

# VENDREDI 23 MARS

 SCÈNE CULINAIRE

 SCÈNE SANTÉ

 SCÈNE VIVRE

 SCÈNE ATELIER

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