

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

SYMPOSIUM  
**PROBIO 2017**

LES ALIMENTS FERMENTÉS  
VERS UNE ALIMENTATION DURABLE ET VIVANTE

**LE RENDEZ-VOUS DES NUTRITIONNISTES,  
DES PROFESSIONNELS DE LA SANTÉ ET DES INDUSTRIELS**

**SOIRÉE GRAND-PUBLIC**

É SANTÉ SA  
biote microbiote microbiote  
microbiote microbiote  
SANTÉ SA



vivant  
bioactif  
nutritif  
sécuritaire  
délicieux

**CONFÉRENCES DE FORMATION  
TENDANCES, NOUVEAUTÉS, RELÈVE  
RÉSEAUTAGE, VISIBILITÉ**

LES ALIMENTS FERMENTÉS:  
SCIENCE ET TENDANCES

FERMENTATION DES ALIMENTS RICHES  
EN FIBRES ET EN POLYPHÉNOLS

LES BIENFAITS SANTÉ  
DES ALIMENTS FERMENTÉS

ALIMENTS FERMENTÉS  
ET NUTRITION

FERMENTATION ADAPTÉE  
À LA DIÈTE NORDIQUE

**POUR INFORMATIONS:**  
[Amelie.Charest@fsaa.ulaval.ca](mailto:Amelie.Charest@fsaa.ulaval.ca)

chauffé • non chauffé  
lactique • acétique • alcoolique  
bactéries • moisissures • levures  
spontanés • ferments sélectionnés  
végétale • origine animale

**Aliments fermentés**

**2**  
novembre  
**2017**  
Grand Salon  
Pavillon Desjardins  
Université Laval  
Québec