



FORUM  
TECHNO  
2018



**Novalait**  
Catalyseur de recherche

## Mercredi le 16 mai 2018

**7 h 15** Déjeuner-conférence CRIBIQ - MITACS - CINTECH

8 h 45 **Accueil des participants**

9 h 00 **Mot de bienvenue**

### Les découvertes

9 h 10	<b>Biovalorisation du lactosérum et du perméat par fermentation</b> Michèle Heitz, U. de Sherbrooke et Stéphane Godbout, IRDA	<b>Contrôler le bilan énergétique par la traite plutôt que la diète</b> Simon Dufour, U. de Montréal
9 h 35	<b>Qualité microbiologique du yogourt grec et valorisation des coproduits</b> Gisèle Lapointe, U. Guelph	<b>Améliorer les graminées fourragères dans un contexte de changements climatiques</b> Gaétan Tremblay, AAC
10 h 00	<b>Qualité des yogourts brassés; stabilité et propriétés rhéologiques</b> Sylvie Turgeon, U. Laval et Daniel St-Gelais, AAC	<b>Nouvelle chaire sur les bâtiments durables</b> Conférencier à confirmer, U. Laval

**10 h 25** Pause-santé - session d'affiches

11 h 10 **Résultats éclairés : présentations étudiantes en 180 secondes**

11 h 40 **En primeur : aperçu de la nouvelle édition du livre *Sciences et Technologies du lait***

**11 h 50** Dîner et session d'affiches

**13 h 45** Vivez l'expérience de la recherche : Ateliers de démonstration

3 X 30 minutes	<b>Atelier 1</b> <b>L'éco-efficience en usines : un nouvel outil de simulation pour vous!</b> Yves Pouliot et Scott Benoit, U. Laval	<b>Atelier 2</b> <b>Utiliser des bactéries lactiques bioprotectrices en production et transformation laitières</b> Ismail Fliss et collaborateurs, U. Laval	<b>Atelier 3</b> <b>Des pratiques pour améliorer le confort et le bien-être des vaches</b> Elsa Vasseur et collaborateurs, U. McGill
----------------	--	---	--

15 h 30 **Comment l'ensilage et le lait cru influencent la qualité des produits laitiers** - Denis Roy, U. Laval

### Clôture

15 h 55 **Remise des Prix d'excellence, du prix du public et allocution de clôture**  
Charles Langlois, président de Novalait

**16 h 10** Vin et fromages du Québec

	Titre de l'affiche	Étudiant
TRANSFORMATION	Utilisation de concentrés en fromagerie : comprendre ces systèmes	Agathe Lauzin, ULaval
	Utilisation de concentrés en fromagerie : des leviers pour maîtriser leurs performances	Iris Dussault Chouinard, ULaval
	Utilisation de concentrés en fromagerie : approches pour faciliter l'égouttage des caillés	Isabelle Fournier, ULaval
	Biofilms dans les systèmes membranaires : comprendre et maîtriser leur formation	Julien Chamberland, ULaval
	Prévalence et diversité des communautés microbiennes des ensilages et du lait cru	Alexandre Jules Kennang Ouamba, ULaval
	Impact sur la production de cheddar des bactéries lactiques du lait cru associées à l'utilisation d'ensilage	Méridie Gagnon, ULaval
	La bioconservation des produits laitiers : pensez naturel, pensez cultures protectrices	Hebatoallah Hassam, ULaval
	La réutérine : un antifongique naturel à fort potentiel pour le remplacement de la Natamycine dans le secteur laitier	Helène Pilote Fortin, ULaval
	Le yogourt grec : impact des procédés sur la qualité et la valorisation des coproduits	Annalisse Bertsch, ULaval
	Améliorer la production de yogourt grec par une approche d'éco-efficience axée sur la chaîne de valeur	Catherine Houssard, Polytechnique
	De nouvelles techniques pour décrire la structure du gel et l'emprisonnement du sérum dans une matrice yogourt	Audrey Gilbert, ULaval
	La structure et les propriétés des yogourts brassés sont modulées par la teneur en protéines du lactosérum et la température de lissage	Audrey Gilbert, ULaval
	Essai pilote de lissage des yogourts brassés à différentes températures	Valérie Guénard-Lampron, ULaval
PRODUCTION	Processus de vieillissement du fromage cheddar par analyse métabolomique	Pier-Luc Plante, ULaval
	Métagénomique des fromages artisanaux du Québec	Annick Raymond-Fleury, ULaval
	Sélection et génomique de souches naturelles provenant de fromages du Québec	Gabrielle Jacquemet, ULaval
	La fétuque élevée, une alternative intéressante à la fléole des prés dans les rations des vaches laitières	Anne-Marie-Richard, ULaval
	Les graminées alternatives à la fléole des prés en association avec la luzerne	Florence Pomerleau, UMcGill
	Changer de graminée fourragère : modélisation des impacts sur la ferme	Jean-Philippe Laroche, ULaval
	Impact d'une traite incomplète en début de lactation sur le confort des vaches	Catarina Krug, UMontréal
	Améliorer les caractères de santé et fertilité chez la vache laitière par une approche génomique alternative	Alexandra Carrier, ULaval
	Impact de positionner la barre d'attache en suivant la pente naturelle du cou sur le bien-être des vaches en stabulation entravée	Jessica St John, UMcGill
	Augmenter la longueur de chaîne pour nos vaches en stabulation entravée : une bonne idée ?	Véronique Boyer, UMcGill