

— JOURNÉE —
D'INFORMATION
SUR LA PRODUCTION DE

**VIANDE
À L'HERBE**



© Pierre Demers, MAPAQ

JEUDI 16 NOVEMBRE 2017

CENTRE D'INTERPRÉTATION DU MARAIS DE LA RIVIÈRE AUX CERISES, MAGOG

69, chemin Roy, Magog J1X 0N4

TARIFS

PRODUCTEURS : deux repas inclus : 65 \$ | sans souper : 55 \$

INTERVENANTS : deux repas inclus : 90 \$ | sans souper : 80 \$

ÉTUDIANTS : deux repas inclus : 45 \$ | sans souper : 25 \$

PARTICIPANTS À LA WEBDIFFUSION :

20 \$ (seulement si la demande est suffisante)

POUR INFORMATION

Pierre Demers

1 800 363-7461, poste 4361

pierre-l.demers@mapaq.gouv.qc.ca

www.mapaq.gouv.qc.ca/estrie (calendrier des événements)

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

10 novembre 2017 - Nombre de places limité

MODALITÉS D'INSCRIPTION

INSCRIPTION EN LIGNE : lepointdevente.com/billets/viandeherbe

INSCRIPTION PAR COURRIER

Transmettez votre coupon-réponse et votre paiement par chèque à l'adresse suivante :

Les Producteurs de bovins de l'Estrie

4300, boulevard Bourque

Sherbrooke (Québec) J1N 2A6

Chèque libellé à l'ordre de : Les Producteurs de bovins de l'Estrie

Cette journée est en processus d'accréditation à l'Ordre des agronomes du Québec.

ENSEMBLE 
on fait avancer le Québec

 fête ses 10 ans!
**réseau
agrichconseils**
Estrie

Les Producteurs
de bovins de
l'Estrie 

Québec 

— JOURNÉE —
D'INFORMATION
SUR LA PRODUCTION DE

**VIANDE
À L'HERBE**

NOM DU OU DES PARTICIPANTS :

NOM DE L'ENTREPRISE :

ADRESSE :

VILLE :

CODE POSTAL :

TÉLÉPHONE :

COURRIEL :

NOMBRE DE PARTICIPANT(S) : X

\$ TOTAL =

\$ Chèque libellé à l'ordre de Les Producteurs de bovins de l'Estrie

JEUDI 16 NOVEMBRE 2017

CENTRE D'INTERPRÉTATION DU MARAIS DE LA RIVIÈRE AUX CERISES, MAGOG

69, chemin Roy, Magog J1X 0N4

PROGRAMMATION

- 8 H 30** Accueil
- 9 H** Mot de bienvenue
-
- 9 H 05** **L'ALIMENTATION À L'HERBE OU AU GRAIN ET LES RACES DE BOVINS : LEUR IMPACT EN PHASE CROISSANCE ET FINITION**
Robert Berthiaume, Ph. D., agronome
- 10 H** **DE LA VIANDE, DES BOUVILLONS ET DES COÛTS!**
Véronique Poulin, agronome, conseillère en production bovine, MAPAQ
- 10 H 30** **IMPACT DE L'ALIMENTATION À L'HERBE OU AU GRAIN SUR LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE LA VIANDE BOVINE**
Emma Dugal-Villeneuve, étudiante à l'Université Laval, et Paul Villeneuve, Ph. D., Bovi-Expert et enseignant
- 11 H 15** **MARKETING NOURRI À L'HERBE : DÉFRICHER EN AMONT LE MARCHÉ DU BŒUF DE DEMAIN**
Alexander Cruz, planificateur stratégique, École-Buissonnière
-
- 12 H 15** Dîner
-
- 13 H 30** **L'ALIMENTATION EN PÂTURAGE ET LA QUALITÉ SENSORIELLE DE LA VIANDE**
Tania Ngapo, Ph. D., Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe
- 14 H 15** **ÉTIQUETTE VENDEUSE... SANS ÊTRE TROMPEUSE!**
Mario Roy, conseiller en transformation alimentaire, MAPAQ
- 14 H 30** **SYSTÈME BRYLEE**
Brian Maloney, producteur, Ferme Brylee
- 15 H** **BŒUF 100 % FOURRAGER, DU CHAMP À LA TABLE**
Line Therrien, productrice, Ferme des trois vallons
- 15 H 30** **ALIMENTATION FOURRAGÈRE : UN BŒUF DIFFÉRENT!**
Jean-Philippe Leblanc, agronome et producteur, Entreprises Leblanco inc.
- 16 H** Panel de discussion – Enjeux de la production de viande à l'herbe
- 17 H** Discussions libres et réseautage
-
- 18 H** Souper
-
- 18 H 45** **DU BŒUF À L'HERBE À L'ANNÉE!**
Daniel Carle, agronome et producteur, Fort Abitibi inc., ferme de bovins de boucherie
-
- 20 H** Conclusion de la journée