

HORAIRES - VENDREDI 24 MARS 2017

L'HORAIRE DE LA SCÈNE GOURMANDE D'ICI EST AFFICHÉ PRÈS DE LA SCÈNE

	SCÈNE CULINAIRE	SCÈNE SANTÉ	SCÈNE VIVRE	SCÈNE ATELIER	
10h45	MA CUISINE SANTÉ AU THERMOMIX				10h45
11h00	Fannélie Stammégna Chef de cuisine Développement recettes Thermomix Canada	ASTUCES & CONSEILS POUR UN MICROBIOTE INTESTINAL EN SANTÉ! Emilia Sirois Naturopathe, coach alimentaire, spécialiste santé digestive			11h00
11h15	THERMOMIX IMPORTATIONS NOBELHAUS	VERT LA SOURCE INC	STÉVIA, QU'EST-CE QUE C'EST ... ET COMMENT FAIRE LE BON CHOIX? Martin Provençal Gérant de territoire et Education des produits Québec		11h15
11h30			NOW	PROFIL DES CONSOMMATEURS BIO DU QUÉBEC 2017 Alain Rioux Coordonnateur campagne bio 2017	11h30
11h45	ATTITUDE FRAÎCHE, PLUS QUE DE LA SALADE	L'INFLAMMATION SILENCIEUSE ET INVISIBLE Lise Guénette Naturopathe agréée		FILIÈRE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC	11h45
12h00	Séverine Nault Chef invitée	NATURAL FACTORS	SANTÉ PRÉVENTIVE ET INSTITUT ANN WIGMORE		12h00
12h15	ATTITUDE FRAÎCHE		Jocelyne Lavergne Conférencière en santé préventive	SIMPLEMENT RESPIRER DES OUTILS POUR REVENIR AU SOUFFLE Carole Bessette Professeure de yoga et thérapeute en shiatsu	12h15
12h30		QUIZ INTERACTIF: SACHEZ DÉCHIFFRER LES ÉTIQUETTES Anne-Marie Roy Nutritionniste	CONFÉRENCES ET ATELIERS JOCELYNE LAVERGNE	YOGA CAROLE BESSETTE	12h30
12h45	VÉGÉTALISER SES REPAS EN FAMILLE	CLINIQUE RENVERSANTE	CHANGER LE MONDE UN PANIER À LA FOIS! Marie-Soleil L'Allier Cofondatrice Épicerie LOCO		12h45
13h00	Dominique Dupuis Technologue en nutrition. Fondatrice et enseignante		LOCO – ÉPICERIE ÉCOLOGIQUE ZÉRO DÉCHET	LES BIENFAITS DE LA PRATIQUE QUOTIDIENNE DU YOGA À LA MAISON Marie-Josée Bonaldo Directrice des communications	13h00
13h15	L'AMOIRE DU HAUT	APAISER + NOURRIR + RÉGÉNÉRER: DÉCOUVREZ LA SAGESSE DE L'AYURVÉDA Krystine St-Laurent Fondatrice d'Inspirata Nature, Productrice de Santé! La Vie!		MON YOGA VIRTUEL	13h15
13h30		INSPIRATA NATURE	UNE ALIMENTATION ANTI-INFLAMMATOIRE AU CŒUR D'UN INTESTIN EN SANTÉ Rosemary Tiklé Biochimiste et conférencière en alimentation hypotoxique		13h30
13h45	BARRE D'ÉNERGIE AU BIO-K PLUS, FRAMBOISES ET CHOCOLAT		CUISINE LAVÉGALE	ÉCOLE À VILLE ÉQUITABLE: VERS UNE CONSOMMATION RESPONSABLE Océane Daigle, Florence Laflamme et Valérien Hébert-Ferrat Membres du MAGASIN DU MONDE OXFAM-QUÉBEC	13h45
14h00	Marigil Pelletier ND. A., Naturopathe agréée	NUTRITION ET SPORT MAXIMISER VOS PERFORMANCES Dino Halikas Biologiste médical et naturopathe agréé			14h00
14h15	BIO-K PLUS INTERNATIONAL INC	FLORA MANUFACTURING AND DISTRIBUTING LTD	RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DEVENIR UN SUPER HÉROS David Côté Cofondateur Crudessence, RISE Kombucha, Jus Loop		14h15
14h30			JUS LOOP	LA SANTÉ PAR LE PLEIN AIR! Jessica Fournier Franchisée Cardio Plein Air	14h30
14h45	ÉPICES THÉRAPEUTIQUES: CUISINER POUR SE SOIGNER!	LES TÉLOMÈRES, VOTRE SANTÉ ET VOS HABITUDES DE VIE Isabelle Lipari Conseillère santé et mieux-être		CARDIO PLEIN AIR	14h45
15h00	Geneviève Sirois Coordonnatrice à l'éducation	AVEOLANCIS SANTÉ CORPORATIVE	CONNAISSEZ-VOUS VRAIMENT VOS HUILES? Charlotte Lemaire Coordonnatrice ventes et marketing		15h00
15h15	CLEF DES CHAMPS		MAISON ORPHÉE	YOGA SUR CHAISE Chantal Côté Directrice	15h15
15h30		SANTÉ TOTALE ET GESTION DE POIDS Michel Le Comte, ND.A Naturopathe agréé		ÉCOLE DE YOGA SHANTAYA	15h30
15h45	FRUIT DU JACQUIER, MERVEILLE VÉGANE!	GARDEN OF LIFE	LES SECRETS JAPONAIS DE LA BEAUTÉ & DE LA SANTÉ John Debs Spécialiste du supplément		15h45
16h00	Valérie Mirvil Experte culinaire chez Cha's Organics		NIKKEI (CANADA) MARKETING LIMITED	LA DOULEUR ET L'INFLAMMATION, UNE OCCASION DE SE RÉGÉNÉRER: ASTUCES RÉVOLUTIONNAIRES: APPROCHE ANCESTRALE ET NOUVELLE TECHNOLOGIE Lucie Denis Présidente-fondatrice et Fasciathérapeute	16h00
16h15	CHA'S ORGANICS	LES TUBERCULES, À LA RACINE DE VOTRE SANTÉ! Joseph Lupien-Meilleur Doctorant en Sciences et technologie des aliments		AXIS MODAL	16h15
16h30		INULIFLORA	GAMME ZÉRO DÉCHET ARTISANAL ET COHÉRENT Marie-Eve Lejour PDG-propriétaire	CINQ CHOIX INCONTOURNABLES POUR NOTRE SANTÉ Carol Vachon Physiologie B. Sc., Ex-prés. de l'Association Manger Santé Bio	16h30
16h45	INTRODUCTION À LA SAINE ALIMENTATION POUR LES TOUT-PETITS		SAVONNERIE DES DILIGENCES	DR CAROL VACHON	16h45
17h00	Audrey Skoropad Conférencière, spécialiste en alimentation végétale	CONNAISSEZ-VOUS VOTRE MICROBIOTE? Jean-Yves Dionne Pharmacien, expert en produits de santé naturels			17h00
17h15	RACHELLE-BÉRY	RENEW LIFE	UN MODE DE VIE QUI FAVORISE LA SANTÉ GLOBALE DE TOUTE LA FAMILLE Nathalie Champoux Auteure et conférencière		17h15
17h30			NATHALIE CHAMPOUX	LA GÉNÉTIQUE ET L'ALIMENTATION, DU LAB À VOTRE CUISINE. Catherine Drouin-Audet Diététiste	17h30
17h45	MA CUISINE SANTÉ AU THERMOMIX!	L'IMPACT DES ÉMOTIONS SUR LE CORPS Dominique Paradis ND PhD, Formateur, Coach de vie, Auteur		BIOGENIQ	17h45
18h00	Fannélie Stammégna Chef de cuisine Développement recettes Thermomix Canada	LES LABORATOIRES VACHON	SAVEZ-VOUS CE QU'IL Y A DANS VOTRE CHOCOLAT? Karine Chrétien Guillemette Miss Choco – Ambassadrice de chocolat bean-to-bar	RESPIRER POUR MIEUX DIGÉRER Renée Frappier Présidente-fondatrice	18h00
18h15	THERMOMIX IMPORTATIONS NOBELHAUS		MISS CHOCO	EXPO MANGER SANTÉ ET VIVRE VERT	18h15
18h30		LA RÉFLEXOLOGIE ET SES BIENFAITS Carol Faguy Présidente			18h30
18h45	FAIRE SON AMASAKE. FERMENTATIONS À BASE DE VITALCÂLIN	ASSOCIATION CANADIENNE RÉFLEXOLOGIE, SECTION QUÉBEC	ASTUCES & CONSEILS POUR UN MICROBIOTE INTESTINAL EN SANTÉ! Emilia Sirois Naturopathe, coach alimentaire, spécialiste santé digestive		18h45
19h00	Suzanne Dionne Présidente		VERT LA SOURCE INC		19h00
19h15	LES ALIMENTS MASSAWIPPI				19h15