE SE REGROUPER! JOHANNE MICHAUD, GASPÉSIE GOURMANDE		
	9 h 00	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'UPA DE LA CAPITALE-NATIONALE-CÔTE-NORD	LE GOLFE DU SAINT-LAURENT EN CHANGEMENT HUGO BOURDAGES, PÊCHES ET OCÉANS CANADA
	10 h 00	PAUSE		
	10 h 30	PRODUITS LOCAUX ET RESTAURATION : MYTHES ET RÉALITÉS EMMANUELLE CHOQUETTE, PAPILLES DÉVELOPPEMENT CONFÉRENCE OFFERTE PAR L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC	LES HAUTES PRESSIONS HYDROSTATIQUES : POUR AMÉLIORER LA CONSERVATION DES ALIMENTS KATY DUMONT ET CHARLES LAVIGNE, CENTRE DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC	
	11 h 30	DÎNER		
	13 h 00	RECRUTER À L'ÈRE DES X, Y, Z ET AUTRES, COMMENT TIRER SON ÉPINGLE DU JEU ÉMILIE TREMPÉ, PROXIMA CENTAURI		
	14 h 00	LES PRODUITS LOCAUX : UNE TENDANCE ACTUELLE NÉCESSAIRE AU SUCCÈS PHILIPPE MOLLÉ, TOURISME CÔTE-NORD		
	15 h 00	PAUSE		
	15 h 30	SE DISTINGUER POUR MIEUX PROMOUVOIR LES PRODUITS NORD-CÔTIERS WARREN PARÉ, OPTIK 360		
	16 h 30	À VOUS LA PAROLE ! (PLÉNIÈRE)		
	17 h 30	PAUSE		
	18 h 00 à 21 h 00	SOUPER PATRIMONIAL**		

* Activité réservée aux participants inscrits. ** Activité offerte aux participants et au public.



Les Emballages Box Pack • Réfrigération Gagnon inc. • MRC du Golfe-du-Saint-Laurent • Tourisme Sept-Îles
Gaspésie Gourmande • Société du réseau ÉCONOMUSÉE • UPA Capitale-Nationale-Côte-Nord • UPA Côte-Nord