



# DIMANCHE 18 MARS



 SCÈNE CULINAIRE

 SCÈNE SANTÉ

 SCÈNE VIVRE

 SCÈNE ATELIER

45				45
11h	<b>Vive la purée de dattes!</b> <b>MADAME LABRISKI</b> <i>Auteure du best seller</i> <i>Ces galettes dont tout le monde parle</i> <b>Rachelle-Béry</b>	<b>Eau embouteillée : impacts sur la santé et l'environnement</b> <b>ZINEB BENNANI</b> <i>Chargée de projet - Eau embouteillée</i> <b>Eau Secours</b>	<b>Plaisirs et bienfaits de l'alimentation vivante</b> <b>ANNIE CARON</b> <i>Chef-enseignante en alimentation vivante</i> <b>Académie culinaire Annie Caron</b>	<b>Le chanvre et ses 25 000 possibilités</b> <b>DANY LEFEBVRE</b> <i>PDG</i> <b>La Feuille Verte</b>
15				15
30				30
45	<b>Réduire le gaspillage alimentaire dans la cuisine</b> <b>DAVID CÔTÉ</b> <i>Co-fondateur Jus Loop et Rise Kombucha, Superhéro</i> <b>Jus Loop</b>	<b>Maximiser votre énergie avec les bons aliments</b> <b>DINO HALIKAS</b> <i>NDA, Biologiste Médical</i> <b>Flora Ltee</b>	<b>Les conseils d'Hubert - Comment repenser son alimentation</b> <b>HUBERT CORMIER</b> <i>Nutritionniste</i>	<b>L'expérience ZEN parents-enfants</b> <b>DEVA MICHELLE TREMBLAY</b> <i>Formatrice et fondatrice de l'École de Méditation Intégrée</i> <b>École de Méditation Intégrée</b>
12h				12h
15				15
30		<b>France D'amour Bio Love et Lydia Gauthier Dermocosmétologue</b> <b>LYDIA GAUTHIER</b> <i>Dermocosmétologue</i> <b>Laboratoires Druides</b>		
45	<b>Fruit du jacquier en trois façons</b> <b>MARISE MAY</b> <i>Co-fondatrice</i> <b>Cha's Organics</b>		<b>Plantes médicinales pour la stimulation cérébrale et cognitive</b> <b>MARIE PROVOST</b> <i>Présidente fondatrice, Maître herboriste</i> <b>Clef des Champs</b>	<b>Le QuébecBio : votre référence en bio !</b> <b>FÉLIX PERREAULT</b> <i>Coordonnateur campagne bio 2017</i> <b>QuébecBio</b>
13h				13h
15		<b>Biologique: Plus qu'un choix, une priorité!</b> <b>MARTIN PROVENÇAL</b> <i>Gérant de territoire et éducation des produits</i> <b>Inari</b>		
30			<b>Dommages oculaires en lien avec les nouvelles technologies</b> <b>STÉPHANE ROSS</b> <i>ND PhyD, Massothérapeute, Formateur</i> <b>Laboratoires Vachon</b>	
45	<b>Crues, toniques, 0 déchet et 100% locales</b> <b>LÉA CHAREST</b> <i>Productrice maraîchère à la Ferme Hantée de Lotbinière</i> <b>Accommodation Bio</b>	<b>Cours de cosmétologie 101- Du marketing aux ingrédients</b> <b>MÉLISSA HARVEY</b> <i>Présidente fondatrice</i> <b>Zorah biocosmétiques</b>		<b>L'ancrage au quotidien</b> <b>JULIE BARRETTE</b> <i>Praticienne en soins énergétiques</i> <b>Mon yoga virtuel</b>
14h				14h
15			<b>Végétalisez votre alimentation pour un microbiote optimal</b> <b>ANDRÉANNE MARTIN</b> <i>Diététiste-nutritionniste</i> <b>Bio-K Plus International Inc</b>	
30				30
45	<b>Ma cuisine rapide et santé au Thermomix</b> <b>FANNÉLIE STAMMÉGNA</b> <i>Directrice culinaire Thermomix Canada</i> <b>Thermomix Importations Nobelhaus</b>	<b>Le BIO, l'incontournable contre la toxicité des pesticides et +</b> <b>CAROL VACHON</b> <i>Consultant en nutrition</i> <b>Dr Carol Vachon, Physiologie</b>		<b>Cuisiner les algues sauvages de la Gaspésie</b> <b>STÉPHANE MADDIX ALBERT</b> <i>Cueilleur d'algues sauvages</i> <b>Varech Phare Est</b>
15h				15h
15			<b>Simplifier l'alimentation anti-inflammatoire / hypotoxique</b> <b>ROSEMARY TIKLÉ</b> <i>Biochimiste, conférencière</i>	
30		<b>Comment faire son jardin d'intérieur</b> <b>JOCELYNE LAVERGNE</b> <i>Conférencière en santé préventive</i> <b>Conférences et ateliers Jocelyne Lavergne</b>		<b>L'agriculture urbaine à la maison, est-ce possible ?</b> <b>PIERRE NIBART</b> <i>Président</i> <b>Manufacture OGarden Inc.</b>
45				45
16h				16h