

Renouvellement de la Chaire de recherche industrielle du CRSNG

La Dre Ann Letellier est très fière d'annoncer le renouvellement de son volet [Chaire de recherche industrielle du CRSNG en salubrité des viandes](#). C'est un investissement substantiel du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG), dans le cadre de son programme Professeurs-chercheurs industriels, et des partenaires financiers F. Ménard Inc., JEFO Nutrition Inc., Porcima Inc. (les Éleveurs de porcs du Québec) et la Fédération des producteurs d'œufs du Québec qui va permettre de poursuivre les activités de recherche pour les cinq prochaines années.



Lors de son premier mandat, de 2011 à 2015, la CRSV-CRSNG a développé un programme de recherche visant la maîtrise de la qualité sanitaire de la viande, en particulier celle de porc et de volaille, pour aider l'industrie de la production animale à répondre aux nouvelles exigences du secteur par la recherche et l'innovation en salubrité alimentaire, la formation de main-d'œuvre qualifiée et le transfert de connaissances aux principaux intervenants, dans une approche de la ferme à la table. C'est une équipe de 3 chercheurs, 5 employés de recherche et de soutien et 15 étudiants qui a œuvré avec succès à la réalisation de ces objectifs au cours des 5 dernières années.

Le développement des connaissances scientifiques sur les stratégies de contrôle des pathogènes alimentaires et la mise au point de méthodes moléculaires de caractérisation de microflores intestinales dans le premier mandat, débouchent dans le nouveau programme sur des projets d'amélioration de la santé digestive des animaux et de son impact sur la santé, le bien-être animal et la salubrité des aliments, ce qui est un enjeu majeur pour les producteurs et les transformateurs alimentaires, partenaires de la Chaire.

L'équipe de recherche regroupe des expertises et des compétences multidisciplinaires. La Dre Ann Letellier, microbiologiste, est spécialiste de la caractérisation de l'antibiorésistance microbienne, ainsi que du développement de stratégies alternatives à l'usage des antimicrobiens. Elle est épaulée par les Drs Sylvain Quessy, vétérinaire, expert dans l'identification des sources de contamination des aliments et dans le développement des moyens de contrôler les microorganismes responsables des toxi-infections alimentaires, et Philippe Fravallo, microbiologiste, spécialiste des problématiques de transmission des bactéries pathogènes alimentaires.

Groupe de recherche
et d'enseignement en
salubrité alimentaire

GRESA



Ils dirigent et animent aussi à tour de rôle le [Groupe de recherche et d'enseignement en salubrité alimentaire](#) (GRESA) qui rassemble une vingtaine de chercheurs de divers horizons impliqués dans la salubrité alimentaire.

La CRSV est un environnement privilégié pour accueillir et encadrer des étudiants souhaitant développer des compétences de recherche. Ce qu'a récompensé par trois fois au cours des dernières années le *Prix d'excellence Vétéquinol pour l'encadrement en recherche aux études supérieures*, remis successivement aux Drs Letellier et Fravallo. Au cours des 5 prochaines années, ce sont encore 20 étudiants aux cycles supérieurs qui seront formés. Mais la CRSV assure aussi l'enseignement de l'innocuité alimentaire dans un [certificat de 1^{er} cycle](#) qui forme des professionnels de l'assurance qualité et de l'inspection des aliments au fait des normes et méthodes les plus actuelles. La salubrité alimentaire est indéniablement une formidable opportunité pour la Faculté de médecine vétérinaire.



Le doyen, le Dr Michel Carrier, rappelle d'ailleurs que la FMV joue un rôle de premier plan au Canada en salubrité des aliments. « C'est une grande fierté pour toute notre communauté facultaire de voir la CRSV continuer d'être un leader dans ce domaine primordial de la santé publique. » écrit-il dans l'édition du journal *Médecine vétérinaire* de janvier 2016.