

Les algues alimentaires et la santé: des biomarqueurs de qualité pour soutenir l'acceptabilité des consommateurs

Lucie Beaulieu, professeure titulaire, Université Laval



Véronique Provencher, professeure titulaire, Université Laval



Éric Tamigneaux, enseignant, Cégep de la Gaspésie et des Îles & chercheur industriel, Merinov

Partenaires:

Chef **Jean Soulard**



Partenaire financier



Objectif global du projet

Déterminer le potentiel d'exploitation locale durable des algues du Saint-Laurent...

par l'évaluation de leur qualité selon leurs conditions de culture, et à la suite de procédés de transformation...

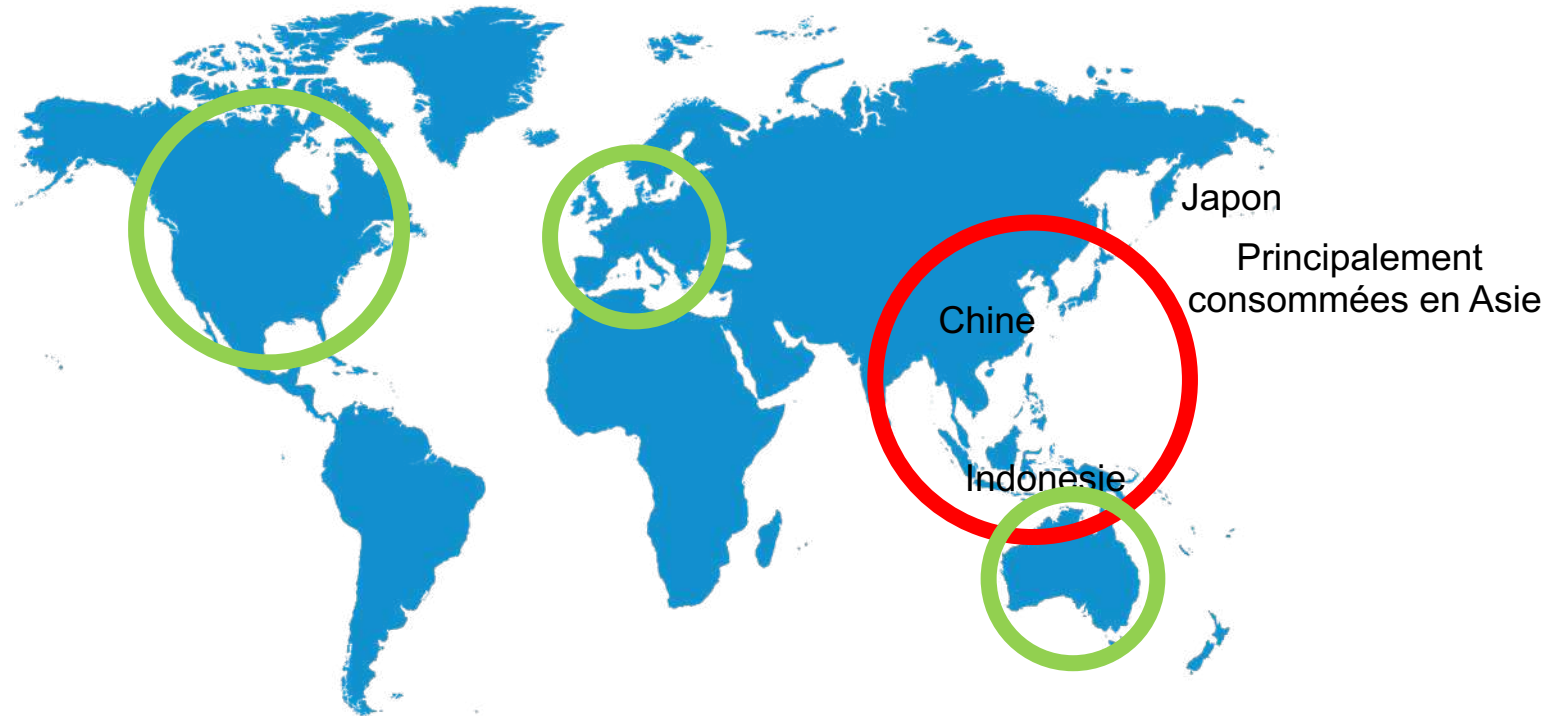
et de les utiliser comme base d'innovations culinaires tant auprès de l'industrie que pour le consommateurs.



Production mondiale des macroalgues

✓ Production 8 %/an depuis 10 ans

✓ Marché mondial de 6,4 milliards \$ US



La culture des algues du Saint-Laurent



Éric Tamigneaux
Chercheur FRQNT

- Depuis 2004 – Développement d'une **expertise unique** dans la culture des algues du Saint-Laurent.
- En 2012 – **Chaire de recherche industrielle dans les collèges du CRSNG en valorisation des macroalgues marines** avec Merinov (CCTT), 6 entreprises partenaires.
- En 2014 – Programme **Optimal**, CRSNG-Innovation dans les Collèges et la Communauté-Renforcement de l'Innovation, 5 entreprises partenaires et 6 CCTT.

La culture des algues du Saint-Laurent



Photos: Merinov

Les algues comme source émergentes de protéines



Lucie Beaulieu
Chercheuse FRQNT

Coordonnatrice du groupe
d'intérêt sur les produits marins
de l'INAF

- Depuis 2010 – Développement d'une **expertise unique** sur les protéines et les peptides bioactifs des algues du Saint-Laurent.
- En 2012 – Développement d'un **partenariat** en appuie à un volet sur la valorisation alimentaire des algues d'intérêt pour la *Chaire du CRSNG*.
- En 2015 – Caractérisation des protéines et bioaccessibilité des peptides bioactifs issus de macroalgues marines nordiques récoltées en milieu naturel et cultivées, FRQNT équipe.
- En 2016 – Développement d'un fromage fonctionnel renfermant des peptides bioactifs de macroalgues d'origine québécoise, MAPAQ Innov'action.

Produits prêts-à-manger développés au Québec

Seabiosis
seabiosis.com



Seabiosis
seabiosis.com



Boulangerie D. Dufeu
<http://www.boulangeriedefeu.com>

Un Océan de saveurs
<https://oceandesaveurs.ca/>



Salaweg
www.salaweg.com



Seabiosis
seabiosis.com



Merinov
Merinov.ca

Université Laval/
Fromagerie des Basques



Photo: Attara Hell

Stratégie Algues



- En 2018 – Merinov et GÎMXPOR^T ont uni leurs forces afin d'élaborer une stratégie de développement de marchés pour les algues marines du Québec.

À la poursuite d'une odyssée collaborative

Algues du
Québec

Bénéfices pour
la santé

Comment le consommateur
perçoit-il les algues?

La perception du consommateur au cœur de la démarche



Véronique Provencher
Chercheuse FRQS

- Depuis 2001 – Développement d'une expertise sur l'étude du **comportement alimentaire**.
- Depuis 2014 – Présidente du comité scientifique de **Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire** (soutenu par le MSSS et le MAPAQ).
- En 2018 – Réflexion entre les chercheurs lors d'un atelier d'idéation organisé lors de l'assemblée générale de l'INAF et **coconstruction** du projet.

Des ateliers culinaires permettent de changer certains
comportements alimentaires en augmentant la
confiance des gens envers leurs habiletés

Du nouveau à l'INAF: Complexe d'innovations culinaires et alimentaires



Objectifs spécifiques du projet

1. Évaluer l'impact des facteurs environnementaux sur le profil spécifique des biomarqueurs de qualité nutritionnelle et de potentiel pour la santé des algues récoltées ou cultivées.
2. Déterminer l'influence des procédés de transformation sur le profil des biomarqueurs de qualité nutritionnelle et de potentiel pour la santé des algues récoltées et cultivées.
3. Étudier les changements d'attitudes et de comportements alimentaires par le biais d'un atelier culinaire favorisant l'acceptabilité des algues et son appropriation comme ingrédient auprès des participants.

Filière «Algues du Québec»

Une augmentation de la demande pour les algues passe nécessairement par **l'acceptabilité des consommateurs** québécois qui donneront le coup d'envoi à la filière « **Algues du Québec** ».

