

HORAIRE COMPLET ET FORFAITS DISPONIBLES



Congrès

2019

CIDRES
VINS &
ALCOOLS
D'ICI

DÉVELOPPER ENSEMBLE
LA RICHESSE COLLECTIVE DE DEMAIN 2.0

28 & 29 MARS 2019

NOUVEAUTÉ!

CENTRE DES CONGRÈS DE SAINT-HYACINTHE

UNE INITIATIVE DE



AVEC LA COLLABORATION DE



La Petite Tournée 2019

Cette année, La Petite Tournée innove et visite un incubateur agroalimentaire regroupant trois entreprises : Distillerie NOROI, FIXI Kombucha ainsi que la microbrasserie Le Bilboquet.

L'innovation est la ligne de parti de NOROI qui possède un alambic des plus novateurs permettant de distiller à froid.

Cette visite de 2 heures vous permettra de découvrir les lieux de production de ces trois entités. Plusieurs dégustations de produits seront offertes.

Inscrivez-vous

à l'une des trois plages horaires : 13 h, 15 h ou 17 h.

Rendez-vous sur place 15 minutes avant le début de votre heure de visite :

6596 boul. Choquette, Saint-Hyacinthe, Québec, J2S 8L1



INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Tarification : 40 \$ + tx

Minimum de 10 inscriptions pour que la visite ait lieu.

HÉBERGEMENT HÔTEL SHERATON



Pour effectuer une réservation, il suffit de téléphoner au 450-250-5555 ou au 1-877-619-0410 et de mentionner le Groupe Congrès cidres, vins et alcools d'ici 2019 pour bénéficier du **tarif préférentiel**.

**DATE LIMITE POUR RÉSERVER LES CHAMBRES
AU TARIF PRÉFÉRENTIEL : 25 FÉVRIER 2019**

Chambre régulière : 159 \$

Suite junior : 209 \$

Tarifs valides
en occupation
simple ou double.

Le comité organisateur

Michel Jodoin
Cidrierie Michel Jodoin

Michel Robert
Vignoble et Cidrierie Coteau Rougemont

Christine Jean
Conseil des vins du Québec

Jean-Pierre Potelle
Domaine Cartier-Potelle

Louis Denault
Vignoble St-Pétronille

Catherine St-Georges
Les Producteurs de cidre du Québec

Karine Beaupré
Gildas Mukebukano
CRAAQ

Journée 1 - JEUDI 28 MARS



Congrès
2019

CIDRES
VINS &
ALCOOLS
D'ICI

7 h 30 - 8 h 30	Accueil et inscriptions	
	VIGNERONS	PRODUCTEURS DE CIDRE
8 h 00 - 8 h 30	AGA vignerons pour COOP	
8 h 30 - 12 h 30	Assemblée générale annuelle des membres du Conseil des vins du Québec (exclusive aux membres du CVQ)	Assemblée générale annuelle des Producteurs de cidre du Québec
12 h 30 - 13 h 30	Dîner	
13 h 30 - 14 h 15	« Désacidification des vins hybrides » Edmond Guidault, M.Sc., ingénieur agronome, assistant chef de cultures, Hermann J. Wiemer Vineyard, New York	Panel : « Tendances cidricoles » Jasen Gaouette, marchand propriétaire, IGA St-Césaire Marcos Almaguer, directeur général et actionnaire, Bar Le Darling Étienne Tremblay, producteur artisan, Cidrierie Chemin des Sept
14 h 15 - 15 h 15	VINISERVE - Conférence : « Défauts olfactifs dans le vin » Giuseppe Meglioli, D.U., œnologue conseil, Eno-One, Italie Federica Bonello, Ph.D. chimie, chercheuse en chimie et en œnologie, CREA-EV Asti, Italie	SALON DES FOURNISSEURS
		Conférence : « Le cidre présente des défis, comment reconnaître et éviter des défauts dans le cidre? »
		Atelier 1 : « Contrôle, Diacetyl, Phénols, mercaptan » Sigrid Gertsen-Schibbye, représentante des ventes techniques, Lallemand Inscription obligatoire. Maximum 40 personnes.
15 h 15 - 16 h 00	SALON DES FOURNISSEURS	« Ontario Craft Cider Association Path of Ontario Craft Cider » Michelle Faris, Honours B.B.A., entrepreneure, Ernest Cider Co. Richard Liu, propriétaire, Ironwood Cider
16 h 00 - 16 h 45	« Un nouveau guide des principaux arthropodes des vignobles de l'Est du Canada » Charles Vincent, Ph.D., agronome, chercheur (entomologie), Centre de R et D de St-Jean-sur-Richelieu, Agriculture et Agroalimentaire Canada Jacques Lasnier, directeur R et D, Ag-cord inc.	SALON DES FOURNISSEURS
16 h 45 - 17 h 30	« Du nouveau pour Auchamp.ca en 2019! » Jean-François Péloquin, B.Sc.A., agronome, consultant, Terres et vignes service-conseil	Panel : « Émergence des pommes à cidres » Claude Jolicœur, Ph.D., auteur et chercheur, Des pommes et du cidre Monique Audette, agronome consultante Marc-Antoine Lasnier, Cidrierie Milton
17 h 30 - 18 h 30	« Tendances et aromatisation des cidres, des vins et des spiritueux » David Schneider, œnologue, DNO, responsable R et D, Laffort Esencia, France	Conférence : « Le cidre présente des défis, comment reconnaître et éviter des défauts dans le cidre? »
		Atelier 2 : « Contrôle, Diacetyl, Phénols, mercaptan » Sigrid Gertsen-Schibbye, représentante des ventes techniques, Lallemand Inscription obligatoire. Max. 40 personnes.
18 h 30 - 21 h 30	LA GRANDE DÉGUSTATION regroupant plus d'une quarantaine de produits et plus d'une vingtaine de producteurs du Québec. Inscription obligatoire.	

LÉGENDE
DES COULEURS

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES
ANNUELLES

CONFÉRENCES

ATELIERS

SALON DES
FOURNISSEURS

LA GRANDE
DÉGUSTATION



Journée 2 - VENDREDI 29 MARS



Congrès
2019

CIDRES
VINS &
ALCOOLS
D'ICI

7 h 30 - 8 h 30	Accueil et inscriptions		
	VIGNERONS 1	VIGNERONS 2	PRODUCTEURS DE CIDRE
8 h 30 - 8 h 45	Allocution Mme Catherine Dagenais, présidente et chef d'exploitation, SAQ		
8 h 45 - 9 h 30	« 5 éléments clés d'un marketing web gagnant » Luc Dupont, professeur, Département de communication, Université d'Ottawa et chercheur associé, Observatoire des médias sociaux en relations publiques et CEFRIO		
9 h 30 - 10 h 15	« Convertir sa production en bio, les prérequis » Simon Naud, viticulteur, Vignoble de la Bauge Sophie Labonté, B.Sc.A., responsable programme, Ecocert Canada	VINISERVE - Atelier pratique 1 : « Défauts olfactifs dans le vin » Giuseppe Meglioli, D.U., œnologue conseil, Eno-One, Italie Federica Bonello, Ph.D. chimie, chercheuse en chimie et en œnologie, CREA-EV Asti, Italie Inscription obligatoire. Max. 50 personnes.	SALON DES FOURNISSEURS
10 h 15 - 11 h 00	SALON DES FOURNISSEURS		« Production de pommes à cidre au Vermont : Opportunités et contraintes » Terence Bradshaw, Ph.D., professeur adjoint en recherche, University of Vermont
11 h 00 - 11 h 45	« La gestion de l'eau du vignoble est déficiente que faire? » Bruno Garon, ingénieur, D.E.S.S., spécialisé en machinerie agricole et conservation des sols, MAPAQ		SALON DES FOURNISSEURS
11 h 45 - 13 h 00	DÎNER		
13 h 00 - 13 h 45	« Comment recruter en 2019 » Didier Dubois, CRHA, stratège, Marketing RH et solutions numériques, HRM Groupe	VINISERVE - Atelier pratique 2 : « Défauts olfactifs dans le vin » Giuseppe Meglioli, D.U., œnologue conseil, Eno-One, Italie Federica Bonello, Ph.D. chimie, chercheuse en chimie et en œnologie, CREA-EV Asti, Italie Inscription obligatoire. Max. 50 personnes.	« Comment recruter en 2019 » Didier Dubois, CRHA, stratège, Marketing RH et solutions numériques, HRM Groupe
13 h 45 - 14 h 30	SALON DES FOURNISSEURS		« Marchandisation et dégustation, maximiser l'impact de vos espaces de ventes » Emmanuelle Choquette, B.Sc., D.E.S.S., consultante, Papilles
14 h 30 - 15 h 30	Nicolas Duvernois, entrepreneur, auteur, conférencier, PUR Vodka et romeo's gin		
15 h 30 - 15 h 45	Mot des présidents - Clôture		

LÉGENDE
DES COULEURS

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES
ANNUELLES

CONFÉRENCES

ATELIERS

SALON DES
FOURNISSEURS

LA GRANDE
DÉGUSTATION

FORMULAIRE D'INSCRIPTION EN LIGNE!

Il importe de vous rendre au lien suivant afin de vous inscrire au Congrès.

UTILISEZ LE LIEN SUIVANT :

https://www.craaq.qc.ca/Evenements-du-CRAAQ/congres-cidres-vins-et-alcools-d_ici/e/2511

FORFAITS	Membre du CVQ et/ou des PCQ	Non-membre Inscription JUSQU'AU 13 mars	Non-membre Inscription APRÈS le 13 mars
La Petite Tournée du 27 mars (activité hors congrès)	40 \$	40 \$	40 \$
Congrès complet Incluant les DÎNERS du 28 et 29 mars et LA GRANDE DÉGUSTATION du 28 mars	265 \$	300 \$	330 \$
Journées du 28 et du 29 mars SANS La Grande dégustation du 28 mars Incluant les DÎNERS et les CONFÉRENCES	215 \$	250 \$	275 \$
Journée du 28 mars Incluant le DÎNER , les CONFÉRENCES et LA GRANDE DÉGUSTATION du 28 mars	175 \$	210 \$	231 \$
Journée du 28 mars Incluant le DÎNER et les CONFÉRENCES (SANS La Grande dégustation)	90 \$	110 \$	121 \$
La Grande dégustation du 28 mars seulement	110 \$	130 \$	143 \$
Journée du 29 mars Incluant le DÎNER et les CONFÉRENCES	150 \$	185 \$	204 \$

(taxes en sus)

Tous paiements seront requis avant la tenue de l'évènement.
Aucun remboursement ne pourra être effectué autrement que suite à un avis officiel du comité organisateur du congrès annonçant l'annulation de l'une ou de l'ensemble des activités.



Merci à nos fidèles partenaires!

Congrès
2019

CIDRES
VINS &
ALCOOLS
D'ICI

UNE INITIATIVE DE



AVEC LA COLLABORATION DE

