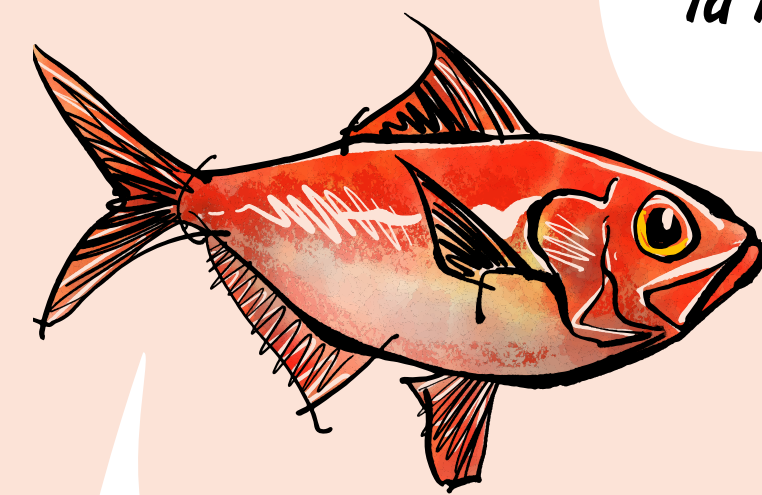


# LES DÉFIS EN ALIMENTATION SAINE ET DURABLE SONT NOMBREUX POUR LES TRANSFORMATEURS ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Et si des solutions innovantes existaient déjà pour vous aider?  
Présentation de l'expertise de quelques équipes de l'INAF dans le cadre d'un projet de mobilisation des connaissances.

FICHES D'INFORMATIONS

## LE SÉBASTE, UN POISSON À CHAIR BLANCHE 100% QUÉBÉCOIS



*Je peux remplacer  
la morue, le tilapia  
ou l'aiglefin*

*Je suis un poisson à chair  
blanche pêché au Québec dans  
le Golfe du Saint-Laurent*

## LES LENTILLES D'EAU, UNE SOURCE DE PROTÉINES VÉGÉTALES INNOVANTE

Les lentilles d'eau sont des plantes  
aquatiques à croissance très rapide.  
Elles sont une **source élevée**  
de **protéines complètes**.



## AUGMENTER LA CONSOMMATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES : STRATÉGIES GAGNANTES

Une étude récente de l'INAF lève le voile  
sur ce que les consommateurs savent,  
perçoivent et recherchent.

**Plongez au cœur des solutions  
technologiques et des messages clés!**



## LES ALGUES DU QUÉBEC COMME INGRÉDIENTS À VALEUR AJOUTÉE ? POURQUOI PAS !

*Miser sur les algues, c'est offrir à votre  
produit la possibilité de se distinguer  
par un apport nutritionnel avantageux*



AUTRES OUTILS

## EXPERTISES CROISÉES - 2 CHERCHEURS, 2 UNIVERSITÉS



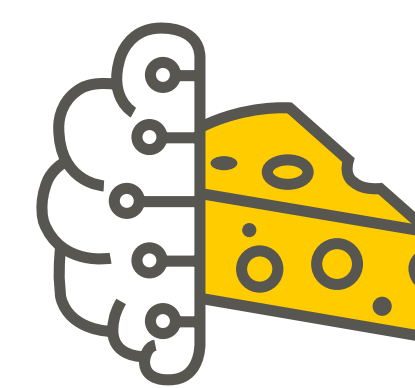
### Webinaire

Un sujet d'actualité:

**L'IA, la transformation alimentaire et la qualité**

Stephane Bayen, Université McGill  
Christophe Cordella, Université Laval

## L'IA COMME ALLIÉ EN TRANSFORMATION FROMAGÈRE



### Capsule vidéo

Modernisation et virage numérique:

**Découvrez la perspective de Bergeron sur le sujet**

Apprenez-en plus sur les travaux  
de l'équipe de Julien Chamberland

