

### Une nouvelle chaire industrielle de recherche sur les bactéries lactiques

**Québec, le 13 décembre 2016** – Novalait a le plaisir d’annoncer sa participation dans la nouvelle chaire de recherche sur la fonctionnalité des bactéries lactiques bio-protectrices. Lancée à l’Université Laval le 5 décembre dernier, cette importante initiative de recherche vise à livrer aux producteurs et transformateurs alimentaires de nouveaux ingrédients et produits antibactériens naturels pour préserver la qualité des aliments. M. Ismail Fliss, titulaire de la chaire souligne d’ailleurs : « Les résultats permettront de répondre à la demande grandissante du consommateur pour des aliments naturels, de qualité et sans agent chimique de conservation tout en contribuant à réduire l’incidence des microorganismes multi-résistants aux antibiotiques. »

Les applications potentielles touchent à la fois la production animale, la transformation alimentaire et l’hygiène. En production animale, les cultures protectrices et les antimicrobiens naturels qu’elles sécrètent pourront améliorer les performances zootechniques et la qualité des carcasses. Du côté de la transformation alimentaire, il sera question de développer des alternatives aux additifs traditionnels dans les produits laitiers, carnés et marins. En termes d’hygiène, des matériaux naturels fonctionnels pourront être développés.

La chaire est financée dans le cadre du programme Professeur-chercheur industriel du Conseil de recherche en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG) avec le Consortium de recherche et innovations en bioprocédés industriels au Québec (CRIBIQ) et sept partenaires industriels (voir photo): Biena, Cascade Canada, Fumoir Grizzly, La Coop Fédérée, Novalait, Olymel et Sani Marc à hauteur de 2,7 M\$ sur cinq ans.



De gauche à droite : Nathalie Gauthier, Directrice Innovation, Cascades Canada; Sylvain Fournaise, Vice-président sécurité alimentaire et services techniques, Olymel ; Jean Morin, Directeur CRD, Cascades ; Elise Gosselin, Directrice générale, Novalait ; Simon Beaudoin, Vice-président Ventes, division agroalimentaire, Sani Marc; Ismail Fliss, Titulaire de la chaire, Université Laval ; Antoine St-Cyr, Directeur production animale, La Coop Fédérée; Laura Boivin, Présidente, Fumoir Grizzly ; Patrick Marchand, Directeur Innovation et Développement, Sani Marc ; Emilie Desfossés-Foucault, Directrice R&D, BIENA ; Marisa Gattuso, Directrice Salubrité des aliments, Olymel.

La chaire permet également de créer un nouveau poste de chercheur dans un domaine stratégique pour l'industrie. À cet effet, Novalait félicite Mme Marie Filteau pour son entrée en fonction au sein du département des sciences et technologie des aliments à l'université Laval. De plus, la programmation de la chaire prévoit former plus d'une dizaine de jeunes professionnels et déjà, la moitié ont entamé leurs travaux de recherche.



## METABIOLAC

Chaire de recherche industrielle du CRNSG  
sur les activités métaboliques et la fonctionnalité des cultures lactiques bio-protectrices

Pour information :

Valérie Bélanger, Ph.D., agr.  
Coordonnatrice au transfert  
Novalait / 418 527-7947  
[vbelanger@novalait.ca](mailto:vbelanger@novalait.ca)  
[www.novalait.ca](http://www.novalait.ca)