

PROGRAMME PROPOSÉ

**Hôtel et Centre des congrès Delta Prince Edward
Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard**

Les 1^{er} et 2 avril 2016

Suivez-nous sur Twitter : @ACMC2016



Le 31 mars 2016 (jeudi)

De 18 h à 20 h Ouverture de la table d'inscription près du hall principal

Le 1^{er} avril 2016 (vendredi)

De 7 h à 8 h 30 Déjeuner de travail de la Canadian Cranberry Growers' Coalition (à huis clos)

De 7 h 30 à midi Ouverture du comptoir d'accueil

De 8 h 30 à 8 h 45

Ouverture et mot de bienvenue

Chris Jordan, ministère de l'Agriculture et des Pêches de l'Î.-P.-É.

Hon. Alan McIsaac, ministre de l'Agriculture et des Pêches de l'Î.-P.-É.

De 8 h 45 à 9 h 15

La promotion du bleuets sauvage : *le modèle de l'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord (ABSAN) (Wild Blueberry Association of North America)*

– *Néri Vautour*

De 9 h 15 à 9 h 45

Un modèle de chaîne de valeur pour la canneberge : *l'expérience vécue par l'Î.-P.-É. avec Taïwan*

Alan Miller, Dynamic Outcomes Consulting

De 9 h 45 à 10 h 15

Le développement de nouveaux produits

Jim Smith, Ph.D., directeur général de BIO FOOD TECH (Î.-P.-É.)

De 10 h 15 à 10 h 45

Pause-santé dans l'aire du salon professionnel

De 10 h 45 à 11 h 30

Augmenter la production de canneberges par l'amélioration de l'irrigation et du drainage

Vincent Pelletier, Université Laval

Gestion de l'eau et drainage : notions économiques

Jean Caron, Ph.D., Université Laval

De 11 h 30 à midi

Résultats de la réunion de l'organisme North American Cranberry Research & Extension Workers' (NACREW) en Oregon

Simon Bonin, Fruit d'Or

De midi à 13 h 15

Repas et visite des stands du salon professionnel

De 13 h 15 à 14 h

Dans les méandres des programmes de gestion du risque d'entreprise (GRE) : ce que les producteurs de canneberges doivent savoir

Élise Legendre, Agriculture et Agroalimentaire Canada, Ottawa

De 14 h à 14 h 45

L'industrie nord-américaine de la canneberge : retombées, enjeux, défis et débouchés

Professeur Rich Sexton, et Tina Saitone, Ph.D., Université de la Californie – Davis

De 14 h 45 à 15 h 15

Pause-santé dans l'aire du salon professionnel

De 15 h 15 à 16 h

Table ronde d'acheteurs et de gestionnaires (experts annoncés sous peu)

De 16 h à 16 h 30

MISES À JOUR ET COMPTES RENDUS

Cranberry Institute (*Blake Johnston*)

Cranberry Marketing Committee (*Karen Gibson*)

Canadian Cranberry Growers' Coalition (*Blake Johnston*)

De 18 h à 19 h

Réception (bar payant) dans l'aire du salon professionnel

De 19 h à 21 h

Banquet – Animation par Amy et Rachel Beck

Le 2 avril 2016 (samedi)

De 7 h 30 à 8 h 30

Ouverture du comptoir d'accueil

De 8 h 30 à 9 h

La résolution des problèmes dans la production de canneberges exige souvent de très petits changements (gestion de la maladie)

Peter Oudemans, Ph.D., Université Rutgers, New Jersey

De 9 h à 9 h 15

L'érosion génétique dans les champs de canneberges

Nick Vorsa, Ph.D., Université Rutgers, New Jersey

De 9 h 15 à 9 h 30

**Possibilités liées à la prochaine génération de cultivars :
potentiel de rendement et résistance à la maladie**

Nick Vorsa, Ph.D., Université Rutgers, New Jersey

De 10 h à 10 h 30

Pause-santé dans l'aire du salon professionnel

De 10 h 30 à 11 h

Contrôle des insectes nuisibles dans les cannebergières

Isabelle Drolet, agr., Club environnemental et technique Atocas Québec (CETAQ)

De 11 h à 11 h 30

Gestion de la fertilité : sous l'angle des bas prix de la canneberge

Jacques Painchaud, conseiller en horticulture, MAPAQ, Québec

De 11 h 30 à midi

**Gestion des mauvaises herbes et présentation du nouveau
Guide d'identification des mauvaises herbes de la canneberge**

*Gavin Graham, M.Sc., P.Ag., ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches
du Nouveau-Brunswick*

De midi à 12 h 30

La production biologique de canneberges

Rebecca Nason, productrice de canneberges du Nouveau-Brunswick

De 12 h 30 à 14 h

Repas à votre choix. Visitez l'un des nombreux bons restaurants de Charlottetown!

14 h

Visite guidée des installations de **BIO FOOD TECH** (facultatif)



BIO|FOOD|TECH est un chef de file reconnu pour sa capacité d'évoluer au rythme des progrès technologiques dans l'industrie alimentaire, tant du côté de l'équipement que de celui des procédés de transformation. Son personnel possède l'expérience et les connaissances techniques pour appuyer le développement de nouveaux produits, la transformation et la prestation de services intégrés (y compris les formulations, les comparaisons d'ingrédients, les études sur la durée de conservation, les analyses sensorielles, les évaluations de la qualité, les communications avec les fournisseurs, l'évaluation des emballages la conception de procédés). Afin de soutenir la productivité et la croissance, la division des technologies alimentaires de l'entreprise fournit de l'équipement, loue une usine pilote et offre à sa clientèle des ateliers privés sur l'innovation.

DIRECTIVES : Les installations se trouvent au campus de l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard, soit au 101, avenue Belvedere. Après avoir quitté l'hôtel Delta, dirigez-vous vers la rue Queen et tournez à droite sur la rue Grafton, puis à gauche sur l'avenue University. Au restaurant Burger King, tournez à droite sur l'avenue Belvedere. Vous apercevrez l'immeuble de BIO FOOD TECH à votre gauche au rond-point.

Avis : Le programme proposé est susceptible de changer.

Pour en obtenir une version à jour, prière de consulter : www.gov.pe.ca/agriculture/ACMC