



INAF

INSTITUT SUR LA
NUTRITION ET LES
ALIMENTS FONCTIONNELS

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2024



UNIVERSITÉ
LAVAL

Table des matières

- 3 L'INAF, un Institut mature à l'aube de son 25e anniversaire
 - *Mots de la direction*
- 4 L'INAF, sa mission et ses piliers
- 5 Portrait d'un Institut hautement compétitif
- 6 L'INAF, la force d'un regroupement
- 7 Les faits incontournables
- 8-9 La science pour une alimentation saine et durable
 - *Thèmes de recherche*
- 10-11 **Pilier FORMATION**
- 12 Former les leaders de demain
- 13 Une relève impliquée et dynamique
- 14 **Pilier RECHERCHE**
- 15 Propulser l'avancement de la science en alimentation saine et durable
 - *Budget de recherche*
- 16 Un Institut unique au Canada de par la diversité des expertises de ses membres chercheurs
- 17-18 Des subventions structurantes issues de collaborations intersectorielles
- 19 Soutenir la recherche avec un programme de projets pilotes
- 20 Infrastructures et équipements
- 21 Unité d'investigation clinique
- 22 Complexe culinaire
- 23 **Pilier INNOVATION**
- 24 Service de soutien à l'innovation
- 25-26 L'INAF comme catalyseur de projets structurants et mobilisateurs à l'échelle provinciale
- 27 **Pilier TRANSFERT**
- 28-29 Enrichir le parcours de formation de nos membres étudiants
- 30 Partage des expertises et des résultats de recherche

Table des matières

31	<u>ANTIMIC et AQIA</u>
32	<u>STELA et GREEN FOOD TECH</u>
33	<u>BÉNÉFIQ</u>
34	<u>Exercer un leadership international</u>
35	<u>OptiNutriBrain et LIAAN</u>
36	<u>UMI MICROMENU et partenariat avec la Sorbonne Université</u>
37	<u>PARERA</u>
38	<u>Une gouvernance inclusive et robuste</u>
39	<u>Mobiliser et s'engager pour appuyer l'essor de l'INAF</u>
40	<u>Rejoignez-nous sur nos comptes de réseaux sociaux</u>



L'INAF, un institut mature à l'aube de son 25e anniversaire

Mots de la direction



« L'INAF franchit cette année un cap historique ! 25 ans à mettre l'alimentation et son étude sur tous ses volets au cœur d'une démarche de concertation, de mise en commun et d'élévation collective. L'alimentation durable comme un incontournable d'une société saine et équitable. Bravo à ceux et celles qui ont imaginé l'INAF et aux suivant.es. qui en assurent le développement et la pérennité ! »

» - *Nathalie Savoie, présidente du Conseil de l'INAF*



« Au terme de ces quatre années, je mesure avec une grande satisfaction les avancées remarquables réalisées collectivement pour positionner l'INAF comme un leader en recherche sur l'alimentation durable. Ce succès repose non seulement sur la qualité scientifique de nos équipes et la richesse de nos collaborations, mais aussi sur notre engagement soutenu à former la relève étudiante, future force vive de la recherche et de l'innovation »

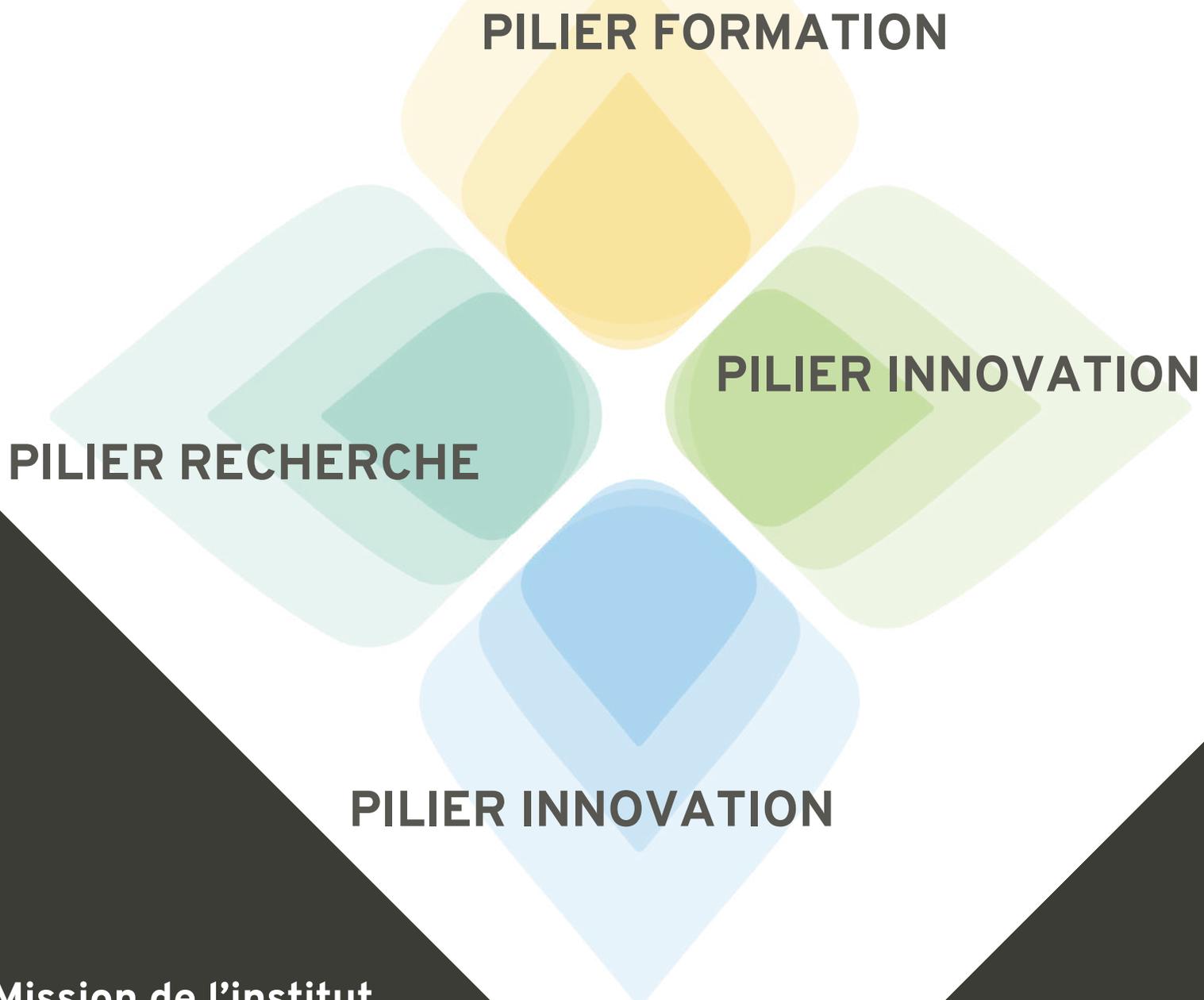
» - *Alain Doyen, directeur scientifique de l'INAF*



« Ce bilan, bien que non exhaustif, met en lumière la puissance de l'intersectorialité ainsi que l'engagement de l'INAF envers les partenariats et la mobilisation des connaissances. Au fil des quatre dernières années, les chercheurs et les acteurs clés de l'écosystème d'innovation ont uni leurs efforts pour explorer diverses pistes de solutions et développer des innovations face aux défis complexes de l'alimentation durable. L'un des héritages les plus significatifs de cette période demeure la formation d'une relève prometteuse, qui a pu profiter des ressources et leviers offerts par l'Institut et ses entités pour enrichir ses compétences professionnelles. »

» - *Renée Michaud, directrice générale de l'INAF*

L'INAF, sa mission et ses piliers



Mission de l'institut

Assurer la portée de nos actions grâce à une **recherche collaborative et intersectorielle** en alimentation saine et durable, **la formation d'une relève hautement qualifiée**, **le soutien à l'innovation** ainsi qu'une **démocratisation de l'accès aux connaissances**.

Portrait d'un Institut hautement compétitif

137 Membres chercheurs, répartis dans les trois secteurs
du Fonds de recherche du Québec

+170 Membres
professionnels

+480 Membres étudiants
(cycles supérieurs
et stagiaires postdoctoraux)

+800 Projets de recherche actifs

65 M\$
Budget global consolidé
annuel

138 M\$
Investis en infrastructure
et équipements

+200
Partenaires par année



L'INAF, la force d'un regroupement

Fier **institut multifacultaire de l'Université Laval**, l'INAF est soutenu financièrement par l'Université Laval et agit également à titre de regroupement stratégique à l'échelle du Québec en regroupant des membres affiliés à **16 institutions québécoises**.

- Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
- Faculté des lettres et des sciences humaines
- Faculté de médecine
- Faculté de pharmacie



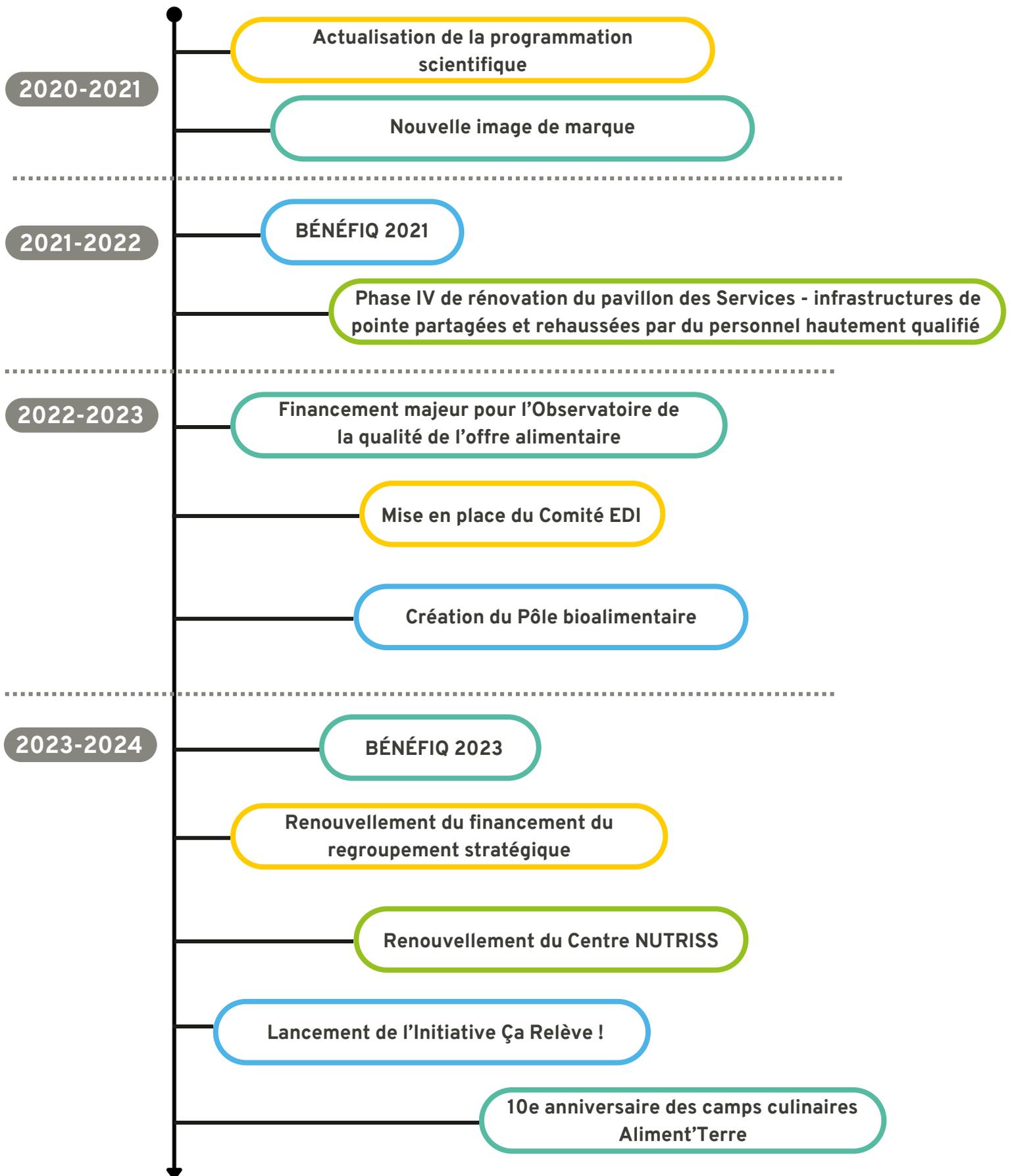
Il bénéficie de l'appui financier du programme des Regroupements stratégiques du FRQ - secteur Nature et technologies ainsi que d'un appui du FRQ - secteur Santé. Nous tenons à souligner l'effet multiplicateur résultant de la culture collaborative bien ancrée au sein du regroupement.



Institutions membres du regroupement :



Les faits incontournables



La science pour une alimentation saine et durable

La richesse des expertises à l'INAF ouvre grand la porte à une recherche interdisciplinaire, intersectorielle et d'avant-garde.

THÈME 1 QUALITÉ DES ALIMENTS

Optimiser les qualités nutritionnelles, sensorielles, fonctionnelles ainsi que l'innocuité des aliments constitue un levier essentiel pour répondre aux attentes des consommateurs, satisfaire les exigences réglementaires et relever les défis de compétitivité auxquels font face les entreprises bioalimentaires.

DIRECTRICE : Marie Filteau (U. Laval) - **CODIRECTEUR** : Stéphane Bayen (U. McGill)

THÈME 2 SYSTÈMES DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DURABLES

Le secteur de la transformation des aliments est engagé dans une recherche constante d'innovations afin de répondre de manière agile aux enjeux complexes du développement durable.

DIRECTRICE : Salwa Karboune (U. McGill) - **CODIRECTEUR** : Alain Doyen (U. Laval)

THÈME 3 ALIMENTATION, SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

L'adoption de saines habitudes alimentaires joue un rôle clé dans la prévention des maladies chroniques qui affectent nos sociétés, tout en exerçant une influence significative sur la santé physique et mentale. Il est donc essentiel de mieux comprendre les multiples facteurs qui influencent les choix et les comportements alimentaires.

DIRECTEUR : Jean-Philippe Drouin-Chartier (U. Laval)

CODIRECTRICE : Catherine Bégin (U. Laval)

THÈME 4 PERSONNALISATION DE LA NUTRITION

La personnalisation de la nutrition, à tous les stades de la vie, considère la personne dans sa globalité afin de développer des recommandations nutritionnelles complètes, dynamiques et pertinentes à la fois pour la santé des individus et de la population.

DIRECTEUR : Louis Pérusse (U. Laval) - **CODIRECTRICE :** Daiva Nielsen (U. McGill)

THÈME 5 AUTONOMIE, PROSPÉRITÉ ET ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE

L'ampleur des changements climatiques, de l'insécurité alimentaire mondiale, des inégalités d'accès à une alimentation de qualité et des problèmes de santé associés à une mauvaise alimentation nous oblige à repenser en profondeur les systèmes alimentaires.

DIRECTRICE : Laurence Guillaumie (U. Laval) - **CODIRECTEUR :** Sébastien Villeneuve (AAC)

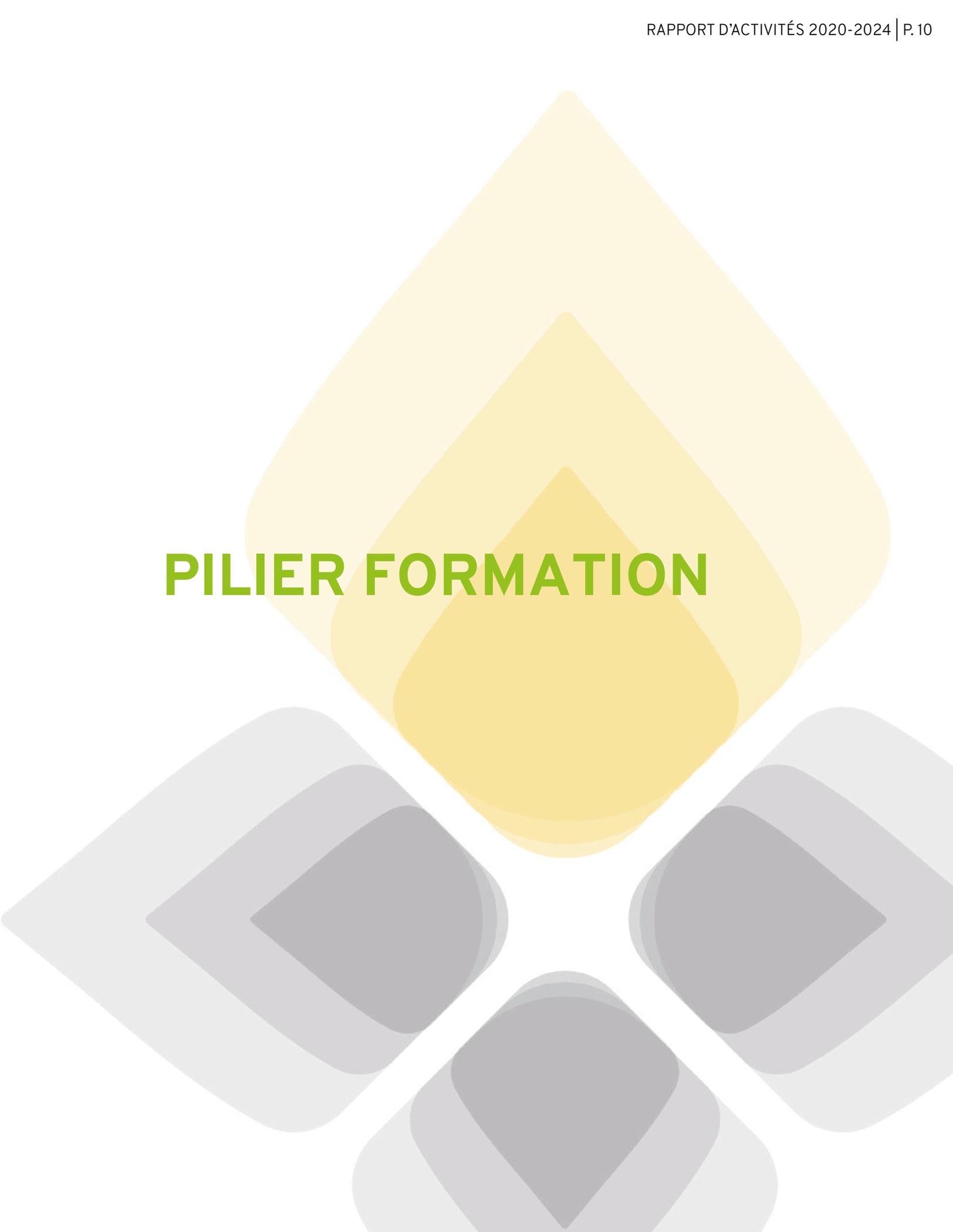
THÈME 6 NUTRITION ET SOCIÉTÉ

Au cœur de nos décisions quotidiennes, nos choix alimentaires sont influencés par tout ce qui se passe dans notre société. L'étude des facteurs physiques, économiques, politiques et socioculturels est essentielle afin de mieux comprendre les enjeux à prioriser, et ainsi contribuer à la création d'environnements favorables à une alimentation de qualité pour tous.

DIRECTRICE : Marie-Ève Gaboury-Bonhomme (U. Laval)

CODIRECTRICE : Véronique Provencher (U. Laval)



The page features a large, abstract graphic composed of overlapping, rounded diamond shapes. At the top, three yellow diamonds of varying opacity are stacked vertically, with the top one being the most prominent. Below these, three grey diamonds are arranged in a triangular pattern, pointing towards the center. The text 'PILIER FORMATION' is centered over the yellow diamonds.

PILIER FORMATION

Des membres étudiants rattachés à plus de **40**
programmes d'études à travers nos institutions membres.
L'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE TOUS HORIZONS !

Nutrition Chimie, biologie, microbiologie

Anthropologie, ethnologie Droit, économie agroalimentaire

Génie/sciences et technologie des aliments

Santé publique/communautaire, épidémiologie

Sciences pharmaceutiques, médecine, kinésiologie

**Sciences de la consommation, marketing, communication
publique** **Psychologie, sociologie**



Former les leaders de demain

L'INAF a à cœur la formation d'une relève hautement qualifiée, appui largement les initiatives étudiantes et travaille à l'enrichissement du milieu d'études et de vie de ses membres étudiants de 2^{ème} et 3^{ème} cycles ainsi que stagiaires postdoctoraux.



1,1 M\$

MESURES INCITATIVES ET BOURSES

L'INAF favorise le recrutement de membres étudiants aux cycles supérieurs en augmentant à la fois le nombre et la valeur des bourses offertes. Il diversifie également les leviers financiers mis à leur disposition en s'impliquant activement comme partenaire dans de nombreux événements scientifiques.

EXEMPLE

Compléments de bourses (maîtrise et doctorat) et compléments salariaux (postdoctorat)
295 000\$

Favoriser le recrutement de nouveaux membres étudiants, codirigés par des équipes de membres chercheurs de l'INAF.

EXEMPLE

Bourses Transfo:Inno (maîtrise et doctorat)
119 000\$

Appui à 36 étudiantes et étudiants depuis quatre ans afin de favoriser le développement de la relève scientifique dans les domaines d'intérêt pour l'industrie de la transformation alimentaire du Québec.

Partenariat avec la Fondation Initia et des acteurs du milieu : le CTAQ, l'ISCTA, la Cité de l'Innovation agroalimentaire et le consortium RITA.

L'INAF compte sur un **Comité étudiant dynamique** qui rassemble nos membres étudiants pour participer activement à la programmation scientifique et aux activités sociales qui agrémentent leur milieu de formation. Le comité porte également fièrement des événements dont ils sont les organisateurs et initiateurs, appuyés par l'Institut.

Une relève impliquée et dynamique

Depuis l'actualisation de la programmation scientifique de l'Institut en 2020-2021, nous sommes fiers d'accroître l'intégration de membres du Comité étudiant dans les divers comités de la gouvernance de l'INAF. Quelle richesse de compter sur le point de vue de la relève !



EXEMPLE

Organisation du Symposium étudiant de l'INAF, aux deux ans



EXEMPLE

Initiatives étudiantes pour enrichir leur cheminement scientifique, telles que la tenue d'un symposium.



EXEMPLE

Présence bénévole en soutien aux divers événements scientifiques et sociaux, tels que le bal d'hiver de l'INAF





PILIER RECHERCHE

Propulser l'avancement de la science en alimentation saine et durable

<i>Subventions</i>	<i>2020-2021</i>	<i>2021-2022</i>	<i>2022-2023</i>	<i>2023-2024</i>
Projets de recherche	42,6 M\$	93,1 M\$	60,3 M\$	63,7 M\$
Infrastructures et équipements	1,8 M\$	1,9 M\$	4,1 M\$	6,3 M\$
Chaires	5,5 M\$	3,7 M\$	4,0 M\$	2,0 M\$
Fonctionnement	3,1 M\$	3,5 M\$	4,2 M\$	4,1 M\$
Total	53,0 M\$	102,2 M\$	76,7 M\$	76,1 M\$



Un institut unique au Canada de par la diversité des expertises de ses membres chercheurs

L'INAF fédère une communauté scientifique aux expertises complémentaires, couvrant l'ensemble des dimensions de l'alimentation, des sciences des aliments à la biologie moléculaire, en passant par la nutrition, la réglementation, la santé des populations et les comportements alimentaires.

64,9 M\$

BUDGET MOYEN DE RECHERCHE
PAR ANNÉE

RÉALISATION

Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire
Équipe menée par **Véronique Provencher (U. Laval)**

Une équipe a permis de dresser la qualité de l'offre alimentaire et des achats de 15 catégories d'aliments collectés dans les marchés d'alimentation au Québec et au Canada entre 2016 et 2022.

RÉALISATION

Équipe menée par **Frédéric Raymond (U. Laval)**

Une équipe a démontré que quelques heures seulement suffisent pour que les modifications alimentaires aient un impact sur la composition du microbiote ainsi que sur l'abondance de certains métabolites générés par ce microbiote. L'adoption de saines habitudes alimentaires engendre donc rapidement des effets bénéfiques sur le plan moléculaire.

Des subventions structurantes issues de collaborations intersectorielles

EXEMPLE

Projet financé à hauteur de 100 000\$

Alain Doyen (U. Laval)
et Guillaume Brisson
(U. Laval)

Production d'un isolat protéique de ver de farine par l'adaptation des méthodes et des procédés existants pour l'industrie des ingrédients protéiques issus de légumineuses. Ce projet a permis le développement d'un isolat protéique de ver de farine pour l'alimentation humaine et démontre l'intérêt de la recherche de sources protéiques durables.

Partenaires : MAPAQ - Innov'Action agroalimentaire.

EXEMPLE

Projet financé à hauteur de 900 000\$

Ismail Fliss (U. Laval),
Laurent Bazinet (U.
Laval), Yves Desjardins
(U. Laval) et Salwa
Karboune (McGill)

Valorisation de fruits et de coproduits de fruits par le développement de suppléments actifs à haute valeur ajoutée destinés à la nutrition animale et humaine. Ce projet interdisciplinaire et organisationnel propose une stratégie de recherche intégrée pour la valorisation des coproduits végétaux dans un concept d'économie circulaire.

Partenaires : CRIBIQ, Consortium RITA.



Des subventions structurantes issues de collaborations (suite)



EXEMPLE

Projet financé à hauteur de 1 600 000\$

Sergey Mikhaylin (U. Laval)
Véronique Perreault (ITHQ),
Laurence Godin , Marie-Ève Labonté, Anne-Sophie Morisset, Véronique Provencher et Laure Saulais (toutes U. Laval)

Améliorer l'éco-efficience dans les services alimentaires canadiens : conceptualiser des repas à faibles émissions de gaz à effet de serre, de qualité nutritionnelle équilibrée tout en réduisant le gaspillage. Ce projet intersectoriel entre l'INAF et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et favorisant le maillage entre différents acteurs de l'écosystème de la gastronomie au Québec, vise à limiter le gaspillage en restauration en intégrant des indicateurs nutritionnels et environnementaux.

Partenaire : CRSNG Alliance.



Soutenir la recherche avec un programme de projets pilotes

Les projets pilotes permettent d'obtenir des résultats préliminaires essentiels, souvent déterminants, pour accéder à des financements de plus grande ampleur. Ce programme met de l'avant l'importance de l'interdisciplinarité et favorise la collaboration étroite entre nos membres chercheurs.



558 000\$

SOUTIEN À DES PROJETS PILOTES

Grâce à l'appui du Fonds de recherche du Québec - secteurs Nature et technologies et Santé, l'INAF propose un levier au déploiement d'une recherche intersectorielle et d'avant-garde. Les effets de cette mesure d'appui sont significatifs et contribuent à la compétitivité de l'Institut et de ses entités membres tel que le Centre NUTRISS.

EXEMPLE

Projet pilote financé à hauteur de 15 000\$

Catherine Bégin (U. Laval)

Jean-Philippe Drouin-Chartier (U. Laval)

Regard interdisciplinaire sur une clientèle aux prises avec des préoccupations à l'égard du poids, de l'image corporelle et de l'alimentation

EXEMPLE

Projet pilote financé à hauteur de 30 000\$

Salwa Karboune (U. McGill)

Jacinthe Cloutier (U. Laval), Julien Chamberland (U. Laval), Jean-Yves Lecompte (Cintech Agroalimentaire)

Stratégies de lutte contre le gaspillage alimentaire, voies prometteuses de valorisation et d'acceptabilité sociale

7,4 M\$

INFRASTRUCTURES ET ÉQUIPEMENTS

Une équipe de membres professionnels hautement qualifiés des plateformes de l'INAF sont dédiés aux membres du regroupement pour les appuyer dans le développement de méthodes analytiques ainsi que la réalisation de protocoles et l'interprétation des résultats d'analyses.

Des ressources mises en commun

également par plusieurs institutions du réseau stratégique pour les membres de l'INAF. Des outils technologiques et analytiques à disposition afin d'accélérer les découvertes : Cintech Agroalimentaire, ITHQ, U. McGill, AAC, MERINOV, U. Sherbrooke, ITEGA, INRS et TransBIOTech.



En parallèle, tous les membres ont également accès à différentes banques d'échantillons biologiques provenant d'études cliniques, des banques de souches de bactéries lactiques ainsi qu'à des services en bio-informatique et en recherche qualitative.

Projets d'utilisation des plateformes, d'équipements et de services au sein du regroupement, un levier supplémentaire pour nos membres.

EXEMPLE

Ismail Fliss (U. Laval)
 Éric Biron (U. Laval)
 Yvan Boutin (TransBIOTech)

Cytotoxicité de bactériocines et potentiel comme agents antimicrobiens alimentaires

EXEMPLE

Sébastien Cardinal (UQAR)
 Charles Ramassamy (INRS)

Sirop d'érable et moût de raisins sur le profil phénolique et antioxydant



Unité d'investigation clinique

L'INAF est un partenaire de choix pour valoriser vos ingrédients fonctionnels innovants et en démontrer l'efficacité chez l'humain.

+1225 VOLONTAIRES ONT PARTICIPÉ À DES ÉTUDES À L'INSTITUT

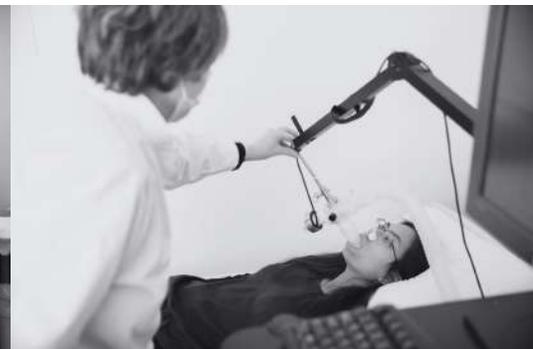
L'équipe travaille sur plus de 10 projets d'études cliniques nutritionnelles par année.

Pour obtenir des preuves scientifiques solides des bienfaits d'un ingrédient ou d'un aliment fonctionnel en vue de soutenir une allégation santé, nous vous proposons une solution complète et sur mesure, allant de la conception et la réalisation de l'étude clinique jusqu'à la rédaction du rapport final.

EXEMPLES

Équipe multidisciplinaire de la plateforme pour développer des protocoles rigoureux et effectuer les études chez des volontaires. Plateforme dirigée par **Louise Corneau (U. Laval)**, professionnelle de recherche et nutritionniste.

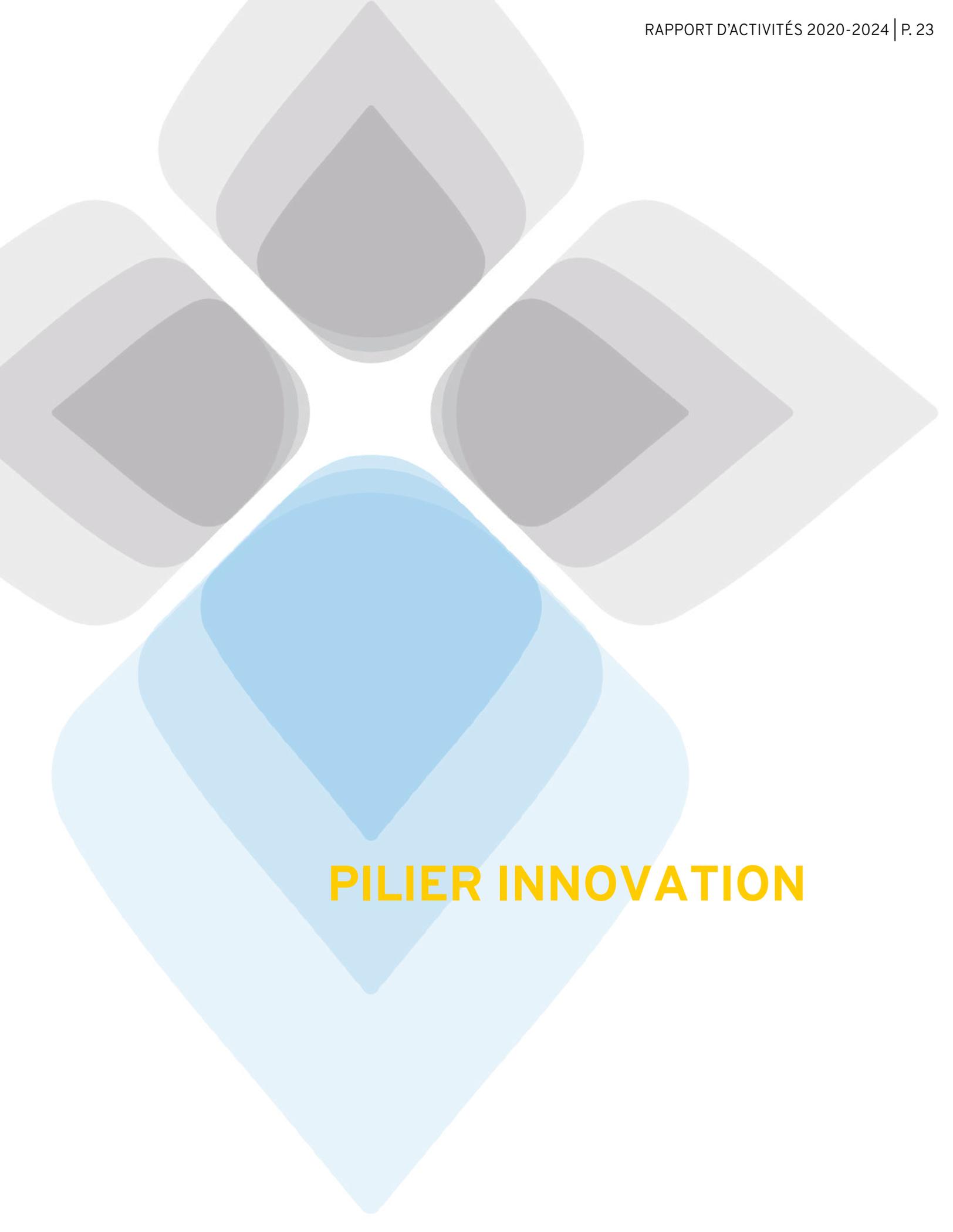
- **Produits laitiers** : effets sur l'hypertension artérielle et l'inflammation
- **Épices et fines herbes** : effets sur la santé des vaisseaux sanguins et autres facteurs de risque cardiométabolique
- **Huile de lin** : impact sur les facteurs de risque de maladie du cœur



Notre complexe culinaire, une plaque tournante pour de nombreux services et activités de l'INAF

- Recherche en comportement alimentaire, sciences culinaires et gastronomie
- Cocréation culinaire en appui aux partenaires industriels du milieu
- Transfert des connaissances au grand public grâce à nos ateliers et camps d'été culinaires Aliment'Terre
- Activités dans la communauté (p.ex. : cuisine collective, ateliers d'organismes tels que Aliments d'ici, saveurs d'ailleurs)





PILIER INNOVATION



Le Service de soutien à l'innovation de l'INAF

est une équipe de scientifiques expérimentés et engagés, dédiée à accompagner les entreprises dans la résolution des défis liés aux projets d'innovation alimentaire.

DIRECTEUR : Alain Doyen (U. Laval)

Depuis 2024 : **CODIRECTEUR :** Guillaume Brisson (U. Laval) - **CODIRECTEUR :** Angelo Tremblay (U. Laval)

+ 40 PROJETS D'INNOVATION DISTINCTS PAR ANNÉE

impliquant une grande diversité de partenaires et mobilisant l'expertise de plus de 25 membres chercheurs

EXEMPLE

Transfert des connaissances vers l'industrie bioalimentaire
Équipe coordonnée par **Ronan Corcuff (U.Laval)**, professionnel de recherche.

- **Conférences et panels** sur des thématiques variées : valorisation de coproduits, entrepreneuriat, innovation, amélioration nutritionnelle, etc.
- **Formations** en cocréation culinaire et développement de produits
- **Interventions dans des cours universitaires**

EXEMPLE

Soutien d'entreprises alimentaires émergentes
Implication de **Nicoletta Foti** et de **Marie-Pascale Gagné (U.Laval)**, professionnelles de recherche.

Accompagnement technico-scientifique et réglementaire de 62 entreprises en démarrage en quatre ans grâce à des partenariats avec l'incubateur Mycelium, l'Accélérateur IGA Sobey's, Prix de la Relève INITIA et les Prix DUX.

L'INAF comme catalyseur de projets structurants et mobilisateurs à l'échelle provinciale



EXEMPLE

Projet octroyé à hauteur de 3 M\$.

Supervision par l'INAF;
codirection par **Alain Doyen**
et de **Renée Michaud**
(U. Laval).



L'initiative d'envergure du [Pôle de recherche et d'innovation en bioalimentaire](#) vise à faciliter la transition vers des systèmes alimentaires durables et résilients via une approche transversale et systémique des enjeux du domaine au Québec. Tous les niveaux de la filière seront abordés, de la production des aliments à leur consommation et ce, par le biais d'activités intersectorielles et réalisées en collaboration avec les partenaires du milieu.

Partenaire : Fonds de recherche du Québec - secteur Nature et technologie.

EXEMPLE

Projet financé à hauteur de 1,5 M\$ au bénéfice du secteur algal du Québec.

Laurent Girault
(Merinov)

Lucie Beaulieu (U. Laval),
Yves Desjardins (U. Laval)
et TransBIOTech

Le [projet Innovalgue](#) vise à faire avancer les connaissances sur les algues du Québec et à explorer leur potentiel de valorisation dans les secteurs de la nutrition, de la santé et des cosmétiques.

Ce projet réunit trois institutions membres de l'INAF et un réseau de dix partenaires industriels.

Partenaire : Fonds des pêches du Québec.

EXEMPLE

Projet financé à hauteur
de 6 M\$.

Salwa Karboune (McGill)
et 12 membres
chercheurs de l'INAF

RITA

Le Consortium de recherche en innovation et transformation alimentaire (RITA) est une plateforme collaborative visant à accompagner le secteur bioalimentaire dans son processus d'innovation, de développement et de transfert technologique. Tous les membres de l'INAF sont invités à participer à ce consortium, d'ailleurs dirigé par une membre chercheuse de l'Institut.

Partenaire : MAPAQ.





PILIER TRANSFERT

Enrichir le parcours de formation de nos membres étudiants

Plus que de la science multidisciplinaire, le bien-être et la convivialité étaient également à l'honneur.

EXEMPLE

Journée Sciences pharmaceutiques et alimentaires : un effet synergique !

Juin 2022, Université Laval



Coorganisé par la Faculté de pharmacie de l'Université Laval et l'INAF.

Proposer des activités scientifiques sur des thèmes originaux et innovateurs.

EXEMPLE

École d'été Saveurs divines: religions, spiritualités, idéologie et nourritures.

Mai 2023, Université Laval



Coorganisée par la Faculté de théologie et de sciences des religions et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation par le biais de l'INAF.

Créer des opportunités d'échanges internationales.

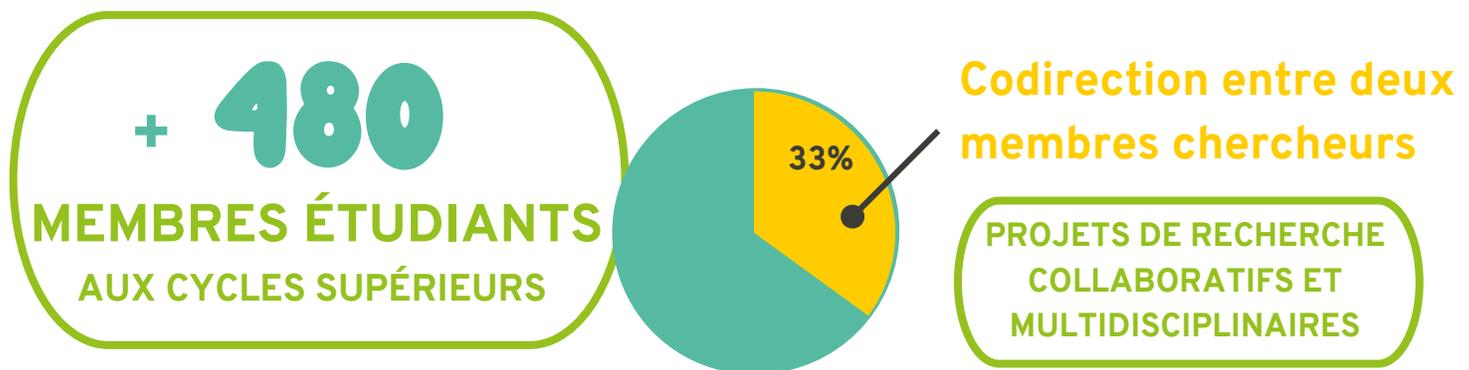
EXEMPLE

École d'été Intelligence artificielle et nutrition-santé.

Août 2023, Paris, France



Provenant de programmes d'études diversifiés, nous sommes fiers d'offrir une perspective multidisciplinaire et multisectorielle à ces scientifiques d'avenir.



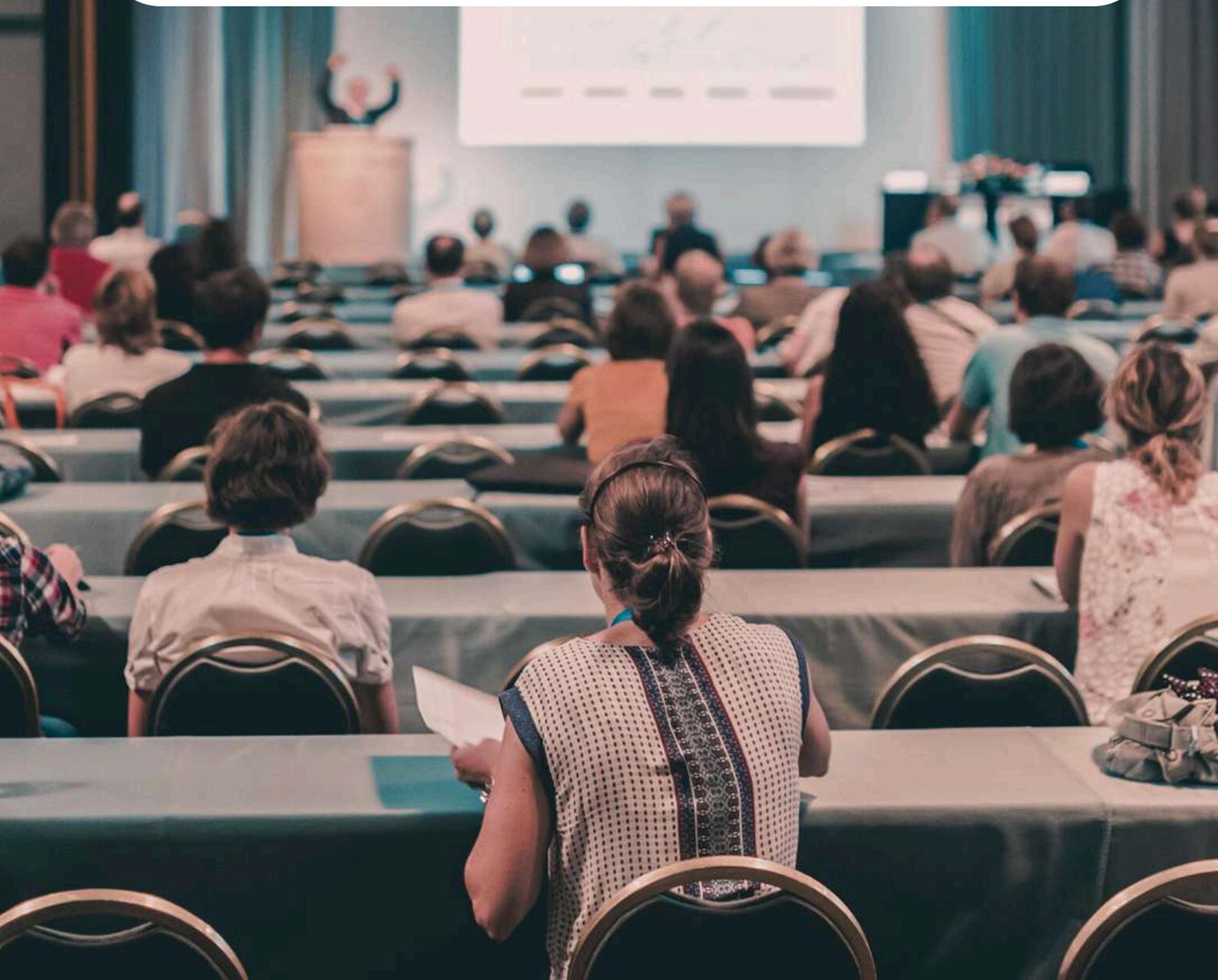
Initiative Ça Relève! :

Elle permet aux membres étudiants de l'INAF de travailler en équipes multidisciplinaires sur des cas réels du secteur bioalimentaire. Le temps d'une session et encadrée par des membres professionnels de l'INAF, chaque équipe se penche sur une problématique soumise par une entreprise ou institution afin de lui proposer des solutions concrètes et réalisables, dans une perspective d'alimentation durable.

Depuis ses débuts en 2023, ce sont plus de 30 entreprises et institutions qui ont proposé un défi d'innovation à notre relève hautement qualifiée, et plus de 60 membres étudiants ont répondu à l'appel !



Un engagement soutenu vers le partage des expertises et des résultats de recherche avec la communauté scientifique et les acteurs du secteur alimentaire, notamment par l'organisation d'événements de transfert



ANTIMIC SYMPOSIUM INTERNATIONAL SUR LES ANTIMICROBIENS NATURELS

Les événements internationaux organisés par le Laboratoire international en bioproduction d'antimicrobiens naturels (LIAAN) s'adressent aux scientifiques, industriels et institutions de régulation, et rassemblent près de 60 experts et membres étudiants.

3ième édition



4ième édition



Thème : Onehealth - Université de Lille, France



SYMPOSIUM ANNUEL ET ACTIVITÉS

L'INAF est partenaire organisateur d'événements provinciaux destinés aux scientifiques, aux industriels et aux institutions de régulation. Ces symposiums annuels rassemblent environ 100 experts en innocuité ainsi que des partenaires de l'industrie, et comprennent des présentations orales et par affiches par nos membres étudiants et ceux d'autres institutions.

10ième édition



11ième édition



13ième édition





STELA

CENTRE DE RECHERCHE
EN SCIENCES ET
TECHNOLOGIE DU LAIT

ENTITÉ DE L'INAF AYANT UNE EXPERTISE LAITIÈRE ET SA TRANSFORMATION

Congrès laitier international qui a réuni 482 participants (30 % d'industriels) provenant de 30 pays. Présence de l'honorable Marie-Claude Bibeau (ministre de l'Agriculture du Canada) et M. Lamontagne (ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec). Événement qui a permis la mise en valeur des activités des équipes de recherche québécoises et canadiennes.

Le colloque STELA constitue un événement phare du secteur laitier canadien, offrant une plateforme de présentation des travaux de recherche de pointe aux acteurs de cette filière.



CONGRÈS INTERNATIONAL SUR LES TECHNOLOGIES VERTES ET L'ALIMENTATION DURABLE

Green Food Tech (mai 2023) est un événement phare de l'INAF coprésidé par deux membres chercheurs de l'Institut, Sergey Mihaylin (U. Laval) et Laurent Bazinet (U. Laval) et ayant rassemblé 150 acteurs du secteur bioalimentaire autour de la transformation durable pour l'alimentation de demain. Plus de 30 conférences, 25 présentations Flash et 47 affiches scientifiques ont été présentées.

2ième édition



3ième édition



Plus de 600 participants internationaux !

BÉNÉFIQ

ÉVÉNEMENT INTERSECTORIEL
PHARE DE L'INAF
DEPUIS 15 ANS

Le rendez-vous international sur les ingrédients et les aliments santé; quand la recherche et l'industrie connectent pour une alimentation durable.

L'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire sous toutes ses facettes nécessite une collaboration de la recherche académique, de l'industrie bioalimentaire et des ingrédients santé, de la santé publique et de tout l'écosystème d'innovation.

BÉNÉFIQ rassemble tous ces acteurs et contribue à l'essor du secteur bioalimentaire et des ingrédients santé en valorisant la recherche et développement comme levier d'innovation.

Grâce au succès des dernières éditions, l'événement est devenu une occasion incontournable d'acquisition de nouvelles connaissances et d'échanges riches de retombées.



Édition 2023 sous la thématique de s'alimenter et innover de façon durable.

Propulsé par l'expertise de l'INAF et de l'Université Laval et du support de plus d'une cinquantaine de partenaires, dont deux majeurs, soient le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et la Ville de Québec, cet événement a rassemblé tous les acteurs du domaine bioalimentaire, incluant les industriels, les scientifiques, les membres de l'écosystème de l'innovation et les membres de la relève.

Au total, près de 600 personnes ont pu profiter de la riche programmation de l'événement. Le salon de l'innovation, qui a réuni plus de 69 exposants, a également rencontré un franc succès, offrant aux participants et participantes l'occasion de découvrir de nouveaux produits, les dernières tendances du domaine, ainsi que de nombreuses opportunités de réseautage.

Au final, BÉNÉFIQ a permis de mettre de l'avant les innovations qui permettront de réinventer l'assiette de demain, mais aussi de créer des maillages forts entre la recherche et l'industrie.



Rendez-vous
BÉNÉFIQ
2025

5 & 6 novembre 2025
Terminal de croisière
Port de Québec



Rendez-vous
BÉNÉFIQ
2025

5 & 6 novembre 2025
Terminal de croisière
Port de Québec



Exercer un leadership international

L'INAF a établi de nombreuses collaborations académiques et industrielles à l'international, dynamisant ainsi sa recherche et affirmant son positionnement en tant que leader mondial de l'alimentation saine et durable. Grâce à cette ouverture sur le monde, l'INAF élargit continuellement son réseau d'expertises pour relever les grands défis actuels, notamment dans les domaines stratégiques et contemporains suivants:

- éco-efficacité des procédés alimentaires;
- antimicrobiens naturels;
- matrices alimentaires émergentes;
- valorisation des coproduits alimentaires;
- étude du microbiote intestinal;
- santé du cerveau;
- aspects réglementaires en alimentation.

PARTENARIAT INTERNATIONAL

Laboratoire international associé (LIA) **OptiNutriBrain**

INAF-Université Laval et Université de Bordeaux, France.
Codirigé par **Frédéric Calon (U. Laval)** et **Sophie Layé (U. Bordeaux)**

Le LIA OptiNutriBrain a été l'instigateur du Réseau de Recherche International Food4BrainHealth, regroupant 13 institutions de recherche. Une référence sur la nutrition et la santé du cerveau qui unit les forces complémentaires de ses membres chercheurs pour développer des approches optimales en nutrition sur la santé cognitive.

Le projet d'envergure SOLIDS (2 M\$) sur l'identifications de biomarqueurs précoces de la maladie d'Alzheimer est en cours et fait intervenir des scientifiques de 6 pays, dont Frédéric Calon, codirecteur de OptiNutriBrain du côté canadien.



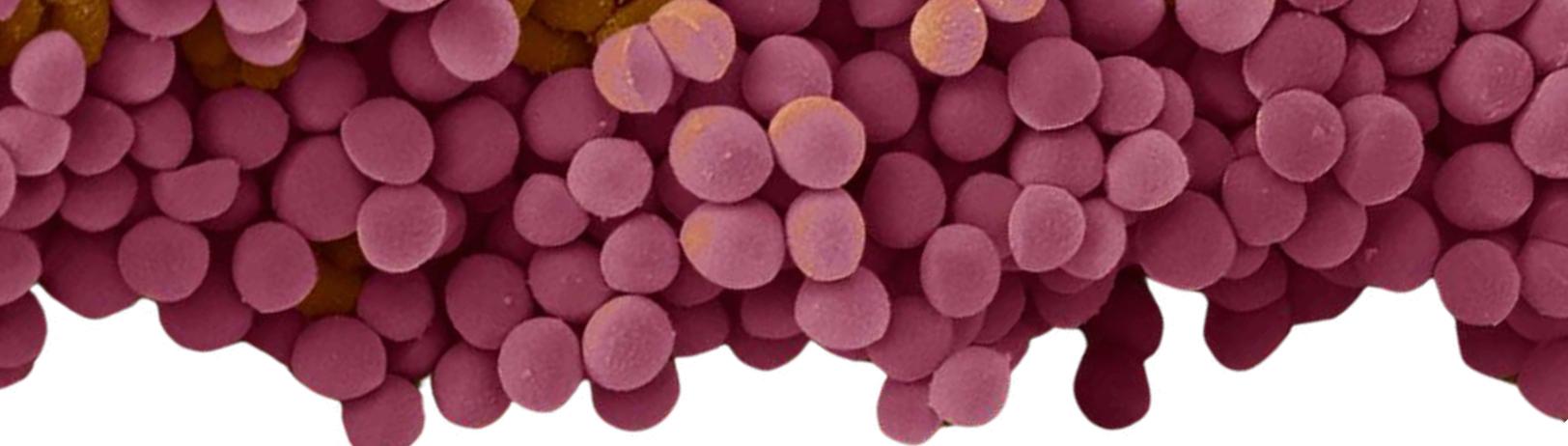
PARTENARIAT INTERNATIONAL

Laboratoire international en bioproduction d'antimicrobiens naturels (**LIAAN**)

INAF-Université Laval et l'UMRT BioEcoAgro-Université de Lille, France.
Codirigé par **Laurent Bazinet (U. Laval)** et **Rozenn Ravallec (U. Lille)**.

Le LIAAN vise le développement de nouveaux bioprocédés et la valorisation de molécules au potentiel antimicrobien.





**PARTENARIAT
INTERNATIONAL**

Unité mixte
internationale (UMI)

MICROMENU

**INAF-Université Laval
et le Conseil national de
la recherche, Italie**

Dirigée par **Vincenzo Di
Marzo (U. Laval)**.

Unité mixte internationale en recherche chimique et biomoléculaire du microbiome et ses impacts sur la santé métabolique et la nutrition. Cette UMI poursuit d'audacieux objectifs pour le développement de projets de recherche, d'innovation, d'éducation et de transfert des connaissances dans le domaine émergent de l'étude du microbiome.

Catalysé par la Chaire d'excellence de recherche du Canada sur le microbiote et le système endocannabinoïde dirigé par le membre chercheur Vincenzo di Marzo, ce projet génère des retombées structurantes pour l'ensemble du réseau stratégique.

**PARTENARIAT
INTERNATIONAL**

**INAF-Université Laval
et la Sorbonne
Université, France**

Partenariat stratégique entre l'Université Laval et la Sorbonne Université, le développement d'une École d'été France-Québec sur l'intelligence artificielle (IA) en 2023 a fait partie des projets retenus dans le cadre de la 69^e Commission permanente de coopération franco-québécoise (CPCFQ).

L'IA, discipline d'innovation prioritaire, est au cœur des objectifs de l'École d'été, qui s'inscrit pleinement dans le cadre de l'Année de l'innovation franco-québécoise 2023 (AIFQ). Cette initiative vise à mettre en lumière l'expertise française et québécoise, tout en favorisant l'émergence de nouveaux partenariats profitables aux deux territoires. Une seconde édition est prévue en août 2025.

PARTENARIAT INTERNATIONAL

Plateforme d'Analyse
des Risques et
d'Excellence en
Réglementation des
Aliments - PARERA

**INAF-Université Laval
et le Conseil national de
la recherche, Italie**
Dirigée par **Samuel
Godefroy (U. Laval)**.

Cette Plateforme internationale, lancée par l'INAF et la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, vise à générer, collecter et utiliser les informations scientifiques pertinentes en matière de réglementation des aliments afin de soutenir des propositions de politiques réglementaires basée sur une approche d'analyse des risques.

Elle est dirigée par le membre chercheur Samuel Godefroy, et joue un rôle de premier plan au niveau de la promotion de la science de la réglementation alimentaire, en accord avec l'objectif global préconisé par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Organisation des Nations Unies (FAO) et la Commission du Codex Alimentarius qui est de promouvoir des normes alimentaires et nutritionnelles convergentes et fondées sur la science dans le monde entier.



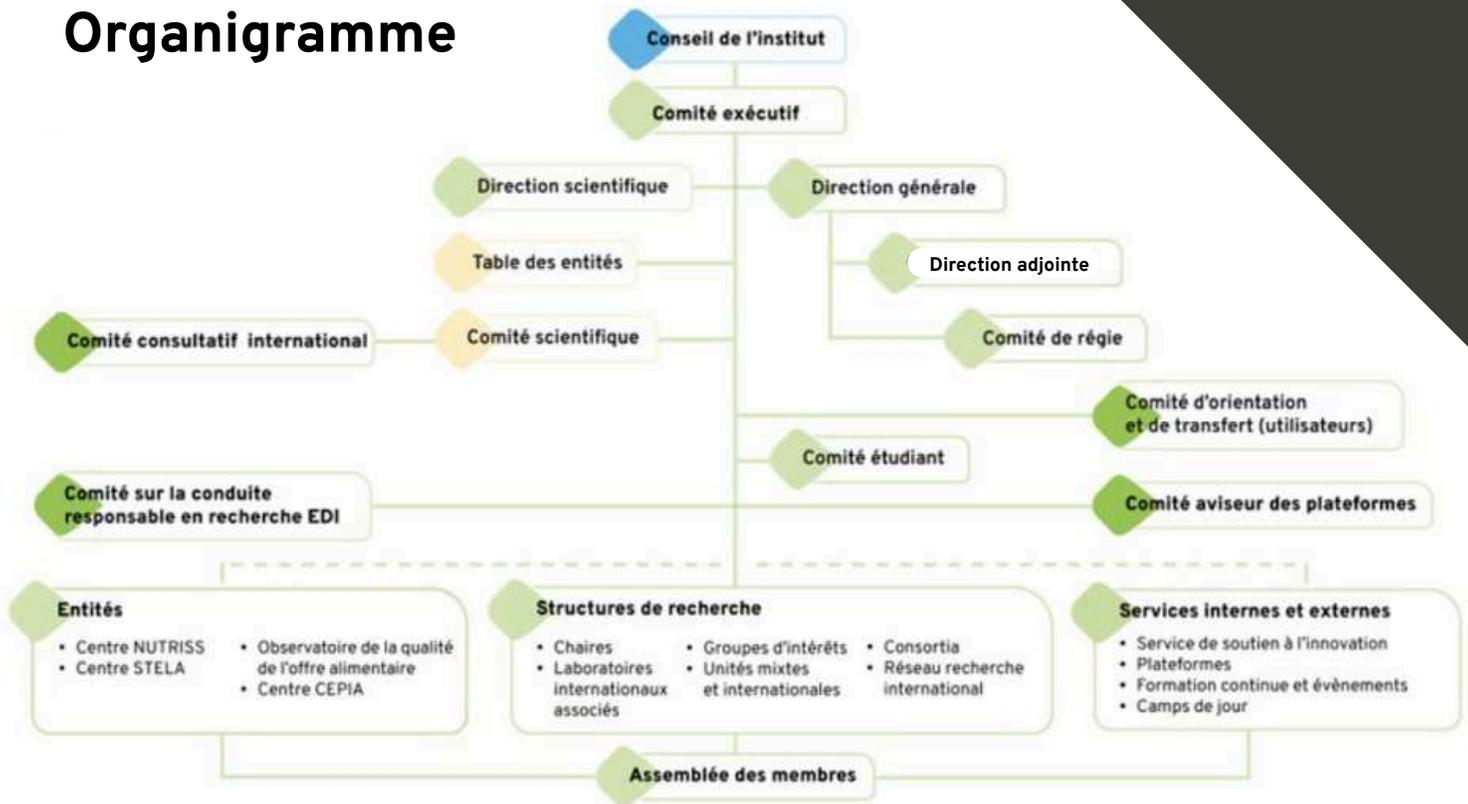
Une gouvernance inclusive et robuste

Ce travail de bilan est le résultat du travail de tous. MERCI !

Gouvernance

Division	DIRECTION		
Comité de l'institut			
Comité scientifique			
Comité scientifique international (CSI)			
Comité EDI			
Table des entités			
Comité d'orientation et de transfert (COT)			
Comité étudiant			
			
	BEAULIEU Directrice scientifique DIRECTION SCIENTIFIQUE	RICHARD Directeur DIRECTION GÉNÉRALE	TRUDEL Directrice adjointe DIRECTION ADJOINTE

Organigramme



Consultez notre plan stratégique
2024-2029





**Mobiliser et s'engager
pour appuyer l'essor
de l'INAF**

Visitez la page [DONNER À L'INAF](#) pour en apprendre davantage sur notre fonds philanthropique et les beaux projets qu'il permet de réaliser.

**MERCI AUX PERSONNES
DONATRICES !**

Mobiliser
pour une alimentation durable





INAF



REJOIGNEZ-NOUS SUR NOS COMPTES DE RÉSEAUX SOCIAUX !



LinkedIn



Facebook



et restez connectés en suivant nos
groupes d'anciennes et anciens
membres



Anciennes et anciens de l'INAF



**Anciennes et anciens de
l'Institut sur la nutrition et les
aliments fonctionnels**

