

HORAIRE ET PROGRAMMATION COMPLÈTE

- **Lundi 24 février**

14h à 16h *Installation des kiosques par les vendeurs.*

17h à 19h30 *Cocktail de bienvenue.*

L'événement débutera par un cocktail de bienvenue offert par Destination Québec Cité, accompagné de bouchées mettant en valeur les saveurs du Saint-Laurent.

- **Mardi 25 février**

9h à 9h30 *Accueil des participants et ouverture du salon.*

9h30 *Cérémonie d'ouverture.*

9h à 12h *Le marché libre et capsules d'information.*

À la manière d'une exposition commerciale, les acheteurs peuvent interagir de façon informelle et spontanée avec les vendeurs à leur kiosque. Ce format leur permet de mieux connaître les exposants, de découvrir l'étendue de leurs produits et de planifier leurs achats de produits locaux pour la saison 2025.

En parallèle, huit capsules d'informations préparées par l'équipe de Merinov et ses partenaires, le CRIBIQ et l'INAF, seront présentées tout au long de la journée.

10h10 à 10h25 *Capsule 1*

Innovations en conserverie et en procédés thermiques.

10h35 à 10h50 *Capsule 2*

Maintien de la qualité du poisson pour la vente au détail.

11h à 10h15 *Capsule 3*

Valorisation alimentaire des coproduits marins.

11h25 à 11h40 *Capsule 4*

Vers un avenir bleu ; quelles avenues pour l'emballage écoresponsable des poissons et fruits de mer ?

12h à 13h30 *Repas du midi « Découvertes marines »*

Les espèces émergentes seront à l'honneur dans nos assiettes, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

13h45 à 17h *Le marché libre et capsules d'information (suite)*

14h10 à 14h20 *Capsule spéciale Exploramer*

Dévoilement de l'exposition virtuelle – De l'eau à la bouche

14h35 à 14h50 Capsule 5

Combiner profil de goût et appréciation aux facteurs clés de motivation d'achat pour maximiser le succès.

15h à 15h15 Capsule 6

L'imagerie hyperspectrale - une solution durable pour assurer la qualité des produits marins et réduire le gaspillage.

15h25 à 15h40 Capsule 7

Les algues marines du Québec et leurs bienfaits potentiels pour la santé du cerveau.

15h50 à 16h05 Capsule 8

Plongée dans l'univers sensoriel des algues: vers des outils de mise en valeur.

18h Souper gastronomique et remise des Prix Fourchette bleue.

La soirée débutera par un repas gastronomique en cinq services mettant en valeur les espèces marines du Québec, préparé par le Chef Kevin Perron et sa brigade. Le souper se clôturera avec la remise des Prix Fourchette bleue, célébrant les talents exceptionnels de l'industrie de la pêche, de la transformation et de la restauration.

- **Mercredi 26 février**

Forum des entrepreneurs

Organisé par l'équipe de l'Institut de Recherche en Économie contemporaine (IRÉC), cet avant-midi proposera des conférences et des échanges entre les acteurs des industries de la pêche et de l'alimentation. Il s'agit d'une occasion privilégiée pour s'outiller et favoriser le développement du secteur.

8h30 : *Accueil des participants et présentation du thème de la rencontre*

8h45 : *Table ronde*

Pêché ici, mangé ici : intégrer les produits du Saint-Laurent et notamment le sébaste au menu des institutions

Intervenants :

Anne-Marie Saulnier
Conseillère approvisionnement alimentaire local
ITHQ

Yannick Sauvé
Directeur Approvisionnement et logistique
CISSS Gaspésie

Édith Ouellet
Conseillère approvisionnement alimentaire local
ITHQ

9h30 : *Période de questions*

10h : Pause

10h15 : *Table ronde*

Pêché ici, mangé ici : intégrer les produits du Saint-Laurent et notamment le sébaste au menu des institutions

Intervenants :

Martine Gauvin
Copropropriétaire
Le Marché de poisson

Guillaume Werstink
Copropropriétaire
Chasse-Marée

Laurent Girault
Chercheur industriel et chargé de projet
Merinov

11h : *Période de questions*

11h30 : *Conclusion du Forum et mot de la fin*