



INFO SESSION:

VEILLE À L'INNOVATION APPEL HIVER 2026

Alexandra Barlow
Vice-présidente, programmes
Réseau canadien d'innovation en alimentation

Canadian Food Innovation Network | www.cfin-rcia.ca



Qui nous sommes



Le Réseau canadien d'innovation en alimentation (RCIA) a créé la communauté d'entreprises en alimentation la plus dynamique et la plus engagée du pays. Nos membres proviennent des quatre coins du monde et représentent tous les maillons de la chaîne de valeur alimentaire.



Nous finançons des projets transformateurs dans le domaine des technologies alimentaires, favorisons la collaboration et faisons le nécessaire pour créer une communauté florissante de professionnels œuvrant dans le secteur des aliments et des boissons.

Trois choses que vous devez savoir à propos du RCIA



Nos membres misent sur l'utilisation de l'innovation pour développer les entreprises de fabrication de produits alimentaires, de services alimentaires et de vente au détail de produits alimentaires.



Nous mettons nos membres en contact avec de nouvelles idées, opportunités et technologies afin d'accroître la collaboration et de positionner le Canada en tant que chef de file mondial de l'innovation en alimentation.



Notre équipe est répartie sur l'ensemble du territoire canadien et apporte son soutien en matière d'innovation à toutes les régions, à tous types de produits et à tous les types d'entreprises travaillant en aval des activités fermières jusqu'à l'assiette des consommateurs et consommatrices.



Nous soutenons l'innovation en alimentation

Notre financement soutient des avancées dans une variété de technologies alimentaires et leur commercialisation



Technologies de fabrication d'aliments



Déchets alimentaires et circularité



Chaîne d'approvisionnement numérique



Innocuité des aliments et traçabilité



Technologies pour les cuisines et restaurants



Ingédients et aliments de prochaine génération



Emballage



Applications et services pour les consommateurs



Ce qui distingue le RCIA



Directeurs régionaux de l'innovation (DRI)

Les directeurs régionaux de l'innovation sont présents dans tout le pays et **apportent à nos membres un soutien local et des solutions nationales.**



YODL

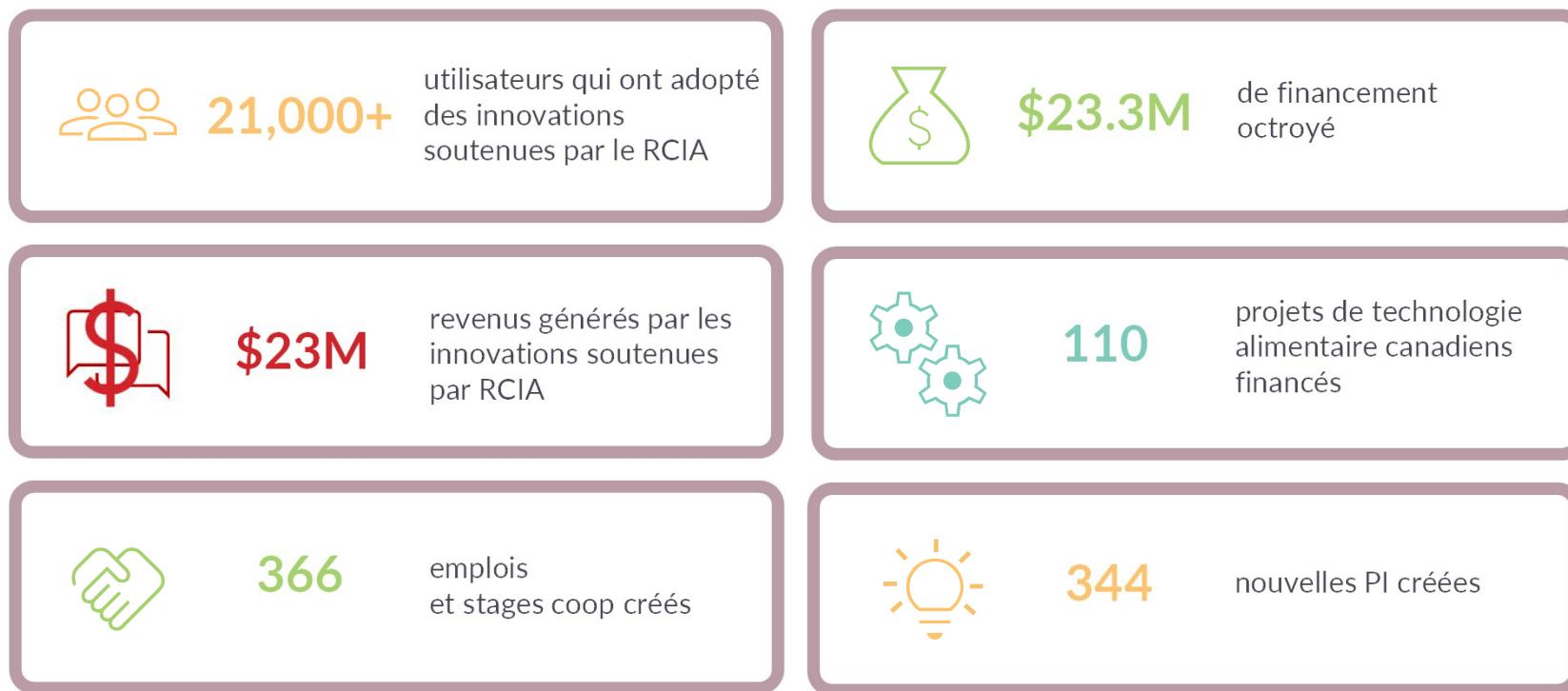
YODL est un espace **d'innovation réservé à nos membres**, qui met les professionnels de l'alimentation en contact avec des idées, des ressources et des partenaires uniques.



Possibilités de financement uniques

Les programmes de financement du RCIA **stimulent l'innovation en alimentation au Canada**, favorisent la collaboration et génèrent des retombées économiques.

Notre Impact



Données en juillet 2025

Voici quelques-uns de nos membres





**PROGRAMME
VEILLE À
L'INNOVATION**

Survol du programme

Le RCIA lance des appels à projets pour le programme avec un partenaire dans les secteurs de la transformation, de la distribution, de la restauration ou de la vente au détail de produits alimentaires.

Le partenaire définit un ensemble de priorités ou de domaines d'innovation qui l'intéressent.

Ces fonds faciliteront la réalisation d'un projet pilote robuste et couvriront les principaux coûts de l'innovateur ou l'innovatrice et de la firme partenaire, favorisant ainsi la mise à l'essai et la validation efficaces dans des applications concrètes.

Candidats et projets admissibles

Les candidats et candidates admissibles incluent :

- ❖ Les petites et moyennes entreprises constituées en société au Canada (moins de 499 ETC et un chiffre d'affaires annuel inférieur à 50 M\$)
- ❖ Les chercheurs et chercheuses des établissements d'enseignement canadiens.

D'autres organisations à but non lucratif financées par des fonds publics, les sociétés d'État du gouvernement fédéral et les agences et ministères gouvernementaux ne sont pas admissibles au financement du RCIA.

Pour être admissibles à du financement, tous les projets doivent :

- ❖ Cibler l'un des domaines prioritaires décrits dans l'appel de propositions.
- ❖ Mener des recherches ou du développement à des niveaux de maturité technologique (NMT) de 3 à 7.
- ❖ La propriété intellectuelle ou l'innovation proposée doit être canadienne; la propriété intellectuelle sous licence ou détenue à l'étranger n'est pas admissible au programme.
- ❖ Être réalisés dans l'année suivant leur approbation.
- ❖ Satisfaire les exigences particulières de chaque appel de propositions.

Niveau de maturité technologique

Le programme exige que les innovations soient au moins à un NMT de 3, et le programme soutiendra les travaux entre TRL 3 et 7.



La propriété intellectuelle

- ▶ Le RCIA ne prendra aucun intérêt dans la propriété intellectuelle développée grâce à son financement.
- ▶ Le commanditaire de l'appel ne prendra aucun intérêt dans la propriété intellectuelle développée dans le cadre du projet.
- ▶ La protection de votre propriété intellectuelle est une dépense admissible dans le cadre de nos programmes.
- ▶ Les coûts d'élaboration d'un accord de propriété intellectuelle entre le candidat et le commanditaire de l'appel constituent une dépense admissible du projet.





Quel est le montant du financement disponible ?

Le soutien du RCIA au projet gagnant correspondra à 60 % des coûts admissibles, jusqu'à concurrence de 75 000 \$.

Le coût total admissible du projet doit être compris entre 20 000 \$ et 125 000 \$.

Les candidats doivent fournir des fonds de contrepartie (provenant de leurs propres contributions et/ou de celles de leurs partenaires).

Le RCIA dispose de fonds pour soutenir un ou deux projets au total.



Coûts admissibles



Coûts salariaux directs

- Les salaires bruts de personnel technique pour des activités approuvées .
- Les salaires des propriétaires/actionnaires majoritaires ne sont pas admissibles.



Sous-traitants et consultants

- Réalisation de travaux techniques sur le projet.
- Les factures doivent indiquer l'étendue des travaux.



Matières directes

- Articles pouvant être identifiés comme étant associés au projet.
- Les articles à volume élevé et à faible coût relèvent de notre politique de coûts indirects.



Équipement

- Doit être requis pour le projet - ne peut pas simplement servir à augmenter la production.
- La location d'équipement est admissible.



Autres coûts directs

- Ex : Frais d'expédition, Déplacements (sous réserve de la politique de déplacement du RCIA, doivent être directement liés aux activités de R&D).

Coûts non admissibles

Ce que nous ne paierons pas :

- Coûts indirects ou généraux
- Activités de R&D en phase initiale
- Certifications et consultants en matière de sécurité, y compris, mais sans s'y limiter, les certifications TSSA et les consultants en sécurité alimentaire
- Alcool ou frais de déplacement excessifs
- Frais de consultant pour la préparation de votre demande ou de vos réclamations
- Tout ce qui n'est pas prévu dans le budget initial de votre projet, sans examen et approbation préalables du RCIA



Pouvons-nous cumuler avec d'autres programmes de financement gouvernementaux?

Oui, le cumul jusqu'à 75 % des coûts éligibles du projet est autorisé. Cependant, les demandeurs doivent décrire les autres programmes de soutien gouvernementaux qu'ils mettent à profit pour leur projet.

Les demandeurs souhaitant cumuler d'autres fonds publics sont encouragés à nous contacter pour en discuter.



Comment compléter une demande

- Le programme s'agit d'une demande en une seule phase, hautement compétitif. Nous acceptons les soumissions en ligne sur notre portail jusqu'à la date de clôture annoncée pour l'admission, à minuit, heure locale.
- Le portail permet aux demandeurs de soumettre des documents supplémentaires, tels que des présentations, des lettres de soutien, des devis ou des propositions de coûts, ou d'autres documents qui, selon eux, ajouteront du contexte à leur soumission. **Nous vous recommandons vivement d'inclure ces pièces jointes, car le nombre de mots par question est limité.**
- Comme exigence, nous demandons que des états financiers de 2 ans (audités, mission d'examen ou avis au lecteur) soient soumis avec votre candidature. Si vous ne pouvez pas répondre à cette exigence, une feuille de conditions, un relevé bancaire ou tout autre document démontrant votre situation financière et une lettre indiquant que vous avez le solde de votre demande est le strict minimum. **Ces documents sont destinés uniquement au RCIA et ne seront pas partagés avec le sponsor de l'appel.**
- Fournir une preuve de capacité financière ne garantit pas l'approbation de votre demande.



La demande

Critères d'évaluation du programme Veille à l'innovation	Pointage
La solution proposée répond-elle à un problème réel, en adéquation avec les priorités de l'appel à projets, et son impact est-il mesurable ?	25
L'organisation dispose-t-elle de la stabilité humaine et financière nécessaire pour mener à bien le projet pilote sans risque d'échec ?	25
Le demandeur décrit-il clairement les conditions opérationnelles, les ressources et les prérequis techniques spécifiques requis pour tester la solution avec succès ? (Budget et plan de travail inclus)	25
La solution proposée se distingue-t-elle des options existantes et est-elle juridiquement viable pour le secteur agroalimentaire canadien ?	25
Total	100

La proposition complète comprendra :

- Le modèle de demande dûment rempli ;
- Le modèle de budget et de plan de travail dûment rempli ; et
- Les pièces jointes à l'appui de la proposition.





RÉSEAU CANADIEN
D'INNOVATION EN
ALIMENTATION



Appel de propositions hiver 2026

Réseau canadien d'innovation en
alimentation et
grande entreprise canadienne en
alimentation

Commanditaire de l'appel

Notre commanditaire de cet appel a choisi de préserver leur confidentialité. Ce que nous pouvons partager:

Le partenaire pilote est une importante entreprise agroalimentaire canadienne, chef de file mondial des produits préparés à base de légumes et des hors-d'œuvre surgelés. Elle exploite des installations de production à grande échelle axées sur l'amélioration de l'expérience gustative grâce à une fabrication durable, des techniques de conservation avancées et des formats de produits novateurs. Son mandat d'innovation vise à combler le fossé entre rapidité et nutrition, en recherchant plus particulièrement des solutions pour les légumes sous des formes complexes et aux textures variées (par exemple, croustillants, enrobés ou farcis). Les candidats retenus devront être prêts à déployer leurs solutions dans un environnement de production rigoureux à grande échelle, où la détection des défauts et un contrôle de la qualité constant sont primordiaux.

Les lauréats signeront un accord-cadre de projet avec le RCIA et le sponsor de l'appel, précisant les niveaux de financement, les exigences en matière de reporting, la propriété intellectuelle, etc.



Critères d'admissibilité généraux pour l'appel de propositions

- Les projets doivent porter sur la santé humaine. La santé animale, les soins de beauté ou les utilisations cosmétiques ne sont pas admissibles.
- Les produits de marques ne sont pas admissibles. L'accent est mis uniquement sur les ingrédients, les procédés ou les technologies.
- Les essais cliniques ne sont pas admissibles.
- Les solutions doivent avoir atteint un NMT de 3 : Fonction critique et analytique expérimentale ou validation de principe.
- Pour être admissibles, les candidats et candidates doivent chercher à faire la démonstration d'une solution novatrice utilisant des méthodologies scientifiques ou fondées sur des preuves. Les solutions peuvent être commercialisées d'ici 3 à 5 ans.
- Les soumissions doivent être propres à la consommation conformément aux règlements canadiens sur les aliments actuellement en vigueur.





CANADIAN
FOOD INNOVATION
NETWORK



**Domaines prioritaires
pour l'appel à projets
hiver 2026.**

**Les candidatures
doivent correspondre à
l'un de ces domaines
prioritaires pour être
admissibles.**

Transformation et conservation de prochaine génération

Objectif : Offrir une nutrition et une texture supérieures sans dépendre de la friture ou de la dégradation thermique.

Domaines d'intérêt clés :

- **Préservation non thermique** : Technologies qui maintiennent les caractéristiques de fraîcheur (couleur, nutriments) tout en assurant la sécurité alimentaire.
- **Méthodes de cuisson sans friture** : Procédés qui imitent la texture et la sensation en bouche des aliments frits (croustillant, teneur en huile) en utilisant des sources d'énergie alternatives (ex. : radiofréquence, champs électriques pulsés, ultrasons).
- **Alternatives aux huiles de graines** : Nouveaux gras ou méthodes de traitement qui réduisent la dépendance aux huiles de graines traditionnelles tout en maintenant la performance fonctionnelle.



Nouvelles expériences en ce qui a trait aux textures et aux formes

Objectif : Créer la prochaine génération d'aliments « plaisir » et pratiques grâce à des techniques avancées de formage et de superposition.

Domaines d'intérêt clés :

- **Formage et impression 3D** : Technologies à haut débit pour créer des formes 3D uniques et complexes (ex. : pour les amuse-gueules).
- **Valorisation des légumes-feuilles** : Technologies pour former des légumes-feuilles (épinards, chou frisé) en formes appétissantes et structurelles pour de nouveaux produits à base de plantes.
- **Superposition complexe** : Capacités de co-extrusion ou de superposition pour combiner des textures distinctes (ex. : cœur crémeux + coquille croustillante) ou des ingrédients (ex. : couches de pommes de terre + légumes).
- **Innovation pour micro-ondes** : Solutions pour des formats prêts à chauffer haut de gamme, non congelés (ex. : sachets de riz), qui conservent leur texture.



Systèmes de saveurs fonctionnels

Objectif : Réduire le sodium et améliorer la nutrition sans compromettre l'appétence du produit.

Domaines d'intérêt clés :

- **Différenciation par la nutrition** : Systèmes de saveurs qui servent également d'apport nutritionnel (ex. : enrichissement).
- **Réduction du sodium** : Rehausseurs « clean label » (ex. : peptides, dérivés de fermentation) qui imitent le pic de sel sans la teneur en sodium.
- **Modulation des saveurs** : Technologies pour masquer les arrière-goûts des ingrédients à base de plantes ou pour rehausser naturellement les profils salés/umami.



Emballages intelligents et actifs

Objectif : Emballages qui améliorent activement la qualité du produit pendant le stockage et la préparation.

Domaines d'intérêt clés :

- **Emballages comestibles et solubles :** Films et enrobages alimentaires qui éliminent les déchets ou se dissolvent à la cuisson (ex. : bases de soupe, sauces).
- **Rétention de la texture :** Enrobages activés par l'humidité ou matériaux respirants qui gardent les aliments croustillants pendant la livraison ou après la préparation au micro-ondes.
- **Rétention de la température :** Matériaux intelligents qui maintiennent la température de service plus longtemps (ex. : pour les applications de restauration/livraison).



Fabrication intelligente et qualité numérique

Objectif : Intégrer les technologies d'« usine intelligente » pour assurer une constance et une qualité parfaites en ligne.

Domaines d'intérêt clés :

- **Détection des défauts en ligne :** Systèmes pour détecter les défauts internes (ex. : cœur creux, pourriture) dans les légumes-racines avant le traitement.
- **Harmonisation des processus :** Jumeaux numériques ou capteurs avancés qui corrèlent les variables en amont (qualité des matières premières) avec les paramètres en aval (temps de blanchiment, température de séchage).
- **IA et analytique :** Modèles prédictifs pour l'assurance qualité en temps réel.



Notre plateforme - demo

Les candidatures sont soumises sur le portail de soumissions du CFIN :
<https://cfin-rcia.smartsimple.ca/>

Des questions de présélection d'admissibilité sont incluses dans le portail en ligne pour garantir que les projets répondent aux exigences d'admissibilité de base.

Référez-vous au guide du programme pour obtenir des conseils sur la façon de remplir chaque section de la demande.



Conseils pour la demande : La solution et l'avantage concurrentiel

Section de la question	Ce que nous demandons	Conseils pour une réponse solide
Q1. Priorité de l'appel	Sélectionnez le domaine prioritaire spécifique auquel votre solution répond (ex. : réduction du sodium, emballage intelligent).	Ne forcez pas l'adéquation. Si votre solution correspond techniquement à deux domaines, choisissez celui où votre impact est le plus fort et le plus direct.
Q2. Technologie et impact	<ul style="list-style-type: none">Problème : Quel problème spécifique résolvez-vous ?Mécanisme : Comment la science fonctionne-t-elle ?NMT (TRL) : Doit être de niveau 3 ou plus.IRC (KPIs) : Quelles mesures seront améliorées ?	<ul style="list-style-type: none">Soyez précis, évitez le jargon marketing. Ne dites pas « saveur révolutionnaire ». Dites plutôt « bloqueur de sodium à base de peptides ».Quantifiez les IRC : Nous voulons voir des chiffres. Ex. : « Réduit le sodium de 20 % tout en maintenant la perception de salinité » ou « Prolonge la durée de conservation de 4 jours ».
Q5. Paysage concurrentiel et réglementation	<ul style="list-style-type: none">Différenciation : En quoi est-ce mieux que le statu quo ?Adaptation sectorielle : Pivotez-vous depuis la pharma ou l'auto ?Réglementation : Statut auprès de Santé Canada.	<ul style="list-style-type: none">Soyez honnête concernant la réglementation. Si vous proposez un nouvel ingrédient, vous devez avoir une feuille de route pour l'approbation de Santé Canada. Le statut « GRAS » aux États-Unis ne signifie pas automatiquement une conformité au Canada.Connaissez la concurrence. Reconnaissez les solutions existantes et expliquez exactement pourquoi la vôtre est plus efficace, moins chère ou plus propre.



Conseils pour la demande : Mise en œuvre du pilote et ressources

Section de la question	Ce que nous demandons	Conseils pour une réponse solide
Q4. Exigences du pilote	<ul style="list-style-type: none">Objectifs d'apprentissage : Qu'est-ce qui définit le « succès » de ce pilote ?Prérequis : De quoi avez-vous besoin pour fonctionner ? (Électricité, vapeur, accès aux données, formulations de base).Effort du partenaire : Temps du personnel, temps d'arrêt, matières premières.Risques : Qu'est-ce qui pourrait mal tourner ?	<ul style="list-style-type: none">Soyez réaliste quant à la demande. Si vous avez besoin d'arrêter la ligne de production pendant 4 heures pour installer des capteurs, dites-le clairement. Les surprises ultérieures peuvent tuer le projet.Catégorisez vos besoins : <i>(Matériel)</i> : Avez-vous besoin d'une alimentation 220V ? D'air comprimé ? <i>(Numérique)</i> : Avez-vous besoin d'accéder à leur pare-feu ? <i>(Ingrédients)</i> : Avez-vous besoin de taux de cisaillement ou de températures spécifiques ?
Q3. Ressources organisationnelles	<ul style="list-style-type: none">Équipe : Qui exécute le pilote ?Finances : Pouvez-vous gérer un modèle de remboursement ?	<ul style="list-style-type: none">Montrez votre profondeur technique. Nous voulons voir que vous avez le personnel technique pour dépanner sur place, pas seulement du personnel de vente.Trésorerie : C'est un programme de remboursement. Confirmez que vous avez la trésorerie pour commencer les travaux avant que la première demande ne soit traitée.



Notre plateforme - demo

Les candidatures sont soumises sur le portail de soumissions du RCIA :
<https://cfin-rcia.smartsimple.ca/>

Des questions de présélection d'admissibilité sont incluses dans le portail en ligne pour garantir que les projets répondent aux exigences d'admissibilité de base.

Référez-vous au guide du programme pour obtenir des conseils sur la façon de remplir chaque section de la demande.



ADHÉSION
GRATUITE

Devenir un membre du RCIA



info@cfin-rcia.ca



JOIGNEZ-VOUS À NOTRE
COMMUNAUTÉ EN
PLEINE CROISSANCE



RÉSEAU CANADIEN
D'INNOVATION EN
ALIMENTATION



Contactez nous - innovation@cfin-rcia.ca
au sujet de votre projet!

MERCI!!