

DU NOUVEAU DANS LA CITÉ



Avez-vous déjà été victime d'un empoisonnement alimentaire après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries? Plusieurs au Québec oeuvrent à prévenir ces accidents, qui peuvent être graves, et certains de ces professionnels travaillent dans la Cité de la biotechnologie agroalimentaire, vétérinaire et agroenvironnementale de Saint-Hyacinthe.

Une nouvelle entreprise dans la Cité : Prevttec microbia

Penché sur un microscope, un chercheur en

blouse blanche est en train d'examiner des bactéries... il est l'un de ceux qui veillent à notre santé en travaillant sur la salubrité des aliments que nous mangeons quotidiennement. Nous sommes dans les nouveaux laboratoires de Prevttec microbia, une entreprise en biotechnologie vétérinaire et agroalimentaire¹ qui développe et met en marché des produits destinés à prévenir les infections chez les animaux de production. Le but? Améliorer la santé de ces animaux et assurer la sécurité alimentaire pour l'humain, grâce à des produits qui sont en outre une alternative

aux antibiotiques (ceux-ci sont aujourd'hui de plus en plus dénoncés, car ils peuvent causer une résistance aux antibiotiques chez les humains). Pour fêter ses cinq ans, l'entreprise a quitté les locaux trop exigus de la rue Bachand à Saint-Hyacinthe et a procédé, le 11 mars dernier, à l'inauguration de son nouveau centre R&D et opérations situé au cœur de la Cité. D'une superficie totale de 3 500 pieds carrés, ce bâtiment est intégré au pavillon principal du Centre de développement des biotechnologies de Saint-Hyacinthe qui compte déjà cinq entreprises de haute

technologie en agroalimentaire. Prevtect microbia a démarré officiellement ses activités en 2005 avec les docteurs vétérinaires John M. Fairbrother et Éric Nadeau. C'est une entreprise dérivée (spin-off) de la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal. L'équipe de chercheurs va bientôt s'agrandir pour compter une dizaine d'employés.

Mission : la santé animale

Prevtec microbia est l'une des seules entreprises du genre au Canada. En collaboration avec des chercheurs universitaires et institutionnels, elle fait de la recherche scientifique, principalement pour prévenir les infections bactériennes chez les animaux de production, porc, poulet, bœuf, des produits que nous retrouvons dans notre assiette. Prenons par exemple le Coliprotec®, premier vaccin vivant destiné aux porcs, qui a été développé, produit, homologué et distribué au Canada (et bientôt dans d'autres pays), et répond aux demandes des producteurs de porcs qui avaient un problème avec la santé des porcelets. L'entreprise développe présentement des technologies qui puissent

remplacer les antibiotiques qui sont utilisés comme facteur de croissance dans la production animale ainsi que d'autres contre les bactéries, comme les E. coli, qui peuvent causer des intoxications alimentaires chez l'humain. « Après la recherche fondamentale qui met au point le produit, il faut le faire homologuer pour le commercialiser. Tout ce processus est ardu et peut durer de 5 à 7 ans », explique Michel Fortin, président de l'entreprise Prevtect microbia. « À cet égard, Coliprotec® est un grand succès, car tout ce cycle a été réalisé ici. C'est vraiment un bon coup! »

Une expertise de plus pour une région de chercheurs

« L'entreprise étant née ici, c'était tout naturel d'avoir ses installations principales à Saint-Hyacinthe, et le choix de la Cité s'est imposé », constate Michel Fortin. Il ajoute: « L'équipe de scientifiques de Prevtect apporte une expertise supplémentaire, qui contribue à confirmer l'image de Saint-Hyacinthe comme une région riche en chercheurs, particulièrement en biotechnologie vétérinaire, et à faire rayonner la Cité. De plus, nous collaborons

avec plusieurs entreprises de la région, il y a donc des retombées directes. Prevtect microbia est aujourd'hui l'une des jeunes entreprises en biotechnologie vétérinaire les plus dynamiques au Canada. Elle a remporté plusieurs prix dans son domaine, et elle compte des bureaux à Montréal, à Saskatoon, et au Brésil. Nous visons, dans les cinq prochaines années, à être présents dans douze pays, sur trois continents, avec quatre produits. » Une nouvelle technologie pour un deuxième vaccin, toujours pour l'industrie porcine, est en demande d'homologation canadienne et aboutira en 2011. « Notre objectif est de développer des liens encore plus forts avec toutes ces institutions du savoir présentes à Saint-Hyacinthe, et de faire le pont entre les mondes de la recherche universitaire et de la recherche industrielle, pour garantir la salubrité des aliments », précise Michel Fortin. Alors lecteurs, n'hésitez pas à finir votre assiette, les chercheurs de Prevtect microbia veillent! ■

1- La biotechnologie est l'application des méthodes et des techniques qui utilisent des organismes vivants ou certains de leurs composants à des fins pratiques, techniques ou industrielles. (Office québécois de la langue française)

Pour une carrière dans un domaine en croissance

Gestion du tourisme et d'hôtellerie internationale

Programme offert au Cégep de Saint-Hyacinthe



PARIS • LYON • NÎMES • BORDEAUX • BUENOS AIRES • MARRAKECH • MEXICO • MONTRÉAL • MOSCOU • SUISSE • BRUXELLES • MADRID

Inscription en cours pour septembre 2010 • Pour information : Formation continue B-2220
ou rendez-vous à l'une ou l'autre de nos rencontres d'information
450 773-6800 ou 514 875-4445 (Montréal et Rive-Sud), poste 279

Choisir Vatel, c'est choisir un avenir prometteur!



VATEL
QUEBEC

École supérieure de Commerce et Gestion
Hôtellerie Internationale

www.vatelquebec.ca

- Réputation établie au niveau international
- Programme travail-études de trois ans incluant 14 mois de stages rémunérés*
- Possibilités d'échanges avec d'autres écoles Vatel
- Diplomations québécoise et française
- 27 ans d'expertise dans le domaine
- Stages à l'étranger

* Les étudiants doivent répondre aux exigences des employeurs.