



INGRÉDIENTS MARINS : OPPORTUNITÉS ET TENDANCES DE MARCHÉ POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Les extraits et ingrédients marins ajoutés à des produits alimentaires offrent des opportunités de marché fort intéressantes pour les transformateurs alimentaires.

Ce colloque d'une journée s'avère une occasion unique de connaître :

- Tendances du marché pour des protéines et ingrédients marins pouvant s'incorporer dans les produits alimentaires;
- Initiatives québécoises et internationales de fabrication d'ingrédients marins;
- Exemple de démarche industrielle visant à amorcer un projet d'innovation, de l'idée au marché;
- Supports et aides financières pour des projets d'innovation

Exposants sur place

ORGANISATEUR :

CONSORTIUM
BioMar-Innovation

PARTENAIRES FINANCIERS :



• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
• Ministère des Finances et de l'Économie



COLLABORATEURS DU CONSORTIUM BIOMAR-INNOVATION :



BIOTECHNOLOGIES MARINES

COLLOQUE

DATE

4 décembre 2013

TARIFS

MEMBRES DU RÉSEAU BIO-INNOVATION® DU CQVB

▪ Membres réguliers	115 \$
▪ Membres étudiants	85 \$
NON-MEMBRES	160 \$
TABLE D'EXPOSITION	100 \$

Taxes en sus.

Aucun remboursement si annulation après le 30 novembre 2013.

M'inscrire >

www.cqvb.qc.ca

ENDROIT

Hôtel Rimouski

225, boul. René-Lepage Est
Rimouski (Québec) G5L 1P2
1 888 496-5903

www.hotelrimouski.com

Hébergement : Réservation chambre
Tarif de groupe à 99 \$ (+ taxes)
Code : CRBM-Ingrédients marins

INFORMATION



Line Méthot

Centre québécois de valorisation
des biotechnologies (CQVB)
Tél. : 418 657-3853, poste 208
line.methot@cqvb.qc.ca



Andréane Bastien

Centre de recherche sur les
biotechnologies marines (CRBM)
Tél. : 418 723-2726 poste 117
andreane_bastien@crbm-mbr.com

RABAIS IMPORTANT AUX MEMBRES

RÉSEAU
BIO-INNOVATION

M'abonner >

INGRÉDIENTS MARINS : OPPORTUNITÉS ET TENDANCES DE MARCHÉ POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

9h 15

Accueil et inscription
Mot de bienvenue

OPPORTUNITÉS ET TENDANCES

9h 30



Aliments fonctionnels: opportunités et défis

Martin Beaulieu, Directeur scientifique, Opérations, InnoVactiv, Rimouski

10h



Protéines marines : situation internationale et opportunités d'affaires

Jacques Grysole, président, Expansion Stratégies, Montréal

10h30

Pause-santé

EXEMPLES INDUSTRIELS

11h



Production of Food Grade Fish Protein Powders from underutilized fish raw materials

Mark Rottman, président, Bluewave Marine Ingredients, Lima, Pérou

12h

Dîner réseautage sur place

EXEMPLES INDUSTRIELS (SUITE)

13h30



Des carapaces comme ingrédient

Elaine Boutin, Directrice laboratoire, Les Pêcheries Marinard Ltée, Rivière-au-Renard

13h45



Extraits marins innovants pour des applications santé d'avenir

Patrice Dionne, Président-directeur général, InnoVativ, Québec

14h



Extraits de crevettes et de poissons en poudres : exemples d'applications

Erwann Fraboulet, Directeur R&D, Océan NutraSciences Inc., Matane

14h 15



Culture d'algues au Québec, une source d'approvisionnement prometteuse

Jean-Philippe Hébert, président, Fermes Marines du Québec Inc, Newport

APPUI À L'INNOVATION

14h30



L'innovation ouverte revue et appliquée : de l'idée au marché

Francois couture, conseiller en marketing et innovation, INAF, Université Laval

15h



Support aux projets innovants

Annie Chouinard, Directrice Créneau d'excellence ressources, sciences et technologies marines, Accord Bas St-Laurent

15h 15



PARI-CNRC : Soutien aux entreprises novatrices

Stéphane Héroux, Conseil national de recherches Canada, Rimouski

15h30

Fin de la rencontre

16h

(Optionnel)

Visite du Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM)