



ALIMENT! action

LE RENDEZ-VOUS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Jeudi 29 février 2024

Centre de congrès de Saint-Hyacinthe



Avec la participation financière de :

Une présentation de :



Cité de l'innovation
agroalimentaire

MOBILISATION ET CONCERTATION VERS UNE GRANDE ZONE D'INNOVATION AGROALIMENTAIRE POUR LE QUÉBEC

Bienvenue à Saint-Hyacinthe, Technopole agroalimentaire du Québec!

Cela ne fait de doute pour personne, Saint-Hyacinthe est l'épicentre de l'activité agroalimentaire au Québec. Forte de son positionnement au cœur de la vallée du Saint-Laurent et de ses riches terres arables, la région maskoutaine est, depuis des lustres, la principale zone de production végétale et animale de la province.

Il n'est donc pas étonnant qu'au fil des ans, les acteurs socioéconomiques de la région aient choisi de développer, localement, un écosystème d'appui à l'innovation des entreprises de la filière considéré comme l'un des plus importants au pays et dont la renommée s'étend bien au-delà de nos frontières.

L'une des pièces maîtresses de cet écosystème est la Cité de l'innovation agroalimentaire, fondée officiellement en 2003. Ce parc technologique, dont les limites s'étendent sur plus de 18 millions de pieds carrés, a connu un succès qui ne se dément pas en termes de retombées économiques. Il a permis l'installation d'une quarantaine de nouvelles entreprises hautement innovantes et plus de 1,2 milliard de dollars en investissements publics et privés. Plus encore, les activités de R et D et de transfert technologique réalisées par les nombreuses entreprises et institutions de la Cité ont eu un impact considérable sur la renommée et la croissance de l'industrie agroalimentaire québécoise.

Au tournant de ses 20 ans, la Cité amorce une importante phase de développement qui pourrait s'amplifier avec sa désignation, par le gouvernement du Québec, à la mesure Zone d'innovation. Ce projet est le fruit d'une démarche de consultation et de mobilisation d'une centaine d'acteurs publics et privés du secteur, sur tout le territoire québécois. Il pourrait permettre de fédérer, dans la Cité, l'ensemble de l'expertise québécoise en innovation agroalimentaire de fortifier l'écosystème existant et de mettre en place un nouvel environnement permettant les collaborations scientifiques et technologiques entre les entreprises et les grandes institutions nationales et internationales de la filière.

En plus de permettre des discussions et des réflexions autour des enjeux, des défis, des besoins et des voies à privilégier pour supporter la croissance de l'industrie agroalimentaire, l'événement Aliment'Action 2024 servira à bonifier la programmation scientifique et technologique ainsi que d'identifier des initiatives porteuses pour cette future Zone d'innovation.

Merci d'être au nombre des leaders ayant choisi d'y participer, de porter quelques pierres dans l'édification de ce grand projet et de contribuer ainsi à faire de la filière agroalimentaire québécoise l'une des plus innovantes au monde!

MERCI À NOS PARTENAIRES

Avec la participation financière de :



Une présentation de :



En collaboration avec :



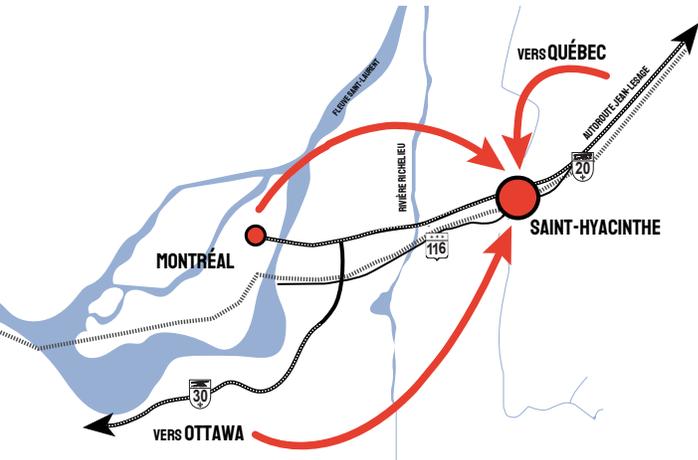
Partenaires :



ACCÈS AU CENTRE DE CONGRÈS DE SAINT-HYACINTHE

1325, rue Daniel-Johnson Ouest
Saint-Hyacinthe, Québec J2S 8S4

Sortie 137 de l'autoroute 20



STATIONNEMENT

Le Centre de congrès de Saint-Hyacinthe offre un stationnement extérieur gratuit de 700 places et un stationnement intérieur de 190 places pour faciliter votre venue à l'événement.

INSCRIPTIONS, ANNULATION ET REMBOURSEMENT

À votre arrivée au Centre des congrès de Saint-Hyacinthe le 29 février, identifiez-vous à la table d'accueil pour récupérer votre cocarde d'identification. Celle-ci vous sera nécessaire pour accéder à la salle de conférence.

Le remboursement des frais d'inscription à l'événement était possible jusqu'à 30 jours avant l'événement, comme indiqué sur la page d'inscription. Jusqu'au vendredi 23 février, un remboursement demeure possible, mais des frais d'administration de 65 \$ seront retenus. Après cette date, seules les substitutions complètes de participants seront acceptées. Notez que la politique d'annulation de votre hébergement, s'il y a lieu, est indépendante de celle de l'organisation d'Aliment'Action.

VESTIAIRE

Un service de vestiaire vous sera offert gratuitement dans le foyer principal du Centre de congrès.

REPAS – ALLERGIE ET BESOINS PARTICULIERS

Le repas du midi et le cocktail dînatoire sont inclus avec votre admission à l'événement. Lors de votre inscription, vous avez été invités à nous faire part de vos allergies, intolérances ou besoins particuliers en matière alimentaire. Il nous fera plaisir de vous servir un dîner tenant compte de ces mentions. Il est toutefois bien important de vous identifier comme tel auprès de la personne responsable du service du repas à votre table et **il est de votre responsabilité de vous assurer que la bonne assiette vous a été servie**. Dans le cas du cocktail dînatoire, validez vos choix de bouchées avec le personnel de service.

Dans le cas où vous auriez omis de nous signaler vos besoins alimentaires particuliers lors de votre inscription, il vous est possible de le faire par courriel au info@st-hyacinthetechnopole.com et ce, **jusqu'au lundi 26 février prochain 16 h**. Au-delà de cette date, nous ne pouvons vous garantir le service d'un repas particulier ou celui-ci pourrait vous être facturé.

RÉDUCTION DU PAPIER

Afin de diminuer l'impact environnemental de l'événement, aucune documentation papier ne sera remise aux participants. Ce document et la programmation seront accessibles de façon numérique par le biais d'un code QR diffusé sur le site. Nous vous invitons à conserver le présent document sur votre appareil mobile pour consultation facile le jour de l'événement.

QUESTIONS ET INFORMATIONS

- 🌐 alimentaction.ca
- ✉ info@st-hyacinthetechnopole.com
- ☎ 450 774-9000 • 1 877 505-1246

PROGRAMMATION



Animation

Isabelle Marquis
Nutritionniste, stratège et communicatrice

8 h ACCUEIL DES PARTICIPANTS

9 h PRÉSENTATIONS DE BIENVENUE



Conférence d'ouverture

L'INNOVATION DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOISE – ÉTAT DE LA SITUATION

Luc Sirois
Innovateur en chef du Québec

10 h 15 PAUSE RÉSEAUTAGE

10 h 45 Panel et discussions
LES DERNIÈRES AVANCÉES EN TERMES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE ET LES SOLUTIONS POUR UNE INDUSTRIE PLUS SÉCURITAIRE



Geneviève Arsenault
Vice-présidente, Assurance
qualité, R&D, et Bien-être animal
Excelдор Coopérative



Virginie Lachapelle
Vétérinaire spécialiste
Agence canadienne d'inspection
des aliments



Sylvain Quessy
Professeur
Faculté de médecine vétérinaire –
Université de Montréal



Alexandre Thibodeau
Professeur agrégé
Chaire de recherche en salubrité des viandes
(CRSV) de l'Université de Montréal

12 h DÎNER (inclus avec l'inscription à l'événement)

13 h 15



CAUSERIE

Invité d'honneur

M. André Lamontagne
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

13 h 45 Panel et discussions
LES GRANDS ENJEUX TRANSVERSAUX EN MATIÈRE DE DURABILITÉ ALIMENTAIRE : COMMENT SURMONTER LES FREINS ?



Jean-Marc Bertrand
Directeur Achats
Danone



Marie-Michèle Le Moine
Vice-présidente Stratégie
Fruit d'Or



Christian Malenfant
Vice-président Initiatives stratégies,
Communications corporatives et ESG
Nortera

15 h PAUSE RÉSEAUTAGE

15 h 30 Panel et discussions
FEUILLE DE ROUTE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Marie-Noëlle Cano
Directrice générale
Amélioration Alimentation
Québec (AAQ) / Présidente
Cano Intelligence Collective



Mariza Gattuso
Directrice principale R&D
Olymel SEC



Daniel Lacoste
Vice-Président Ventes,
Marketing & Distribution
Boulangerie St-Méthode



Sophie Vincent
Directrice
Centre Humami - Filiale de Cintech agroalimentaire /
Vice-présidente Sensoriel - Cintech agroalimentaire

16 h 45 PRÉSENTATION DE FERMETURE

COCKTAIL DÎNATOIRE DE RÉSEAUTAGE



9 h – Salle Maskoutaine 6

PRÉSENTATIONS DE BIENVENUE

Animatrice de l'événement

Isabelle Marquis, Dt.P.

Nutritionniste, stratège et communicatrice

Professionnelle de la nutrition, du marketing alimentaire et de la communication cumulant plus de 20 ans d'expérience, Isabelle Marquis possède un savoir-faire multidisciplinaire unique touchant à de nombreuses facettes de l'alimentation. Reconnue pour sa grande rigueur, sa passion contagieuse ou encore sa créativité stratégique, elle est fermement engagée à contribuer à l'amélioration de l'offre alimentaire, tant sur le plan de la santé que du développement durable, en accompagnant des entreprises de toutes tailles du secteur alimentaire québécois et canadien dans leurs efforts d'innovation et de communication.

Elle contribue également à divers projets mobilisateurs avec des organismes de soutien de l'industrie, tels que le CIBIM, le CTAQ, Amélioration Alimentaire Québec, Équiterre, Terre à table et la Cité de l'innovation agroalimentaire.

Conférencière reconnue et une référence dans son domaine pour de nombreux médias, Isabelle agit à titre d'Ambassadrice Innovation pour SIAL Canada et collabore à l'émission L'épicerie sur Ici Radio-Canada Télé depuis 2018.



Conférence d'ouverture

L'INNOVATION DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE QUÉBÉCOISE – ÉTAT DE LA SITUATION

Luc Sirois

Innovateur en chef du Québec

Luc Sirois est innovateur en chef du Québec, directeur général du Conseil de l'innovation du Québec et président fondateur du conseil d'administration d'Axelys, la société de valorisation de la recherche publique au Québec.

Titulaire d'un baccalauréat en génie électrique de l'Université McGill et d'un MBA de l'Université Harvard, il est aussi un entrepreneur technologique et social reconnu, au Québec et de par le monde, pour son approche créative de l'innovation et pour son implication en technologie numérique au Québec.

Investi après de nombreuses startups et organisations à but non lucratif axées sur la jeunesse, la santé, la science et l'éducation, il a cofondé le mouvement d'innovation en santé Hacking Health ainsi qu'un accélérateur et fonds d'essaimage en santé numérique. Il est également cofondateur de Resonant Medical, maintenant Elekta Canada, une entreprise d'avant-garde en radio-oncologie.

En plus d'avoir œuvré comme gestionnaire et administrateur de plusieurs sociétés, il a occupé le poste de directeur général de Prompt, un organisme à but non lucratif qui facilite la création de partenariats entre des entreprises et le milieu public de la recherche afin d'améliorer la compétitivité du Québec sur le marché des technologies de l'information et des communications (TIC).

Il a été conseiller stratégique pour le ministre québécois de l'Économie et de l'Innovation, avant sa nomination comme innovateur en chef du Québec, devenant ainsi le premier à occuper ce poste.

10 h 45 – Salle Maskoutaine 6

Panel et discussions

LES DERNIÈRES AVANCÉES EN TERMES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE ET LES SOLUTIONS POUR UNE INDUSTRIE PLUS SÉCURITAIRE



Geneviève Arsenault

Vice-présidente Assurance
qualité, R&D, Bien-être animal
Exceldor Coopérative

Geneviève Arsenault s'est jointe à Exceldor en 2018, apportant avec elle plus de 25 ans d'expertise dans l'industrie agroalimentaire. Forte de son parcours professionnel, elle a occupé divers postes exécutifs stratégiques, notamment en recherche et développement, assurance qualité, salubrité alimentaire, opérations et services techniques. Son expérience s'étend sur les secteurs manufacturiers et de la restauration au Québec, en Ontario et en Europe. Titulaire d'un baccalauréat en ingénierie de l'Université Laval, elle est reconnue pour la mise en œuvre d'initiatives novatrices, le développement de stratégies pour l'atteinte des objectifs, sa passion pour l'industrie agroalimentaire et son engagement envers l'excellence.



Virginie Lachapelle

Vétérinaire spécialiste
Agence canadienne d'inspection
des aliments

La Dre Virginie Lachapelle a obtenu son diplôme de médecin vétérinaire de l'Université de Montréal en 2011. Elle a ensuite complété un doctorat en microbiologie à la Chaire de recherche en salubrité des viandes de l'Université de Montréal en 2018 où elle a étudié la dynamique de la contamination virale dans l'environnement de la filière porcine. De 2018 à 2019, elle a complété un stage postdoctoral en politique scientifique à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) où elle a travaillé sur le développement d'un modèle d'évaluation du risque axé sur les établissements d'aliments du bétail au Canada. Depuis, comme vétérinaire spécialiste à l'ACIA, elle travaille sur le développement et la mise en œuvre de modèles d'évaluation du risque pour la salubrité alimentaire et/ou la santé animale associés aux établissements réglementés des secteurs alimentaires. De plus, elle collabore à l'enseignement sur l'analyse de risque en salubrité alimentaire et les zoonoses virales dans le cadre du programme de doctorat de médecine vétérinaire et du certificat en technologie et salubrité des aliments de l'Université de Montréal.



Sylvain Quessy

Professeur
Faculté de médecine vétérinaire
de l'Université de Montréal

Le Dr Sylvain Quessy est un vétérinaire gradué de la Faculté de médecine vétérinaire (FMV) de l'Université de Montréal (1984). Il a travaillé successivement en pratique privée et comme hygiéniste vétérinaire pour l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) jusqu'à l'obtention de son PhD en microbiologie et immunologie (1994). Il occupa alors la position de chercheur à la section d'hygiène du milieu du Laboratoire d'hygiène vétérinaire et alimentaire de l'ACIA à Saint-Hyacinthe. Depuis 1999, il est professeur à la FMV où il enseigne l'analyse du risque et l'hygiène vétérinaire. Il a été conseiller scientifique de plusieurs organisations gouvernementales, professionnelles ou industrielles pour la gestion des risques alimentaires. Il a été reconnu expert en analyse des dangers microbiens alimentaires par l'Organisation mondiale de la santé et en évaluation des systèmes vétérinaires par l'Organisation mondiale de la santé animale. Il travaille actuellement pour le compte de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture au développement de modèles de gestion des risques alimentaires adaptés aux pays émergents.



Alexandre Thibodeau

Professeur agrégé
Chaire de recherche en salubrité
des viandes (CRSV) de l'Université
de Montréal

Le Dr Alexandre Thibodeau a réalisé ses études universitaires à Sherbrooke en biologie avant de compléter une maîtrise à l'Université de Montréal sur le thème de la résistance aux antibiotiques apportée par les promoteurs de croissance utilisés dans l'alimentation des volailles. Son doctorat, toujours à l'Université de Montréal, a porté sur le *Campylobacter jejuni*, un pathogène alimentaire d'importance mondiale et son postdoctorat sur les relations entre les pathogènes alimentaires et le microbiote intestinal des animaux. Il est professeur à l'Université de Montréal depuis 2018 où ses recherches portent sur les pathogènes alimentaires, leur colonisation des animaux d'élevage et leur dissémination vers la population humaine.



13 h 15 – Salle Maskoutaine 6

CAUSERIE

Invité d'honneur

M. André Lamontagne

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

13 h 45 – Salle Maskoutaine 6

Panel et discussions

LES GRANDS ENJEUX TRANSVERSAUX EN MATIÈRE DE DURABILITÉ ALIMENTAIRE : COMMENT SURMONTER LES FREINS?



Jean-Marc Bertrand

Directeur des Achats
Danone

Jean-Marc Bertrand détient un diplôme en sciences des aliments obtenu à l'Université Laval. Il a toujours œuvré dans le secteur agroalimentaire, débutant sa carrière chez Kraft Canada dans divers rôles en fabrication, qualité, innovation et amélioration continue. Il a été par la suite nommé chez Danone Canada à titre de directeur des achats. Il siège également à différents comités et conseils d'administration du secteur laitier, dont Novalait et le Conseil des industriels laitiers du Québec.



Christian Malenfant

Vice-président Initiatives stratégies,
Communications corporatives et ESG
Nortera

Détenteur d'un baccalauréat en administration des affaires de l'Université Laval, Christian Malenfant a commencé sa carrière en marketing et en ventes chez Biscuits Leclerc à Québec. Il a par la suite rejoint Aliments Carrière pour y occuper différents postes tels que chef de marque, directeur de stratégies commerciales et directeur marketing. Dès 2015 chez Bonduelle, il occupe le poste de vice-président Marketing, R&D et RSE. Sous sa gouverne, il a transformé son équipe marketing et de R&D afin de répondre aux nouveaux enjeux d'innovations. Parallèlement, il guide les stratégies et les politiques de responsabilité sociale de l'unité d'affaires et chapeaute le plan d'action en vue de l'obtention de la certification B Corp. Depuis juillet 2022 chez Nortera, Monsieur Malenfant œuvre à titre de vice-président, initiatives stratégies, communications corporatives et ESG. Membre du comité de direction, il pilote les projets stratégiques de l'entreprise incluant l'élaboration de la stratégie et des cibles ESG. Il a siégé sur le comité consultatif de Fruit d'Or, est membre du comité des communications de Moisson Montréal ainsi que du conseil d'administration de Cintech agroalimentaire.



Marie-Michèle Le Moine

Vice-présidente Stratégie
Fruit d'Or

Après avoir réalisé ses études en gestion internationale à l'Université Laval, Marie-Michèle Le Moine avait déjà à son actif plusieurs missions commerciales. Sa passion des produits locaux l'a ramené au bercail et l'a dirigé dans le domaine agroalimentaire au sein de l'entreprise Fruit d'Or en tant que relève familiale. Cette entreprise québécoise a comme mission d'offrir au monde le meilleur de nos petits fruits. Leader mondial dans la culture et transformation de la canneberge et bleuet sauvage biologiques, celle-ci exporte dans plus de 50 pays permettant à madame Le Moine d'allier ses passions pour l'alimentation durable et le commerce international. Cette dernière a notamment pu faire ses classes au niveau commercial et a pu contribuer à la forte croissance de l'entreprise lors de la prise en charge de l'intégration de la nouvelle filiale américaine ainsi que récemment au niveau de la planification et exécution stratégique. Finalement, elle fait vivre les valeurs de Fruit d'Or en s'assurant que la stratégie de développement durable soit bien intégrée au plan stratégique.

15 h 30 – Salle Maskoutaine 6

Panel et discussions

FEUILLE DE ROUTE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



Marie-Noëlle Cano

Directrice générale
Amélioration Alimentaire Québec (AAQ) /
Présidente, Cano Intelligence Collective

Marie-Noëlle Cano est présidente de CANO Intelligence Collective inc., une entreprise-conseil fondée à la suite de 20 années d'expérience à conseiller les dirigeants de grandes entreprises québécoises et canadiennes en agroalimentaire, commerce de détail et énergie. Au fil de sa carrière, elle occupe des postes de gestion qui l'amènent à réaliser avec ses équipes des projets différenciateurs et novateurs en stratégie d'entreprise, en communication et en développement durable. En 2021, le CTAQ sollicite son expertise à titre de consultante pour démarrer et développer une initiative essentielle pour le Québec : le lancement d'Amélioration Alimentaire Québec, dont le mandat est d'inciter les décideurs de l'industrie alimentaire du Québec à augmenter l'offre en produits à valeur nutritive améliorée. Avec son expérience multisecteurs, à la fois locale, nationale et internationale, et son habileté à miser sur les talents des équipes, elle est une référence pour les dirigeants avec lesquels elle collabore. Elle siège également sur divers conseils et comités, dont celui de la Fondation Initia.



Daniel Lacoste

Vice-président ventes, marketing
et distribution
Boulangerie St-Méthode

Daniel Lacoste est vice-président des ventes, du marketing et de la distribution au sein de la Boulangerie St-Méthode. Cette entreprise familiale, solidement ancrée au Québec depuis sa fondation en 1947, est un pilier de l'industrie. Avec une équipe de plus de 350 employés, l'entreprise se classe parmi les trois plus importantes boulangeries de pain tranché au Canada. Fort d'une expérience de 25 ans, il a gravi différents échelons au sein de grandes entreprises tels que Bimbo, Pepsico Foods et Conagrafoods. Sa récente diplomation du programme EMBA McGill - HEC atteste de son engagement continu à se perfectionner et à apporter des perspectives novatrices à son domaine. Au-delà de ses responsabilités professionnelles, il s'engage activement dans le développement de l'industrie. Il œuvre en tant que mentor auprès de la fondation Initia. De plus, il partage ses connaissances en qualité d'expert auprès d'Amélioration Alimentaire Québec et du Programme de développement des marchés bioalimentaires. Son implication dans ces initiatives témoigne de son désir ardent de soutenir la croissance et l'innovation au sein du secteur agroalimentaire québécois.



Mariza Gattuso

Directrice principale R&D
Olymel SEC

Bénéficiant d'une riche expérience de travail à l'international, Mariza Gattuso a toujours été activement impliquée dans l'industrie alimentaire, un secteur profondément ancré dans son ADN. Forte d'une décennie de service dédié chez Olymel, elle a développé une expertise étendue en matière de sécurité alimentaire, de gestion des opérations, de contrôle qualité et de recherche et développement. À la tête d'une équipe de professionnels dévoués à la création et au développement de nouveaux produits, elle s'investit avec passion dans la compréhension des liens étroits entre l'alimentation et la santé afin d'offrir la meilleure option pour ses clients. Son parcours, allant de Lassonde à Nestlé Waters & Beverages, lui a permis d'acquérir une compétence approfondie des besoins des consommateurs tant au niveau national que mondial. Issue d'un parcours scientifique de microbiologiste, elle a ajouté à son bagage un MBA exécutif lui apportant une vision transversale des fonctions de l'entreprise pour relever les défis présentés par l'évolution constante du monde alimentaire. Mariza se consacre particulièrement à mettre la science et la santé en avant-plan dans nos assiettes.



Sophie Vincent

Directrice
Centre HUMAMI – filiale de Cintech
agroalimentaire /
Vice-présidente Sensoriel
Cintech agroalimentaire

Directrice du Centre HUMAMI et vice-présidente Sensoriel chez Cintech agroalimentaire, Sophie Vincent participe depuis près de 25 ans au développement de l'industrie par sa passion et son application du sensoriel et de la recherche consommateurs. Au-delà des relations d'affaires durables développées avec de nombreuses entreprises d'ici et d'ailleurs, avec ses collègues, elle a à cœur de contribuer à trouver des solutions aux enjeux liés à l'alimentation pour augmenter l'autonomie, réduire le gaspillage et offrir des aliments sains, à moindre coût qui sauront plaire aux consommateurs. Une approche bien particulière qui combine l'intuition et la réflexion.

ALIMENT?'

action

LE RENDEZ-VOUS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE

Avec la participation financière de :



Une présentation de :

