

## PROGRAMME

8h INSCRIPTION

8h45 Mot de bienvenue et courte introduction  
aux aliments fermentés  
**Amélie Charest, Dt.P. M.Sc.**, INAF, Université Laval9h 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 Canada9h45 Les aliments fermentés:  
La science de l'alimentation vivante  
**Émilie D.-Foucault, Ph.D.**, Biena, Saint-Hyacinthe10h30 Pause / Visite des kiosques et affiches  
2 conférences satellites11h15 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

12h Dîner / Visite des kiosques et affiches

13h30 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,  
CHUM14h Effets immunitaires des aliments fermentés  
**Yvan Boutin, Ph.D.**, Trans Biotech, Lévis14h30 La fermentation comme stratégie alimentaire  
pour contrer les désordres métaboliques  
associés à l'obésité  
**Geneviève Pilon, Ph.D.**, IUCPQ, INAF, Université Laval15h Pause / Visite des kiosques et affiches  
Conférence satellite15h30 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 Audef, M.Sc. Mcb.A**, CRIBIQ, Québec

17h 5 à 7

18h30 Soirée Grand Public DANONE  
Visite des kiosques et affiches19h Conférence sur la fermentation  
**Sébastien Bureau**, Mannanova Solutions Inc.

21h Fermeture du site

Tempeh Cacao  
Olives yogourt  
Kraut Babeurre  
Caillé Kefir Pain  
Chicha Kombucha  
Pulque Sauce soya  
Doenjang Fromage  
Vinaigre Choucroutte  
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  
origine végétale • origine animale  
aliments fermentés

SYMPOSIUM

PROBIO 2017

LES ALIMENTS FERMENTÉS  
VERS UNE ALIMENTATION DURABLE ET VIVANTE

2  
novembre  
2017

Grand Salon  
Pavillon Desjardins  
Université Laval  
Québec

## NOS FIERS PARTENAIRES

PARTENAIRE PLATINE ET  
COMMANDITAIRE DE LA SOIRÉE GRAND PUBLIC



PARTENAIRE ARGENT



PARTENAIRES BRONZE



PARTENAIRE STRATÉGIQUE



PARTENAIRE FINANCIER DU CRIBIQ



[symposiumprobio.org](http://symposiumprobio.org)

Informations générales

AISA — Association pour les ingrédients santé en alimentation

[info@aisa-ahif.org](mailto: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.