



Atelier « 10 tables de discussions »

Développement de filières locales pour les protéines végétales et alternatives Quelles possibilités pour développer des marchés pour les protéines locales

Animé par Prof. Alain Doyen, Université Laval

Dans le cadre du Rendez-vous annuel du pôle bioalimentaire en avril 2025, des tables de discussion ont été organisées afin de faire émerger des pistes concrètes pour soutenir le développement d'un système bioalimentaire durable au Québec. Cette démarche visait à enrichir la programmation du Pôle bioalimentaire en s'appuyant sur l'intelligence collective et les expertises de terrain.

Bonnes pratiques et initiatives

- Un besoin clair a été identifié : éduquer le public sur ce qu'est une protéine de bonne qualité, notamment en élargissant la compréhension au-delà de la seule teneur en protéines (profil en acides aminés essentiels, digestibilité). En parallèle, il est nécessaire de potentialiser sur les autres composés d'intérêt nutritionnel (ex. rôle des fibres, omégas, gras insaturés).
- Plusieurs entreprises québécoises ont été reconnues pour leurs bons coups dans le domaine des protéines alternatives (Naak, Les brutes, Ferme de l'Odyssée, etc.).
- Les microalgues ont été évoquées comme un secteur prometteur, mais encore trop peu développé au Québec.

Éléments manquants

- Les producteurs agricoles pourraient être ouverts à changer leurs pratiques pour intégrer davantage de cultures riches en protéines, mais ils se heurtent à des freins politiques et économiques importants.
- Le discours sur les protéines durables reste flou : il faut mieux définir la durabilité, tant sur le plan environnemental, social qu'économique.
- Il est essentiel d'adapter les messages selon les publics visés : différents types de consommateurs ont des attentes et des sensibilités variées (goût, prix, valeurs).
- Le goût et le coût demeurent des facteurs décisifs pour l'acceptation des produits de protéines végétales.
- La filière souffre d'un manque de recherche et d'un manque de financement gouvernemental.
- Le nombre insuffisant d'agronomes freine l'accompagnement technique des producteur·rices tout au long de la filière.
- Le potentiel des biotechnologies (notamment de la fermentation) a été souligné, mais il y a actuellement très peu d'entreprises qui pratiquent la fermentation localement, alors que cette technologie devrait croître fortement

Actions à prioriser

1. Soutien à la recherche et au financement

- Augmenter les financements publics pour soutenir l'ensemble de la filière, de la production à la transformation.

- Stimuler la recherche sur les protéines végétales et les procédés de transformation comme la fermentation.

2. Renforcement de l'accompagnement

- Améliorer l'accompagnement des producteur·rices, notamment en formant plus d'agronomes spécialisés.
- Mettre en place un accompagnement structuré sur l'ensemble de la chaîne de valeur.

3. Éducation et sensibilisation

- Intégrer des cours de cuisine au secondaire pour reconnecter les jeunes avec l'alimentation durable.
- Mener une campagne de sensibilisation sur la qualité nutritionnelle des protéines végétales et leurs bénéfices globaux.

4. Infrastructure et innovation

- Créer un laboratoire vivant favorisant l'innovation intersectorielle et la montée en compétence collective.
- Soutenir le développement et l'implantation de procédés plus efficaces et accessibles permettant la production de biomasse et d'ingrédients à haute valeur ajoutée, notamment les procédés de fermentation.