

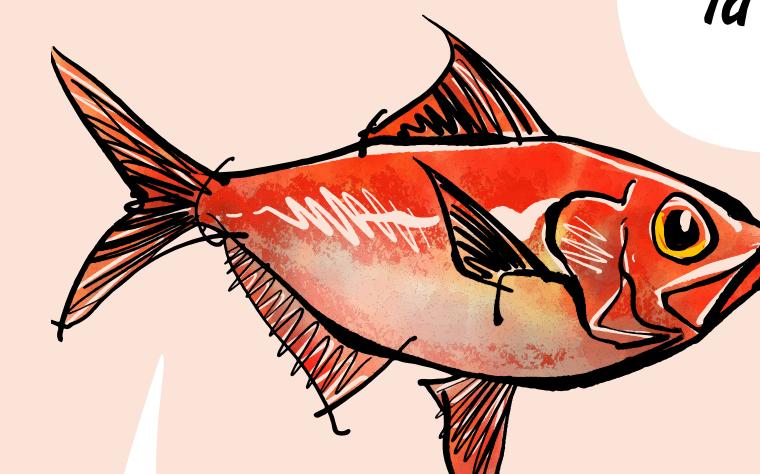
LES DÉFIS EN ALIMENTATION SAINNE ET DURABLE SONT NOMBREUX POUR LES TRANSFORMATEURS ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

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



EXPERTISES CROISÉES - 2 CHERCHEURS, 2 UNIVERSITÉS



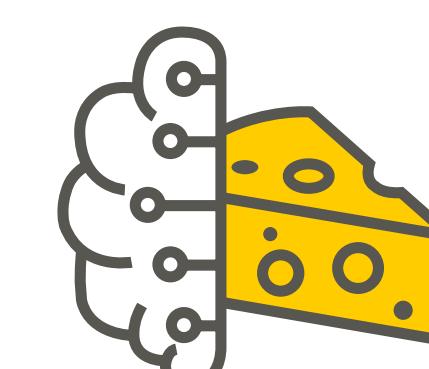
Webinaire

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

