



Vers la valorisation des espèces marines émergentes

20 novembre, Matane, Québec

08:00 Accueil

08:30-8:45 Mot de bienvenue – Noémie Giguère, TMQ

SESSION 1

08:45-09:15 **Conférence introductive**

Céline Audet, ISMER, Québec

09:15-10:15 **La pêche au sébaste en Islande: défis et innovations**

Haraldur Arnar Einarsson, ICES, Islande

10:15-10:45 **Pause - Réseautage**

SESSION 2

10:45-11:05 **Transformation du concombre de mer en usine: témoignage sur les défis et succès**

Patrick Denis, Poissonnerie Cloridorme, Québec

11:05-11:25 **Solution automatisée pour la transformation des oursins**

*Pierre Patenaude, Océatec, Québec et
Pascal Sureau, Océatec, Québec*

11:25-11:45 **Perspectives de valorisation des gonades déclassées de l'oursin vert du Québec : valeur nutritionnelle et activités biologiques**

Amine Badri, CRBM, Québec

11:45-12:05 **Utilisation de nouveaux habitats ostréicoles et développement d'équipements anti-prédation en mytiliculture**

*Marcel Fréchette, R-D Mytis Ltée, Québec et
Éric Bujold, Ferme Maricole du Grand Large, Québec*

12:05-13:30 **Dîner - Réseautage**

SESSION 3

13:30-14:00 **SALAWEG: An example of valorization of macroalgae**

Marie-Hélène Rondeau, AGHAMM, Québec

14:00-14:20 **Des algues du Québec intégrées au fromage**

Lucie Beaulieu, Université Laval, INAF, Québec

14:20-15:00 **Principaux procédés utilisés pour la valorisation d'algues en Bretagne**

Hélène Marfaing, CEVA, France

15:00-15:30 **Pause - Réseautage**

PANEL - ÉCOSYSTÈME DE VALORISATION: DÉFIS ET SUCCÈS

15:30-16:45 **Élisabeth Varennes, Seabiosis, Québec**

Christian Vignault, La moule du large, Québec

Pierre Blier, Océan Nutrasciences, Québec

Patrice Dionne, innoVactiv, Québec

Jean-Philippe Hébert, Fermes marines du Québec, Québec

16:45-17:00 **Clôture de l'activité**

*****Cocktail - réseautage*****