

PROGRAMMATION ET INSCRIPTION

25-26 MARS 2024

CONGRÈS NORD-AMÉRICAIN DE LA CANNEBERGE



20% DE
RABAIS

POUR LES INSCRIPTIONS
AVANT LE 25 FÉVRIER

*SUR LE PRIX PRODUCTEUR

LA CANNEBERGE :
AU **COEUR**

DE LA TRADITION, TOURNÉE VERS L'AVENIR !

RESORT ENTOURAGE-SUR-LE-LAC, LAC-BEAUPORT, QUÉBEC

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE CANNEBERGES DU QUÉBEC

NOTRECANNEBERGE.COM



PROGRAMMATION

DIMANCHE 24 MARS 2024

ÉRABLIÈRE DU LAC-BEAUPOURT

ACTIVITÉ SPÉCIALE DU DIMANCHE SOIR, DISPONIBLE DANS LES FORFAITS

Découvrez l'essence même du Québec lors d'une soirée inoubliable à la cabane à sucre, où tradition et festivités se mêlent autour d'un repas inoubliable. Laissez vous transporter par cette expérience rassembleuse, parfaite pour inaugurer votre séjour au congrès avec saveurs et convivialité. Cette merveilleuse soirée est offerte à moins de 5 minutes de l'hôtel.

Arrivée : 18 h

Terminaison : 21 h 30



PROGRAMMATION

LUNDI 25 MARS 2024



Cet événement est animé par
**Esther Bégin, chef d'antenne à La Chaîne
d'affaires publiques par câble (CPAC)**

08 : 00

Accueil et visite des kiosques partenaires

MATINÉE

09 : 00

à

12 : 00

Ouverture du congrès

Président de l'APCQ, Vincent Godin



LES HÉMIPTÈRES, NOUVEAUX RAVAGEURS DANS LA CANNEBERGE ?



François Gervais

Agronome, Club environnemental et technique
Atocas Québec (CETAQ)



Didier Labarre

Directeur, Centre de Recherche et
d'Innovations sur la canneberge

LES DERNIÈRES GÉNÉRATIONS D'OUTILS MOLÉCULAIRES AU SERVICE DE LA
CANNEBERGE : LA PCR LONG FRAGMENT ET LE SÉQUENÇAGE LONG-READ POUR
DÉTECTER LA RÉSISTANCE AUX FONGICIDES.

Rebecca Duplain

Candidate à la maîtrise en biologie végétale à
Université Laval



ÉTAT DES LIEUX DE LA RÉSISTANCE AUX FONGICIDES DES PRINCIPAUX AGENTS
PATHOGÈNES DU FRUIT DE LA CANNEBERGE : LIEN ENTRE GÉNOTYPE ET PHÉNOTYPE.



Benjamin Cinget

PhD, Sces agriculture et alimentation - Dép. de phytologie,
Université Laval

PAUSE



PROGRAMMATION

LUNDI 25 MARS 2024

MATINÉE
suite

VALORISER VOS BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE DE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET BIODIVERSITÉ

Fabien Jouve
Chef de service - relations clients
Écocert Canada



TACKLING THE RE-EMERGENCE OF CRANBERRY FALSE BLOSSOM DISEASE; CURRENT STATUS AND MANAGEMENT TACTICS FOR FALSE BLOSSOM AND BLUNT-NOSED LEAFHOPPERS IN NEW JERSEY, USA



Lindsay Well-Hansen
Sr. Agricultural Scientist, Ocean Spray Cranberries

 **Conférence en anglais**

12 : 00

DÎNER

APRÈS-MIDI
13 : 30
à
17 : 00

REGARD CRITIQUE SUR CERTAINES MODIFICATIONS LÉGISLATIVES ET LEURS IMPACTS SUR LES PRODUCTEURS

Me Simon Letendre
Avocat, Therrien Couture Joli-Coeur



AVEZ-VOUS SUIVI LES DERNIERS DÉVELOPPEMENTS EN CULTURE DE CANNEBERGES ?

Atelier interactif animé par
l'équipe du **CETAQ** et du **CRIC**

PROGRAMMATION

LUNDI 25 MARS 2024



APRÈS-MIDI
suite

ÉCONOMIE ET MARCHÉS ; S'ADAPTER À UN NOUVEAU CONTEXTE



Benoit Marcoux, M.Sc, CFA

Directeur, devises et produits dérivés / Director, foreign
exchange and derivatives
Desjardins Entreprises

PAUSE

PERSPECTIVES ÉLECTORALES AUX ÉTATS-UNIS ET REGARD SUR LES RELATIONS
ÉCONOMIQUES CANADO-AMÉRICAINES

John Parisella

Analyste politique, ex-délégué général du Québec à
New-York et à Washington, conseiller spécial chez
National



17 : 00

APÉRO ANIMÉ

Visite des exposants et du salon du
Centre de Recherche et d'Innovations sur la canneberge

19 : 00

COCKTAIL DÎNATOIRE





PROGRAMMATION

MARDI 26 MARS 2024

8 : 00

Accueil et visite des kiosques partenaires

MATINÉ

09 : 00

à

12 : 30

APPROCHE DE GESTION ACTUELLE DES MALADIES FONGIQUES EN PRODUCTION DE CANNEBERGES AU QUÉBEC

Mattéo Conti

PhD, scientifique agricole

Agricultural Scientist, Ocean Spray Cranberries Ltd.



ADDRESSING FRUIT QUALITY ISSUES IN THE FIELD



Peter Oudemans

Professor and Director PE Marucci Center for Blueberry and Cranberry Research and Extension, New-Jersey Agriculture Experiment Station



Conférence en anglais

MODÉLISATION DES BESOINS EN EAU À LARGE ÉCHELLE
MODÉLISATION DES FLUX AU SEIN D'UNE FERME TYPE

Sylvio José Gumière

Ph.D. P.Eng,

Professeur, Faculté de l'Agriculture, Université Laval



PAUSE

POUR UNE APPROCHE COLLABORATIVE

Stéphane Armanda

Stéphane Armanda, sous-ministre adjoint à l'Expertise et aux Politiques du milieu terrestre et au Développement durable, ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP)



Cette conférence sera en collaboration avec des spécialistes du MELCCFP des secteurs des autorisations environnementales ainsi que de l'expertise et des politiques de l'eau et de l'air.

FORFAITS



1

FORMULE COMPLÈTE (DIMANCHE AU MARDI) *

Comprend tous les repas et cocktail dînatoire (vin inclus), **SANS** la Cabane à sucre

Prix producteur membre avant le 25 février 525,00\$+tx

Prix producteur membre après le 25 février 630,00\$+tx

Prix Membre APCQ avant le 25 février 575,00\$+tx

Prix Membre APCQ après le 25 février 690,00\$+tx

Prix Non-membre 700,00\$+tx

Escompte de
20% déjà
appliqué sur
le prix

2

FORMULE COMPLÈTE (DIMANCHE AU MARDI) *

Comprend tous les repas et cocktail dînatoire (vin inclus), **AVEC** la Cabane à sucre

Prix producteur membre avant le 25 février 585,00\$+tx

Prix producteur membre après le 25 février 700,00\$+tx

Prix Membre APCQ avant le 25 février 635,00\$+tx

Prix Membre APCQ après le 25 février 760,00\$+tx

Prix Non-membre 760,00\$+tx

Escompte de
20% déjà
appliqué sur
le prix

3

FORMULE LUNDI SEULEMENT

Comprend dîner, cocktail dînatoire (vin inclus)

Prix producteur membre 435,00 + tx

Prix Membre APCQ 485,00 + tx

Prix Non-membre 520,00 + tx

4

FORMULE LUNDI SEULEMENT

Comprend dîner, **SANS** cocktail dînatoire

Prix producteur membre 350,00\$ + tx

Prix Membre APCQ 410,00\$ + tx

Prix Non-membre 420,00\$+ tx

* Le rabais de 20 % s'applique **seulement** sur le prix Producteur membre et le prix Membre APCQ, sur la **formule COMPLÈTE**.

FORFAITS



5

FORMULE MARDI SEULEMENT

Comprend l'accès aux conférences du mardi seulement.

Prix producteur membre	250,00\$ + taxes
Prix Membre APCQ	310,00\$ + taxes
Prix Non-membre	320,00\$ + taxes

CHOISISSEZ UNE DES OPTIONS SUIVANTES

AJOUTER LA CABANE À SUCRE

Comprend le repas et 2 coupons de consommations

67,00\$ + taxes

AJOUTER LE COCKTAIL DÎNATOIRE DU LUNDI SOIR (VIN INCLUS)

Comprend le repas et le vin

179,00\$ + taxes

**Des questions? SVP bien vouloir contacter
Jessica au evenements@notrecanneberge.com**

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

NOM COMPLET :

ENTREPRISE :

ADRESSE POSTALE :

VILLE :

CODE POSTAL :

TÉLÉPHONE :

COURRIEL :

LISTE DES ALLERGIES :

FORFAIT CHOISI:

2E PARTICIPANT, SI APPLICABLE :

NOM COMPLET :

COURRIEL :

LISTE DES ALLERGIES :

FORFAIT CHOISI:

3E PARTICIPANT, SI APPLICABLE :

NOM COMPLET :

COURRIEL :

LISTE DES ALLERGIES :

FORFAIT CHOISI:

4E PARTICIPANT, SI APPLICABLE :

NOM COMPLET :

COURRIEL :

LISTE DES ALLERGIES :

FORFAIT CHOISI:

BESOIN DE TRADUCTION SIMULTANÉE:

OUI

NON

Veillez remplir et retourner ce formulaire à l'APCQ ou par courriel au evenements@notrecanneberge.com





ENTOURAGE-SUR-LE-LAC

Situé sur une plage privée du lac Beauport, découvrez le tout nouvel hôtel resort à Québec au design moderne, aux espaces invitants et à la table gourmande. Jumelé à une offre d'animations et d'activités promettant un bien-être assuré, l'hôtel Entourage-sur-le-Lac est bien plus qu'un hôtel, c'est un concept.

Des produits de qualité, des services innovants axés sur l'art de vivre, le resort est la destination par excellence à Québec pour vivre de bons moments. Bienvenue aux acteurs de la filière canneberge.



Chambre king classique

179\$ + taxes
(chambre limitée)

- Rendez-vous sur notre site Web : entourageresort.com;
- Saisissez la date de votre séjour sélectionnez;
- Saisissez le code du groupe **240324CONGRSCANN** (*dans type de code, choisir Group Code et entrez le code de groupe afin d'accéder au tarif préférentiel).

Vous pouvez en tout temps contacter notre équipe au 1.418.463.2000 afin d'effectuer votre réservation veuillez mentionner le code de groupe pour nous aider à accéder facilement à la réservation de groupe.

PARTENAIRES 2024



OR

Fruit d'Or



ARGENT



ON A HÂTE DE VOUS RETROUVER!

Des questions?

Contactez Jessica Mimeault au
evenements@notrecanneberge.com

ANNEXE

PROFITEZ D'UN TEMPS DE PLAISIR !

QUELQUES IDÉES POUR VOUS DIVERTIR À VOTRE ARRIVÉE !

- **SIBÉRIA SPA**, à moins de 10 minutes de l'hôtel
- **SENTIER DU MOULIN**, à moins de 10 minutes de l'hôtel
- **STATION DE SKI LE RELAIS**, à moins de 10 minutes de l'hôtel
- **PATINOIRE**, sur le lac, à l'arrière de l'hôtel (selon la fonte des glaces)
- **VÉLO D'HIVER**, le prêt d'équipement est disponible à l'hôtel
- **TRAINEAU À CHIENS**, à moins de 5 minutes de l'hôtel. Pourvoirie du Lac Beauport (réservation obligatoire)