

**MARCHÉ
DES INSECTES
COMESTIBLES
EATING INSECTS
NORTH**

**16-18
JUN
2022**



**ACTIVITÉS AU
Grand Marché de Québec**

Kiosques, animations et ateliers
sur les entotechnologies et
l'entomophagie

Programmation | Marché des Insectes Comestibles

Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin	Samedi 18 juin
Kiosques au 2^e étage Grand Marché		
13H00 À 18H00 Découvrez les produits à base d'insectes disponibles au Québec	9H00 À 18H00 Découvrez les produits à base d'insectes disponibles au Québec	9H00 À 17H00 Découvrez les produits à base d'insectes disponibles au Québec
	9H00 à 18H00 La bibitte mobile Insectes vivants à manipuler	9H00 à 17H00 La bibitte mobile Insectes vivants à manipuler
13H00 à 18H00 Jeux pour enfants	9H00 à 18H00 Jeux pour enfants	9H00 à 17H00 Jeux pour enfants
13H00 à 18H00 Manger des insectes : c'est quoi le buzz? (Vulgarisation scientifique)	9H00 à 18H00 Manger des insectes : c'est quoi le buzz? (Vulgarisation scientifique)	9H00 à 17H00 Manger des insectes : c'est quoi le buzz? (Vulgarisation scientifique)

Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin	Samedi 18 juin
Gradins Grand Marché		
	9H30 Mot de bienvenue	9H30 Mot de bienvenue
	10H00 Démonstration culinaire Gougère aux grillons Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs	10H00 Démonstration culinaire Mini Caprese en verrine et fourmis noires Chef Simon Renaud, Centre des Congrès de Québec Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs
	11H30 Conférence Bibite Mobile	11H00 Conférence Bibite Mobile
	11H30 Conférence Manger des insectes, c'est quoi le buzz? Laurence Auger, Université Laval	11H30 Conférence Les insectes : on en mange pour la planète et pour leur bon goût! Prof Louise Hénault-Éthier, Institut National de la Recherche Scientifique
	12H00 Démonstration culinaire Soupe de lentilles sur pain et insectes Catherine Lefebvre, Nutritionniste Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs	12H00 Démonstration culinaire Mousse au chocolat aux sauterelles & Sabayon aux litchis soupçon d'insectes Chef Jean Soulard & Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs
13H00 Cérémonie d'ouverture Mot de nos partenaires	13H00 Conférence Les insectes pour l'alimentation des poules Prof Marie-Pierre Létourneau, Université Laval	13H00 Vidéo Cartographie aromatique des saveurs d'insectes François Chartier
13H15 Conférence La société d'entomologie du Québec a bientôt 150 ans! Qui est-elle et que fait-elle? Julie-Éléonore, SEQ		
13H30 Conférence La filière des insectes comestibles, une industrie qui s'organise Jennifer Larouche, Table Filière des Insectes Comestibles	13H30 Conférence La revanche des plantes! Fertiliser grâce aux insectes. Emmanuel Caron-Garant, Biopterre	13H30 Conférence L'entomophagie (EN/FR) Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs
14H00 Conférence Ranching the roach : A short history of insects as human food in six parts (EN) Prof Robert Kok, Université McGill	14H00 Conférence Pour en apprendre plus, les formations sur les insectes au Québec Prof Marie-Hélène Deschamps, Université Laval	14H00 Conférence Les insectes, une source innovante d'ingrédients alimentaires Charles Lavigne, CDBQ
14H30 Conférence Les insectes comestibles : une nouvelle matrice alimentaire durable à apprivoiser Prof Alain Doyen, Université Laval	14H30 Vidéo Cartographie aromatique des saveurs d'insectes François Chartier	14H30 Conférence Accord insectes et bière Philippe Wouters, Bières et plaisirs
15H00 Démonstration culinaire Poutine aux grillons Chef Samuel Aubry-Gagnon, École Hôtelière Fierbourg & Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs	15H00 Démonstration culinaire Thème : Future ancien Chef Sébastien Rémillard, La Tanière & Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs	15H00 Démonstration culinaire Thème : Métamorphose Chef Sébastien Rémillard, La Tanière & Chef Joseph Yoon, Brooklyn Bugs
16H00 Mot de la fin	16H00 Mot de la fin	16H00 Mot de la fin avec nos partenaires