

COLLOQUE 2017 STELA 2017 SYMPOSIUM

INSCRIPTION / REGISTRATION

Avant le 8 mai 2017 / Before May 8th, 2017

Tarif régulier / Full rate **350 \$**
2 jours / 2 days + taxes

Une journée / One day **250 \$**
+ taxes

Tarif étudiant / Student Rate **125 \$**
1 ou 2 jours / 1 or 2 days + taxes

Après le 8 mai 2017 / After May 8th, 2017

Tarif régulier / Full rate **400 \$**
2 jours / 2 days + taxes

Une journée / One day **300 \$**
+ taxes

Tarif étudiant / Student Rate **125 \$**
+ taxes

RÉSERVATION / RESERVATION HÔTEL LE CONCORDE

Bloc de chambres / Bloc of rooms **139 \$**
1 nuitée / 1 night + taxes

Réservation avant le 28 avril 2017
Reservation before April 28th 2017

Tél. : **1 800 463-5256**

www.hotelleconcordequebec.com

Mentionner colloque STELA ou Folio **469908**
Mention STELA Symposium or Folio

No d'enregistrement / Registration No.
TPS / GST R119 278 950 • TVQ / QST 1008 154 143 TV0003

PRÉSENTATION PRESENTATION



Le colloque du Centre de recherche laitière STELA-INAF aborde cette année un enjeu d'actualité : la compétitivité des secteurs de la production et de la transformation du lait au Canada, en France et aux États-Unis. Quel lien avec la recherche menée au STELA ? Les bouleversements géopolitiques, technologiques et financiers ouvrent une nouvelle ère à l'aube de laquelle les opportunités de recherche seront nombreuses. La recherche offre en effet des solutions et des avenues à explorer, par exemple, en matière d'éco-efficacité des procédés de transformation, de valorisation des coproduits et de procédés de fabrication utilisant des outils technologiques puissants tels que la métagénomique et l'électrodialyse; sans oublier les nouveaux produits à développer pour tirer profit des attributs santé du lait. Ne manquez pas ce rendez-vous où vous pourrez entendre des conférenciers de l'international, des chercheurs renommés et faire du réseautage avec eux ainsi qu'avec les acteurs de l'industrie laitière. Venez également découvrir les projets de recherche innovateurs que les étudiants des cycles supérieurs présenteront en conférence et lors des sessions d'affiches scientifiques. Bienvenue à tous !

The 2017 STELA-INAF Dairy Research Center Symposium addresses this year a key challenge: the competitiveness of the dairy industry in Canada, France and the United States. What is the relation with research fields at the STELA Dairy Research Center? Geopolitical, technological and financial disruptions open an era in which many research opportunities will occur. Research offers solutions or potential new avenues, for example, eco-efficiency of food processing, added-value to coproducts and manufacturing methods using powerful technologies such as metagenomics and electrodialysis; without forgetting, the development of new products taking advantage of the health attributes of milk. Do not miss this meeting where you will hear international speakers, renowned researchers and network with them and the many dairy industry stakeholders that will be present. Come discover the innovative research projects presented by postgraduate students during conferences and at the posters sessions. Welcome everyone!

Ismail Fliss, directeur du STELA / STELA Director

Présenté par / Presented by



Lieu de la rencontre / Venue:

Hôtel Le Concorde
1225 Cours du Général-de Montcalm
Québec (Québec) G1R 4W6
418-647-2222 • 1-800-463-5256

Commanditaires / Sponsors

COLLOQUE 2017 STELA 2017 SYMPOSIUM

Taduction
simultanée
disponible
Simultaneous
translation
available

**Accroître notre
compétitivité face
à la mondialisation**
*Improving our
Competitiveness
in a Context of
Globalization*

MAY 29-30 MAI
HÔTEL LE CONCORDE
QUÉBEC



LUNDI 29 MAI
MONDAY, MAY 29TH



Modératrice / Chair: Geneviève Rainville, Les producteurs de lait du Québec
Situation économique de l'industrie laitière / Economic Situation of the Dairy Industry

- 8 h 30 **Mot de bienvenue et d'ouverture / Welcome and Opening Remarks**
Jean-Claude Dufour, doyen, FSAA, Université Laval et Ismaïl Fliss, directeur du STELA
- 8 h 45 Situation économique et compétitivité du secteur laitier européen / *Current Status and Competitiveness of the European Dairy Sector* - **Véronique Pilet**, CNIEL, France
- 9 h 15 Le statut et la trajectoire du secteur laitier américain / *The Status and Trajectory of the U.S. Dairy Sector* - **Andrew Novakovitch**, Cornell University, USA
- 9 h 45 Pause, session d'affiches et réseautage / Break, Poster Session and Networking**
- 10 h 30 Les risques auxquels est confrontée la filière laitière canadienne / *Risks facing the Canadian Dairy Sector* - **Daniel-Mercier Gouin**, FSAA, Université Laval
- 11 h La situation des fromagers artisans du Québec : un T-bone pour un fromage / *The Quebec Artisan Cheesemakers's Situation: a T-bone for a Cheese*
Louis Arseneault, Association des fromagers artisans du Québec
- 11 h 30 Période de questions et de discussion avec les conférenciers de l'avant-midi / *Question period and discussion with the morning speakers*
- 12 h Lunch, session d'affiches et réseautage / Lunch, Poster Session and Networking**

Modératrice / Chair: Annik L'Espérance, Producteurs laitiers du Canada
Le lait – qualité et procédés de transformation

- 13 h 30 Effet des cellules somatiques sur le profil aromatique du lait / *Impact of Somatic Cells on the Aromatic Profile of Milk* - **Rachel Gervais**, STELA-INAF, Université Laval
- 14 h Impact des biofilms bactériens en production laitière / *Bacterial Biofilms and Milk Production* - **Mario Jacques**, Op+Lait, Université de Montréal
- 14 h 30 Pause, session d'affiches et réseautage / Break, Poster Session and Networking**
- 15 h 15 Influence des acides gras saturés sur le risque cardiometabolique: importance de la matrice alimentaire / *How the Dairy Food Matrix Influences the Impact of Saturated Fat on Cardiometabolic Risk* - **Benoît Lamarche**, STELA-INAF, Université Laval
- 15 h 45 Produire des caséines et caséinates de façon plus durable : nouveau procédé et analyse de cycle de vie comparative / *Producing Caseins and Caseinates in a more Sustainable Way: New Process and Comparative Life Cycle Assessment*
Laurent Bazinet et **Sergey Michaylin**, STELA-INAF, Université Laval
- 16 h 15 Innovations et opportunités dans la concentration et le séchage de produits laitiers / *Innovations and Opportunities in Processes for Concentrated and Dried Dairy Products*
Pierre Schuck, STLO Rennes, INRA, Agrocampus Ouest, France
- 16 h 45 Vins et fromages / Wine and Cheese**

MARDI 30 MAI
TUESDAY, MAY 30TH



Modératrice / Chair: Élise Gosselin, Novalait
Les produits laitiers fermentés et les coproduits / Fermented Dairy Products and Coproducts

- 8 h 45 Impact d'un brassage de type industriel sur la qualité du yogourt / *Effect of an Industrial-Type Stirring on Yogurt Quality* - **Daniel St-Gelais** et **Valérie Guénard-Lampron**, STELA-INAF, Agriculture et Agroalimentaire Canada –CRDA
- 9 h 15 La matrice fromagère, facteur modulant la libération des lipides pendant la digestion *in vitro* / *Cheese Matrix, Factor Modulating Lipid Release during In Vitro Digestion*
Sylvie Turgeon et **Léa Guinot**, STELA-INAF, Université Laval
- 9 h 45 Pause, session d'affiches et réseautage / Break, Poster Session and Networking**
- 10 h 30 Le yogourt en tant qu'aliment santé: une question de fermentation? / *Yogurt as a Health Food: Is Fermentation the Explanation?* **André Murette** et **Noémie Daniel**, INAF-IUCPQ
- 11 h Valorisation du lait par le recours aux microbes et les nouveaux produits / *Adding Value to Milk Through Microbes and Novel Products* - **Gregor Reid**, Western University, Ontario, Canada
- 11 h 30 Utilisation d'une technologie éco-efficace pour la récupération de l'alpha-lactalbumine des coproduits laitiers / *Using an Eco-Efficient Technology to Recover Alpha-Lactalbumin from Dairy Coproducts* - **Alain Doyen** et **Alice Marciniak**, STELA-INAF, Université Laval
- 12 h Lunch, session d'affiches et réseautage / Lunch, Poster Session and Networking**

Modérateur / Chair: Michel Pouliot, Agropur coopérative
Les produits laitiers fermentés et les coproduits (suite) / Fermented Dairy Products and Coproducts

- 13 h 30 Nouveau regard sur la diversité microbienne de 12 variétés de fromages français / *Highlighting the Microbial Diversity of 12 French Cheese Varieties* - **Françoise Irlinger**, INRA-AgroParisTech, France
- 14 h La levure *Geotrichum candidum*, diversité et application en fromagerie / *Geotrichum candidum Yeast, Diversity and Cheese Applications*
Steve Labrie et **Stéphanie Vignola**, STELA-INAF, Université Laval
- 14 h 30 Pause, session d'affiches et réseautage / Break, Poster Session and Networking**
- 15 h Améliorer l'éco-efficacité en fromagerie par l'utilisation de concentrés: les défis technologiques / *Improving Eco-Efficiency in Cheesemaking by Using Concentrates: The Technological Challenges* - **Yves Pouliot** et **Agathe Lauzin**, STELA-INAF, Université Laval
- 15 h 30 Valorisation des coproduits en transformation fromagère / *Enhancing Coproducts with Cheese-making* - **Michel Britten**, STELA-INAF, Agriculture et Agroalimentaire Canada –CRDA
- 16 h Remise des prix d'excellence des affiches scientifiques / *Awards Ceremony for Best Scientific Posters*
- 16 h 15 Mot de Clôture / Closing remarks**



COLLOQUE 2017
STELA
2017 SYMPOSIUM



INSCRIPTION / REGISTRATION

Nom / Name

Organisme / Organization

Adresse / Address

Adresse / Address

Code postal / Postal Code

Téléphone / Phone

Courriel / E-mail

Inscription en ligne, [cliquez ici](#)
Registration online [click here](#)

Besoin de traduction simultanée?
Need simultaneous translation?

Paiement par chèque, faire parvenir
le formulaire et un chèque à l'ordre
de l'Université Laval à :
*Payment by cheque, send your form and
a cheque made out to Université Laval to:*

Centre STELA - INAF
2425, rue de l'Agriculture
Pavillon Paul-Comtois, local 1316
Université Laval, Québec G1V 0A6