



Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation  
Cabinet du doyen

**Mémoire présenté à la Commission de l'agriculture, des  
pêcheries, de l'énergie et des ressources naturelles, dans le  
cadre de la consultation générale et auditions publiques  
sur le Livre vert pour une politique bioalimentaire :  
*Donner le goût du Québec.***

**La Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation de l'Université Laval,  
un partenaire stratégique en formation et recherche.**

**Jean-Claude Dufour, agr., Ph.D**  
**Doyen**  
**Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation (FSAA)**  
**Université Laval**

Pavillon Paul-Comtois  
2425, rue de l'Agriculture  
Québec (Québec) G1V 0A6  
CANADA

418 656-2131, poste 3497  
Télécopieur : 418 656-7806  
[www.fsaa.ulaval.ca](http://www.fsaa.ulaval.ca)

## **Présentation de l'organisme auteur du présent mémoire**

La FSAA est un intervenant majeur dans le développement du secteur bioalimentaire québécois, de par son implication en recherche et formation. Elle offre des programmes de formation aux trois cycles universitaires couvrant les activités de la table à la terre. Elle bénéficie d'un budget de recherche de plus de 25 M\$ par année dont 36 % vient du secteur privé, 37 % du gouvernement fédéral et 27 % du gouvernement provincial. Cette contribution du secteur privé est remarquable et dénote clairement la pertinence socio-économique des activités de recherche qui s'effectuent à la FSAA. D'ailleurs, avec plus de 200 partenaires en recherche, la FSAA met à la disposition de l'ensemble de l'industrie bioalimentaire des installations et équipements scientifiques ainsi que des ressources humaines hautement spécialisées, qui sont uniques au Canada. Cette contribution se fait principalement dans un cadre de recherche pluridisciplinaire, par l'entremise des centres et des instituts de recherche que la FSAA opère ou avec lesquels elle est en partenariat. Grâce à ces collaborations, la FSAA a aussi pu mettre en place plusieurs chaires de recherche qui répondent à des besoins importants du milieu, qui y contribue non seulement sur une base financière mais aussi en participant à la détermination des grandes orientations de recherche.

Le présent mémoire fait suite au document<sup>1</sup> qui avait été présenté en juin 2007 par monsieur Jean-Paul Laforest, alors doyen de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval devant la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois. Je ne reprendrai pas les dix-sept recommandations proposées. Elles sont encore d'actualité et je vous invite à consulter ce document. Plutôt, je concentrerai mon intervention sur une offre de partenariat en innovation et formation universitaire pouvant devenir un élément crucial de la future politique bioalimentaire.

Monsieur le Ministre et distingués membres de cette Commission, je dois d'abord reconnaître que le thème du *Livre vert* « **Donner le goût du Québec** » est très pertinent, porteur de développement et parfaitement en lien avec les attentes du milieu bioalimentaire québécois. Il me semble aussi important de souligner que toute vision d'avenir basée sur les besoins des consommateurs, telle que proposée dans le *Livre vert*, est et sera gage de succès. Les fondements et les orientations du *Livre vert* sont donc solides, tout comme ils l'étaient dans le rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ).

Ces fondements et orientations sont aussi directement en lien avec la mission et les aspirations de la FSAA. Par mon intervention, je veux donc souligner l'apport significatif que pourrait avoir la FSAA dans le cadre de la future politique bioalimentaire. En effet, le *Livre vert* met en exergue au moins quatre grands secteurs qui concernent directement la Faculté : le positionnement des produits et du consommateur au centre du développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire, l'importance de l'innovation, la nécessité de favoriser des entreprises rentables et efficaces et la valorisation de l'information et de la formation. La FSAA a l'expertise et les compétences nécessaires pour contribuer avec le Ministère et tous

---

<sup>1</sup> Laforest, Jean-Paul, Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, juin 2007, 15 pages.

les partenaires du milieu à l'atteinte des grands objectifs présentés dans le *Livre vert*.

La FSAA est déjà un intervenant majeur dans le développement du secteur bioalimentaire québécois, de par son implication en recherche et formation. Elle offre des programmes de formation aux trois cycles universitaires couvrant les activités de la table à la terre. Elle bénéficie d'un budget de recherche de plus de 25 M\$ par année dont 36 % vient du secteur privé, 37 % du gouvernement fédéral et 27 % du gouvernement provincial. Cette contribution du secteur privé est remarquable et dénote clairement la pertinence socio-économique des activités de recherche qui s'effectuent à la FSAA. D'ailleurs, avec plus de 200 partenaires en recherche, la FSAA met à la disposition de l'ensemble de l'industrie bioalimentaire des installations et équipements scientifiques ainsi que des ressources humaines hautement spécialisées, qui sont uniques au Canada. Cette contribution se fait principalement dans un cadre de recherche pluridisciplinaire, par l'entremise des centres et des instituts de recherche que la FSAA opère ou avec lesquels elle est en partenariat. Grâce à ces collaborations, la FSAA a aussi pu mettre en place plusieurs chaires de recherche qui répondent à des besoins importants du milieu, qui y contribue non seulement sur une base financière mais aussi en participant à la détermination des grandes orientations de recherche. Je reviendrai sur ce mécanisme plus loin dans mon exposé.

L'innovation repose sur la recherche. Toutefois, on oublie souvent que les plus importantes retombées de la R&D universitaire sont les diplômés aux trois cycles. En effet, ces personnes ont un effet multiplicateur dans leur milieu en favorisant le transfert et l'adoption des connaissances et compétences. La recherche contribue en partie à former ces individus, mais ce sont principalement les programmes de formation qui sont en cause. Plusieurs des programmes offerts par la FSAA sont uniques, en français, en Amérique du Nord. L'offre de cours réguliers, à distance et à la formation continue répond aux besoins les plus spécifiques de l'ensemble de l'industrie. L'expertise de l'Université Laval, et plus particulièrement celle

de la FSAA, en *e-learning* est reconnue non seulement au Québec mais à l'étranger. Nous sommes régulièrement sollicités par des institutions d'enseignement dans ce secteur spécifique. La formation par compétence représente une autre possibilité d'affirmer le leadership de la FSAA tout en répondant avec satisfaction aux besoins de l'industrie à la recherche de professionnels compétents. À cet égard, nous anticipons d'utiliser cette approche dans deux nouveaux programmes de formation continue qui sont présentement en gestation (*Entreprenariat agricole et agroalimentaire* et *Embryologie et fécondation in vitro*). Nous anticipons le démarrage de ces programmes en 2012.

Aujourd'hui, et encore plus demain, l'innovation est et sera la stratégie de compétition que l'ensemble du secteur doit prioriser afin de se différencier de façon durable. Compte tenu de la globalisation, elle doit être rapide, ouverte et en réseau afin de répondre adéquatement aux besoins évolutifs des consommateurs qui sont de plus en plus informés par internet et, qui plus est, très impulsifs dans leur processus décisionnel d'achat. Le Food Valley aux Pays-Bas, le réseau européen d'innovation en agroalimentaire (FINE 'Food Innovation Network Europe'), tout comme les réseaux canadiens d'excellence sur les aliments fonctionnels, la phytoprotection (projet de création d'un programme de *Certificat en expertise phytosanitaire* au Département de phytologie de notre Faculté), la génomique, etc. sont des exemples probants et efficaces que l'industrie, le gouvernement et les universités travaillent en partenariat recherche-développement-formation. Ce modèle de R&D, en réseau, est davantage adapté aux conditions évolutives de la nouvelle concurrence mondiale. Il permet d'innover plus rapidement et plus efficacement tout en permettant aux entreprises d'opter pour l'innovation de rupture avec de moindres risques et des coûts abordables<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Labrecque, JoAnne, Jean-Claude Dufour et Isabel Kordich, **Directions for Support of Canadian Agricultural Competitiveness : Lessons from Theory and Practice on Innovation and Adaptation**, Rapport de recherche présenté à Agriculture et Agroalimentaire Canada, Direction générale de l'examen des programmes, janvier 2009, 28p.

Plusieurs s'entendent pour dire que la connaissance se renouvelle aux cinq ans, ce qui ajoute une pression supplémentaire à l'innovation rapide, tant dans les produits, les procédés, les processus, la commercialisation que les structures organisationnelles.

Le transfert rapide de ces connaissances par des formations répondant aux besoins des professionnels de l'industrie (régulière, à distance ou en formation continue) constitue un autre axe d'intervention pour lesquels de solides partenariats peuvent se tisser avec la FSAA. Développer l'entrepreneuriat bioalimentaire est sans contredit une belle prémisse pour améliorer la rentabilité et l'efficacité des entreprises agricoles, alimentaires et des pêches. La FSAA possède les ressources professorales pour créer un tel programme, qui, complété par une chaire de leadership à créer, deviendrait un mécanisme de formation pérenne au service du secteur. Plus il y aura de producteurs et d'entrepreneurs compétents, efficaces et productifs, plus fermes et les entreprises seront rentables et efficaces.

La gestion des risques d'affaires est devenue une préoccupation de tous les intervenants du secteur bioalimentaire. Concurrencer dans un contexte mondial implique une gestion rigoureuse des coûts de production, allant même jusqu'à les abaisser significativement. Voici un thème complexe qui pourrait faire l'objet de la création d'une chaire de recherche. A titre d'exemple concret illustrant l'utilité d'une chaire de recherche pouvant répondre aux attentes du milieu bioalimentaire, le MAPAQ pourrait très bien devenir un partenaire financier de choix avec la Fédération des producteurs de porcs du Québec et la FSAA dans la création d'une chaire en gestion porcine axée sur l'étude des coûts de production et le développement de nouveaux modèles de production rentables. Dans une perspective élargie, le même mécanisme de partenariat peut s'appliquer dans le développement de l'agriculture urbaine, pour l'adaptation continue de la mise en marché collective, en aménagement des cours d'eau, dans le développement de bâtiments verts en construction agricole, dans la diversification des sources d'énergie en utilisant la biomasse et la

bioénergie, dans le génie alimentaire tant dans la conception d'usines que dans le développement de procédés et d'emballages répondant aux normes durables. Le mécanisme des chaires peut également servir à supporter des actions conjointes entre ministères et la FSAA en prenant comme exemple l'axe prévention santé par une alimentation saine, qui est devenu une préoccupation majeure de notre société. Ce ne sont que quelques exemples où notre offre de partenariat peut dès à présent être sollicitée, tant sous l'angle de l'innovation et de la recherche de solutions concrètes (chaires de recherche), que celui de la formation (chaires de leadership). Partager les risques, partager les coûts tout en assurant une réponse objective et rigoureuse aux problématiques du milieu bioalimentaire est certainement une approche que devrait tenir compte la nouvelle politique bioalimentaire.

La question 4 du *Livre vert* concerne l'éducation à la consommation durable, une approche complémentaire aux moyens de communication visant à convaincre le consommateur de choisir un produit québécois d'abord. L'éducation à la consommation représente une force du programme de Baccalauréat en sciences de la consommation que seule la FSAA offre au Québec. Voici une autre possibilité de collaboration où nous pourrions contribuer à développer des approches informationnelles guidant le consommateur vers un choix des produits du Québec. De plus, le programme de maîtrise en agroéconomie a tout récemment été révisé en profondeur, ce qui a eu pour effet de consolider notre expertise dans le secteur des sciences de la consommation et la création d'une majeure dans ce domaine spécifique à l'intérieur du programme de maîtrise. Le programme des sciences de la consommation est devenu très populaire au fil des ans, et notre clientèle est en croissance. Nous croyons que cette effervescence nous permettra d'ajouter des ressources professorales dans ce secteur dans un avenir rapproché. Il est important de souligner ici que l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval est un fleuron de recherche qui constituera l'un des principaux acteurs qui contribuera au développement et au déploiement de

produits alimentaires de marque qui répondront aux nouvelles normes d'exigence des professionnels de la santé et des consommateurs québécois.

En conclusion, nous croyons que le MAPAQ et la FSAA constitueront des partenariats solides pour favoriser la plénitude des trois orientations proposées par le *Livre vert*. Nos expertises et compétences en formation et en recherche sont entièrement déployées dans le but de satisfaire ces orientations. Nous vous remercions de votre écoute et nous espérons que cette offre de partenariat devienne une force de la nouvelle politique bioalimentaire.