

## **Descriptions des projets « Propulseur d'innovation »**

GUELPH (ONTARIO), 23 JUILLET 2025 – Le financement octroyé dans le cadre de ce cycle du [programme « Propulseur d'innovation »](#) du Réseau canadien d'innovation en alimentation (RCIA) soutiendra 13 projets novateurs de technologies alimentaires ayant un potentiel de transformation pour le secteur alimentaire canadien. Vous trouverez ci-dessous plus de détails sur les projets ayant reçu un financement.

**Responsable du projet :** [Sustainable Bioproduct Innovations](#) (Colombie-Britannique)

**Titre du projet :** Optimisation et augmentation de la production de ZroFat : fibres alimentaires comme substituts de matière grasse pour des applications alimentaires durables

**Financement :** 100 000 \$

Sustainable Bioproduct Innovations augmente la production de ZroFat, un substitut de matière grasse d'origine végétale conçu pour reproduire les propriétés fonctionnelles des lipides traditionnels dans les préparations alimentaires, sans les inconvénients pour la santé ou l'environnement. Ce projet permettra de peaufiner les méthodes de production et de valider les applications dans différents produits alimentaires, notamment les produits de boulangerie, les soupes, les sauces pour salade, les tartinades et les substituts de viande, afin de répondre à la demande croissante de substituts de matières grasses durables et à étiquette épurée.

« ZroFat illustre notre engagement à fournir aux fabricants de produits alimentaires un ingrédient à étiquette épurée qui offre un goût satisfaisant et une fonctionnalité robuste, sans sacrifier la santé ou le développement durable. »

**– Anika Singh, cheffe de la direction, Sustainable Bioproduct Innovations**

**Responsable du projet :** [Lovingly Made Ingredients](#) (Alberta)

**Titre du projet :** Libérer le potentiel : protéines de pois et de féveroles

**Financement :** 99 933 \$

Lovingly Made Ingredients fait progresser l'utilisation des protéines de féveroles et de pois cultivés au Canada en mettant au point des méthodes de transformation plus propres et plus durables. Le projet permettra de découvrir de nouvelles applications fonctionnelles pour ces cultures dans les substituts de viande et de produits laitiers à base de plantes et de créer de nouveaux marchés pour les producteurs canadiens.

« Nous sommes heureux de recevoir cette subvention pour financer des recherches visant à explorer des moyens naturels et durables d'améliorer la fonctionnalité des protéines de féveroles et de pois cultivés au Canada. Ce projet représente une avancée majeure dans la promotion de l'innovation dans le secteur des aliments d'origine végétale, tout en réduisant l'impact environnemental, ce qui correspond exactement au type de travail qui définit notre engagement envers un avenir alimentaire plus durable. »

**– Shannon Hood-Niefer, conseillère scientifique principale, Lovingly Made Ingredients**

**Responsable du projet :** [PULR Technologies inc.](#) (Québec)

**Titre du projet :** Peptides biologiques à propriétés colorantes pour le comptage bactérien afin de prévoir la durée de conservation

**Financement :** 99 837 \$

PULR Technologies inc. ouvre la voie à une nouvelle avancée scientifique dans le domaine de l'alimentation, qui applique la prédiction de la fraîcheur fondée sur l'IA directement au point de vente final. Grâce à un colorant exclusif dérivé de peptides biologiques, la plateforme permet de détecter en temps réel la dégradation des protéines en mesurant les variations de couleur par imagerie haute résolution. Ces changements, qui varient en fonction de la charge bactérienne, sont interprétés à l'aide de l'apprentissage automatique afin de fournir des estimations rapides et non invasives de la fraîcheur. Bien que conçue pour compléter les tests en laboratoire courants, l'approche de PULR réduit considérablement le temps nécessaire à l'obtention d'informations, ce qui permet une tarification dynamique, prolonge la durée de conservation, réduit le gaspillage alimentaire et contribue à un écosystème alimentaire à plus faibles émissions.

« Nous sommes profondément reconnaissants envers le RCIA d’avoir cru en la vision audacieuse à l’origine de notre technologie prédictive de détection de la charge bactérienne améliorée par des peptides biologiques. Cette avancée majeure apporte une véritable science alimentaire à notre plateforme de “prédiction de la durée de vie des aliments sur les tablettes” et répond directement à un besoin essentiel du marché en matière d’innovations abordables et évolutives pour aider à décarboner le secteur alimentaire. Grâce au soutien du RCIA, nous avons fait un pas de plus vers la transformation de la manière dont le monde mesure la fraîcheur, réduit le gaspillage et fixe les prix des aliments de manière éthique et intelligente. »

**– François Ménard, fondateur et PDG, PULR Technologies inc.**

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

**Titre du projet :** Automatisation des achats et des ventes agroalimentaires alimentée par l’IA

**Financement :** 99 795 \$

Stocky AI a conçu une plateforme d’optimisation avancée de la chaîne d’approvisionnement alimentée par l’IA qui transforme les activités d’approvisionnement des détaillants alimentaires, des restaurateurs et des distributeurs. Ce système complet utilise des algorithmes d’apprentissage automatique et des agents IA multimodaux pour automatiser les flux de travail complexes liés à l’approvisionnement, normaliser les données des fournisseurs fragmentées en plusieurs formats et optimiser la gestion des stocks en temps réel. Grâce à l’analyse prédictive et à des algorithmes de tarification intelligents, la plateforme réduit le temps d’approvisionnement de 90 % et améliore les marges bénéficiaires de plus de 5 %, démocratisant ainsi les informations sur la chaîne d’approvisionnement pour les PME alimentaires, tout en contribuant à un système alimentaire plus efficace et durable.

« Le soutien du RCIA nous permet d’accélérer la mise au point de notre plateforme d’approvisionnement alimentée par l’IA à un moment crucial où les entreprises en alimentation ont besoin de solutions innovantes pour améliorer leur efficacité et réduire le gaspillage. Ce financement nous aidera à mettre à la disposition des distributeurs alimentaires indépendants, des détaillants et des restaurateurs canadiens des informations sur la chaîne d’approvisionnement de l’entreprise, démocratisant ainsi une technologie qui n’était auparavant accessible qu’aux grandes entreprises. »

**– Luke Scales, cofondateur et chef de la direction, Stocky AI**

**Responsable du projet :** [DeepSight Réalité Augmentée](#) (Québec)

**Titre du projet :** Démonstration d'un numériseur 3D en temps réel pour l'assistance et le dépannage à distance

**Financement :** 99 733 \$

DeepSight conçoit un numériseur 3D en temps réel qui permet aux experts de mieux soutenir à distance les équipes sur le terrain. Grâce à des appareils dotés de capacités de télédétection par laser (Lidar), le système génère un jumeau numérique de l'environnement de travail, ce qui offre un contexte spatial qui va bien au-delà de tout appel vidéo standard. Cette approche réduit la nécessité de visites sur place et le temps consacré au soutien, et améliore l'efficacité du dépannage.

« Le projet marque une avancée importante pour DeepSight. En intégrant la télédétection Lidar à notre plateforme, nous offrons aux experts une vision en 3D du terrain en temps réel. C'est une avancée majeure qui transforme le soutien à distance, réduit les déplacements et améliore l'efficacité opérationnelle de nos clients industriels. »

**– Nicolas Bearzatto, président, DeepSight Réalité Augmentée**

**Responsable du projet :** [New Protein International](#) (Ontario)

**Titre du projet :** Protéine de soja innovante sans hexane, fabriquée pour la première fois au Canada

**Financement :** 99 750 \$

New Protein International augmente la production d'un isolat de protéines de soja fabriqué au Canada. Cet ingrédient alimentaire important est utilisé dans une vaste gamme d'applications, des préparations pour nourrissons aux barres nutritionnelles. Il est aujourd'hui entièrement importé, bien que le Canada cultive certains des sojas de la plus haute qualité au monde. Ce nouveau projet collaboratif avec le RCIA permet à l'entreprise

de continuer à optimiser son procédé de production propre éprouvé, qui a éliminé pour la première fois l'utilisation de l'hexane, un produit pétrochimique neurotoxique.

« Nous sommes extrêmement reconnaissants envers le RCIA pour son soutien à la mission de notre entreprise, qui consiste à aider notre pays à produire davantage d'ingrédients alimentaires essentiels dont il a besoin, et ce, de la manière la plus propre et la plus saine possible. »

**– Graham Markham, directeur principal du développement des affaires, New Protein Global**

**Responsable du projet :** [Ag-Tronic Control Systems inc.](#) (Ontario)

**Titre du projet :** Conception d'étiquettes pour les produits alimentaires destinés au commerce international

**Financement :** 98 971 \$

Ag-Tronic Control Systems conçoit des étiquettes de nouvelle génération pour les produits alimentaires frais qui non seulement répondent aux normes internationales en matière de commerce et de traçabilité, mais qui sont également conçues selon des critères de durabilité et de compostabilité. Ce projet représente une étape importante dans la résolution des problèmes auxquels fait face l'ensemble du secteur en matière d'étiquetage alimentaire, en particulier alors que les marchés mondiaux s'orientent vers des pratiques plus écologiques et se conforment à la réglementation visant à éliminer les autocollants en plastique sur les produits alimentaires.

« Nous sommes extrêmement reconnaissants envers le Réseau canadien d'innovation en alimentation d'avoir cru en notre vision. Son investissement favorise l'innovation canadienne et soutient notre mission qui consiste à créer des solutions intelligentes et durables qui profitent à la fois à notre planète et à nos partenaires sur les marchés mondiaux des produits alimentaires. L'utilisation de ces autocollants compostables pour les produits alimentaires réduit considérablement les emballages plastiques à usage unique et contribue à ce que les déchets alimentaires soient acheminés vers les sites de compostage, là où ils doivent aller! »

**— Joe Sleiman, président, Ag-Tronic Control Systems inc.**

**Responsable du projet :** [Régéthermic Canada](#) (Québec)

**Titre du projet :** TANGO-IA – Module intelligent d’assemblage de repas pour les cuisines en milieu hospitalier

**Financement :** 98 135 \$

Régéthermic Canada conçoit un système informatique évolutif, alimenté par l’intelligence artificielle, qui automatise la préparation et le placement des aliments dans les équipements de stockage formant la courroie de montage des plateaux-repas en établissement institutionnel. Ce projet vise à transformer un segment critique, mais encore peu outillé du processus de production et de distribution alimentaire en milieu de soins de santé. Grâce à une méthode innovante qui associe la visualisation spatiale, l’algorithmique de pointe et les principes du Lean Six Sigma, cette solution permettra de diminuer les erreurs, de soulager la charge mentale du personnel, d’optimiser l’ergonomie des postes de travail et de favoriser un suivi alimentaire optimal pour les patients. Conçue pour accroître la vitesse, la précision et l’hygiène dans les environnements de services alimentaires à grande échelle, cette technologie soutiendra une efficacité opérationnelle renforcée.

« L’amélioration continue au bénéfice de nos clients est au cœur de notre mission d’entreprise. Nous sommes très heureux et reconnaissants de cette collaboration avec le RCIA, qui nous permet d’accélérer notre développement. Nous sommes convaincus que nos innovations auront un impact positif et durable sur les services alimentaires institutionnels. »

**– Eric Carbonneau, directeur en innovation et développement, Régéthermic Canada**

**Responsable du projet :** [Lite-1](#) (Colombie-Britannique)

**Titre du projet :** Concevoir et homologuer des pigments durables

**Financement : 98 583 \$**

Lite-1 produit des colorants entièrement biologiques obtenus par fermentation microbienne, qui constituent une solution de rechange durable aux colorants synthétiques toxiques. Le projet prévoit l'augmentation de la production et la mise à l'essai dans différentes applications afin de répondre à la demande croissante des consommateurs et consommatrices, et des autorités de réglementation en matière d'ingrédients naturels.

« Lite-1 puise son inspiration dans les systèmes naturels, les bases de la vie, afin de protéger notre monde coloré pour les générations à venir. Nous pensons que la beauté ne doit pas se faire au détriment de la planète. Notre mission est de créer un monde où expression éclatante et harmonie écologique vont de pair. »

**– Roya Aghighi, cofondatrice et directrice générale, Lite-1**

**Responsable du projet : [Miraterra Technologies Corporation](#) (Colombie-Britannique)**

**Titre du projet :** Spectroscopie Raman sans fluorescence : une nouvelle sonde perspicace pour l'assurance qualité et le contrôle de la qualité à toutes les étapes de la chaîne de valeur de la production alimentaire

**Financement : 97 557 \$**

Miraterra conçoit une sonde compacte de spectroscopie Raman pour l'analyse des aliments en production, qui élimine les interférences de fluorescence courantes dans les matrices alimentaires complexes. Cet outil aidera les transformateurs à effectuer des contrôles de qualité non destructifs et en temps réel sur les ingrédients et les produits de différentes catégories.

« Ce financement du RCIA est essentiel pour faire avancer notre mission qui consiste à révolutionner les tests de qualité alimentaire. Notre technologie de spectroscopie Raman sans fluorescence fournira aux transformateurs alimentaires des informations en temps réel sans précédent sur la qualité des produits, et nous sommes honorés que le RCIA reconnaisse l'impact potentiel de cette innovation sur la salubrité alimentaire et l'efficacité du secteur. »

**– Miayan Larose, directeur de la chimiométrie, Miraterra**

**Responsable du projet :** [Genuine Taste](#) (Québec)

**Titre du projet :** Mise à l'échelle d'une plateforme novatrice de production de gras pour faire progresser l'écosystème des protéines de remplacement

**Financement :** 93 576 \$

Genuine Taste conçoit un ingrédient à base de gras cultivé visant à rehausser la saveur et la valeur nutritive des aliments d'origine végétale. Ce projet vise à mettre à l'échelle le procédé de culture cellulaire exclusif de l'entreprise, à générer des données clés sur l'efficacité et les coûts de production, et à produire des échantillons destinés à la validation par les clients afin de jeter les bases d'un lancement commercial.

« Genuine Taste est profondément reconnaissante envers le RCIA pour son soutien dans le cadre du programme “Propulseur d'innovation”. Ce financement est essentiel pour faire progresser la commercialisation de notre nouvelle technologie de gras cultivé et marque une étape cruciale vers la mise en marché de notre produit. Grâce au soutien du RCIA, nous sommes sur le point de permettre au secteur des protéines de remplacement d'offrir des saveurs et des fonctionnalités inégalées. »

**– Emily Farrar, cofondatrice et PDG, Genuine Taste**

**Responsable du projet :** [Predhomme Strategic Marketing](#) (Ontario)

**Titre du projet :** Conformité de l'étiquetage interprovincial des boissons alcoolisées fondée sur l'IA

**Financement :** 90 000 \$

Predhomme Strategic Marketing conçoit une plateforme de conformité de l'étiquetage fondée sur l'IA qui permet aux producteurs de boissons alcoolisées de se conformer aux exigences réglementaires fédérales et provinciales en matière de commerce interprovincial. La solution automatise l'examen des étiquettes, détecte les éléments non conformes et génère des résultats bilingues conformes à la réglementation, ce qui réduit la charge de travail manuel, minimise les retards et simplifie l'accès au marché partout au Canada.



« Nous créons un mécanisme de conformité fondé sur l'IA qui transforme la façon dont les producteurs et productrices de boissons alcoolisées évoluent dans l'environnement réglementaire fragmenté du Canada. En combinant l'automatisation et l'intelligence intégrée, nous éliminons les goulots d'étranglement coûteux au commerce interprovincial et offrons aux producteurs et productrices un accès plus rapide au marché. Ce financement accélère notre mission de moderniser la conformité en matière d'étiquetage, ce qui aide les petits producteurs et productrices à croître et élargit l'accès à l'ensemble des provinces. »

**– William Predhomme, président, Predhomme Market Insights inc.**

**Responsable du projet :** [Food Cycle Science](#) (Ontario)

**Titre du projet :** L'Internet des objets (IdO) dans la technologie FoodCycler pour permettre la surveillance en temps réel de la génération de déchets alimentaires et de la performance en matière de développement durable

**Financement :** 39 142 \$

Food Cycle Science améliore sa technologie de recyclage des déchets alimentaires pour FoodCycler Commercial, sa division commerciale spécialisée, en incluant des capteurs intégrés et des fonctionnalités de connectivité qui permettent de suivre en temps réel les volumes de déchets alimentaires et les habitudes d'utilisation. Ces dispositifs intelligents fourniront aux établissements, comme les écoles, les institutions et les entreprises, des informations exploitables pour améliorer la réduction et le détournement des déchets.

« Ce projet marque une étape importante pour nous, car il permet à nos partenaires commerciaux d'accéder aux données dont ils ont besoin pour mesurer et maximiser leur impact sur la réduction des déchets alimentaires. Nous remercions le RCIA pour son soutien indéfectible à la promotion de l'innovation, qui suscite déjà un vif intérêt dans l'ensemble du secteur. »

**– Trevor Heffernan, responsable des affaires commerciales, Food Cycle Science**