

15 oct. 2019

Visite de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)

Une richesse insoupçonnée!

Le mardi 15 octobre 2019, 40 membres de l'AEUTAQ ont visité en après-midi l'Institut sur la Nutrition et les Aliments fonctionnels (INAF). Ils ont été accueillis au pavillon des Services par mesdames Sarah Boucher, chargée de communication et Renée Michaud, directrice exécutive et au développement.

Elles nous ont présenté leur Institut dont la vision est d'assumer un leadership international en recherche sur les aliments, la nutrition et la santé. Elles ont également abordé les défis agroalimentaires du 21^e siècle. Le tout a été suivi d'une visite de lieux tels la cuisine-atelier et des laboratoires analytiques.

Il serait illusoire de penser résumer en quelques lignes toute la richesse de contenus livrés lors de cette visite et d'exposer en détails la diversité des travaux effectués à cet Institut qui sont d'une ampleur remarquable. Mentionnons toutefois que sa fondation est toute récente, remontant au début des années 2000 à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval. L'Institut peut compter sur plus de 80 chercheurs provenant de trois grands secteurs de recherche soit les sciences et génies, les sciences de la santé et les sciences sociales. Il a créé de multiples partenariats avec d'autres universités québécoises, canadiennes et à l'international ainsi qu'avec divers instituts et organismes intéressés par le domaine de l'alimentation. Citons, entre autres, le partenariat avec le Grand Marché de Québec.

L'INAF a pour mission principale de développer **une alimentation durable**, en utilisant pour y arriver, les 4 piliers que sont la recherche fondamentale et appliquée, la formation, le transfert des connaissances et le soutien à l'innovation.

L'INAF peut s'enorgueillir d'une recherche de pointe et innovante **dans plus d'une quarantaine de disciplines différentes**. On travaille notamment sur la découverte et l'identification de nouvelles molécules dans les aliments et leurs constituants et éventuellement de leurs impacts sur la santé dont celle du cerveau. On nous a parlé d'un projet Québec-France sur les neurophénols qui pourraient contribuer à prévenir le déclin cognitif. Ajoutons que les recherches permettront, dans un avenir plus ou moins rapproché, le développement d'une nutrition personnalisée en fonction de la génétique personnelle. En effet, des travaux sont en cours afin d'identifier des biomarqueurs nutriginomiques. L'ADN n'a pas fini de nous surprendre!

Il est fascinant d'entendre parler d'innovation technologique en matière d'alimentation. Par exemple, est-ce possible de développer un antimicrobien qui permettrait de prolonger

la conservation du poisson? Pourra-t-on goûter un jour à un fromage fonctionnel aux algues? Comment augmenter la durée de vie des pains santé ?

Nous avons eu l'occasion de découvrir une cuisine-atelier où l'on peut tester une gamme de nouveaux produits en étroite collaboration avec des partenaires. On travaille également avec des appareils stimulateurs de digestion in vitro. À l'aide de ces appareils, on peut ainsi expérimenter l'ajout d'un produit alimentaire, le temps d'absorption et de digestion, l'influence d'un produit envers l'autre. Bref, tout un monde à découvrir que celui de l'alimentation et Merci aux représentantes de l'INAF pour ce bel accueil dans leur univers!

Nous vous invitons à partager avec nous cette visite et à en apprendre davantage sur l'INAF en prenant connaissance de la présentation faite par Mme Renée Michaud et en visionnant notre [reportage photos](#) (PDF, 993 Ko). De plus, nous avons obtenu un secret de cuisine bien gardé: la [recette des fameuses «Boules d'énergie»](#) que vous pourrez maintenant vous-mêmes confectionner et savourer.