

RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION EN ALIMENTATION



LE RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION EN ALIMENTATION OCTROIE 50 000 \$ À CINQ PROJETS DE TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES MENÉS PAR DES ÉTUDIANTS

Le financement permettra aux étudiants entrepreneurs de réaliser des progrès vers la commercialisation de technologies alimentaires novatrices

GUELPH (Ontario), 6 mai 2025 — Le [Réseau canadien d'innovation en alimentation](#) (RCIA) octroie 49 982 dollars à cinq projets de technologies alimentaires menés par des étudiants et étudiantes dans le cadre de son programme [Innovateurs alimentaires du future](#), qui vise à accélérer le développement préconcurrentiel d'innovations prometteuses afin de permettre la création de nouvelles entreprises.

Voici les projets qui recevront du financement dans le cadre du programme Innovateurs alimentaires du future :

Entreprise : [PhyCo Technologies](#) (Colombie-Britannique)

Établissement d'enseignement : Université Simon Fraser

Titre du projet : Bioenrobage à base d'algues pour la conservation des aliments

Financement : 10 000 \$

PhyCo Technologies vise à optimiser et à tester un enrobage antimicrobien et antifongique à base d'algues, utilisé pour prolonger la durée de conservation des fruits et légumes frais, en particulier les concombres et les baies. À l'aide d'une technologie avancée qui permet de créer un enrobage par pulvérisation, l'équipe évaluera les enrobages sur des substrats d'emballage simples afin de concevoir des solutions de rechange écologiques aux plastiques à usage unique, s'attaquant ainsi aux défis du gaspillage alimentaire et du développement durable, tout en soutenant les efforts du Canada pour réduire les émissions de gaz à effet de serre générées par le gaspillage alimentaire.

Entreprise : [Chromasense Technologies](#) (Alberta)

Établissement d'enseignement : Université de Calgary

Titre du projet : Indicateurs de fraîcheur des aliments à très bas coûts

Financement : 10 000 \$

Chromasense Technologies inc. conçoit des indicateurs de fraîcheur durables et peu coûteux qui indiquent quand les aliments ne peuvent plus être consommés. Ces innovations permettront de suivre l'historique de la température de conservation et de quantifier les marqueurs de détérioration à l'aide de nouveaux matériaux de détection et de méthodes de fabrication simples. L'objectif est de réduire les déchets alimentaires évitables tout au long de la chaîne d'approvisionnement en fournissant des outils abordables pour surveiller en temps réel la sécurité et la fraîcheur des produits.

Entreprise : [Genuine Taste](#) (Ontario)

Établissement d'enseignement : Université de Toronto

Titre du projet : Modèle d'IA pour améliorer la saveur du gras cultivé

Financement : 10 000 \$

Genuine Taste veut améliorer le goût des produits à base de protéines de substitution en misant sur le gras cultivé, du vrai gras animal fabriqué à partir de cellules, sans faire de mal aux animaux. L'équipe construira un modèle d'IA pour prédire la formule optimale du milieu afin de personnaliser le profil de saveurs du gras cultivé en utilisant des données existantes. Cela permettra de produire des gras avec des profils de saveurs précis et adaptés aux préférences des consommateurs et consommatrices dans les secteurs des aliments pour animaux de compagnie et des viandes d'origine végétale, ce qui éliminera un obstacle majeur à l'adoption plus large d'aliments d'origine végétale.

Nom de l'entreprise : [Phoela Health](#) (Québec)

Établissement d'enseignement : Université McGill

Titre du projet : Biocapteur rapide et en temps réel pour améliorer la sécurité alimentaire : accélérer la détection d'agents pathogènes dans la chaîne agroalimentaire canadienne

Financement : 9988 \$

Phoela Health vise à révolutionner le secteur de la sécurité alimentaire en concevant un biocapteur portable et rentable fondé sur la technologie CMOS pour la détection et l'identification des souches bactériennes dans les environnements de stockage des aliments. Grâce à une plateforme CMOS brevetée comprenant des dosages immunologiques

bioluminescents, le dispositif permettra d'identifier les souches bactériennes sur place à une fraction du coût des outils existants. Cette innovation permettra aux professionnels et professionnelles de la sécurité alimentaire de disposer de données spécifiques aux souches pour réagir de manière ciblée à la contamination, ce qui réduira les rappels et les pertes économiques, et améliorera la santé publique.

Entreprise : Dual Edge (Île-du-Prince-Édouard)

Établissement d'enseignement : Université de l'Île-du-Prince-Édouard (programme Sustainable Food Automation et faculté Sustainable Design Engineering)

Titre du projet : Équipement d'imagerie numérique et photoacoustique 2-en-1 jumelé à l'IA pour évaluer la qualité des frites

Financement : 9994 \$

Dual Edge conçoit un équipement d'imagerie numérique et photoacoustique 2-en-1 de pointe jumelé à l'IA pour évaluer la qualité des frites. Ce système permettra une évaluation rapide et non invasive des attributs de qualité essentiels comme la couleur et la texture. L'imagerie numérique analysera les caractéristiques de surface, tandis que l'imagerie photoacoustique révélera les structures internes. Cette approche vise à améliorer les processus de contrôle de la qualité, à garantir l'uniformité des normes de produit et à réduire les déchets, contribuant ainsi à des pratiques de transformation alimentaire plus durables.

Innovateurs alimentaires du future, un programme du RCIA, offre du financement et du soutien aux étudiants et étudiantes qui fréquentent actuellement un établissement postsecondaire canadien où ils conçoivent des solutions innovantes pour les secteurs de la transformation des aliments, des services alimentaires et de la vente au détail d'aliments. Le programme s'adresse plus particulièrement à des projets misant sur la propriété intellectuelle et ayant des applications commerciales claires, et soutient la recherche et le développement qui en est à un niveau de maturité technologique (NMT) de 1 à 7.

Grâce à l'ensemble de ses programmes de financement, le RCIA a octroyé plus de 20 millions de dollars à 96 projets canadiens de technologies alimentaires.

CITATIONS

« Le secteur canadien de l'alimentation a besoin de penseuses et penseurs audacieux, capables de transformer de nouvelles idées en réelles solutions, et ce besoin sera toujours bien présent. Grâce à son programme Innovateurs alimentaires du future, le RCIA donne aux étudiantes et

étudiants entrepreneurs les outils, le soutien et le tremplin dont ils ont besoin pour commercialiser leurs innovations et acquérir les compétences pour devenir de réels entrepreneurs. Ces projets s'attaquent à des défis urgents, comme le gaspillage, la sécurité et le développement durable dans le secteur de l'alimentation, et font progresser la transition vers une économie alimentaire canadienne plus forte et plus résiliente. »

– **Dana McCauley**

Directrice générale, Réseau canadien d'innovation en alimentation

« Ce soutien du programme Innovateurs alimentaires du futur du RCIA arrive à un moment décisif pour PhyCO. Il nous permettra de nous rapprocher de notre objectif, soit de remplacer le plastique dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire au Canada par notre enrobage à base d'algues. Grâce à ce projet pilote, nous ne prolongeons pas uniquement la durée de conservation, nous refaçons ce à quoi peut ressembler la conservation des aliments dans un monde soucieux du climat. »

– **Ranah Chavoshi**

Cofondatrice et cheffe de la direction, PhyCo Technologies inc.

« Parker et moi avons tous deux travaillé dans le secteur des aliments et des boissons. Nous avons donc eu l'occasion de voir de nos yeux le gaspillage alimentaire chez les détaillants. Nous sommes déterminés à atténuer le gaspillage et à renforcer la sécurité tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, et prêts à faire ce qu'il faut pour aider à réduire les pertes partout où cela est possible. »

– **Kathryn Wolfe**

Fondatrice, Chromasense Technologies

« Nous sommes extrêmement heureux de recevoir ce soutien du RCIA, qui nous permettra d'accélérer l'intégration de l'IA de pointe dans notre procédé de fabrication. Ce financement nous permet de franchir une étape importante vers le développement d'une technologie exclusive qui permet à notre équipe d'adapter le profil de saveurs de notre produit, nous aidant ainsi à nous démarquer dans le marché des protéines de substitution en pleine croissance. »

– **Emily Farrar**

Cheffe de la direction et cofondatrice, Genuine Taste

« Nous sommes honorés de recevoir ce soutien du RCIA. Ce financement nous permettra de franchir une étape cruciale pour rendre accessibles et abordables les tests de sécurité alimentaire en temps réel et spécifiques aux souches bactériennes. Chez Phoela Health, nous sommes déterminés à fournir au secteur de l'alimentation des outils qui permettent de prévenir la contamination, de réduire les rappels et de protéger la santé publique. »

– **Reza Abbasi**

Chef de la direction et cofondateur, Phoela Health

« Recevoir une subvention dans le cadre du programme Innovateurs alimentaires du future du RCIA représente le franchissement d'une étape importante qui a été possible grâce au soutien de mon mentor, Dr Senthilkumar Thirupathi, qui me supervise aussi dans le cadre de mon programme de recherche de troisième cycle. Ce parcours a renforcé ma passion pour la fourniture de solutions durables dans le secteur de la transformation des aliments, des solutions qui facilitent le suivi en temps réel, réduisent les déchets et augmentent la rentabilité, et je suis impatiente de continuer à construire un avenir plus efficace et plus responsable. »

– **Nikashini Thirugnanam**

Fondatrice, Direct Edge

À PROPOS DU PROGRAMME

Le programme **Innovateurs alimentaires du future** vise à accélérer le développement préconcurrentiel de technologies prometteuses pour en faire de nouvelles entreprises. Il permet de fournir aux étudiants et étudiantes qui sont actuellement entrepreneurs ou qui aspirent à le devenir du financement pour faire progresser le développement et la validation de leurs solutions, ce qui permet, par le fait même, de recueillir des preuves additionnelles des opportunités qui existent sur le marché pour leurs innovations.

À PROPOS DU RÉSEAU CANADIEN D'INNOVATION

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 6500 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, aux cinq directeurs régionaux de l'innovation du réseau et à [YODL](#), une plateforme unique qui favorise les liens entre innovateurs et innovatrices.

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

[Innovateurs alimentaires du future](#)

[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