RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION EN ALIMENTATION

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Le Réseau canadien d'innovation alimentaire octroie près de 2 M$ à quatre projets de technologies propres

Grâce au Fonds True North pour l'alimentation durable, quatre entreprises feront passer des technologies propres de transformation alimentaire du stade pilote à celui de démonstration à l'échelle industrielle.

GUELPH (Ontario), le 26 novembre 2026 — Quatre entreprises technoalimentaires de la Colombie-Britannique, de l'Alberta, de l'Ontario et du Nouveau-Brunswick utiliseront 1 996 594 $ du Fonds True North pour l'alimentation durable afin de mettre à l'essai des technologies propres en conditions réelles d'exploitation. Administré par le Réseau canadien d'innovation alimentaire (RCIA), le volet Impact du Fonds soutient les PME technoalimentaires canadiennes actives dans la transformation et la distribution en aval de la ferme.
Le RCIA couvre jusqu'à la moitié des coûts de chaque projet, ce qui porte la valeur totale des quatre projets à près de 4 M$. Trois des quatre projets transforment un sous-produit de la transformation alimentaire en intrant utilisable. Le quatrième vise à remplacer l'étape de chauffage énergivore servant à concentrer les liquides laitiers par un procédé qui n'en a pas besoin.

Les bénéficiaires du volet Impact du Fonds True North pour l'alimentation durable sont :

Responsable du projet : CURA Climate (Calgary, AB)
Titre du projet : Valorisation de la chaux usée de la betterave sucrière en chaux réutilisable et en ciment à faible teneur en carbone
Financement : 649 662 $
Résumé du projet :
La raffinerie de sucre de betterave de Taber, en Alberta, a accumulé un stock de plus de 850 000 tonnes de chaux usée, un sous-produit coûteux pour lequel il n'existe aucune filière d'élimination viable. CURA, une entreprise de technologies climatiques issue de l'UBC, mettra à l'essai sa technologie électrochimique CURALYTE sur cette matière dans le cadre d'une démonstration de 100 tonnes par an, hébergée par Grand Forks Concrete, dans le sud de l'Alberta. Le procédé fonctionne à l'électricité plutôt qu'aux combustibles fossiles : il dissout la chaux usée, en sépare le phosphore et récupère de la chaux hydratée propre ainsi que du CO_2 de haute pureté. La raffinerie peut réintégrer la chaux dans son procédé sucrier et mettre hors service son four alimenté aux combustibles fossiles, tandis que Grand Forks Concrete peut

l'utiliser pour fabriquer du ciment Portland à faible teneur en carbone destiné à ses produits préfabriqués. Le projet constitue une étape vers une première usine commerciale traitant au moins 30 000 tonnes de chaux par an.

Responsable du projet : Carbonaut Baking (Mission, C.-B.)
Titre du projet : Boucler la boucle : déploiement industriel d'un système de granulation des enveloppes d'avoine et de récupération des fibres par voie humide à Mission, en Colombie-Britannique
Financement : 546 367 $
Résumé du projet :
Dans l'installation partagée de Mission où Carbonaut exerce ses activités, sa société sœur One Degree Organic Foods produit environ 2 000 tonnes métriques d'enveloppes d'avoine par mois grâce à la transformation de l'avoine par voie humide, et ces enveloppes aboutissent actuellement au site d'enfouissement. Carbonaut installera une chaîne complète de granulation et de récupération des fibres, en s'appuyant sur un projet pilote qui a validé le procédé de granulation et de mouture. La chaîne produira au moins deux produits : de la fibre d'avoine de qualité alimentaire, destinée aux produits de boulangerie faibles en glucides et adaptés au régime cétogène de Carbonaut ainsi qu'à d'autres fabricants alimentaires canadiens, et des granulés d'alimentation animale certifiés biologiques, destinés aux producteurs d'aliments pour animaux de la vallée du Fraser, en Colombie-Britannique, et d'ailleurs. En évitant l'enfouissement des enveloppes, le projet devrait permettre des réductions annuelles mesurables des émissions de gaz à effet de serre, et le modèle est conçu pour être reproductible dans l'ensemble de l'industrie céréalière canadienne.

Responsable du projet : Chinova Bioworks (Fredericton, N.-B.)
Titre du projet : Du marc de canneberge à Cranova™ : démonstration industrielle d'un antimicrobien naturel valorisé, qui prolonge la durée de conservation
Financement : 325 000 $
Résumé du projet :
Après le pressage des canneberges, la pulpe résiduelle, appelée marc, est surtout destinée à des usages à faible valeur, comme l'alimentation du bétail, le compostage ou l'épandage. Chinova Bioworks fera passer son procédé d'extraction de qualité alimentaire, déjà validé, à l'échelle industrielle afin de transformer ce marc en Cranova™, un ingrédient antimicrobien naturel contenant des polyphénols de canneberge et des acides organiques. Cranova vise à prolonger la durée de conservation des aliments et des boissons transformés en remplacement des agents de conservation synthétiques. À partir de marc canadien et dans un site de démonstration confirmé, le projet mesurera le rendement de l'ingrédient, notamment la prolongation de la durée de conservation dans des produits commerciaux, avec des fabricants alimentaires partenaires. En détournant le marc et en réduisant le gaspillage alimentaire, le projet devrait permettre de réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Responsable du projet : Forward Water Technologies (Sarnia, ON)
Titre du projet : Production durable et efficace de concentrés laitiers
Financement : 475 565 $

Résumé du projet :
Pour transformer les liquides laitiers en ingrédients destinés aux produits de consommation, on les concentre souvent par évaporation thermique, un procédé qui consomme beaucoup d'énergie et peut réduire la valeur nutritive. Forward Water Technologies et une entreprise laitière canadienne de calibre mondial ont déjà démontré que l'osmose directe permet de concentrer les liquides laitiers à des niveaux exceptionnellement élevés sans chaleur. Ce projet fera passer ce procédé à l'échelle supérieure au moyen de l'agent osmotique exclusif de FWT, dans le but de produire commercialement des concentrés laitiers de qualité alimentaire dont l'empreinte carbone est plus faible que celle des concentrés conventionnels. La technologie sera également utilisée dans d'autres secteurs de l'alimentation et des boissons, comme les boissons caféinées et les boissons alcoolisées telles que la bière et le vin.

CITATIONS
« L'innovation canadienne est la clé d'une économie dynamique, compétitive et durable. En soutenant les technologies propres mises au point au pays, nous aidons les entreprises à réduire leurs émissions, à accroître l'efficacité de leurs activités et à transformer les déchets en nouvelles possibilités économiques. Ces projets démontrent bien l'ingéniosité des entrepreneurs canadiens de même que le potentiel de notre secteur de la transformation alimentaire de se classer parmi les chefs de file de l'innovation durable. Notre gouvernement continuera d'appuyer l'élaboration et l'adoption de solutions d'ici qui renforcent nos industries, créent de bons emplois et stimulent la croissance économique à long terme. »

— – La ministre de l'Industrie et ministre responsable de Développement économique Canada pour les régions du Québec, l'honorable Mélanie Joly

« Ces quatre projets montrent où les technologies propres peuvent avoir le plus d'effet dans le secteur alimentaire : transformer les sous-produits en intrants utiles et réduire l'énergie nécessaire pour fabriquer ce que nous produisons déjà. Le Fonds True North pour l'alimentation durable donne à ces entreprises l'occasion de prouver leurs technologies à l'échelle industrielle, avec de véritables partenaires, afin que les entreprises alimentaires de partout au Canada disposent de solutions qu'elles peuvent adopter en toute confiance. »
— Dana McCauley, cheffe de la direction, Réseau canadien d'innovation alimentaire

« Nous sommes ravis de démontrer comment des sous-produits agricoles peuvent devenir des intrants pour la prochaine génération de ciment à faible teneur en carbone. Ce projet réunit l'agriculture, la fabrication et les technologies propres de manière à créer de la valeur pour chaque partenaire tout en réduisant les émissions. Grâce au soutien du RCIA, nous faisons progresser une solution circulaire qui peut contribuer à renforcer l'industrie canadienne et à accélérer la décarbonation industrielle. »
— Erin Bobicki, cofondatrice et cheffe de la direction, CURA Climate

« Nous sommes enthousiastes à l'idée de transformer un sous-produit de la transformation de l'avoine en ingrédients et en produits alimentaires pour animaux utiles, tout en réduisant les

déchets. Ce projet reflète notre volonté constante de trouver des moyens pratiques de mieux utiliser les ressources, de renforcer la fabrication alimentaire canadienne et de soutenir un système alimentaire plus durable. »
— Stan Smith, président et chef de la direction, Carbonaut Baking

« Nous sommes très heureux de faire franchir un nouveau cap à cette innovation durable grâce au financement du Fonds True North pour l'alimentation durable du RCIA. Nous savons que cet extrait de canneberge canadienne valorisé nous permet de résoudre d'importants problèmes de durabilité de l'industrie alimentaire, à la fois en réduisant le gaspillage alimentaire dans les sites d'enfouissement et en rendant les aliments sains et nutritifs plus accessibles aux Canadiens. »
— David Brown, chef de l'exploitation, Chinova Bioworks

« Le lancement de ce projet grâce au financement du Fonds True North pour l'alimentation durable du RCIA et à notre partenaire permet à FWT de passer véritablement à la phase de commercialisation pour l'industrie laitière. L'utilisation de l'osmose directe dans le secteur de l'alimentation et des boissons est reconnue pour donner des produits supérieurs, mais elle a été freinée par des coûts d'exploitation élevés. Nous avons démontré que cette limite peut être surmontée grâce à notre approche unique et exclusive, et nous sommes enthousiastes à l'idée de déployer rapidement la solution grâce à ce programme habilitant. »
— C. Howie Honeyman, chef de la direction, Forward Water Technologies
'

À PROPOS DU PROGRAMME

Le Fonds True North pour l'alimentation durable soutient les PME technoalimentaires canadiennes dans le développement et la démonstration de solutions technologiques propres novatrices pour les secteurs de la fabrication et de la distribution alimentaires. Il offre un financement ciblé aux projets de démonstration industrielle qui valident des technologies émergentes dans des environnements d'exploitation réels, contribuant ainsi à accélérer l'adoption de solutions qui réduisent les émissions de gaz à effet de serre et améliorent la durabilité dans toute la chaîne de valeur alimentaire.

Le volet Impact finance des projets de démonstration industrielle de plus grande envergure, dont le coût se situe entre 250 000 $ et 1 000 000 $, le RCIA assumant jusqu'à 50 % des coûts admissibles. Les projets admissibles sont dirigés par des PME technoalimentaires canadiennes comptant moins de 499 employés équivalents temps plein et réalisant moins de 50 M$ de revenus annuels, portent sur la transformation ou la distribution en aval de la ferme, et font progresser des technologies propres d'un niveau de maturité technologique (NMT) minimal de 4-5 vers le NMT 8. Les projets doivent s'inscrire dans l'un des quatre domaines prioritaires : énergie et combustibles à faible émission de carbone, quantification des émissions, réduction ou réutilisation des déchets, et utilisation de l'eau. Les projets financés doivent être achevés d'ici le 31 décembre 2027.

À PROPOS DU RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION ALIMENTAIRE

Le Réseau canadien d'innovation alimentaire (RCIA) est le catalyseur national de la transition du Canada vers l'alimentation 4.0. En dotant les fabricants d'aliments et de boissons d'outils d'automatisation à l'échelle de l'usine, de robotique avancée et de transformation numérique, le RCIA aide les transformateurs canadiens à accroître leur productivité, à renforcer les chaînes d'approvisionnement nationales et à bâtir un système alimentaire plus résilient. Soutenu par un investissement de 50 M$ provenant du Fonds de réponse stratégique du Canada et de la Stratégie nationale en matière de sécurité alimentaire, le RCIA appuie les entreprises du secteur des aliments et boissons partout au pays.
À ce jour, le réseau national du RCIA compte plus de 9 500 membres, et plus de 24,5 M$ ont été investis dans 155 projets technoalimentaires à fort impact, qui ont généré plus de 90 M$ en retombées économiques et mobilisé plus de 82 M$ en financement privé subséquent.
Joignez-vous à la communauté du secteur des aliments et boissons qui connaît la croissance la plus rapide au pays à l'adresse cfin-rcia.ca.

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES
Fonds True North pour l'alimentation durable
Adhésion au RCIA
Page médias du RCIA
Trousse média du RCIA

PERSONNE-RESSOURCE POUR LES MÉDIAS
Jamil A. Karim
Directeur des communications
Réseau canadien d'innovation alimentaire
Jamil@cfin-rcia.ca