

# R I T A

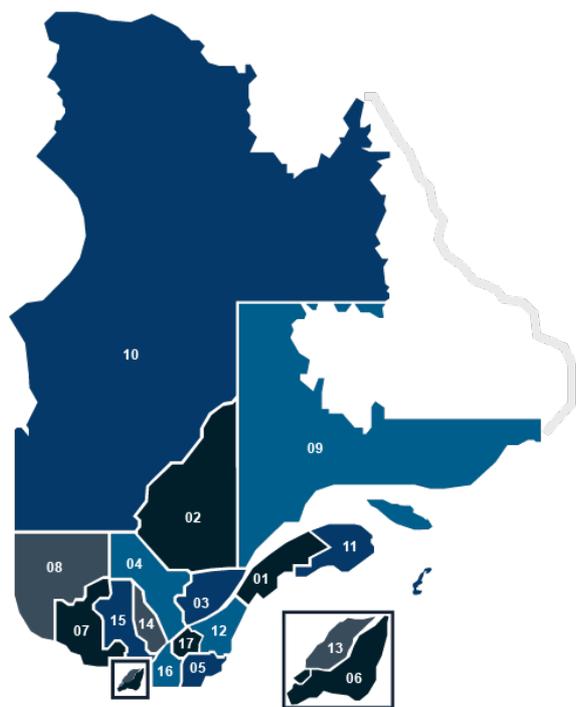
Recherche . Innovation . Transformation . Alimentaire

## **SALON DES FOURNISSEURS 2019 - ICSTA**

Salwa Karboune  
Vice Doyenne, Recherche  
Faculté des Sciences de l'Agriculture et de l'Environnement  
Université McGill

# Le consortium de Recherche et d'Innovation Sur la Transformation Alimentaire

Un consortium de recherche précompétitive  
dédié au 1<sup>er</sup> secteur manufacturier québécois



Mandat confié par  
le gouvernement du  
Québec à McGill

*Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation*

Québec 

Les partenaires stratégiques activement engagés



CONSEIL DE LA  
TRANSFORMATION  
ALIMENTAIRE  
DU QUÉBEC



# Une plateforme réunissant tous les acteurs de la transformation des aliments



# Mission, Vision et Valeurs



**Permettre aux transformateurs alimentaires et aux milieux de la recherche d'améliorer leur capacité concurrentielle grâce à la recherche et l'innovation**



**Faire de la transformation alimentaire un des secteurs manufacturiers les plus dynamiques en recherche et en innovation**



**Collaboration, pré compétition, communication, changements positifs et création de valeur à long terme**



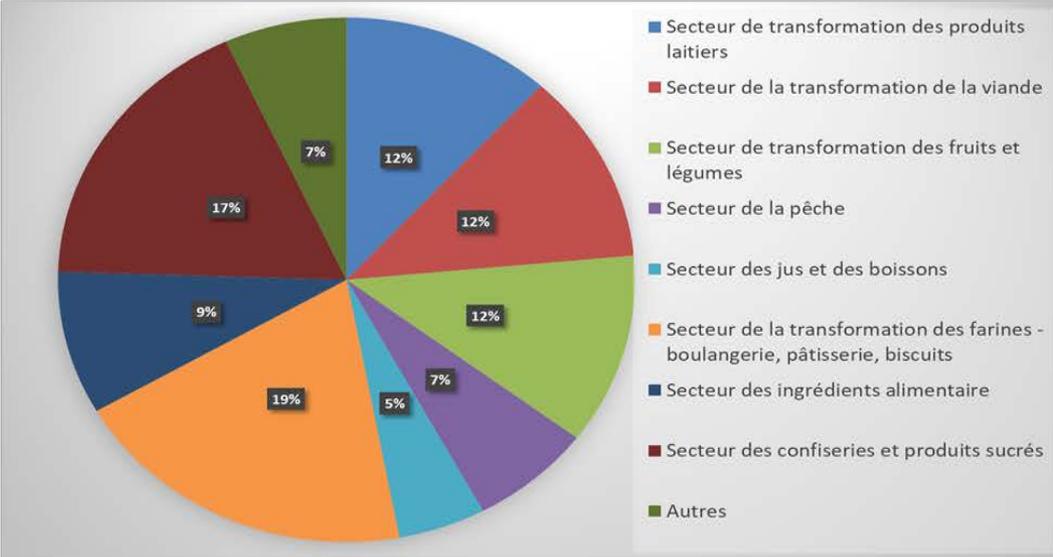
**Les enjeux et les priorités de l'industrie québécoise de la transformation alimentaire en matière de recherche et d'innovation technologiques**



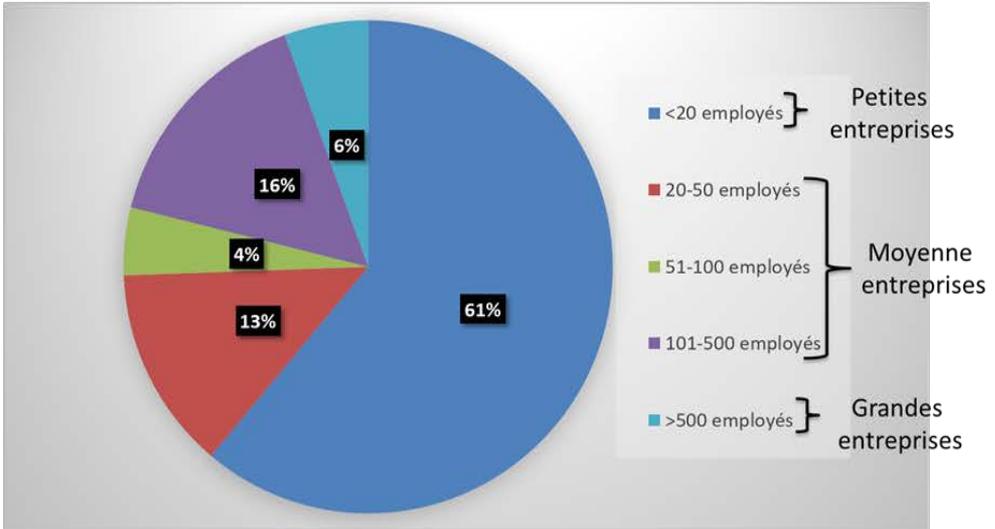
**VOIX de l'Industrie:  
Sondage et le Comité d'Identification  
des Enjeux et des Priorités**

# Sondage Entrepris par RITA

## Secteurs représentés

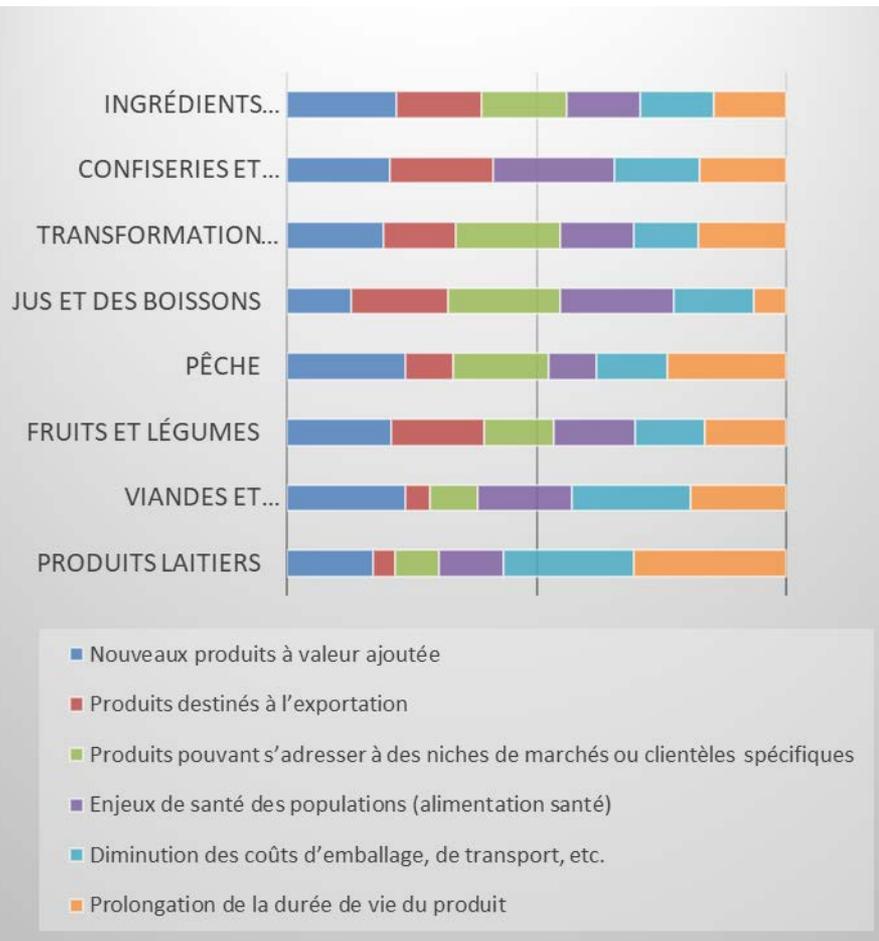


## Tailles des entreprises

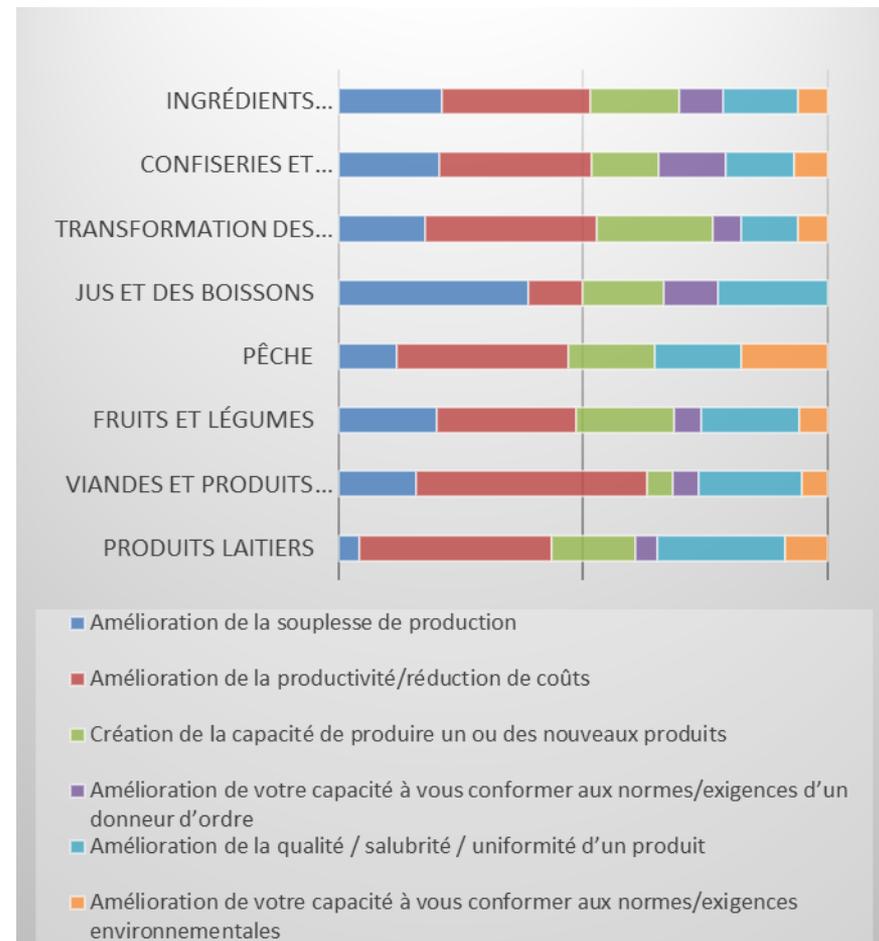


# Innovations and Compétitivité - Sondage

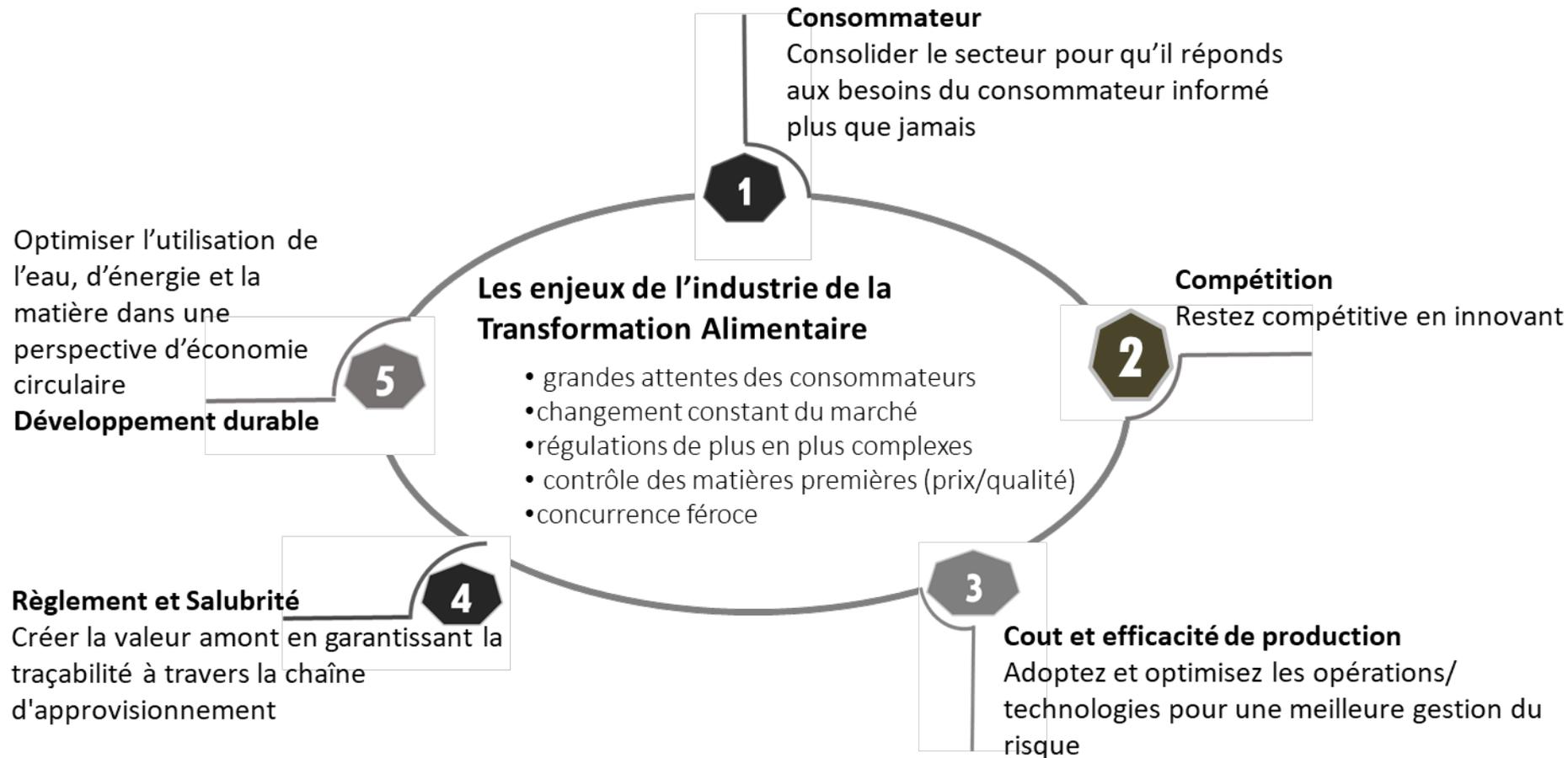
## Innovation de Produits



## Innovation de Procédés



# Transformez les Enjeux en Opportunités



# Thèmes et Priorités par Secteur

<b>Secteur de transformation des produits laitiers</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Améliorer les rendements de production et la durée de vie</li><li>2. Améliorer le rendement et les coûts de transformation des aliments</li><li>3. Valoriser les sous-produits de l'industrie agroalimentaire</li><li>4. Saisir des occasions de développer des produits alimentaires identifiés Clean Label</li></ol>	<b>Secteur de transformation des fruits et légumes</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Développer des stratégies qui permettent de prolonger la stabilité et la durée de conservation des produits alimentaires</li><li>2. Développer des emballages adaptés</li><li>3. Développer des produits santé et déterminer leurs impacts</li></ol>	<b>Secteur de transformation de viande</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Améliorer les rendements de production et la durée de vie</li><li>2. Améliorer le rendement et les coûts de transformation des aliments (Automatisation)</li><li>3. Développer des produits différenciés à appellation contrôlée et protéger leur reconnaissance sur les marchés</li><li>4. Saisir des occasions de développer des produits alimentaires identifiés Clean Label</li></ol>	<b>Secteur de la pêche</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Valoriser les sous-produits de l'industrie agroalimentaire</li><li>2. Développer des stratégies qui permettent de prolonger la stabilité et la durée de conservation des produits alimentaires</li><li>3. Développer de nouveaux produits</li><li>4. Développer des produits adaptés aux marché exportation (européen)</li></ol>
<b>Secteur des jus et des boissons</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Développer des emballages adaptés/écologiques</li><li>2. Saisir des occasions de développer des produits alimentaires identifiés Clean Label en utilisant des ingrédients de substitution</li><li>3. Développer des produits différenciés à appellation contrôlée et protéger leur reconnaissance sur les marchés</li><li>4. Améliorer les rendements de production et la durée de vie</li></ol>	<b>Secteur de la transformation des farines</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identifier, valider et promouvoir les antimicrobiens et les conservateurs naturels dans le contexte de Clean Label</li><li>2. Valoriser les sous-produits et les produits peu valorisés</li><li>3. Saisir des occasions de développer des produits alimentaires identifiés Clean Label en utilisant des ingrédients de substitution</li><li>4. Développer des produits différenciés à appellation contrôlée et protéger leur reconnaissance sur les marchés</li></ol>	<b>Secteur des confiseries et des produits sucrés</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Répondre à la tendance et créer des produits différenciés à valeur ajoutée, à valeur santé améliorée et utilisant des ingrédients naturels</li><li>2. Valoriser les sous-produits et les produits peu valorisés</li><li>3. Améliorer le rendement et les coûts de transformation des aliments</li><li>4. Développer des produits différenciés à appellation contrôlée et protéger leur reconnaissance sur les marchés</li></ol>	<b>Secteur des ingrédients alimentaires</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Développer des stratégies qui permettent de prolonger la stabilité et la durée de conservation des produits alimentaires</li><li>2. Identifier, valider et promouvoir les antimicrobiens et les conservateurs naturels dans le contexte de Clean Label</li><li>3. Développer les produits santé et déterminer de leurs impacts</li><li>4. Améliorer les rendements de production et la durée de vie</li></ol>

## Thèmes Prioritaires de Recherche et Développement

### Innovation de Produits

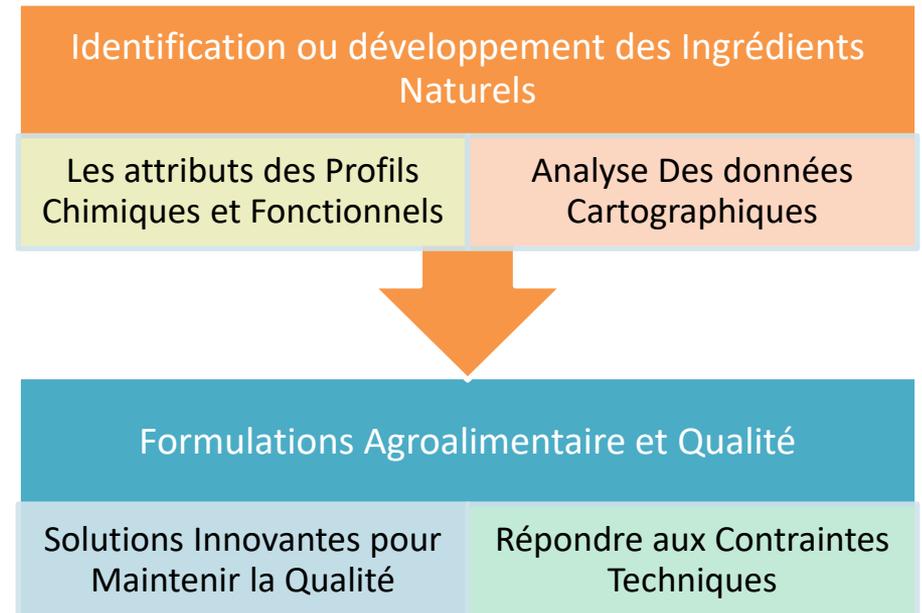
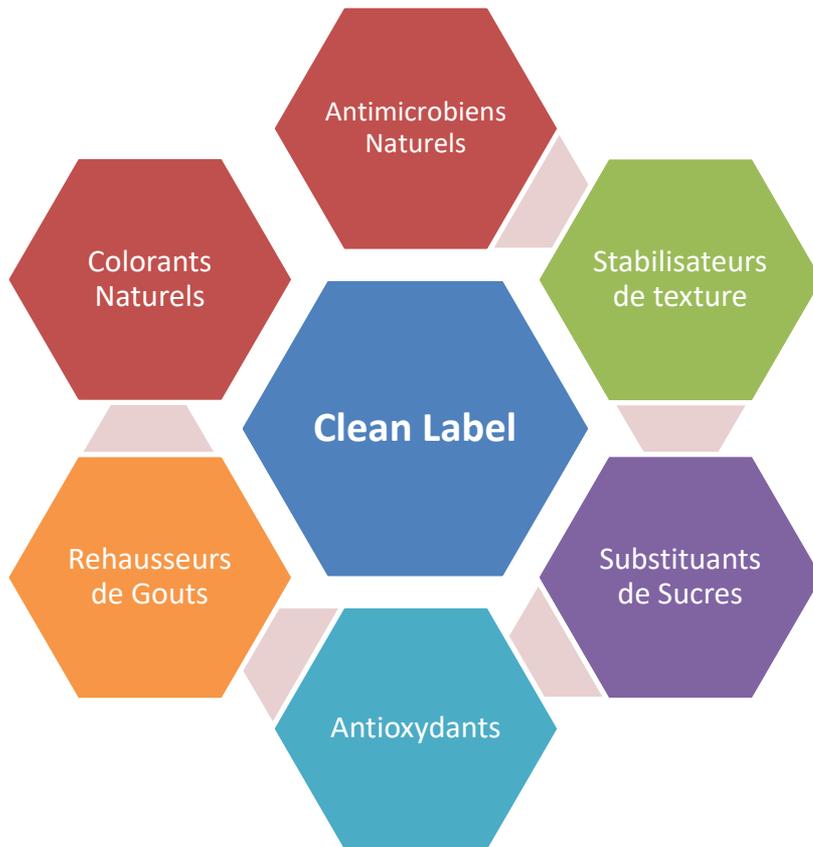
- Développement des produits alimentaires et des ingrédients de substitution permettant le « Clean Label », comme des antimicrobiens naturels, des stabilisateurs naturels, des substituants de sucres blanc, des antioxydants et rehausseurs de gout.
- Développement des stratégies ou approches qui permettent d'améliorer les propriétés nutritionnelles des produits alimentaires d'une manière intrinsèques ainsi que la perception des consommateurs.

### Innovation de Procédés

- Développement et optimisation de nouvelles technologies associées à la qualité alimentaire et s'adressant à plusieurs secteurs d'activité : Salubrité, Durée de vie, Sensoriel, Contrôle et maitrise des produits.
- Amélioration de l'efficacité énergétique et réduction des pertes ainsi que la valorisation des sous-produits dans une perspective potentielle « d'économie circulaire ».

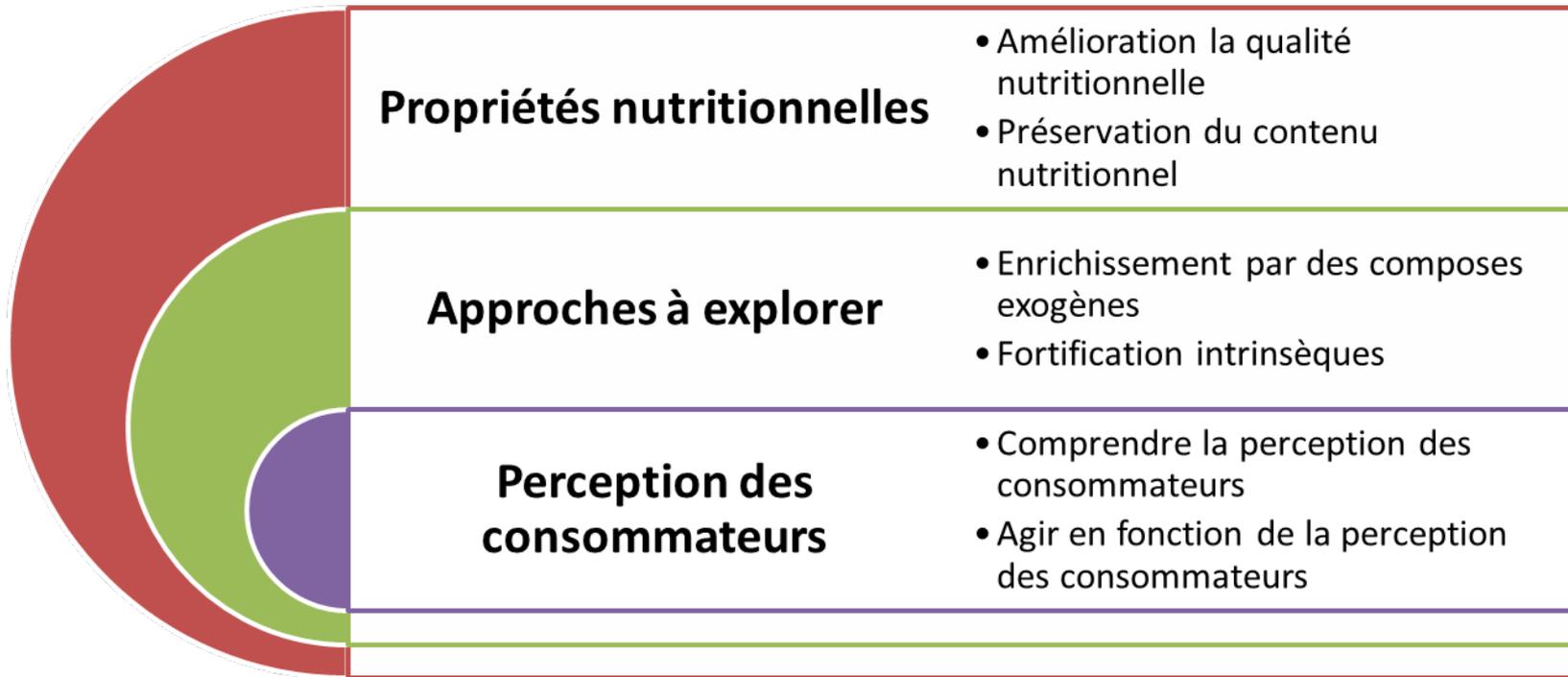
# Innovation de Produits

Développement des produits alimentaires et des ingrédients de substitution permettant le « Clean Label », comme des antimicrobiens naturels, des stabilisateurs naturels, des substituants de sucres blanc, des antioxydants et rehausseurs de goût.



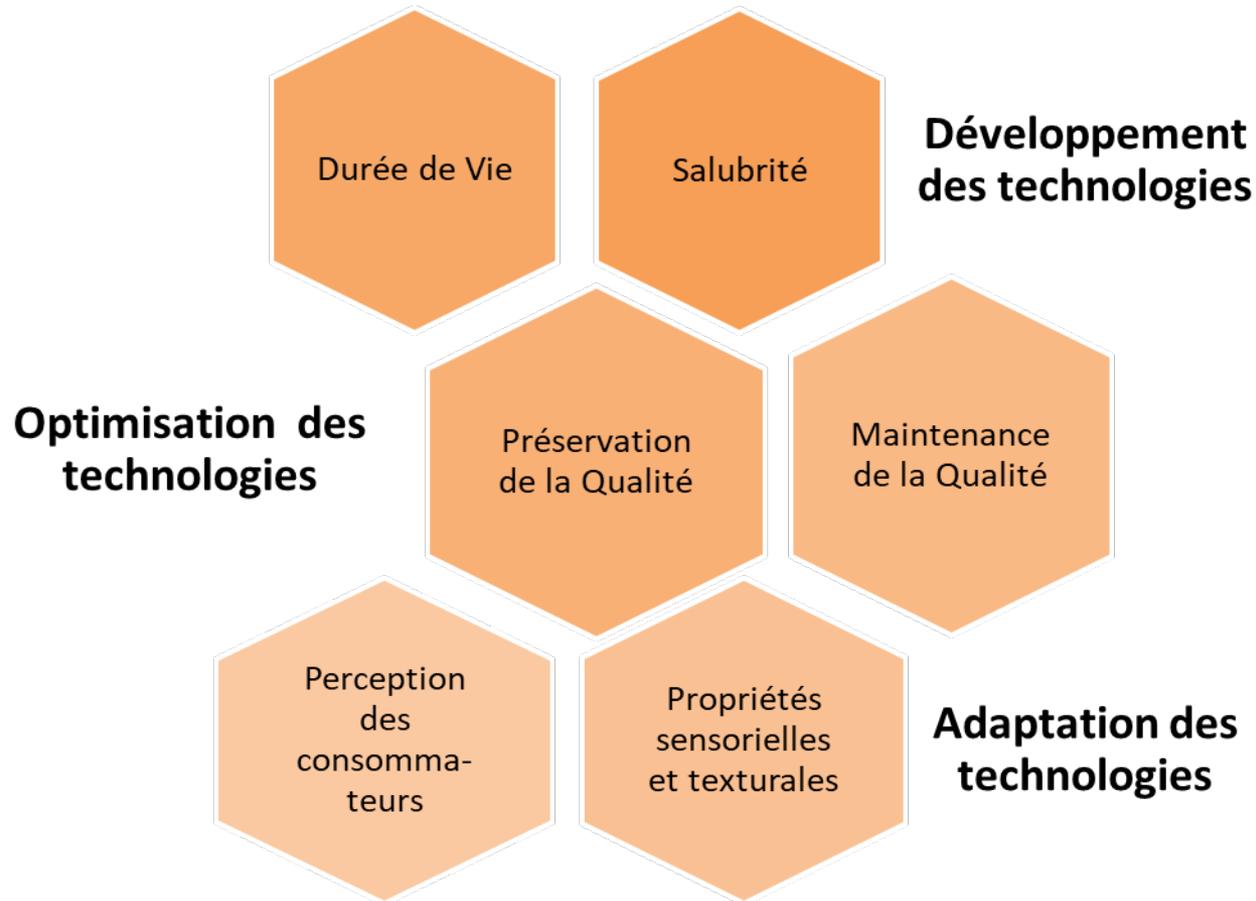
# Innovation de Produits

Développement des stratégies ou approches qui permettent d'améliorer les propriétés nutritionnelles des produits alimentaires d'une manière intrinsèques ainsi que la perception des consommateurs.



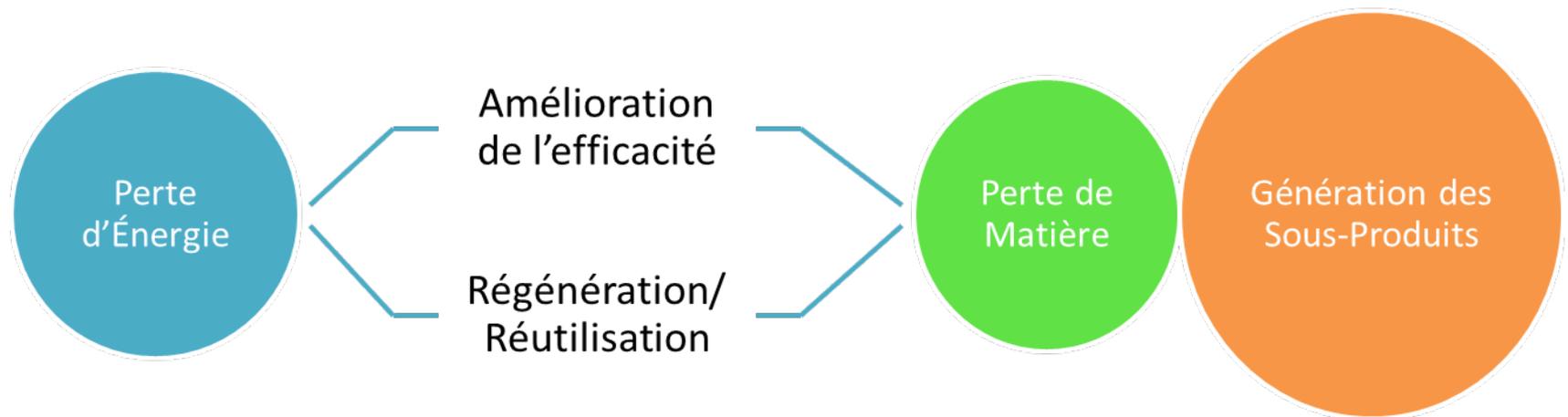
# Innovation de Procédé

Développement et optimisation de nouvelles technologies associées à la qualité alimentaire et s'adressant à plusieurs secteurs d'activité : Salubrité, Durée de vie, Sensoriel, Contrôle et maîtrise des produits.



# Innovation de Procédé

Amélioration de l'efficacité énergétique et réduction des pertes ainsi que la valorisation des sous-produits dans une perspective potentielle « d'économie circulaire ».



Une gouvernance engagée et 3 plateformes réunissant l'industrie, les milieux de la recherche et les autres partenaires de l'écosystème

PAIO

Réseau de cocréation

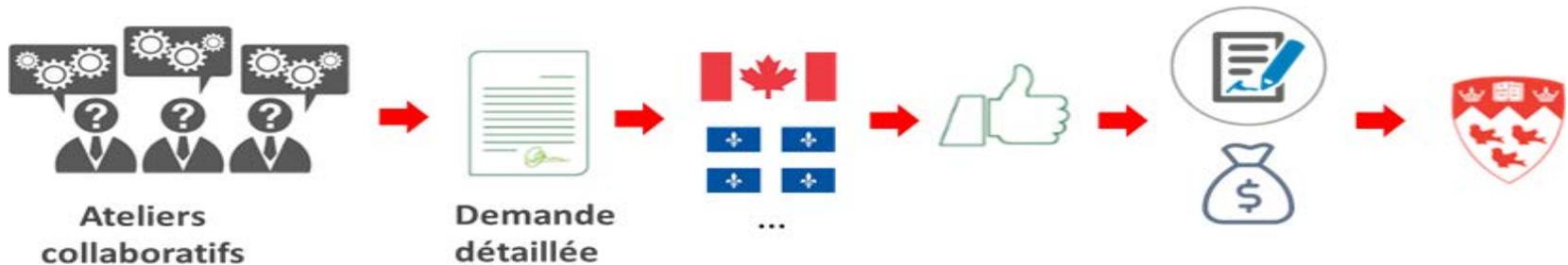
Projets compétitifs

Transformez les Enjeux en Opportunités

# Réseau de recherche en cocréation avec l'industrie

10+ entreprises ET Autres institutions de recherche  
24-36 mois

Valeurs: Partage, cocréation et création de valeur à long terme



Le réseau a comme objectif premier de briser les silos entre les entreprises, les secteurs industriels et le milieu de la recherche, de sorte de leur donner accès à des innovations et à des technologies qui procurent un avantage significatif aux participants

# Réseau de recherche en cocréation avec l'industrie

## Réseau de transfert de la recherche et des connaissances

- PME, grands transformateurs et les membres de leur chaîne d'approvisionnement

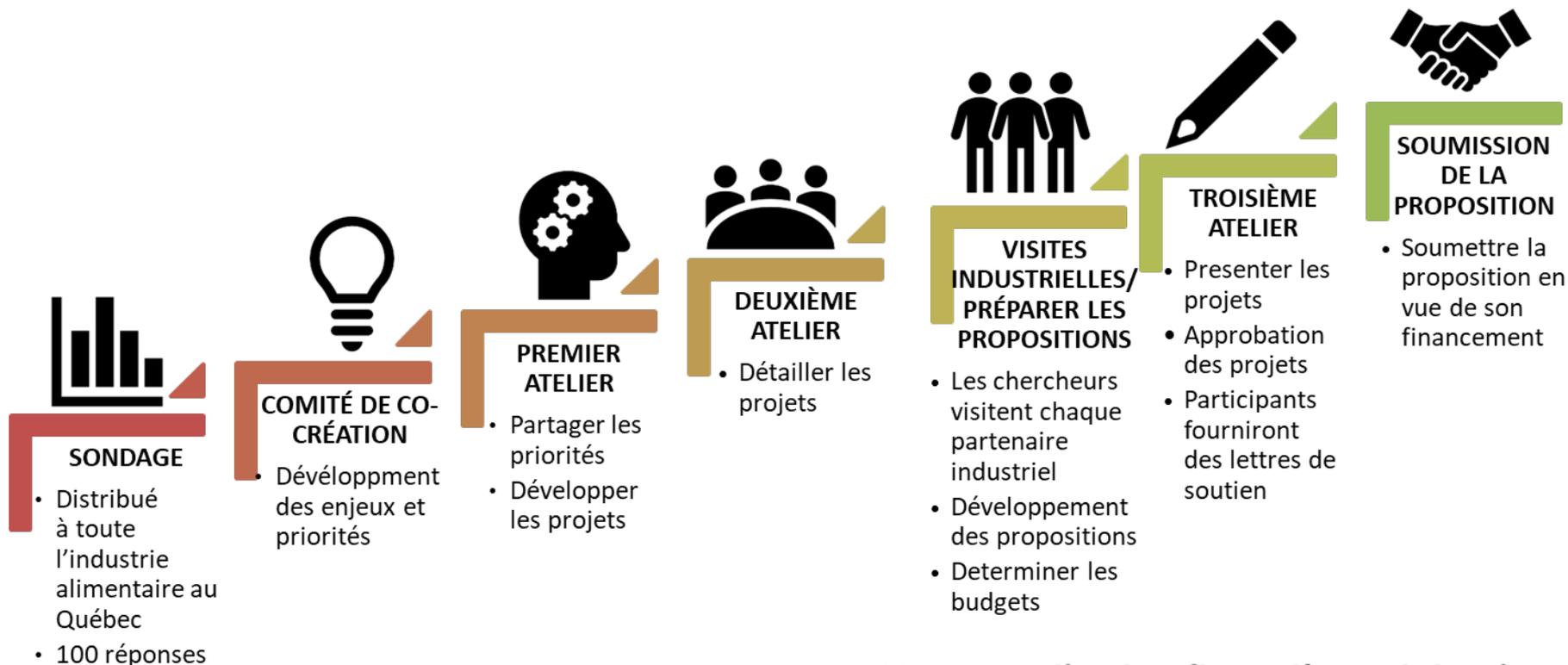
## Modèle de collaboration & co-création

- Faire levier de l'intelligence collective et des forces en recherche et en innovation en transformation alimentaire
- Avoir accès à l'expertise et aux capacités scientifiques / technologiques du milieu de la recherche québécoise en sciences des aliments

## Bâtir la capacité d'innovation

- Promouvoir l'innovation industrielle pour répondre de manière optimale aux priorités et aux besoins de l'industrie
- Accélérer le développement et la commercialisation des technologies
- Favoriser le transfert de connaissances ainsi que le développement de PHQ

# Processus de co création pour livrer un impact durable



**Une contribution financière minimale,  
avoir accès à des résultats à fort impact  
d'un portefeuille de projets**

# Deuxième Réseau précompétitif de Co-Creation

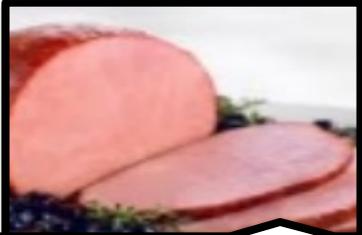
## RITA-CTAQ 2019-2021

Réseau précompétitif de Co-Creation RITA-CTAQ intégrant la recherche et le transfert sur « la naturalité », « les technologies douces » et « l'éco-efficacité » en vue de répondre aux enjeux actuels et futurs du secteur de la transformation alimentaire

- I. Développement d'une plateforme « *intelligente* » multidimensionnelle d'ingrédients naturels multifonctionnels et des cartographies de procédés de transformation, ayant les différents stades de maturité et du développement, ainsi que des outils stratégiques pour assurer l'homogénéité des produits ainsi que la valorisation des sous-produits.
- II. Meilleure Compréhension de la naturalité chez les consommateurs; et développement des stratégies et des solutions technologiques « intelligentes » permettant le clean label et d'augmenter l'aspect pro-santé des aliments.
- III. Adoption « *des technologies douces* » dans une perspective de « hurdle » pour assurer la salubrité des aliments tout en préservant leur valeur nutritive.
- IV. Explorer des solutions durables en vue de diminuer l'utilisation de l'eau de nettoyage et de valoriser les sous-produits et ceux sous exploités.

# Deuxième Réseau précompétitif de Co-Creation

RITA-CTAQ 2019-2021



Secteur de la transformation de la viande



Secteur de la transformation des farines, boulangerie, et pâtisserie



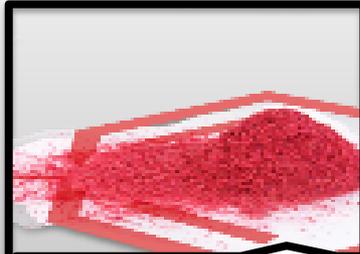
Secteur de transformation des fruits et légumes



Secteur de la transformation des produits laitiers



Secteur de l'emballage



Secteur des ingrédients alimentaires



Secteur de nettoyage et d'assainissement

Une gouvernance engagée et 3 plateformes réunissant l'industrie, les milieux de la recherche et les autres partenaires de l'écosystème

PAIO

Réseau de cocréation

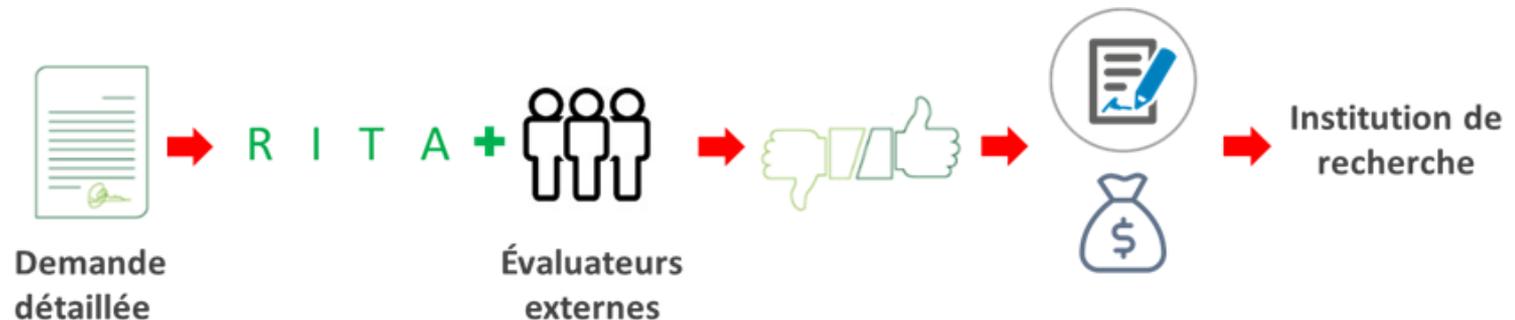
Projets compétitifs

# Projets de recherche collaborative

2+ entreprises ET 1+ institution de recherche

Requérant: institution de recherche

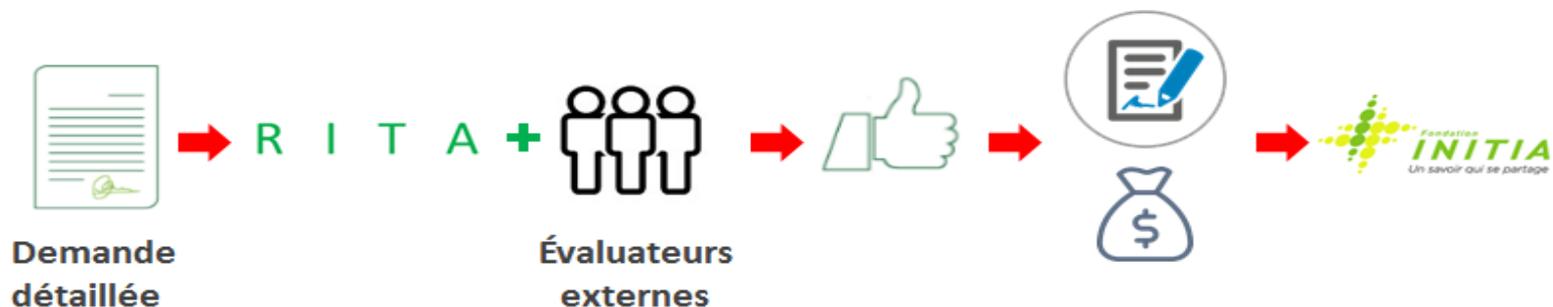
Aide financière max 40-70% (NMT: 1 à 3) et 20% (NMT: 4 à 7)



# Programme d'accompagnement en innovation ouverte (PAIO)

Cohorte de 15 entreprises  
Dirigé par la Fondation Initia

- Les entreprises qui veulent réinventer une orientation et développer une vision innovation significative
- Les entreprises qui cherchent à créer un réseau stratégique de collaborateurs-innovateurs, verticaux et/ou horizontaux.
- Les entreprises qui veulent initier des démarches sous la formule «boot camp» sur une base soit individuelle, ou de groupe, ou avec des partenaires d'affaires.



R I T A

## La Fondation INITIA contribue à l'avancement du monde alimentaire par le transfert de connaissances.

Les activités de la Fondation INITIA sont au service de tous les acteurs de la transformation des aliments et ont pour objectif de :

- favoriser le dialogue et l'échange;
- encourager l'innovation;
- transférer les connaissances;
- disséminer l'information.

# Contactez-nous!

**Salwa Karboune**  
Directrice scientifique

**Marika Houde**  
Chargée de projets

**Dimitri Fraeys, Fondation Initia**  
Responsable du PAIO

**Bureau MS2-064**  
**Pavillon MacDonald-Stewart**  
**21111 rue Lakeshore, St-Anne-de-Bellevue (QC) H9X 3V9**  
**Faculté des sciences de l'agriculture et de l'environnement**

[www.mcgill.ca/consortium\\_rita](http://www.mcgill.ca/consortium_rita)