



Numéro 59, novembre 2010

### Le FAX-LAIT sans frontières !

Le FAX-LAIT est disponible dans sa version anglaise : le E-MILK.

Nous vous invitons à faire circuler le bulletin au sein de votre entreprise et même, d'un océan à l'autre! Pour le recevoir, vous n'avez qu'à en faire la demande à : [stela@fsaa.ulaval.ca](mailto:stela@fsaa.ulaval.ca)

### Mot de la directrice

Les activités des 25 ans du STELA ont continué d'occuper la direction du Centre cet été. À la suite du lancement des festivités le 11 juin dernier, une activité grand public s'est tenue à Expo-Québec du 18 au 29 août, soit un kiosque sur la transformation laitière dans le pavillon du MAPAQ dédié au bioalimentaire. C'était l'occasion pour 18 étudiants des 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles de présenter les grandes étapes de la fabrication fromagère et d'animer des ateliers de fabrication de beurre et de caillé de fromage (voir photos en p. 4). Ce fut une opportunité pour eux de répondre aux questions du public, de présenter la science à l'origine des produits laitiers de qualité ainsi que les métiers d'avenir associés à la science et à la technologie laitières. Les étudiants ont beaucoup apprécié ce contact avec le public qui les a obligés à un effort de vulgarisation et leur a permis de connaître ses préoccupations. Plus de 385 000 visiteurs ont franchi les tourniquets d'Expo Québec cet été.

Une 2<sup>e</sup> conférence de prestige : « Un nouveau regard sur les sujets de l'heure en nutrition » aura lieu le **9 mars 2011** à l'Université de Montréal. Elle sera diffusée simultanément par visioconférence à Québec.

Des étudiantes du STELA seront également présentes le 19 février 2011 à la 4<sup>e</sup> édition de « Les filles et les sciences : un duo électrisant » qui vise à intéresser les jeunes filles aux études en sciences afin d'assurer la relève.

En terminant, réservez les **30 et 31 mai 2011** dès maintenant à votre agenda pour le colloque STELA qui se tiendra à l'Hôtel Palace Royal à Québec. Nous vous promettons une rencontre scientifique de haut niveau pour clore l'année des 25 ans du Centre.

À bientôt!  
Sylvie Turgeon  
Directrice

### Ressources humaines

De nouveaux étudiants et professionnels de recherche se sont joint au STELA récemment. Il s'agit de :

- ✧ Isabelle Paquette, M.Sc. (M. Subirade et M. Lessard, CRDBLP d'AAC à Lennoxville)
- ✧ Valérie Goulet-Beaulieu, M.Sc., (S. Labrie, I. Fliss)
- ✧ Idrissa Samandougou, Ph.D. (J. Jean)
- ✧ Xixi Fang, Ph.D. (S. Turgeon)
- ✧ Érik Ayala Bribiesca, Ph.D. (S. Turgeon)
- ✧ Mohammad Ali Mohammad Bazmi, stagiaire postdoctoral (S. Turgeon)
- ✧ Laurie-Eve Rioux, professionnelle de recherche dans l'équipe de Sylvie Turgeon
- ✧ Anne-Marie Audet-Bernier, stagiaire 1<sup>er</sup> cycle (S. Turgeon)

Bienvenue à tous!



Institut des nutraceutiques  
et des aliments fonctionnels (INAF)



## Projets de recherche

Sylvain Moineau, **Steve Labrie**, **Daniel St-Gelais** et **Claude Champagne** : « Utilisation de bactériophages pour le contrôle de *Staphylococcus aureus* dans les produits laitiers ». Programme de recherche pour l'innovation en production et en transformation laitières—V,FQRNT-MAPAQ-AAC-Novalait, 246 896 \$ sur 3 ans.

**Yves Pouliot**, **Sylvie Turgeon**, **Denis Roy**, **Benoît Lamarche**, **Laurent Bazinet** et six professeurs de l'Université du Manitoba feront équipe pour mener à bien le Programme de formation multidisciplinaire **FONCER** du CRSNG dans le secteur des aliments santé et des technologies. Le projet de 1,77 M\$ sur 5 ans vise à décloisonner la recherche et à offrir une formation apte à développer les compétences transversales. On mise sur la codirection d'étudiants de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles, les stages d'échanges et la création d'une école d'été. Les étudiants pourront ainsi acquérir des connaissances sur les aspects scientifiques et légaux des aliments santé ainsi que sur le transfert technologique vers l'industrie.

Source : [Au fil des événements](#), 23 sept. 2010.  
Voir aussi : [Le Soleil](#), 16 sept. 2010.

## Distinctions

**Alain Doyen**, étudiant au doctorat sous la direction de Laurent Bazinet, Lucie Beaulieu et Linda Saucier, est récipiendaire d'une des deux bourses remises annuellement par l'[Association scientifique canadienne de la viande](#). En plus du prix de 3 000 \$, Alain a été invité à présenter ses résultats de recherche lors de la conférence annuelle de l'Association à Victoria, en Colombie-Britannique.

**Marie-Claude Gentès**, Ph.D. (S. Turgeon, D. St-Gelais), **Émilie Desfossés-Foucalt**, Ph.D. (D. Roy, G. LaPointe) et **Karen Vallverdu-Spitz**, M.Sc. (S. Turgeon, D. St-Gelais), ont obtenu les trois prix d'excellence de la relève technologique pour leurs affiches lors du Forum technologique Novalait qui a eu lieu à Drummondville le 13 mai 2010.

## Rayonnement des membres

**Yves Pouliot** est récipiendaire du *Research Award in Dairy Foods Processing 2010* de l'*American Dairy Science Association (ADSA)*. Ce prix reconnaît les individus dont les recherches ont permis au secteur de la transformation laitière de développer de nouveaux produits de manière plus efficace ou encore des produits de meilleure qualité et plus sécuritaires. Il a reçu son prix au congrès de l'ADSA à Denver au Colorado en juillet 2010.



David McCoy, Dairy Management Inc., Directeur – Dairy Foods Division de l'ADSA (2010-11) et Yves Pouliot, Directeur de l'INAF

**Paul Paquin** présidera le **Comité consultatif sur la réglementation des aliments** (CCRA) de Santé Canada dont le mandat est d'assurer, à l'intention de la Direction des aliments, la prestation de services-conseils élargis en matière d'orientation stratégique et de surveillance réglementaire et administrative des aliments. Le comité formulera aussi des conseils sur des questions relatives à la planification stratégique, à l'établissement des priorités et à l'exploration de questions afférentes au milieu, à la qualité nutritive ou à d'autres enjeux.

**Le contrôle du microbiote intestinal** : un moyen de combattre l'obésité et le diabète de type II ? C'est ce qu'a suggéré Denis Roy lors des Entretiens Jacques Cartier à Lyon en décembre dernier. [Québec Science](#)

Plutôt que de réduire 40 litres d'eau d'érable à seul un litre de sirop, pourquoi ne pas utiliser l'eau d'érable comme breuvage thérapeutique aux probiotiques ?



L'équipe d'**Ismail Fliss** a démontré que les bactéries lactiques probiotiques tolèrent très bien le milieu de l'eau d'érable et qu'en plus, elles survivent au parcours gastrointestinal avant de livrer leurs bienfaits. [Pour plus d'information](#)

Dans le cadre d'une mission financée par l'Agence Universitaire de la Francophonie, **Muriel Subirade** a passé 10 jours en Haïti, en septembre, pour donner un cours intensif sur l'analyse des aliments aux étudiants du 1<sup>er</sup> cycle universitaire de la Faculté d'agronomie et de médecine vétérinaire de l'Université d'État à Port-au-Prince. Ils avaient dû interrompre leurs cours après le séisme de janvier dernier en raison d'importantes pertes humaines et matérielles.



Santé Canada a organisé une journée de réflexion sur la réglementation en matière d'aliments enrichis à laquelle a participé **Denis Roy**. [La Presse](#), mars 2010.

L'article "[Challenges in the addition of probiotic cultures to foods](#)" de **Claude P. Champagne**, Nancy Gardner et **Denis Roy**, publié en 2005 dans *Critical Review in Food Science and Nutrition* 45[1] a été sélectionné comme vedette des *Fast Moving Fronts* du secteur de l'agriculture en septembre 2010 dans *Essential Science Indicators<sup>SM</sup>* de Thomson Reuters.

## Événements passés

### Détection des pathogènes alimentaires : progrès récents et nouvelles tendances

Plus de 130 personnes ont participé au 1<sup>er</sup> symposium de l'Association québécoise pour l'innocuité alimentaire (AQIA), organisé par le STELA le 9 septembre dernier à Québec. Des conférenciers de marque ont abordé des sujets tant scientifiques que les pratiques en industrie, ce qui a contribué au succès retentissant de l'événement. **Julie Jean**, **Gisèle LaPointe** et **Ismail Fliss** siègent au conseil d'administration de l'AQIA, un affilié de l'*International Association for Food Protection (IAFP)*. L'AQIA a pour mission de fournir un forum aux professionnels de l'innocuité afin d'échanger de l'information sur la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

Plusieurs membres du STELA étaient présents au **Sommet mondial laitier de la FIL 2010** qui s'est tenu du 8 au 11 novembre en Nouvelle-Zélande. **Paul Paquin**, vice-président de FIL Canada, y a animé un forum sur la réduction du sel dans le fromage. Les enjeux liés à ce défi technologique étaient exposés par six experts internationaux parmi lesquels se trouvait Steve Labrie pour représenter le Canada. Ce forum s'inscrivait dans le cadre du début des travaux du groupe d'action international "*Salt in manufacturing process of cheese*" de la FIL, composé de 20 membres, dont Steve Labrie, et présidé par Paul Paquin.

**Sylvie Turgeon**, conférencière invitée, a fait une présentation sur les "*Dairy matrices: impact of their structural properties on the delivery of intrinsic and extrinsic bioactives*", alors que **Laure Rinaldi**, étudiante au doctorat, a fait une présentation orale sur "*The impact of composition and structure of dairy products on protein digestion*". **Iraz Alper**, également étudiante au doctorat a présenté une affiche portant le titre : "*Development of a novel multilocus sequence typing (MLST) scheme for diversity analysis of Geotrichum candidum strains*".



## Le STELA à Expo-Québec



Judith Lavoie, 2<sup>e</sup> cycle, en conversation avec un visiteur.



Thang Le Xuan, 3<sup>e</sup> cycle, inocule le lait pour faire un caillé de fromage devant le regard intéressé des participants.



Élise Méric, 3<sup>e</sup> cycle et Gabrielle Charrette-Gagné, 1<sup>er</sup> cycle, répondent aux questions.



Raquel Zorilla Tejeda et Fatoumata Diarrassouba, 3<sup>e</sup> cycle.



## Événements à venir

### **Les filles et les sciences, Ville de Québec**

Le 19 février 2011

#### [Les filles et les sciences: un duo électrisant](#)

Pavillon Alphonse-Desjardins, Université Laval  
Québec

### **Nouveau regard sur les sujets de l'heure en nutrition**

2<sup>e</sup> conférence de prestige des 25 ans du STELA

**Le mercredi 9 mars 2011**

Université de Montréal

[Pavillon Roger-Gaudry](#), Salle S-116

2900, boul. Édouard Montpetit, Montréal

Transmis par visioconférence à Québec

[Pavillon des services \(INAF\), salle 1724](#)

Université Laval, Québec

[Programme préliminaire](#)

### **Colloque STELA**

**Les 30 et 31 mai 2011**

[Hôtel Palace Royal](#), Québec

Programme à venir

## Pour plus d'information sur le Fax-Lait

### **Communiquer avec :**

Hélène Fortier, agente de secrétariat

Centre de recherche STELA

Tél. : (418) 656-3726

Fax : (418) 656-3353

Courriel : [stela@fsaa.ulaval.ca](mailto:stela@fsaa.ulaval.ca)

Site Internet : <http://stela.fsaa.ulaval.ca>