

La Fondation Initia dévoile les récipiendaires 2017 des bourses Agro:Inno



Granby, le 6 avril 2017 - La Fondation Initia en partenariat avec l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ), dévoilait, à l'occasion de la 2e édition de la soirée Relève du CTAQ, les récipiendaires des bourses Agro:Inno.

Le but de ces bourses est de favoriser le développement de la relève scientifique dans les domaines d'intérêt pour l'industrie alimentaire québécoise. Elles rendent hommage à des étudiants méritants de tous les domaines touchant la science des aliments, l'amélioration des procédés alimentaires et la valeur nutritionnelle des aliments.

Ce sont près de 30 dossiers de candidatures qui ont été soumis afin d'être analysés par le jury. Au total, 11 bourses d'excellence ont été attribuées à des étudiants du collégial, du baccalauréat et des 2e et 3e cycles, ainsi que deux appuis financiers à des étudiants à la maîtrise. À l'occasion de cette soirée, c'est 26 000 \$ qui ont été accordés aux différents récipiendaires.

Les bourses d'excellence sont remises à des étudiants démontrant des intérêts marqués dans la poursuite d'études en sciences alimentaires et ayant d'excellents résultats scolaires. Ce volet vise à reconnaître tant la performance académique que l'intérêt et l'aptitude d'étudiants d'exception.

Niveau collégial :

M. Mohamed Dia, ITA La Pocatière

Niveau du baccalauréat :

Mme Alice Perrault-Jolicoeur, Université Laval

M. William Villeneuve, Université Laval

M. Tomy Faubert, Université de Sherbrooke

Niveau de la maîtrise :

M. Yanick Bisailon, Université de Sherbrooke
Projet portant sur la microbiologie, la stabilité et la salubrité d'une production industrielle de choucroute.

Mme Laurence Daoust, Université Laval
Projet sur le rôle du microbiome intestinal dans les effets bénéfiques des polyphénols de la canneberge contre les désordres métaboliques associés à l'obésité.

Mme Annick Raymond-Fleury, Université Laval
Projet portant sur le recensement des microorganismes indigènes des fromages de spécialité québécoise.

Niveau du doctorat :

Mme Yosra Ben Fadhel, INRS - Institut Armand Frappier
Thèse sur le développement des systèmes d'encapsulation des composés naturels bioactifs pour application alimentaire.

Mme Amenan Prisca Nadège Koné, Université Laval
Thèse sur l'amélioration de la qualité microbiologique et de l'innocuité de la viande de lapin.

M. Bastien Vallée-Marcotte, Université Laval
Travaux de recherche portant sur les interactions gènes-diète avec les acides gras oméga-3.

M. Eric Parent, Université de Montréal
Thèse sur l'évaluation des stratégies permettant de réduire l'utilisation des antibiotiques considérés importants pour la médecine humaine en comparaison à l'approche actuelle de l'utilisation des antibiotiques en élevage avicole.

Deux étudiantes se sont prévaluées d'un appui financier afin de poursuivre leurs études graduées.

Niveau de la maîtrise :

Mme Gabrielle Jaquemet, Université Laval
Projet portant sur les avancées de la génomique et transcriptomique dans la compréhension de la communauté microbienne des fromages.

Mme **Laurence Pouliot**, Université Laval et ITHQ
Projet portant sur l'évaluation de l'impact d'une purée de panais et de ses
facteurs sur les propriétés structurales de matrices gels et leur valorisation par
l'implication de cuisiniers innovateurs.

La Fondation Initia réitère ses sincères félicitations aux lauréats, remercie le jury
ainsi que les membres du comité Relève CTAQ pour leur implication.

-30-

Information : **Denise Duhamel**, adjointe administrative
Fondation Initia | 450-349-1521 poste 217 | denise@initia.org

Source : *Sébastien Nadeau, Directeur, Communication et image de marque*
CTAQ | 450-349-1521 poste 215 | sebastiennadeau@conseiltaq.com