

# CAMERISE

**Le jeudi 10 mars 2016**  
**Salle François-LaRoche/Dam-en-Terre**  
**1385, chemin de la Marina**  
**ALMA**



**Coût : 30 \$ par personne (dîner inclus)**

**Préinscription requise, permet de garantir votre dîner sur place**  
**Communiquer avec Martine Jean au 418 662-6457, poste 0**  
**ou sans frais 1 866 727-6584**  
**[martine.jean@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:martine.jean@mapaq.gouv.qc.ca)**

## Partenaires financiers :



Alexandre CLOUTIER  
Député de Lac-Saint-Jean



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and  
Agri-Food Canada

Québec 

## Collaborateurs :



## Horaire

- 8 h Accueil et inscription**
- 8 h 45 Mot de bienvenue**
- 8 h 50 Où en est le développement de nouvelles variétés de camerisiers à l'Université de la Saskatchewan?**  
Dr Bob Bors, Head of the fruit Program, University of Saskatchewan (**traduction simultanée**)
- 9 h 40 Des nouvelles du Nord et du Sud**  
André Gagnon, président-directeur général Boréal Nature Fruit et Laurie Brown, agr.,  
Coopérative de solidarité Cultur'Innov
- 10 h 20 Pause**
- 10 h 40 Tout sur la lutte aux oiseaux**  
Hugh W. Fraser, OTB Farm Solutions (**traduction simultanée**)
- 11 h 30 Évaluation de l'impact de la maladie fongique oïdium sur le rendement du camerisier**  
Laurie Godin, agroéconomiste, Club Conseil Bleu
- 11 h 50 Dîner**
- 13 h 05 Quoi de neuf dans les pratiques culturales?**  
Pierre-Olivier Martel, agr., conseiller en horticulture, MAPAQ Saguenay-Lac-Saint-Jean
- 13 h 50 Recherches et observations dans la culture de la camerise**  
Dr Bob Bors, Head of the fruit Program, University of Saskatchewan (**traduction simultanée**)
- 14 h 30 La priorisation : un exercice payant**  
Laurie Godin, agroéconomiste, Club Conseil Bleu
- 15 h Pause**
- 15 h 15 La réfrigération post-récolte des camerises**  
Hugh W. Fraser, OTB Farm Solutions (**traduction simultanée**)
- 15 h 55 Des nouvelles de Camerise Québec**  
André Gagnon, président, Camerise Québec
- 16 h 05 Clôture de la journée**