

Démonstration de technologie alimentaire en Ontario – Description des projets

GUELPH (ONTARIO), 16 MARS 2026 – Le financement accordé dans le cadre de la deuxième édition du programme « Démonstration de technologie alimentaire en Ontario » du RCIA soutiendra 11 projets innovants dans le domaine des technologies alimentaires qui ont le potentiel de transformer le secteur alimentaire de l'Ontario. Vous trouverez ci-dessous un résumé de chaque projet, accompagné de citations des entreprises financées.

Responsable du projet : ALT TEX inc. (Kitchener, Ontario)

Titre du projet : Des aliments aux tissus : la technologie de fermentation

Financement : 99 975 \$

ALT TEX est une entreprise canadienne spécialisée dans les technologies propres qui lutte contre le gaspillage en transformant les déchets alimentaires en matériaux durables et à forte valeur ajoutée. Dans le cadre de ce projet, ALT TEX met en place l'infrastructure et les partenariats nécessaires pour transformer les pertes alimentaires des exploitations agricoles, des transformateurs et des municipalités en intrants industriels utilisables plutôt qu'en déchets destinés à l'enfouissement. En s'intégrant directement dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires existantes, l'entreprise détourne de grandes quantités de déchets riches en glucides qui génèrent actuellement des émissions de gaz à effet de serre et des coûts d'élimination. Ce projet fait progresser un modèle évolutif de valorisation des déchets alimentaires, créant des avantages économiques et environnementaux mesurables pour le secteur bioalimentaire et positionnant le Canada comme un leader en matière d'innovation circulaire et à faible émission de carbone.

Responsable du projet : AuX Labs (Toronto, Ontario)

Titre du projet : Caséine issue de la fermentation permettant d'atteindre un prix équivalent à celui des produits laitiers d'origine animale

Financement : 100 000 \$

AuX Labs augmente la production par fermentation de caséines à une échelle de fermentation de 50 000 litres et fournit un lot de caséine à sa clientèle pour une utilisation dans des produits

laitiers comme le fromage, le yogourt et la crème glacée. Ce projet élargit la production pilote pour soutenir un récent partenariat avec une entreprise de produits de consommation courante qui met au point des produits laitiers de nouvelle génération. Le travail consiste à réaliser des études de consommation, à concevoir et à tester des produits, à promouvoir la marque, à mener une production pilote de produits finis et à réaliser un test de marché concluant.

« La plupart des options actuelles demandent aux gens de faire des compromis sur le goût, la texture ou la fonctionnalité. Notre approche met avant tout l'accent sur la performance. Chez AuX Labs, on peut mettre nos activités à l'échelle de façon responsable, à un prix qui favorise aussi une adoption plus large. »

– **Ted Jin, fondateur et chef de la direction, AuX Labs**

Responsable du projet : Cheffer Technologies inc. (Cobourg, Ontario)

Titre du projet : Système de synchronisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire fondé sur l'IA dans le sud de l'Ontario

Financement : 99 646 \$

Cheffer conçoit un système de synchronisation de la chaîne d'approvisionnement fondé sur l'IA pour le secteur hôtelier du sud de l'Ontario. La plateforme permet aux exploitants, aux distributeurs et aux fabricants d'avoir, en temps réel, un aperçu partagé des ventes, des prix et de la performance des contrats. Le système détecte les commandes hors contrat, les écarts de prix et les pénuries potentielles, et fournit des alertes précoces ainsi que des recommandations d'actions à prendre. Cheffer collaborera avec un groupe hôtelier renommé, un fabricant et deux distributeurs du sud de l'Ontario pour démontrer l'efficacité de la technologie dans des conditions opérationnelles réelles.

« Avec le soutien du RCIA, Cheffer établit une nouvelle norme en matière de coordination de la chaîne d'approvisionnement dans le secteur des services alimentaires. En mettant en relation les exploitants, les distributeurs et les fabricants grâce à une synchronisation en temps réel alimentée par l'IA, nous améliorons l'efficacité, réduisons le gaspillage et construisons un écosystème alimentaire plus résilient dans le sud de l'Ontario et au-delà. »

– **Milton Calderon Donefer, cofondateur et chef de la direction, Cheffer Technologies**

Responsable du projet : Chocovate Labs inc. (Oshawa, Ontario)

Titre du projet : Mise à l'échelle du chocolat sans cacao : finalisation d'une formulation prête à être commercialisée

Financement : 100 000 \$

Chocovate Labs fait passer sa formulation exclusive de chocolat sans cacao du niveau NMT 6, prototype éprouvé à l'échelle pilote, au niveau NMT 8, prêt pour la commercialisation. Le projet permettra d'optimiser les systèmes d'émulsifiants et de matières grasses afin d'améliorer le cassant et le comportement au tempérage du chocolat, de mener des essais à l'échelle pilote sur des équipements industriels et de vérifier la durée de conservation et les qualités sensorielles. Cela produira un ingrédient chocolaté stable, prêt à être commercialisé, sans cacao ni huile de palme, qui peut être utilisé sur les chaînes de production de chocolat actuelles sans modifications à l'équipement. Ce projet positionne l'Ontario et le Canada comme des chefs de file en matière d'innovation dans les ingrédients résistants au climat. Il offre aux fabricants une solution de remplacement prête à l'emploi et à coût stable aux chaînes d'approvisionnement en cacao qui sont soumises à de grandes fluctuations.

« Les fabricants de chocolat font face à des défis importants, notamment à cause de la volatilité du prix du cacao et de l'imprévisibilité des chaînes d'approvisionnement. Ce projet nous permet de faire passer notre formulation sans cacao du labo à la production à l'échelle pilote afin que les fabricants puissent tester une solution de remplacement stable et évolutive. Nous sommes fiers de contribuer à un avenir plus résilient pour le chocolat. »

– **Brittany Charlton , cofondatrice et cheffe de la direction, Chocovate Labs**

Responsable du projet : Circulr inc. (Toronto, Ontario)

Titre du projet : Réutilisation à grande échelle d'emballages

Financement : 100 000 \$

Ciculr est un facilitateur de systèmes d'emballages réutilisables qui exploite depuis plus de cinq ans des systèmes locaux de réutilisation d'emballages alimentaires. La prochaine évolution du système consiste en un programme à grande échelle de réutilisation d'emballages de toutes sortes, destiné aux grandes marques mondiales et aux détaillants nationaux. Dans le cadre d'une étude de faisabilité financée par le secteur, Circulr a déjà trouvé des partenaires et défini les paramètres de ce programme. Ce projet porte sur la phase de conception : création d'un

prototype d'emballage et test d'hypothèses issues de l'étude de faisabilité pour préparer la phase d'exécution. L'entreprise a identifié les endroits où le programme pourrait être mis en œuvre, ainsi que ceux où il pourrait être intégré à d'autres grands systèmes de réutilisation, comme le projet Reuse City Canada, qu'elle soutient. Le programme alimentaire devrait être lancé à Ottawa en 2027, avec l'utilisation de bocaux en verre et de bacs en plastique réutilisables dans les systèmes d'emballages réutilisables nouveaux et actuels.

« La conception de systèmes d'emballages réutilisables évolutifs, durables et efficaces nécessite un travail innovant mené en collaboration avec des détaillants, producteurs et fournisseurs d'emballages de premier plan, ainsi qu'avec des organisations comme le RCIA. Ce financement permettra à Circulr de commercialiser, par l'intermédiaire de ses partenaires, de nouveaux emballages alimentaires standardisés et réutilisables. C'est grâce à ce travail que nous pourrions réduire considérablement les quantités de déchets, créer davantage d'emplois locaux et rendre le système d'emballages alimentaires au Canada plus performant et plus durable. »

– Tyler De Sousa, cofondateur, Circulr

Responsable du projet : GreenVeil Packaging inc. (Ottawa, Ontario)

Titre du projet : Démonstration pilote de barquettes pour fruits thermoformées ultra biodégradables et antimicrobiennes

Financement : 100 000 \$

GreenVeil Packaging inc. est une entreprise ontarienne spécialisée dans les matériaux de technologie propre qui conçoit des biocomposites ultra biodégradables et antimicrobiens destinés à l'alimentation et à l'agriculture. Ce projet permettra à GreenVeil de faire passer sa technologie de la validation du projet pilote à la précommercialisation et portera plus particulièrement sur les barquettes à fruits conçues pour remplacer les emballages en plastique à usage unique utilisés dans la culture maraîchère et la sericulture. En utilisant des matériaux naturels d'origine locale, nous évaluerons la durabilité, les propriétés antimicrobiennes et la biodégradabilité contrôlée dans des environnements de serre et de vente au détail. Nous pourrions ainsi soutenir la mise à l'échelle et la préparation de la fabrication en vue de la commercialisation.

« Après des années de développement en laboratoire à partir de matériaux provenant de l'Ontario, nous pouvons, grâce au soutien du RCIA, passer de la recherche avancée à la fabrication pilote et à la mise en œuvre dans de vrais environnements commerciaux. »

– **Ali Maleki, fondateur et chef de la direction, GreenVeil Packaging inc.**

Responsable du projet : HalalMeals Ready Foods Itée (Scarborough, Ontario)

Titre du projet : Menus sains et analyses de la demande alimentés par l'IA pour les services alimentaires et la vente au détail

Financement : 86 624 \$

HalalMeals met au point un coach nutritionnel alimenté par l'IA qui fournit des conseils alimentaires personnalisés et adaptés à la culture des personnes souhaitant consommer des aliments halal. Le système utilise une architecture GAR (génération augmentée par récupération) qui combine les données de santé des utilisateurs et utilisatrices avec des sources fiables en matière de nutrition et de diète halal. Le projet consiste à créer et à tester un agent conversationnel qui interprète les données relatives aux repas, les indicateurs de santé et les règles alimentaires religieuses afin de fournir des conseils nutritionnels sûrs et fondés sur des données probantes. En analysant les données anonymisées des utilisateurs et utilisatrices, la plateforme générera également des informations agrégées pour les partenaires des services alimentaires et de la vente au détail, en déterminant quels plats préparés sains correspondent le mieux aux objectifs des consommatrices et consommateurs locaux.

« Le soutien apporté par RCIA accélère le développement de notre outil de santé alimenté par l'IA et spécialement conçu pour le marché halal. Notre ambition est d'aller au-delà des applications nutritionnelles génériques en créant un coach qui comprend la relation entre les données de santé et les exigences alimentaires culturelles. En exploitant les capacités de l'IA, nous voulons donner à nos utilisateurs et utilisatrices les moyens d'atteindre leurs objectifs de bien-être grâce à des conseils précis, fondés sur des données probantes et exemptes de toute approximation. »

– **Mohammad Sheikh, cofondateur et chef de la direction, HalalMeals Ready Foods**

Responsable du projet : HARVEST Systems inc. (Hamilton, Ontario)

Titre du projet : Système de récupération de la chaleur des friteuses pour chauffer l'air de ventilation dans un environnement de restaurant

Financement : 94 972 \$

HARVEST Systems se consacre à la récupération de la chaleur résiduelle des appareils de cuisine commerciaux au gaz afin de réduire la consommation d'électricité et de gaz. Après avoir démontré avec succès l'efficacité de sa technologie dans le cadre d'un partenariat avec la chaîne Pizza Pizza, ce projet vise à concevoir un chauffe-conduit qui s'ajoute à la plateforme de l'entreprise permettant de récupérer la chaleur résiduelle des friteuses au gaz pour chauffer l'air d'appoint. Le dispositif sera mis au point dans les installations d'essai de friteuses à gaz de l'Université McMaster, puis mis en œuvre pendant six mois dans le cadre d'un projet pilote mené dans un restaurant partenaire. Ce projet permettra la démonstration d'une nouvelle application de récupération de la chaleur résiduelle offrant aux restaurants la possibilité d'améliorer leur efficacité opérationnelle, de réduire leurs coûts énergétiques ainsi que de diminuer leurs émissions de GES.

« Nous sommes ravis de présenter le chauffe-conduit d'air d'appoint comme le tout dernier ajout à la plateforme Harvest. Cette technologie innovante utilise la chaleur résiduelle des fours et des friteuses pour chauffer l'air de ventilation, permettant ainsi aux établissements de restauration de réduire leurs coûts énergétiques et leurs émissions de gaz à effet de serre. En tant qu'entreprise en phase de démarrage, le programme "Démonstration de technologie alimentaire en Ontario" du RCIA nous permet de mener des projets pilotes concrets qui valident les économies réalisées et accélèrent la commercialisation de notre technologie. »

– **James Cotton, chef de la direction, HARVEST Systems**

Responsable du projet : Myo Palate Corporation (Toronto, Ontario)

Titre du projet : Protéine hybride de nouvelle génération : intégration de graisse de viande de porc cultivée et d'ingrédients à base de champignons à l'échelle pilote

Financement : 99 250 \$

Ce projet collaboratif entre Myo Palate et Maia Farms vise à mettre au point le premier produit hybride à base de viande cultivée au Canada, intégrant du porc cultivé enrichi de matière grasse à des ingrédients protéiques à base de champignons. Le projet se concentrera sur la création de prototypes pilotes d'un produit hybride à base de porc haché, caractérisé par une qualité

sensorielle et une valeur nutritionnelle supérieures à celles des solutions exclusivement végétales, tout en maintenant une rentabilité et une évolutivité optimales. Nous mènerons des essais combinatoires afin d'optimiser les ratios de mélange, la teneur en humidité et les paramètres de transformation afin d'obtenir une saveur et une texture authentiques de porc. La réussite de ce projet permettra d'accélérer le calendrier de commercialisation pour les deux partenaires et de positionner l'Ontario comme un leader en matière d'innovation dans le domaine de la viande cultivée.

« Nous sommes très heureux de nous associer à Maia Farms pour mettre au point le premier produit hybride à base de viande cultivée au Canada. Ce projet positionne l'Ontario comme un chef de file dans le domaine des protéines de nouvelle génération en réunissant deux entreprises canadiennes complémentaires afin de surmonter les obstacles liés au goût et au coût qui ont entravé l'expansion du secteur. »

– Frank Yu, cofondateur, Myo Palate

« La matière grasse est intrinsèquement liée à la saveur, et les consommatrices et consommateurs ne devraient pas être contraints de faire un compromis entre le goût et le développement durable. En intégrant notre protéine de champignon à de la graisse de viande de porc cultivée, nous aspirons à offrir une expérience gustative comparable à celle de la viande, une innovation attendue depuis longtemps à l'échelle mondiale. Nous sommes enchantés de collaborer avec nos partenaires de Myo Palate et du RCIA afin d'offrir cette innovation de nouvelle génération sur le marché canadien. »

– Gavin Schneider, cofondateur et chef de la direction, Maia Farms

Responsable du projet : Smooth Commerce (Toronto, Ontario)

Titre du projet : Restauration connectée : projet pilote d'intégration de la fidélisation

Financement : 80 000 \$

Smooth Commerce procède actuellement à l'évaluation d'un programme de fidélité unifié et expérientiel qui intègre les commandes en ligne et l'expérience en restaurant. Ce programme vise à accroître l'acquisition de clients, la fréquence des visites et le chiffre d'affaires des restaurants partenaires en intégrant le moteur de fidélisation de Smooth Commerce à la plateforme OpenTable.

« Cette initiative s’appuie sur notre plateforme de fidélisation et de commande en ligne existante, en l’étendant à l’ensemble de l’expérience culinaire. En combinant les réservations, le service en salle et la fidélisation en dehors du restaurant au sein d’un seul et même écosystème, nous résolvons une énigme longtemps insoluble pour les établissements de restauration. Grâce à cette solution innovante, les restaurateurs et restauratrices peuvent désormais témoigner leur reconnaissance et offrir des incitations à leur clientèle, peu importe où elle se trouve et la manière dont elle choisit d’interagir avec eux. Avec le soutien du RCIA, ce projet pilote constitue une étape importante vers une gestion accrue des relations avec la clientèle et une optimisation de la valeur client à long terme pour les restaurants. »

– **Roberto Sarjoo, président, Smooth Commerce**

Responsable du projet : Tewari De-Ox Systems inc. (Richmond Hill, Ontario)

Titre du projet : Séquençage de l’ADN confirmant les caractéristiques de sécurité alimentaire des coupes de viande emballées pour la vente au détail avec la technologie brevetée Zero OxTech

Financement : 100 000 \$

Tewari De-Ox Systems a inventé et breveté la technologie Zero OxTech^{MD}, une solution novatrice de conservation de la viande. Cette technologie préserve les enzymes naturelles de la viande, prolongeant ainsi sa durée de conservation jusqu’à 10 fois la durée maximale actuellement reconnue, tout en réduisant le gaspillage alimentaire à moins de 0,01 %. Zero OxTech^{MD} offre aux grossistes en viande, aux exportateurs et aux détaillants une durée de conservation supérieure à 120 jours pour les coupes préparées pour la vente au détail. Le projet, actuellement au niveau NMT 7, permettra d’entreprendre des recherches fondamentales sur le séquençage de l’ADN afin d’analyser la croissance pathogène dans les viandes emballées avec la technologie Zero OxTech^{MD}. Ces recherches visent à confirmer les caractéristiques de sécurité alimentaire requises pour progresser vers le niveau NMT 9 et à étayer les allégations commerciales relatives à la sécurité alimentaire.

« L’obtention d’un financement dans le cadre du programme “Démonstration de technologie alimentaire en Ontario” constitue une validation importante de la mission de Tewari De-Ox Systems. Notre technologie Zero OxTech^{MD} révolutionne la gestion de la durée de conservation en adoptant une approche biochimique. Nous sommes honorés de cette reconnaissance, qui confirme notre conviction profonde que la prolongation de la durée de conservation repose sur

une compréhension approfondie de la biologie alimentaire, plutôt que sur une simple amélioration des solutions d’emballage. Cette étape cruciale accélère notre collaboration avec nos partenaires et les premiers utilisateurs, nous permettant ainsi de mettre cette technologie à l’échelle. »

– **D^r Gaurav Tewari, fondateur, Tewari De-Ox Systems**