

Description des projets retenus dans le cadre du programme Propulseur d'innovation

GUELPH (ONTARIO), 11 DÉCEMBRE 2024 — Le financement octroyé dans le cadre de [ce cycle du programme Propulseur d'innovation du RCIA](#) appuiera 11 innovateurs et innovatrices en technologies alimentaires de premier plan au Canada dans leurs efforts visant à faire progresser les solutions en IA, en production alimentaire, en ingrédients centrés sur la santé, en emballage durable et bien plus encore. Des détails concernant les projets financés sont fournis plus bas ainsi que le point de vue des chefs de file visionnaires qui les mettent en œuvre.

CBS Bio Platforms

CBS Bio Platforms met à l'échelle la production de la protéase de *Bacillus subtilis* dans le but d'améliorer la digestibilité et la biodisponibilité des protéines végétales, répondant ainsi à la demande croissante de protéines végétales durables dans l'alimentation humaine et animale.

« L'une des forces de CBS Bio Platforms est de fournir des solutions alimentaires humaines et animales durables qui accroissent la valeur nutritive des protéines alimentaires, favorisant ainsi un avenir plus sain et plus durable. »

– Rob Patterson (vice-président, Innovation et commercialisation) et Nadeem Akhtar (scientifique), CBS Bio Platforms

Enhanced Medical Nutrition

Enhanced Medical Nutrition (EMN) vise à transformer ses activités axées sur les soins de santé grâce à une nouvelle plateforme numérique adaptée. Cette plateforme automatisera la communication et les boucles de rétroaction entre les patients et les chirurgiens, authentifiera les recommandations des chirurgiens, facilitera le suivi du respect des consignes et améliorera la fourniture de son produit phare ENROUTE^{MD}, un programme complet de nutrition pré et post intervention chirurgicale.

« L'idée d'entamer ce projet suscite beaucoup d'enthousiasme. Ce sera pour nous l'occasion de renforcer nos relations avec nos clients et d'améliorer leur expérience, et au

bout du compte, de soutenir notre capacité à générer de meilleurs résultats pour les patients. Grâce à ce projet, notre équipe peut tirer parti de nouvelles technologies et montrer comment les solutions numériques peuvent contribuer à relever des défis propres à nos activités. Il en résultera une efficacité, une transparence et une sécurité accrues dans l'ensemble de nos activités. Alors que notre secteur d'activité continue de prendre de l'essor dans différents domaines des soins de santé, ce projet peut servir d'exemple à d'autres entreprises d'aliments comme médicaments. »

– Eric Zimmerman, chef de la direction, Enhanced Medical Nutrition

Farmery Estate Brewery

Farmery Estate Brewery utilise des enzymes pour extraire les protéines et les fibres de la pâte de drêche générée par l'orge et la levure utilisées dans la production de ses boissons alcoolisées et non alcoolisées. Ce projet aidera Farmery Estate à récupérer et à suprarécycler ces sous-produits pour en faire de nouvelles sources de revenus, tout en réduisant les déchets.

« Nous sommes très honorés que notre projet ait été sélectionné pour profiter du soutien de ce programme de financement. Nous sommes déterminés à soutenir notre économie locale et à développer de nouveaux produits en utilisant des produits régionaux et ce financement est idéal pour ce travail. »

– Chris Warwaruk et Lawrence Warwaruk, copropriétaires, Farmery Estate Brewery

Freshline

Freshline conçoit des solutions d'IA novatrices pour améliorer la gestion des commandes de ses clients. Cette nouvelle technologie vise à rationaliser les processus et à réduire la charge de travail manuel des exploitants de services alimentaires au Canada et aux États-Unis.

« Chez Freshline, nous sommes fiers de repousser les limites de ce qui est possible dans la technologie des services alimentaires. Notre dernier travail avec l'IA démontre notre engagement envers l'innovation et aide nos clients à faire des gains d'efficacité et à se concentrer sur ce qui compte le plus, soit servir leurs clients. L'idée que ces outils peuvent contribuer à simplifier des processus complexes et à soutenir les exploitants œuvrant

dans le domaine de la distribution alimentaire au Canada et aux États-Unis nous remplit d'enthousiasme. »

– Robert Kirstiuk, fondateur, Freshline

haskalife™

haskalife™ mène un essai clinique indépendant pour explorer les avantages cardiométaboliques et cognitifs de sa formulation à base de camerise Pure Haskap Berry chez les femmes de plus de 35 ans, un groupe qui présente un risque plus élevé d'hypertension et d'impacts sur l'acuité cognitive. Attendus en 2025, les résultats de l'essai visent à démontrer les bienfaits pour la santé de la formulation Pure Haskap Berry de haskalife™ et à valider de nouvelles possibilités de commercialisation pour cet ingrédient alimentaire fonctionnel cultivé au Canada.

« Cette initiative réunit un consortium extraordinaire de scientifiques, de médecins et d'universitaires, dont les connaissances et l'expertise permettent de comprendre les bienfaits cardiométaboliques et cognitifs de la formulation Pure Haskap Berry de haskalife™ ainsi que de proposer des solutions pour la santé et le bien-être des femmes. Grâce à cet appui financier du RCIA, haskalife™ continuera à exploiter le pouvoir de la camerise, réputée pour sa teneur élevée en anthocyane et ses propriétés anti-inflammatoires. »

– Kiren Singh, cheffe de la direction, haskalife™

Innodal

Innodal cherche à prolonger la durée de conservation des produits à base de viande rouge en encapsulant des peptides antimicrobiens. En collaboration avec des experts universitaires, ce projet vise à améliorer l'efficacité des agents antimicrobiens, tout en respectant les normes en matière d'étiquette épurée, offrant ainsi une solution durable et novatrice à la conservation des aliments.

« Grâce à ce financement, nous aurons la possibilité de prolonger la durée de conservation des produits à base de viande rouge en créant une solution antimicrobienne naturelle. Cette technologie peut opérer un changement positif au sein du secteur de la transformation des aliments. »

– Laurent Dallaire, chef de la direction, Innodal

Jitto

Jitto fait progresser son système de commande intelligent avec un outil de ciblage des clients alimenté par l'IA conçu pour améliorer la pénétration du marché des petites et moyennes entreprises (PME) œuvrant dans le domaine agroalimentaire. En utilisant l'apprentissage automatique pour affiner les personas clients et créer des visualisations de coûts en temps réel, ce projet améliorera la prise de décision et réduira les coûts alimentaires pour les communautés touchées par l'inflation.

« Jitto révolutionne la vente de fruits et légumes frais en assurant un accès plus rapide, en diminuant les déchets et en éliminant les intermédiaires. Nous bâtissons un avenir qui changera la façon dont sont livrés les aliments. »

– Mani Siddiqui, fondateur et chef de la direction, Jitto

Material Futures

Le financement pour le projet de Material Futures permettra de mettre à l'échelle son innovation biotechnologique et de faire progresser ses activités de commercialisation.

« Être choisis dans le cadre du programme Propulseur d'innovation est un honneur incroyable. Nous sommes fiers de faire partie de cette cohorte d'entreprises avant-gardistes et reconnaissants du soutien qui accélérera la mise sur le marché de notre innovation. »

– Iris Redinger, cheffe de la direction, Material Futures

Nfinite Nanotech

Nfinite Nanotech met au point des enduits exclusifs qui offrent des propriétés barrières pour les emballages en papier afin de remplacer les plastiques à usage unique. En adaptant sa technologie au papier, ce projet vise à créer des emballages recyclables et compostables dotés de bonnes propriétés barrières, améliorant ainsi la durabilité de l'écosystème alimentaire canadien et répondant à la demande croissante d'emballages biodégradables.

« Comme l'a déjà dit Margaret Mead : "Ne doutez jamais du fait qu'un petit nombre de citoyens réfléchis et déterminés peuvent changer le monde. En vérité, c'est la seule chose qui ait jamais réussi." Chaque jour, nous sommes inspirés par l'impact positif de notre travail qui vise à transformer le secteur du conditionnement et à changer le monde. Nous sommes reconnaissants du soutien du RCIA dans nos démarches de lutte contre les déchets plastiques en remplaçant les matières plastiques par des solutions de rechange durables en papier. Nous attendons avec impatience le moment où nous verrons des produits dans les rayons, fièrement emballés dans des solutions de papier durables que nous aurons créées. »

– Chee Hau Teoh, chef de la direction et cofondateur, Nfinite Nanotech

Relocalize

Relocalize conçoit une plateforme pour surveiller et optimiser à distance la production alimentaire décentralisée dans de micro-usines. En utilisant l'Internet industriel des objets (IIoT), l'informatique en périphérie et l'apprentissage automatique, ce projet fera progresser l'automatisation dans les régions éloignées, améliorant ainsi la sécurité et la durabilité alimentaires. Soutenue par un grand détaillant canadien, la technologie sera mise en œuvre dans des communautés partout en Amérique du Nord.

« Nous sommes très heureux d'annoncer notre collaboration avec le RCIA dans le cadre de notre projet de plateforme novatrice de centre de commande et de contrôle de fabrication autonome. Ce projet représente une avancée importante dans la décentralisation de la production alimentaire. En intégrant des technologies de pointe comme l'IIoT, l'informatique en périphérie et l'apprentissage automatique, nous établissons une nouvelle norme en matière d'automatisation et d'efficacité dans la production alimentaire hyperlocale. Cette initiative renforce non seulement la sécurité et la durabilité alimentaires, mais s'aligne aussi parfaitement sur notre mission de révolutionner les

systèmes alimentaires partout en Amérique du Nord. Nous sommes fiers de nous associer au RCIA et impatients d'opérer des changements transformateurs au sein des communautés, veillant à ce que dans l'avenir la production alimentaire soit aussi locale que la demande à laquelle elle répond. »

– Benjamin Chaliar, responsable de la croissance, Relocalize

Spoitz Enterprises

Spoitz Enterprises étudie la fermentation des algues canadiennes afin d'améliorer leurs propriétés alimentaires fonctionnelles, comme leur pouvoir antioxydant et leur structure de gel. En optimisant la transformation à faible coût, ce projet soutient le développement de produits à base d'algues qui profitent simultanément aux habitats marins et aux communautés côtières marginalisées de l'ouest du Canada.

« Spoitz est ravie d'entamer ce projet de collaboration passionnant avec le soutien du RCIA dans le but d'accélérer les progrès au sein du secteur canadien des algues. Il existe une énorme capacité à développer des plateformes d'algues uniques sur la côte ouest du Canada en misant sur des solutions fondées sur les produits. Nous restons déterminés à jouer un rôle dans la définition des propriétés uniques de cette ressource durable et à repousser les limites des connaissances canadiennes actuelles. »

– Spencer Serin, chef de la direction, Spoitz Enterprises