

PROGRAMME

symposiumprobio.org

Tempeh Cacao
Olives yogourt
Kraut Babeurre
Caillé Kéfir Pain
Chicha Kombucha
Pulque Sauce soya
Doenjang Fromage
Vinaigre Choucroute
Kimchi Crème sûre Vin
Pâte de crevettes
Saucisses Miso



vivant
bioactif
nutritif
sécuritaire
délicieux

chauffé • non chauffé
lactique • acétique • alcoolique
bactéries • moisissures • levures
spontanés • ferments sélectionnés
végétale • origine animale
aliments transformés
par la croissance
contrôlée de micro-organismes et au sein
duquel s'effectue une conversion
enzymatique des composés alimentaires

8h00 Inscription

8h30 Mot de bienvenue

Amélie Charest, Dt.P. M.Sc., INAF, Université Laval

8h45 Percées scientifiques dans la fermentation des légumes; procédés, salubrité et santé

Tony Savard, Ph.D., Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe Agriculture et Agroalimentaire Canada

9h30 Les produits laitiers fermentés: La science de l'alimentation vivante

Émilie D.-Foucault, Ph.D., Biena, Saint-Hyacinthe

10h15 Pause / Visite des kiosques et affiches

10h45 Les bienfaits du kombucha, mythes et réalités
David Côté, RISE Kombucha11h00 La bière, plus qu'une boisson hédonique
Marylou Trudel, Le Trou du Diable11h15 Effets de l'extrait de bleuets fermenté sur les cellules souches cancéreuses et l'épigénétique
Chantal Matar, Ph.D., École des Sciences de la nutrition, Faculté des Sciences de la Santé, Université d'Ottawa

12h00 Dîner / Visite des kiosques et affiches

13h15 Aliments fermentés en lien avec la gestion de la douleur et l'anxiété

Alain Watier, M.D., Unité de Pelvi-Périnéologie, CHUS Clinique anti-douleur de l'Hôtel-Dieu de Montréal, CHUM14h00 Effets des aliments fermentés sur l'immunité
Yvan Boutin, Ph.D., Trans Biotech, Lévis14h00 La fermentation comme stratégie alimentaire pour contrer les désordres métaboliques associés à l'obésité
Geneviève Pilon, Ph.D., IUCPQ, INAF, Université Laval15h00 Études de caractérisation microbiologique et hypolipémiantes de thés fermentés
Jasmin Desharnais, Camellia Sinensis

15h15 Pause / Visite des kiosques et affiches

15h30 Session **LES PRODUCTEURS LAITIERS DU CANADA**
Les aliments fermentés au menu: une tendance en effervescence
Roxanne Papineau, Dt.P., IUCPQ, Université Laval
Stéphanie Côté, Dt.P. M.Sc., Extenso, Centre de référence en nutrition, Université de Montréal
Daniela Bernic, Dt.P., Clinique NutriSimple, Québec16h45 Conclusion
Martyne Audet, M.Sc. Mcb.A, CRIBIQ, Québec

17h00 5 à 7

18h30 Soirée Grand Public DANONE
Visite des kiosques et affiches19h00 Conférence sur la fermentation
Sébastien Bureau, Mannanova Solutions Inc.

21h00 Fermeture du site

SYMPOSIUM
PROBIO 2017

LES ALIMENTS FERMENTÉS
VERS UNE ALIMENTATION DURABLE ET VIVANTE

2
novembre
2017

Grand Salon
Pavillon Desjardins
Université Laval
Québec

N O S F I E R S P A R T E N A I R E S

PARTENAIRE PLATINE ET COMMANDITAIRE DE LA SOIRÉE GRAND PUBLIC



PARTENAIRE OR



CONÇU POUR VOUS
PAR NOS DIÉTÉTISTES

PARTENAIRE ARGENT



Services
d'imagination ..

PARTENAIRES BRONZE



PARTENAIRE STRATÉGIQUE



PARTENAIRE FINANCIER DU CRIBIQ



symposiumprobio.org

Informations générales

AISA — Association pour les ingrédients santé en alimentation

info@aisa-ahif.org

418 656-2131, poste 11467

Du lundi au vendredi
8h30 à 12h, 12h30 à 16h

Aux membres de l'OPDQ

Cette journée peut donner accès à 5 UFC. Il appartient à chaque participant de justifier la pertinence de cette journée de formation pour sa pratique professionnelle afin d'obtenir les UFC (unités de formation continue) auprès de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

Consulter les critères d'évaluation des activités de formation continue en pages 9 et 10 du **Guide des UFC**, disponible dans la zone membre du site de l'OPDQ.