

SIX ENTREPRISES ÉMERGENTES REÇOIVENT 465 000 \$ DU RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION EN ALIMENTATION

Le financement du programme « Propulseur d'innovation » aidera les entreprises canadiennes de technologie alimentaire à franchir les principaux obstacles en matière d'innovation et à accélérer la commercialisation.

GUELPH (ONTARIO), 13 MARS 2024— Le [Réseau canadien d'innovation en alimentation \(RCIA\)](#) attribue 464 518 \$ à six projets de technologie alimentaire dans le cadre de son [programme « Propulseur d'innovation »](#). Le secteur apportera une contribution équivalente à ces fonds pour créer des projets d'une valeur de près de 930 000 \$.

Les bénéficiaires du financement du programme « Propulseur d'innovation » sont :

Responsable du projet : GreenCo Robots inc. (Alberta)

Titre du projet : Solution intégrée de suivi de tables pour les restaurants rapides

Financement : 97 922 \$

Depuis son lancement en 2020, GreenCo Robots a fourni plus de 300 robots serveur aux restaurants canadiens. Remarquant l'impact positif de l'IA et de la robotique sur l'efficacité opérationnelle, l'entreprise lance une solution révolutionnaire de suivi des tables, destinée aux restaurants rapides, qui s'intègrent de manière harmonieuse à différents modèles de robots autonomes. Leur solution répond non seulement aux principaux défis du secteur, comme la pénurie de main-d'œuvre et l'efficacité, mais elle améliore également l'expérience de restauration en passant du service au comptoir habituel à l'accueil personnalisé directement à la table.

Ce projet vise à transformer la scène de la restauration rapide en améliorant l'efficacité et la satisfaction des clients. La solution intégrée de suivi de tables, une fois jumelée aux technologies robotiques existantes de GreenCo Robots, a le potentiel d'optimiser le service des

commandes, de minimiser les temps d'attente, d'attirer de nouveaux clients et d'améliorer l'expérience de restauration dans son ensemble.

Responsable du projet : Cheffer Technologies inc. (Ontario)

Titre du projet : Assistant intelligent de planification de menus

Financement : 94 415 \$

Cheffer entend révolutionner le secteur de la restauration en donnant aux exploitants les moyens d'agir grâce à une efficacité fondée sur les données. Ce projet s'appuiera sur la science des données et l'IA de pointe pour mettre au point une démonstration de faisabilité de l'assistant intelligent de planification de menus de Cheffer. L'objectif est de permettre aux chefs de choisir de manière proactive les ingrédients optimaux lors de la planification des menus, notamment en mettant en évidence les meilleures façons de tirer parti des ingrédients de grande valeur à leur disposition, en prévoyant la réduction des déchets et en mettant en évidence les options durables et locales. Cette initiative promet d'améliorer la prise de décision en cuisine, l'efficacité opérationnelle et le développement durable dans le secteur de la restauration.

Responsable du projet : Profillet (Nouvelle-Écosse)

Titre du projet : Essais pilotes de la barbue de rivière nutritive à base de plantes

Financement : 94 107 \$

Profillet s'est donné pour mission de créer un filet de poisson à base de plantes qui reproduit fidèlement le goût, la texture et la composition nutritionnelle de la barbue de rivière crue. Son produit, finaliste du concours « XPrize – Feed the Next Billion », reproduit la teneur en protéines et en acides gras polyinsaturés de la barbue. Grâce aux protéines d'algues et de plantes, ainsi qu'aux hydrocolloïdes d'amidon, Profillet améliore la texture et la sensation en bouche par rapport aux produits de la mer à base de plantes actuellement sur le marché. En collaboration avec des experts en formulation alimentaire, ils passent du prototype à la production à l'échelle pilote de 2 à 3 filets, en sélectionnant les meilleurs pour une production ultérieure de 300 unités.

Responsable du projet : Dispension Industries inc. (Nouvelle-Écosse)

Titre du projet : Système de détection d'intoxication pour les distributeurs de boissons alcoolisées sans surveillance

Financement : 89 562 \$

L'entreprise Dispension se spécialise dans les distributeurs automatiques sécurisés de canettes de bière et de boissons prêtes à boire. Sa principale innovation est « Intoxivision », un système révolutionnaire de détection de l'intoxication qui utilise l'imagerie thermique pour analyser en temps réel le degré d'intoxication d'une personne. Ce projet vise à concevoir un modèle de détection de l'intoxication, à créer un dispositif de détection en temps réel, à se soumettre à des examens de conformité réglementaire et à documenter les résultats. L'objectif est d'amener « Intoxivision » à un stade de maturité commerciale, permettant aux distributeurs de bière de Dispension de fonctionner sans surveillance dans les stades et les salles de spectacle, offrant ainsi une solution sécurisée et sans contact pour la distribution de boissons alcoolisées.

Responsable du projet : Génie du Transport Itée (Ontario)

Titre du projet : Conception et intégration de capteurs de gaz intelligents en temps réel

Financement : 60 107 \$

Génie du Transport fait progresser sa technologie de capteurs en intégrant des capacités de mesure des gaz, notamment l'ammoniac, le dioxyde de carbone et l'éthylène en partie par million, à la surveillance de la température et de l'humidité. Cette innovation vise à améliorer la précision et à minimiser les risques lors des activités de transport en offrant des informations en temps réel. La surveillance de l'éthylène est essentielle, en particulier parce qu'il est libéré pendant le mûrissement des fruits et légumes. L'intégration de ces capteurs permet non seulement de créer de nouvelles sources de revenus, mais aussi de répondre aux préoccupations en matière de développement durable. Les capteurs de Génie du Transport, conçus, fabriqués et assemblés au Canada, peuvent jouer un rôle essentiel dans la réduction du gaspillage alimentaire grâce à des alertes immédiates et à une meilleure prise de conscience d'une situation donnée.

Responsable du projet : JAKS Automation inc. (Colombie-Britannique)

Titre du projet : Système robotisé de manutention et d'emballage du panir

Financement : 28 405 \$

JAKS Automation met en œuvre un système robotique de manipulation avancé dans une installation de production de panir. Ce système de pointe gère habilement trois formats de panir, petit, moyen et grand, à l'aide d'un effecteur robotique à aspiration de précision de

qualité alimentaire. Intégré à une caméra de vision de pointe, le système détecte et récupère avec précision le panir sur un convoyeur. Ce processus fluide optimise la production en plaçant efficacement le panir dans les emballages, en assurant la précision et en réduisant les pertes dues aux mauvaises manipulations.

Le programme « Propulseur d'innovation » du RCIA offre du financement et du soutien aux PME pour les aider à accélérer le développement de leurs produits, à surmonter les obstacles à l'innovation et à vérifier l'adéquation de leurs produits au marché. Au cours de ce huitième cycle de financement, le RCIA a reçu 31 demandes provenant de partout au pays. Au total, depuis 2021, 43 entreprises canadiennes de technologie alimentaire ont reçu 3 597 393 \$ dans le cadre de ce programme.

Tous programmes confondus, le RCIA a octroyé plus de 19 M\$ à 65 projets du secteur de la technologie alimentaire canadien.

CITATIONS

« Ces six projets représentent la vision du RCIA pour un avenir où les nouvelles idées et technologies créent un secteur alimentaire plus efficace, plus durable et plus axé sur le client. Avec la mise en place de solutions intelligentes, de robots autonomes et de technologies de pointe, il est clair que les Canadiens et les Canadiennes ne se contentent pas d'adopter le changement dans le secteur alimentaire, ils en sont la force motrice. »

– Dana McCauley

Directrice générale, Réseau canadien d'innovation en alimentation

« Notre gouvernement fait du Canada un leader mondial de l'innovation en alimentation. C'est pourquoi nous soutenons le Réseau canadien d'innovation en alimentation afin de favoriser la croissance des petites et moyennes entreprises qui mettent sur le marché des technologies novatrices. Ces projets fourniront aux entreprises canadiennes des informations précieuses sur l'intégration de la robotique avancée et de l'apprentissage automatique intelligent dans leurs modèles d'affaires actuels, au bénéfice du secteur et de la population canadienne. »

– L'honorable François-Philippe Champagne

Ministre de l'Innovation, des Sciences et de l'Industrie du Canada

« L'innovation est d'une importance vitale pour la réussite de notre industrie des technologies de l'alimentation. Des projets comme ceux-ci contribueront à réaliser des gains d'efficacité, à accroître la durabilité et à relever des défis clés dans le secteur agricole canadien. »

– L'honorable Lawrence MacAulay

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

« Chez GreenCo Robots, nous nous engageons à transformer l'avenir de la restauration. Les robots ont été inventés par des humains pour que les humains n'aient pas à être des robots. Notre solution de suivi de tables représente le point culminant de notre engagement envers l'innovation et de notre poursuite incessante de l'excellence pour répondre aux besoins évolutifs du secteur de la restauration. »

– Liang Yu

Président, GreenCo Robotics

« Au nom de toute l'équipe de Cheffer, nous tenons à exprimer notre gratitude au RCIA pour le soutien qu'il apporte à notre projet d'assistant intelligent de planification de menus. Ce financement nous permet de redoubler d'efforts pour mettre au point une technologie qui peut multiplier la valeur que nous offrons aux exploitants de services d'hôtellerie et de restauration partout au Canada. Un grand merci à vous! »

– Milton Calderon Donefer

Cofondateur et directeur de l'exploitation, Cheffer Technologies

« Profillet est fière et ravie de recevoir l'aide du Réseau canadien d'innovation en alimentation par le biais de son programme « Propulseur d'innovation ». Ce financement constitue une signature d'approbation de la part de l'un des principaux groupes de financement du

développement de produits alimentaires de pointe au Canada. L'allocation permettra également de nous assurer que notre filet de barbue de rivière à base de plantes reproduit le goût, la texture et la valeur nutritive de la barbue de rivière conventionnelle avec la meilleure authenticité de sa catégorie. »

– Greg Potter

Cofondateur, Profillet

« Le soutien offert par le RCIA dans le cadre du programme « Propulseur d'innovation » aidera Dispension à accélérer le calendrier de commercialisation de notre formidable technologie Intoxivision, grâce à laquelle nos distributeurs SmartServ peuvent fonctionner sans surveillance dans les stades et les grandes salles de spectacle du monde entier. »

– Corey Yantha

Fondateur et chef de la direction, Dispension Industries

« L'innovation ne consiste pas seulement à repousser les limites, mais aussi à relever des défis concrets. Grâce à nos capacités intégrées de mesure des gaz, nous ne nous contentons pas de réduire les risques lors des transports et de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais nous offrons également aux entreprises de meilleures options en matière de pratiques durables et d'atténuation des pertes, le but étant de favoriser une chaîne d'approvisionnement plus résiliente et plus consciente. »

– Ashby Green

Chef de la direction, Génie du Transport

« Nous sommes ravis de recevoir le soutien du RCIA dans nos efforts pour faire progresser l'adoption de la robotique moderne et de l'automatisation dans le secteur de l'alimentation et des boissons dans l'ouest du Canada. »

– Adon Portman

Mandant, JAKS Automation

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. Le RCIA compte plus de 4 000 membres issus de l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire, notamment des fabricants, des transformateurs, des distributeurs, des exploitants, des entreprises technologiques, des bailleurs de fonds et des innovateurs. Il met l'écosystème alimentaire canadien en contact avec des idées, des technologies et des points de vue nouveaux afin de faire évoluer leurs activités et d'accroître leur capacité d'innovation. [L'adhésion gratuite au RCIA](#) comprend l'accès à des programmes de financement exclusifs, à cinq directeurs régionaux de l'innovation et à [YODL](#).

Le RCIA a été créé en 2021 et est soutenu par le Fonds stratégique d'innovation du gouvernement du Canada et le Programme canadien des priorités stratégiques de l'agriculture.

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@cfin-rcia.ca