

# SAMEDI 17 MARS

 SCÈNE CULINAIRE

 SCÈNE SANTÉ

 SCÈNE VIVRE

 SCÈNE ATELIER

11h	<p><b>Spaghetti de courgettes sauce marinara crus</b></p> <p><b>ANNIE CARON</b> <i>Chef-enseignante en alimentation vivante</i> Académie culinaire Annie Caron</p>	<p><b>Nature + Ayurvéda + les huiles herbales infusées au quotidien</b></p> <p><b>KRYSTINE ST-LAURENT</b> <i>Auteure et fondatrice d'Inspirata Nature</i> Inspirata Nature</p>	<p><b>La Beauté au naturel</b></p> <p><b>JACYNTHÉ RENÉ</b> <i>Actrice, Fondatrice de Maison Jacynthe</i> Maison Jacynthe</p>	<p><b>Science et santé boréale : la betterave et le topinambour</b></p> <p><b>JOSEPH LUPIEN-MEILLEUR</b> <i>Doctorant en Sciences des aliments</i> Inuliflora</p>	11h
12h	<p><b>Réduire le gaspillage alimentaire dans la cuisine</b></p> <p><b>DAVID CÔTÉ</b> <i>Co-fondateur Jus Loop et Rise Kombucha, Superhéro</i> Jus Loop</p>	<p><b>Démystifier la farine et ses utilisations</b></p> <p><b>BOUCHTA EJJABLI</b> <i>Boulangier technique</i> La Milanaise</p>	<p><b>E+L<sup>3</sup> = Y Kombucha</b></p> <p><b>GARDY FURY</b> <i>Président, Y Kombucha Inc.</i> Y Kombucha Inc.</p>	<p><b>Réduire le stress grâce au souffle</b></p> <p><b>JULIE BARRETTE</b> <i>Praticienne en soins énergétiques</i> Mon yoga virtuel</p>	12h
13h	<p><b>L'importance des protéines de qualité</b></p> <p><b>MARTINE THUILLARD</b> <i>Directrice Exécutive</i> Nature Zen</p>	<p><b>Comment créer votre sérum de beauté 100 % naturel</b></p> <p><b>MICHEL TURBIDE</b> <i>Formateur et conférencier en aromathérapie</i> Divine Essence</p>	<p><b>Vrai ou faux? Science et controverses sur les produits naturels</b></p> <p><b>LISE GUENETTE, Naturopathe agréée</b> Natural Factors</p>	<p><b>Ahhh... se motiver à faire de l'activité physique!</b></p> <p><b>JOLIETTE TRÂN</b> <i>Ergothérapeute et fondatrice</i> Trân Fusion mieux-être 50 ans Trân Fusion</p>	13h
14h	<p><b>Vive la purée de dattes!</b></p> <p><b>MADAME LABRISKI</b> <i>Auteure du best seller</i> <i>Ces galettes dont tout le monde parle</i> Rachelle-Béry</p>	<p><b>La Cuisine Tonique... Une cuisine qui met en forme</b></p> <p><b>VERONICA KACZMAROWSKI</b>  <i>Conférencière, naturopathe, nutrithérapeute</i> Spa Eastman</p>	<p><b>Les additifs alimentaires, danger évitable ?</b></p> <p><b>JEAN-YVES DIONNE</b> <i>Pharmacien</i></p>	<p><b>Avez-vous votre naturopathe de famille?</b></p> <p><b>JOCELYNE JOBIN ND.A.</b> <i>Naturopathe agréée</i> Association des naturopathes agréés du Québec (ANAQ)</p>	14h
15h	<p><b>Expérimentez la Cuisine Tonique</b></p> <p><b>VERONICA KACZMAROWSKI</b> <i>Conférencière, naturopathe, nutrithérapeute</i> Spa Eastman</p>	<p><b>Tout ce que vous voulez savoir sur la chlorophylle</b></p> <p><b>MICHAEL DESLANDES, Biologiste, aromaticien, formulateur, président de Land Art</b> Land Art</p>	<p><b>Végétalisez votre alimentation pour un microbiote optimal</b></p> <p><b>ANDRÉANNE MARTIN</b> <i>Ditétiste-nutritionniste</i> Bio-K Plus International Inc</p>	<p><b>L'Art du Chi : sentir la vie</b></p> <p><b>CÉCILE COLSON</b> <i>Enseignante de l'Art du Chi</i> Art du Chi Méthode Stévanovitch</p>	15h
16h	<p><b>Ma cuisine rapide et santé au Thermomix</b></p> <p><b>FANNÉLIE STAMMÉGNA</b> <i>Directrice culinaire Thermomix Canada</i> Thermomix Importations Nobelhaus</p>	<p><b>Comment reconnaître une huile de qualité ?</b></p> <p><b>ÉLISABETH BÉLANGER</b> <i>P. D.-G. et copropriétaire</i> La Maison Orphée</p>	<p><b>Plantes médicinales pour la stimulation cérébrale et cognitive</b></p> <p><b>MARIE PROVOST</b> <i>Présidente fondatrice, Maître herboriste</i> Clef des Champs</p>	<p><b>Pur &amp; Pure Solution traitante pour les peaux exigeantes</b></p> <p><b>NATHALIE DELAUNAY</b> <i>Biologiste</i> Druide</p>	16h
17h	<p><b>Ma cuisine rapide et santé au Thermomix</b></p> <p><b>FANNÉLIE STAMMÉGNA</b> <i>Directrice culinaire Thermomix Canada</i> Thermomix Importations Nobelhaus</p>	<p><b>Purifiez votre eau à 99,9% à moindre coût/litre qu'un Brita</b></p> <p><b>EMINÉ PIYALÉ-SHEARD</b> <i>Présidente et fondatrice</i> Produits Aqua Santé</p>	<p><b>Comment l'alimentation végétale peut former votre santé</b></p> <p><b>HÉLÈNE BARIBEAU</b> <i>Nutritionniste</i> Clinique de nutrition Hélène Baribeau</p>	<p><b>Apiculture responsable et qualité des produits de la ruche</b></p> <p><b>MARIE-PIERRE FORTIER</b> <i>Apicultrice</i> Herbamiel</p>	17h
				<p><b>L'Alimentation Vivante de la Terre à la Table!</b></p> <p><b>LÉA CHAREST, Productrice maraîchère à la Ferme Hantée de Lotbinière</b> Accommodation Bio</p>	