



PETITS FRUITS, GRANDES AMBITIONS!

Petits fruits, grandes ambitions

**Journée de conférences et programme d'accompagnement
Producteurs et transformateurs des petits fruits et des fruits émergents**

La Corporation de développement de Saint-Camille, Cultur'Innov, l'agence École buissonnière, le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) et Orfé s'associent pour le développement d'un programme d'accompagnement et d'une journée de conférences s'adressant aux **producteurs et aux transformateurs de petits fruits du Québec**.

Se tenant **le 25 octobre 2017 à Saint-Camille en Estrie**, la journée de conférences sera le préambule au recrutement d'entreprises souhaitant participer au programme d'accompagnement qui débutera en janvier 2018 et qui réunira des experts de différents domaines:

- Restauration
- Distribution et marchés internationaux
- Stratégies d'emballage
- Développement de produits agroalimentaires
- Procédés innovants de transformation (HPP, extraction de composés)

Profitez d'un accompagnement personnalisé et d'activités de maillage pour explorer de nouvelles avenues dans le développement et la mise en marché de produits originaux et des synergies bénéfiques au sein de la filière.

Faites le plein d'idées ! petits-fruits.eventbrite.ca

La journée de conférence est rendue possible grâce à la participation financière de nos partenaires



**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec



PETITS
FRUITS,
GRANDES
AMBITIONS!

Journée de conférences et de réseautage
Centre Le Camillois, Saint-Camille
25 octobre 2017, 9 h à 16 h

Programme de la journée

9:00 Arrivée des participants

9:10 Mot de bienvenue

9:15 12 000 ans de R & D - l'utilisation traditionnelle des petits fruits par les Amérindiens au service de l'alimentation contemporaine

par [Michel Lambert](#)

Monsieur Lambert est chef cuisinier, historien, auteur, enseignant retraité. Il est un vulgarisateur culinaire reconnu pour la minutie de ses recherches sur les origines de notre cuisine, ses influences, ses tendances et son évolution. D'abord enseignant en littérature, il se tourne, dans les années 1980, vers la cuisine qui devient sa plus grande passion. Suite à sa formation à l'ITHQ, il développe une cuisine qui s'inspire des traditions culinaires innues, écossaises et françaises du Saguenay, sa région natale. Pour l'auteur de *l'Histoire de la cuisine familiale du Québec*, la cuisine québécoise est la rencontre des cultures autochtone, française et britannique avec le paysage nordique du Québec.

10:00 Pause

10:15 Chimie des aliments : s'attarder aux caractéristiques alimentaires du petit fruit pour développer de nouveaux produits

par **Pierre La Haye**

L'entreprise de M. La Haye, Groupe EVERGO inc., est spécialisée dans la valorisation de nombreux ingrédients alimentaires à partir de leurs propriétés chimiques et organoleptiques propres. Fort d'une longue expérience industrielle, Pierre La Haye aborde la R&D de façon globale tant dans la formulation d'une recette que dans son procédé de fabrication et tant dans le goût naturel rehaussé du produit à mettre en valeur que dans sa transformation physico-chimique pour satisfaire les besoins spécifiques, et souvent divergents, du transformateur alimentaire et du consommateur.

11:00 Le marketing, mais encore ! Ambitions commerciales et mise en marché innovante dans le secteur des petits fruits

par **Alexander Cruz d'École buissonnière**

Alexander Cruz est un autodidacte dans le domaine de la conceptualisation et de l'innovation de nouveaux produits agroalimentaires. Il possède un bagage de plus de 15 ans à titre de gestionnaire de projets innovants reliés au domaine de l'alimentation et détient une spécialisation rare en



PETITS
FRUITS,
GRANDES
AMBITIONS!

25 octobre 2017, Saint-Camille, Estrie
Inscription: petits-fruits.eventbrite.ca

histoire du patrimoine alimentaire québécois. À travers ses expériences et son approche singulières, il a permis à de nombreuses entreprises alimentaires de sortir des sentiers battus à même leurs installations.

12:00 Dîner

13:15 Procédés innovants en transformation agroalimentaire par Charles Lavigne du [Centre de développement bioalimentaire du Québec \(CDBQ\)](#)

L'industrie des aliments est en recherche constante d'applications novatrices pour mettre sur le marché des produits naturels, frais et sûrs, avec une plus grande valeur ajoutée. Augmentation de la durée de vie du produit, réduction des retours et pertes, amélioration de la productivité, rétention des caractéristiques du produit frais... Procédés HPP, extraction de composés, stratégies d'emballage, découvrez les avantages de nouvelles technologies dans le développement de produits agroalimentaires.

Monsieur Charles Lavigne est titulaire d'un doctorat en nutrition humaine. Il est impliqué dans le domaine de l'innovation, de la recherche, du développement et du transfert technologique de bioproduits depuis de nombreuses années. Monsieur Lavigne est actuellement directeur de la recherche et du développement au Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) à Sainte-Anne-de-la-Pocatière.

14:00 La caractérisation comme facteur de différenciation Panel animé par Cyril Gonzales d'[École buissonnière](#)

- **Élisabeth Cardin** du [Restaurant Manitoba](#) qui se consacre à la cuisine du terroir et à la recherche de ses racines autochtones. Le restaurant apporte « un peu de forêt dans nos assiettes, un peu de nature dans nos verres, du bois, de la roche, du vent. »
- **Ghislain Lefebvre** du [Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie \(CIBLE\)](#), qui travaille sur différents outils de mobilisation et d'accompagnement des producteurs.

14:45 Pause

15:00 Stratégies d'emballage et branding Par Timotey Lachance et Benoît Lachance d'[Orfé](#)

Argumenter l'importance de construire une marque authentique, émotionnelle et utile afin d'accroître son potentiel corporatif. Et savoir actualiser cette même marque dans des emballages cohérents, innovants et pratiques.

15:45 Fin de la journée



25 octobre 2017, Saint-Camille, Estrie
Inscription: petits-fruits.eventbrite.ca