

13
novembre
2019
Grand Salon
Pavillon Desjardins
Université Laval
Québec

10^e

SYMPOSIUM

PROBIO 2019

Nourrir son microbiote: formule tout-inclus

symposiumprobio.org

PROGRAMME

8h INSCRIPTION

8h25 Mot de bienvenue

1^{ère} partie: Nouvelles stratégies de modulation intestinale

8h30 Impact de la diète faible en FODMAP sur le microbiote intestinal
Hélène Baribeau, diététiste-nutritionniste

9h15 Microbiote et réponse aux traitements contre le cancer
D^{re} Meriem Messaoudene, Université de Montréal

10h Pause / Visite des kiosques et des affiches

10h30 Syndrome du côlon irritable: résultats d'une étude clinique avec le probiotique Bio-K+
Mathieu Millette, Bio-K+

11h Lysat de Bifidobacterium longum CBi0703 pour le traitement de l'arthrose
Maxence Desjonquères, Biose

11h30 Principes et résultats principes de la transplantation fécale sur le métabolisme et le poids
Emmanuel Disse, Chef du service d'endocrinologie-diabète-nutrition, CHU Lyon Sud

12h15 Dîner / Visite des kiosques et des affiches

2^e partie: Nouvelles diètes, nouveau microbiote ?

13h45 Action prébiotique des végétaux: Compréhension nouvelle des mécanismes d'action
Yves Desjardins, chercheur, Université Laval

14h30 Présentation de la relève: Effet prébiotique du topinambour: un tubercule boréal à la racine d'un microbiote bénéfique
Joseph Lupien-Meilleur, étudiant au doctorat, Université Laval

15h15 Pause santé / Visite des kiosques et des affiches

15h45 Le végétarisme, pour le bénéfice du microbiote... toujours?
Stéphanie Côté, diététiste-nutritionniste

16h30 Démonstration culinaire
Hubert Cormier et **Patrice Plante** (Monsieur Cocktail)

17h Cocktail / dégustation

17h30 Fin du symposium

Salon Grand Public

18h30 Arrivée du public / Visite des kiosques et affiches

19h Démonstration culinaire
Hubert Cormier et **Patrice Plante** (Monsieur Cocktail)

19h30 Dégustation / Visite des kiosques et des affiches

19h55 Attribution du prix Coup de cœur pour la meilleure affiche vulgarisée

20h Fermeture du site

NOS FIERS PARTENAIRES



Association
pour les ingrédients
santé en alimentation



PARTENAIRES STRATÉGIQUES

COMMANDITAIRE DE LA SOIRÉE GRAND PUBLIC



AUTRE FIER PARTENAIRE



symposiumprobio.org

Informations générales

INAF

Institut sur la nutrition et
les aliments fonctionnels

info@inaf.ulaval.ca

418 656-2131, poste 405862

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.