

EXPO

MANGER SANTÉ ET VIVRE VERT

2024

Pour découvrir,
goûter et s'informer!

PROGRAMME MONTRÉAL

15-16-17 MARS

VENDREDI 9h30 à 18h SAMEDI 9h30 à 18h DIMANCHE 10h à 17h

BIENVENUE ET BONNE VISITE !



expomangersante.com



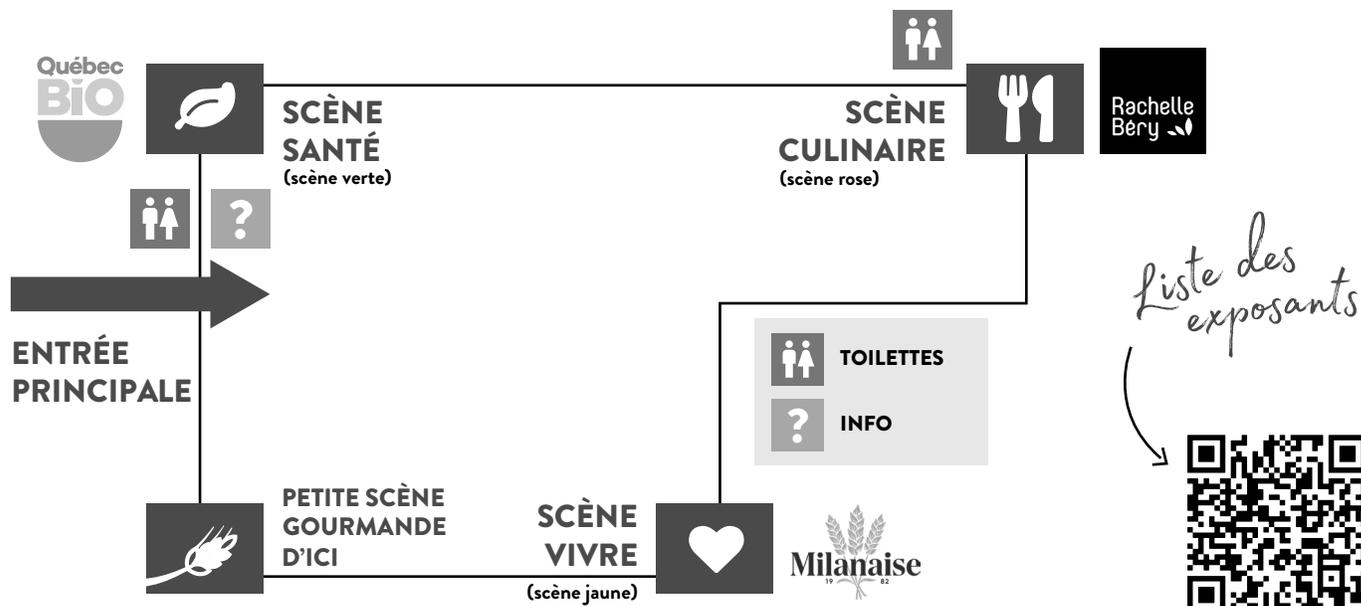
Donnez-nous
votre avis!

Présenté par :



Maison du 21e siècle, Le Monde au naturel, Cité Boomers, Dux, Magazine Vivre, Caribou magazine, Infuse magazine, Nuances magazine, Avril, Isabelle Huot, 3 fois par jour, Madame Labriski, Stefano, Florence-Léa Siry, Oatbox, Les Amis du jardin botanique de Montréal, Spiruline Gandalf, Marchés Tau, Améroquois, Fromagerie l'Ancêtre, La Fourmi.

PLAN DE SALLE



Plan des exposants aussi disponible à l'information.

SAMEDI 16 MARS



SCÈNE CULINAIRE



SCÈNE SANTÉ



SCÈNE VIVRE

45			45
11h	<p>Faire ses pâtes maison: une histoire de famille STEFANO FAITA, <i>Président, Aliments Faïta Forgiore</i> STEFANO FAITA</p>	<p>La science derrière le Dentifrice en Pastilles Tanitabs MEHDI LAOURINE, Président ZOHRA EL GHABI, Vice-Présidente TANIT</p>	<p>Le pouvoir des aliments sur la beauté! ISABELLE HUOT, <i>Docteure en nutrition, fondatrice et présidente</i> ISABELLE HUOT / NU-RISH</p>
15			15
30			30
45			45
12h	<p>Faire des brownies sans gras et sans gluten... possible ou impossible? MARTIN JUNEAU, <i>Chef exécutif chez Metro et entrepreneur</i> METRO INC.</p>	<p>Stressé le jour! Sommeil perturbé la nuit! LISE GUÉNETTE, <i>Naturopathe agréée</i> NATURAL FACTORS</p>	<p>Innovation santé : qu'est-ce qui mijote chez nos transformateurs alimentaires locaux? ISABELLE MARQUIS, <i>Nutritionniste, stratège et communicatrice</i> CARREFOUR DE L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE DE L'ÎLE DE MONTRÉAL</p>
15			15
30			30
45			45
13h	<p>Duel de Général Tao JEAN-PHILIPPE CYR, <i>Chef Végane</i> XAVIER DESHARNAIS, <i>Double champion de la Traversée du Lac St-Jean et auteur culinaire</i> LA CUISINE DE JEAN-PHILIPPE</p>	<p>Huile de tournesol JANEL LAPLANTE, Président MARIE-ÈVE JOYAL, Partenaire AMÉROQUOIS</p>	<p>Suppléments fermentés: exploiter l'intelligence de la nature Christophe Picker, Gérant et formateur pour le Québec LIVING ALCHEMY</p>
15			15
30		<p>Pourquoi l'huile d'olive Go Natural se démarque des autres ROCHDI LAHMAR, Président GO NATURAL HUILE D'OLIVE</p>	<p>Bienvenue au coeur de votre santé globale : l'intestin! ANDRÉANNE MARTIN, <i>B.A. en nutrition, Présidente & fondatrice de Épithélia</i> ANDRÉANNE MARTIN INC</p>
45			45
14h	<p>Duel de croquettes végés KATRINE PARADIS, <i>Présidente K pour Katrine</i> MARGAUX VERDIER, <i>Fondatrice de Margaux Food</i> K POUR KATRINE ET MARGAUX FOOD</p>	<p>Rejoignez-nous sur les sentiers du bio d'ici! ANNE-MARIE GIGNAC, Agente de communication SYLVIE PETITPAS, Directrice des contenus QUÉBECBIO</p>	<p>Le bonheur est dans le pain EMMANUEL BILODEAU, <i>Un amoureux du pain</i> LA MILANAISE INC.</p>
15			15
30			30
45			45
15h	<p>Comment apprêter le tofu différemment? EVE-LYNE AUGER, <i>Autrice, créatrice culinaire et fondatrice de La Fraîche</i> LA FRAÎCHE</p>	<p>Démystifier l'appellation biologique MARJOLAINE MONDON, Coordonnatrice de projets, Reconnaissance et maintien des appellations réservées ALIMENTS DU QUÉBEC avec LE CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS</p>	<p>La Force qui est en nous (version courte) MÉRIANE LABRIE LA MADAME LABRISKI, <i>Présidente fondatrice et activatrice de joie</i> MADAME LABRISKI INC</p>
15			15
30			30
45			45
16h	<p>Tofu Parfait KATIA BRICKA, <i>Créatrice de recettes véganes</i> LA RECETTE PARFAITE</p>	<p>Le zéro gaspi pour réduire sa facture d'épicerie FLORENCE-LÉA SIRY, <i>Experte de la lutte au gaspillage alimentaire</i> FLORENCE-LÉA SIRY INC.</p>	<p>Une transition fraîche, sans aluminium ALAIN MÉNARD, <i>Président Cofondateur</i> GREEN BEAVER</p>
15			15
30		<p>Apprivoiser les déséquilibres au quotidien SARAH FORTIN et VIRGINIE GOUDREAU, <i>Fondatrices d'Infuse magazine</i> SOFIA OUKASS, Fondatrice de So&Co INFUSE MAGAZINE</p>	<p>Gardez votre cerveau en santé grâce à la naturopathie. SOLANGE ALARY, ND.A. (Naturopathe agréée) ASSOCIATION DES NATUROPATHES AGRÉÉS DU QUÉBEC</p>
45			45
17h	<p>Cuisiner le tofu GENEVIÈVE PLANTE, <i>Créatrice culinaire</i> VANESSA DAIGLE, <i>Nutritionniste</i> VERT COULEUR PERSIL</p>		17h
30			30
45			45