

TROIS ENTREPRISES DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE EN DÉMARRAGE REÇOIVENT 294 k\$ DU RÉSEAU CANADIEN DE L'INNOVATION EN ALIMENTATION

Le financement du programme Propulseur d'innovation aidera les entreprises canadiennes à accélérer des projets portant sur la salubrité des aliments, la transformation des aliments et la réduction des émissions

GUELPH (Ontario), 9 juillet 2024 — Le [Réseau canadien de l'innovation en alimentation](#) (RCIA) octroie 294 497 \$ à trois projets de technologie alimentaire dans le cadre de son [programme Propulseur d'innovation](#). Le secteur apportera une contribution équivalente à ces fonds, ce qui portera le financement de ces trois projets à 588 992 \$.

Les entreprises à qui seront octroyés les fonds du programme Propulseur d'innovation sont :

Responsable du projet : [Bliq Photonics](#) (Québec)

Titre du projet : Sonde pour mesurer la coagulation dans le secteur de la fabrication de fromages

Financement : 99 992 \$

Bliq Photonics propose au secteur laitier canadien une avancée importante pour la fabrication de fromages grâce à une sonde optique sans contact conçue pour surveiller en temps réel la production de fromages. Tirant parti des progrès réalisés en optique, en électronique et en développement de logiciels, ce projet novateur permettra aux fromageries de mieux contrôler les procédés de fabrication afin d'optimiser le temps de production, le rendement et la qualité des fromages.

Responsable du projet : [Harvest Systems inc.](#) (Ontario)

Titre du projet : Système HARVEST pour friteuse pour le chauffage de l'air de ventilation dans un environnement de restauration

Financement : 98 588 \$

La technologie derrière les systèmes de Harvest permet de recueillir et de recycler la chaleur résiduelle afin d'améliorer l'efficacité opérationnelle des restaurants et de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES). Ce projet permettra d'élargir la plateforme novatrice de chauffage de l'eau HARVEST en misant, cette fois, sur l'utilisation de la chaleur résiduelle générée par les friteuses à gaz pour réchauffer l'air de ventilation entrant dans les restaurants. Ce système de chauffage sans combustible, conçu en tant que chauffe-conduit d'appoint, remplace les appareils de chauffage d'air d'appoint électriques ou à gaz traditionnels, réduisant ainsi les coûts d'énergie et les émissions de GES. Mis au point et testé dans les installations d'essai des friteuses à gaz de l'Université McMaster, un projet pilote de six mois sera réalisé dans un restaurant partenaire de la région du Grand Toronto et de Hamilton.

Responsable du projet : [AgricUltra Advancements inc.](#) (Ontario)

Titre du projet : Renforcer la salubrité et la durée de conservation des aliments grâce à la stérilisation par UV de MetaRail

Financement : 95 917 \$

AgricUltra Advancements s'affaire à éradiquer les agents pathogènes présents dans les aliments et à prolonger la durée de conservation des produits alimentaires en utilisant MetaRail^{MC}, sa technologie d'UV profond. En intégrant plusieurs canaux d'UV profond dans le traitement des aliments post-récolte, le projet garantit l'amélioration de la fraîcheur et de la stabilité des produits, ainsi qu'une stérilisation continue et non invasive sur les chaînes de production. Grâce à des plateformes à base de DEL durables et écoénergétiques générant un faisceau d'UV-A, UV-B et UV-C, cette approche novatrice permet de maintenir un environnement aseptisé conforme aux protocoles de fin d'un quart de travail et de respecter les normes de sécurité alimentaire pour les laboratoires, tout en améliorant l'efficacité de la production.

Le programme Propulseur d'innovation du RCIA octroie du financement aux PME et les soutient afin d'accélérer le développement de produits, de surmonter les obstacles à l'innovation et de valider l'adéquation au marché. Au cours de cette dixième ronde de financement dans le cadre de ce programme, le RCIA a reçu 47 demandes provenant d'un bout à l'autre du pays. Depuis 2021, 50 entreprises canadiennes de technologie alimentaire ont reçu, au total, 4 277 968 \$.

En tenant compte de tous ses programmes, le RCIA a octroyé plus de 19,9 M\$ à 74 projets canadiens de technologie alimentaire.

CITATIONS

« Ces trois projets novateurs illustrent le soutien qu’offre le RCIA aux solutions novatrices capables de transformer tous les échelons de la chaîne de valeur alimentaire. Les entreprises canadiennes de technologie alimentaire en démarrage ouvrent la voie à la création de produits alimentaires plus sûrs pour les consommateurs et génèrent des gains d’efficacité opérationnelle pour les restaurants et les fabricants, tout en trouvant des façons d’assurer la durabilité à long terme de notre système alimentaire. »

– Dana McCauley

Directrice générale, Réseau canadien de l’innovation en alimentation

« Assurer la durabilité de la chaîne d’approvisionnement alimentaire du Canada est essentiel et la viabilité du secteur dépend de sa capacité à produire, à transformer, à stocker et à expédier les produits alimentaires finaux aux Canadiens et Canadiennes. Les dernières entreprises à recevoir du financement du programme Propulseur d’innovation s’attaquent à des défis de chaîne d’approvisionnement complexes et trouvent des solutions innovantes à des problèmes du quotidien. Du déploiement de drones pour l’inspection de la machinerie à des logiciels pour tester le cycle de vie des déchets alimentaires des entreprises, ces entreprises créent des possibilités pour assurer la durabilité et la croissance à long terme dans ce secteur économique important. »

– L’honorable François-Philippe Champagne

Ministre d’Innovation, Sciences et Développement économique

« Les transformateurs de produits alimentaires canadiens ne cessent d’innover et d’adopter de nouvelles technologies pour améliorer leurs processus. Qu’il s’agisse de percées dans la fabrication du fromage ou d’avancées en matière d’efficacité énergétique et de salubrité des aliments, ces projets sont la preuve de la position du Canada en tant que chef de file dans le domaine des technologies de l’alimentation. »

– L’honorable Lawrence MacAulay

Ministre d’Agriculture et Agroalimentaire Canada

« Les producteurs de fromages artisanaux pourront mieux contrôler la variabilité des intrants, tandis que les producteurs de fromages à plus grand volume pourront intégrer la technologie

pour accroître la productivité et automatiser les procédés industriels. L'ensemble du secteur laitier canadien bénéficiera donc de l'intégration de cette innovation. »

– **Mathieu Champagne**

Directeur financier, Bliq Photonics

« Nous sommes très heureux d'avoir la possibilité de faire la démonstration de notre chauffe-conduit d'appoint, soit le dernier ajout à notre plateforme Harvest, qui tire parti de la capacité de cette plateforme à recueillir et à utiliser la chaleur résiduelle que dégagent les appareils de cuisson comme les fours et les friteuses pour chauffer l'air de ventilation, ce qui entraîne une réduction des coûts d'exploitation et des émissions. Grâce au soutien de programmes comme le Propulseur d'innovation du RCIA, les recherches réalisées dans les universités canadiennes sont plus facilement transférées aux entreprises commerciales. »

– **James Cotton**

Chef de la direction, Harvest Systems inc.

« Notre compréhension de la manière dont les rayons UV déclenchent des circuits et des effets précis, allant des mécanismes de réparation des tissus végétaux et du durcissement des tissus aux agents pathogènes, en passant par l'arrêt de la reproduction de micro-organismes et le déclenchement de la mort cellulaire programmée, s'accompagne désormais d'innovations technologiques récentes, ce qui permet de résoudre de vieux problèmes en proposant des solutions avancées qui consomment moins d'énergie et qui utilisent moins de produits chimiques toxiques. Grâce à l'application de plusieurs longueurs d'onde discrètes de l'UV profond, il est maintenant possible de traiter plusieurs menaces et vecteurs divers à partir d'une seule plateforme. »

– **Emil Breza**

Président, AgricUltra Advancements inc.

[À PROPOS DU PROGRAMME](#)

Le programme **Propulseur d'innovation** offre un soutien flexible et rapide aux petites et moyennes entreprises (PME) pour les aider à relever les défis de l'innovation alimentaire ou à surmonter les obstacles techniques qui les ont empêchées d'atteindre leurs objectifs de commercialisation.

Le programme « Propulseur d'innovation » est administré par le RCIA, qui dispose du 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 au sein du secteur alimentaire canadien. Comptant plus de 5000 membres, un nombre qui ne cesse de croître, le RCIA a bâti la communauté d'entreprises en alimentation la plus engagée et à la croissance la plus rapide au pays. Ses membres proviennent des quatre coins de la planète et représentent tous les maillons de la chaîne de valeur alimentaire. [L'adhésion au RCIA est gratuite](#) et procure un 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.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Propulseur d'innovation](#)

[Devenir membre du RCIA](#)

[Page « Médias » du RCIA](#)

[Trousse média du RCIA](#)

RELATIONS AVEC LES MÉDIAS

Jamil A. Karim

Directeur, Communications

Réseau canadien d'innovation en alimentation

Jamil@cfm-rcia.ca