



UNIVERSITÉ  
LAVAL



C  
O  
N  
F  
É  
R  
E  
N  
C  
E



## Marie Filteau, Ph.D., Professeure adjointe

Département des Sciences des aliments, Université Laval  
Chercheuse associée à l'IBIS

**Sirop d'érable et interactions microbiennes: Dans un labo près de chez vous**

**LE JEUDI 21 NOVEMBRE 2019 À 12 H 30**

Pavillon Charles-Eugène-Marchand, salle Hydro-Québec (1210)

Qu'ils contribuent à développer des arômes ou à l'altération, les microorganismes jouent un rôle prépondérant dans la qualité des aliments que nous mangeons. Les aliments constituent en fait des environnements complexes où évoluent des communautés microbiennes diverses. Pour mieux comprendre l'impact de ces systèmes microbiens et éventuellement modéliser et moduler leur comportement, l'étude des interactions entre les membres qui les composent est nécessaire. Touchant aux problématiques du sirop d'érable à la viande, en passant par les produits laitiers, la programmation de recherche de mon laboratoire vise à cartographier et étudier les interactions microbiennes sous plusieurs angles en développant des méthodes moléculaires et de cultures à haut-débit et en appliquant des approches de biologie des systèmes.

Lunch et breuvages seront offerts.

SVP confirmer votre présence sur : <https://doodle.com/poll/6xyrdg7svc4gm8af>  
avant le mercredi 20 novembre, 10 h

Hôtes : Louis Bernatchez et Christian Landry

Responsable : Dr Christian Landry  
Christian.landry@bio.ulaval.ca