



CHAIRE DE RECHERCHE MAPAQ SUR LA QUALITÉ ET LA SALUBRITÉ DE LA VIANDE (MuscULO)

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

MISSION

La Chaire de recherche MAPAQ sur la qualité et la salubrité de la viande (MuscULO) vise à améliorer la qualité et l'innocuité des produits carnés afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires ainsi que de maintenir la compétitivité du secteur des viandes. Dans une approche durable et intégrée de la ferme à la table, la Chaire développe des stratégies novatrices à toutes les étapes de la chaîne alimentaire afin de toujours mieux répondre aux exigences des consommateurs pour des produits de viande sains et nutritifs.

CONTEXTE

Une connaissance fine de la contamination et des écosystèmes associés à la production agroalimentaire permettra une approche moins empirique dans la sélection des correctifs à apporter à la ferme, en abattoir et à l'usine (par exemple, la modification d'équipement par le service d'ingénierie, les procédures de nettoyage et de désinfection par l'équipe responsable de la qualité, l'amélioration des programmes de biosécurité à la ferme, etc.).

Améliorer la qualité, l'innocuité et la salubrité de la viande fraîche et transformée se traduira ultimement en une augmentation de la durée de vie sur les tablettes et en une réduction du gaspillage et des pertes associés à l'altération des viandes et au déclasserement de produits.

La Chaire de recherche MuscULO répond spécifiquement à des besoins industriels en innovation. Les activités de recherche proposées émanent directement de l'expérience antérieure de la titulaire sur le terrain auprès de ses partenaires. Cette chaire vient cristalliser les efforts de recherche que la titulaire entretient avec le secteur des viandes depuis 1997 et soutiendra également l'établissement de deux jeunes professeurs : Frédéric Raymond en écologie microbienne et Nabeel Alnahhas en production avicole durable.

CRÉATION DE LA CHAIRE : 1^{er} octobre 2019

TITULAIRE

Linda Saucier est professeure titulaire au Département des sciences animales de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation. Elle est également membre régulier de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF). Son programme de recherche porte sur l'écologie microbienne et la qualité microbologique de la viande. Plus particulièrement, elle s'intéresse à la réponse bactérienne au stress et à l'efficacité des systèmes antimicrobiens. Du côté de la recherche appliquée, elle travaille sur le développement de stratégies novatrices pour le contrôle microbien, notamment l'utilisation de cultures bioprotectrices et de substances naturelles favorisant l'établissement de communautés microbiennes positives, ainsi que les nouvelles stratégies nutritionnelles pour améliorer le statut sanitaire des troupeaux. La professeure Saucier cherche à prévenir la prolifération de microorganismes pathogènes et d'altérations, tout en limitant les additifs chimiques. Ainsi, elle tente de réduire les risques microbiologiques associés aux toxi-infections alimentaires et à l'altération de la qualité des produits de viande frais et transformés.



Linda Saucier



UNIVERSITÉ
LAVAL



Crédit photo Groupe Kersia

OBJECTIFS

La Chaire poursuit les objectifs suivants :

- > Améliorer la qualité des produits carnés afin de réduire le gaspillage alimentaire et de maintenir la compétitivité du secteur (à cet égard, la vaste majorité des travaux se dérouleront en industrie et en partenariat avec l'industrie);
- > Caractériser la cinétique de contamination des porcs, de leur carcasse et des produits transformés pour mieux la contrôler et identifier les risques microbiologiques;
- > Identifier et modifier positivement le microbiote gastro-intestinal;
- > Comprendre et contrôler les défauts de structure musculaire dans la poitrine de poulet de chair;
- > Développer une nouvelle génération d'interventions sanitaires pour tous les maillons de la chaîne agroalimentaire de la ferme à la table.

PARTENARIAT

La Chaire de recherche MAPAQ sur la qualité et la salubrité de la viande (MuscULO) est rendue possible grâce au soutien du Programme de partenariat pour l'innovation en agroalimentaire, en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, une entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec. Elle bénéficie également d'un soutien en ressources matérielles, humaines et financières d'Olymel S.E.C./L.P., de Laboratoires Choisy Ltée, une filiale du Groupe Kersia, et du Centre de développement du porc du Québec. La valeur totale de ces appuis s'élève à 1,5 M\$ répartis sur cinq ans.

 PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

 Canada Québec

RETOMBÉES

La vaste majorité des travaux de la Chaire se dérouleront en industrie, ce qui permettra aux étudiantes et étudiants des cycles supérieurs investis dans les projets de prendre de l'expérience dans leur futur milieu de travail et de se familiariser avec la réalité industrielle.

En collaboration avec l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire de l'INAF, qui a déjà réalisé des travaux sur les produits de viande transformée tranchés ainsi que la saucisse, l'équipe de la Chaire contribuera aux efforts collectifs visant l'amélioration de la valeur nutritive des différents produits de viande frais.

La Chaire vient renforcer un partenariat avec un secteur économique important du Québec. Son programme de recherche contribuera à développer et à consolider le territoire agricole québécois.



Crédit photo Olymel S.E.C./L.P.

INFORMATION

Chaire de recherche MAPAQ sur la qualité et la salubrité de la viande (MuscULO)
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
Département des sciences animales
2425, rue de l'Agriculture
Université Laval
Québec, QC G1V 0A6
Canada
Linda.Saucier@fsaa.ulaval.ca

