

GastronomiQc
Lab _____

Symposium



Index

À propos du GastronomiQc Lab 3

Programmation du Symposium 4

Nos partenaires 6

Conférenciers et panélistes 9

Résumés des affiches 26

À propos du GastronomiQc Lab

Le GastronomiQc Lab est une unité mixte de recherche qui a pour but de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise.

Sa mission est de réaliser des activités de recherche, de développement, de formation et de transfert des connaissances dans les domaines des sciences alimentaires, culinaires, comportementales et économiques en appui au développement de la gastronomie québécoise.

Ce groupe multidisciplinaire de chercheurs et d'experts œuvre avec l'industrie et bénéficie de la mise en commun des infrastructures de deux institutions reconnues : l'ITHQ et l'Université Laval.

La Société des casinos du Québec (SCQ), s'associe au GastronomiQc Lab à titre de partenaire principal.



La création du GastronomiQc Lab n'aurait pas été possible sans les démarches et l'appui des Fondations des deux institutions.



La Fondation
Développement et relations
avec les diplômés

Programme du Symposium

Lundi 30 septembre 2019

HORAIRE	ACTIVITÉS
8h00-8h30	Accueil et inscription au Centre des Sciences de Montréal
Des tendances et initiatives qui inspirent	
8h30-8h45	Mot de bienvenue de la direction du GastronomiQc Lab
8h45-9h15	Grandes tendances alimentaires: Comment se manifestent-elles en restauration? <i>Jordan LeBel, Professeur en Marketing, Université Concordia</i>
9h15-9h35	Regard global sur les facettes des approches durables dans le domaine de l'alimentation <i>Dominique Maxime, Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG)</i>
9h35-9h55	Le développement durable en restauration <i>Pierre Daigneault, Bleu Innovation</i>
10h00-10h20	Les poissons du Québec à la table des Québécois: Espèces méconnues au menu dans une perspective de développement durable <i>Sandra Gauthier, Exploramer / Fourchette Bleue</i>
10h20-11h05	Pause santé / Présentations par affiche
11h05-11h40	Initiatives soutenant des applications concrètes en restauration <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments du Québec au menu <i>Mathilde Laroche-Bougie, Aliments du Québec</i> • Une nouvelle façon de penser le réseau de distribution au Québec <i>Thibault Renouf, Arrivage</i> • Récupération alimentaire pour nourrir des gens dans le besoin <i>Jean-François Archambault, La Tablee des Chefs</i>

Programme du Symposium

Lundi 30 septembre 2019

HORAIRE	ACTIVITÉS
11h40-12h00	La restauration de père en fils; tradition, évolution, continuité <i>Daniel Vézina, Le Laurie Raphaël</i>
12h00-13h15	Lunch
La recherche: ingrédient catalyseur pour la restauration et la gastronomie québécoise	
13h15-13h55	Perspective sur les approches responsables à l'interface entre science et gastronomie <i>Juan-Carlos Arboleya, Basque Culinary Center, Espagne (présentation en anglais seulement)</i>
13h55-14h15	S'approprier notre territoire forestier gourmand <i>Pascale Marcotte, Université Laval & Alain Girard, ITHQ</i>
14h15-15h00	Pause santé / Présentations par affiche
15h00-15h35	Valoriser des produits distinctifs d'ici, mieux les connaître pour mieux les offrir <ul style="list-style-type: none"> • Valorisation des boissons distinctives du Québec au Québec – Le cas du Cidre de glace québécois <i>Pauline Fernandez, ITHQ</i> • La typicité des fromages québécois: l'influence de la microflore naturelle <i>Steve Labrie, Université Laval</i> • Culinarité de produits du Québec / innovation appuyée sur la science <i>Sylvie Turgeon, Université Laval & Véronique Perreault, ITHQ</i>
15h35-16h50	Panel de discussion L'application des principes de développement durable en restauration <i>Daniel Vézina, Le Laurie Raphaël</i> <i>John Winter Russell, Candide</i> <i>Dominique Maxime, CIRAIG</i> <i>Nancy Hinton, Les Jardins Sauvages</i> <i>Hugues Philippin, Chic Alors!</i>
17h00-19h00	Cocktail de fermeture au Centre des sciences de Montréal

Merci à nos partenaires



AVEC L'APPUI
MAJEUR



GRANDS
PARTENAIRES



PARTENAIRES 5
ÉTOILES



PROGRAMME ALIMENTATION SANTÉ

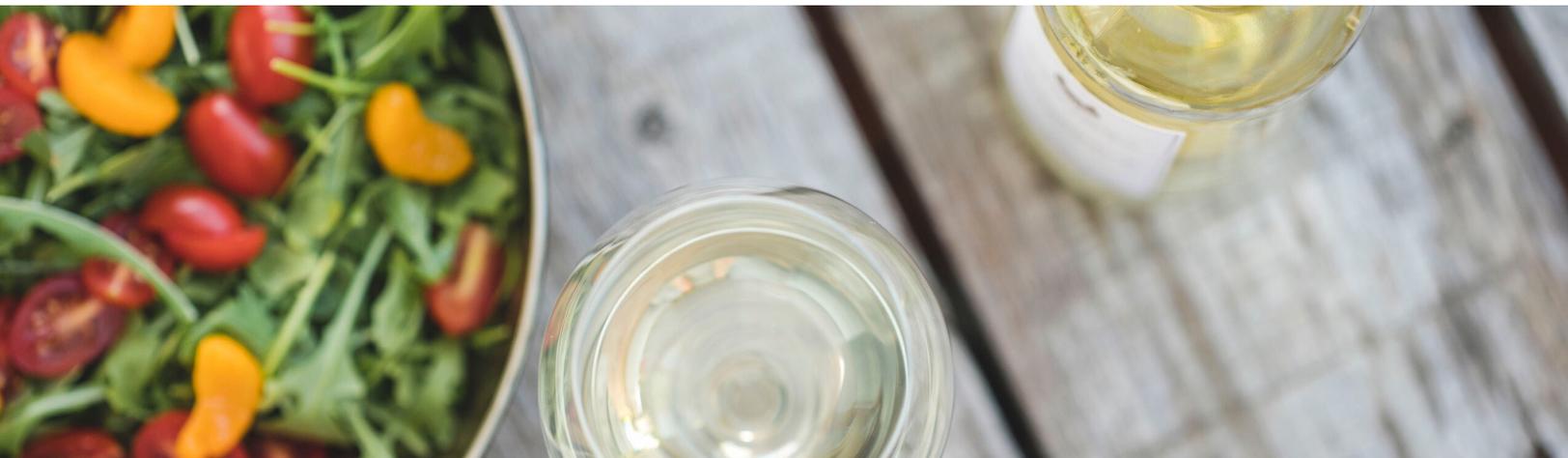
**Une aide financière pour améliorer
vos aliments transformés**

-  de fibres alimentaires
-  de sel, de sucre ou de gras saturés
-  d'additifs alimentaires

WWW.MAPAQ.GOUV.QC.CA/ALIMENTATIONSANTE

**LE MAPAQ ATTEND
VOS PROJETS!**

LE CONSEIL DES VINS DU QUÉBEC : UNE HISTOIRE DE PASSION !



Le **Conseil des vins du Québec (CVQ)** est une association interprofessionnelle ouverte à tous les acteurs de l'industrie vitivinicole québécoise. Notre mission ? Faire grandir et rayonner cette industrie, et raffiner le savoir-faire d'artisans passionnés qui mettent en bouteilles des vins aussi authentiques qu'innovateurs.

À go, levons tous nos verres aux vins d'ici... et à tous ceux qui les produisent avec fierté, une cuvée à la fois !

Les vins du Québec... Simplement NOUS !

vinsduquebec.com

**MTL
àTABLE**

1-13 NOV. 2019

Présenté par

aeroplan

150 restaurants
Table d'hôte 23\$ | 33\$ | 43\$
RÉSERVEZ / RESERVE MTLTABLE.COM

**2 semaines
pour tout
essayer**



© Alison Slattery - Two Food Photographers



une initiative de
**TOURISME /
MONTREAL**

Conférenciers et panélistes



JORDAN LEBEL

Université Concordia

BIOGRAPHIE

Jordan LeBel est professeur agrégé au département de marketing de l'École de gestion John-Molson de l'Université Concordia, où il enseigne le marketing alimentaire. Diplômé de l'ITHQ et de l'École hôtelière de l'Université Cornell, il débute sa carrière en restauration haut-de-gamme, où il occupe plusieurs fonctions, dont chef de cuisine et inspecteur de restaurants. Il complète son doctorat à l'Université McGill, où il étudie la quête du plaisir et son rôle dans les décisions des consommateurs, en employant le chocolat comme sujet de recherche. Jordan a enseigné la gestion

et le marketing de la restauration en Norvège, en Suisse et aux États-Unis. Ses champs d'intervention en enseignement et recherche portent sur le design et le marketing d'expériences, le commerce de détail, les stratégies d'éducation des consommateurs et les enjeux de commercialisation de nouveaux produits. Il a remporté plusieurs prix pour la qualité de son enseignement et son leadership en éducation, dont le prix 3M décerné aux meilleurs professeurs universitaires au Canada. Jordan est très impliqué dans le secteur agroalimentaire québécois et est membre du Comité scientifique sur la prévention de l'obésité de l'Institut national de santé publique. Curieux et engagé, il est membre affilié du Concordia Centre for Sensory Studies et du Centre PERFORM, et il est administrateur de sociétés certifié. Ses connaissances l'ont amené à donner plusieurs conférences auprès d'entreprises et organisations professionnelles tant au Québec, au Canada, qu'aux États-Unis. Il a été tour à tour chroniqueur à Salut Bonjour!, pour les magazines Commerce et Le Must, et pour l'émission Homerun sur les ondes de la CBC. Ses champs d'expertise et sa large perspective sur le monde de l'alimentation en font un commentateur fréquemment sollicité par les médias.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Grandes tendances alimentaires: comment se manifestent-elles en restauration ?

Le domaine de l'agroalimentaire, dont fait partie le secteur de la restauration, connaît des transformations d'envergure. La recherche de pratiques durables se décline dans tous les sens et à travers diverses innovations parfois surprenantes. Comment s'y retrouver et prioriser vos interventions ? Tout d'abord, par une mise en contexte pour prendre acte des tendances de fond, sur lesquelles peuvent s'appuyer des initiatives et pratiques responsables et durables. Ainsi, la première partie de cette présentation examinera, exemples à l'appui, les tendances lourdes en alimentation depuis la « gourmetisation » jusqu'à l'importance accrue de la personnalisation et de la praticité en passant par l'arrivée du « grocerant », surnommé le troisième secteur en alimentation. Puis, quelques pistes de réflexion et d'action seront proposées, soulignant au passage l'importance de l'authenticité et des valeurs d'entreprise dans le nouveau paysage compétitif de l'agroalimentaire.

Conférenciers et panélistes



DOMINIQUE MAXIME

CIRAIG, Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services

BIOGRAPHIE

Ingénieur diplômé de Polytech'Montpellier (France) en sciences et technologie des industries alimentaires en 1993, Dominique Maxime a poursuivi ses études à AgroParisTech tout en y travaillant comme ingénieur d'étude de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Il obtient un doctorat en génie des procédés alimentaires en 2002 pour sa recherche sur le recyclage de solutions complexes de l'industrie alimentaire. De 2003 à 2008, il est post-doctorant (bourse CRSNG), puis associé de recherche à Agriculture et Agroalimentaire Canada, au Centre de recherche et de développement sur les aliments de Saint-Hyacinthe. Il y a travaillé au développement

d'indicateurs d'écocoefficacité pour l'industrie canadienne des aliments et boissons. Dominique Maxime a intégré le CIRAIG en 2009. Il a une expérience substantielle de l'analyse et des approches cycle de vie (ACV) dans divers domaines d'application. Son expertise est orientée sur l'agriculture, l'agroalimentaire, les bioproduits et bioénergies, les enjeux et les aspects méthodologiques propres à l'analyse de ces systèmes et produits. Il s'intéresse également aux données et méthodes d'analyse entrées-sorties et hybrides et leur application, par exemple pour l'ACV territoriale et l'évaluation des approvisionnements d'une organisation. Il participe à la mise en œuvre du contrôle qualité au sein du CIRAIG et à la révision interne d'études. Il a réalisé/coréalisé une quarantaine de projets et ACV.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Regard global sur les facettes des approches durables dans le domaine de l'alimentation

Depuis les années 80-90, où chaque nation s'est engagée dans une comptabilité carbone annuelle (émissions de gaz à effet de serre (GES) des secteurs de l'économie), il est clairement apparu que l'agriculture était une source nette significative des GES de nos économies et une cause importante du dérèglement climatique global. De fait, la consommation alimentaire fait partie des trois premiers postes des impacts de la consommation des individus dans les pays développés. Car, au-delà du changement climatique, le système alimentaire est aussi une cause majeure du changement d'utilisation des terres concomitant à la réduction de la qualité des sols et de la biodiversité, d'appauvrissement des ressources en eau douce, de pollution des écosystèmes aquatiques et terrestres via l'utilisation excessive d'entrants azotés et phosphorés. La présentation va d'abord montrer comment des méthodes d'analyse holistiques et systémiques, basées sur l'approche cycle de vie, permettent de déconstruire la chaîne de valeur d'un aliment, d'un repas ou d'un régime alimentaire, et d'identifier plus précisément les sources des impacts, « de la fourche à la fourchette ». Ces méthodes et les outils qui en découlent deviennent incontournables aujourd'hui pour supporter et éclairer les démarches et prises de décision pour chercher à rendre durable notre alimentation. Toutefois, il conviendra de mentionner les limites actuelles de ce type d'analyse et, au-delà, de la définition même de la durabilité à laquelle on peut rapporter les résultats de l'analyse (p. ex. limites planétaires). S'ajouteront à cette présentation, des exemples des différentes perspectives, c.-à-d. des niveaux d'intervention possible et des acteurs concernés: la production agricole (p. ex. modes et régions), la transformation et la chaîne de distribution (p. ex. circuits courts), le consommateur (régimes alimentaires et fonctionnalité nutritionnelle), ainsi que les enjeux transverses (p. ex. gaspillage alimentaire).

Conférenciers et panélistes



PIERRE DAIGNEAULT

Bleu Innovation

BIOGRAPHIE

Diplômé en droit de l'Université de Montréal et entrepreneur/investisseur à répétition, Pierre a fondé et vendu plusieurs entreprises dans des domaines variés tels que l'immobilier, les services financiers et les services alimentaires, tout en développant une forte expertise dans le développement des affaires à l'international. Depuis 2010, Pierre s'est concentré à acquérir des connaissances et à développer une expertise en matière de développement durable et responsabilité sociale des entreprises. De par son rôle de président chez Bleu Innovation, Pierre accompagne et audit les établissements

alimentaires vers l'obtention de la certification LEAF qui reconnaît les meilleurs pratiques en développement durable dans ce secteur d'activité. À titre de Chef de la stratégie chez BizBiz Global, la plus grande plateforme de partage de ressources pour le secteur du BtoB, Pierre vise également à faire bénéficier l'industrie alimentaire des nombreux avantages de l'économie de partage.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Le développement durable en restauration

La présentation vise à mettre en évidence l'importance pour les restaurants de la mise en place des mesures de développement durables au quotidien. À cet effet, un bref portrait des critères de la certification LEAF (Leaders in Environmentally Accountable Foodservice) seront exposés afin d'aiguiller les restaurateurs présents vers une démarche cohérente. Dans un contexte où l'économie circulaire (économie de partage) devient un standard, nous présenterons sommairement BizBiz Share, la plus grande plateforme de partage de ressources pour les entreprises, et les avantages pour le monde de la restauration.

Conférenciers et panélistes



SANDRA GAUTHIER

Exploramer / Fourchette bleue

BIOGRAPHIE

Avec des études collégiales en tourisme et des études universitaires en animation et recherche culturelle, en gestion du tourisme et, plus récemment, en développement durable, Sandra Gauthier œuvre d'abord dans les milieux touristiques et du marketing à Montréal et en Europe. De retour dans sa Gaspésie natale en 2004, elle prend les rênes du centre d'interprétation Explorama, consacré aux merveilles de la Gaspésie, et met en place un important projet de reconceptualisation. Ce projet permet à Explorama de devenir Exploramer, un musée scientifique dédié à l'océanographie et

à la biodiversité marine du Saint-Laurent. Suite à cette réorientation, Exploramer passe de 7 000 à 27 000 visiteurs et devient l'un des fleurons de la muséologie scientifique québécoise.

En 2008, Sandra Gauthier crée Fourchette bleue, un écouide consacré aux poissons et fruits de mer émanant des pêcheries durables et responsables du Saint-Laurent. Rassemblant l'industrie de la pêche et le milieu scientifique autour des principes de développement durable, Fourchette bleue est le seul programme dédié au Saint-Laurent.

Exploramer et Fourchette bleue ont remporté de nombreux prix, dont le prix Tourisme durable des Grands Prix du tourisme québécois, le prix Entreprise citoyenne du magazine l'Actualité, un Phoenix de l'environnement et, tout récemment, un Laurier de la gastronomie québécoise dans la catégorie Entreprise-initiative de l'année.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Les poissons du Québec à la table des Québécois : des espèces méconnues au menu, dans une perspective de développement durable

Le Québec est traversé par un majestueux fleuve aux grandes eaux froides et poissonneuses. Le Saint-Laurent regorge de poissons et l'état de la ressource, pour plusieurs espèces, se porte bien. Notre fleuve abonde de flétans atlantiques, de loquettes d'Amérique, de phoques gris, d'oursins verts, de plusieurs variétés d'algues et de nombreuses autres espèces très souvent méconnues chez nous. Pourtant, une très petite variété des espèces marines du Saint-Laurent se retrouve dans nos assiettes. Bien que haut de gamme, la grande majorité de nos pêcheries sont exportées vers l'étranger. À l'inverse, le Québec importe de l'étranger la plupart des poissons et fruits de mer consommés chez nous. Pourquoi les produits du Saint-Laurent, prisés à travers le monde, sont-ils méconnus au Québec ? Comment faire des choix écoresponsables ? Pouvons-nous reconquérir notre Saint-Laurent ?

Conférenciers et panélistes



MATHILDE LAROCHE-BOUGIE

Aliments du Québec

BIOGRAPHIE

Née sur une ferme de production maraîchère, Mathilde est tombée dans la marmite de l'agroalimentaire dès son enfance. Elle cumule deux formations collégiales en diététique et en travail social. Véritable touche-à-tout, elle compte plus de 20 ans d'expérience dans plusieurs secteurs de l'agroalimentaire, en passant de projets pour l'accès à l'alimentation aux usines de transformation, à la restauration et à l'entrepreneuriat. Depuis 2018, elle a rejoint Aliments du Québec, où elle est en charge du programme «Aliments du Québec au menu». Sa mission : aider les institutions et

les restaurants à augmenter et à valoriser leur approvisionnement en produits québécois, tout en tenant compte de leurs besoins spécifiques. Elle collabore ainsi avec les tables de concertation, les systèmes alimentaires et l'ensemble des acteurs du milieu agroalimentaire afin de faire rayonner producteurs, transformateurs et savoir-faire du Québec. Passionnée et dévouée, elle est la personne toute désignée pour faire le lien entre nos adhérents et le milieu HRI. La reconnaissance Aliments du Québec au menu est un programme qui guide le consommateur à faire le choix du local dans toutes les occasions, tant au restaurant qu'en institution. Ce programme partage la mission de l'organisme Aliments du Québec, qui fait la promotion de l'industrie agroalimentaire québécoise.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Les aliments du Québec au menu

- Profil de l'organisme Aliments du Québec
- Détails du programme de reconnaissance Aliments du Québec au menu (à qui il s'adresse, comment il fonctionne, ce qu'il permet, etc.)
- Alimentation responsable et alimentation locale
- L'approvisionnement (producteurs et distributeurs)
- Pouvoir d'achat HRI (positionnement des acheteurs et informations)
- L'apport du programme

Conférenciers et panélistes



THIBAUT RENOUF

Arrivage

BIOGRAPHIE

Cofondateur de la plateforme Arrivage et co-initiateur de l'OSBL La Transformerie, Thibault Renouf se définit comme entrepreneur militant. Très jeune, il cherche à comprendre ce qui se cache derrière son assiette et à concevoir des solutions concrètes aux enjeux sociaux et environnementaux liés à notre alimentation. Son rêve le plus profond: trouver des produits de petites fermes locales et artisanales à tous les coins de rues, à l'épicerie comme au restaurant. Pour ce faire, avec son partenaire Félix-Étienne Trépanier, il imagine Arrivage, une plateforme de réseaux qui propose aux agriculteurs et

artisans de vendre auprès des professionnels, localement et sans intermédiaire. Soucieux d'ajouter plus de diversité sur le marché, Thibault et son équipe développent parallèlement l'opération Gardiens de Semences. À travers celle-ci, chefs, épiceriers et transformateurs peuvent choisir de parrainer une semence artisanale qui sera cultivée par un maraîcher partenaire au cours de l'année. Ensemble, les gardiens de semences font la promotion de variétés patrimoniales, rares ou menacées, et leur réservent une place de choix dans les champs et dans les assiettes. Ce sont plus de 50 variétés qui sont parrainées en 2019 à travers tout le Québec.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Une nouvelle façon de penser le réseau de distribution au Québec

La très grande majorité de nos aliments sont issus de processus industriels. De la ferme à l'assiette, les choix sont opérés en fonction de paramètres économiques qui tendent à spécialiser, concentrer, optimiser. Sur ces marchés ultra-concurrentiels, les plus petites fermes et les artisans locaux trouvent difficilement leur place. Ils sont pourtant indispensables à la vitalité de nos territoires, à l'identité culinaire, à notre santé et à celle de notre planète.

Conférenciers et panélistes



JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT

La Tablée des chefs

BIOGRAPHIE

Jean-François Archambault est directeur général et fondateur de La Tablée des Chefs. Passionné par le milieu de la restauration et de l'hôtellerie, il décide d'entamer une formation à l'ITHQ en gestion hôtelière qu'il termine en 1997. Il travaillera en hôtellerie comme cadre pour Fairmont et Marriott, principalement aux ventes et marketing jusqu'en 2005. Pendant cette période, Jean-François nourrit néanmoins un rêve : celui créer un mouvement social auprès des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec afin de nourrir les plus démunis. Il décide alors d'accomplir son projet et fonde en

2002 ce qui allait devenir aujourd'hui La Tablée des Chefs, un organisme ayant pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. La Tablée des Chefs nourrit plus de 500 000 personnes annuellement, grâce aux surplus alimentaires des chefs, et développe l'autonomie alimentaire de plus de 3 000 jeunes aux quatre coins du Québec dans plus de 100 écoles secondaires. La Tablée des Chefs est aussi présente en France et au Mexique, et a récemment étendu son programme Les Brigades culinaires aux écoles secondaires dans tout le Canada. En 2015, Jean-François Archambault reçoit la Croix du service méritoire des mains de la Gouverneure générale du Canada. En 2018, il reçoit la Médaille du Lieutenant-gouverneur pour mérite exceptionnel ainsi que le prix Hommage Chapeau restaurateurs! de l'Association Restauration Québec (ARQ).

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Récupération alimentaire pour nourrir des gens dans le besoin

En 2003, La Tablée des Chefs a mis en place un programme de récupération ayant pour mission de nourrir les personnes dans le besoin, tout en veillant au respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité des aliments. À travers ce programme, La Tablée des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires des milieux de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (HRI) et les organismes communautaires locaux, qui voient ensuite à la récupération des dons et à leur distribution auprès des bénéficiaires. L'équipe du programme assure la logistique qui entoure la récupération alimentaire. Concrètement, le programme est un processus simple et durable, plaçant la sécurité des aliments au cœur de la pratique. Il permet le respect des valeurs d'engagement de la part des donateurs et des organismes, valorise le geste de donner et devient un standard pour l'industrie qui développe ce réflexe durable. Le programme a un impact tant au niveau social qu'environnemental.

Conférenciers et panélistes



DANIEL VÉZINA

Laurie Raphaël

BIOGRAPHIE

En 1991, Daniel Vézina ouvre le restaurant Laurie Raphaël à Québec avec Suzanne Gagnon, son associée et compagne de vie. Le Restaurant Laurie Raphaël lui servira de podium pour mettre en valeur les artisans québécois, leurs récoltes et leurs élevages afin de les proposer et de les faire découvrir à ses clients. Au fil des 28 années d'opération, son restaurant, qui sert avec fierté une gastronomie engagée et assumée, a gagné plusieurs prix. Au printemps 2016, il décide d'investir dans la transformation extrême de son restaurant afin de proposer une expérience culinaire renouvelée aux couleurs de

sa fière relève, soit Raphaël et Laurie-Alex Vézina, ses deux enfants qui, à son grand bonheur, reprennent progressivement les rênes du restaurant. En plus d'avoir publié six livres de cuisine, Daniel Vézina s'est taillé une place de choix dans le cœur des Québécois. Depuis 1996, il partage ses valeurs culinaires et son appartenance au terroir québécois dans plusieurs émissions de radio et de télévision, dont la très populaire émission Les Chefs! à Radio-Canada. Daniel Vézina est considéré comme l'un des porte-étendards de la cuisine réfléchie sans gaspillage. À ce jour, il a reçu plusieurs distinctions, notamment en 2012, l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier à Paris. Élu Chef de l'année en 2006 lors du Gala de l'ITHQ, il reçoit le prix Renaud Cyr en 2001 pour le Mérite national de la restauration et de l'alimentation. Il est également élu par ses pairs « Chef Prestige de l'année 2000 » lors du 11^e Gala de la restauration de Québec.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

La restauration de père en fils : tradition, évolution, continuité

En ouvrant le Laurie Raphaël en 1991, Daniel Vézina exprimait sa vision de la gastronomie québécoise : une table rendant honneur aux producteurs d'ici. Ce restaurant est, depuis ce temps, un établissement-phare de la fine cuisine au Québec. Au cours des dernières années, son fils Raphaël a pris la relève en tant que chef. Aujourd'hui, père et fils poursuivent leur mission commune de faire découvrir le terroir québécois et ses artisans. Leur menu est un hymne à notre identité culinaire québécoise. Dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre, la pérennité des restaurants est un enjeu majeur. La compatibilité des visions est cruciale lors du transfert d'une table gastronomique d'un chef à un autre. Dans cette conférence, Daniel Vézina présentera son parcours, celui de son fils Raphaël, et comment leurs cheminements respectifs ont influencé leurs valeurs. Il discutera de son expérience de la transition du Laurie Raphaël et des éléments qui ont fait de celle-ci un succès.

Conférenciers et panélistes



JUAN CARLOS ARBOLEYA

Basque Culinary Center

BIOGRAPHIE

Après avoir terminé son baccalauréat en chimie, Juan Carlos Arboleya a commencé sa carrière scientifique à l'Institute of Food Research (Norwich, Royaume-Uni), se spécialisant en propriétés physico-chimiques. Il a étudié les mécanismes fondamentaux contrôlant la texture des aliments afin de développer des stratégies d'amélioration des propriétés sensorielles et nutritionnelles des aliments. Il a obtenu son doctorat en physico-biochimie en 2004 à l'Université d'East Anglia, au Royaume-Uni. Une partie de ses connaissances scientifiques a été appliquée à la conception de nouveaux

plats de haute cuisine en collaboration avec différents restaurants prestigieux. Il est actuellement chef du département des sciences au Basque Culinary Center (Université de Mondragón en Espagne) et directeur des programmes de maîtrise et de doctorat en sciences gastronomiques. Il est éditeur en chef du International Journal of Gastronomy and Food Science, publié par Elsevier.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

*Perspective on sustainable initiatives : in the interface between science and gastronomy /
Perspective sur les approches responsables à l'interface entre science et gastronomie*

Selon l'estimation de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, un tiers de la nourriture produite mondialement serait gaspillé. Des tonnes de nourriture sont perdues chaque jour dans la chaîne d'approvisionnement entre le producteur et le marché. Des tonnes d'aliments sont jetés car ils ne correspondent pas aux critères optimaux de forme, de taille et de couleur. Les établissements alimentaires produisent des surplus qui finissent par être jetés à proximité de leur date de péremption. Une réduction de la nourriture produite et du gaspillage permettrait une utilisation plus efficace du territoire, ce qui aurait un impact positif sur le climat et la qualité de vie des populations. L'industrie culinaire devient un moyen important de sensibilisation du grand public au besoin de développer une alimentation réellement durable. En plus de pouvoir exercer cette influence, certains chefs sont à la tête de recherches sur le développement d'aliments durables ou d'autres initiatives. Notamment, Massimo Bottura (Italie) a initié le projet Food for Soul pour sensibiliser la population au gaspillage alimentaire et à l'insécurité alimentaire. Dan Barber (États-Unis), avec son projet wastED, a créé une communauté de chefs, agriculteurs, pêcheurs, distributeurs, transformateurs, designers et commerçants qui travaillent ensemble afin de repenser le gaspillage qui survient à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement. Une bonne combinaison de connaissances scientifiques et culinaires peut mener à la production efficace d'aliments durables. Cette conférence se penchera finalement sur le travail du Basque Culinary Center (Espagne) et sur la réévaluation des pertes alimentaires produites en cuisine.

Conférenciers et panélistes



PASCALE MARCOTTE

Université Laval

BIOGRAPHIE

Pascale Marcotte, Ph. D. est professeure titulaire à la Faculté de foresterie, de géographie et de géomatique de l'Université Laval. Chercheure à la Chaire de recherche en partenariat sur l'attractivité et l'innovation en tourisme (Québec-Charlevoix), elle s'intéresse à l'expérience touristique des visiteurs, au développement de produits et à la mise en valeur des attraits touristiques et culturels.

la famille
du lait

Le secret le
mieux gardé
du frigo.



Conférenciers et panélistes



ALAIN GIRARD

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

BIOGRAPHIE

Alain Girard, Ph. D. est professeur-chercheur à l'ITHQ et rattaché à l'unité de recherche GastronomiQc Lab. Il a développé une expertise dans les pratiques culinaires et alimentaires des immigrants de première génération. S'intéressant particulièrement aux cultures alimentaires, la question des significations de l'acte de manger ainsi que les contextes et les usages qui les accompagnent et les supportent demeurent des pivots de ses recherches. Il a un intérêt tout particulier pour les produits forestiers sauvages comestibles et surtout pour les divers acteurs qui participent à

la mise en valeur des produits et des territoires. Il travaille actuellement sur le développement d'un axe de recherche sur les étapes de la vie des mangeurs, en regardant de plus près les problématiques liées à la fin de vie, autant en contexte de soins palliatifs que des centres de soins de longue durée pour les aînés. Il mène enfin une recherche sur les pratiques d'approvisionnement des services alimentaires au regard des circuits courts de distribution de produits alimentaires.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

S'approprier notre territoire forestier gourmand

Cette communication portera, dans un premier temps, sur les produits forestiers non ligneux (PFNL) susceptibles d'être mis en valeur dans le domaine gastronomique ainsi que sur les acteurs qui participent à cette mise en valeur. Des gestionnaires de territoires forestiers aux restaurateurs, en passant par les transformateurs, les chercheurs du milieu agroalimentaire et les consommateurs, tout un écosystème se met en place pour assurer le développement de cette filière. La mise en place de cet écosystème, en voie de cristallisation, pose néanmoins des défis particuliers qui seront également abordés. La seconde partie de la communication s'attardera à une forme d'acquisition de connaissances sur les PFNL et de leur valorisation expérientielle par les consommateurs, soit la cueillette en forêt. Si les PFNL sont de plus en plus disponibles au quotidien, grâce au réseau de distribution alimentaire, le rapport au produit peut également se faire à travers une expérience directe du produit dans son environnement. La consommation de produits alimentaires est éminemment culturelle et s'accompagne de tout un imaginaire, déterminant ainsi la valence positive ou négative et suscitant le goût et le dégoût. La cueillette en forêt permet alors aux visiteurs de comprendre l'environnement duquel sont issus les PFNL, de les connaître et de les reconnaître, et donc de créer ou d'ajouter à cet imaginaire sur les PFNL. La cueillette en forêt contribue ainsi à la création des codes culturels nécessaires à la consommation de ces produits.

Conférenciers et panélistes



PAULINE FERNANDEZ

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

BIOGRAPHIE

Outre les neurosciences et la cognition, la formation universitaire de Mme Fernandez a porté sur la physiologie des sens, l'évaluation sensorielle et la psychologie cognitive. Depuis août 2013, Pauline Fernandez développe à l'ITHQ des projets de recherche visant à mieux comprendre la psychologie du consommateur québécois dans le milieu de la restauration gastronomique et la caractérisation sensorielle des produits identitaires du Québec. Pauline Fernandez manifeste un intérêt particulier à traduire les avancées académiques de l'étude de la perception du consommateur,

en retombées opérationnelles tangibles, au service des industriels et des professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Valorisation des boissons distinctives du Québec au Québec – Le cas du Cidre de glace québécois

La valorisation d'une destination gastronomique dépend de la reconnaissance de ses produits. Or, les produits du terroir au Québec, notamment le cidre de glace québécois, sont des produits mal (re)connus par leurs consommateurs. Pourtant, des stratégies et des moyens ont été mis en place par les différents acteurs des filières tels que le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), la Société des alcools du Québec (SAQ), l'association des producteurs, des consultants, des chercheurs (Fernandez et collaborateurs) pour les valoriser. L'objectif de notre démarche sera de présenter une nouvelle forme de valorisation des produits distinctifs par le développement d'un outil promotionnel convivial, basé sur les caractéristiques sensorielles perçues du produit, adapté aux consommateurs. L'outil promotionnel bonifiera les offres de formations destinées aux professionnels (producteurs, œnologues, sommeliers...) désireux de valoriser les produits du terroir québécois, tel que cela a été proposé pour d'autres produits du terroir (sirop d'érable, fromages, huile d'olive...).

Conférenciers et panélistes



STEVE LABRIE

Université Laval

BIOGRAPHIE

Steve Labrie est professeur titulaire au Département des sciences des aliments. Il est directeur du Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA) et membre de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF). Ses activités de recherche sont surtout ciblées sur la microbiologie des fromages de spécialité. Plus précisément, son équipe travaille à la caractérisation des levures et des moisissures d'affinage des fromages à croûte fleurie et des fromages à croûte lavée.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

La typicité des fromages québécois: l'influence de la microflore naturelle

Le Québec produit plus de 900 variétés de fromage d'une grande diversité. Les micro-organismes de la microflore naturelle du lait contribuent grandement à l'affinage des fromages en apportant des arômes et des goûts distinctifs. Cette conférence-éclair démystifie le rôle des micro-organismes et les nouvelles approches permettant de les étudier, incluant le décryptage de la typicité des fromages québécois par la génomique. L'analyse des particularités des laits et des fromages de terroir permet aux fromagers d'identifier les caractéristiques distinctives de leurs fromages et de mieux les mettre en valeur.



SYLVIE TURGEON

Université Laval

BIOGRAPHIE

Sylvie Turgeon est professeure titulaire au Département des sciences des aliments, codirectrice du GastronomiQc Lab et directrice de l'INAF. Ses travaux de recherche visent à comprendre les interactions moléculaires permettant de maîtriser les fonctionnalités des gels, des mousses et des émulsions que l'on trouve dans tous les aliments. Ces connaissances permettent de contrôler la structure des aliments, facteur-clé qui influence leur texture, leur goût et leurs propriétés nutritionnelles. Parmi ses sujets d'étude, notons la fonctionnalité des produits laitiers et le développement de nouvelles approches de formulation alimentaire pour enrichir les aliments

en protéines et en fibres, par exemple. Sylvie Turgeon transmet sa passion pour les sciences des aliments en enseignant au 1^{er} cycle et a supervisé 65 étudiants aux cycles supérieurs.

Conférenciers et panélistes



VÉRONIQUE PERREULT

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

BIOGRAPHIE

Véronique Perreault est professeure-chercheuse à l'ITHQ et codirectrice du GastronomiQc Lab. À l'ITHQ depuis plus de 15 ans, elle a contribué, notamment à titre de spécialiste puis de coordonnatrice, à l'essor du secteur de la recherche au sein de l'institution. Elle a aussi soutenu l'intégration de notions scientifiques dans l'enseignement de la cuisine et a cosigné un ouvrage pédagogique destiné aux étudiants en cuisine et en restauration. Issue d'un parcours universitaire et professionnel en sciences des aliments, nutrition et gestion de la restauration, Véronique s'est spécialisée dans l'étude des

aspects physicochimiques des aliments et de leurs transformations qui régissent leurs qualités sensorielles, leur texture et la libération d'arômes. Animée d'un intérêt naturel pour l'interdisciplinarité, elle s'intéresse particulièrement aux usages, aux techniques et aux transformations culinaires, à leurs incidences sur les propriétés sensorielles des aliments ainsi qu'à la créativité culinaire lors de la valorisation d'une matière première.

RÉSUMÉ DE LA CONFÉRENCE

Culinarité de produits du Québec / innovation appuyée sur la science

Le Québec regorge de produits alimentaires d'une grande qualité et de talents culinaires remarquables. La valorisation de matières premières locales, parfois méconnues, permet d'appuyer la définition alimentaire d'une région ou d'un pays, tout en élargissant la diversité sensorielle dans l'offre alimentaire. Cette courte présentation aborde diverses dimensions liées à une meilleure connaissance des aliments comme «matériaux» de création culinaire. Documenter les propriétés de matières alimentaires (composition et propriétés physicochimiques, fonctionnelles et sensorielles) distinctives du Québec et les usages culinaires (formes, techniques et outils) distinctifs qu'on peut en faire, représente une opportunité d'appuyer leur mise en valeur. Le partage entre experts de diverses disciplines scientifiques et experts de la cuisine s'avère l'une des clés de cette mise en valeur.

Conférenciers et panélistes



NANCY HINTON

Les Jardins Sauvages

BIOGRAPHIE

Après un détour par l'Université McGill en biochimie, Nancy reçoit son diplôme de l'école culinaire PACC en 1994. Elle œuvre en cuisine depuis 25 ans avec passion, entre l'innovation et la tradition. À travers ses activités diverses (chef, traiteur, enseignante, blogueuse...), elle est toujours préoccupée par une gastronomie durable d'ici. En passant par des bistros branchés de Montréal à la campagne vers L'Éau à la Bouche avec Anne Desjardins (où elle a rencontré son coureur des bois!), Nancy est à la table des Jardins Sauvages depuis 2005, où elle fait une cuisine locale et

sauvage à l'année. L'équipe cueilleur-chef offre des menus dégustations de la forêt à l'assiette ainsi qu'une panoplie de produits frais et transformés artisanaux au Marché Jean-Talon: conserves, tisanes, épices et aromates séchés, soupes et plats cuisinés, sodas et Kombuchas. Inspirée par les récoltes de François, par les bois, par Dame Nature et ses saisons, par les petits producteurs et par la philosophie Slowfood, sa cuisine « nordique » authentique est depuis longtemps axée sur la qualité locale, verte, sauvage et bio, la viande de pâturage, la pêche et la cueillette durables, les produits équitables et écolos. Tout ça par principe et pour le plaisir gourmand...



JOHN WINTER-RUSSELL

Candide

BIOGRAPHIE

John Winter Russell est chef du restaurant Candide qui figure parmi les 100 meilleurs restaurants au Canada selon Canada's 100 best. Son menu se distingue par une cuisine locale 12 mois par année, dans le strict respect des offres de saison. John cuisine avec les produits de fournisseurs locaux et de ses deux jardins. À l'échelle de son restaurant, peu d'établissements tiennent cette offre à l'année. Pour ce jeune chef de 32 ans, l'innovation culinaire passe par une relation durable avec les artisans, leurs produits ainsi que toutes les personnes impliquées dans le processus de la ferme à la table.

Conférenciers et panélistes



HUGUES PHILIPPIN

Chic Alors!

BIOGRAPHIE

Hugues Philippin est ingénieur mécanique et restaurateur, propriétaire du restaurant Chic Alors! depuis 1990. Écologiste pragmatique, il a implanté dans son restaurant plusieurs technologies et solutions afin d'augmenter la performance de son entreprise et de diminuer son empreinte écologique. Les pratiques écoresponsables font partie de tous les aspects du Chic Alors! : bâtiment et équipements de cuisine hautement efficaces, flotte de véhicule de livraison entièrement électrique, programme de gestion des déchets, toit végétalisé et production apicole. Le restaurant est d'ailleurs certifié LEAF

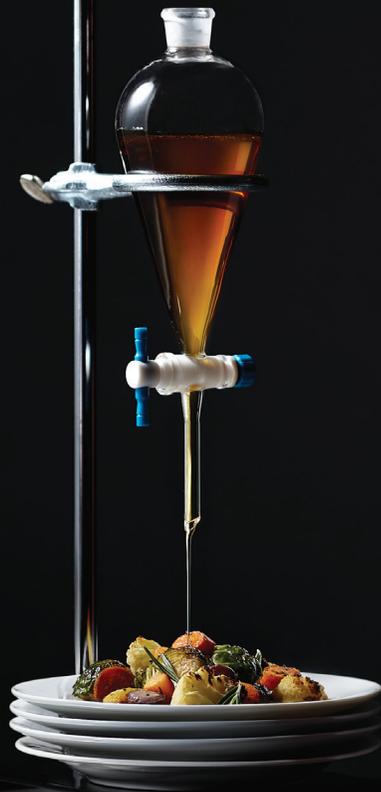
Niveau 3, soit le niveau le plus élevé de la seule certification pour restaurants durables au Canada. Il a également été nommé « Restaurant le plus vert au pays » lors des premiers LEAF Awards en 2018. Hugues est également fortement impliqué auprès de la communauté des restaurateurs du Québec. Il fait partie du conseil d'administration de l'Association Restauration Québec et est membre exécutif de l'Association des restaurateurs QSP. Il est également mentor chez Sage Mentorat et délégué régional pour l'Association des véhicules électriques du Québec.

Animatrice et maître de cérémonie



CATHERINE LEFEBVRE

Catherine Lefebvre est nutritionniste, conférencière et auteure du livre *Sucre, vérités et conséquences*, portant entre autres sur l'histoire du sucre et de son impact sur l'environnement et sur la santé globale. Elle collabore aussi aux chroniques *Alimentation et Voyage du quotidien Le Devoir*, dans lesquelles elle traite de divers sujets, notamment des enjeux d'alimentation durable ici et ailleurs ainsi que de cuisine boréale, afin de mettre en valeur les richesses de notre terroir unique.



FIER PARTENAIRE

Symposium GastronomiQc Lab



SAVOUREZ LE QUÉBEC
Même au resto!

Pour une gastronomie durable et écoresponsable.



Résumés des affiches

Caractérisation du sirop d'érable selon sa couleur

Mélanie Lacroix^{1,2}, Katherine H. Tanaka², Véronique Perreault^{2,3}, Sylvie Turgeon^{1,2}

¹ Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), Université Laval, Québec, QC, Canada

² GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche, Université Laval et Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Montréal-Québec, QC, Canada

³ Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Montréal, QC, Canada

Le sirop d'érable est un emblème de la culture québécoise et gastronomique. Les sirops de consommation sont classés selon leur couleur, soit « Doré, goût délicat », « Ambré, goût riche », « Foncé, goût robuste » ou « Très foncé, goût prononcé », classification qui a été modifiée en 2015.

La couleur et l'arôme du sirop d'érable sont influencés par ses teneurs en polyphénols, en sucre inverti (glucose et fructose) et en composés azotés. De plus, des caractéristiques, comme la texture des produits de l'érable, dépendraient aussi de la composition des sirops dont ils sont issus, puisqu'ils sont obtenus par cristallisation ou vitrification d'un concentré. Par exemple, la présence de sucre inverti inhibe la cristallisation du sucre principal du sirop d'érable (le saccharose), ce qui est souhaitable pour un produit vitrifié comme la tîre, mais indésirable dans un produit cristallisé comme le sucre dur. L'influence des autres caractéristiques du sirop sur la cristallisation, bien qu'elle puisse être supposée selon des études réalisées dans d'autres modèles, n'a pas encore été étudiée.

Les relations entre les caractéristiques des sirops et les propriétés des produits de l'érable dérivés sont mal comprises. Or, puisque les sirops sont principalement décrits en fonction de leur couleur, il devient nécessaire de documenter les caractéristiques communes des nouvelles classes. La connaissance des propriétés des sirops et des techniques de la fabrication de produits dérivés permettra d'optimiser l'utilisation de chaque classe de sirop de façon distincte. Un premier projet a été entrepris afin de déterminer les changements dans la composition, selon les classes de sirops, et l'influence de l'entreposage.

Une première caractérisation a été amorcée à l'été 2019 et se poursuivra afin de mesurer l'effet d'entreposage.

Résumés des affiches

L'impact de la température et du temps de cuisson sur les propriétés sensorielles de bouillons d'algues québécoises

Bétina Lafeuille^{1,2}, Sylvie Turgeon^{1,2}, Véronique Perreault³, Charles Goulet⁴, Lucie Beaulieu^{1,2}

¹ Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), Université Laval, Québec, QC, Canada

² Université Laval, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Département Science des aliments, Québec, QC, Canada

³ Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Montréal, QC, Canada

⁴ Université Laval, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Département de phytologie, Québec, QC, Canada

Très largement consommées en Asie, les algues sont de plus en plus connues et promues en Occident, notamment au Québec. L'attrait pour celles-ci provient de leur saine composition (riches en protéines, fibres, minéraux, vitamines, et faibles en lipides), mais également de leur goût si particulier. Les éléments participant à leur saveur sont les composés organiques volatils (COV) et les molécules responsables de la saveur umami. Ce cinquième goût est induit grâce à la présence d'acides aminés libres (AAL), tels que le glutamate monosodique ou l'aspartate monosodique, et de nucléotides (Nu), comme le guanylate ou l'inosinate. L'objectif de cette étude est de déterminer l'influence de la réalisation de bouillons sur le profil de goût de deux algues québécoises *Saccharina longicruris* (Kombu) et *Palmaria palmata* (Dulse). Pour ce faire, les algues Kombu et Dulse séchées et broyées ont été mélangées avec de l'eau (20 g/L) dans un Thermomix®, et quatre types de bouillons ont été produits selon différents paramètres de température et de temps de cuisson : 50°C - 15 min, 50°C - 60 min, 70°C - 30 min et 90°C - 60 min. Les bouillons ont été récupérés et lyophilisés, et les AAL, Nu et COV ont été mesurés. Les résultats obtenus ont montré qu'il n'y a pas de différences significatives entre les quantités d'AAL dans les bouillons de Kombu et de Dulse aux températures et temps de cuisson différents. Les bouillons de Kombu contiennent plus de Nu que ceux de Dulse. Il a été observé que plus la température de cuisson augmente, moins le bouillon en contient. Parmi les COV, des alcools, aldéhydes et cétones ont été identifiés. Pour conclure sur cette étude, l'algue qui semble apporter le plus de saveurs s'avérerait être la *Saccharina longicruris* (Kombu). Pour préserver les saveurs qu'elle contient, il faudrait préférer une cuisson lente à basse température.

Résumés des affiches

Portrait de l'industrie de la restauration indépendante au Québec

Valérie Baillargeon^{1,2}, Robert Laporte^{1,3}, Nelson Théberge^{1,3}, Sophie Veilleux^{1,2}

¹ GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche, Université Laval et Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Montréal-Québec, QC, Canada

² Faculté des sciences de l'administration, Université Laval, Québec, QC, Canada

³ Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Montréal, QC, Canada

La restauration est un domaine d'activité dynamique et fortement compétitif. Le Québec n'y échappe pas; après 5 ans, le taux de survie des restaurants n'est que de 29%. De plus, le secteur québécois de la restauration est majoritairement constitué d'entreprises indépendantes de petites et moyennes tailles. La réalité de ces restaurateurs indépendants diffère de celle des franchisés. En effet, ils ne bénéficient ni du soutien administratif, logistique et financier que les franchisés reçoivent de leur franchiseur, ni d'une image de marque et d'une clientèle déjà sensibilisée au produit. Or, ces paramètres garantissent une certaine pérennité et augmentent le taux de survie des opérateurs franchisés.

Pourtant, il n'existe pas à ce jour un réel portrait de la restauration indépendante au Québec, car les données disponibles englobent l'ensemble des restaurateurs sans distinction aucune. Or, tout porte à croire que les enjeux, les facteurs de pérennité des entreprises et les modèles d'innovation utilisés pour rehausser l'avantage compétitif sont différents pour la restauration indépendante. Ainsi, il importe de connaître le portrait de ces acteurs sur le territoire, en termes de nombre, de taille, de spécialité et de répartition sur le territoire. L'état d'avancement du projet de recherche permet aujourd'hui de proposer des nouvelles données sur la restauration indépendante au Québec et de dresser l'amorce d'un portrait plus précis de ce secteur important de l'activité économique québécoise.

Cette première étape est fondamentale pour ouvrir la voie à d'autres projets de recherche qui pourront alors, à la lumière de ces informations, examiner plus en détail différents volets de la gestion de ces entreprises. Par un soutien à ces entreprises, l'ensemble du secteur bioalimentaire sera en mesure de mieux innover et de valoriser les produits locaux pour faire face à la concurrence internationale.

Résumés des affiches

Caractérisation des pertes et gaspillages alimentaires en restauration et identification des points chauds pour leur réduction

Jade Lévesque^{1,2,3}, Véronique Perreault^{1,3,4}, Sergey Mikhaylin^{1,2,3}

¹ GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)-Université Laval, Montréal-Québec, QC, Canada

² Laboratoire de Transformation Durable des Aliments (LTDA), Département des sciences des aliments, Université Laval, Québec, QC, Canada

³ Institut sur la Nutrition et les Aliments Fonctionnels (INAF), Université Laval, Québec, QC, Canada

⁴ Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Montréal, QC, Canada

Les pertes et gaspillages alimentaires (PGA) sont une problématique présente tout au long de la chaîne alimentaire et menant à des conséquences néfastes sur les plans environnemental, social et économique. Les études sur les PGA dans le domaine de la restauration sont, à ce jour, peu nombreuses et incomplètes. L'objectif de cette étude était d'évaluer le niveau, les origines et le potentiel d'évitement des PGA dans un contexte de restauration hôtelière impliquant différents modèles de services (service de banquet, service de table personnalisé) et de formules de repas (buffet, à la carte), ceci afin d'identifier les points chauds sur lesquels travailler en vue d'une réduction des PGA dans ce contexte de restauration. Les données ont été récoltées au Restaurant de l'ITHQ (restaurant et salles de banquet) sur une période de quatre jours. La nourriture jetée a été quantifiée et catégorisée, notamment selon son origine (déchets de préparation, d'entreposage et restes d'assiette) et son « évitabilité » (évitable, potentiellement évitable et inévitable) Les résultats de l'étude ont montré que l'établissement a produit en moyenne 38 kg de déchets alimentaires par jour, représentant un volume moyen de 129 grammes par client par jour. Les points critiques de génération de déchets ont été identifiés comme étant les déchets de préparation et les déchets inévitables, représentant respectivement 68% et 69% des PGA dans leur catégorie. En comparaison aux données retrouvées dans la littérature, la proportion des déchets alimentaires totaux représentant des déchets d'entreposage (16%) s'est avérée relativement élevée, alors que la proportion des restes d'assiette sur la nourriture servie (8%) s'est avérée relativement basse. Ces résultats permettront d'implanter des stratégies de réduction des PGA et d'évaluer leur performance lors d'études futures.

Résumés des affiches

Enjeux de la main-d'œuvre en restauration

Catherine Ménard^{1,2}, Sophie Veilleux^{1,2}, Audrey Nanot^{2,3}

¹ Faculté des sciences de l'administration, Université Laval, Québec, QC, Canada

² Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Montréal, QC, Canada

³ GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche, Université Laval et Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Montréal-Québec, QC, Canada

L'attraction et la rétention de la main-d'œuvre en restauration constituent de grands défis. Cette étude vise à identifier les principales sources de satisfaction des milléniaux, en lien avec les pratiques de gestion des ressources humaines (GRH), tout en faisant une distinction entre les employés à la prestation de service et ceux œuvrant en arrière-scène.

Différentes pratiques de gestion des ressources humaines peuvent être mises en place, de sorte à diminuer la fatigue émotionnelle et à améliorer le niveau de satisfaction professionnelle lorsque ces pratiques sont en adéquation avec les facteurs de motivation et les sources de satisfaction des milléniaux.

Un sondage électronique aux étudiants de l'ITHQ a permis d'identifier leurs sources de satisfaction au travail, alors que la tenue d'entrevues dirigées auprès de quatre établissements a permis d'identifier les pratiques de gestion des ressources humaines instaurées par les restaurateurs.

Les tendances au niveau des résultats démontrent que les caractéristiques des milléniaux ne sont pas en lien avec leurs attentes au travail, mais que leurs attentes sont à la base de leurs facteurs de motivation et de leurs sources de satisfaction, et que certaines pratiques de gestion des ressources humaines permettent une adéquation avec celles-ci, telles que l'offre de formation, l'autonomisation, le support organisationnel et le support entre collègues. La fatigue émotionnelle est un enjeu important affectant la satisfaction professionnelle et les entreprises peuvent mettre en place des pratiques qui contribuent à en diminuer le niveau.

Pour attirer et retenir la main-d'œuvre, les entreprises en restauration ont intérêt à mettre en place des pratiques de gestion des ressources humaines qui contribueront à minimiser le niveau de fatigue émotionnelle chez les employés et qui seront en adéquation avec les facteurs de motivation et les sources de satisfaction de leurs employés, de sorte à favoriser l'attraction et la rétention de la main-d'œuvre en restauration.

Résumés des affiches

Projet B-Circular : valorisation des drêches de brasserie en nutrition humaine

Gaëlle Petit¹, Emilie Korbel¹, Samira Rousselière¹, Mohammed Aider², Luc K. Audebrand³, Sergey Mikhaylin^{2,4}, Sylvie Turgeon^{2,4}

¹ ONIRIS-GEPEA (UMR CNRS 6144), Site de la Géraudière, Nantes, France

² Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) et Centre de recherche en sciences et technologie du lait (STELA), Université Laval, Québec, QC, Canada

³ Département de management, Faculté des sciences de l'administration, Université Laval, Québec, QC, Canada

⁴ GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche, Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)-Université Laval, Montréal-Québec, QC, Canada

La durabilité des chaînes de valeur alimentaires est essentielle pour pouvoir répondre aux défis sociétaux actuels. L'économie circulaire, qui vise à utiliser le plus efficacement possible les ressources, constitue donc un levier pour assurer la sécurité alimentaire des humains, à l'horizon 2050. Les drêches de brasserie (DDB) sont les résidus issus du malt après l'opération de brassage de la bière. Dans le contexte actuel de la transition alimentaire, ces DDB représentent un gisement important de protéines, fibres et autres nutriments d'intérêt. Par ailleurs, l'utilisation de ces coproduits en alimentaire constitue une voie supplémentaire de recyclage d'une biomasse générée en très grande quantité à travers le monde.

Dans ce cadre, B-CIRCULAR a pour objectif d'évaluer de nouvelles voies de valorisation des DDB en alimentation humaine. Il s'agit donc d'identifier les principaux verrous (technologiques, économiques, scientifiques, législatifs, sociétaux) liés à la mise en œuvre d'un coproduit aux propriétés nutritionnelles prometteuses et qui pourrait être exploité dans un système circulaire. Un des enjeux est donc de comprendre la structuration de la chaîne de valeur pour pouvoir proposer un modèle de partage de la valeur.

Après une première phase d'interviews, une analyse comparative qualitative et quantitative entre le Québec et la région Pays-de-la-Loire sera proposée pour comprendre l'actuel modèle économique de la valorisation des DDB. Ensuite, des outils de créativité seront mis en œuvre pour générer des idées de nouvelles voies de valorisation. L'analyse de cycle de vie apportera, quant à elle, une approche multicritère et en « pensée cycle de vie » ainsi qu'une connexion à des bases de données existantes sur les impacts environnementaux de la filière brassicole.

Résumés des affiches

Le développement de plats végétariens et locaux en restauration : étude de cas chez les chefs québécois

Marie-Pier Savard^{1,2}, Michel de Blois^{1,2}

¹ Département de design, Université Laval, Québec, QC, Canada

² GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche, Université Laval et Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Québec-Montréal, QC, Canada

Le paradigme de la consommation responsable et durable engendre de nouveaux comportements (pratiques alimentaires), interpelle de nouveaux paramètres (démographie, approvisionnement), dresse de nouvelles contraintes (achats locaux, logistique, utilisation des ressources, types de cultures) et soulève de nouveaux enjeux (santé, environnement, éthique).

Ce désir de consommer de manière responsable génère aussi de nouvelles attentes, auxquelles s'ajoutent un intérêt marqué pour de nouvelles expériences culinaires, et ce, notamment en contexte de restauration. Ce contexte étant hautement compétitif, les chefs doivent se démarquer et développer une offre correspondante à ces attentes, dont celles générées par les végétariens et végétaliens.

En effet, les consommateurs québécois considèrent une alimentation locale et végétarienne comme des comportements plus responsables et durables. Ces comportements sont aujourd'hui des éléments clés constituant les attentes des consommateurs.

Le présent projet de recherche pose donc les questions suivantes :

- 1- Quel sont les processus qui permettent aux chefs de développer des plats répondant aux nouvelles tendances alimentaires des consommateurs (perspective de consommation responsable), soit une demande végétarienne combinée à une demande de produits locaux?
- 2- Quels sont les principaux facteurs d'influences qui agissent sur ces processus?

Ainsi, pour rendre compte de la complexité de ces processus (création de plats), cette recherche est menée sous l'angle des sciences de la conception (science du design). -Elle propose la construction d'un cadre conceptuel qui identifie et décrit les principaux facteurs d'influences qui interviennent dans le processus créatif des chefs, tels l'approvisionnement, l'environnement physique, social, et économique, les valeurs, et les compétences.

Les principes d'analyse systémique et les outils de représentation/cartographie permettront de mettre en évidence les principales interrelations existantes entre les éléments impliqués et les facteurs d'influences identifiés, et ce, afin de mieux comprendre la capacité des chefs à développer des plats innovants et répondant aux attentes des consommateurs.



GastronomiQcLab.ca

ENSEMBLE POUR NOURRIR ET FAIRE GRANDIR LE QUÉBEC

Les productrices et producteurs agricoles et forestiers appuient et célèbrent l'initiative du GastronomiQc Lab qui favorise le maillage entre différents acteurs liés à la gastronomie, notamment les chefs, les restaurateurs, les producteurs et les transformateurs du secteur bioalimentaire.

Bon Symposium!