



ATELIER SUR LES MEILLEURES PRATIQUES EN EMBALLAGE ET EN CONSERVATION

MARDI 17 JANVIER 2017 - 8 h 30 à 19 h | RIÔTEL MATANE

PROGRAMMATION

8 h	Inscription à l'entrée de la salle de conférence Rivage et Estuaire
8 h 30 - 8 h 40	Mot de bienvenue et animation Noémie Giguère, directrice générale Technopole maritime du Québec
8 h 40 - 9 h 10	[Conférence] Emballage : survol de l'industrie de la transformation des produits marins Karine Berger, Dt.P., M.Sc, Chargée de projet en valorisation Merinov
9 h 10 - 9 h 40	[Conférence] Dernières avancées, tendances et innovations en emballage et en conservation Bruno Ponsard, directeur Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire (ITEGA)
9 h 40 - 10 h	Pause réseautage – présentée par ITEGA
10 h - 11 h 30	[Conférences et table ronde] Techniques de conservation des produits et la réglementation au Québec <i>Conférences suivies d'une discussion avec la participation du public. Occasion de discuter des enjeux propres de l'industrie et de votre entreprise.</i> <i>Discussion modérée par Laurent Girault, Chargé de projets et chef d'équipe en valorisation, Merinov</i> Stratégies de conservation pour les produits marins réfrigérés : réglementation et bonnes pratiques Josiane Garneau, conseillère en évaluation des risques Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) Différentes applications des hautes pressions hydrostatiques (HPH) dans le secteur de la transformation des produits marins Charles Lavigne Ph.D, directeur de la recherche et du développement Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)

[suite de ce panel à la page suivante]

[suite du panel de la page précédente]

La divergicine M35: un nouvel additif alimentaire pour la bioconservation des produits marins frais

Laurent Dallaire, Ingénieur junior – étudiant à la maîtrise
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, département des sciences des aliments, Université Laval

Conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP) : avantages et inconvénients

Bruno Ponsard, directeur
Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire (ITEGA)

[Conférence] Comment le design d'emballage peut améliorer l'impact sur vos ventes ?

11 h 30 - 12 h
Louis Brunelle, associé et directeur création
Parallèle

12 h - 13 h 30
Dîner

[Conférences et table ronde] Solutions et techniques d'emballage : rendre sa chaîne de production efficace et productive

Conférences suivies d'une discussion avec la participation du public. Occasion de discuter des enjeux propres de l'industrie et de votre entreprise.

13 h 30 - 14 h 15
Discussion modérée par Lucie Beaulieu, Ph.D., Professeure, Institut sur la Nutrition et les Aliments Fonctionnels (INAF)

Roch Chiasson, directeur général
Cube Automation

Nicolas Théréne, représentant senior
Techno Pak

[Conférence] L'écoconception d'emballages : une approche pertinente à tous les niveaux

14 h 15 - 14 h 45
Geneviève Dionne, Conseillère en écoconception
Éco Entreprises Québec

14 h 45 - 15 h 15
Pause réseautage – présentée par **ITEGA**

[Banc de tests] Évaluations sensorielles – augmentez le succès de votre produit! « Emballage et produit : un duo séduisant ! »

15 h 15 - 16 h 45
Sophie Vincent, Spécialiste en évaluation sensorielle
Cintech agroalimentaire

16 h 45 - 17 h
Plénière de fermeture

17 h - 19 h
Cocktail de réseautage

Un projet coordonné par :



Programmation créée
en collaboration avec :

