

CRUSH DYNAMICS OBTIENT PRÈS DE 2 M\$ POUR CRÉER UN INGRÉDIENT UNIQUE EN SON GENRE

Le financement octroyé par le Réseau canadien de l'innovation en alimentation aidera l'entreprise de technologique alimentaire de l'Okanagan à réduire les émissions, à améliorer la qualité des aliments et à prolonger la durée de conservation des produits

GUELPH (Ontario), 5 décembre 2023 — Le [Réseau canadien de l'innovation en alimentation \(RCIA\)](#) octroie 1 984 274 \$ à Crush Dynamics afin que l'entreprise développe et teste un ingrédient novateur, créé par suprarecyclage, qui améliorera la qualité des aliments et réduira drastiquement le contenu en sucre et en sodium des produits alimentaires. Évalué à un peu plus de 4 M\$, le projet est financé par le biais du [programme Défi Innovation alimentaire](#) du RCIA.

Entreprise responsable du projet : [Crush Dynamics \(Colombie-Britannique\)](#)

Titre du projet : Suprarecyclage des sous-produits agricoles en solutions alimentaires haute performance par le biais de l'optimisation du procédé

Partenaires de projet : Purdys Chocolatier et Ecovatec Solutions inc.

Financement : 1 984 274 \$

Crush Dynamics inc. (Crush) tire parti d'un procédé de fermentation novateur pour transformer des dérivés de vin et des matières résiduelles agricoles en un ingrédient alimentaire haute performance breveté. Riche en polyphénols, l'ingrédient ainsi obtenu améliore la qualité des aliments en permettant une réduction du contenu en sucre pouvant atteindre 50 % et une réduction du contenu en sodium de 80 %, en donnant une meilleure texture aux produits et en prolongeant leur durée de conservation. Cet ingrédient unique permet aux fabricants d'aliments et de boissons de réduire la complexité de leur chaîne d'approvisionnement, tout en offrant à leurs consommateurs l'étiquette épurée qu'ils réclament.

Le projet vise à mettre à l'échelle le procédé de fabrication de Crush, des traitements précédant le procédé au séchage, en passant par la fermentation, en misant sur l'automatisation afin de satisfaire la demande prévue par les partenaires du projet et d'autres clients potentiels. Grâce à la fermentation de matières résiduelles, l'approche durable préconisée par Crush peut aider à prévenir annuellement jusqu'à 50 millions de tonnes d'émissions de CO₂ qui seraient autrement produites par la décomposition de ces matières dans les décharges.

L'ingrédient novateur de Crush ouvre la voie vers une alimentation améliorée et un ingrédient que les consommateurs comprennent et en qui ils ont confiance pouvant être utilisé dans de nombreuses applications dans le secteur des aliments et des boissons. Grâce à un partenariat avec Purdys, ce projet crée des opportunités à l'échelle mondiale pour réduire le contenu en sucre du chocolat. Appuyée par d'autres collaborateurs comme Ecovatec, Crush s'attend à commercialiser cet ingrédient et à accélérer son adoption dans le secteur des aliments et des boissons.

Cette offre de financement visait des solutions perturbatrices et des stratégies innovantes permettant de relever des défis associés à la transformation d'aliments et de boissons. Bien que le secteur de la production d'aliments et de boissons ait connu une forte croissance au cours des dernières années, il fait également [face à plusieurs problèmes graves](#). La rareté de la main-d'œuvre et les pressions inflationnistes ralentissent la croissance de plusieurs entreprises, et ce, malgré le fait que les dépenses de consommation demeurent élevées et que le secteur soit à l'abri de la récession. D'autres défis, tels que le prolongement de la durée de conservation des produits, la réduction de la consommation d'énergie et la diminution des résidus alimentaires, entravent les efforts des fabricants qui s'efforcent de réduire leurs coûts et leur empreinte carbone. Alors que les entreprises tentent de se développer dans les conditions de marché actuelles, plusieurs d'entre elles cherchent à optimiser leurs produits, à automatiser leur production et à accroître leur valeur.

Depuis son lancement en 2021, le RCIA a reçu plus de 351 demandes de financement d'entreprises novatrices d'un bout à l'autre du pays et a accordé 16,8 M\$ en financement à 51 projets.

CITATIONS

« Des percées innovatrices dans le secteur des aliments et des boissons sont essentielles pour relever les défis pressants auxquels font face les fabricants. Compte tenu des contraintes de main-d'œuvre, des pressions exercées sur les coûts et des impératifs en matière de développement durable, l'innovation en alimentation est à l'avant-scène en tant qu'élément essentiel pour surmonter les obstacles et veiller à ce que le secteur de l'alimentation soit résilient et tourné vers l'avenir. »

– Dana McCauley

Directrice générale, Réseau canadien de l'innovation en alimentation

« Le nouveau procédé de biofermentation de Crush Dynamics offre une solution concrète pour relever les défis les plus pressants auxquels fait face le secteur des aliments et des boissons. Cette solution novatrice aidera le secteur à améliorer la qualité des aliments et à réduire les

coûts de production ainsi que son empreinte carbone. Grâce à cette initiative, le Réseau canadien de l'innovation en alimentation promeut le développement durable grâce à une économie circulaire dans le domaine alimentaire et crée des possibilités d'emplois hautement spécialisés pour les Canadiens et Canadiennes. »

– L'honorable François-Philippe Champagne

Ministre de l'Innovation des Sciences et de l'Industrie

« Pour ce qui est de relever les défis en matière de technologies de l'alimentation, le Canada y parvient grâce à l'innovation. Nous sommes fiers de soutenir la mise au point d'un ingrédient alimentaire revalorisé unique qui améliorera la qualité de nos aliments tout en réduisant les émissions. »

– L'honorable Lawrence MacAulay

Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada

« Nous sommes incroyablement honorés de recevoir ce soutien de la part du Réseau canadien de l'innovation en alimentation. En travaillant avec nos partenaires, nous sommes impatients de faire progresser l'état de l'art en formulation alimentaire alimentée par les polyphénols. »

– Kirk Moir

Chef de la direction, Crush Dynamics

À PROPOS DU PROGRAMME

Le Défi Innovation alimentaire est une occasion unique de financement pour les collaborateurs de l'industrie alimentaire canadienne qui veulent être à l'origine d'améliorations transformatrices qui propulseront le secteur alimentaire vers l'avant et généreront un impact économique important. Le Défi Innovation alimentaire priorise les projets axés sur le développement de produits et de processus intelligents, la durabilité de l'écosystème alimentaire et les chaînes d'approvisionnement agiles et sûres.

Le Défi Innovation alimentaire est administré par le RCIA qui compte sur le soutien du [Fonds stratégique pour l'innovation](#) du gouvernement du Canada.

À PROPOS DU RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION EN ALIMENTATION

Le Réseau canadien d'innovation en alimentation (RCIA) est une organisation nationale qui stimule l'innovation transformatrice et transférable dans le secteur canadien de l'alimentation. Le RCIA compte plus de 3500 membres dans la chaîne de valeur en alimentation, dont des fabricants, des transformateurs, des distributeurs, des exploitants, des entreprises technologiques, des bailleurs de fonds et des innovateurs, et expose l'écosystème alimentaire canadien à de nouvelles perspectives, idées et technologies afin que leurs entreprises puissent développer leurs activités et renforcer leurs capacités en innovation. [L'adhésion au RCIA est gratuite](#) et comprend l'accès à des programmes de financement exclusifs, à cinq directeurs régionaux de l'innovation et à [YODL](#).

Créé en 2021, le RCIA compte sur le soutien du Fonds stratégique pour l'innovation et du Programme canadien des priorités stratégiques de l'agriculture du gouvernement du Canada.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

[Défi Innovation alimentaire](#)

[Adhésion au RCIA](#)

[Page destinée aux médias du RCIA](#)

PERSONNE-RESSOURCE POUR LES MÉDIAS

Jamil A. Karim

Directeur, Communications

Réseau canadien de l'innovation en alimentation

Jamil@cfin-rcia.ca