

FORUM SUR L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE DANS LES INSTITUTIONS PUBLIQUES DU QUÉBEC

PROGRAMME

Jeudi 9 novembre 2023 | 10 h 00 à 15 h 45 | Forum virtuel

10 H 00

MOT DE BIENVENUE

Isabelle Marquis, stratège en communication et innovation alimentaire
Animatrice

MOT D'OUVERTURE (format vidéo)

- M. André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)
- L'honorable Liza Frulla, directrice générale, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

10 H 15 | STRATÉGIE NATIONALE D'ACHAT D'ALIMENTS QUÉBÉCOIS (SNAAQ)

L'ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA SNAAQ

- Rosemarie Perron-Gagnon, conseillère en commercialisation, MAPAQ

10 H 45 | Comment fonctionne la chaîne d'approvisionnement au Québec? (vidéo)

10 H 50 | PRÉSENTATION EN PLÉNIÈRE

LES ACQUISITIONS ALIMENTAIRES RESPONSABLES ET LE CAG

- Douce Fournier, conseillère à l'innovation et acquisition responsable, Centre d'acquisitions gouvernementales (CAG)
- Chantal Gascon, coordonnatrice de l'innovation et officière en développement durable, CAG

11 H 10 | TRACÉCO : outil de suivi numérique de produits alimentaires locaux et durables (vidéo)

- Alain Girard, professeur agrégé, GastronomiQc Lab, ITHQ

11 H 20 | PRÉSENTATION EN PLÉNIÈRE

LES 5 ÉTAPES POUR PERCER LE MARCHÉ INSTITUTIONNEL

- Andrée-Ann Rouleau, chargée de projets – accès aux marchés, Regroupement des tables de concertation bioalimentaire du Québec (RTCBQ)
- Sophie Vincent, directrice Centre HUMAMI et vice-présidente Sensoriel, Cintech Agroalimentaire

12 H 00 | DÎNER

FORUM SUR L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE DANS LES INSTITUTIONS PUBLIQUES DU QUÉBEC

13 H 00 | RETOUR EN PLÉNIÈRE

ENSEMBLE POUR ACCROÎTRE LA PRÉSENCE DES ALIMENTS LOCAUX DANS NOS INSTITUTIONS

- Christine Gingras, coordonnatrice de projets, Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)
- Lyne Royer, chargée de projets, approvisionnement alimentaire durable, Équiterre

13 H 15 | OFFRE DE SERVICE DE L'ITHQ : accompagnement et formations spécialisées (vidéo)

- Brigitte Marcotte, chargée de projet SNAAQ, Centre d'expertise, ITHQ

13 H 20 | SALONS VIRTUELS THÉMATIQUES EN SIMULTANÉ

LES STRATÉGIES PRATIQUES POUR FINANCER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Valoriser les aliments québécois et lutter contre le gaspillage alimentaire

- Raphaëlle Nodet et Sandra Paquette, conseillères en approvisionnement local, ITHQ
- Alice Bernadet, conseillère en santé environnementale, Santé synergie environnement (SSE)

L'INTELLIGENCE DE MARCHÉ ET LES BESOINS DES INSTITUTIONS PUBLIQUES

Comprendre le marché et saisir les occasions

- Brigitte Marcotte, chargée de projet SNAAQ, Centre d'expertise, ITHQ
- Catherine Lessard, directrice générale adjointe, Association des producteurs maraîchers du Québec (APMQ)
- Julien Racicot, économiste, MCE Conseils

LE GARDE-MANGER BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

Encourager la production et la consommation responsables

- Nicolas Turgeon, conseiller expert - secteur biologique, Direction des affaires territoriales, MAPAQ
- Daniel Dubuc, président, Horizon Nature

14 H 05 | Inspiration locale, 120 recettes pour des menus aux couleurs des saisons québécoises (vidéo)

14 H 10 | PAUSE

14 H 25 | Cible d'achat d'aliments locaux dans le secteur scolaire (vidéo)

14 H 30 | SALONS VIRTUELS THÉMATIQUES EN SIMULTANÉ

L'APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

Faciliter l'implantation de pratiques d'approvisionnement pour le développement durable

- Aure Adell, experte-conseil en approvisionnement responsable, Espace de concertation sur les pratiques d'approvisionnement responsable (ECPAR)
- William Gagnon, conseiller en développement durable et responsable du dossier de l'acquisition responsable, Bureau de coordination du développement durable, ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP)

FORUM SUR L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE DANS LES INSTITUTIONS PUBLIQUES DU QUÉBEC

L'ALIMENTATION LOCALE DANS LE MILIEU SCOLAIRE

Soutenir les initiatives dans les écoles

- Cindy Plourde, coordonnatrice régionale, Club des petits déjeuners
- Véronique Gallant, cheffe projet, M361

LA COCRÉATION DE PRODUITS ADAPTÉS PAR LES ENTREPRISES BIOALIMENTAIRES ET LES INSTITUTIONS PUBLIQUES

S'inspirer des projets dans le secteur de la santé

- Dany Boutin, spécialiste en procédés administratifs, CIUSSS du Saguenay-Lac-St-Jean
- Chantale Gauthier, coordonnatrice principale des ventes Saguenay-Lac-St-Jean, Nutrinor
- Mélanie Carré, vice-présidente au développement des affaires, Yourbarfactory

15 H 15 | SYNTHÈSE

RETOUR SUR LA JOURNÉE

- Lionel Levac, journaliste blogueur, Agro Québec

15 H 35 | MOT DE CLÔTURE

15 H 45 | FIN DU FORUM