

NOUVEAUX MARCHÉS POUR VENDRE SES COMESTIBLES FORESTIERS – LES COMMUNAUTÉS ETHNOCULTURELLES DU QUÉBEC

Comprendre les habitudes et comportements alimentaires
des consommateurs immigrants au Québec

Comment intégrer la culture dans les interventions
et l'art d'optimiser ses services:

Connaître la sélection des médias écoutés et l'adaptation
de l'approche produit selon la culture visée

Avec la participation financière de :



FORMATION
5
FORMATION



INSCRIPTION

FICHE D'INFORMATION

NEQ obligatoire

Numéro d'entreprise du Québec

1er prix avec réduction :

Formation rémunérée (Temps, repas et déplacements)

Entreprises de cueillette forestière et producteurs de
champignons de spécialité de la Mauricie

2e prix avec 50 % de réduction :

60 \$/pers. - Autres entreprises et organisations
de la Mauricie

Prix sans réduction :

120 \$/pers. - Entreprises et organisations hors Mauricie

Clientèle cible

Entreprises en cueillette forestière, producteurs
et entreprises agricoles.

Date:

19 mars 2024

8h à 12h

Lieu:

Kinipi Spa

8210, Boulevard des Forges

Trois-Rivières

QC, G8Y 4W2

FORMATRICE

Marianne Lefebvre

Nutrition d'ici et d'ailleurs

Auteure de "Dans les cuisines du
monde", 3e dans la catégorie
"Recettes plurinationales" du
"Gourmand World Cookbook
Awards"