

CONSOLIDER LES EXPERTISES EN RECHERCHE LAITIÈRE

Québec, le 13 décembre 2010 – Novalait inc. est heureuse de souligner que M. Steve Labrie a obtenu son poste de professeur agrégé à la Faculté des sciences de l’agriculture et de l’alimentation de l’Université Laval. Ce nouveau poste de professeur-chercheur a été créé grâce à l’initiative de la Chaire industrielle de recherche en technologie et typicité fromagère, financée en partenariat par Novalait inc.

Les domaines d’intérêt de recherche de M. Labrie touchent l’écologie microbienne des aliments. Il se spécialise plus particulièrement sur les levures et les moisissures utiles en fabrication et affinage des fromages. M. Labrie a été engagé comme chercheur au centre STELA de l’Université Laval dans le cadre de la chaire industrielle en technologie et typicité fromagère, il y aura bientôt cinq ans. Il a depuis accompli un parcours exceptionnel de jeune chercheur en obtenant plus de 1,4 millions de dollars en subventions de recherche et pour doter son laboratoire d’équipements de pointe. Ses travaux de recherche portent sur des sujets d’intérêt pour la transformation laitière, notamment les caractéristiques technologiques et microbiologiques contribuant à la typicité des laits et des fromages et les rôles de *Geotricum candidum* et *Penicillium camemberti* dans la formation des saveurs des fromages affinés en surface. Il s’est investi récemment dans une problématique d’actualité, la réduction de la teneur en sel des fromages et a obtenu une subvention de recherche pour documenter son impact sur l’innocuité, l’écologie microbienne et les propriétés technologiques et sensorielles des fromages. M. Labrie est également membre du groupe de travail de FIL Canada sur le sodium dans les fromages.

Dans le cadre de ses activités de recherche, M. Labrie a dirigé ou codirigé sept étudiants à la maîtrise et cinq au doctorat. Il intègre également les plus récentes découvertes de la recherche dans son enseignement au 1^{er} cycle des futurs professionnels en sciences et technologie des aliments. Dans le cadre de ses projets, il a initié à la recherche treize étudiants du 1^{er} cycle qui ont effectué des stages dans son laboratoire. Dans un contexte de compétition croissante entre les secteurs agroalimentaires pour le recrutement de main-d’œuvre qualifiée, M. Labrie contribue au rayonnement du secteur laitier auprès des étudiants et à la formation d’une main-d’œuvre compétente, intéressée et dynamique.

Des expertises de calibre international comme celle de M. Labrie sont essentielles pour préserver la capacité et l’indépendance d’innovation du secteur laitier québécois. Novalait inc. contribue à consolider les expertises en recherche laitière, notamment dans le cadre d’initiatives structurantes auxquelles elle apporte un soutien financier. Ainsi, trois autres nouveaux postes de professeurs-chercheurs ont été créés grâce aux initiatives de la Chaire industrielle de recherche sur le contrôle nutritionnel de la production des composants du lait et du Réseau canadien de recherche sur la mammite bovine, financés en partenariat par Novalait inc.

Informations :

Élise Gosselin, M. Sc., agr.
Coordonnatrice de valorisation
Novalait inc.
418 527-7947
egosselin@novalait.ca
www.novalait.ca