

Curriculum abrégé

Denis Roy

Professeur titulaire, Sciences des aliments doyen,

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval

Denis.roy@fsaa.ulaval.ca

Formation

1986	Stage doctorale	Conseil National de Recherche du Canada Institut de recherche en Biotechnologie Montréal, QC, Canada
1986	Doctorat	Université Laval, Québec, QC, Canada Ph.D. en Sciences et technologie des aliments
1982	Maîtrise	Université Laval, Québec, QC, Canada M.Sc. en Microbiologie
1979	Baccalauréat	Université Laval, Québec, QC, Canada B.Sc. en Microbiologie

Responsabilités professionnelles

2019-2023	Doyen, Faculté des sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation
2018-2019	Vice-doyen aux études et secrétaire du Conseil de Faculté, FSAA, Université Laval
2017-2018	Directeur de programme des 2 ^e et 3 ^e cycles en sciences et technologie des aliments, FSAA, Université Laval
2015-	Membre du comité exécutif, membre du comité scientifique et responsable Axe 3, Regroupement de recherche pour un lait de qualité optimale (Op+Lait), Regroupement stratégique, FRQNT (responsable pour l'Université Laval)
2015-	Membre régulier Op+Lait
2004-2006	Responsable Axe 1, Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) Regroupement stratégique, FRQNT
2004-2006	Membre du bureau de direction de l'INAF
2003-	Membre régulier, INAF
2003-2019	Membre régulier, Centre STELA
2003-	Professeur titulaire, Département des sciences des aliments, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA), Université Laval

1997-2002	Co-responsable, membre du comité scientifique et responsable du Volet 2 du Réseau de recherche du CRSNG sur les bactéries lactiques, Centre STELA
1987-1998	Chef de section, section industrie laitière, membre du bureau de direction, membre du Comité Santé et Sécurité au Travail, Centre de recherche et de développement des aliments (CRDA), AAC, Saint-Hyacinthe
1986-2003	Chercheur scientifique sénior (SE-RES-04), Centre de recherche et de développement des aliments (CRDA), AAC, Saint-Hyacinthe
1982-1986	Microbiologiste (congé d'étude pour formation Ph.D), Agriculture et Agro-Alimentaire Canada (AAC)

Prix et reconnaissances

Administration

2000	Nommé membre honoraire de la Fondation des gouverneurs du Centre de recherche et de développement sur les aliments pour ma participation à la rédaction des objets de la Fondation et pour mon mandat de secrétaire du Comité exécutif ainsi qu'à la création du concept de Maison de l'Industrie et de l'incubateur industriel au CRDA.
------	--

Recherche et études

2003-2017	Titulaire (niveau 1), Chaire de recherche du Canada en Biotechnologies des cultures lactiques d'intérêt laitier et probiotique
2006-2011	Titulaire principal, Chaire de recherche industrielle CRSNG-Industrie laitière en technologie et typicité fromagère (Conseil de recherche en sciences naturelles et génie du Canada, Novalait, Agropur, Saputo, Parmalat Canada, Fromagerie Clément)
2002	Prix d'Excellence en recherche de la Fondation des gouverneurs du CRDA (AAC)
1982-1984	Bourse de recherche au doctorat, Conseil de Recherche en Sciences Naturelles et Génie (CRSNG)
1982-1984	Bourse d'excellence (Doctorat), FCAR (FRQNT)
1980-1982	Bourse de recherche à la maîtrise, Conseil de Recherche en Sciences Naturelles et Génie (CRSNG)
1979	Bourse d'excellence (Maîtrise), Fonds de formation des chercheurs et aide à la recherche (FCAR) (FRQNT)

Nominations et réalisations professionnelles

2022-	Membre du Conseil d'administration de la Zone Agtech de l'Assomption
2022-	Membre du comité de gouvernance du projet AgroParc du MAPAQ à titre de représentant de l'Université Laval
2015-2017	Président du comité consultatif pour l'Association pour l'éducation sur les probiotiques (AEP)
2012-2021	Membre du jury international pour les activités d'évaluation des projets du Pôle de compétitivité Wagralim, Wallonie, Belgique

2011-2013	Membre du Comité expert Danone Canada
2006	Membre du comité d'évaluation Initiative de recherche sur de nouvelles solutions de rechange aux antibiotiques, Instituts de recherche en santé du Canada
2005-2023	Président-fondateur, directeur général, directeur scientifique, secrétaire- trésorier et trésorier de l'Association pour les ingrédients santé dans les aliments (Organisme à but non lucratif)
2004-2008	Membre du Comité expert Danone Canada
2001	Membre du comité d'évaluation de projets de recherche du programme Équipe du FCAR
2000	Membre du jury du Prix du Québec Marie-Victorin attribué à Gilles Brassard
1997-1999	Membre du comité de programme Établissement de nouveaux chercheurs du FCAR
1997-1998	Membre du comité de programme Novalait-CQVB-FCAR
1996-1997	Représentant canadien au Comité B55 (Influence of technology on quality of fermented dairy foods) de la Fédération internationale de laiterie
1994-2001	Membre du programme RDA+ (PARI) du Conseil National de Recherche du Canada (CNRC). Prix de reconnaissance pour participation
1991-1998	Membre fondateur et secrétaire de la Fondation des Gouverneurs du Centre de recherche et de développement sur les aliments (Organisme sans but lucratif)
1984	Membre étudiant du Conseil Universitaire, Université Laval
1982-1983	Membre étudiant de la Commission de l'administration, Université Laval
1982-1983	Président de l'Union des Gradués Inscrits à Laval (UGIL-ALIES), inauguration de la Maison Marie-Sirois

Participation à des comités éditoriaux de revues scientifiques

2020-	Scientific Editor of <i>Journal of Dairy Science</i>
2019-	Associate Editor of <i>Journal of Food Science</i>
2018-	Membre du comité éditorial de <i>Applied and Environmental Microbiology, PharmaNutrition, Microorganisms, Foods</i>
2018-	Membre du comité éditorial <i>Heliyon</i>
2015-2020	Editeur : Section Editor Basic Science <i>BMC Nutrition</i>
2009-	Membre du comité éditorial de <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i>
2000-2016	Membre du comité éditorial de <i>Dairy Science and Technology</i> (Le Lait)

Participation à l'organisation de congrès internationaux, colloques, symposium

2018-2019	Président du comité scientifique 10 ^e symposium Probio 2019 : Nourrir son microbiote; formule tout inclus
2018	Membre du comité organisateur de BENEFIQ 2016, INAF, président de la session 4 : tOP HEALTH FOOD, INGREDIENTS AND TRENDS (
2017-2018	Président du comité scientifique Probio 2017 : Les aliments fermentés vers une alimentation durable et vivante
2016	Membre du comité scientifique du 2 ^e Symposium de la Chaire J.A. DeSève de recherche en nutrition
2016	Membre du comité organisateur de BENEFIQ 2016, INAF, Co-président de la session 3 : Intestinal Health : The role of microbiota
2014	Membre du comité scientifique de BENEFIQ 2014, INAF, président de la session Intestinal Health
2012	Membre du comité scientifique de BENEFIQ 2012, INAF, président de la session Digestive Health
2014-2015	Président du comité scientifique Probio 2015 : Recent Advances in gut microbiota, prebiotic and probiotic sciences
2012-2016	Membre du comité de programme du 7 th IDF Symposium on Cheese Ripening and Technology 2016, Dublin, Irlande
2011-2013	Président du comité scientifique Probio 2013 : Probiotics beyond gut health
2010	Membre du comité scientifique du 1 ^{er} Symposium de la Chaire J.A. DeSève de recherche en nutrition
2008-2012	Membre du comité de programme 2012 IDF Cheese Ripening & Technology Symposium, Wisconsin Center for Dairy Research, Madison, USA
2008-2010	Président du comité scientifique pour l'organisation du symposium international La santé par les probiotiques : Constats et perspectives
2006-2008	Président du comité scientifique pour l'organisation du symposium international La santé par les probiotiques : Vers des effets santé prometteurs
2006-2007	Membre du comité scientifique du Club des bactéries lactiques 2007, Rennes, France
2004-2006	Président du comité scientifique pour l'organisation du symposium international La Santé par les probiotiques : À l'heure du dialogue
2003-2010	Membre du comité scientifique du symposium international sur les propionibactéries et les bifidobactéries, St-Malo, France (2004), Norvège (2007), Oviedo, Espagne (2010)
2002-2004	Président du comité scientifique pour l'organisation du symposium international de Montréal La Santé par les probiotiques : Applications pour le troisième millénaire
2001-2002	Directeur scientifique pour l'organisation du deuxième symposium international de Montréal : La santé par les probiotiques: perspectives biofonctionnelles
2000	Fondateur et Directeur scientifique pour l'organisation du premier symposium international de Montréal : La santé par les probiotiques : À la découverte de la microflore intestinale

Encadrement d'étudiants

Supervision et co-supervision de 36 M.Sc. 17 Ph.D et 13 stagiaires postdoctoraux.

Contributions scientifiques

Contributions dans des revues avec arbitrage : 150

Chapitres de livres : 14

Conférencier invité : 77

Conférences avec arbitrage : 175

1 livre Grand Public : Stimulez votre système immunitaire, les aliments-clés pour développer vos défenses naturelles, Isabelle Huot, Denis Éditeur Montréal : Éditions de l'Homme, 2008, 217 p. (Best-seller traduit en italien et en roumain)

Google Scholar Citations H-index = 53; Citations =10750, web of sciences, H-index=44, Citations=6502

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/H-4998-2011>

Liste des participations à l'évaluation d'articles de revues scientifiques

Nombre d'articles évalués Web of sciences : Total : 715 Verified peer reviews; 133 Verified editor records

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/H-4998-2011>

Financement de la recherche (2023-02-10)

Candidat principal: Occurrence and impact of microbial biofilms on milk quality and safety: from the farm to the cheese vats., Sources de financement: 2018/1 - 2023/3. Les Producteurs laitiers du Canada/Novalait/AAC, Dairy Research Cluster 3; Montant total - 1 420 297 (Dollar canadien)

Cochercheur : Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Subvention, Fonctionnement, Sources de financement: 2017/4 - 2024/4 Fonds de recherche du Québec - Nature et technologies (FRQNT) Regroupement stratégique; Montant total - 4 200 000 (Dollar canadien)

Cocandidat : Op+LAIT : Regroupement de recherche pour un lait de qualité optimale, Subvention, Fonctionnement, Sources de financement:2017/4 - 2024/4 Fonds de recherche du Québec - Nature et technologies (FRQNT) Regroupement stratégique; Montant total - 2 600 000 (Dollar canadien)

Cochercheur : Les bactériocines de bactéries lactiques: une approche naturelle pour le contrôle des bactéries thermoduriques sporulées dans l'ensilage, Subvention, Fonctionnement Sources de financement: 2020/5 - 2024/2 Novalait inc., Consortium de recherche et innovations en bioprocédés industriels au Québec 50e Appel de projets - spécial CRIBIQ-Novalait; Montant total - 255 000 (Dollar canadien)

Cocandidat : Développement de combinaisons synergiques de polyphénols prébiotiques et de bactéries probiotiques permettant de moduler le microbiote intestinal: compréhension des mécanismes, Subvention, Fonctionnement, Sources de financement: 2018/5 - 2023/12 Conseil de Recherches en Sciences Naturelles et Génie du Canada (CRSNG), Subvention de recherche et développement coopérative; Montant total - 434 733 (Dollar canadien)