



21 au 23 juin 2017, Hôtel Plaza, boulevard Laurier, Québec

LE SYMPOSIUM FRANCO-CANADIEN SUR LES ANTIMICROBIENS NATURELS : applications alimentaires, médicales et vétérinaires

est un événement unique rassemblant industriels et scientifiques pour promouvoir l'innovation dans ces domaines à grandes retombées socio-économiques. Ce symposium, premier en son genre, est organisé par le Consortium de recherche en bioprocédés industriels au Québec (CRIBIQ), Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) en partenariat avec deux chaires industrielles du CRSNG (METABIOLAC et PEMÉCO). Ce congrès s'inscrit aussi dans les activités du Laboratoire international associé en bioproduction d'antimicrobiens naturels (LIAAN), conjoint entre l'INAF de l'Université Laval (Canada) et l'Institut Charles Viollette de l'Université de Lille 1 (France) et est parrainé par la Société française des peptides antimicrobiens.

Les problèmes causés par la résistance aux antibiotiques et la rareté des nouveaux agents posent plusieurs défis et enjeux pour la santé animale et humaine. L'identification de nouveaux antimicrobiens naturels est indispensable pour résoudre cette problématique aux impacts socio-économiques planétaires. Lors d'ANTIMIC 2017, des scientifiques de renommée internationale, des industriels de l'agroalimentaire et des professionnels des milieux médical et vétérinaire seront réunis pour discuter de ces enjeux. Ce sera également une opportunité exceptionnelle pour prendre connaissance des occasions d'affaires liées au marché mondial des antimicrobiens naturels.

Ce rendez-vous international ouvrira donc les discussions sur les nouvelles tendances et permettra d'approfondir et de diffuser les dernières avancées associées aux agents antimicrobiens naturels, notamment en ce qui concerne l'identification, la caractérisation, la bioproduction, la séparation/purification, l'étude des mécanismes d'action. Ces informations auront des applications dans différents secteurs pouvant bénéficier des antimicrobiens d'origine naturelle. De plus, les aspects réglementaires qui régissent la mise en marché des nouveaux produits seront démystifiés.

Les connaissances diffusées lors d'ANTIMIC 2017 contribueront au développement de nouveaux antimicrobiens naturels, de produits innovants et de procédés écoresponsables.

ANTIMIC 2017

SYMPOSIUM FRANCO-CANADIEN SUR LES ANTIMICROBIENS NATURELS:
applications alimentaires, médicales et vétérinaires

21-23 juin | Ville de Québec, Canada

MERCREDI, 21 JUIN 2017

10 h 30	Mot de bienvenue et d'ouverture Renée Michaud , Directrice exécutive et au développement, INAF et Martyne Audet , Conseillère à l'innovation au CRIBIQ
10 h 40	Conférence plénière d'ouverture – Des Field , Département de microbiologie, University College Cork, Cork, Irlande <i>Le succès thérapeutique par la bio-ingénierie des antibiotiques</i>
SESSION 1 – Antimicrobiens naturels : nouvelle génération d'additifs alimentaires Modérateur : Ismaïl Fliss , Université Laval	
11 h 30	Conférence liminaire - Michael L. Chikindas , Département des sciences des aliments, Rutgers, New Jersey, USA - Éditeur en chef du journal « Probiotics and Antimicrobial Proteins » <i>Les bactériocines et le naturel : une plongée dans les profondeurs de l'aliment</i>
12 h	Samuel Godefroy , Département des sciences des aliments, Analyse des risques et politiques réglementaires, Université Laval <i>Environnement réglementaire de l'approbation des antimicrobiens en tant qu'additifs alimentaires ou produits à usage vétérinaire</i>
12 h 30	Lunch et réseautage
13 h 45	Michelle Tessier , Fumoirs Grizzly Inc, Québec, Canada et Laurent Dallaire , Université Laval <i>Maîtrise de la qualité et de la sécurité du saumon fumé par utilisation de bactériocines de bactéries lactiques</i>
14 h 05	Ismaïl Fliss , Département des sciences des aliments, Université Laval, Québec, Canada <i>Nouvelles tendances dans la recherche d'agents antimicrobiens : approches combinées de la bio-informatique et de la chimio-informatique</i>
14 h 25	Dominic Dussault , BSA Inc., Montréal, Canada <i>Technologies actuelles et nouvelles des antimicrobiens naturels dans le secteur des viandes de charcuteries</i>
14 h 45	Robert Déziel , Gestionnaire, Bureau du Québec, CRSNG <i>Le CRSNG : le partenaire financier de choix pour l'entreprise innovante</i>
14 h 55	Pause, session d'affiches et réseautage
SESSION 2 – Antibiorésistance : situation actuelle et nouvelles tendances dans le domaine médical Modérateur : Maurice Boissinot , CHU de Québec-Université Laval	
15 h 30	Conférence liminaire- Patrick Plésiat , Directeur CNR Résistance aux antibiotiques, CHU Jean Mijoz, Besançon, France <i>L'antibiorésistance, un défi mondial</i>
16 h	Daniel Grenier , Faculté de médecine dentaire, Université Laval, Québec, Canada <i>L'épigallicatéchine gallate du thé vert: une molécule prometteuse contre la maladie parodontale</i>
16 h 20	Djamel Drider , Institut Charles Viollette, Université Lille 1, Villeneuve d'Ascq, France <i>Potentiel antibiotique des bactériocines : cas des enterocines et de la nisine.</i>
16 h 40	Mathieu Millette , BioK+, Québec, Canada <i>L'utilisation des probiotiques pour contrer la résistance aux antibiotiques</i>
17 h	Marc Ouellette , Université Laval, directeur scientifique aux IRSC, Québec, Canada <i>Résistance aux antibiotiques : nouvelles approches et nouvelles directions</i>

MERCREDI, 21 JUIN 2017 (SUITE)

17 h 20	Cocktail réseautage et session d'affiches
18 h 45	Départ pour le Banquet*(optionnel) à l'Aquarium du Québec – visite guidée de 45 minutes (optionnelle)*
20 h	Banquet *(optionnel) à l'Aquarium du Québec *L'inscription au Banquet n'est pas comprise dans le tarif du Symposium. Le tarif pour cette activité est de 100,00 \$ et inclut le transport aller-retour de l'Hôtel Plaza, une visite guidée de l'Aquarium du Québec de 45 minutes, un repas comprenant 4 services et 2 verres de vin, les frais de service et les taxes applicables.

JEUDI, 22 JUIN 2017

8 h 30	Mot d'accueil et présentation du CRIBIQ, Martyne Audet
8 h 40	Conférence plénière – Sylvie Rebuffat , Muséum national d'histoire naturelle, Paris, France <i>Les bactériocines comme substituts aux antibiotiques? Comment manipuler le microbiote intestinal.</i>
SESSION 3 – Alternatives aux antibiotiques en production animale Modérateur : Steve Charette, Université Laval	
9 h 25	Conférence liminaire – Pascal Sanders , Directeur du Laboratoire de Fougères, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, Fougères, France <i>Evolution de l'utilisation des antibiotiques en production animale en France et en Europe. Réglementation et plans d'action</i>
9 h 55	François Malouin , Département de Biologie, Centre d'étude et de valorisation en diversité microbienne, Université de Sherbrooke, Sherbrooke, Canada <i>Nouvel antibiotique et vaccin en production animale</i>
10 h 15	Pause, session d'affiches et ÉVALUATION DES AFFICHES
11 h	Philippe Fravalo , Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal, Montréal, Canada, et Ludovic Lahaye , Jefe Nutrition, Saint-Hyacinthe, Québec, Canada <i>Stratégies in vitro basées sur l'analyse complète du microbiote intestinal pour l'accélération du développement et le raffinement d'additifs en nutrition animale</i>
11 h 20	Steve Charette , Institut de biologie intégrative et des systèmes, Université Laval, Québec, Canada <i>Alternatives potentielles aux antibiotiques pour le traitement de la furunculose, une maladie majeure en pisciculture</i>
11 h 40	Rodrigue Dubar , SyntBioLab Inc., Lévis, Québec, Canada <i>Les bactériophages : l'alternative aux antibiotiques</i>
12 h	Lunch et réseautage

JEUDI, 22 JUIN 2017 (SUITE)

SESSION 4 – Bioproduction et synthèse de composés antimicrobiens naturels

Modérateur : Laurent Bazinet, Université Laval

13 h 15	Conférence liminaire - Pascal Dhulster , Directeur de l'Institut Charles Viollette, Université Lille 1, Villeneuve d'Ascq, France <i>Bioproduction d'antifongiques et d'antimicrobiens et leurs applications en biocontrôle</i>
13 h 45	Laurent Bazinet , Département des sciences des aliments, Université Laval, Québec, Canada <i>L'électrodialyse avec membrane de filtration : une technologie hautement sélective et écoefficiente pour la séparation d'antimicrobiens naturels</i>
14 h 05	Nathalie Bourdeau , Innofibre, CÉGEP de Trois-Rivières, Trois-Rivières, Canada avec Patrick Marchand , Groupe Sani Marc, Victoriaville, Québec, Canada <i>Extractibles forestiers comme agent antimicrobien : la mise en place d'une chaîne de valeur au Lac St-Jean pour leur exploitation</i>
14 h 25	Pause et réseautage
14 h 45	Éric Biron , Faculté de pharmacie, Université Laval, Québec, Canada <i>Synthèse totale et activité antimicrobienne de la bactériocine pédiocine PA-1</i>
15 h 05	Agnès Delmas , Centre de biophysique moléculaire, CNRS, Orléans, France <i>Antimicrobiens naturels riches en ponts disulfure et leur production par synthèse chimique pour des études structurales et fonctionnelles</i>
15 h 25	Kenji Sonomoto , Bioscience and Biotechnology Department, Kyushu University, Fukuoka, Japon <i>Coopération interdomaine et dualité fonctionnelle du transporteur ABC NukT dans la synthèse du antibiotique nukacin ISK-1</i>
15 h 45	Table ronde avec panel d'experts – Animée par Samuel Godefroy , Université Laval
16 h 15	Remise des prix d'excellence d'affiches scientifiques et mot de clôture

VENDREDI, 23 JUIN 2017

Le 23 juin, une visite de l'INAF est prévue de 10h00 à midi. Transport de l'Hotel Plaza à l'INAF et retour. Départ à 9h45. Les personnes intéressées sont priées de s'inscrire à la table d'accueil. La visite est gratuite pour tous les participants.

I Liste des affiches scientifiques - seules les affiches portant un numéro sont admissibles au concours

1	Clément Offret	Detection of antibacterial peptides in enzymatic hydrolysates obtained from Atlantic Mackerel
2	Emna El Menif	Identification of antibacterial peptides of snow crab protein hydrolysate by peptidomic analysis
3	Liya Zhang	Isolation of bacteria from the gastrointestinal tract of broiler chickens and screening for bacteriocin production
4	Lila Zebiri-Charlotte Falaise	Marennine, the still mysterious pigment with antibacterial activities from <i>Haslea ostrearia</i>
5	Alex Bernatchez	Propriétés antimicrobiennes de composantes d'huiles essentielles sur des agents pathogènes aquatiques
6	Anabelle St-Pierre	Production de molécules biocides issues d'extractibles forestiers pour la fabrication de produits d'assainissement
7	Yosra Ben Fadhel	Antimicrobial activity of natural antimicrobials for ready-to-eat carrots applications.
8	Emma Hignet	Detailed phenotyping and genomic analyses of antibiotic-producing soil microbes generated from the Small World Initiative at McGill University.
9	Louis Cossus	Influence des acides aminés sur la synthèse des lipopeptides de <i>Bacillus pumilus</i> GHA180
10	Evan Marcolefes	Bioprospecting for novel antimicrobial activities in the Arctic microbiome.
11	Laurent Dallaire	Optimization of fermentation and stabilization conditions for the production of a functional bio-ingredient based on <i>C. divergens</i> M35.
12	Amel Ben Lagha	Resveratrol inhibits the growth of <i>Porphyromonas gingivalis</i> and attenuates its virulence properties.
13	Omar El Jaam	Effect of electro-activated aqueous solutions, nisin and moderate heat treatment on the inactivation of <i>Clostridium sporogenes</i> PA 3679 spores in canned green beans.
14	Mélodie Langlais	Minimal inhibitory concentration of essential oils and plant extracts modulation in presence of complex microbiota.
15	Ibtissem Droghri	The antibiofilm power of marine bacteria : the case of <i>Pseudoalteromonas</i> sp.
16	Marie-Pier Veilleux	Effets de l'huile essentielle et des proanthocyanidines de la cannelle sur <i>Candida albicans</i> et les cellules épithéliales buccales.
17	Rémi Przybylski	Électroséparation d'un peptide antimicrobien à partir d'un co-produit des abattoirs et son application comme potentiel conservateur de la viande.
18	H. Pilote-Fortin	Antifungal activity of reuterin and its potential for yogurt biopreservation
A	Alexandre Fugère	Anticorps mangeables ; une alternative thérapeutique.
B	Hebatoallah Hassan	Screening and identification of nisin A-producing <i>Lactococcus lactis</i> strains from STELA culture collection against <i>Clostridium tyrobutyricum</i> .
C	Ahmed Gomaa	Coated liposomes as an encapsulation matrix for antimicrobial peptide: Development and characterization.
D	Jérémy Hamel	Genomic "prospecting" for antibiotic-producing microbes in peri-urban and Arctic soil.
E	Sophie Kernéis-Golsteyn	Alberta Prairie plants- a unique source to find new antibiotics.
F	Vannina Lorenzi	The synergy between hydrogen peroxide and phenolic compounds from Corsican honeys damage <i>Pseudomonas aeruginosa</i> plasmidic DNA.
G	J.P. Poli	Inhibition of <i>Chromobacterium violaceum</i> Quorum sensing by Corsican essential oils
H	Nuria Vieco-Saiz	Caractérisation de lactobacilles potentiellement probiotiques pour réduire l'usage des antibiotiques en santé animale.
I	Patricia Savard	In vitro model for simulation and study of intestinal microbiota.
J	Sabrina Naïmi	Microcin J25: a promising antimicrobial peptide with an inhibitory activity against <i>Salmonella</i> .
K	Menel Ben Taher	Impact of gastrointestinal adaptation on survival and bacteriocin production by lactic acid bacteria.
L	François Bédard	Synthesis, antimicrobial activity and structural analysis of pediocin PA-1 and its analogs.

ANTIMIC 2017

21 au 23 juin 2017, Hôtel Plaza, boulevard Laurier, Québec

Organisé par



INSTITUT SUR LA NUTRITION ET
LES ALIMENTS FONCTIONNELS

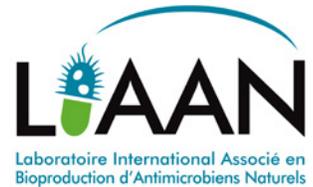
En collaboration avec



Chaire de recherche industrielle du CRSNG en procédés électromembranaires visant l'amélioration de l'efficacité de lignes de production bioalimentaires



NSERC industrial research chair on electromembrane processes aiming the ecoefficiency improvement of biofood production lines



Partenaires financiers



Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation



Partenaire financier du CRIBIQ

