

SAMEDI 17 MARS

 SCÈNE CULINAIRE

 SCÈNE SANTÉ

 SCÈNE VIVRE

 SCÈNE ATELIER

11h	<p>Spaghetti de courgettes sauce marinara crus</p> <p>ANNIE CARON <i>Chef-enseignante en alimentation vivante</i> Académie culinaire Annie Caron</p>	<p>Nature + Ayurvéda + les huiles herbales infusées au quotidien</p> <p>KRYSTINE ST-LAURENT <i>Auteure et fondatrice d'Inspirata Nature</i> Inspirata Nature</p>	<p>La Beauté au naturel</p> <p>JACYNTHÉ RENÉ <i>Actrice, Fondatrice de Maison Jacynthe</i> Maison Jacynthe</p>	<p>Science et santé boréale : la betterave et le topinambour</p> <p>JOSEPH LUPIEN-MEILLEUR <i>Doctorant en Sciences des aliments</i> Inuliflora</p>	11h
12h	<p>Réduire le gaspillage alimentaire dans la cuisine</p> <p>DAVID CÔTÉ <i>Co-fondateur Jus Loop et Rise Kombucha, Superhéro</i> Jus Loop</p>	<p>Démystifier la farine et ses utilisations</p> <p>BOUCHTA EJJABLI <i>Boulangier technique</i> La Milanaise</p>	<p>E+L³ = Y Kombucha</p> <p>GARDY FURY <i>Président, Y Kombucha Inc.</i> Y Kombucha Inc.</p>	<p>Réduire le stress grâce au souffle</p> <p>JULIE BARRETTE <i>Praticienne en soins énergétiques</i> Mon yoga virtuel</p>	12h
13h	<p>L'importance des protéines de qualité</p> <p>MARTINE THUILLARD <i>Directrice Exécutive</i> Nature Zen</p>	<p>Comment créer votre sérum de beauté 100 % naturel</p> <p>MICHEL TURBIDE <i>Formateur et conférencier en aromathérapie</i> Divine Essence</p>	<p>Vrai ou faux? Science et controverses sur les produits naturels</p> <p>LISE GUENETTE, Naturopathe agréée Natural Factors</p>	<p>Ahhh... se motiver à faire de l'activité physique!</p> <p>JOLIETTE TRÂN <i>Ergothérapeute et fondatrice</i> Trân Fusion mieux-être 50 ans Trân Fusion</p>	13h
14h	<p>Vive la purée de dattes!</p> <p>MADAME LABRISKI <i>Auteure du best seller</i> Ces galettes dont tout le monde parle Rachelle-Béry</p>	<p>La Cuisine Tonique... Une cuisine qui met en forme</p> <p>VERONICA KACZMAROWSKI <i>Conférencière, naturopathe, nutrithérapeute</i> Spa Eastman</p>	<p>Les additifs alimentaires, danger évitable ?</p> <p>JEAN-YVES DIONNE <i>Pharmacien</i></p>	<p>Avez-vous votre naturopathe de famille?</p> <p>JOCELYNE JOBIN ND.A. <i>Naturopathe agréée</i> Association des naturopathes agréés du Québec (ANAQ)</p>	14h
15h	<p>Expérimentez la Cuisine Tonique</p> <p>VERONICA KACZMAROWSKI <i>Conférencière, naturopathe, nutrithérapeute</i> Spa Eastman</p>	<p>Tout ce que vous voulez savoir sur la chlorophylle</p> <p>MICHAEL DESLANDES, Biologiste, aromaticien, formulateur, président de Land Art</p>	<p>Végétalisez votre alimentation pour un microbiote optimal</p> <p>ANDRÉANNE MARTIN <i>Ditétiste-nutritionniste</i> Bio-K Plus International Inc</p>	<p>L'Art du Chi : sentir la vie</p> <p>CÉCILE COLSON <i>Enseignante de l'Art du Chi</i> Art du Chi Méthode Stévanovitch</p>	15h
16h	<p>Ma cuisine rapide et santé au Thermomix</p> <p>FANNÉLIE STAMMÉGNA <i>Directrice culinaire Thermomix Canada</i> Thermomix Importations Nobelhaus</p>	<p>Comment reconnaître une huile de qualité ?</p> <p>ÉLISABETH BÉLANGER <i>P. D.-G. et copropriétaire</i> La Maison Orphée</p>	<p>Plantes médicinales pour la stimulation cérébrale et cognitive</p> <p>MARIE PROVOST <i>Présidente fondatrice, Maître herboriste</i> Clef des Champs</p>	<p>Pur & Pure Solution traitante pour les peaux exigeantes</p> <p>NATHALIE DELAUNAY <i>Biologiste</i> Druide</p>	16h
17h	<p>Ma cuisine rapide et santé au Thermomix</p> <p>FANNÉLIE STAMMÉGNA <i>Directrice culinaire Thermomix Canada</i> Thermomix Importations Nobelhaus</p>	<p>Purifiez votre eau à 99,9% à moindre coût/litre qu'un Brita</p> <p>EMINÉ PIYALÉ-SHEARD <i>Présidente et fondatrice</i> Produits Aqua Santé</p>	<p>Comment l'alimentation végétale peut former votre santé</p> <p>HÉLÈNE BARIBEAU <i>Nutritionniste</i> Clinique de nutrition Hélène Baribeau</p>	<p>Apiculture responsable et qualité des produits de la ruche</p> <p>MARIE-PIERRE FORTIER <i>Apicultrice</i> Herbamiel</p>	17h
				<p>L'Alimentation Vivante de la Terre à la Table!</p> <p>LÉA CHAREST, Productrice maraîchère à la Ferme Hantée de Lotbinière Accommodation Bio</p>	