

Jardin d'hiver



Concept de la borne tactile : Cassandra Castillo-Lamarque et Mariane Turcotte-Déry, étudiantes à l'École de Design de l'Université Laval.

Située au rez-de-chaussée, tout près des locaux de l'incubateur d'entreprises alimentaires Mycélium, la vitrine intitulée **Jardin d'hiver** sera constituée d'un module d'aquaponie où la culture des plantes et l'élevage de truites arc-en-ciel cohabiteront en parfaite autonomie dans un système de culture durable. Conçu par le Regroupement des étudiants en génie agroenvironnemental (REGAAUL), ce module permettra de

produire différentes variétés de laitues et de fines herbes selon les besoins des restaurateurs sur place.

Il sera également possible de découvrir, grâce à une borne tactile installée juste à côté, le potentiel de cette méthode d'agriculture durable, son impact sur l'environnement ainsi que des exemples d'initiatives québécoises en la matière.

Innovations en agroalimentaire



Concept: Karine Gosselin et Savana Trudel, étudiantes à l'École de Design de l'Université Laval. Visuel sujet à changement.

Située à proximité de l'incubateur d'entreprises alimentaires Mycélium dans l'allée centrale, la vitrine **Innovations en agroalimentaire** présentera des tendances de l'heure et l'assiette du futur. À titre d'exemple, les emballages intelligents et les nouvelles sources de protéines seront des sujets abordés. Des

composantes alimentaires aux nouveaux procédés de transformation, cette vitrine mettra en lumière, de façon concrète, les retombées de la science dans notre quotidien. Un meuble interactif, des vidéos éducatifs de même que différents ateliers animés par les étudiants seront proposés au grand public.

Espace famille



Concept de l'Abécédaire : Amélia Chabot et Rosemarie Ouellet-Larochelle, étudiantes à l'École de Design de l'Université Laval. Visuel sujet à changement.

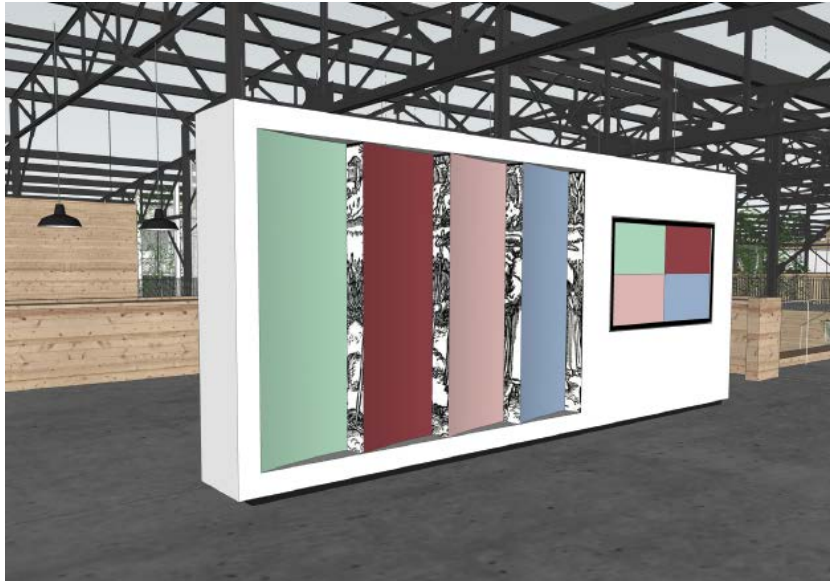
Concept des bornes tactiles : Laureen Cocaign, Vanessa Roy et Amélie Young, étudiantes à l'École de Design de l'Université Laval

Cette vitrine sera aménagée, comme son nom l'indique, dans l'**Espace famille** en mezzanine et elle s'ajoutera au mobilier déjà prévu pour animer l'endroit. Deux bornes tactiles seront installées afin de permettre aux enfants, tout comme aux adultes, de s'adonner à des jeux interactifs qui leur en apprendront davantage sur la

consommation responsable : le tri des déchets, l'économie circulaire et plus encore.

Un meuble ludique, dont on voit l'aperçu en photo, abordera également le mouvement du zéro déchet dans une approche simple et accessible.

Aire de consommation



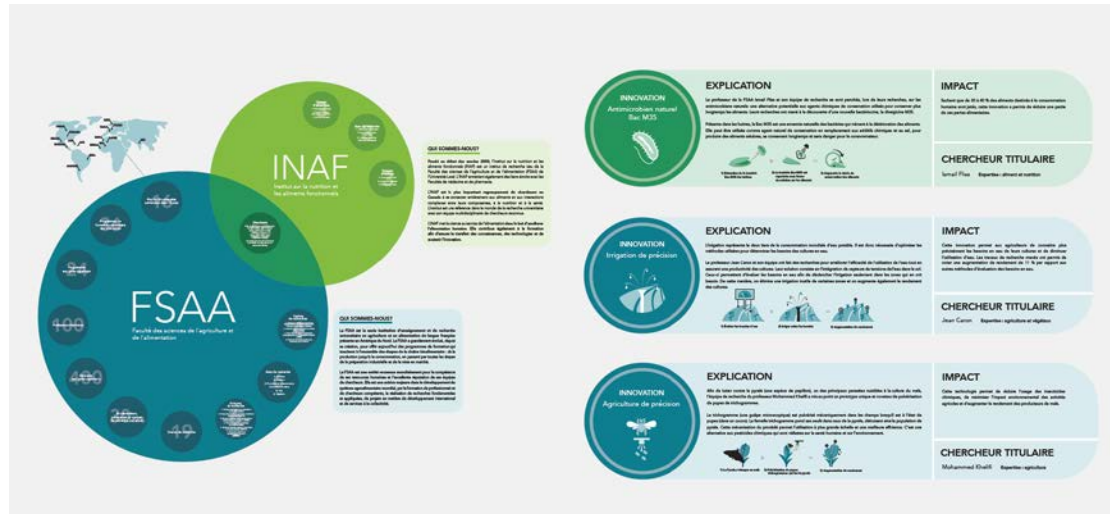
Concept : Olivier Laperrière, Pierre-Émile Légaré, Albert Samson et Michaël Tremblay, étudiants à l'École de Design de l'Université Laval. Visuel sujet à changement.

Située au cœur de l'aire de consommation et à proximité du restaurant Les Arrivages en mezzanine, cette vitrine mettra en valeur des aliments d'ici en procurant de l'information utile et pratique sur leurs valeurs nutritives et la façon de les conserver et de les apprêter. Des bannières géantes mettront en vedette trois produits locaux qui changeront au gré des saisons.

Un écran tactile permettra également aux consommateurs d'avoir accès à de l'information sur plusieurs autres aliments.

Le contenu de cette vitrine est issu de l'Encyclopédie visuelle des aliments, publiée aux Éditions Québec Amérique et est le fruit d'un partenariat entre l'Académie culinaire et l'INAF de l'Université Laval.

Espace innovation et recherche



Concept : Gabrielle Chouinard, Alexandra Girard-Bertrand et Florence Thibodeau, étudiantes à l'École de Design de l'Université Laval. Visuel sujet à changement.

À proximité de la vitrine de l'Aire de consommation sur la mezzanine, se trouvera également la vitrine **Espace innovation et recherche** qui dressera le portrait de l'expertise en recherche des chercheurs de la FSAA et de l'INAF dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la nutrition. Cette

vitrine permettra aux consommateurs de réaliser l'ampleur et l'impact des travaux de recherche dans la société. Des vidéos présentant différentes découvertes et innovations des chercheurs seront également diffusées sur différents écrans au sein du Grand Marché.