



Cultivons l'avenir 2  
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale



## Emballons-nous pour le marché institutionnel!

*Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent* vous propose une rencontre à propos des emballages et autres informations en lien avec le marché institutionnel, le 26 janvier prochain, à l'Hôtel Universel de Rivière-du-Loup. Vous aurez l'occasion d'assister à des présentations mais également vous pourrez obtenir une entrevue individuelle avec M. Papineau de l'ITEGA et avec M. Lavigne du CDBQ pour parler plus spécifiquement de votre produit.

### Au programme

- |        |   |
|--------|---|
| 8h 45  | <b>Accueil</b>  |
| 9h 00  | <b>Mot de bienvenue</b> de Monsieur Michel Riendeau, directeur régional du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)   |
| 9h 10  | <b>L'emballage : les fonctions à considérer, les principales erreurs à éviter, les attentes du marché institutionnel et de la restauration</b> par Monsieur Louis Papineau, conseiller en emballage et développement des affaires à l'Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire ( ITEGA) |
| 10h 15 | Pause-café  |
| 10h 30 | <b>Une technologie permettant d'augmenter la durée de conservation de votre produit : le système de haute-pression hydrostatique</b> par Monsieur Charles Lavigne, directeur de la recherche et du développement au Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)                                   |
| 10h 30 | Début des rencontres individuelles avec les gens de l'ITEGA   |
| 11h 15 | <b>Résumé du portrait du marché institutionnel du Bas-Saint-Laurent</b> par Madame Nicole Lavoie, directrice générale des Saveurs du Bas-Saint-Laurent  |
| 11h 15 | Début des entrevues individuelles avec les gens du CDBQ   |
| 12h    | Dîner   |
| 13h 30 | <b>Une fiche technique pour le milieu institutionnel, ça ressemble à quoi?</b> Par Madame Suzette de Rome, coordonnatrice du marché institutionnel aux Saveurs du Bas-Saint-Laurent   |
| 14h15  | Fin de la rencontre   |

La rencontre aura lieu le 26 janvier 2015. En cas de tempête, cette activité sera reportée le lendemain 27 janvier.

Coût : gratuit mais **inscription obligatoire avant le mardi 19 janvier**. Plus vous vous inscrivez rapidement, plus nous pourrons planifier les rencontres individuelles. À noter que le repas du midi est à vos frais.

Lieu : Hôtel Universel, 311 Hôtel-de-ville, Rivière-du-Loup, salle Basques

### Les conférenciers invités

#### Monsieur Louis Papineau



Avec plus de 25 ans d'expérience en emballage et commercialisation, Louis Papineau a acquis une expertise unique en emballage au Canada et plus particulièrement au Québec. M. Papineau possède un parcours professionnel spécialisé en emballage, et ce tant au niveau de la conception, des matériaux que de la technologie de conditionnement et d'emballage.

M. Papineau a non seulement une rare expertise en emballage au Québec, mais également une très grande expérience dans le transfert de technologie issue de travaux de recherche appliquée réalisée en entreprise.

Au cours de sa carrière, M. Papineau a participé et soutenu de grandes entreprises telles que Danone, Saputo, Coca-Cola, Johnson & Johnson et plus d'une centaine de PME du Québec. Ses principales actions et responsabilités furent principalement consacrées au transfert technologique et à la recherche appliquée de solutions industrielles en emballage. Plusieurs de ses projets avaient pour objectifs l'amélioration, le développement et la commercialisation de produits nouveaux ou existants, l'optimisation des procédés et techniques de conditionnement et d'emballage et également la réduction des coûts directs et indirects reliés à l'emballage. Depuis janvier 2013, M. Papineau est responsable du développement des affaires et du soutien technique au sein de l'ITEGA et continue à partager sa passion et son savoir-faire avec l'ensemble de la communauté d'affaires.

#### Monsieur Charles Lavigne



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. Récemment, il a été directeur de la valorisation de la biomasse chez Merinov, Centre d'innovation de l'aquaculture et des pêches du Québec, chercheur au « Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning » (Institut National des Pêches et de la Nutrition) à Bergen en Norvège et chargé de projets pour la Plateforme métabolique sur l'obésité, le diabète et les maladies cardiovasculaires de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval.

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. Il est l'auteur d'une trentaine d'articles scientifiques, de nombreuses conférences nationales et internationales et de 3 brevets d'invention. Il cumule plus de trente ans d'expérience.

Pour plus d'information sur cette journée, veuillez contacter Suzette de Rome au 418-868-4965 ou [suzette.derome@saveursbsl.com](mailto:suzette.derome@saveursbsl.com)