



DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS TECHNOLOGIQUES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Venez en apprendre sur les plus récentes avancées technologiques, les nouvelles pratiques et les procédés ingénieux qui assureront le développement agroalimentaire de demain au Québec.

Deux séries de conférences portant respectivement sur la transformation alimentaire et le génie agricole se tiendront simultanément. Vingt (20) conférenciers vous feront découvrir les derniers développements industriels liés à l'optimisation des procédés, à l'automatisation (optique, robotique), aux modifications de bâtiments, à la valorisation des sous-produits, à l'efficacité énergétique (énergies alternatives) ainsi qu'aux travaux aux champs.

Ce colloque s'adresse aux :

- Transformateurs alimentaires, manufacturiers, industriels (production, RD, procédés, etc.)
- Ingénieurs alimentaires
- Ingénieurs agricoles
- Firmes de consultants, d'ingénierie
- Chercheurs
- Tout intervenant de l'agroalimentaire

16 exposants présents sur place

PARTENAIRES FINANCIERS
DE L'ÉVÈNEMENT :



PRINCIPAL PARTENAIRE
DU CQVB :



• Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
• Ministère du Développement durable,
de l'Environnement et des Parcs



COLLOQUE

DATE

22 novembre 2012

TARIFS

MEMBRES DU RÉSEAU BIO-INNOVATION® DU
CQVB ET DE L'ASSOCIATION DES INGÉNIEURS
EN AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC (AIAQ)

■ Membres réguliers	205 \$
■ Membres étudiants	125 \$
AUTRES	295 \$

Taxes en sus. Inscription obligatoire.
Aucun remboursement si annulation après le 14 novembre 2012.

Éligible à la formation de
l'Ordre des ingénieurs du Québec

M'inscrire



www.cqvb.qc.ca

CHANGEMENT D'ENDROIT

Best Western Plus Hôtel Universel

915, rue Hains
Drummondville (Québec)
1 800 668-3521

www.universel.com

Bloc de chambres réservé à prix spécial
jusqu'au 19 novembre 1 866 705-6584 :
Mentionner « Groupe CQVB »

INFORMATION

CQVB



Isabelle Marquis

Directrice – Transformation
alimentaire et ingrédients santé
Tél. : 418 657-3855, poste 202
isabelle.marquis@cqvb.qc.ca

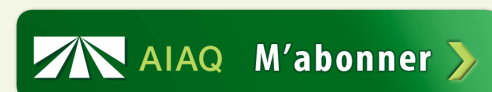
AIAQ



Pierre Vallée

Président
Tél. : 418 905-3495
pvallee@ccapcable.com
www.aiaq.qc.ca

RABAIS IMPORTANT AUX MEMBRES



DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS TECHNOLOGIQUES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE


8h	Accueil (Salle Hall Banquet)
8h30	Ouverture du colloque (Salle Claude-Mouton B) Isabelle Marquis , Directrice – Transformation alimentaire et ingrédients santé, CQVB Pierre Vallée , ing., Président, Association des ingénieurs en agroalimentaire du Québec (AIAQ)
8h40	 Food Waste: A Global Agrifood Challenge (Salle Claude-Mouton B) Jenny Gustavsson , Environmental consultant, Sustainable Food Production, Swedish Institute for Food and Biotechnology * Présentation des résultats de l'étude Global food losses and food waste extent, causes and prevention publiée en 2011 par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) (Présentation en anglais)
9h15	Pause santé et visite des kiosques (Salle Hall Banquet)

SESSIONS DE CONFÉRENCES

GÉNIE ALIMENTAIRE (Salle Palace 3 et 4)

	Isabelle Marquis , Directrice – Transformation alimentaire et ingrédients santé, CQVB (Modératrice)
	PROCÉDÉS INNOVANTS
9h45	 Innovation technologique en agroalimentaire : comment s'inspirer des autres secteurs industriels? Dave Lalancette , Associé, Ingénieur principal Secteur Alimentaire, Laporte Experts Conseils
10h15	 Designing a Pneumatic Conveying System for Reliable Performance in Agrifood Industry Thomas Zemanick , Regional Sales Manager – Northeast Territory, Kice Industries inc. (Présentation en anglais)
10h45	 La réfrigération industrielle au CO₂ : réalités, applications et implications Jean Despaux , ing., Président, Delisle, Despaux et Associés inc.
	OPTIMISATION DE PROCÉDÉS
11h15	 La gestion du parc d'équipements : une approche pour optimiser ses opérations Stephane Courchesne , ing., Directeur de projets, Merkur
11h45	Dîner réseautage (Salle Claude-Mouton B) et visite des kiosques (Salle Hall Banquet) Présentation de l'initiative : L'agriculture, plus que jamais! Vincent Giard
13h30	 Luc Audet , ing., Conseiller technologique en procédés agroalimentaires, Vice-président génie alimentaire, Association des ingénieurs en agroalimentaire du Québec (AIAQ) (Modérateur)  Réduire les coûts et les risques des procédés en transformation alimentaire grâce à un nouvel outil de simulation Charles-René Paradis , Ingénieur de procédés, SNC-Lavalin Agro
	UTILISATION ÉNERGÉTIQUE PLUS EFFICACE
14h	 Innovations en matière de contrôle d'atmosphère en production alimentaire industrielle Dominic Babineau , ing., vice-président développement international, Sotek inc.,
14h30	 Éclairage efficace : source d'économies en usine et en entrepôt alimentaire David Bérubé , ing., Président, Quantum Énergie
15h	Pause santé et visite des kiosques (Salle Hall Banquet)
	INNOVATIONS EN RAFALE
15h30	 Une caméra hyperspectrale pour y voir plus clair en agroalimentaire! Marie-Christine Ferland , Responsable - Développement des affaires - Québec, Institut national d'optique (INO)
15h45	 Robotique : manipuler vos produits plus rapidement et dans le respect des normes de salubrité Sam Gerges , Ingénieur d'applications, Axium inc.
16h	 Augmenter votre compétitivité en créant de la valeur aux sous-produits agroalimentaires Jocelyn Doucet , ing., Directeur Recherche et Ingénierie, Services Kengtek inc.
16h15	Allocution de clôture



DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS TECHNOLOGIQUES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

8h	Accueil (Salle Hall Banquet)
8h30	Ouverture du colloque (Salle Claude-Mouton B) Isabelle Marquis , Directrice – Transformation alimentaire et ingrédients santé, CQVB Pierre Vallée , ing., Président, Association des ingénieurs en agroalimentaire du Québec (AIAQ)
8h40	 Food Waste: A Global Agrifood Challenge (Salle Claude-Mouton B) Jenny Gustavsson , Environmental consultant, Sustainable Food Production, Swedish Institute for Food and Biotechnology * Présentation des résultats de l'étude Global food losses and food waste extent, causes and prevention publiée en 2011 par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) (Présentation en anglais)
9h15	Pause santé et visite des kiosques (Salle Hall Banquet)


SESSIONS DE CONFÉRENCES GÉNIE AGRICOLE (Salle Van Goh)

Pierre Vallée, ing., Président, Association des ingénieurs en agroalimentaire du Québec (AIAQ) (Modérateur)


ÉNERGIES ALTERNATIVES

9h45	 L'utilisation d'énergies vertes dans les bâtiments agricoles, une approche novatrice et efficace! Suzelle Barrington , ing., Consultante en génie et en agronomie, Consumaj
10h15	 Valorisation thermique de la biomasse : cas concrets d'installation à la ferme d'une source d'énergie alternative et renouvelable Laurie-Anne Matte , ing. jr, Chargée de projets, MCI Ingénierie Construction

DES BÂTIMENTS PLUS PERFORMANTS

10h45	 Automatisation et gestion informatisée des bâtiments : comment cibler des opérations efficaces et rentables ? Jean-Pierre Pétrin , Président, JPS Électronique inc.
-------	--


Message du nouveau président de l'Ordre des ingénieurs du Québec

11h15	 La nouvelle Loi sur les ingénieurs : l'ingénieur au centre de l'innovation en sciences appliquées Daniel Lebel , ing., Président, Ordre des ingénieurs du Québec
-------	---


11h45	Dîner réseautage (Salle Claude-Mouton B) et visite des kiosques (Salle Hall Banquet) Présentation de l'initiative : L'agriculture, plus que jamais! Vincent Giard
-------	---


13h30	 Sébastien Fournel , ing. jr, Professionnel de recherche, Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA), Vice-président génie agricole, Association des ingénieurs en agroalimentaire du Québec (AIAQ) (Modérateur)
-------	---

DES BÂTIMENTS PLUS PERFORMANTS (SUITE)

13h30	 Nouveautés en ventilation et en filtration d'air dans les bâtiments d'élevage Francis Pouliot , ing., Spécialiste en bâtiments porcins, Centre de développement du porc du Québec (CDPQ)
-------	---


INNOVATONS FACILITANT LES TRAVAUX AUX CHAMPS

14h	 Des chenilles pour optimiser la performance de vos machines agricoles Nicolas Dubuc , ing. jr, Soucy International inc.
-----	--

14h30	 L'agriculture de précision au Québec : un incontournable! Bruno Bouchard , ing., Directeur, Division Laguë Précision, Les Équipements Laguë Itée
-------	---

15h	Pause santé et visite des kiosques (Salle Hall Banquet)
-----	---

RECYCLER ET RENTABILISER LES RÉSIDUS

15h30	 La valorisation de la digestion anaérobie ne passe pas uniquement par la vente d'électricité! Jean-Claude Corbeil , Président, Digestcomp AgriFarm inc.
-------	--

16h	 Les résidus de maïs : innovations liées à la récolte et aux utilisations de la fibre Pierre-Luc Lizotte , ing. jr, Université Laval et Agriculture et Agroalimentaire Canada
-----	---

16h15	Allocution de clôture
-------	-----------------------

DES SOLUTIONS INNOVANTES POUR RÉPONDRE AUX DÉFIS
TECHNOLOGIQUES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

16 exposants sur place



PARTENAIRES FINANCIERS DE L'ÉVÈNEMENT :

