



# VENDREDI 23 MARS

 SCÈNE CULINAIRE

 SCÈNE SANTÉ

 SCÈNE VIVRE

 SCÈNE ATELIER

45				45
11h	<b>Délices végétaliens faciles!</b> <b>CHEF SARA HARREL</b> <i>Directrice Marketing et Culinaire chez Global Gardens Group</i> <b>JESSY TRÉPANIÉ</b> , Consultante Veggemo		<b>Tout ce que vous voulez savoir sur la chlorophylle</b> <b>MICHAEL DESLANDES</b> , Biologiste, aromaticien, formateur, président de Land Art Land Art	<b>Introduction à un mode de vie zéro déchet-Par où commencer?</b> <b>STÉPHANIE MANDRÉA ET LAURIE BARRETTE</b> , Collaboratrices sur blondstory.com / Dans le sac
15				15
30				30
45	<b>Consommer les laitues autrement</b> <b>SÉVERINE NAULT</b> <i>Chef invitée Veg Attitude Fraîche</i>	<b>Stévia, qu'est-ce que c'est... et comment faire le bon choix?</b> <b>MARTIN PROVENÇAL</b> <i>Gérant de territoire et éducation des produits NOW</i>	<b>Kéfir de fruits et kombucha : comment ne pas tuer sa mère</b> <b>LIAN VERHOEF</b> <i>Cheffe et passionnée de fermentation Mycoboutique</i>	<b>ELDOA-Exercices pour la santé de votre colonne vertébrale!</b> <b>LISA-MARIE FARLEY</b> <i>Collaboratrice sur blondstory.com Eldoa Qc</i>
12h				12h
15				15
30		<b>Mangez santé, mangez végé</b> <b>DANIÈLE PAQUETTE</b> <i>Présidente, AVM &amp; Coach de santé et de mieux-être certifiée Association végétarienne de Montréal</i>	<b>Quiz interactif : Sachez déchiffrer les étiquettes</b> <b>ANNE-MARIE ROY</b> <i>Nutritionniste Clinique Renversante</i>	
45	<b>Ma cuisine rapide et santé au Thermomix</b> <b>FANNÉLIE STAMMÉGNA</b> <i>Directrice culinaire Thermomix Canada Thermomix Importations Nobelhaus</i>			<b>L'AIL NOIR... c'est quoi ?</b> <b>JEAN-FRANÇOIS ÉMOND</b> <i>Co-propiétaire de l'entreprise-producteur &amp; transformateur L'AIL de l'île !</i>
13h				13h
15		<b>Remédier à la douleur et l'inflammation en 3 étapes</b> <b>ÉMILIA SIROIS, ND</b> <i>Vert la source inc</i>	<b>Simplifier l'alimentation anti-inflammatoire / hypotoxique</b> <b>ROSEMARY TIKLÉ</b> <i>Biochimiste, conférencière</i>	
30				30
45	<b>Le meilleur probiotique, du déjeuner au souper!</b> <b>ANDRÉANNE MARTIN</b> <i>Dietétiste-nutritionniste Bio-K Plus International Inc</i>	<b>L'agriculture urbaine à la maison, est-ce possible ?</b> <b>PIERRE NIBART</b> <i>Président Manufacture OGarden Inc.</i>	<b>Les bons gras et vous, dans les produits non transformés</b> <b>JOCELYNE LAVERGNE</b> <i>Conférencière en santé préventive Conférences et ateliers Jocelyne Lavergne</i>	<b>Les alternatives écologiques pour toute la famille</b> <b>FABIENNE CAMILLERI DEGNETTO</b> <i>Présidente et fondatrice Maman Autrement inc.</i>
14h				14h
15				15
30				30
45	<b>Les tartines gourmets à la LOV</b> <b>Tartine poire, panais, thym et Tartine carotte, harissa, macadam</b> <b>STÉPHANIE AUDET</b> <i>Chef LOV</i>	<b>Science et santé boréale : la betterave et le topinambour</b> <b>JOSEPH LUPIEN-MEILLEUR</b> <i>Doctorant en Sciences des aliments Inuliflora</i>	<b>Manger PARFAITEMENT, la seule façon de gérer vos symptômes?</b> <b>NATASHA AZRAK</b> <i>Nutritionniste, Diététiste Clinique VI</i>	<b>Yoga sur chaise</b> <b>CHANTAL CÔTÉ</b> <i>Directrice et propriétaire École de yoga Shantaya</i>
15h				15h
15				15
30		<b>Maximiser votre énergie avec les bons aliments</b> <b>DINO HALIKAS</b> <i>NDA, Biologiste Médical Flora Ltee</i>	<b>Le BIO, l'incontournable contre la toxicité des pesticides et +</b> <b>CAROL VACHON</b> <i>Consultant en nutrition Dr Carol Vachon, Physiologie</i>	<b>Cuisiner les algues sauvages de la Gaspésie</b> <b>STÉPHANE MADDIX ALBERT</b> <i>Cueilleur d'algues sauvages Varech Phare Est</i>
45	<b>5 tartines végétaliennes</b> <b>JOSÉE FISET</b> <i>Co-fondatrice Première Moisson</i>			<b>Le chanvre et ses 25 000 possibilités</b> <b>DANY LEFEBVRE</b> <i>PDG La Feuille Verte</i>
16h				16h
15		<b>Votre SANTÉ CAPILLAIRE, comment s'y prendre ?</b> <b>JANIE-CLAUDE LAUZON</b> <i>Conseillère pour votre cuir chevelu Centre Sante du Cheveu</i>	<b>Mythes et réalité sur le kombucha</b> <b>DAVID CÔTÉ</b> , Co-fondateur Rise Kombucha, Loop et super-héros Rise Kombucha	
30				30
45	<b>Vive la purée de dattes!</b> <b>MADAME LABRISKI</b> <i>Auteure du best seller Ces galettes dont tout le monde parle Rachelle-Béry</i>	<b>Le Zéro Déchet: un mode vie sain, économique et écologique</b> <b>MARIE-SOLEIL L'ALLIER</b> <i>Cofondatrice Épicerie LOCO</i>	<b>Dans un monde qui nous contamine, comment garder bonne mine!</b> <b>DR. GAÉTAN BROUILLARD MD</b>	<b>Quand l'ADN optimise l'alimentation</b> <b>CATHERINE DROUIN-AUDET</b> <i>Directrice des opérations et de l'expérience client   DOP / BiogeniQ</i>
17h				17h
15				15
30				30
45	<b>La farine de pois chiches, 3 nouvelles recettes faciles!</b> <b>DOMINIQUE DUPUIS</b> <i>Fondatrice et enseignante L'Armoire du Haut</i>	<b>Vivement la biodiversité des semences sans l'usage de pesticide cancérigène!</b> <b>JEAN-FRANÇOIS LÉVÊQUE</b> <i>Co-fondateur Les Jardins de l'écoumène</i>	<b>L'œil et le Syndrome de la Vision Informatique</b> <b>DOMINIQUE PARADIS</b> <i>Coach ND PhD, Formateur Laboratoires Vachon</i>	<b>L'importance des protéines de qualité</b> <b>MARTINE THUILLARD</b> <i>Directrice Exécutive Nature Zen</i>
18h				18h
15				15
30		<b>Vrai ou faux? Science et controverses sur les produits naturels</b> <b>LISE GUENETTE</b> , Naturopathe agréée Natural Factors	<b>La médecine traditionnelle des Premières Nations</b> <b>MINDA FORCIER</b> <i>Présidente et fondatrice Anokian Nature Inc.</i>	<b>Agriculture Urbaine - végétalisation des batiments</b> <b>ALBERT MONDOR</b> , Diplômé en horticulture ornementale et bachelier en biologie LA SHOP AGRICOLE
45	<b>Fermenter l'amasake et le fromage végane</b> <b>SUZANNE DIONNE</b> <i>Présidente Les Aliments Massawippi</i>			<b>Comment faire son jardin d'intérieur</b> <b>JOCELYNE LAVERGNE</b> <i>Conférencière en santé préventive Conférences et ateliers Jocelyne Lavergne</i>
19h				19h
15				15
30				30