



15 mars 2016, Hôtel Estrimont Suites et Spa, Orford



## COLLOQUE BIOSÉCURITÉ DE LA FERME À L'ASSIETTE

Par définition, les microorganismes sont tellement petits qu'ils sont invisibles à l'œil nu et il nous faut un microscope pour les observer. Ils sont omniprésents dans la nature en raison de la facilité et de l'efficacité déconcertantes avec lesquelles ils se disséminent dans l'environnement. Par simple contact, en se baladant sur des particules de poussière, ils arrivent à envahir efficacement et rapidement de grands espaces et à s'y développer, du moment que le milieu leur fournit les éléments nutritifs et les conditions favorables à leur développement. Si certains microorganismes sont utiles en transformation alimentaire (ex. : fromage, bière, pain), d'autres altèrent les aliments, qu'ils soient destinés au bétail ou à l'alimentation humaine. D'autres, pire encore, sont les agents étiologiques de maladies qui peuvent affecter les humains mais également les organismes d'intérêt agricoles, forestiers, alimentaires, aquatiques et aquacoles mettant ainsi à risque la rentabilité des entreprises qui s'y rattachent.

En plus des grands programmes de surveillance et de dépistage, la biosécurité s'impose comme mode d'action proactif et préventif que l'on se doit d'orchestrer sur des bases scientifiques solides et où l'innovation joue un rôle clef dans la gestion du risque associé au contrôle microbien dans les entreprises. Ainsi des efforts coordonnés et intégrés sont nécessaires afin d'assurer une exploitation durable et rentable de nos ressources naturelles. Dans cette journée de conférence dédiée à la biosécurité, nous aborderons les différentes mesures mises en place pour contrôler l'introduction d'organismes indésirables sur le territoire, le déploiement des mesures d'urgence en temps de crise, les outils de contrôle disponibles et ce dans le continuum agroalimentaire de la ferme à la table. Cette journée se veut une occasion de maillage unique autour d'une préoccupation commune pour l'ensemble de la filière agricole et agroalimentaire.



### Organisateurs



Consortium for research and innovation  
in industrial bioprocess in Quebec



UNIVERSITÉ  
LAVAL

### Partenaire



### Partenaire financier du CRIBIQ





## PROGRAMME

15 mars 2016, Hôtel Estrimont Suites et Spa, Orford

8H00	ACCUEIL DES PARTICIPANTS
9H00	OUVERTURE DE LA CONFÉRENCE PAR M. GILLES BUSSIÈRES, CRIBIQ
9H10	<b>Biosécurité, quand tu nous tiens ... de la ferme à la table</b> <i>Prof. Linda Saucier, Ph.D., agr., chm., Département des sciences animales, Université Laval</i>
	SESSION 1 : ENJEUX
9H30	La communauté européenne : beaucoup de pays, beaucoup de frontières
10H15	<b>Modèle d'évaluation du risque axé sur les établissements</b> <i>Dr Anna MacKay, M.V., M.Sc., Gestionnaire de l'atténuation des risques, Dir. des sciences de la salubrité des aliments</i>
10H45	PAUSE RÉSEAUTAGE ET SESSION D'AFFICHES
	SESSION 2 : PRÉVENTION ET IMPLANTATION
11H15	<b>Mesures d'urgence - gestion de crise sur le territoire québécois</b> <i>Alain Roy, directeur régional de l'Estrie, MAPAQ</i>
11H45	<b>Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI)</b> <i>Valérie Charest, B. Sc., Mcb.A., Innovaltech</i>
12H15	DÎNER CAUSERIE <b>La biosécurité ça marche ! Exemple de la diarrhée épidémique porcine (DEP)</b> <b>Dr François Cardinal, D.M.V., Chef de l'Équipe québécoise en santé porcine (EQSP)</b>
	SESSION 3 : OUTILS DIAGNOSTIQUES ET ANALYTIQUES
13H45	<b>Titre à venir</b> <i>Dr Hafid Soualhine, Ph.D., Laboratoire de santé publique du Québec</i>
14H30	<b>Détection des bactéries et nouvelles technologies de biosenseurs</b> <i>Dr Jonathan Perreault, Ph.D., Institut national de la recherche scientifique</i>
15H00	PAUSE RÉSEAUTAGE ET SESSION D'AFFICHES
	SESSION 4: LA BIOSÉCURITÉ - CAS CONCRETS D'ENTREPRISES INNOVANTES
15H30	Laboratoire M2 - Sylvain Quessy Fumoir Grizzly - Michelle Tessier Axter AgroSciences - Pierre Migner Sani Marc - Patrick Marchand Olymel - conférencier à confirmer
16H30	<b>Mot de la « faim », Prof. Linda Saucier Ph.D., agr., chm., Département des sciences animales, Université Laval</b>
16H45	COCKTAIL



15 mars 2016, Hôtel Estrimont Suites et Spa, Orford

INSCRIPTION OBLIGATOIRE AVANT LE 11 MARS 2016, AUCUN REMBOURSEMENT NE SERA ACCEPTÉ APRÈS CETTE DATE.

Les tarifs indiqués incluent l'accès aux conférences, repas et pauses.

**Inscription  
(+ taxes)**

	15 mars	15 et 16 mars
<u>Membres CRIBIQ</u>	<u>150 \$</u>	<b>225 \$</b>
<u>Non-membres</u>	<u>200 \$</u>	<b>325 \$</b>
<u>Étudiants</u>	<u>60 \$</u>	<b>100 \$</b>

**Lieu de la rencontre**

Estrimont Suites et Spa  
44 Avenue de l'Auberge  
Orford, QC, J1X 6J3

**Hébergement**

Estrimont Suites et Spa  
44 Avenue de l'Auberge  
Orford, QC, J1X 6J3  
1-800-567-7320 en mentionnant le groupe CRIBIQ

Tarif spécial de 139\$(+tx), déjeuner inclus  
Réservation requise avant le 14 février 2016

**Organisateurs**



Consortium for research and innovation  
in industrial bioprocess in Quebec



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

**Partenaire**

**Partenaire financier du CRIBIQ**

