

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

GUELPH (ON), 16 DÉCEMBRE 2025 — Le financement octroyé dans le cadre de ce cycle du programme Propulseur d'innovation du RCIA appuiera neuf projets de technologies alimentaires innovants ayant le potentiel de transformer le secteur canadien de l'alimentation. Voici une description des projets qui sont financés.

**Responsable du projet :** [Colibri Vanilla](#) (Québec)

**Titre du projet :** Projet Innovanille

**Financement :** 99 999 \$

Colibri Vanilla fait progresser la prochaine phase de sa technologie d'extraction de vanille à étiquette propre. En collaboration avec le CÉPROCQ, l'entreprise développera deux nouveaux produits destinés à l'industrie alimentaire : un extrait de vanille à base de MCT offrant une meilleure performance aromatique dans les formulations riches en matières grasses, et une poudre de vanille stable et soluble conçue pour une utilisation polyvalente. Le projet passera de la preuve de concept à la validation à l'échelle industrielle, afin de créer une source durable et évolutive d'ingrédients naturels de vanille pour les transformateurs alimentaires canadiens.

« Dans cet espace où la matière est réinventée et où la science façonne ce qui est possible, chaque molécule de vanille aromatique devient un territoire à conquérir. »

— Chantale Caron, vice-présidente, Innovation, Recherche et développement

**Responsable du projet :** [Revo Biochem](#) (Alberta)

**Titre du projet :** Production par fermentation d'acide abcissique (ABA) de qualité alimentaire

**Financement :** 99 617 \$

Revo Biochem conçoit un système de production par fermentation d'acide abscissique (ABA) de qualité alimentaire, un composé bioactif naturel utilisé dans la nutrition, les aliments fonctionnels et l'agriculture. Le projet permettra de valider la plateforme de biosynthèse de l'ABA de l'entreprise et d'optimiser les procédés de fermentation afin de satisfaire aux normes de pureté appliquées aux produits alimentaires. Il en résultera un approvisionnement canadien durable et peu coûteux en ABA qui réduira la dépendance sur l'extraction végétale et les voies pétrochimiques, tout en positionnant le Canada comme un chef de file dans le domaine de l'innovation alimentaire et agricole biosourcée.

« Ce projet démontre l'efficacité de la plateforme de biosynthèse de Revo et trace une voie claire pour la mise à l'échelle, ce qui mènera à la production de biocomposés de grande qualité ici même au Canada. Nous sommes reconnaissants du financement que nous octroie le RCIA, puisqu'il contribuera à l'accélération de nos efforts visant à fournir une source canadienne fiable d'ABA pour des utilisations alimentaires et agricoles. »

— **Vikram Dhaliwal, directeur de l'exploitation et cofondateur, Revo Biochem**

**Responsable du projet :** [ThisFish](#) (Colombie-Britannique)

**Titre du projet :** TallyVision : la plus grande bibliothèque mondiale de modèles d'IA pour la transformation des produits de la mer

**Financement :** 99 073 \$

ThisFish inc. élargira sa plateforme TallyVision, un système automatisé d'inspection par vision par ordinateur déjà utilisé pour le saumon et le thon, à de nouvelles espèces, notamment aux crevettes, aux homards, aux calmars et aux corégones. Le projet permettra d'enrichir la bibliothèque de modèles d'IA de TallyVision et de l'intégrer aux équipements des chaînes de transformation afin de mesurer en temps réel la qualité et l'efficacité des équipements. En renforçant les capacités d'inspection automatisée de la plateforme, cette dernière aidera davantage de transformateurs à réduire leurs coûts de main-d'œuvre, à diminuer leurs déchets et à générer des enregistrements numériques précis à des fins de traçabilité et de conformité.

« Nous sommes très heureux de recevoir ce financement du RCIA pour nous aider à bâtir la plus grande bibliothèque de modèles d'IA au monde pour l'inspection visuelle dans le domaine de la transformation des produits de la mer. La technologie de vision par

ordinateur a le potentiel d'améliorer de manière exponentielle l'inspection des aliments, puisque chaque poisson et chaque filet est photographié, puis inspecté. En même temps, notre caméra intelligente alimentée par l'IA automatisera une tâche très manuelle et, par conséquent, réduira les coûts pour les entreprises de transformation. C'est gagnant-gagnant pour la qualité et la productivité. »

— **Eric Enno Tamm, chef de la direction et cofondateur, ThisFish**

**Responsable du projet :** [Hinbor](#) (Colombie-Britannique)

**Titre du projet :** Hinbor AI

**Financement :** 98 747 \$

Hinbor conçoit une plateforme de logistique et de personnalisation alimentée par l'IA pour le secteur de la restauration rapide. Le système combine l'analyse en temps réel des clients, la prévision de la demande et l'exécution automatisée de campagnes afin d'augmenter les ventes et de réduire le gaspillage, sans pour autant nécessiter l'ajout de personnel. Ce projet permettra d'affiner les modèles d'apprentissage automatique de Hinbor et de valider la performance auprès de partenaires de la restauration rapide, dont plus de 2000 restaurants comme A&W, afin de démontrer les gains mesurables générés en matière de fidélisation des clients et d'efficacité de la chaîne d'approvisionnement.

« Nous sommes très heureux de changer la façon dont les gens mangent et le fonctionnement des restaurants rapides grâce à notre Hinbor AI. Un grand merci au RCIA pour ce soutien formidable! »

— **Jack Jia, chef de la direction, Hinbor**

**Responsable du projet :** [BetterCart Analytics](#) (Saskatchewan)

**Titre du projet :** Utiliser des données pour alimenter un secteur canadien de l'alimentation plus intelligent et plus compétitif

**Financement :** 95 518 \$

BetterCart Analytics met au point un nouvel outil puissant permettant aux entreprises du secteur de l'alimentation d'accéder aux données du marché et de les comprendre en

temps réel. En intégrant des capacités avancées de langage naturel, alimentées par de grands modèles de langage (LLM) et la génération augmentée par récupération (RAG), il sera possible de créer une interface hautement intuitive capable de transformer des signaux de marché complexes en informations claires et accessibles. Ce projet ouvre la voie à une technologie transformatrice de pointe qui démocratise l'accès aux informations commerciales, renforce la compétitivité des entreprises émergentes et établies dans le secteur de l'alimentation, et soutient un écosystème alimentaire canadien mieux informé et plus résilient.

« L'innovation qui est financée permettra aux petites et moyennes entreprises du secteur des aliments et des boissons de poser des questions en langage simple sur les prix, la concurrence, les tendances du marché, les promotions et les secteurs à ce jour inexploités, et d'obtenir immédiatement des informations fondées sur des données. Plutôt que de compter sur des analystes spécialisés ou des outils tiers coûteux, les utilisateurs pourront explorer leur environnement concurrentiel, découvrir davantage d'opportunités avant et pendant la commercialisation, et prendre en quelques secondes des décisions éclairées et fondées sur des données probantes grâce à notre technologie de génération augmentée par récupération. Nous sommes heureux d'avoir reçu un financement du programme Propulseur d'innovation du RCIA et impatients de bâtir cette technologie qui va révolutionner le secteur. »

— **Melanie Morrison, Ph. D., cheffe de la direction et fondatrice, BetterCart Analytics**

**Responsable du projet :** [U Technology Corporation](#) (Alberta)

**Titre du projet :** Validation de la technologie BrightHarvest pour les produits frais

**Financement :** 95 000 \$

U Technology procédera à la validation de BrightHarvest, un système de détection optique non destructif qui prolonge jusqu'à 40 % la durée de conservation des produits frais. En partenariat avec Sobeys inc., l'équipe mènera des tests combinés en magasin et en laboratoire afin de quantifier les gains de fraîcheur pour les produits embrumés et emballés. Le projet générera des données à l'échelle commerciale sur la qualité, la réduction des pertes et la faisabilité de l'intégration, ce qui permettra d'établir une feuille de route pour une mise en œuvre à l'échelle nationale et de réduire considérablement le gaspillage alimentaire dans toute la chaîne d'approvisionnement canadienne.

« Nous sommes honorés de travailler avec le RCIA pour soutenir la démonstration de la façon dont notre technologie d'éclairage peut contribuer à relever l'un des plus importants défis dans le secteur canadien de l'alimentation. »

— **Kam Hammad, chef de la direction, U Technology Corporation**

**Responsable du projet :** [CO<sub>2</sub>Brew](#) (Alberta)

**Titre du projet :** Application commerciale et optimisation de la conception d'un système de récupération du CO<sub>2</sub>

**Financement :** 90 000 \$

CO<sub>2</sub>Brew construit une première unité commerciale pour un système innovant de récupération du carbone adapté aux microbrasseries. Le système capte le CO<sub>2</sub> de grande pureté issu de la fermentation, le purifie et le stocke sous forme liquide, puis le recycle pour le réutiliser, ce qui réduit les émissions de GES des brasseries, tout en créant un approvisionnement autosuffisant en CO<sub>2</sub> de qualité alimentaire. Cette phase du projet vise la conception, la fabrication et l'installation de l'unité afin de démontrer la possibilité de mise à l'échelle et la viabilité économique pour le secteur des microbrasseries.

« Chez CO<sub>2</sub>Brew, nous sommes déterminés à créer une économie circulaire pour les microbrasseries. En captant et réutilisant le CO<sub>2</sub> produit par la fermentation, nous transformons les émissions en ressource utile, aidant les brasseries à réduire leur empreinte carbone, tout en refermant la boucle du développement durable. »

— **Karen Ngo, directrice de l'exploitation, CO<sub>2</sub>Brew**

**Responsable du projet :** [Localize Your Food](#) (Alberta)

**Titre du projet :** Technologie de vérification automatisée pour assurer la transparence dans le domaine de l'alimentation au Canada

**Financement :** 53 055 \$

Localize Your Food met au point un système pancanadien de vérification de l'identité des produits qui est conforme aux normes de l'ACIA afin d'authentifier les allégations relatives à l'origine et à la production dans les épiceries. Le projet permettra d'élargir la base de

données nationale, de concevoir des modules d'IA pour automatiser les audits et d'ajouter de nouvelles interfaces utilisateurs pour que les détaillants et producteurs puissent y accéder. En réduisant les vérifications manuelles et les risques de fraude, le système renforcera la confiance des consommateurs et consommatrices, et rationalisera les programmes d'achat local et régional d'un bout à l'autre du pays.

« Nous avons créé Localize pour qu'il soit plus facile pour les Canadiens de comprendre la provenance de leurs aliments et pour aider les fabricants canadiens à se démarquer sur des tablettes remplies. Le soutien du RCIA accélère cette mission en nous permettant de concevoir une technologie qui appuie les fabricants canadiens, autonomise les consommateurs et donne aux détaillants les outils qu'ils demandent depuis longtemps. Nous sommes honorés de faire progresser ces efforts aux côtés du RCIA. »

— **Meghan Dear, cheffe de la direction, Localize Your Food**

**Responsable du projet :** [BetterTable Solutions](#) (Colombie-Britannique)

**Titre du projet :** Application BetterTable<sup>MC</sup> : un nouvel outil d'évaluation des aliments durables

**Financement :** 37 500 \$

Better Table Solutions conçoit une application mobile assistée par l'IA pour aider les restaurants à réduire jusqu'à 50 % leurs déchets alimentaires et à suivre leurs progrès vers leurs cibles de carboneutralité. Le projet traduira la méthode d'audit alimentaire manuelle validée de l'entreprise en une plateforme numérique qui automatise les mesures de l'empreinte carbone et des coûts, compare les données aux objectifs de développement durable des Nations Unies et génère en temps réel des recommandations. Des tests pilotes dans plusieurs types de restaurants permettront de vérifier l'exactitude et l'impact commercial de l'application, créant ainsi un outil évolutif pour le secteur des services alimentaires.

« Nous sommes honorés que le RCIA ait choisi BetterTable comme l'une des entreprises retenues dans le cadre de son programme Propulseur d'innovation. Ce financement permettra aux entreprises du secteur des aliments et des boissons de faire progresser leur travail essentiel visant à rendre les cuisines commerciales à la fois plus durables et plus rentables. »

— Ben Liegey, fondateur et chef de la direction, BetterTable Solutions