



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR
L'INNOUITÉ ALIMENTAIRE

Symposium 2017 de l'AQIA
20 et 21 septembre 2017

*Implanter une culture de la qualité
et de l'innocuité
tout au long de la chaîne agroalimentaire*



PLAN DE PARTENARIAT

Unique dans le domaine de l'innocuité alimentaire au Québec!

L'association québécoise pour l'innocuité alimentaire, affiliée à l'International Association for Food Protection (IAFP), a pour mission de fournir une plateforme d'échange aux professionnels de l'innocuité alimentaire pour appuyer le transfert de connaissances et d'information sur la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

L'AQIA tient sa 8^e rencontre scientifique annuelle les 20 et 21 septembre 2017 au pavillon Alphonse-Desjardins de l'Université Laval sous le thème ***Implanter la culture de la qualité et de l'innocuité tout au long de la chaîne alimentaire.***

Joignez-vous aux leaders de l'innocuité alimentaire du Québec en vous associant à un des seuls symposiums francophones du secteur de l'innocuité des aliments. L'AQIA vous propose plusieurs catégories de partenariats qui permettront de démontrer votre leadership et d'assurer la visibilité de votre entreprise auprès d'une clientèle ciblée que sont les professionnels de la qualité et de l'innocuité alimentaires du Québec.



L'AQIA est financée uniquement par la cotisation de ses membres et les retombées des activités qu'elle organise. L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval appuie l'œuvre et la mission de l'organisation ainsi que les chercheurs impliqués en offrant des services de coordination. Le conseil d'administration de l'AQIA est composé de représentants du milieu de l'industrie alimentaire québécoise ainsi que du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Options de support - Symposium de l'AQIA 2017

Catégories de partenariats	
PLATINE	3 500 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Deux inscriptions gratuites au symposium 2017 de l'AQIA; • Un espace de kiosque gratuit dans l'Atrium du pavillon Alphonse-Desjardins; • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA, dans le programme en ligne et imprimé ainsi que dans la salle de conférence de l'AQIA; • Possibilité de distribuer un objet/dépliant promotionnel aux participants; • Mention spéciale à titre de commanditaire de niveau PLATINE durant la conférence 	
OR	2 000 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Une inscription gratuite au symposium 2017 de l'AQIA; • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA, dans le programme en ligne et imprimé ainsi que dans la salle de conférence de l'AQIA; • Possibilité de distribuer un objet/dépliant promotionnel aux participants; • Mention spéciale à titre de commanditaire de niveau OR durant la conférence. 	
ARGENT	1 000 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA; • Votre logo corporatif dans le programme imprimé de l'événement; • Votre logo corporatif dans la salle de conférence de l'AQIA. 	
BRONZE	500 \$
<ul style="list-style-type: none"> • Votre logo corporatif sur le site Internet de l'AQIA; • Votre logo corporatif dans la salle de conférence de l'AQIA; 	
COMMANDITE DE PRODUIT ALIMENTAIRE	
<ul style="list-style-type: none"> • Votre logo corporatif sur les tables aux pauses et au cocktail de l'AQIA 	

Options de support - Symposium de l'AQIA 2017

Options d'appui financier	
Cocktail - mercredi 20 septembre	3 000 \$
Un (1) seul partenaire à titre d'hôte du cocktail du 20 septembre. Cette commandite donne droit à :	
<ul style="list-style-type: none"> • Deux inscriptions gratuites au colloque • Opportunité d'une brève allocution lors de la réception • Possibilité de distribution d'un objet/dépliant promotionnel aux participants • Votre logo corporatif sur le site Internet, dans le programme, dans la salle de conférence et lors du cocktail • Une mention spéciale à titre de partenaire durant le cocktail 	
Session de conférences du jeudi 21 septembre (2 sessions)	1 500 \$
Une occasion de partenariat pour une des 2 sessions de la rencontre. Ce partenariat donne droit à :	
<ul style="list-style-type: none"> • Logo corporatif sur le programme en ligne et imprimé et mis en évidence à l'entrée de la salle plénière lors de la session choisie; • Possibilité de distribution d'un objet/dépliant promotionnel aux participants • Mention à titre de commanditaire à la session choisie 	

Le comité organisateur a préparé programme de haute qualité avec des conférenciers réputés et des sujets de très grande actualité. (Consultez le programme en pages 6 et 7).

Nous vous remercions à l'avance pour l'attention que vous porterez à notre demande de partenariat. Veuillez trouver le formulaire de contribution à la page suivante.

Salutations cordiales,



Julie Jean, Ph.D., professeure
Présidente, AQIA



APPUI FINANCIER

Nous appuierons le Symposium 2017 de l'AQIA avec une contribution financière de catégorie :

<input type="checkbox"/>	Platine	3 500 \$
<input type="checkbox"/>	Or	2 000 \$
<input type="checkbox"/>	Argent	1 000 \$
<input type="checkbox"/>	Bronze	500 \$
<input type="checkbox"/>	Produit alimentaire Spécifier le produit :	
<input type="checkbox"/>	Cocktail du mercredi 20 septembre	3 000 \$
<input type="checkbox"/>	Une session de conférence du jeudi 21 septembre	1 500 \$

- Je désire en plus prendre un kiosque au coût de 100 \$ (pour les non-membres)

Nom de l'entreprise : _____

Adresse : _____

Adresse : _____

Courriel : _____

- Faites-moi parvenir une facture afin de procéder au paiement;
→ Préciser le nom auquel la facture doit être émise

Libeller votre chèque à l'ordre de l'**Université Laval** et envoyer le tout à :

Andrée Lagacé
2425, rue de l'Agriculture
Pavillon Paul-Comtois, local 1316
Université Laval, Québec (QC) G1V 0A6

Pour information communiquez avec :
Andrée Lagacé
418 656-3951
Andree.lagace@benefiq.ca

L'AQIA vous remercie sincèrement pour votre support!

Programme
Symposium de l'AQIA
20 - 21 septembre 2017

**Implanter une culture de la qualité et de l'innocuité
tout au long de la chaîne alimentaire**

Mercredi 20 septembre

- 13 h Visite du [Laboratoire de technologie alimentaire](#), Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval
- 14 h 30 Assemblée générale annuelle de l'AQIA
- 16 h La culture qualité-sécurité alimentaire dans les grandes chaînes de restauration françaises;
Stéphane Hervé, Manageria, France
- 17 h La certification pour les secteurs québécois de la restauration et de la vente au détail;
Josée Boire, Bureau de la normalisation du Québec (BNQ)
- 17 h 20 Cocktail réseautage et visite des kiosques

Jeudi 21 septembre

- 8 h : Accueil et inscription**
- 8 h 30 : Mot de bienvenue
- 8 h 45 : *Au-delà de l'innocuité alimentaire : la culture de l'innocuité alimentaire;
Frank Yiannas, *Food Safety, Walmart USA*
- 9 h 30 * La culture d'abord, la performance suivra;
Lone Jespersen, *University of Guelph, Ontario, Canada*
- 10 h Conditions pour réussir l'implantation de la culture de l'innocuité en entreprise;
Nathalie Francq, NSF International
- 10 h 30 Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques
- 11 h Comment créer un monstre;
Alexandre Hanley, *Navigate Food Safety Solutions*
- 11 h 30 Table ronde : La culture de l'innocuité dans le secteur du détail;
- **Michel Bonenfant**; Metro-Richelieu
 - **Diane Patenaude**; Loblaw
 - **Janick Boudreau**, Sobeys
- 12 h 30 Dîner / Lunch

*Communications présentées en anglais – Traduction simultanée disponible

Programme
Symposium de l'AQIA
20 - 21 septembre 2017

**Implanter une culture de la qualité et de l'innocuité
tout au long de la chaîne alimentaire**

Jeudi 21 septembre (suite)

- 14 h Préoccupations et perceptions des québécois envers l'industrie alimentaire - [Sondage](#) réalisé pour le compte du MAPAQ;
Caroline Roy, Léger Marketing
- 14 h 30 La nouvelle méthode d'inspection mise en place à l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
Manon Racicot, ACIA
- 15 h Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques / *Networking Break, Visit of Stands & Scientific Posters***
- 15 h 30 Table ronde : la culture de l'innocuité dans le secteur de la transformation des aliments;
- **Sylvain Fournaise**, Olymel
 - **Sébastien Beaulieu**, Biscuits Leclerc
 - **Michèle Théberge**, Agropur
 - **Michelle Tessier**, Fumoir Grizzly
 - **Nicolas Villotte**, Lassonde
- 16 h 30 Remise des prix du concours d'affiches scientifiques
- 16 h 45 Mot de la fin
Julie Jean, présidente, AQIA