

CONTEXTE

Alors que les consommateurs deviennent de plus en plus friands de gastronomie, ils se questionnent aussi de plus en plus sur l'origine et la valeur nutritive des produits. En réponse à cette tendance, les chefs sont omniprésents dans les médias et les livres, magazines, émissions et services de consultation se multiplient sur le thème de l'alimentation « plaisir et santé ». L'éducation et la sensibilisation s'imposent donc comme des éléments-clés pouvant favoriser l'adoption de saines habitudes alimentaires, lesquelles sont au cœur du maintien de la santé et de la prévention des maladies chroniques.

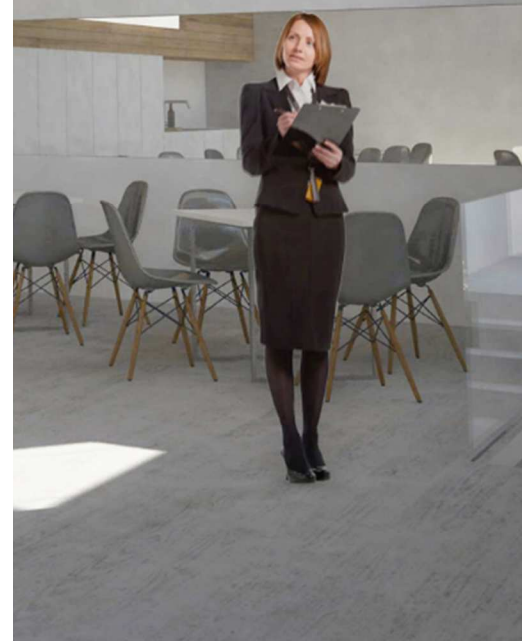
LAISSER
UNE
EMPREINTE
DURABLE
350 ANS D'EXCELLENCE



Infrastructure de recherche sur les aliments, la nutrition et la santé

Une fois en place, la nouvelle infrastructure regroupera trois composantes principales. Un *Laboratoire expérimental en sciences culinaires* comprenant une cuisine atelier munie d'îlots indépendants, une salle d'analyse en physicochimie et une unité d'évaluation sensorielle. Le *Complexe d'études des comportements alimentaires* sera doté d'une salle multifonctionnelle destinée à l'observation de groupes lors de la prise de repas et de dégustation et de salles de rencontre privées répondant aux standards de confidentialité pour les évaluations et interventions en psychologie et en nutrition. L'ajout d'un laboratoire informatique dédié spécifiquement à l'analyse des données nutritionnelles, de la qualité et de la diversité de l'offre alimentaire permettra de livrer de l'information inédite et stratégique pour les ministères et agences gouvernementales, l'industrie et le grand public. Cet observatoire constituera un dispositif sans précédent au Canada pour suivre la qualité de l'offre alimentaire en temps réel.

La réalisation de ce projet d'infrastructure d'une valeur de 6 millions de dollars dépend de l'injection d'au moins 1,2 millions de dollars provenant exclusivement de financement privé. Ce financement servira de levier pour obtenir une subvention de fonds publics par le biais d'un programme de la Fondation canadienne pour l'innovation et du Gouvernement du Québec. Le début des travaux est prévu pour le début de l'année 2016.



UNIVERSITÉ
LAVAL

**En améliorant
simultanément la qualité
nutritionnelle des aliments
et l'adhésion aux saines
habitudes alimentaires,
les retombées
socioéconomiques du
projet sur la santé et le
bien-être des populations
seront décuplées.**

L'INAF souhaite devenir un acteur du changement en allant bien au-delà du rôle confié aux instituts de recherche. En combinant et en optimisant les innovations de recherche et les ressources dédiées au transfert de connaissances vers le grand public, l'INAF est convaincu de pouvoir contribuer à modifier les comportements de façon durable, à la fois dans l'industrie et chez les consommateurs :

- en améliorant la valeur nutritionnelle de l'offre alimentaire tant dans l'industrie que dans les milieux institutionnels (hôtels, restaurants, cafétérias d'école et hôpitaux, etc.);
- en mettant en place des stratégies de transfert des connaissances et d'innovation facilitant l'adhésion de la population et de l'industrie aux saines habitudes alimentaires;
- en observant l'évolution de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire et celles de la consommation et du comportement des consommateurs envers une saine alimentation.

Ce projet d'infrastructures multifonctionnel dotera l'INAF d'une plateforme très efficace pour structurer les collaborations transdisciplinaires requises par ce programme de recherche vaste et ambitieux. Pas moins d'une cinquantaine de chercheurs des domaines des sciences et génie, science de la santé et sciences sociales utiliseront les nouvelles infrastructures, ce qui permettra aussi d'accroître le nombre d'étudiants formés aux cycles supérieurs. La plateforme permettra l'implication directe des transformateurs, des distributeurs et des chefs cuisiniers dans une dynamique de collaboration unique avec les milieux de la recherche. Les autres utilisateurs des infrastructures incluront de nombreux partenaires publics et privés, dont l'Institut national de santé publique du Québec, des ministères et agences gouvernementales (MAPAQ et MSSS) et de grandes écoles de cuisine tel l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec.



BUDGET

Valeur totale du projet : **6 M \$**

- Fondation canadienne pour l'innovation :
2,4 M \$
- Gouvernement du Québec :
2,4 M \$
- Contrepartie de fonds privés exigée :
1,2 M \$

0 Dons personnels

2 Partenariats

1,2 M \$ budget total

IMPACT

Ces travaux engendreront des connaissances et des innovations qui permettront d'améliorer simultanément la qualité nutritionnelle des aliments et l'adhésion aux saines habitudes alimentaires. Les retombées socioéconomiques du projet sur la santé et le bien-être des populations seront donc considérables à court, moyen et long terme.

- Les milieux de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions publiques pourront offrir des repas répondant davantage aux critères d'une saine alimentation en se dotant de hauts standards de qualité et de goût;
- Les décideurs et les intervenants des secteurs de l'alimentation et de la santé seront mieux outillés élaborer des politiques et des programmes plus efficaces;
- Les infrastructures permettront de déployer un vaste programme d'activités de transfert visant directement le grand public (MaBouffe.MaSanté);
- Les nouvelles infrastructures attireront une clientèle internationale de haut calibre pour la recherche et la formation aux cycles supérieurs;
- L'INAF affirmera son leadership au niveau canadien et s'inscrira parmi les chefs de file au niveau international;
- Les partenaires du projet afficheront leur volonté de s'impliquer concrètement dans les initiatives susceptibles de contribuer à la santé et au bien-être de leurs clients et concitoyens et seront directement associés au succès et au leadership de l'INAF.