



## Biographies

### Conférenciers Colloque du Centre de recherche STELA

<b>Lundi 29 mai 2017</b>	
<b>Session 1 : Situation économique de l'industrie laitière</b>	
<p><b>Véronique Pilet</b>, Centre national interprofessionnel de l'économie laitière, France</p> <p>Ingénieure agronome de formation, spécialisée en économie de l'agriculture, de l'environnement et du développement, Véronique Pilet a travaillé pour la filière laitière pendant dix ans. Elle est aujourd'hui chef du service économie au sein du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), l'interprofession laitière française : cette organisation, basée à La Maison du Lait à Paris, représente à la fois les intérêts des producteurs de lait et des transformateurs laitiers, qu'ils soient de type privé ou coopératif. Véronique est aussi un membre actif de la Fédération Internationale du Lait (FIL), notamment en tant que vice-présidente du comité permanent Économie et Politique Laitière de la FIL, et rédactrice en chef du bulletin annuel FIL <i>The World Dairy Situation</i>.</p>	
<p><b>Andrew Novakovic</b>, Cornell University, New York, États-Unis</p> <p>Andrew Novakovic est professeur d'économie agricole à l'Université Cornell, où il est en fonction depuis 1978. Il a aussi été directeur du programme d'octroi de terres à l'École Dyson. Dr Novakovic est co-président du <a href="#">Programme national sur les marchés et la politique du lait</a>, un consortium d'économistes du secteur laitier de plusieurs universités. Il fait de la recherche dans le secteur de l'économie des marchés du lait et de la politique laitière. Au cours de sa carrière, il a été impliqué dans les programmes de formation pour implanter les programmes fédéraux majeurs, tels que le programme de diversion de lait, le programme de cessation de la production, la réforme fédérale de l'ordre et le programme de protection des marges dans le lait. De 2011 à 2015, il a été économiste sénior au bureau de l'économiste en chef du département américain de l'agriculture dont la mission est de conseiller le secrétaire sur les politiques agricoles, alimentaires, environnementales et d'échanges commerciaux.</p>	

**Daniel-Mercier Gouin**, Professeur d'agroéconomie, Département d'économie et des sciences de la consommation, FSAA, Université Laval

Daniel-M. Gouin détient un baccalauréat et une maîtrise en agroéconomie de l'Université Laval. Il a obtenu un doctorat en économie du développement à l'Université des sciences sociales de Grenoble, en France. Il est titulaire, depuis 2004, de la Chaire d'analyse de la politique agricole et de la mise en marché collective, dont le titre correspond tout à fait à ses champs de spécialisation en enseignement et en recherche. En plus de ses études doctorales, Daniel-M. Gouin a aussi été chercheur invité à trois reprises à l'étranger, à *Lincoln University*, en Nouvelle-Zélande en 1994, à l'INRA à Paris en 2003-2004 et plus récemment à l'Institut de l'élevage, à Paris en 2014-2015. Ces séjours ont représenté l'occasion de mener des recherches sur la politique agricole et la régulation des marchés agricoles dans les pays visités, avec une emphase sur le secteur laitier. Il est un conférencier recherché pour la qualité des réflexions qu'il apporte



**Louis Arsenault**, Association des fromagers artisans du Québec

Louis Arsenault a gradué en économie à l'Université Laval. Il a débuté sa carrière en 1988 au département des études économiques à la Banque Nationale. En mai 1990, il travaille aux prévisions économiques pour une firme de courtage institutionnel, McNeil Mantha, une compagnie qui sera acquise par RBC Dominion Securities en 1991 et pour qui il travaillera comme arbitragiste institutionnel des titres à revenus fixes. Passionné par le monde agro-alimentaire, il met en place, avec deux associés, une fromagerie fermière qui deviendra sa principale occupation. La production débutera en mars 2007 pour se spécialiser dans la transformation de fromages affinés au lait cru biologique de vaches, chèvres et brebis.

En 2009, il a créé l'Association des Fromagers Artisans du Québec (AFAQ) qu'il présidera jusqu'en février 2016. Il a aussi participé activement à la création du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), en 2010, et siège sur différents comités consultatifs du monde alimentaires.



## Session 2 : Lait – Qualité et procédés de transformation

**Rachel Gervais**, Professeure, Département de sciences animales, FSAA, Université Laval, STELA

Rachel Gervais a obtenu son doctorat en sciences animales à l'Université Laval et a effectué un stage postdoctoral à l'Université de Gand en Belgique. Elle est professeure au département des sciences animales de l'Université Laval, responsable des cours de nutrition animale et d'application des nouveaux concepts en alimentation des bovins. Ses intérêts de recherche tournent autour des effets de la régie nutritionnelle sur la composition du lait et les émissions entériques de méthane chez le bovin laitier.



**Mario Jacques**, Professeur, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal

Mario Jacques a obtenu un doctorat en microbiologie et immunologie de l'Université de Montréal en 1984. Il a par la suite effectué des études postdoctorales à l'Université de Calgary dans le laboratoire de J.W. Costerton. Il est professeur au Département de pathologie et microbiologie de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et directeur du Regroupement de recherche pour un lait de qualité optimale (Op+Lait). Ses travaux de recherche portent sur l'étude des facteurs de virulence des bactéries pathogènes et plus particulièrement les facteurs impliqués dans la formation de biofilms. Il a plus de 180 publications scientifiques à son actif. Il a reçu le prix Fisher de la Société Canadienne des Microbiologistes et les prix Pfizer et Vétoquinol pour l'excellence de ses travaux de recherche en santé animale.



**Sylvie Turgeon**, Directrice de l'INAF, Professeure, Département des sciences des aliments, FSAA, Université Laval, STELA-INAF

Sylvie Turgeon a obtenu son doctorat en Sciences et technologie des aliments à l'Université Laval en 1991. Elle y est actuellement professeure titulaire au département des Sciences des aliments. Sylvie Turgeon a été directrice du Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA) pendant 9 ans et elle est actuellement directrice de l'INAF. Ses activités de recherche visent essentiellement à mieux comprendre la fonctionnalité des protéines laitières et des polysaccharides en mélange afin d'optimiser leur utilisation. Ses travaux récents portent sur la qualité nutritionnelle intrinsèque des produits laitiers en relation avec leur organisation structurale.



## Session 2 : Lait – Qualité et procédés de transformation

**Benoît Lamarche**, Professeur, École de Nutrition, FSAA, Université Laval, STELA-INAF

Professeur à l'École de nutrition et titulaire de la Chaire en nutrition de l'Université Laval, Benoît Lamarche est également chercheur à l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) depuis 1998. Biochimiste de formation, Benoît Lamarche a publié près de 300 articles scientifiques dans des revues spécialisées en lien avec la physiologie, la nutrition, la médecine et la santé et est l'un des chercheurs les plus cités au Canada dans ces domaines. Ses travaux récents portent sur la diète méditerranéenne, les produits laitiers et les gras *trans* et leurs effets sur la santé cardiovasculaire, l'obésité et le syndrome métabolique, d'un point de vue physiologique, clinique et épidémiologique. Benoît Lamarche a reçu de nombreux prix dont ceux de la Société canadienne de nutrition (2011), de la SQLNM (2013) et du Groupe d'Utrecht et de la Fédération internationale du lait (2004). Il a participé comme athlète aux Jeux olympiques d'hiver en patinage de vitesse longue piste (1984 et 1988). Il a aussi rédigé récemment un livre, avec le grand chef Jean Soulard, qui vante les mérites de l'équilibre et du plaisir dans l'alimentation des sportifs de tout acabit.



**Pierre Schuck**, Chercheur, STLO, INRA, France

Pierre Schuck est ingénieur de recherche dans l'équipe SMCF (Séchage, Matrice Concentrée et Fonctionnalités), dans l'Unité Mixte de recherche Science et Technologie du Lait et de l'Œuf (STLO) de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) en France. Avant cette position académique, il était responsable d'un atelier de concentration-séchage l'un des principaux groupes industriels laitiers en France. Il a obtenu son doctorat en 1999. Son principal axe de recherche est le séchage par pulvérisation de produits laitiers avec un intérêt particulier pour la compréhension des mécanismes de transfert d'eau et des interactions procédés/produits sur les propriétés des poudres lactées. Son expertise est bien reconnue dans les mondes académique et industriel comme consultant dans de nombreuses industries laitières dans le monde. Il est co-auteur de 95 publications scientifiques, 11 ouvrages, 19 chapitres d'ouvrage et 4 brevets avec 31 licences d'exploitations.





<b>Mardi 30 mai 2017 - AM</b>	
<b>Session 3 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits</b>	
<p><b>Daniel St-Gelais</b>, Chercheur, Agriculture et Agroalimentaire Canada, CRDA, St-Hyacinthe, STELA-INAF</p> <p>Daniel St-Gelais est microbiologiste de formation et détient un doctorat en sciences et technologie des aliments de l'Université Laval. Il a travaillé quatre ans en recherche et développement pour différentes industries canadiennes œuvrant dans la transformation des aliments et plus particulièrement dans la production de fromages et l'utilisation du lactosérum à l'aide de procédés de séparation par membranes. En 1984, M. St-Gelais rejoint les rangs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, au Centre de recherche et de développement sur les aliments de St-Hyacinthe, où il se spécialise dans la transformation du lait bovin et caprin. Il est professeur associé au département des sciences des aliments de l'Université Laval et membre du STELA et de l'INAF.</p>	
<p><b>Valérie Guénard-Lampron</b>, doctorante, STELA-INAF, Université Laval</p> <p>Valérie a complété un baccalauréat en microbiologie à l'Université de Sherbrooke et a débuté à l'automne 2014 une maîtrise en science et technologie des aliments sous la direction de Sylvie Turgeon en codirection avec Daniel St-Gelais et Sébastien Villeneuve du Centre de recherche et développement sur les aliments de St-Hyacinthe. À l'été 2017, elle a fait un passage accéléré au doctorat avec Dre Sylvie Turgeon.</p>	

### Session 3 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits

**Laurent Bazinet**, Professeur, Département des sciences des aliments, FSAA, Université Laval, STELA-INAF

Laurent BAZINET est professeur au département des sciences des aliments, titulaire de la Chaire de Recherche Industrielle du CRSNG en procédés électro-membranaires visant l'amélioration de l'éco-efficacité de lignes de production bioalimentaires, directeur du Laboratoire international associé sur la Bioproduction d'antimicrobiens naturels, responsable du Laboratoire de transformation alimentaire et procédés électromembranaires (LTAPEM). Il a obtenu son diplôme d'ingénieur en agriculture de l'École Supérieure d'Agriculture D'Angers (France) et de maîtrise et de doctorat en sciences et technologies des aliments de l'Université Laval. Les intérêts de recherche du Dr Bazinet portent sur l'étude des phénomènes électrodialytiques et leurs impacts sur les composés bioalimentaires et leurs bénéfices santé afin de concevoir, optimiser et développer de nouvelles techniques et technologies électrochimiques novatrices. Il a récemment développé et breveté une nouvelle technologie appelée électrodialyse avec membrane de filtration (EDMF).



**Sergey Michaylin**, Professeur, Département des sciences des aliments, FSAA, Université Laval

Sergey Michaylin a obtenu une maîtrise en électrochimie en 2011 à l'Université de l'État de Kouban (Krasnodar, Russie) et un doctorat en sciences et technologie des aliments à l'Université Laval. Il a réalisé un stage postdoctoral dans le Laboratoire de transformation alimentaire et procédés électromembranaires du professeur Laurent Bazinet. Sergey Michaylin est professeur au département des sciences des aliments de l'Université Laval depuis janvier 2017. Il développe ses activités de recherche dans les domaines des traitements électriques à haut voltage appliqués au secteur alimentaire pour étudier entre autres les impacts environnementaux et l'éco-efficacité de la transformation des aliments par les approches électromembranaires. Il est l'auteur de 11 publications scientifiques dans des journaux avec comité de lecture, dont plusieurs à haut facteur d'impact (Green Chemistry, Advances in Colloid and Interface Science, Journal of Membrane Science, etc.), et d'un chapitre du livre *Reference Module in Food*



### Session 3 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits

**André Marette**, Professeur, Faculté de médecine, Institut universitaire de cardiologie et de pneumologie de Québec, Université Laval, INAF

André Marette est professeur titulaire à la faculté de médecine de l'Université Laval. Il occupe un poste de chercheur dans l'axe cardiologie à l'Institut de cardiologie et pneumologie de Québec et cumule les fonctions de directeur scientifique de l'INAF de l'Université Laval. Il est aussi titulaire d'une Chaire de Recherche sur la pathogénèse de la résistance à l'insuline et des maladies cardiovasculaires. Les travaux du professeur Marette sur les causes de l'obésité, du diabète et des maladies cardiovasculaires, ainsi que sur le traitement de ces maladies, ont été publiés dans plus de 170 articles et chapitres de livre dont quatre dans la prestigieuse revue *Nature Medicine*. Il a reçu plusieurs prix honorifiques dont le prestigieux "*Charles Best Lectureship Award*" de l'Université de Toronto, un prix international qui reconnaît la contribution du titulaire à l'avancement de la recherche sur le diabète.



**Noémie Daniel**, Doctorante, IUCPQ, INAF, Université Laval

Issue de l'école d'Ingénieur en Alimentation Santé LaSalle Beauvais en France, spécialisation « Prévention, Alimentation de Bénéfices Santé », Noémie a souhaité élargir ses connaissances du monde de l'alimentation en approfondissant le volet recherche de sa formation. De 2013 à 2015, elle a ainsi eu la chance d'effectuer sa Maîtrise en Nutrition au sein du laboratoire d'André Marette, lequel lui a permis de travailler sur l'influence de divers aliments, et notamment les produits laitiers, sur les maladies cardiométaboliques telles que l'obésité et le diabète en lien avec le microbiote intestinal. Son double diplôme obtenu en 2015, elle a décidé de poursuivre au Doctorat afin de mener à bien ses projets qui l'amènent à travailler avec des partenaires dans le cadre du projet de la Grappe Laitière sous la gouverne de Denis Roy.



### Session 3 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits

**Gregor Reid**, Professeur, Université Western Ontario

Le Dr Gregor Reid est professeur de microbiologie, d'immunologie et de chirurgie à l'Université Western Ontario et titulaire d'une Chaire fondée sur le microbiome humain et probiotiques à l'institut Lawson de recherche en santé. Il a été intronisé à la Société Royale du Canada et à l'Académie canadienne des sciences de la santé et il est récipiendaire d'un doctorat honorifique en biologie de l'Université Örebro, en Suède. Ses recherches sur les effets bénéfiques des microbes ont mené à des thérapies probiotiques innovantes utilisées par des millions de personnes à travers le monde. Dr Reid détient 28 brevets, a publié 496 articles scientifiques révisés par les pairs et a donné 600 conférences dans 54 pays. Il a présidé le panel d'experts et le groupe de travail sur les probiotiques à l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et il a été président de l'[Association scientifique internationale sur les probiotiques et pébiotiques](#). En 2010, il a obtenu la distinction prestigieuse, le *Hellmuth Prize*, de l'Université Western Ontario, et en 2011, le prix des Distingués diplômés de l'Université Massey. Les cuisines communautaires qu'il a initiées en Afrique fournissent maintenant du lait fermenté probiotique à plus de 100 000 personnes par jour par le biais des organismes [Western Heads East](#), [Yoba-for-Life](#) et [Heifer International](#).



**Alain Doyen**, Professeur, Département des sciences des aliments, FSAA, Université Laval, STELA-INAF

Après avoir complété ses études doctorales et un stage postdoctoral en science et technologie des aliments à l'Université Laval, Alain Doyen a œuvré en tant que chargé de projets puis directeur R&D au Centre de Développement Bioalimentaire du Québec à La Pocatière. Recruté en 2014 en tant que professeur adjoint au département de Sciences des aliments de l'Université Laval, Alain Doyen collabore étroitement à la Chaire CRSNG-Novalait en efficacité des procédés de transformation du lait, dirigée par Yves Pouliot. Il est membre du Centre de recherche en science et technologie du lait (STELA), de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et du Centre interdisciplinaire de recherche en opérationnalisation du développement durable (CIRODD). Son programme de recherche couvre l'étude des procédés de fractionnement membranaires, les technologies de pressurisation hydrostatique et l'optimisation de l'efficacité des étapes de concentration et de fractionnement des constituants des matrices laitières.





**Mardi 30 mai 2017 - PM**

**Session 4 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits**

**Alice Marciniak**, doctorante, STELA-INAF, Université Laval

Alice Marciniak a obtenu une licence de Biochimie de l'Université de Lille (France) en 2013 au cours duquel elle a effectué un stage de recherche de trois mois sur l'amélioration de la durée de vie des aliments. Elle a ensuite poursuivi son cursus par un master en Nutrition, sciences des aliments et agroalimentaire, spécialisé dans la transformation, valorisation Industrielle des agro-ressources. Elle a validé ce diplôme en 2015 par un stage de recherche à l'Institut de Recherche et Développement en Agroenvironnement (IRDA au Québec) sur la valorisation des résidus agricoles pour la combustion, pyrolyse et l'alimentation animale. Elle a ensuite intégré l'Université Laval pour compléter un doctorat en Sciences des aliments sous la direction d'Alain Doyen et la codirection d'Yves Pouliot sur l'utilisation des hautes pressions hydrostatiques pour la séparation des protéines du lait.



**Françoise Irlinger**, Chercheuse, Génie et microbiologie des procédés alimentaires (GMPA), INRA, France

Françoise Irlinger a une formation d'ingénieure en génie biologique de l'Université de technologie de Compiègne. Elle détient également un doctorat en microbiologie d'AgroParis-Tech et a complété un diplôme d'études approfondies, option génétique microbienne. Elle est actuellement ingénieure de recherche au sein de l'UMR GMPA à l'INRA de Thierval-Grignon. Les travaux de l'équipe Écosystèmes microbiens des fromages, qu'elle co-anime depuis 2008, portent sur l'étude de la structure des communautés microbiennes à la surface des fromages, l'identification de déterminants génétiques impliqués dans l'adaptation à l'habitat fromager, l'étude de l'expression de fonctions d'intérêt technologique par des bactéries et des levures d'affinage ainsi que l'étude de l'impact de facteurs biotiques et abiotiques sur la structure et la productivité globale de l'écosystème.



#### Session 4 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits

**Steve Labrie**, Professeur, Département des sciences des aliments, FSAA, Université Laval, STELA-INAF

Après avoir complété son Ph.D. en microbiologie, Steve Labrie a accepté un poste de professeur en sciences des aliments à la FSAA de l'Université Laval. Il a axé ses activités de recherche principalement sur la métagénomique des fromages et la microbiologie. Steve Labrie est un membre actif du Centre de recherche laitière STELA et de l'INAF et il a fondé le laboratoire de mycologie alimentaire. Il est aussi directeur du Service de soutien à l'innovation de l'INAF.



**Stéphanie Vignola**, étudiante M.Sc., STELA-INAF, Université Laval

Stéphanie Vignola est étudiante à la maîtrise en Sciences et technologie des aliments (STA) au Laboratoire de mycologie alimentaire (LMA) de l'Université Laval, sous la supervision du Professeur Steve Labrie. Dans le cadre de ses travaux de recherche, elle s'est intéressée à l'activité microbologique et à la génomique de levures d'origine laitière. Elle a également complété un baccalauréat en STA (UL) en 2015. Passionnée par l'agroalimentaire et particulièrement par le secteur laitier, Stéphanie s'est grandement impliquée lors de son baccalauréat dans le comité organisateur de la Semaine de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Consommation (SAAC) et dans la Fromagerie du campus. Au travers son implication, elle aspirait à partager sa passion et à explorer les différentes sphères du domaine : production, R & D, management et marketing, lui permettant ainsi de faire connaître la Fromagerie du campus et d'en faire un Organisme à but non lucratif (OBNL).



#### Session 4 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits

**Yves Pouliot**, Professeur, Département des sciences des aliments, FSAA, Université Laval, STELA-INAF

Diplômé au doctorat (PhD) de l'université Laval en Sciences et Technologie des aliments en 1987, Yves Pouliot œuvre dans le secteur laitier au sein de Centre STELA depuis ses tout débuts. Il a aussi occupé le poste de directeur par intérim du Centre STELA à deux reprises et celui de directeur de l'institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) entre 2007 et 2014. Il a développé une expertise en technologie laitière et dans le domaine du fractionnement des protéines du lait et de l'utilisation de procédés membranaires pour le fractionnement et la production de peptides bioactifs. Il a reçu en 2010 le *International Dairy Foods Association Research Award in Dairy Processing* de l'*American Dairy Science Association (ADSA)*. Il est depuis 2014 titulaire de la *Chaire de recherche industrielle CRSNG-Novalait* où il a comme mandat de développer une expertise et une relève scientifique en éco-efficience appliquée à la transformation du lait.



**Agathe Lauzin**, Doctorante, STELA-INAF, Université Laval

Diplômée en 2011 d'un IUT de biologie spécialisé en industries biologiques et alimentaires (France), Agathe a réalisé sa première expérience de recherche par un stage au Centre de recherche et de développement (CRDA) de St Hyacinthe, QC. Cette dernière portait sur l'incorporation de composés bioactifs dans la matrice alimentaire et le suivi de leurs activités biologiques. Par la suite, elle a obtenu une licence et un master en génie biotechnologique, spécialisés en industries alimentaires. Son stage de fin d'étude a été fait au Karlsruhe Institute of Technology (Allemagne) sur l'optimisation du procédé de lyophilisation assisté par micro-ondes pour la déshydratation de probiotiques. Souhaitant continuer dans la recherche, elle a commencé un doctorat en Sciences et technologie des aliments en 2015 à l'Université Laval sous la direction d'Yves Pouliot et de Michel Britten. Son projet porte sur la maîtrise de l'utilisation des systèmes laitiers concentrés en fromagerie.



#### **Session 4 : Les produits laitiers fermentés et les coproduits**

**Michel Britten**, Chercheur, Agriculture et Agroalimentaire Canada, CRDA, St-Hyacinthe, STELA-INAF

Après avoir terminé ses études doctorales en sciences et technologie des aliments, Michel Britten s'est joint à l'équipe du Centre de recherche et de développement sur les aliments à St-Hyacinthe où il a dirigé la section Industrie laitière de 1998 à 2002. Il est membre régulier du STELA et de l'INAF ainsi que professeur associé à l'Université Laval. Il est responsable d'un programme de recherche sur la valorisation des composantes du lait. Les priorités du programme couvrent le fractionnement, la modification et la caractérisation des protéines de lait et l'étude de leur comportement dans les systèmes alimentaires. M. Britten s'intéresse également aux bilans de matière en transformation laitière et à l'influence des procédés de transformation alimentaire sur la stabilité des nutriments.

