

# Programmation

FUTURE  
FOOD

## ALIMENTS DU FUTUR

Innovation, Enjeux & Perspectives

16-17 mai 2024

Hôtel Omni Mont-Royal, Montréal



**Merci à nos partenaires!**

Argent :



Ami & Associé :



Comité organisateur :



En collaboration avec :



Partenaire financier :



# Programmation

16 mai 2024 – jour 1

**8h00** **Accueil des participant·e·s**

**8h45** **Mot de bienvenue**

**9h00** **Conférences**

**Du champ à la fourchette : l'assiette du futur au Canada**

Sylvain Charlebois, Dalhousie University

**Vers l'utilisation de protéines végétales pour la microencapsulation & les applications dans les aliments fonctionnels**

Cordelia Selomulya, University of New South Wales

**10h30** **Pause-réseautage | Concours d'affiches scientifiques**

**11h00** **Session n°1 :**

**Tendances & innovations des alternatives aux produits d'origine animale**

**Transformation des substituts de viande & de produits laitiers d'origine végétale**

Filiz Koksel, University of Manitoba

**Conception des futurs ingrédients alimentaires : des insectes aux cellules**

Maryia Mishyna, Wageningen University & Research

**Du vrai lait sans vache grâce à l'agriculture cellulaire**

Jennifer Côté, Opalia

**Réglementation & étiquetage de l'agriculture cellulaire : le cas du lait *in vitro* au Canada**

Sarah Berger Richardson, University of Ottawa

**12h30** **Dîner**

**14h00** **Pitches de start-ups**

Sylvester Palys, Harvest Moon Foods Inc.

Romain Gagnon, Écodély

... ..

... ..

**14h30** **Session n°2 :**

**Emballages alimentaires du futur & sécurité alimentaire**

**Développement de formulations pour les emballages flexibles à base de polymères actifs**

Abdellah Ajji, Polytechnique Montréal

**Nanocristaux de cellulose pour des emballages antibactériens**

Yixiang Wang, Université McGill

**Développer des pipelines d'apprentissage automatique pour l'authentification des aliments**

Stéphane Bayen, Université McGill

**Avancées dans la détection & le contrôle des virus d'origine alimentaire**

Matthew D. Moore, University of Massachusetts

**16h00** **Pause-réseautage | Concours d'affiches scientifiques**

**16h30** **Panel n°1 :**

**Assurer la compétitivité de demain : anticiper les aliments de la nouvelle génération**

Animatrice : Julie Daigle, RCIA

Maryse Dumont, Zone d'innovation de St-Hyacinthe

Alexander Cruz, École-B

Dimitri Fraeys, CTAQ

..., MAPAQ

**17h30** **Mot de clôture**

**18h00** **Cocktail-réseautage | Dégustation de produits**

# Programmation

17 mai, 2024 – jour 2

**8h30** **Accueil des participant-e-s**

**9h00** **Conférences**

**Protéger l'industrie alimentaire de l'ignorance & de la désinformation**

Kantha Shelke, Johns Hopkins University

**Intégrer plusieurs dimensions pour favoriser la conception d'aliments de nouvelle génération**

Salwa Karboune, Université McGill

**10h15** **Pause-réseautage | Concours d'affiches scientifiques**

**10h45** **Session n°3 :**

**Construire l'avenir de l'alimentation : l'ingénierie de l'innovation**

**L'ingénierie de l'avenir de l'alimentation : concevoir des structures alimentaires innovantes avec la technologie des fluides superficiels pour la santé & la qualité**

Ozan Ciftci, University of Nebraska-Lincoln

**Technologies de fermentation & leur mise à l'échelle**

Brian Jacobson, University of Illinois Urbana-Champaign

...

Plamen Nikolov, New School Foods

...

Adam Maxwell, Voyage Foods

**12h15** **Dîner**

**13h45** **Session n°4 :**

**Technologies futures**

**Agriculture en milieu contrôlé pour des applications spatiales & terrestres**

Mark Lesfrud, Université McGill

**Mise à jour globale : protéines unicellulaires pour l'alimentation humaine & animale**

Eric Peterson, DeNova

**Les aliments bioconservés : une nouvelle gamme des denrées de demain**

Ismail Fliss, Université Laval

**Bioingénierie de la levure pour la production de caroténoïdes naturels**

Codruta Ignea, Université McGill

**15h30** **Panel n°2 :**

**Intégration des aspects sociaux aux stratégies de durabilité & aux innovations futures**

Animatrice : Kantha Shelke, Johns Hopkins University

..., ...

..., ...

..., ...

**16h15** **Pause-réseautage | Concours d'affiches scientifiques**

**16h30** **Session n°5 :**

**Transition vers des systèmes alimentaires durables**

**Production durable de mycoprotéines par fermentation des co-produits issus de la valorisation de plantes bioindustrielles**

Catherine Bélanger, Biopterre

**Les métriques de la durabilité au service des décideur-se-s pour accélérer la transition des systèmes alimentaires**

Catherine Houssard, CIRAI

...

..., ...

**17h30** **Cérémonie de remise des prix**

**17h45** **Mot de clôture**