



Ismail Fliss



FORMATION



- **Doctorat médecine vétérinaire**, École nationale de médecine vétérinaire de Sidi Thabet, Tunisie



- **Doctorat en sciences et technologie des aliments**, FSAA, Université Laval



- **Stage postdoctoral**, Division des services de laboratoire, Agence canadienne d'inspection des aliments



EXPERTISE

- Développement d'approches novatrices pour l'amélioration de la qualité, de l'innocuité et de la durée de vie des denrées alimentaires d'origine animale périssables dans le contexte d'une approche «One health»
- Identification, caractérisation et applications des cultures bioprotectrices et de leurs métabolites à activité antimicrobienne (bactériocines) dans les secteurs alimentaire et vétérinaire.
- Travaux portant à la fois aux aspects fondamentaux et appliqués allant jusqu'à la validation à grande échelle des concepts développés et de leur homologation par les agences réglementaires.



Department of Health and Human Services Food and Drug Administration		Form Approved: OMB No. 0910-0016; Expiration Date: 08/31/2017 (See last page for OMB Statement)
FOOD ADDITIVE PETITION (FAP) COLOR ADDITIVE PETITION (CAP) FOOD MASTER FILE (FMF) COLOR MASTER FILE (CMF)		FDA USE ONLY
SUBMISSION NUMBER		
DATE OF RECEIPT		
Transmit completed form and attachments electronically via the Electronic Submission Gateway (see Instructions), OR Transmit completed form and attachments in paper format or on physical media to: Office of Food Additive Safety (HFS-200), Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration, 5100 Paint Branch Pkwy., College Park, MD 20740-3835.		
PART I - INTRODUCTORY INFORMATION ABOUT THE SUBMISSION		
1. Type of Submission (Complete a. or b. below)		
a. If New Submission, check one of the following.		
<input checked="" type="checkbox"/> New Food Additive Petition (21 CFR 171.1) <input type="checkbox"/> New Color Additive Petition (21 CFR 71.1) <input type="checkbox"/> New Food Master File <input type="checkbox"/> New Color Master File		
b. If Additional Information/Incoming Correspondence, check one of the following.		
<input type="checkbox"/> Update <input type="checkbox"/> Amendment Enter the appropriate number applicable to this update or amendment.		
FAP Number		FMF Number
CAP Number		CMF Number
2. <input checked="" type="checkbox"/> All electronic files included in this submission have been checked and found to be virus free. (Check box to verify)		
3a. For New Submissions Only: Enter the date of most recent presubmission consultation (if any) with FDA on the subject substance (yyyy/mm/dd):		
3b. For Amendments only: Is your amendment submitted in response to a communication from FDA? (Check one) <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No If yes, enter the date of communication (yyyy/mm/dd):		
PART II - INFORMATION ABOUT THE PETITIONER OR PERSON RESPONSIBLE FOR MASTER FILE		
1a. Petitioner or Person Responsible for Master File	Name of Contact Person	Position
	Laura Boivin	President
	Company (if applicable)	
	Michèle Tessier	
Mailing Address (number and street)		
159 Rue d'Amsterdam		
City	State or Province	Zip Code/Postal Code
Saint-Augustin-de-Desmaures	Quebec	G3A 2V5
Country		
Canada		
Telephone Number	Fax Number	E-Mail Address
(418) 878-8941		lb@grizzly.qc.ca

Canada a reçu une demande sollicitant l'autorisation d'utiliser une préparation à l'agent *Carnobacterium divergens* M35 dans le but de permettre l'utilisation de *Carnobacterium divergens* M35 en tant qu'agent de conservation antimicrobien dans le saumon tranché fumé à froid prêt à consommer et dans la truite tranchée fumée à froid prête à consommer - Numéro de référence du document: NOM/ADM-0079

Les données scientifiques disponibles à ce jour indiquent que l'agent M35 lorsqu'elle est utilisée comme conservateur antimicrobien dans le saumon tranché fumé à froid prêt à consommer et dans la truite tranchée fumée à froid prête à consommer ont été sollicités à son propos en vertu de l'article 101 de la Loi sur l'accès à l'information. Les données scientifiques disponibles à ce jour indiquent que l'agent M35 lorsqu'elle est utilisée comme conservateur antimicrobien dans le saumon tranché fumé à froid prêt à consommer et dans la truite tranchée fumée à froid prête à consommer ont été sollicités à son propos en vertu de l'article 101 de la Loi sur l'accès à l'information. Les données scientifiques disponibles à ce jour indiquent que l'agent M35 lorsqu'elle est utilisée comme conservateur antimicrobien dans le saumon tranché fumé à froid prêt à consommer et dans la truite tranchée fumée à froid prête à consommer ont été sollicités à son propos en vertu de l'article 101 de la Loi sur l'accès à l'information.

Les données scientifiques disponibles à ce jour indiquent que l'agent M35 lorsqu'elle est utilisée comme conservateur antimicrobien dans le saumon tranché fumé à froid prêt à consommer et dans la truite tranchée fumée à froid prête à consommer ont été sollicités à son propos en vertu de l'article 101 de la Loi sur l'accès à l'information. Les données scientifiques disponibles à ce jour indiquent que l'agent M35 lorsqu'elle est utilisée comme conservateur antimicrobien dans le saumon tranché fumé à froid prêt à consommer et dans la truite tranchée fumée à froid prête à consommer ont été sollicités à son propos en vertu de l'article 101 de la Loi sur l'accès à l'information.

ACTIVITÉS DE RECHERCHE



Production:

Mise à l'échelle des procédés de fermentation des cultures bioprotectrices et production des différentes bactériocines



Séparation/Purification:

Procédés de séparation ou de purification à grande échelle des différentes bactériocines



Conditionnement/Stabilisation:

Procédés écoefficientes pour la stabilisation à long terme des ingrédients actifs à base de bactériocines

Formulation:

Procédés de protection, libération contrôlée, biocompatibilité et incorporation dans les matrices alimentaires



Applications à grande échelle:

Démonstration et validation des concepts à grande échelle (production à l'échelle industrielle et essai in vivo)



Cultures protectrices et antimicrobiens naturels (bactériocines)

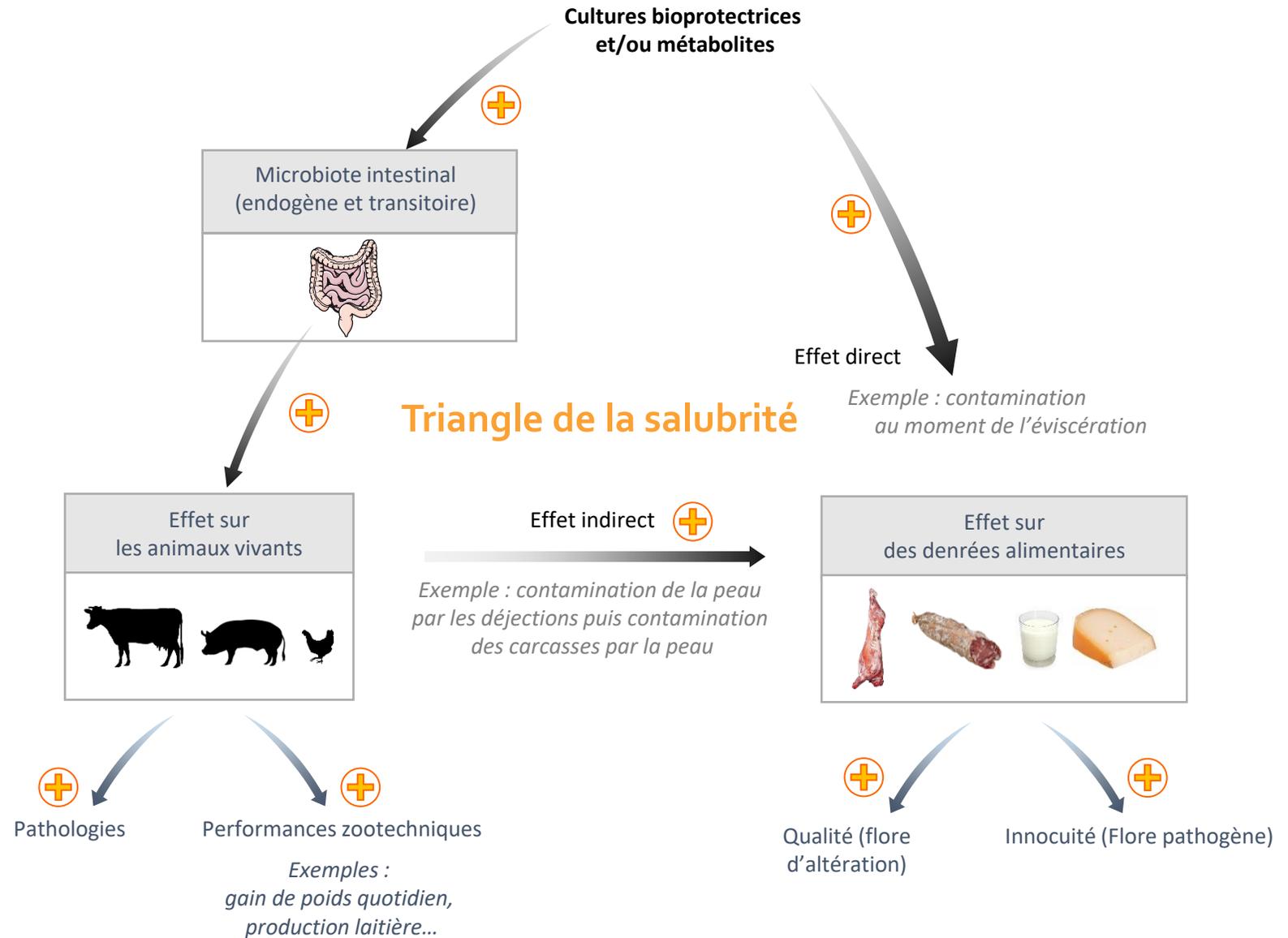
Évaluation technico-économique:

Calcul des coûts de production et d'utilisation



PROJET METABIOLAC

<https://metabiolac.fsaa.ulaval.ca/>





Université
Laval



Université
La Rioja



Muséum National
d'Histoire Naturelle



Université Tunis
El Manar



ENM Vétérinaire

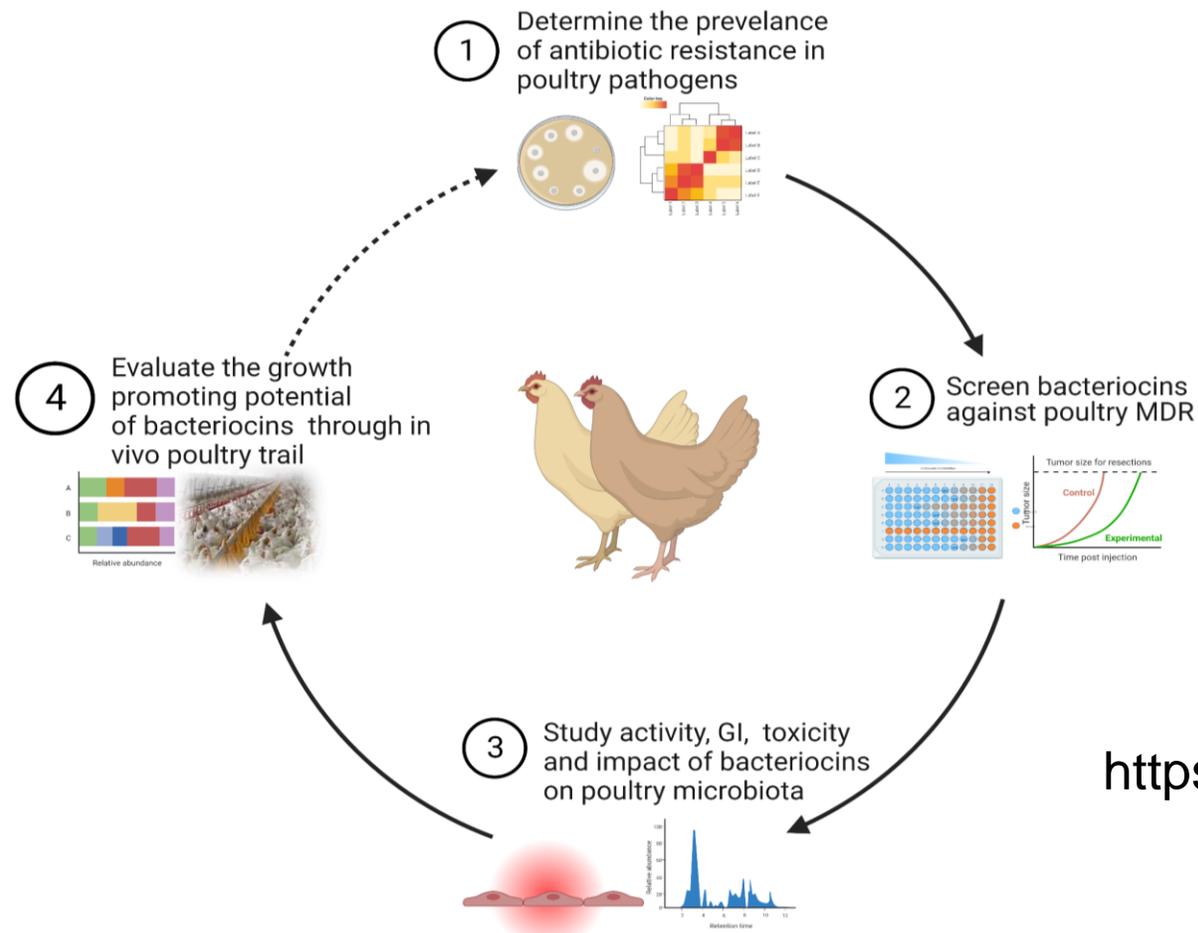


Poulina



ACTIVITÉS DE RECHERCHE

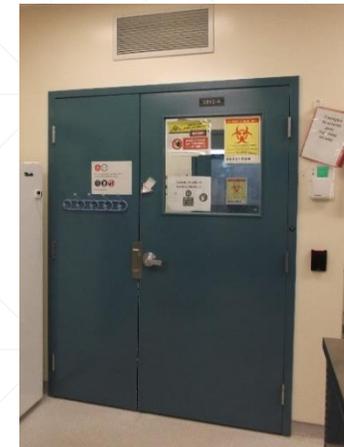
Objectif général: Évaluer le potentiel thérapeutique et prophylactique des bactériocines, comme alternative aux antibiotiques, en production avicole.



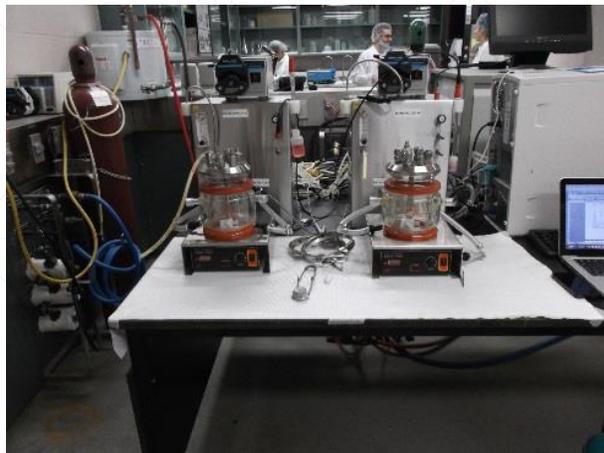
<https://avibiocin.fsaa.ulaval.ca/>

Laboratoire de microbiologie de niveau de confinement I et II

- Collection unique de souches de BL, pathogènes et d'altération (alimentaire, médical et vétérinaire)
- Équipements pour la manipulation de pathogènes de niveau II et II+.



Laboratoire pilote à la fine pointe



Plateforme analytique

- Chromatographie ultra haute performance couplée à un spectromètre de masse en tandem (UPLC-MSMS)
- Chromatographie liquide (HPLC et UHPLC)
- Chromatographie gazeuse (GC-FID et GC-MS)
- Lecteurs de microplaques (absorbance, fluorescence, luminescence)
- Flash chromatographie et chromatographie préparative



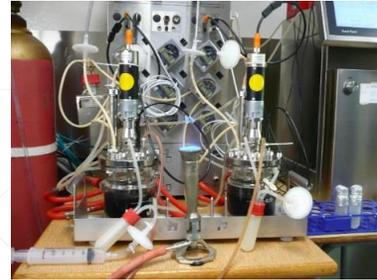
Plateforme de fermentation colique et de digestion *in vitro*



TIM 2



TIM 1



Fermenteur colique (Polyferm S)



Hotte anaérobie



Shime

- Humain
- Porcin
- Aviaire

L'ÉQUIPE

