

PROGRAMMATION PORTRAITS DE NOS INVITÉ.ES

Présentations
Ateliers
Conférences



Forum bioalimentaire *Côte-Nord*

La mise en valeur du terroir innu
et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles



Table 
bioalimentaire
Côte-Nord

Le **Goût** de la
CÔTE-NORD

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles



Table III
bioalimentaire
Côte-Nord

Le Goût de la
CÔTE-NORD

Jour 1

Accueil - 8 h

Ouverture - 8 h 30

Atelier 1 - 9 h 15

TERROIR INNU

Atelier 2 - 10 h 30

**LES PRODUITS MARINS DU QUÉBEC DANS
L'ASSIETTE DES QUÉBECOIS | METTONS LE
QUÉBEC SUR NOS TABLETTES !**

Dîner - Présentation - 12 h

**PORTRAIT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA
CÔTE-NORD**

Atelier 3 - 13 h 30

ENJEUX AVEC LES DISTILLERIES

Invitation spéciale
ACCÈS À TOUTES.TOUS | GRATUIT



LE GRAND
MARCHÉ PUBLIC
Découvrez
le Goût de la
CÔTE-NORD

9 novembre 2023 | 17 h - 21 h
Centre des congrès de Sept-Îles

Partenaire « Grand marché public »

SADC
CÔTE-NORD

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles



Table III
bioalimentaire
Côte-Nord

Le Goût de la
CÔTE-NORD

Jour 2

Ouverture - 8 h 30

Conférence - 9 h

**ACCESSIBILITÉ DE LA
VIANDE SAUVAGE**

Présentation - 10 h 30

PETITS FRUITS / CHAMPIGNONS

Présentation - 11 h 45

AVENIR ET VISION DE LA TABLE

Dîner gastronomique

Chef Jensy Grégoire

Présentation - 14 h

PERCER LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Invitation spéciale
BILLET | 95 \$ PAR CONVIVE



Chef Jensy Grégoire et sa brigade
10 novembre 2023 | 12 h
Centre des congrès de Sept-Îles

Partenaires « Dîner »



BELLES AMOURS

SAINT-CÔTE-NORD - LOWER NORTH SHORE



SEPT-ÎLES



Ça pousse
icitte!



Ferme
Maricougan



Le Grenier boréal
Coop de solidarité agroalimentaire de Magasin

PAUSES



le **Goût** de la **CÔTE-NORD**

Chez Julie
Restaurant 

BANNIQUE
JOSÉE ROCK

Marché
Napoléon



Le Grenier boréal
Coop de solidarité agroforestière de Minganie

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

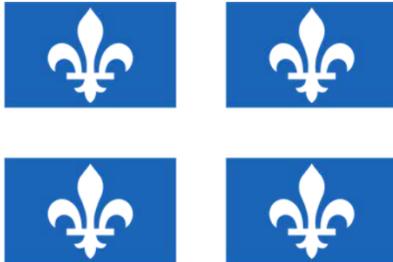
Centre des Congrès de Sept-Îles



Table à
bioalimentaire
Côte-Nord

Le Goût de la
CÔTE-NORD

Cet événement a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et la Société du Plan Nord

Québec 



Animation

Marilou Vanier

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD



Animation

Paul-André Vollant

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles



Table III
bioalimentaire
Côte-Nord

Le Goût de la
CÔTE-NORD

Sandra Blais



Propriétaire du restaurant « Le 5-60 » et de la ferme maricole PurMer, Sandra est en affaires depuis plus de 25 ans. Persévérante et généreuse, elle croit fermement que l'entrepreneur doit croire en son projet et surtout, ne jamais se décourager.

Elle est présidente de la Table bioalimentaire de la Côte-Nord depuis décembre 2022.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD



Bernadette Michel

ATELIER 1 | TERROIR INNU

Depuis toujours, Bernadette fait office de traiteuse de manière non officielle dans les mariages, les fêtes et autres événements spéciaux de sa communauté. Elle caressait l'idée de se consacrer entièrement à cette occupation depuis longtemps, mais le sentiment du devoir l'a toujours tenue éloignée de son rêve. C'est que toute sa vie, Bernadette a occupé des emplois dans des secteurs où on avait besoin d'elle. « Où je me sentais utile », précise-t-elle. À l'arrivée de sa retraite, en mars 2022, après avoir oeuvré en politique, en éducation et en intervention sociale en plus de diriger le centre de la petite enfance Kanitautshinaushiht, à Uashat, elle a enfin pu saisir l'occasion qu'elle attendait depuis si longtemps. Avec son conjoint, elle trône au sommet d'une famille recomposée qui comprend 30 petits-enfants et 1 arrière-petit-enfant.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table !!!
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Jensy Grégoire

ATELIER 1 | TERROIR INNU

Native de Sept-Îles dans la communauté Inn Uashat mak Mani-Utenam, Jensy Grégoire a migré vers Québec et a œuvré comme cheffe cuisinière dans plusieurs restaurants et hôtel pour ensuite s'établir à Saguenay. Après avoir pris de l'expérience en pâtisserie, en cuisine gastronomique, elle ressentait le besoin de travailler avec les produits du terroir et comme elle aime bien l'appeler son garde-manger boréal. Cheffe impliquée dans plusieurs causes comme celui de la Zone Boréale du Saguenay Lac St-Jean, là où elle a pu promouvoir les produits du terroir. Aujourd'hui, elle retourne vers les siens ; les innus de la Côte-Nord comme cheffe consultante et cheffe à domicile.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD



Mani-Pien Vollant

ATELIER 1 | TERROIR INNU

Marie-Pier (Mani-Pien) Vollant est une femme Innue née à Sept-Îles et originaire de la communauté de Mani-Utenam. Elle est également mère de deux petites filles. Elle a suivi une formation en cuisine en 2007 et a travaillé dans un CPE pendant environ une décennie. Pendant cette même période, elle a collaboré au Festival Innu Nikamu en tant que cuisinière, dans l'équipe chargée de nourrir les artistes, en compagnie de Sophie Larouche et Marie-Claude Bergeron. En 2018, elle a été sélectionnée pour effectuer un stage en Europe à Mons par LOJIQ (Les Offices jeunesse internationaux du Québec) dans le domaine du tourisme autochtone. Elle s'est spécialisée dans la préparation de plats de style café, de boîtes à lunch et dans la gestion de petits événements, en particulier au sein de sa communauté. Marie-Pier a toujours eu une passion pour l'événementiel et le bénévolat, notamment en aidant à la décoration lors de mariages dans sa communauté. Fière collaboratrice avec RVL.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD



Sandra Gauthier

ATELIER 2 | Les produits marins du Québec dans l'assiette des québécois

Née en Gaspésie d'un papa cuisinier, Sandra Gauthier a découvert très jeune l'univers des voyages, du travail à l'étranger, de la culture et de la gastronomie. C'est en 2004, de retour dans sa Gaspésie natale, qu'elle est devenue directrice générale du musée scientifique Exploramers, situé sur le quai de Sainte-Anne-des-Monts. Au printemps 2008, convaincue de pouvoir combiner l'industrie de la pêche, le développement durable et la gastronomie, Sandra Gauthier fonde Fourchette bleue pour une saine gestion des ressources marines. Cet écouguide établit la liste des poissons et fruits de mer du Saint-Laurent répondant aux critères d'une pêche responsable, et faisant consensus entre les scientifiques et les industriels de la pêche. Fourchette bleue certifie également les restaurants et les poissonneries qui s'engagent à faire connaître ces espèces à leurs clients, les incitant ainsi à choisir des produits marins du Québec, haut de gamme et d'une grande valeur nutritive.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles



Table!!!
bioalimentaire
Côte-Nord

Le Goût de la
CÔTE-NORD

Jason Lalonde



ATELIER 2 | METTONS LE QUÉBEC SUR NOS TABLETTES! L'ACCÉLÉRATEUR LOCAL SIGNÉ IGA

Gestionnaire de catégorie dans la section mise en marché chez Sobeys, Jason est motivé par la création de partenariats prometteurs avec différents fournisseurs. Méthodique dans son travail, il met en place plusieurs stratégies de prix et de promotions, en plus de gérer diverses catégories au sein de la bannière Sobeys : bière et vin, collations salées, breuvages, et depuis tout récemment, poissons et fruits de mer.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table !!!
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Adèle Lavoie

PORTRAIT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD

Adèle Lavoie est agente de développement à l'Unité régionale Loisir et Sport Côte-Nord, et membre de la Table santé et qualité de vie de la Côte-Nord.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Nathan Cousin-Tremblay



PORTRAIT DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA CÔTE-NORD

Nathan Cousin-Tremblay est agent de développement à l'Unité régionale Loisir et Sport Côte-Nord.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Billy Dumas

ATELIER 3 | ENJEUX AVEC LES DISTILLERIES

Billy Dumas est copropriétaire et brasseur en chef de la microbrasserie La Compagnie.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Mario Noël

ATELIER 3 | ENJEUX AVEC LES DISTILLERIES

Propriétaire et maître distillateur de la Distillerie Puyjalon depuis 2018

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

André Morin

ATELIER 3 | ENJEUX AVEC LES DISTILLERIES

André Morin est cofondateur et directeur de production de la microbrasserie St-Pancrease.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Jean-Philippe Ouellet



ATELIER 3 | ENJEUX AVEC LES DISTILLERIES

Jean-Philippe Ouellet est président de la distillerie Québec North Shore.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

ACCÈS À TOUTES.TOUS | GRATUIT

LE GRAND MARCHÉ PUBLIC

Découvrez

le **Goût** de la

CÔTE-NORD

9 novembre 2023 | 17 h
Centre des congrès de Sept-Îles



Gil Thériault



CONFÉRENCE | ACCESSIBILITÉ DE LA VIANDE SAUVAGE

Gil Thériault est directeur de l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec (ACPIQ) depuis 2016. Il est aussi connu pour ses implications en tourisme, en culture, comme journaliste ou photographe.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Claire Benoit

PRÉSENTATION | PETITS FRUITS / CHAMPIGNONS

Claire Benoit est propriétaire de l'entreprise *Trésors des bois* qui propose une gamme de produits confectionnés à partir de plantes, de fruits et de champignons sauvages pour aromatiser vos plats avec originalité.

Trésors des Bois récolte pour vous les meilleurs produits sauvages et naturels de la Côte-Nord. Aromatiser tous vos plats en y incorporant des herbes, des épices, des condiments et des champignons. Confectionnez de merveilleuses sauces et desserts avec nos tisanes, gelées et confitures.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD



Alex Beaudin

PRÉSENTATION | PETITS FRUITS / CHAMPIGNONS

Alex Beaudin est vice-président de la Coop de solidarité agroforestière de Minganie - Le Grenier Boréal, et coordonnateur de son volet PFNL et petits fruits. M. Beaudin est aussi trésorier de l'Association pour la commercialisation des produits forestiers non ligneux du Québec.

La **Coop de solidarité agroforestière de Minganie - Le Grenier boréal** a pour mission de fournir du travail à ses membres par la production, la récolte, la transformation et la mise en marché des produits et services dans le domaine de l'agriculture et de l'agroforesterie, dans le respect des principes de développement durable. La coopérative veut contribuer avec cette expertise agricole et agroforestière au développement social, économique et environnemental des communautés situées dans la MRC de Minganie.



Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table III
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Marie-Christine Beaulé



MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Marie-Christine Beaulé est directrice générale du Regroupement des Tables de concertation bioalimentaire du Québec. Gestionnaire depuis plus de 15 ans, son approche est basée sur l'implication, l'atteinte des résultats par une analyse des besoins et la pleine satisfaction de la clientèle.

Acteur incontournable d'un développement territorial bioalimentaire prospère et durable, le **Regroupement des TCBQ** est la voix commune de ses membres dans les différentes régions du Québec. En appuyant et créant des synergies entre ses membres et les différents acteurs nationaux tout en les appuyant, il met en valeur leur diversité régionale et le caractère innovant de ceux-ci à l'échelle provinciale.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD

Jean-Philippe Asselin



MARCHÉ INSTITUTIONNEL

Jean-Philippe Asselin est conseiller en approvisionnement local à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) depuis 2021. Il a fait ses études en gestion des services alimentaires et de la restauration à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Cumulant 15 années en approvisionnement aussi bien en contexte de production que dans la distribution alimentaire, il a travaillé près de neuf ans chez Gordon Food Service en tant qu'analyste et superviseur des approvisionnements pour les divisions de Québec et Montréal.

L'ITHQ accompagne des institutions publiques québécoises disposant d'un service alimentaire à déterminer leur cible d'achat d'aliments d'ici, et ce, dans le cadre de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois mise en œuvre par le gouvernement du Québec.

Forum bioalimentaire

Côte-Nord La mise en valeur du terroir innu et des produits nordiques.

9 et 10 novembre 2023

Centre des Congrès de Sept-Îles

Table
bioalimentaire
Côte-Nord



Le Goût de la
CÔTE-NORD