



## 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](http://www.cqvb.qc.ca)

#### ENDROIT

##### Hôtel Rimouski

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

[www.hotelrimouski.com](http://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](mailto:line.methot@cqvb.qc.ca)



##### Andréane Bastien

Centre de recherche sur les  
biotechnologies marines (CRBM)  
Tél. : 418 723-2726 poste 117  
[andreane\\_bastien@crbm-mbrc.com](mailto:andreane_bastien@crbm-mbrc.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)