

Veille à l'innovation – appel de propositions hiver 2026

Le partenaire pilote est une importante entreprise alimentaire 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 à 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, qui privilégie la détection des défauts et un contrôle de la qualité constant.

Pour soutenir son mandat d'offrir une qualité et une valeur nutritionnelle supérieures, le Réseau canadien d'innovation en alimentation (RCIA), en partenariat avec ce chef de file du secteur, invite les entreprises et les universitaires d'un bout à l'autre du Canada à présenter leurs innovations.

Admissibilité générale à cet appel de propositions

- **Niveau de maturité technologique (NMT)** : les solutions doivent avoir minimalement atteint un NMT de 3 (Analytique expérimentale ou validation de principe).
- **Calendrier** : les solutions peuvent être à trois à cinq ans de la commercialisation complète.
- **Réglementation** : les propositions doivent être propres à la consommation conformément à la réglementation canadienne, tandis que dans le cas des nouveaux ingrédients, une demande d'approbation de Santé Canada doit être envisagée.
- **Demandeurs et demandeuses** : doivent être membres du RCIA (l'adhésion est gratuite) et associés à une entreprise ou à un établissement d'enseignement supérieur canadiens.

Priorités pour cet appel : cette entreprise en alimentation explore les possibilités ciblant sa prochaine génération de produits et de capacités de fabrication. Les propositions doivent viser l'un ou plusieurs des domaines suivants :

1. Transformation et conservation de prochaine génération Technologies qui vont au-delà des méthodes courantes pour améliorer les profils de santé et le développement durable.

- **Technologies sans chaleur et sans friture** : procédés qui cuisent ou conservent les aliments sans les frire ni les soumettre à un impact thermique important, préservant ainsi leurs nutriments et leur texture.
- **Solutions de rechange aux huiles de graines** : nouveaux ingrédients ou méthodes de transformation novatrices qui réduisent ou remplacent le recours aux huiles de graines

courantes, tout en conservant les propriétés fonctionnelles (croustillant, sensation en bouche).

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

Innovations qui créent de nouvelles expériences gastronomiques grâce à des techniques avancées de fromage et de superposition.

- **Fromage et impression 3D** : technologies permettant de créer des formes 3D uniques, notamment des technologies de fromage pour les légumes feuilles et les hors-d'œuvre personnalisés.
- **Superpositions complexes** : capacités pour superposer des ingrédients distincts (p. ex., pommes de terre + épinards ou légumes + cœur crémeux), tout en conservant l'intégrité structurelle.
- **Innovations relatives à la texture** : technologies offrant des expériences sensorielles distinctes, ciblant plus particulièrement les attributs gluant, fondant, croustillant ou fourré.
- **Commodité sans congélation** : exploration de formats de longue conservation ou réfrigérés pouvant être réchauffés au micro-ondes (p. ex., sachets de riz) qui offrent une grande qualité sans congélation.

3. Systèmes de saveurs fonctionnels

Aller au-delà du goût pour offrir des avantages fonctionnels.

- **Différenciation grâce à la nutrition** : systèmes de saveurs qui offrent des profils de saveurs distincts, tout en ajoutant une valeur nutritionnelle.
- **Exhausteurs** : exhausteurs de sodium à étiquette épurée et technologies de modulation des saveurs.

4. Emballages intelligents et actifs

Solutions d'emballage qui contribuent activement à la qualité et à la préparation des produits.

- **Emballages comestibles et solubles** : films et revêtements de qualité alimentaire qui se dissolvent à la cuisson ou qui sont propres à la consommation.
- **Gestion de l'humidité et de la température** : revêtements ou matériaux d'emballage activés par l'humidité qui conservent la chaleur et la texture (croustillant) après la préparation (p. ex., pendant la livraison).

5. Fabrication intelligente et qualité numérique

Technologies combinant les mondes physique et numérique pour créer des « usines intelligentes ».

- **Analyses avancées et IA** : intégration de capteurs physiques à des analyses numériques afin d'optimiser les chaînes de production.

- **Détection des défauts sur les chaînes de production** : systèmes capables de détecter en temps réel les défauts internes des matières premières (en particulier diverses formes de pourriture sur les légumes racines).
- **Harmonisation des procédés** : techniques novatrices permettant de mesurer et d'harmoniser les paramètres sur les chaînes de production, comme le degré de blanchiment et de séchage, afin de garantir une qualité constante.

Informations sur le financement et le programme : le programme Veille à l'innovation soutient une collaboration ciblée de 12 mois entre le demandeur ou la demandeuse et une entreprise partenaire dans le but de tester et de confirmer l'efficacité d'innovations à fort potentiel.

- **Financement** : jusqu'à **75 000 \$** sont offerts pour soutenir la suite du développement, une production d'essai, des préparations de démonstration et la validation de la performance.
- **Guide** : consultez le **guide du programme** pour obtenir une description complète des coûts admissibles et pour toute question concernant la soumission d'une proposition.

D'autres informations sur le programme sont fournies sur le site Web : www.cfin-rcia.ca.