

Programmation



ALIMENTS DU FUTUR

Innovation, Enjeux & Perspectives

16-17 mai 2024

Hôtel Omni Mont-Royal, Montréal



Merci à nos partenaires!

Argent :



Ami & Associé :



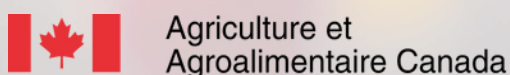
Comité organisateur :



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**

Sylwester Palys, Harvest Moon Foods Inc.

Romain Gagnon, ÉcoDéllys

Cynthia Hitti, CRCTS

..., GC Lipids

14h30 **Session n°2 :**

Emballages alimentaires du futur & sécurité alimentaire

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

Abdellah Ajjji, 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 Lefsrud, 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 & 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, CIRAIG

Architecturer l'avenir : construire des chaînes d'approvisionnement alimentaire industrielles résilientes

Scot Bryson, Orbital Farm

17h30 **Cérémonie de remise des prix**

17h45 **Mot de clôture**