

L'actualité **ALIMENTAIRE** **WEB**

INNOVATION POUR INGRÉDIENTS ET SANTÉ



**QUELLE SERA
LA NOURRITURE
DE DEMAIN**

**LES PROTÉINES DU FUTUR
FERMENTATION DE
PRÉCISION**

**VIANDE CULTIVÉE EN
LABORATOIRE
VIALE OU DANGEREUSE**

When things need to run smoothly

Our range of high-quality products and reliable supply chain ensure we can consistently deliver both quality *and* quantity. When it comes to serving your cheese needs, we keep the flow going.

Here for you



agropursolutions.ca

Everywhere you need us

A full range of quality products, an agile team, and nationwide distribution capabilities: when it comes to serving your cheese needs, we're all over it.

Here for you



agropursolutions.ca



PAR **LYNE GOSSELIN**
Présidente et éditrice

Les ingrédients du futur,
une opportunité !

À l'heure où la société s'interroge sur les enjeux environnementaux et alimentaires, il est primordial d'explorer de nouvelles opportunités pour nourrir la population mondiale tout en préservant notre planète. Les ingrédients du futur, innovation majeure de notre siècle, se présentent comme une réponse prometteuse à ces défis.

Au cours des dernières décennies, nous avons assisté à une évolution significative dans les habitudes de consommation, avec une prise de conscience croissante de la nécessité de manger sainement et de manière plus durable. Les ingrédients du futur incarnent cette nouvelle approche, en proposant des alternatives novatrices aux ingrédients traditionnels.

Dans ce paysage en constante évolution, les recherches se concentrent désormais sur les protéines alternatives, car la viande traditionnelle est en partie responsable des émissions de gaz à effet de serre ainsi que de la consommation excessive d'eau. Face à ces problématiques, de nombreuses entreprises se sont engagées à développer des alternatives à base de protéines végétales ou de cellules cultivées en laboratoire. Ces nouveaux ingrédients pourraient bien révolutionner notre façon de nous nourrir en offrant des produits sains, sans compromis sur le goût.

Parallèlement, certains scientifiques se penchent sur les ressources marines inexploitées. En effet, les océans regorgent de trésors insoupçonnés et pourtant bénéfiques pour notre santé. Les micro-algues, par exemple, offrent une teneur en protéines, en acides gras essentiels et en vitamines. Leur culture à grande échelle pourrait constituer une solution d'avenir pour combler nos besoins nutritionnels tout en préservant les ressources terrestres limitées.

Les ingrédients du futur ne se limitent pas seulement aux protéines alternatives. Les chercheurs travaillent également sur de nouvelles sources de glucides, de matières grasses et de fibres, afin de diversifier notre alimentation et de répondre aux besoins spécifiques de chaque individu. Les ingrédients d'origine végétale, tels que les farines à base de légumineuses ou les huiles extraites de fruits exotiques, suscitent un intérêt grandissant pour leurs propriétés nutritives uniques.

La route vers une alimentation plus durable et respectueuse de l'environnement est encore longue, mais les ingrédients du futur nous offrent une lueur d'espoir. En exploitant le potentiel de la nature et en misant sur l'innovation scientifique, nous sommes en mesure de construire un avenir où les générations futures pourront se nourrir de manière saine et responsable.

Bref, les ingrédients du futur représentent une révolution alimentaire en marche. Il est maintenant temps pour nous, en tant que consommateurs et acteurs de la société, de nous engager activement dans cette transition, en soutenant les recherches et en faisant le choix d'une consommation éclairée. L'alimentation de demain est entre nos mains, et les ingrédients du futur en sont les fondations prometteuses.

Lyne

L'actualité
ALIMENTAIRE **WEB**

Notre mission : proposer un guichet unique dynamique et informatif sur les tendances et les particularités des univers agroalimentaires régional, national et international, permettant aux professionnels de l'industrie alimentaire de sentir le pouls et le rythme du milieu alimentaire, et de créer un pont entre les acteurs alimentaires et les consommateurs. Bref, proposer un magazine branché sur l'actualité, et devenir un incontournable en la matière.

VOLUME 20 NUMÉRO 4

L'ÉQUIPE

Présidente, rédactrice en chef et éditrice Lyne Gosselin
lgosselin@edikom.ca
Vice-président principal Martin Lemire, Dt.P., M.A.
mlemire@edikom.ca
Directrice artistique Maude Labelle
Textes : Julia Morin, Andréanne Gignac Ricard, Lyne Gosselin

PUBLICITÉ

Martin Lemire 514-773-6967
mlemire@edikom.ca

DROITS ET RESPONSABILITÉS : Toute traduction, reproduction ou adaptation des textes, illustrations et photos, par quelque procédé que ce soit, en tout ou en partie, du présent ouvrage, est strictement interdite sans l'autorisation écrite de l'éditrice. Les opinions émises dans les articles publiés par Edikom – Les Éditions Comestibles n'engagent que la responsabilité de leur auteur.
DÉPÔT LÉGAL ISSN 1708-1238
Bibliothèque nationale du Canada, Ottawa
Bibliothèque nationale du Québec, Montréal

880, rue Jean-Neveu, Longueuil, QC, J4G 2M1
Tél. : 514 990-6967 | Téléc. : 514 990-6967
Courriel : info@edikom.ca | www.edikom.ca



VOLUME 20
NUMÉRO 4



08



24



48

02 ÉDITORIAL

RUBRIQUE
GROUPE EXPORT

06 LES ALLÉGATIONS RELATIVES AUX
PROBIOTIQUES DANS LES ALIMENTS AU
CANADA

RUBRIQUE
ÉVÉNEMENTS

08 BÉNÉFIQ 2023! - UNE 6E ÉDITION SOUS
LE SIGNE DE LA RÉUSSITE

PERSONNALITÉ
DU MOIS

14 LAURA BOVIN,
PRÉSIDENTE DE FUMOIR GRIZZLY INC.
LA PERSONNALITÉ DE L'ACTUALITÉ
ALIMENTAIRE DE SEPTEMBRE 2023

RUBRIQUE
NOUVEAUX PRODUITS

17 NOUVEAU DANS LE PANIER D'ÉPICERIE

DOSSIER
INGRÉDIENTS & SANTÉ

22 LES STATS DU CLUB DUX : L'IMPACT DES
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES SUR
LES CHOIX ALIMENTAIRES

24 QUELLE SERA LA NOURRITURE DE
DEMAIN ? L'ALIMENTATION DU FUTUR EST
EN MARCHÉ

26 NOUVEAUX INGRÉDIENTS : FAÇONNER
L'AVENIR DE L'ALIMENTATION

32 INGRÉDIENTS DU FUTUR : 4 NOUVEAUX
ALIMENTS ÉMERGENTS EN EUROPE

38 LES PROTÉINES DU FUTUR : UTILISER
LA FERMENTATION DE PRÉCISION
POUR DÉVELOPPER DE NOUVEAUX
INGRÉDIENTS

41 VIANDE CULTIVÉE EN LABORATOIRE :
ALTERNATIVE VIABLE OU DANGEREUSE ?

42 DES CHERCHEURS JAPONAIS IMPRIMENT
EN 3D DU BŒUF DE KOBE CULTIVÉ EN
LABORATOIRE

DOSSIER
MATCH DUX 2023

46 MERCI À NOS PARTENAIRES

47 MOT DU MINISTRE
DE L'AGRICULTURE, DES
PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION,
M. ANDRÉ LAMONTAGNE

48 MATCH DUX 2023 : DÉCOUVREZ LES
STARTUPS GAGNANTES DE CETTE 4E
ÉDITION !

52 LES FINALISTES DU MATCH DUX 2023

53 JURY D'EXPERTS DU MATCH DUX 2023

RUBRIQUE
EMBALLAGES EMBALLANTS

56 5 EMBALLAGES EMBALLANTS

LES ALLÉGATIONS RELATIVES AUX PROBIOTIQUES DANS LES ALIMENTS AU CANADA

Au cours des dernières années, les probiotiques ont gagné en popularité en tant que produits de santé naturels. On les retrouve d'ailleurs dans de nombreux produits alimentaires au Canada, comme les yogourts, les boissons et les barres énergétiques. Par : Denitsa Dimova, Conseillère, Étiquetage et Réglementation

Les allégations sur les probiotiques des produits alimentaires au Canada sont de plus en plus populaires. Les plus courantes sont que les probiotiques contribueraient à la santé digestive, renforceraient le système immunitaire, amélioreraient l'absorption des nutriments et aideraient à réduire certains problèmes intestinaux. Cependant, il n'est pas toujours possible de prouver scientifiquement ces affirmations et elles ne sont pas toujours affichées sur les emballages conformément à la réglementation canadienne en vigueur.

QUE SONT LES PROBIOTIQUES ?

Les probiotiques sont des micro-organismes vivants, tels que les bactéries et les levures, qui apportent des avantages pour la santé humaine lorsqu'ils sont ingérés en quantité suffisante. Les probiotiques sont présents naturellement dans certains aliments fermentés tels que le yogourt ou la choucroute ou sont ajoutés aux aliments.

LES EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

Au Canada, les allégations sur les probiotiques doivent respecter les directives intitulées Utilisation de micro-organismes probiotiques dans les aliments émises par Santé Canada. Ce document est utilisé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui régit l'utilisation sur les étiquettes des produits alimentaires afin d'éviter toute fausse représentation ou publicité trompeuse. Ces règles visent à réduire la confusion parmi les consommateurs et à s'assurer que les allégations sur les probiotiques sont fondées sur des preuves solides.

Le type d'allégation le plus répandu relativement aux probiotiques est l'allégation fonctionnelle. Elle décrit les effets physiologiques des micro-organismes probiotiques sur les fonctions normales ou les activités biologiques associées

à la santé ou à la performance. Les allégations « favorise la régularité » ou « améliore l'absorption des éléments nutritifs et aide à la digestion » sont des exemples d'allégations fonctionnelles que l'on peut retrouver sur les emballages de certains produits. Les allégations vagues faisant mention d'un effet général, comme « améliore la santé intestinale » ou « soutient le système immunitaire », ne sont pas recommandées car elles peuvent être difficiles à supporter et trompeuses pour le consommateur.

La réglementation stipule que le terme « probiotique » ne peut être affiché seul sur les étiquettes ou la publicité des produits alimentaires, incluant dans les noms commerciaux. En effet, il doit toujours être accompagné d'une déclaration précise et validée faisant mention des bienfaits du probiotique. Le nom latin du micro-organisme probiotique doit également être spécifié et le nom usuel ainsi que sa classe doivent être indiqués dans la liste des ingrédients du produit fini. En plus, la quantité (en unités formant colonies (UFC) dans une portion) de micro-organismes présente dans le produit à la fin de sa durée de conservation doit être indiquée à côté du tableau de la valeur nutritive ou de l'allégation.

Les fabricants doivent être en mesure de prouver scientifiquement les bienfaits allégués des probiotiques sur la santé pour pouvoir faire ces allégations. Le fabricant doit avoir à sa disposition de la documentation scientifique prouvant les effets bénéfiques allégués et il doit posséder des documents permettant de déterminer l'identité, l'innocuité, la viabilité, la concentration et la stabilité de la souche probiotique ajoutée à l'aliment. Le produit doit également contenir une quantité minimale de micro-organismes probiotiques requis pour

produire les effets bénéfiques allégués tout au long de sa durée de conservation.

Cependant, certaines allégations fonctionnelles non spécifiques à la souche ont été approuvées et peuvent être utilisées sans que le fabricant ait besoin de procéder à un examen détaillé de la preuve scientifique. Par exemple, « probiotique présent naturellement dans la flore intestinale » ou « fournit des micro-organismes vivants contribuant à la santé de la flore intestinale » sont des allégations fonctionnelles permises lorsque certaines espèces bactériennes se retrouvent en quantité suffisante dans le produit fini. Ces allégations se retrouvent dans le Tableau des allégations non spécifiques à la souche acceptées pour les probiotiques sur le site web de l'ACIA.

Si les produits alimentaires présentés comme contenant des probiotiques ne respectent pas les directives de Santé Canada, un inspecteur pourra demander que l'étiquette du produit alimentaire soit modifiée. Le fabricant pourrait également être dans l'obligation d'ajuster ses messages publicitaires ou de mettre à jour son site Web pour être conforme avec la loi. De plus, dans certains cas de non-respect de la loi, des amendes allant jusqu'à 10 000 \$ peuvent être appliquées.

En conclusion, il est important pour les fabricants de bien suivre toutes les directives gouvernementales, qui visent à renforcer la norme de preuves scientifiques nécessaires pour étayer ces allégations. Ces directives contribueront également à instaurer des conditions de concurrence équitables dans l'industrie et garantissent que seuls les produits alimentaires ayant des bienfaits probiotiques vérifiables seront commercialisés.

CANADA | ÉTATS-UNIS

DÉMYSTIFIEZ LES EXIGENCES DE L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE



Notre équipe peut vous aider à vous conformer aux normes en vigueur.



Conformité
des emballages



Tableaux de la
valeur nutritive



Listes
d'ingrédients



Formations
sur mesure



Service-conseil
réglementaire

**Le Groupe Export
accompagne les entreprises
dans leur commercialisation
au Canada et aux États-Unis.**

**SERVICE-CONSEIL
ÉTIQUETAGE ET
RÉGLEMENTATION**

reglementation@groupeexport.ca
450 649-6266 | groupeexport.ca

BÉNÉFIQ 2023!

Une 6^e édition sous le signe de la réussite

Le 4-5 octobre dernier, dans la magnifique ville de Québec, près de 600 participants se sont déplacés pour cette 6^e édition Bénéfiq, ce rendez-vous international sur les ingrédients et aliments santé.



C'est sous le thème « S'alimenter et innover de façon durable » que ce sont déroulés ces deux jours. Animé par le grand objectif d'améliorer la qualité de l'offre alimentaire, chaque acteur de l'écosystème était présent (monde de la recherche, de l'industrie bioalimentaire, des ingrédients santé, de la santé publique) s'était donné rendez-vous pour échanger pour tendre vers un but commun soit une alimentation durable.

Pour les deux coprésidents de BÉNÉFIQ2023, Renée Michaud et Alain Doyen, respectivement directrice générale et directeur scientifique de l'INAF – Université Laval, BENEFIQ s'inscrit dans cette volonté de connecter la recherche et l'industrie afin d'atteindre des objectifs concluants pour une alimentation durable au sein de nos sociétés à l'échelle mondiale. Cette édition est définitivement un pas dans cette direction.

**C'EST SOUS LE THÈME
« S'ALIMENTER ET INNOVER
DE FAÇON DURABLE » QUE
CE SONT DÉROULÉS CES
DEUX JOURS.**



« Améliorer et promouvoir la qualité des aliments consommés par les Québécois figure parmi les priorités de la politique bioalimentaire du gouvernement du Québec. En réunissant les experts, chercheurs et décideurs publics, l'événement BÉNÉFIQ contribue à nourrir les réflexions sur l'avenir du secteur dans une perspective durable de saine alimentation. À tous les participants et participantes, je vous souhaite d'excellents échanges! » – André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et Ministre responsable de la région du Centre-du-Québec.

Les parcours d'innovation, nouvelle addition cette année, ont permis de suivre un programme défini entre conférences techniques, visite de kiosques et activités de mise en situation à des parcours expérientiels afin d'explorer trois thématiques phares de l'alimentaire : l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments, l'innovation en salubrité alimentaire et le développement de produits.



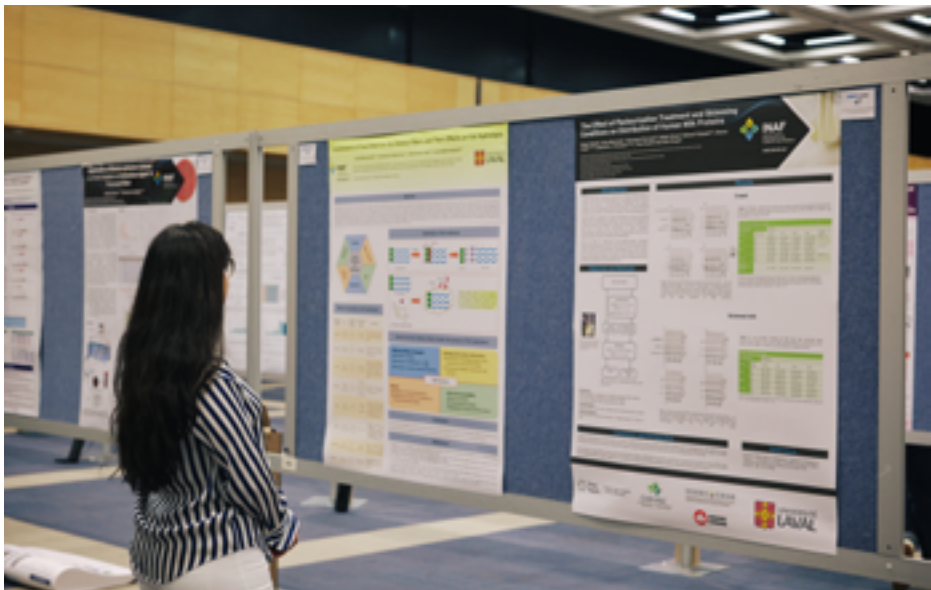
De gauche à droite : Renée Michaud, Directrice générale de l'INAF | Alain Doyen, Directeur scientifique chez Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)



De gauche à droite : Pascale Dery, Ministre de l'Enseignement supérieur, Députée de Repentigny pour la Coalition Avenir Québec | Sophie D'Amours, Représentante de l'Université Laval | Alain Doyen, Directeur scientifique chez Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) | André Lamontagne, Ministre du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) | Renée Michaud, Directrice générale de l'INAF | Laurelie Trudel, Coordonnatrice en chef INAF



La visite de Sophie D'Amours, rectrice de l'université Laval, a donné lieu à de riches rencontres et échanges.





La conférence du spécialiste en commerce du détail Jacques Nantel, a mis la table à une programmation riche en contenu, que l'équipe de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnel (INAF de l'Université Laval) a offert.



À PROPOS DE L'INAF DE L'UNIVERSITÉ LAVAL
L'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF de l'Université Laval) est le plus important regroupement de chercheurs au Canada dédiés à la recherche et à l'innovation dans le domaine des aliments et de la santé. Près de 775 scientifiques y œuvrent en synergie pour trouver des solutions aux enjeux complexes de l'alimentation durable, au bénéfice d'un secteur bioalimentaire, d'une population et d'une planète en santé.

BENEFIQ
On se donne rendez-vous en 2025!



Jacques Nantel, spécialiste en commerce du détail



La durabilité commence avec les œufs canadiens

Les producteurs d'œufs canadiens ont à cœur de fournir des œufs frais et de haute qualité tout en prenant soin de leurs animaux, de leurs collectivités et de l'environnement. Découvrez comment les producteurs d'œufs façonnent un avenir meilleur.
producteursdoeufs.ca/durabilite

LES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU CANADA

Réduire les émissions

Fournir des œufs de haute qualité

Protéger nos animaux

Respecter des normes rigoureuses

Soutenir l'avenir de notre système alimentaire

LAURA BOIVIN, PRÉSIDENTE DE FUMOIR GRIZZLY INC.

*La Personnalité de L'actualité ALIMENTAIRE de
septembre 2023*

Chaque mois, un membre de la communauté agroalimentaire, en collégialité avec Julia Morin, Chef de marque DUX, propose une sommité du monde des affaires qui a su s'illustrer dans son domaine et faire rayonner son expertise dans le monde agroalimentaire, et ce, dans le respect des valeurs véhiculées par DUX. Grâce à des questions liées à sa vie professionnelle et privée, nous apprenons à mieux la connaître. À son tour, celle-ci proposera une personnalité pour le mois suivant.

Ce mois-ci, Élisabeth Bélanger, Co-propriétaire et Présidente-Directrice générale de La Maison Orphée Inc. a nommé Laura Boivin, Présidente de Fumoir Grizzly Inc.

«Laura Boivin est une femme d'affaires que j'admire. Elle a quitté la pratique du droit pour prendre la tête d'une entreprise manufacturière. Tout un changement de carrière! Je la vois évoluer depuis qu'elle a repris Fumoir Grizzly, et sa créativité, son audace et sa persévérance me parlent. Elle a su s'entourer d'une équipe qui a décliné le saumon fumé pour créer toute une gamme de produits avec une identité de marque forte. Plus récemment, le lancement de leur bio-ingrédient qui permet de contrôler la Listeria m'a fait prendre conscience qu'on peut vraiment penser « en dehors de la boîte » et innover dans des champs connexes. Bravo!» Élisabeth Bélanger

LAURA BOIVIN EN QUELQUES MOTS

Mme Boivin a été avocate pendant 22 ans et en 2010, elle prenait les rênes de Grizzly. Elle détient une formation en droit des sociétés et un MBA en Gestion des entreprises. En 2016, elle était honorée du Coup de foudre affaires par l'AFEQ, en 2022, du Prix Hermès carrière, par la FSSA de l'Université Laval, et du Prix de femme d'Affaires (grandes entreprises) par le RFAQ et actuellement nommée aux Fidéides.



Elle est présidente de Groupe Export, en plus de siéger au CA de plusieurs organisations. Elle est aussi conférencière et formatrice. Grâce à son audace et son leadership, Grizzly connaît un succès retentissant en raison de ses nombreuses innovations et des investissements au niveau des biotechnologies antibactériennes et aux nombreux partenariats avec les institutions d'enseignement.



**10 QUESTIONS POUR DÉCOUVRIR
LAURA BOIVIN**

1 Quelle réalisation vous a rendu le plus fier dans votre vie professionnelle ?

Lorsque j'ai lu la question, je me suis dit que la commercialisation de la BACM35, notre bio ingrédient anti-listeria et nos investissements en R&D en matière de sécurité alimentaire me rendaient très fière! Toutefois à bien y penser, le fait d'avoir effectué une maîtrise en gestion en même temps que d'avoir occupé le poste de PDG chez Grizzly me remplit de fierté également.

2 Quel défi vous attend dans votre travail ?

La commercialisation de notre bio ingrédient à l'international, puisque cela implique d'obtenir les autorisations de plusieurs pays.

3 Que préférez-vous dans votre travail actuel ?

La diversité et l'ambiance à mon travail... Le fait de pouvoir discuter avec des gens qualifiés de plusieurs sujets dans une même journée! Je ne vois pas passer mes journées!

4 Comment, dans votre travail, essayez-vous d'améliorer l'offre alimentaire ou le manger mieux ?

Chez Grizzly, nous améliorons l'offre alimentaire en développant des produits antibactériens naturels destinés à la sécurité alimentaire. Lors du développement de nouveaux produits, nous cherchons les meilleurs ingrédients et nous travaillons de concert avec diverses organisations dans le but de développer des produits santé.

5 Si vous avez un mentor, quelle meilleure leçon vous a-t-il (elle) enseignée ?

De persévérer et de faire preuve d'empathie avec les gens que je côtoie.

6 Quel a été votre premier emploi rémunéré à vie ?

Dans un restaurant comme serveuse, j'avais 12 ans!

7 Qu'est-ce qui vous permet de retrouver votre équilibre à l'extérieur du travail ?

L'exercice physique!

8 Vous craquez pour...

La musique, mes enfants!

9 Quel produit alimentaire vous dépanne quand vous avez faim ?

Un paquet de saumon fumé Coho!

10 Quelle est votre recette préférée depuis votre enfance ?

La tourtière de mon grand-père!

Pour en savoir plus sur Fumoir Grizzly: <https://grizzly.qc.ca>

Chaque personne nommée devient admissible à devenir la Personnalité de l'année dans le cadre du prochain Gala des Grands Prix DUX 2024.

Nous vous invitons à ne pas manquer le dévoilement de la Personnalité du mois prochain sur le site de L'actualité ALIMENTAIRE.

L'actualité **ALIMENTAIRE**^{MC} POUR SENTIR LE POULX ET LE RYTHME

ABONNEZ-VOUS À L'INFOLETTRE



RUBRIQUE
NOUVEAUX PRODUITS

NOUVEAU *dans le panier d'épicerie*

Chaque semaine, L'actualité ALIMENTAIRE vous présente des nouveautés alimentaires. Qu'ils soient présentés pour la toute première fois à l'industrie ou aux consommateurs sur les tablettes, en ligne ou sur le menu d'une chaîne de restaurants, place aux produits innovants. **PAR : L'actualité ALIMENTAIRE**



FROMAGERIE NOUVELLE FRANCE DÉVOILE DEUX NOUVEAUX PRODUITS

Fromagerie Nouvelle France vous invite à découvrir ses deux nouveaux fromages artisanaux exceptionnels! Le premier, SAMUEL LE BLEU, un bleu de lait de brebis, s'est distingué aux American Cheese Awards 2023 en remportant la 3^e place de sa catégorie. Quant au second fromage, FRUITIÈRE DES BERGERS, une délicieuse tomme de lait de brebis, il résulte d'une collaboration entre sept bergeries partenaires, dont six sont situées dans la région estrienne. Ces produits artisanaux se distinguent par leur grande qualité et leur saveur exceptionnelle.

Pour en savoir plus : <https://fromagerienouvellefrance.com/>



DES GRANDS CLASSIQUES... MAINTENANT EN CANETTES!

Unibroue innove encore plus en amenant son processus de fermentation en bouteille à un autre niveau. Unibroue pratique désormais cette technique de gazéification naturelle en canette, une approche unique qui confère à ses bières belges une texture plus fine et des bulles plus délicates. Trois nouvelles canettes permanentes, Don de Dieu, Trois Pistoles et Eau Bénite, sont désormais disponibles dans les épiceries et dépanneurs de la province, offrant ainsi aux amateurs de bières une nouvelle manière de déguster les créations d'Unibroue.

Pour en savoir plus : <https://www.unibroue.com/>



SMOKED MEAT DE PORC PAR LES FUMOIRS GOSSELIN
Les Fumoirs Gosselin ont opté pour l'utilisation de protéine porcine, une alternative plus abordable pour les consommateurs, sans négliger leur signature de qualité ni le goût subtil et distinctif de fumée naturelle de bois d'érable. Un smoked meat qui se distingue par son goût, son pourcentage de protéine de viande élevé, ainsi que sa facilité à l'apprêter en sandwich.

Pour découvrir tous les produits de l'entreprise: <https://www.fumoirsgosselin.com/>



DU TOFU BIOLOGIQUE QUÉBÉCOIS
Découvrez la gamme de produits Soykei BIO, du tofu d'une qualité inégalée et entièrement fabriqué ici, à partir d'ingrédients biologiques québécois. Élaborés selon la méthode traditionnelle japonaise pour offrir un goût délicat et une texture qui permet d'absorber davantage de saveurs. Une alternative végétale durable, délicieuse et accessible à tous.

Pour en savoir davantage: <https://soykei.ca/>



ESCAPADE ITALIENNE À PRIX ABORDABLE
Le Choix du PrésidentMD vous invite à un voyage gustatif en Italie avec ses nouvelles Pizzas surgelées PCMD. Façonnées, en Italie, par des pizzaiolos qui font tourner la pâte au-dessus de leur tête avant de la recouvrir d'ingrédients frais et de première qualité. Une croûte légère et croustillante qui égayera vos repas de semaine en seulement 20 minutes!

Pour découvrir leurs 3 nouvelles saveurs: <https://www.lechoixdupresident.ca>



MONSIEUR COCKTAIL LANCE SES PRODUITS SANS ALCOOL : NOA
La populaire gamme de spiritueux sans alcool déployée par Monsieur Cocktail prend un nouveau virage et devient NOA! Elle profite de l'occasion pour dévoiler neuf nouveaux produits: trois prêts-à-boire et six nouveaux spiritueux sans alcool sont disponibles en ligne dès aujourd'hui. Ils feront leur apparition dans plus de 1 000 points de vente, notamment en SAQ, épiceries et épiceries fines à travers le Québec au courant du mois d'octobre. Créés par le réputé mixologue Patrice Plante qui ne fait aucun compromis sur la qualité et surtout le goût, les produits NOA en confondront plus d'un!

Pour découvrir tous leurs produits: <https://boire-noa.com/>



UNE PREMIÈRE SAVEUR EN ÉDITION LIMITÉE POUR OOYA
Quoi de plus réconfortant qu'une délicieuse boisson OOYA aux notes de pommes et de litchis pour enchanter vos papilles pendant la saison automnale? Cette édition spéciale incarne l'harmonie parfaite entre la douceur sucrée et acidulée des pommes, associée à l'arôme floral délicat et parfumé du litchi. C'est le breuvage idéal pour vous revigorer lors de vos randonnées automnales ou lors de vos escapades au verger.

Pour un petit boost d'énergie: <https://www.ooyainfusions.com/>



TOMATES D'EXCEPTION DISPONIBLES À L'ANNÉE
Les Serres Point du Jour inc. produisent des tomates de spécialités dans un complexe de serres à la fine pointe de la technologie. Des tomates rouges et des tomates raisins à la fraîcheur unique et inégalée développées dans le respect rigoureux de l'environnement et selon une vision durable. Vous retrouverez leurs produits dans les marchés sous la bannière Sobeys (IGA, Marché Bonichoix et Les Marchés Tradition) et Metro de la grande région de Montréal et les environs!

Pour découvrir cette entreprise québécoise: <https://serrespointdujour.com/>



DES SODAS REVISITÉS PAR BUDDHA BRANDS
Profitez du goût rafraîchissant et nostalgique du soda revisité pour un intestin en bonne santé. Ils contiennent des prébiotiques d'origine végétale, seulement 2 g de sucre et sont riches en fibres. Découvrez leurs trois saveurs rétro : Cola à l'ancienne, Gingembre citron et racinette.

Pour en savoir plus : <https://buddhabrands.ca/fr>



GOURMANDISE AUTOMNALE À LA NOIX DE COCO
Célébrez la saison de la citrouille épicée avec cette garniture à la noix de coco de style crème fouettée à saveur de citrouille épicée douce et sucrée. Faite à partir de crème de noix de coco pure et d'ingrédients naturels, cette édition limitée est disponible dans les grandes enseignes d'alimentation à travers le Canada.

Pour en savoir plus : <https://www.gaylea.com/fr/>

VOUS AVEZ UN NOUVEAU PRODUIT À FAIRE DÉCOUVRIR ?
Partagez fièrement votre information avec le monde de l'industrie en faisant parvenir à notre intention l'information de votre produit (communiqué de presse ou autre) et une photo en haute résolution de celui-ci à jmorin@edikom.ca

LES STATS DU CLUB DUX :

L'impact des informations nutritionnelles sur les choix alimentaires

Chaque mois, DUX récupère des données provenant de la communauté du Club DUX via des sondages sur leurs besoins, leurs habitudes et leurs préférences concernant différents sujets reliés. Données compilées et analysées, cette rubrique mensuelle offre une vision unique sur les consommateurs et leurs besoins afin d'encourager l'industrie à s'adapter et s'améliorer continuellement. Les Stats du Club DUX s'inscrivent dans la mission DUX, unir l'industrie aux consommateurs pour manger mieux, tous ensemble. **Par : Andréanne Gignac-Ricard, Coordonnatrice logistique et e-commerce**

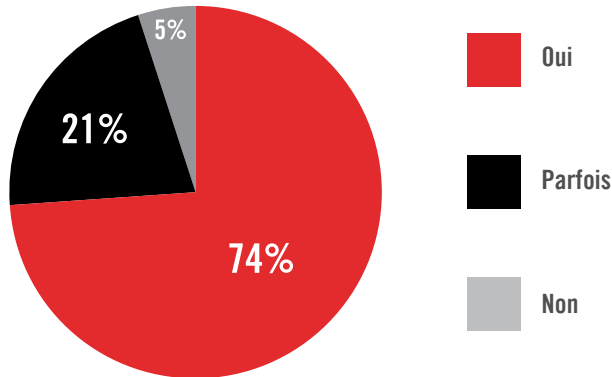
Dans le monde d'aujourd'hui, où les choix alimentaires jouent un rôle essentiel dans notre santé et notre bien-être, l'importance de l'information nutritionnelle ne peut être sous-estimée. Cet article se penche sur l'impact majeur des informations nutritionnelles présentes sur les emballages alimentaires et sur la manière dont elles influencent les décisions des consommateurs.

LE POUVOIR DE L'INFORMATION NUTRITIONNELLE

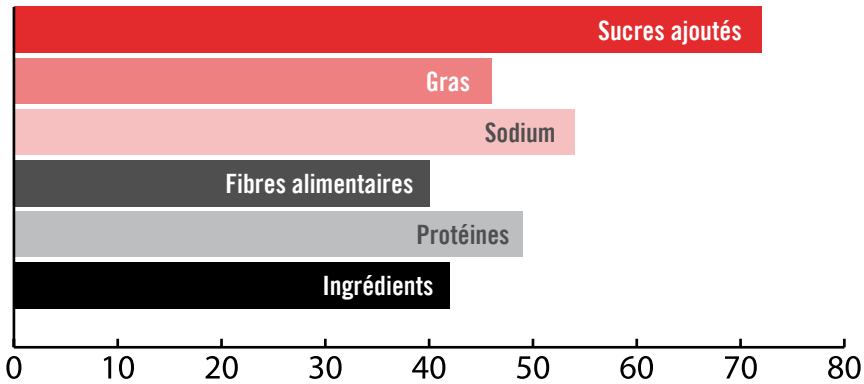
Les habitudes alimentaires évoluent constamment, et l'une des principales influences sur ces choix est l'information nutritionnelle figurant sur les emballages des produits alimentaires. Un récent sondage a révélé que **74 % des personnes interrogées ont déjà modifié leurs choix de produits en fonction des informations nutritionnelles figurant sur l'emballage**, tandis que **21 % ont parfois opté pour des produits différents en prenant en compte ces données cruciales**. Ces résultats suggèrent que l'industrie alimentaire a un rôle essentiel à jouer pour répondre aux attentes changeantes des consommateurs en matière d'informations nutritionnelles et d'étiquetage.

Les participants du sondage ont exprimé des préférences claires sur certaines informations nutritionnelles qui devraient être mises en évidence à l'avant des emballages

Avez-vous déjà changé vos choix de produits en fonction des informations nutritionnelles figurant sur l'emballage ?



Selon vous, quelles informations nutritionnelles devraient être mises en évidence à l'avant des emballages des produits alimentaires pour vous aider à faire des choix plus sains ?



des produits alimentaires pour les aider à faire des choix plus sains. **En tête de liste, 71 % des personnes ont indiqué que le sucre ajouté devrait être mis en avant, suivi de près par le sodium à 53 %. Les protéines (50 %), les gras saturés (47 %), les fibres (41 %) et la liste des ingrédients (41 %) sont également apparus comme des éléments essentiels pour prendre des décisions alimentaires éclairées.**

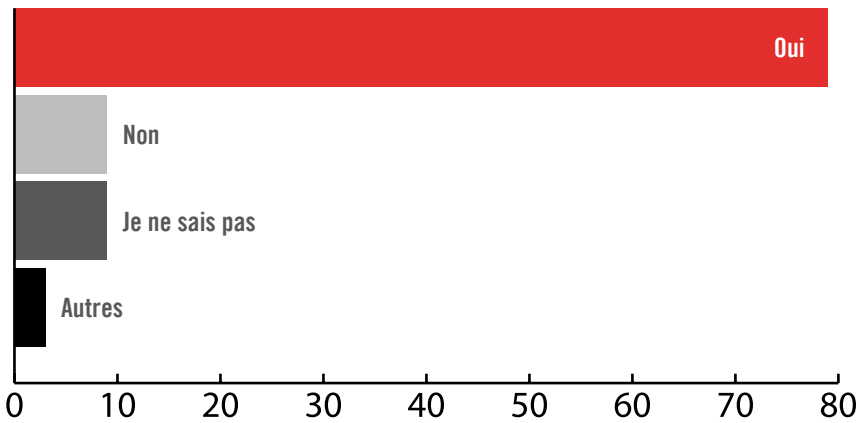
À la question posée aux répondants « les informations nutritionnelles figurant sur les emballages sont-elles facilement compréhensibles ? », la réponse était unanime. Une majorité écrasante de 80 % des répondants a estimé que oui, elles sont faciles à comprendre. La perception positive de la clarté des étiquettes nutritionnelles est encourageante, car elle indique que les efforts visant à simplifier ces informations portent leurs fruits et aident les consommateurs à prendre des décisions éclairées.

UNE MAJORITÉ ÉCRASANTE DE 80 % DES RÉPONDANTS A ESTIMÉ QUE OUI, ELLES SONT FACILES À COMPRENDRE.

Le sondage révèle également que la mise en évidence d'avertissements nutritionnels spécifiques sur les produits alimentaires devrait être importante. En effet, les aliments qui sont plus à risque lorsqu'ils sont consommés en trop grande quantité, tels que le sel, le sucre ajouté ou les gras saturés et trans, devraient être mis en avant sur les produits. Une nette majorité, soit 79 % des personnes interrogées, s'est prononcée en faveur de cette initiative. Cela suggère que les consommateurs sont de plus en plus conscients des effets sur la santé de certains ingrédients et qu'ils souhaitent être informés de manière proactive des risques potentiels.

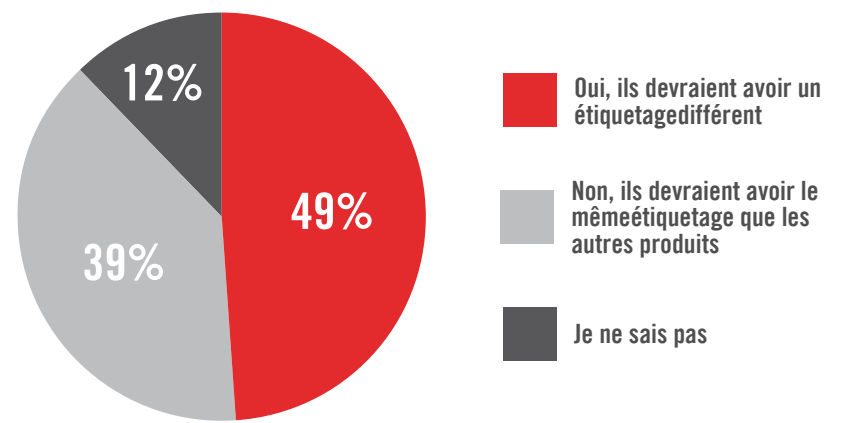
Enfin, en ce qui concerne la différenciation de l'étiquetage sur les emballages des produits biologiques et ceux fabriqués de manière éthique, les répondants ont des opinions diverses. **49 % estiment qu'ils devraient avoir un étiquetage nutritionnel différent, tandis que 39 % pensent**

Seriez-vous en faveur de la mise en évidence d'avertissements nutritionnels spécifiques sur les produits alimentaires riches en ingrédients potentiellement nocifs (comme le sel, le sucre ajouté ou les gras saturés) ?



UNE NETTE MAJORITÉ, SOIT 79 % DES PERSONNES INTERROGÉES, S'EST PRONONCÉE EN FAVEUR DE CETTE INITIATIVE.

Pensez-vous que les produits biologiques et produits de façon éthique devraient avoir un étiquetage nutritionnel différent ?



qu'ils devraient avoir le même emballage que les autres produits. Cette question soulève des considérations intéressantes sur la façon dont les consommateurs perçoivent et valorisent les choix alimentaires durables et éthiques.

Ce sondage met en lumière l'importance cruciale de l'information nutritionnelle sur

les emballages alimentaires dans la prise de décisions alimentaires. Les consommateurs souhaitent des informations claires et faciles à comprendre. Ces résultats suggèrent que l'industrie alimentaire a un rôle essentiel à jouer pour répondre aux attentes changeantes des consommateurs en matière d'informations nutritionnelles et d'étiquetage.

QUELLE SERA LA NOURRITURE DE DEMAIN ?

L'alimentation du futur est en marche

1 décembre 2022

D'ici 2050, l'alimentation que nous connaissons aujourd'hui aura grandement changé. La nourriture de demain combinerà à la fois innovation et sobriété carbone : parmi les solutions proposées, la consommation d'insectes et la viande de synthèse sont les plus crédibles. PAR : innovation-eco.com



LES RESSOURCES NATURELLES DE LA TERRE S'ÉPUISENT, L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EST DE NOS JOURS RESPONSABLE DE PLUS DE 30 % DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE.

La terre a atteint récemment les 8 milliards d'habitants et la population mondiale continue sa croissance. Avec le réchauffement climatique et la multiplication des crises géopolitiques, la sécurité alimentaire redevient un enjeu majeur. Il est légitime de se demander quelle sera la nourriture de demain : que mangerons-nous d'ici 2050, quand la terre devra nourrir 10 milliards d'individus ? Les ressources naturelles de la terre s'épuisent, l'industrie agroalimentaire est de nos jours responsable de plus de 30 % des émissions de gaz à effet de serre. Dans le monde d'aujourd'hui, ralentir la pollution et économiser les ressources sont des priorités. Un changement des modes de consommations s'impose et est d'ailleurs inévitable. Cet article traitera essentiellement de ce qu'on mangera dans le futur, certaines innovations écologiques pourraient vous surprendre !

QUE MANGERA T-ON EN 2050 ? CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR L'ALIMENTATION DU FUTUR ET L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'impact environnemental de notre consommation est énorme de nos jours, il faut nourrir quotidiennement plus de 7 milliards de personnes, et le faire de manière écologique n'est pas évident. L'activité agroalimentaire est à elle seule la source de plus de 30 % d'émissions de CO2 dans le monde. Elle utilise aussi 70 % de l'eau potable qu'on consomme

sur terre chaque année. On parle donc de 1 800 milliards de mètres cube d'eau, c'est juste hallucinant.

Le 8 Août 2019, un rapport du GIEC a été rendu public et souligne parfaitement l'importance de changer nos régimes alimentaires. C'est primordial si notre but est d'agir contre le réchauffement climatique. Parlons notamment de la consommation de viande qui est très polluante, à elle seule, elle comptabilise 7 milliards de tonnes de CO2. Cette même consommation de viande est responsable de 78 % des émissions de gaz à effet de serre dans le secteur agricole.

Des estimations montrent que la production d'un kilogramme de viande bovine est l'équivalent d'une émission de 27 kg de gaz à effet de serre. Nous notons aussi que la production de viande est vorace en consommation de céréales et d'eau. C'est très clair maintenant, l'impact environnement de notre alimentation est énorme, elle ne cesse de s'alourdir sous effet de la production et de la consommation d'aliments. Plus le nombre d'humains sur terre sera élevé, plus la terre devra faire face aux problèmes alimentaires.

Comme nous l'avons mentionné plus haut, en 2050 la terre abritera plus de 10 milliards d'habitants, ce qui rend encore plus urgent la modification de nos modes de production alimentaire. Il faut se tourner vers de nouveaux aliments moins polluants, et changer la façon que nous avons de consommer les différents types de nourriture. Passons maintenant à un petit Top des aliments qui devraient bientôt faire leur apparition dans nos assiettes.

1 La consommation d'insectes

Si vous avez une phobie liée aux insectes, il faudra peut-être la surmonter, car les insectes sont la nourriture star du futur. Mais dans certains pays comme la Chine, les insectes sont déjà beaucoup consommés, et cela fait déjà un moment que les insectes sont désignés comme étant la nourriture du futur. C'est bien normal, car les insectes sont une ressource non-épuisable ; ils sont aussi très nutritifs !

En effet, les insectes contiennent un taux de protéine supérieur aux viandes, aux végétaux, aux œufs et aux volailles. C'est un

taux qui peut facilement atteindre 70 % sur un extrait sec. Les criquets, les sauterelles et autres araignées sont la solution la plus logique pour pallier le problème de la production de viande. La production de viande est en effet très polluante et nécessite une trop grande surface agricole.

PARLONS NOTAMMENT DE LA CONSOMMATION DE VIANDE QUI EST TRÈS POLLUANTE, À ELLE SEULE, ELLE COMPTABILISE 7 MILLIARDS DE TONNES DE CO2.

La consommation d'insectes en guise de protéines animales est une excellente initiative, elle permettra de participer au maintien de la biodiversité. C'est une solution qui réduira la production de nourriture animale intensive, la déforestation et la pollution agricole. On considère que la culture des insectes peut émettre jusqu'à 100 fois moins de CO2 que la culture de viandes comme le bœuf ou le porc.

2 Le poisson de synthèse et la viande

Heureusement pour notre planète, l'apport de protéines animales semble être la préoccupation première des scientifiques et des populations. L'alimentation du futur est de plus en plus au cœur des discussions, et cela a contribué au lancement des entreprises dans la conception de viande de substitution.

L'objectif principal de ces entreprises est de réussir à reproduire un steak. Tout doit être parfait, tant au niveau du goût que l'odeur, la texture, etc. Le but est aussi de réussir sans la viande authentique comme matière première. Les entreprises mentionnées ici ont parié sur la limitation des changements radicaux pour ce qui est des modes de consommation. Elles doivent aussi trouver des alternatives à la consommation de viande d'origine animale. La réussite de ce projet est synonyme de steaks qui garantissent de meilleures propriétés nutritionnelles.

NOUVEAUX INGRÉDIENTS :

façonner l'avenir de l'alimentation

8 AOÛT 2022

Les consommateurs optent de plus en plus pour des aliments et des boissons qui, en plus de procurer satisfaction et plaisir à la dégustation, offrent également des fonctions ou des avantages pour la santé. Pour répondre à cette demande, les entrepreneurs et les grandes industries ont besoin d'innover et de produire certains aliments fonctionnels.

Aujourd'hui, la technologie dans l'industrie alimentaire est une partie essentielle des processus de production alimentaire. Alors que l'alimentation se tourne de plus en plus vers le bien-être, les consommateurs optent de plus en plus pour des aliments et des boissons qui, en plus de procurer satisfaction et plaisir à la dégustation, offrent également des fonctions ou des avantages pour la santé. Pour répondre à cette demande, les entrepreneurs et les grandes industries ont besoin d'innover et de produire certains aliments fonctionnels qui possèdent des attributs de santé spécifiques grâce à de nouvelles technologies telles que l'agriculture cellulaire, la fermentation et l'intelligence artificielle.

Les aliments fonctionnels se distinguent par leur effet bénéfique sur la santé, au-delà de leur valeur nutritionnelle de base. Ces aliments contiennent des ingrédients fonctionnels qui sont des composés bioactifs pouvant être utilisés isolément lors du développement de produits alimentaires fonctionnels. Les composés bioactifs peuvent être obtenus à partir de diverses sources, telles que les produits primaires, les sous-produits des aliments naturels courants, les sources marines, les micro-organismes et les matières premières inorganiques.

Lors du développement d'aliments fonctionnels ou d'ingrédients, de nombreux défis doivent être pris en compte pour s'assurer que le composé ne subit aucune transformation ou dégradation pendant le processus. C'est



ici que la technologie joue un rôle important, en aidant à surmonter ces défis et à tirer le meilleur parti de chaque ingrédient.

Les technologies appliquées dans la production d'aliments fonctionnels et d'ingrédients sont très variées en raison de leur application

à toutes les étapes. De l'obtention du composé bioactif à la formulation du produit avec de nouveaux ingrédients, en passant par le traitement ultérieur du produit alimentaire, à chaque étape, une technologie innovante peut être utilisée pour améliorer les résultats et répondre aux exigences des consommateurs.

DE NOUVELLES TECHNOLOGIES QUI PERMETTENT LA PRODUCTION DE NOUVEAUX INGRÉDIENTS FONCTIONNELS

De nos jours, la technologie est plus que capable de produire des ingrédients de performance hautement fonctionnels, qui sont utilisés comme additifs, nutriment, édulcorants, exhausteurs de goût ou même composants nutritionnellement importants tels que les protéines ou les lipides. L'objectif de l'industrie alimentaire est de pouvoir produire des produits alimentaires sains et attrayants de la manière la plus durable et efficace possible. À cet égard, grâce à la recherche et à l'innovation, nous disposons de nombreuses nouvelles technologies appliquées à la production de nouveaux aliments et ingrédients en notre faveur.

L'agriculture cellulaire peut être utilisée pour créer des ingrédients uniques ou des aliments complets. Dans ce domaine, il existe deux types de produits agricoles dérivés de la culture cellulaire : les produits acellulaires et les produits cellulaires. En agriculture acellulaire, on utilise le microbe spécifique pour produire une certaine protéine ou des composants et on le purifie du massif cellulaire et du milieu de culture, ne contenant aucun matériau cellulaire ou vivant dans le produit final. Les enzymes sont le produit acellulaire typique qui est utilisé dans la fabrication des aliments depuis longtemps. Néanmoins, cette technique est récemment utilisée pour produire de nouveaux ingréd-

LA SOCIÉTÉ ESPAGNOLE BIOTECH FOODS PRODUIT DE LA VIANDE CULTIVÉE BASÉE SUR LA CROISSANCE TISSULAIRE PAR DES PROCESSUS DE CULTURE CELLULAIRE IN VITRO, C'EST-À-DIRE LA CROISSANCE DES CELLULES EN DEHORS DE LEUR ENVIRONNEMENT NATUREL (PAS BESOIN D'ANIMAUX)



dients fonctionnels normalement dérivés de sources animales, par exemple la caséine, les oméga 3, l'ovoalbumine ou l'hème, mais sans nécessité d'utiliser des animaux pendant le processus de production.

Par exemple, la startup espagnole Cubiq Foods développe la première plateforme de culture cellulaire pour produire des oméga-3 de haute qualité de manière durable et évolutive.

D'autre part, les produits cellulaires sont constitués de cellules vivantes ou autrefois vivantes. Prenons l'exemple de l'utilisation de cellules végétales cultivées comme aliment frais, telles que la spiruline cultivée, ou de l'utilisation d'organismes microbiens pour la production de protéines à cellules uniques, comme la viande cultivée ou le poisson. La société espagnole Biotech Foods produit de la viande cultivée basée sur la croissance tissulaire par des processus de culture cellulaire in vitro, c'est-à-dire la croissance des cellules en dehors de leur environnement naturel (pas besoin d'animaux).

Il est important de noter que la fermentation

de précision joue un rôle important dans ce processus de production alimentaire de l'agriculture a/cellulaire. Cette technologie permet une production à grande échelle de ces ingrédients fonctionnels. L'hôte (le microbe spécifique, la cellule, le champignon ou la levure) est cultivé dans des cuves de fermentation où il produit le composant souhaité en grandes quantités. Le composant spécifique est ensuite séparé des cellules hôtes et purifié. Le produit résultant est identique à celui du produit dérivé de l'animal d'origine et présentera des caractéristiques sensorielles et fonctionnelles sensiblement équivalentes dans les aliments où il est incorporé.

Par exemple, en ce qui concerne les produits laitiers sans animaux, la fermentation de précision produit des protéines de lait bio-identiques telles que la caséine ou le lactosérum, sans nécessité d'animaux. On code d'abord les séquences d'ADN des protéines du lait des micro-organismes mentionnés précédemment, puis on les soumet au processus de fermentation. Au cours de ce processus, les microbes uniques produisent des ingrédients (par exemple des protéines

ou des graisses) identiques à ceux présents dans le lait de l'animal. Ces ingrédients sont filtrés en isolats purs pour les utiliser ensuite dans différents produits laitiers alternatifs tels que le fromage, le yaourt, la crème glacée, les poudres protéinées, ou seuls.

À cet égard, la startup espagnole Real Deal Milk utilise des technologies cellulaires et de fermentation de précision pour produire de la caséine et du lactosérum, les protéines présentes dans le lait. Cela permet à l'entreprise de proposer des produits laitiers tels que le fromage, la crème glacée et le lait, sans nécessité d'animaux pendant leur production.

La manière dont les aliments sont élaborés change de manière spectaculaire, ce qui rend essentiel de s'adapter rapidement pour rester compétitif sur le marché. Les goûts et les connaissances des consommateurs évoluent de plus en plus rapidement, les entreprises doivent donc s'adapter de manière plus agile. Des solutions technologiques sont proposées aussi bien au niveau des grandes entreprises que des petites entreprises pour aider ces dernières à s'adapter rapidement aux évolutions des goûts des consommateurs.

L'intelligence artificielle, qui englobe la gestion des données et la collecte de données à partir de différents appareils (IoT), permet de réaliser le développement de produits de manière beaucoup plus efficace et fiable. Cela se traduit par une réduction du temps

DE NOS JOURS, LES EXPERTS COMBINENT LA SCIENCE ALIMENTAIRE ET LA BIOLOGIE MOLÉCULAIRE AVEC L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA) POUR DÉCOUVRIR DES INGRÉDIENTS NATURELS, DES FORMULATIONS ET DES TENDANCES AFIN DE RÉPONDRE AUX BESOINS DES CONSOMMATEURS ET DE LES DÉCOUVRIR.



et des lancements ratés, réduisant ainsi les coûts des entreprises dans le développement de nouveaux produits.

De nos jours, les experts combinent la science alimentaire et la biologie moléculaire avec l'intelligence artificielle (IA) pour découvrir des ingrédients naturels, des formulations et des tendances afin de répondre aux besoins des consommateurs et de les découvrir. L'avènement de l'intelligence artificielle permet aux scientifiques de trouver des similitudes moléculaires entre des aliments que les humains n'auraient jamais imaginés, par exemple, une similitude entre l'ananas et le lait de vache. En utilisant ces informations, les formulateurs d'aliments peuvent recréer de nouveaux aliments ou de nouveaux ingrédients sans avoir besoin d'utiliser des animaux.

Il y a un nombre croissant de startups dans les domaines de la biotechnologie et de la biologie computationnelle qui recherchent la prochaine protéine d'origine végétale, les super-cultures pour la fermentation et les bioactifs cachés dans les plantes, et certaines

d'entre elles, comme NotCo, ont atteint le statut de licorne en raison de leur innovation perturbatrice et de leur potentiel futur.

Avec ces technologies perturbatrices et bien orientées, les entreprises intègrent de plus en plus d'ingrédients et de technologies à partir de diverses plateformes de production (à base de plantes, fermentation, intelligence artificielle ou culture cellulaire).

L'entreprise espagnole MOA foodtech combine la fermentation et l'intelligence artificielle pour transformer les déchets et les sous-produits de l'industrie agroalimentaire en une "protéine de nouvelle génération" à haute valeur nutritionnelle et 100 % durable.

De plus, l'entreprise espagnole Bread Free associe la biotechnologie et l'intelligence artificielle pour fabriquer une farine de blé sans gluten adaptée aux personnes cœliaques. Leurs produits sont 100 % durables car ils intègrent les sous-produits de l'industrie agroalimentaire pour révolutionner le régime sans gluten.

RÉSEAU CANADIEN
D'INNOVATION EN
ALIMENTATION



Rejoignez notre communauté grandissante d'innovateurs alimentaires canadiens



Une plateforme en ligne unique pour trouver des collaborateurs, des partenaires et des ressources en matière d'innovation



Des possibilités de financement exclusives pour amener vos innovations jusqu'à la commercialisation



Cinq directeurs régionaux de l'innovation qui apportent un soutien personnalisé aux membres à travers le pays





TRANSFORMATION DE NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES AVEC DE NOUVELLES TECHNOLOGIES

La technologie de *bioprinting* aborde un point douloureux majeur des méthodes de production de viande structurée à base de plantes et de cellules : la scalabilité. La texture de la viande produite par des techniques de culture cellulaire et de fermentation est un défi à relever. C'est ici que le bioprinting entre en jeu.

En allant plus loin, le bioprinting, combiné à l'IA, a le potentiel de jouer un rôle clé dans la production de produits alimentaires personnalisés. La nutrition personnalisée est encore un défi à relever. Avec la prise de conscience croissante parmi les consommateurs, les gens demandent que les produits alimentaires soient spécialement conçus pour eux, faisant référence à la nutrition personnalisée. Cela peut être utilisé pour améliorer la santé d'un individu, mais aussi pour améliorer son bien-être en adaptant un régime à un certain mode de vie ou à des objectifs de remise en forme, en tenant compte des préférences individuelles, des habitudes quotidiennes et des préférences génétiques.

Les entreprises du secteur cherchent à connaître le consommateur, en s'adaptant aux demandes des consommateurs en acquérant/investissant dans de nouveaux ingrédients fonctionnels. Il est important d'aborder ce segment comme un développement à long terme, car il nécessite des connaissances scientifiques, la confiance, ainsi que la confiance et l'adaptation des consommateurs.

En outre, la supplémentation et l'enrichissement sont un marché important dans l'industrie de la santé et du bien-être. Il y a une demande croissante de moyens faciles et abordables pour apporter des nutriments dans le corps des consommateurs. La population active du monde entier a du mal à satisfaire les besoins nutritionnels en raison des horaires de travail, des modes de vie en mouvement, mais aussi de la santé du sol actuelle et de la prise de médicaments, ce qui nous rend plus susceptibles d'être déficients en nutriments. Par conséquent, la supplémentation est aujourd'hui vitale, et l'industrie est appelée à innover et à répondre aux exigences des consommateurs. Les départements de recherche et

développement mènent constamment des recherches pour découvrir de nouveaux ingrédients fonctionnels et de nouvelles façons de les commercialiser.

LA NUTRITION PERSONNALISÉE EST ENCORE UN DÉFI À RELEVER. AVEC LA PRISE DE CONSCIENCE CROISSANTE PARMIS LES CONSOMMATEURS, LES GENS DEMANDENT QUE LES PRODUITS ALIMENTAIRES SOIENT SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR EUX, FAISANT RÉFÉRENCE À LA NUTRITION PERSONNALISÉE.

Par exemple, Ingredalia, une entreprise technologique innovante basée à Navarre, en Espagne, développe et commercialise des ingrédients fonctionnels naturels issus de sous-produits végétaux d'entreprises agroalimentaires, principalement des opérations de mise en conserve et de congélation. Leurs premiers produits proviennent de la valorisation des sous-produits générés lors du traitement du brocoli, qui peuvent représenter plus d'un tiers de la production sur le terrain.

De plus, Nucaps est une entreprise européenne basée à Navarre, en Espagne, qui propose une nouvelle technologie d'encapsulation pour le développement industriel de nanocapsules et de biocapsules pour les bioactifs et les probiotiques. En ligne avec les tendances de la nutrition personnalisée, les capacités technologiques de Nucaps leur permettent de personnaliser les produits et d'adapter la technologie à un nombre infini de substances et d'applications.

OUTRE LEUR EFFICACITÉ EN TERMES DE RESSOURCES, LES INSECTES SONT COMPOSÉS À 60 % DE PROTÉINES (PLUS QUE LE POULET ET LE BŒUF) ET CONTIENNENT DES NIVEAUX ÉLEVÉS DE FER, DE ZINC ET DE VITAMINE B12.

RÉVOLUTIONNER LE SPECTRE DE LA SANTÉ AVEC DE NOUVEAUX INGRÉDIENTS PERTURBATEURS

Les consommateurs choisissent de plus en plus leurs aliments en fonction de la durabilité, et les protéines d'insectes comestibles ont ainsi l'opportunité d'élargir leur clientèle.

Outre leur efficacité en termes de ressources, les insectes sont composés à 60 % de protéines (plus que le poulet et le bœuf) et contiennent des niveaux élevés de fer, de zinc et de vitamine B12. Les insectes couramment utilisés dans la technologie alimentaire sont les vers à viande, la mouche soldat noire, les criquets et les sauterelles.



Au cours de la dernière décennie, l'industrie des insectes a connu une croissance mondiale, amenant de nombreux entrepreneurs et entreprises à rejoindre le mouvement et à produire des produits alimentaires dérivés d'insectes.

En Espagne, la startup TEBRIO, anciennement connue sous le nom de MealFood Europe, a été créée en 2014 dans le but de devenir la principale entreprise industrielle mondiale dans la fabrication et la fourniture de produits durables et innovants à partir de l'insecte *tenebrio molitor*. Ils visent à consolider la transition vers une économie verte tout au long de la chaîne de valeur. L'entreprise propose une gamme diversifiée de produits destinés à divers secteurs, de l'agriculture à l'alimentation animale et à la consommation humaine.

D'autre part, un autre nouvel ingrédient qui gagne du terrain sur le marché alimentaire est l'algue. Les algues sont l'un des premiers organismes du monde, et pourtant elles révolutionnent actuellement l'industrie.

Il existe principalement deux types d'algues, les macroalgues et les microalgues. Tout d'abord, les macroalgues, communément appelées algues marines, peuvent être récoltées naturellement dans les océans ou cultivées en aquaculture. Elles sont généralement riches en protéines, atteignant jusqu'à 47 % de protéines de leur poids net, comparable aux protéines animales ou aux isolats. Ensuite, les microalgues sont des algues unicellulaires, généralement cultivées dans des réservoirs d'eau douce, mais elles peuvent également

être produites par l'agriculture cellulaire comme mentionné précédemment. Les espèces les plus courantes sur le marché sont la spiruline et la chlorelle, chacune contenant environ 50 à 70 % de protéines.

De nombreux avantages et impacts positifs en matière de durabilité soutiennent la croissance du marché des algues, par exemple, les algues marines se sont révélées être un puits de carbone car elles absorbent l'azote, le phosphore et le dioxyde de carbone dissous directement de la mer. De plus, étant donné qu'il s'agit d'une source végétalienne de protéines contenant tous les acides aminés essentiels, elle constitue un excellent candidat pour une utilisation dans des aliments, des boissons et des compléments alimentaires favorisant la santé, sans ingrédients d'origine animale.

De nombreux entrepreneurs se sont lancés dans cette voie et ont consacré leur vie professionnelle aux algues. Certaines startups espagnoles dans ce domaine comprennent Good Cubes, qui produit des cubes de spiruline congelée, qui, par rapport à la spiruline séchée, n'ont pas de goût ou d'odeur désagréables et contiennent plus de nutriments. Eat & Green, une entreprise basée à Madrid, commercialise également une spiruline de haute qualité, utilisant des techniques spécifiques et innovantes pour son extraction. La célèbre marque espagnole Baia Foods propose également des produits à base d'algues dans son portefeuille, tels que la spiruline ou un mélange d'ingrédients, y compris la spiruline, visant à une fonctionnalité spécifique pour la santé.

INGRÉDIENTS DU FUTUR :

4 nouveaux aliments émergents en Europe

14 AVRIL 2022

De nouveaux aliments pourraient contribuer à créer des régimes alimentaires plus sains et plus durables. Nous mettons ici en lumière quatre exemples d'aliments qui devraient perturber l'industrie alimentaire européenne et devenir des ingrédients importants du futur.



Avec la nécessité de développer des produits alimentaires plus sains et plus durables, l'introduction de nouveaux aliments pourrait être la clé de la transformation de notre système alimentaire. Bien que les régimes alimentaires européens varient d'une région à l'autre et d'un ménage à l'autre, l'innovation s'accélère et de nouveaux ingrédients alimentaires font leur entrée sur le marché européen. Qu'il s'agisse de concepts alimentaires entièrement nouveaux ou d'aliments influencés par des cultures et des régimes alimentaires du monde entier, les nouveaux aliments pourraient-ils contribuer à créer un système alimentaire d'avenir en Europe ?

QUE SONT LES NOUVEAUX ALIMENTS ?

Les nouveaux aliments sont classés comme des aliments qui n'étaient pas largement consommés au sein de l'UE avant le 15 mai 1997 ; ils peuvent être innovants, nouvellement développés ou produits à l'aide de nouvelles technologies et de nouveaux processus (1). Dans certaines circonstances, de nouveaux aliments peuvent être introduits dans une région ou un marché pour « remplacer » un autre aliment parce qu'ils sont considérés comme plus sains ou plus durables. Les exemples incluent de nouvelles sources de vitamines, d'extraits de plantes ou d'aliments existants, ou de produits agricoles provenant d'autres pays (1).

L'Europe a connu une explosion de nouveaux produits alimentaires entrant sur le marché de l'UE au cours des années 1990, ce qui a conduit à l'introduction de la première législation sur les nouveaux aliments en mai 1997, qui stipulait que les nouveaux aliments devaient (1) :

- être sans danger pour les consommateurs et ne présenter aucun risque pour la santé publique
- être correctement étiqueté, afin de ne pas induire les consommateurs en erreur
- ne diffèrent pas de manière à ce que la consommation du nouvel aliment soit désavantageuse sur le plan nutritionnel s'il est destiné à remplacer un autre aliment.

INTRODUIRE ET RÉGLEMENTER LES NOUVEAUX ALIMENTS EN EUROPE

Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent commercialiser un nouvel aliment sur le marché de l'Union européenne qu'après que la Commission a traité une demande d'autorisation d'un nouvel aliment (3). Une fois qu'une demande d'aliment nouveau est complétée, celui-ci doit faire l'objet d'une évaluation scientifique pour garantir sa sécurité ainsi que d'une autorisation pour déterminer ses conditions d'utilisation et sa désignation comme aliment, ainsi que les exigences en matière d'étiquetage et de surveillance (3). Si le nouvel aliment est susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, la Commission européenne demandera une évaluation des risques réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) (3).

L'AGRICULTURE ET LA PRODUCTION ALIMENTAIRE REPRÉSENTENT ACTUELLEMENT ENVIRON 4,4 % DU PIB DE L'UE ET 8,3 % DE L'EMPLOI TOTAL

Cette réglementation des nouveaux aliments vise à encourager l'innovation en faveur d'aliments plus sains et durables, à créer de nouvelles opportunités d'emploi et de croissance, à soutenir les entreprises souhaitant opérer sur le marché européen et à renforcer la compétitivité de l'industrie alimentaire européenne, tout en garantissant la sécurité et la sécurité des consommateurs. transparence (2). Qu'il s'agisse d'un produit innovant ou d'un aliment provenant d'une autre partie du monde, il existe déjà des centaines de nouveaux aliments approuvés sur le marché européen, ainsi que ceux en cours de processus d'autorisation (4).

Nous mettons ici en lumière quatre exemples de nouveaux aliments qui émergent en Europe :

1. Viande cultivée
2. Insectes comestibles
3. Champignons
4. Algues

Ces produits devraient perturber l'industrie alimentaire européenne et devenir des ingrédients importants du futur.

1 Viande cultivée : culture de viande à partir de cellules animales

La viande cultivée, ou « viande cultivée en laboratoire », pourrait devenir un ingrédient de base du futur. En supprimant le besoin d'abattage d'animaux et d'agriculture intensive en ressources et en terres, la viande cultivée pourrait constituer une alternative durable aux produits carnés conventionnels. La viande cultivée pourrait également contribuer à rendre la consommation de viande plus saine, avec un contenu nutritionnel contrôlable et potentiellement personnalisé pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des individus (5).

« La viande cultivée nous permet d'électrifier le processus de production de viande. Étant donné que le processus se déroule dans des installations fermées et propres et que la source d'énergie utilisée est l'électricité, celle-ci peut être renouvelable et donc réduire complètement l'impact climatique de la production de viande. »

- Seren Kell, Good Food Institute Europe (6)

Découvrez plus d'informations sur la viande cultivée avec Didier Toubia d'Aleph Farms et Seren Kell du Good Food Institute Europe sur le podcast EIT Food Fight :

Toutefois, à l'heure actuelle, la viande cultivée n'est pas encore autorisée comme nouvel aliment sur le marché européen. Cela nécessitera une évaluation de la sécurité alimentaire de la viande cultivée ainsi que de l'impact potentiel que son adoption pourrait avoir sur le secteur agricole et les personnes qui dépendent de l'élevage pour leur subsistance (5). L'agriculture et la production alimentaire représentent actuellement environ 4,4 % du PIB de l'UE et 8,3 % de l'emploi total (5). Cela indique le niveau d'impact que pourrait avoir un passage massif à la viande cultivée sans une transition soigneusement réfléchie.

Le prix abordable de la viande cultivée est également un facteur important à prendre en compte. L'innovation en matière de viande cultivée était à l'origine un processus coûteux, mais à mesure que ce processus s'est développé au fil du temps, le prix de la viande



cultivée en laboratoire continue de baisser. Il est possible qu'à l'avenir, il devienne moins cher de produire et de vendre de la viande cultivée que de la viande conventionnelle et qu'elle finisse ainsi par dominer le marché (5).

L'EFSA évalue la sécurité de la viande cultivée, en prenant en compte des éléments tels que les facteurs de croissance et les hormones, les conditions de culture, les antimicrobiens, les mesures d'hygiène, les équipements et les sous-produits potentiels, les impuretés ou les risques de contamination (7). Certains experts pensent peut-être que l'autorisation sera bientôt accordée, tandis que d'autres pensent qu'il faudra encore plusieurs années avant que la viande cultivée parvienne dans les rayons des supermarchés européens.

2 Les insectes comestibles : une source de protéines durable

La consommation d'insectes peut encore être considérée comme inhabituelle ou désagréable dans de nombreux régimes alimentaires occidentaux, mais les insectes font déjà partie du régime alimentaire d'environ deux milliards de personnes dans le monde, avec plus de 1 900 espèces d'insectes consommées dans le monde (7). Très populaires en Asie, en Afrique et en Amérique latine pour leur prix abordable, leur teneur élevée en protéines, leur élevage durable et leur taux de conversion alimentaire élevé (l'efficacité de la conversion des aliments en protéines), les insectes pourraient-ils faire partie de l'alimentation quotidienne en Europe

Découvrez plus d'informations sur les insectes en tant qu'aliments alimentaires et agricoles avec Philipp Egli de Crick et Miha Pipan de Better Origin sur le podcast EIT Food Fight :

Il existe actuellement trois espèces d'insectes autorisées comme nouveaux aliments sans danger pour la consommation humaine sur le marché européen : la larve de *Tenebrio molitor* (ver de farine jaune), *Locusta migratoria* (criquet migrateur) et *Acheta domesticus* (grillon domestique) (8). Ceux-ci sont autorisés soit sous forme séchée entière, soit sous forme congelée et en poudre. L'EFSA évalue également actuellement la sécurité de neuf autres applications de nouveaux aliments à base d'insectes (8). Les insectes sont également couramment utilisés dans l'alimentation animale, la Commission européenne modifiant en 2021 le règlement de l'UE interdisant l'utilisation de protéines d'insectes transformées dans l'alimentation des volailles et des porcs, ce qui rendra probablement ces aliments pour animaux moins chers et plus durables (9).

Cependant, évaluer la sécurité et la salubrité des insectes est considéré comme un défi. Ermolaos Ververis, chimiste et spécialiste de l'alimentation à l'EFSA, explique que même si les insectes constituent effectivement un nouvel aliment riche en protéines, « les véritables niveaux de protéines peuvent être surestimés lorsque la substance chitine, un composant majeur de l'exosquelette des insectes, est présente » (10). Bien que l'exosquelette ne soit pas toujours consommé, cela pourrait potentiellement avoir un impact sur les allégations de santé concernant la teneur en protéines sur les étiquettes. Il affirme également que les allergies alimentaires sont souvent liées aux protéines, ce qui signifie que des tests rigoureux doivent être effectués pour déterminer si la consommation d'insectes pourrait déclencher des réactions allergiques. « Ceux-ci peuvent être causés par la sensibilité d'un individu aux protéines d'insectes, par une réactivité croisée avec d'autres allergènes ou par des allergènes résiduels provenant d'aliments pour insectes tels que le gluten », a-t-il déclaré. « C'est un travail difficile car la qualité et la disponibilité des données varient, et il existe une grande diversité parmi les espèces d'insectes. » (10)



LES CHAMPIGNONS, QUI COMPRENNENT DES ORGANISMES
TELS QUE LES LEVURES, LES MOISSURES ET LES
CHAMPIGNONS, SONT CONSIDÉRÉS COMME IMPORTANTS
POUR LA SANTÉ DES PERSONNES ET DE LA PLANÈTE.

3 Les champignons : bien plus que de
simples champignons

On estime qu'il pourrait exister plus de cinq millions d'espèces de champignons dans le monde (11). Les champignons, qui comprennent des organismes tels que les levures, les moisissures et les champignons, sont considérés comme importants pour la santé des personnes et de la planète. Présents dans l'eau, sur les arbres, dans le sol et dans l'air, ainsi que sur et dans le corps humain et animal, les champignons peuvent transformer la matière organique en formes utiles pour d'autres organismes (11). Les études citent également de plus en plus l'importance des champignons pour la santé du système immunitaire humain et animal (11), raison pour laquelle davantage de types de champignons pourraient devenir des ingrédients sains du futur.

En tant que fructifications de champignons, certains types de champignons font déjà

partie de nombreux régimes alimentaires européens. Les champignons sont considérés comme une bonne source de fer, de cuivre, de riboflavine, de niacine et de fibres alimentaires et, une fois cuits, ils peuvent libérer des nutriments essentiels qui contribuent à une alimentation saine, tels que des protéines, des vitamines B, C et D et du sélénium (11).

L'application récente d'une poudre de champignon contenant de la vitamine D2 est un exemple de la façon dont les champignons entrent sur le marché européen sous de nouvelles formes. La poudre est un ingrédient produit à partir du champignon *Agaricus bisporus* qui a été exposé à une irradiation ultraviolette pour induire la conversion de la provitamine D2 en vitamine D2, rendant ainsi la teneur en vitamines plus active. Le demandeur a l'intention d'ajouter la poudre à une variété de produits alimentaires et de boissons pour augmenter leur profil fonctionnel, notamment à des fins médicales et dans des compléments alimentaires.

When
quality
is key

Functionality is essential in the foodservice industry, and our team is ready to work with you on customized solutions for your menus. When it comes to serving your cheese needs, we deliver.



Here for you
 **AGROPUR**™
Foodservice Solutions

agropursolutions.ca



4 Les algues :
le superaliment de l'océan

Les algues, y compris les algues et les microalgues, contribuent à près de 30 % de la production aquacole mondiale (12), la culture des algues créant des emplois et des opportunités économiques pour les populations du monde entier. Riches en fibres alimentaires, en micronutriments, en composés bioactifs et en protéines, les algues sont considérées comme bénéfiques pour la santé humaine (12). Si elles sont cultivées dans des environnements océaniques, les algues peuvent également (12) :

- réguler les écosystèmes marins en captant l'énergie solaire pour la photosynthèse et en formant des molécules alimentaires organiques et de l'oxygène comme sous-produits, fournissant ainsi une bouée de sauvetage précieuse pour les espèces marines
- conserver une eau douce précieuse grâce à la capacité des algues à se développer dans des environnements d'eau salée
- font partie de la bioéconomie circulaire grâce à la capture efficace du carbone par les algues ; certaines algues à croissance rapide peuvent capter le carbone plus rapidement que les arbres (13).

Les algues sont consommées depuis des siècles à travers le monde, mais, à mesure que les recherches sur leurs qualités sanitaires et environnementales se sont développées et sont devenues plus évidentes, elles font désormais partie de nouvelles solutions alimentaires et font l'objet de nouveaux processus de production (14).

La Commission européenne développe actuellement une initiative « Bioéconomie bleue - vers un secteur des algues fort et durable », qui vise à recueillir des informations pour éclairer la politique de l'UE sur la manière d'intensifier la production durable d'algues et de produits à base d'algues et de garantir leur consommation sûre. et accroître leur utilisation dans l'UE. Cette contribution alimentera la prochaine stratégie européenne sur les algues.

S'appuyant sur son expertise et un portefeuille de projets liés aux algues, EIT Food a publié une réponse à cette initiative européenne et a proposé que la politique se concentre sur trois défis interconnectés :

- Tirer parti de la recherche, de l'innovation et de l'éducation pour exploiter tout le potentiel des algues
- Construire un écosystème industriel solide et bien connecté au niveau de l'UE
- Sensibilisation sociale et acceptation par les consommateurs des nouveaux aliments et processus de production à base d'algues.



Notre équipe : l'essence de notre succès, la fierté de notre entreprise !

Nos équipes professionnelles de nos divers départements (estimation, pré-construction et construction) possèdent une expertise reconnue dans le secteur agroalimentaire qui répondra aux particularités de vos projets.

Le développement de notre entreprise passe inévitablement par le développement de nos employés toujours dans le but de pouvoir répondre aux besoins de nos clients et de proposer des solutions qui dépassent les attentes.



LES PROTÉINES DU FUTUR :

utiliser la fermentation de précision pour développer de nouveaux ingrédients

PAR : RUTH DAWKINS | 15 NOVEMBER 2022

Comment produire plus de protéines pour nourrir plus de personnes de manière plus durable ? Une technique innovante qui s’est révélée être une pionnière potentielle en Australie est la fermentation de précision.

L’Australie jouit d’une réputation de longue date en tant que producteur de protéines de qualité. Du bœuf au barramundi, en passant par les légumineuses et les produits laitiers, nos produits sont très demandés tant au niveau national qu’à l’étranger.

Mais alors que la population mondiale devrait augmenter de deux milliards de personnes d’ici 2050, il est temps de commencer à réfléchir à la diversification de nos sources de protéines. Les chercheurs du CSIRO, en collaboration avec des partenaires commerciaux, sont à l’avant-garde des efforts visant à développer et à étendre le domaine passionnant de la biotechnologie appelé fermentation de précision.

QU’EST-CE QUE LA FERMENTATION DE PRÉCISION ?

« La fermentation est utilisée depuis des milliers d’années », explique le Dr Thomas Vanhercke, chercheur scientifique principal qui dirige les nouveaux systèmes de production au sein de la mission Future Protein du CSIRO.

La fermentation traditionnelle est utilisée depuis l’Antiquité pour créer des produits comme le pain et la bière. La fermentation de la biomasse est plus récente. La fermentation de précision est la dernière nouveauté dans le secteur alimentaire et a progressé rapidement au cours des deux dernières décennies, avec une véritable accélération ces dernières années.



« LA FERMENTATION EST UTILISÉE DEPUIS DES MILLIERS D’ANNÉES », EXPLIQUE LE DR THOMAS VANHERCKE, CHERCHEUR SCIENTIFIQUE PRINCIPAL QUI DIRIGE LES NOUVEAUX SYSTÈMES DE PRODUCTION AU SEIN DE LA MISSION FUTURE PROTEIN DU CSIRO.

« EN PLUS D’AMÉLIORER L’EXPÉRIENCE DU CONSOMMATEUR, IL EST ÉGALEMENT POSSIBLE D’UTILISER LA FERMENTATION DE PRÉCISION POUR CRÉER DES INGRÉDIENTS QUI RÉPONDENT À D’AUTRES PRÉOCCUPATIONS TELLES QUE LA DURABILITÉ, LA NUTRITION OU LE BIEN-ÊTRE ANIMAL », EXPLIQUE LE DR VANHERCKE.

Dans le processus de fermentation traditionnel, des cellules microbiennes telles que des levures ou des champignons sont utilisées pour transformer les ingrédients en produits finaux ayant une texture ou une saveur distinctive – du fromage ou du yaourt, par exemple. La fermentation de la biomasse est différente dans la mesure où les mycéliums fongiques sont cultivés, récoltés, aromatisés puis utilisés comme source directe de protéines. L’exemple le plus connu de mycoprotéine cultivée de cette manière est vendu sous la marque Quorn.

La fermentation de précision est une technique dans laquelle les microbes sont reprogrammés génétiquement pour produire des molécules spécifiques et personnalisées pouvant servir de nouveaux ingrédients alimentaires. Ces nouveaux ingrédients peuvent être utilisés pour rehausser le goût, la texture, la couleur ou la sensation en bouche d’autres produits alimentaires.

« En plus d’améliorer l’expérience du consommateur, il est également possible d’utiliser la fermentation de précision pour créer des ingrédients qui répondent à d’autres préoccupations telles que la durabilité, la nutrition ou le bien-être animal », explique le Dr Vanhercke.



Beaucoup de gens ne le réalisent peut-être pas, mais la chymosine – la principale enzyme de la présure de veau nécessaire à la fabrication du fromage – est désormais presque entièrement dérivée de la fermentation. Nous n’avons plus besoin de purifier cet ingrédient vital de l’animal.

NOURISH INGRÉDIENTS : UTILISER LA FERMENTATION DE PRÉCISION DANS LE MONDE RÉEL

Nourish Ingredients est une entreprise australienne qui ouvre la voie en matière de fermentation de précision. Nourish se concentre sur la création de graisses sans animaux qui ajoutent des profils et des textures de saveur de viande et rehaussent le goût des protéines végétales, mais laissent les animaux en dehors du processus.

Initialement créée en 2019 grâce au financement d’amorçage de Main Sequence Ventures – un fonds de capital-risque créé par le CSIRO – et d’Horizon Ventures, basé à Hong Kong, la société a récemment obtenu 45 millions de dollars en financement de série A et emploie désormais environ 50 personnes à son siège social d’ACT.

Le co-fondateur et PDG de Nourish, le Dr James Petrie, ancien chercheur du CSIRO possédant une expertise en ingénierie des huiles végétales, a créé Nourish afin de

résoudre ce qu’il considérait comme un problème important sur le marché des protéines végétales et alternatives.

« L’industrie essayait de placer une cheville carrée dans un trou rond », explique le Dr Petrie. « Ils produisaient des protéines semblables à celles de la viande, qui avaient des propriétés très différentes de celles de la viande, et même si cela signifie que vous atteignez les personnes qui ont déjà pris la décision de devenir végétaliennes ou végétariennes, vous n’atteignez pas les carnivores. De nombreux consommateurs sont conscients des enjeux liés à la durabilité, mais ne sont pas encore prêts à sacrifier cette expérience culinaire savoureuse. »

« Vous avez vraiment besoin de ces molécules de graisse pour donner aux protéines une saveur et une texture délicieuses », poursuit le Dr Petrie. « Les graisses et huiles végétales ont leur place sur le marché, mais notre approche consiste à créer les mêmes molécules de graisse que celles trouvées chez les animaux, d’une manière plus durable et sans animaux. »

Comme le Dr Vanhercke, le D Petrie est convaincu qu’il existe une place sur les marchés australien et mondial pour les protéines animales traditionnelles et les protéines végétales. À mesure que la demande alimentaire augmente, la diversité des sources

alimentaires sera essentielle pour nourrir la population, et les collaborations entre des organismes de recherche comme le CSIRO et des start-ups comme Nourish sont un élément essentiel pour y parvenir.

«En tant que PDG, mon travail se concentre sur la gestion de l'entreprise», explique le Dr Petrie. «Mais je suis un scientifique dans l'âme, et faire de la science cool comme celle-ci est très amusant. En tant que start-up, l'objectif est de faire fonctionner cette science dans le monde réel. Les partenariats comme celui entre le CSIRO et Nourish ont du sens car ils répondent à la question de savoir ce que vous faites de la technologie une fois qu'elle a été construite. Il combine la force fondamentale de R&D du CSIRO avec l'expertise d'une organisation capable de prendre des décisions rapides et précises en matière de commercialisation.»

« À L'HEURE ACTUELLE, LA PLUS GRANDE LIMITE À LA FERMENTATION DE PRÉCISION EST LE RENDEMENT », EXPLIQUE LE DR NETSANET SHIFERAW TEREFE, CHERCHEUR PRINCIPAL AU CSIRO DONT LES RECHERCHES PORTENT SUR L'INGÉNIERIE DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES.

QUELLE EST LA PROCHAINE ÉTAPE POUR LA FERMENTATION DE PRÉCISION ?

« À l'heure actuelle, la plus grande limite à la fermentation de précision est le rendement », explique le Dr Netsanet Shiferaw Terefe, chercheur principal au CSIRO dont les recherches portent sur l'ingénierie des procédés alimentaires.

« La mise à l'échelle est un processus très long et coûteux. À l'heure actuelle, cette technique est principalement utilisée pour des projets de niche à forte valeur ajoutée, mais nous espérons qu'à mesure que nous augmenterons, les coûts diminueront et que nous

serons en mesure de produire à l'échelle des produits de base. »

La feuille de route des protéines du CSIRO, publiée en 2022, détaille un certain nombre d'actions potentielles qui pourraient aider à atteindre cette échelle nécessaire. Ceux-ci comprenaient des investissements dans des installations pilotes de fermentation de qualité alimentaire et des équipements de traitement en aval pour la séparation et la purification; et la collaboration et le partage des actifs avec les secteurs adjacents.

En attendant, l'accent reste mis sur le soutien à des entreprises comme Nourish, sur la création de nouvelles opportunités de fermentation de précision et sur l'exploration d'options pour de nouveaux ingrédients.

« C'est formidable d'être dans une position où nous pouvons utiliser des méthodes acceptées et établies pour explorer de nouvelles opportunités et façonner l'avenir des systèmes alimentaires », déclare le Dr Vanhercke. « Notre travail est très complémentaire des industries australiennes plus traditionnelles comme les produits laitiers et la viande. Il y aura toujours une demande pour ces produits et nous ne sommes pas là pour rivaliser ; il s'agit plutôt de se diversifier, d'offrir plus de choix aux consommateurs et d'être en mesure de fournir davantage de nourriture à un plus grand nombre de personnes. C'est vraiment excitant. »

VIANDE CULTIVÉE EN LABORATOIRE : *alternative viable ou dangereuse ?*

PAR : LE PROGRÈS - 30 JUIN 2023

Pour la première fois, les autorités réglementaires américaines ont approuvé la vente de poulet fabriqué à partir de cellules animales, permettant ainsi à deux entreprises californiennes de proposer de la viande cultivée en laboratoire sur les tables des restaurants du pays et, à terme, dans les rayons des supermarchés.

Le ministère de l'agriculture a donné son feu vert à Upside Foods et Good Meat, des entreprises produisant de la viande qui ne provient pas d'animaux, que l'on appelle désormais de la viande cultivée sur cellules, car elle est fabriquée en laboratoire.

COMMENT LA VIANDE EST CULTIVÉE ?

Cette initiative marque le début d'une nouvelle ère de production de viande visant à mettre fin aux préjudices subis par les animaux et à réduire l'impact sur l'environnement des animaux d'élevage et des déchets animaux.

La viande cultivée est produite dans des cuves en acier, à partir de cellules provenant d'un animal vivant, d'un œuf fécondé ou d'une banque spéciale de cellules stockées.

Dans le cas d'Upside, elle se présente sous la forme de grandes feuilles qui sont ensuite transformées en formes telles que des escalopes de poulet et des saucisses.

Good Meat, qui vend déjà de la viande cultivée à Singapour, le premier pays à l'autoriser, transforme des masses de cellules de poulet en escalopes, en nuggets et en viande déchiquetée.

UNE ARRIVÉE CALME SUR LE MARCHÉ

Cependant, cette nouvelle viande ne se retrouvera pas de sitôt dans les épiceries américaines. Le poulet cultivé est beaucoup plus cher que la viande issue d'élevage et ne peut pas encore être produit en aussi grande quantité que la viande traditionnelle.



CETTE INITIATIVE MARQUE LE DÉBUT D'UNE NOUVELLE ÈRE DE PRODUCTION DE VIANDE VISANT À METTRE FIN AUX PRÉJUDICES SUBIS PAR LES ANIMAUX ET À RÉDUIRE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE ET DES DÉCHETS ANIMAUX.

Les entreprises prévoient de servir les nouveaux aliments d'abord dans des restaurants exclusifs : Upside s'est associé à un restaurant de San Francisco, tandis que les plats de Good Meat seront servis dans un restaurant de Washington.

Au niveau mondial, plus de 150 entreprises se concentrent sur la viande provenant de cellules, non seulement le poulet, mais aussi le porc, l'agneau, le poisson et le bœuf.

Toutefois, dans une enquête récente, la moitié des adultes américains ont déclaré qu'il était peu probable qu'ils goûtent à de la viande produite à partir de cellules animales. Lorsqu'on leur a demandé d'expliquer pourquoi, la plupart ont répondu que cela leur paraissait bizarre et près de la moitié ont dit qu'ils ne pensaient pas que ce serait sûr.

Et vous, seriez-vous prêt à sauter le pas ?

DES CHERCHEURS JAPONAIS

imprintent en 3D du bœuf de Kobe cultivé en laboratoire

PAR : JONATHAN PAIANO | 28 AOÛT 2021

Des chercheurs japonais ont récemment utilisé avec succès des cellules souches isolées de bétail de la race Wagyu pour imprimer en 3D un substitut de viande (autrement dit, un petit « steak ») contenant des muscles, de la graisse et des vaisseaux sanguins disposés de façon similaire aux steaks traditionnels de Kobe. Leurs travaux montrent donc qu’il est possible d’obtenir toute sorte de viande de haute qualité par l’impression 3D et la culture cellulaire, et ce de façon durable.



Le Wagyu, qui peut se traduire littéralement par « vache japonaise », est célèbre dans le monde entier pour sa forte teneur en graisse intramusculaire, appelée marbrure ou « sashi ». Ces marbrures confèrent au bœuf ses riches saveurs et sa texture particulière. Toutefois, le mode d’élevage actuel des bovins

est souvent considéré comme non durable en raison de sa contribution considérable aux émissions de gaz à effet de serre.

À l’heure actuelle, les substituts de la « viande de culture » disponibles se composent essentiellement de cellules de

fibres musculaires mal organisées, qui ne parviennent pas à reproduire la structure complexe des véritables steaks de bœuf. C’est là qu’intervient l’équipe de chercheurs de l’université d’Osaka, dont les travaux ont été publiés dans la revue Nature Communications.

REPRODUIRE LA « VRAIE VIANDE », ET NON DE LA VIANDE DE LABORATOIRE

Les scientifiques ont utilisé l’impression 3D pour créer une viande synthétique qui ressemble davantage à la vraie viande. « En utilisant la structure histologique du bœuf Wagyu comme modèle, nous avons mis au point une méthode d’impression 3D capable de produire des structures complexes sur mesure, comme des fibres musculaires, de la graisse et des vaisseaux sanguins », explique l’auteur principal, Dong-Hee Kang.

LES SCIENTIFIQUES ONT UTILISÉ L’IMPRESSION 3D POUR CRÉER UNE VIANDE SYNTHÉTIQUE

Pour relever ce défi, l’équipe a commencé par utiliser deux types de cellules souches, appelées cellules satellites bovines et cellules souches dérivées du tissu adipeux. Dans les bonnes conditions de laboratoire, ces cellules « multipotentes » peuvent être amenées à se différencier en tous les types de cellules nécessaires à la production de viande cultivée.

Des fibres individuelles comprenant des muscles, de la graisse ou des vaisseaux sanguins ont été fabriquées à partir de ces cellules par bio-impression. Les fibres ont ensuite été disposées en 3D, en suivant la structure histologique, pour reproduire la structure de la véritable viande de Wagyu, qui a finalement été tranchée perpendiculairement, à la manière du bonbon japonais traditionnel Kintaro-ame, qui a donné son nom à la technologie d’impression.

Ce procédé a permis de reconstruire la structure complexe des tissus de la viande de manière personnalisable. « En améliorant cette technologie, il sera possible non seulement de reproduire des structures de viande complexes, comme le magnifique sashi du bœuf Wagyu, mais aussi d’apporter des ajustements subtils aux composants gras et musculaires », explique le deuxième auteur principal Michiya Matsusaki. En d’autres termes, les clients pourront commander de la viande de culture avec la quantité de graisse qu’ils souhaitent, en fonction de leur goût et des considérations sanitaires.

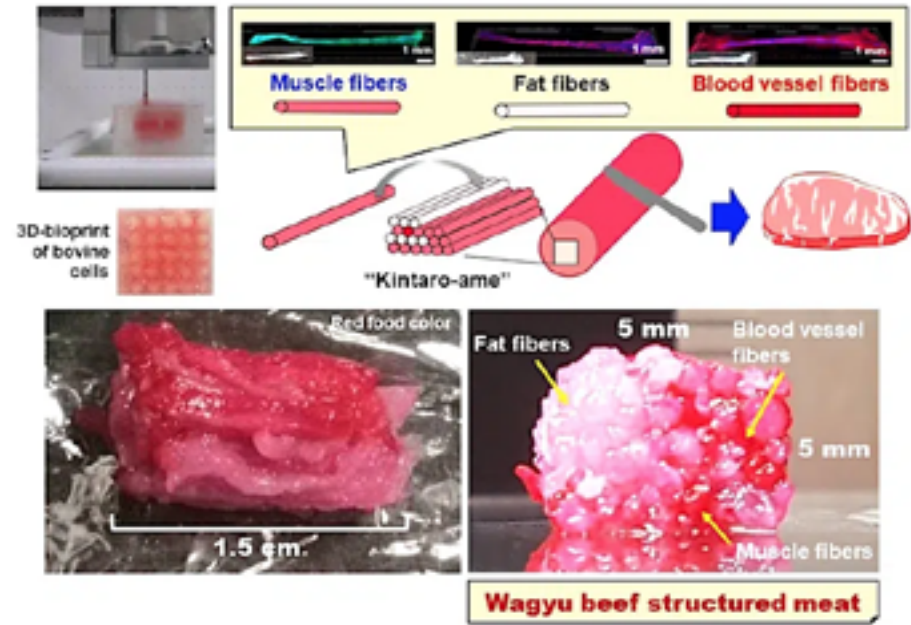
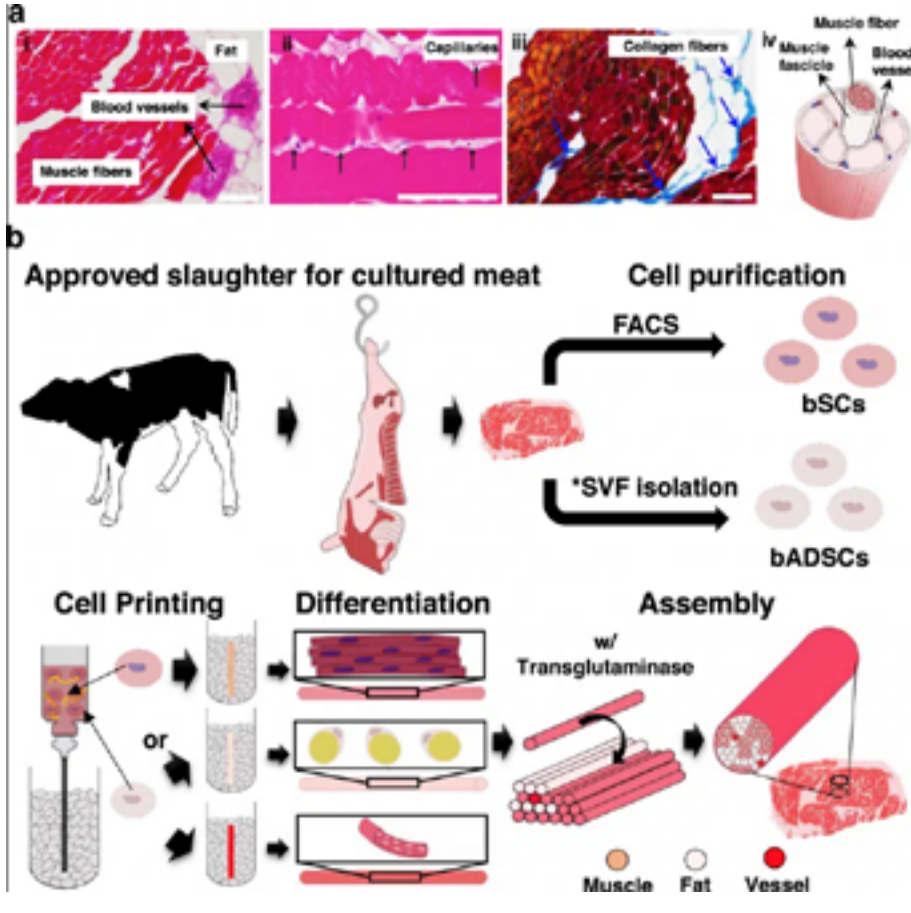


Schéma de la viande de bœuf Wagyu structurée par la technologie d’impression 3D « kintaro-ame ». © Osaka University



a) Structure du steak. Des images représentatives de trois expériences indépendantes sont présentées. Toutes les barres d’échelle dénotent 100 µm. (iv) Schéma d’une structure hiérarchique dans le muscle. b) Schéma du processus de construction du steak cultivé. La première étape est la purification cellulaire des tissus de bovins pour obtenir des cellules satellites bovines (bSCs) et des cellules souches dérivées de l’adipose bovine (bADSCs). La deuxième est l’impression assistée par bain (SBP) des bSCs et des bADSCs pour fabriquer le tissu musculaire, gras et vasculaire avec une structure fibreuse. Le troisième est l’assemblage de fibres cellulaires pour imiter la structure du steak commercial. © Osaka University



DOSSIER

Match DUX 2023

MERCI À NOS PARTENAIRES !

Partenaire gouvernemental



Présenté par



Partenaires majeurs



Partenaires de réalisation



MOT DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

M. André Lamontagne

11 OCTOBRE 2023



Je tiens à souligner la créativité et l'audace de l'équipe du Mouvement DUX manger mieux, qui évolue dans une industrie en pleine effervescence et parvient à se distinguer dans un environnement hautement concurrentiel. Le gouvernement du Québec salue l'engagement du secteur pour l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire destinée aux consommateurs.

En mettant en valeur, dans une formule originale, nos jeunes entrepreneurs innovateurs et leurs produits, le Match DUX contribue à valoriser la relève et confirme l'importance pour la population d'avoir accès à des aliments nutritifs. L'importance de la saine alimentation s'exprime d'ailleurs dans deux politiques gouvernementales majeures, soit la Politique gouvernementale de prévention en santé, sous la responsabilité du ministère de la Santé et des Services sociaux, et la Politique bioalimentaire 2018-2025 – Alimenter notre monde, dont s'inspire le plan stratégique du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation pour placer la santé des consommateurs au cœur de sa mission.

Je félicite personnellement l'ensemble des finalistes et des gagnants. Par vos idées, vous contribuez à l'adoption de saines habitudes de vie et au dynamisme de notre secteur bioalimentaire.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
et ministre responsable du Centre-du-Québec,
ANDRÉ LAMONTAGNE



MATCH DUX 2023 :

Découvrez les startups gagnantes de cette 4^e édition !

Le 11 octobre dernier au Dock 619 s’est tenu la 4e édition du MATCH DUX, où 15 startups finalistes ont pris la scène sous les yeux attentifs du jury et des invités spéciaux pour présenter leurs produits innovants en 3 minutes. À l’issue de cette saine compétition présentée par Metro et AG-Bio Centre, sept startups innovantes se sont démarquées par leurs produits qui améliorent l’offre alimentaire.



«Au lendemain de cette 4^e édition, nous sommes plus qu’heureux de cette soirée inoubliable ayant réuni autour de saines innovations les acteurs du milieu entrepreneurial et agroalimentaire. L’énergie et la créativité des jeunes entrepreneurs ont ébloui le jury et la salle ! Ce n’est pas facile de monter sur scène devant de grands joueurs de l’industrie. Chapeau à tous les participants ! » souligne Julia Morin, Dt.P., Chef de marque DUX, chargée de l’organisation du Match DUX.

L’INNOVATION ALIMENTAIRE SOUS LES FEUX DE LA RAMPE
L’évènement a pris un envol savoureux avec une dégustation des produits finalistes, une opportunité pour les invités de découvrir

les innovations tout en échangeant avec les jeunes entrepreneurs passionnés. « On pouvait ressentir le bonheur qu’avaient les entrepreneurs à faire découvrir leurs produits, des innovations sur lesquels ils mettent tellement de temps et de passion. La diversité et la qualité des produits était incroyable ! » mentionne Lyne Gosselin, Présidente d’Edikom.
Après avoir partagé leur passion et démontré leur capacité à répondre aux défis actuels en matière d’alimentation et d’environnement, les finalistes et les invités ont attendu avec fébrilité le verdict du jury composé de neuf personnalités éminentes : Marie Gosselin, Alain Chalifoux, Karine Pomerleau, Jean-Pierre Joseph, Jimmy Tremblay,

Stéphane Crevier, Armelle Dubourg, Cé- lia Godbout et Sébastien C. Parrot. « La délibération entre les jurys fut très mouve- mentée ! Des entreprises passionnées, des produits de qualité, des pitches convaincants, des notes serrées... il fut difficile de choisir les gagnants, car toutes les entreprises ont un beau potentiel ! » souligne Lyne Gosselin.

« ON POUVAIL
RESSENTIR LE
BONHEUR QU’AVAIENT
LES ENTREPRENEURS
À FAIRE DÉCOUVRIR
LEURS PRODUITS,
DES INNOVATIONS
SUR LESQUELS ILS
METTENT TELLEMENT DE
TEMPS ET DE PASSION.
LA DIVERSITÉ ET LA
QUALITÉ DES PRODUITS
ÉTAIT INCROYABLE ! »
MENTIONNE
LYNE GOSSELIN,
PRÉSIDENTE D’EDIKOM.

Le MATCH DUX est heureux de dévoiler les 5 grands gagnants, le Coup de cœur du public et le gagnant du nouveau prix PIGEON !



Les Fermes AquaVerti Inc. - Le Mélange Montréalais
Mentoré par Jean-Pierre Joseph, Propriétaire des Aliments Aqua- fuchsia et de FatCats



Cuisine Ferme Simard Inc. - Mets préparés congelés sous-vide anti-gaspillage
Mentoré par Alain Chalifoux, Président du conseil d’administration de l’ITTAQ



Epic Tofu - Tofu mariné
Mentoré par Jimmy Tremblay, Co-fondateur de 6 SENS Inc. et T3 International Inc.



Croque Lupin - Collations et garnitures de Lupins rôtis assaisonnés
Mentoré par Karine Pomerleau, Directrice générale de Trans-Herbe



HOLOS Foods Inc. - HOLOS Muesli biologique
Mentoré par Marie Gosselin, Présidente de Mûr Conseil

« LA DÉLIBÉRATION ENTRE LES JURYS FUT TRÈS MOUVEMENTÉE ! DES ENTREPRISES PASSIONNÉES, DES PRODUITS DE QUALITÉ, DES PITCHS CONVAINCANTS, DES NOTES SERRÉES... IL FUT DIFFICILE DE CHOISIR LES GAGNANTS, CAR TOUTES LES ENTREPRISES ONT UN BEAU POTENTIEL ! » SOULIGNE LYNE GOSSELIN.



PRIX COUP DE CŒUR DU PUBLIC : UNE RECONNAISSANCE SPÉCIALE
L'innovation alimentaire ne se limite pas aux experts. L'opinion du public est au cœur du MATCH DUX chaque année, et c'est pourquoi les invités ont eu l'occasion de voter pour leur coup de cœur après la compétition de pitches. La jeune entreprise **Les 400 pieds de champignon** s'est mérité le Prix Coup de cœur du public. Ferme de champignons urbaine à Montréal, elle transforme plusieurs variétés de champignons en produits prêts-à-manger. Ils ont notamment présenté leur nouvelle boulette de burger végétale, qui a fait fureur lors de la dégustation.



PRIX PIGEON : L'IDÉE QUI MARQUE – UNE STARTUP SE DÉMARQUE !
Nouveau prix créé pour cette édition, le Prix PIGEON fut remis à **Epic Tofu**. Cette jeune entreprise a su mettre en lumière l'originalité de son image de marque, en plus de présenter leur pitch en habit rose, à l'image colorée de leur marque !

EN ROUTE VERS LES GRANDS PRIX DUX 2024
En plus de plusieurs prix et services professionnels, les cinq gagnants du MATCH DUX obtiennent automatiquement leur inscription aux Grands Prix DUX 2024. Ils auront ainsi l'opportunité de présenter leurs produits devant un jury composé d'experts chevronnés et d'atteindre de plus hauts sommets.

Le concours reconnu Les Grands Prix DUX sera lancé sous peu et récompensera à nouveau les entreprises et organisations ayant développé des produits et initiatives qui améliorent l'offre alimentaire. Soyez prêt à déposer votre candidature ou restez à l'affût pour découvrir les avancées et les succès d'entreprises remarquables qui façonnent l'avenir sain de l'offre alimentaire.

Les inscriptions pour les
Grands Prix DUX 2024 seront
ouvertes dès le 18 octobre 2023.

Pour tous les détails

Le MATCH DUX a encore une fois brillamment mis en lumière l'innovation et la créativité des jeunes pousses dans l'industrie alimentaire. Cette 4e édition restera gravée dans les mémoires comme une vitrine de créativité, d'audace et d'innovation !

Vous aimeriez goûtez aux produits finalistes du Match DUX à la maison ? Commandez la boîte du Match DUX dès maintenant !

MERCI À NOS PRÉCIEUX PARTENAIRES !
Le MATCH DUX 2023 n'aurait pas été possible sans nos partenaires dévoués, à qui nous exprimons notre gratitude pour avoir contribué au succès de cette 4e édition mémorable.

Chez METRO, grande entreprise québécoise fondée il y a 75 ans, notre engagement à collaborer avec des entreprises locales, qu'elles soient petites, moyennes ou grandes, est profondément enraciné. Nous veillons à ce que leurs produits trouvent leur place sur nos tablettes, de manière à ce qu'ils soient aisément accessibles pour notre clientèle.

Une clientèle pour qui bien manger est au cœur des préoccupations. C'est pourquoi nous sommes constamment à la recherche d'entrepreneurs passionnés, prêts à partager leur vision et à innover dans le domaine de l'alimentation saine. En unissant nos forces avec nos partenaires, nous favorisons l'innovation et contribuons à l'amélioration de l'offre alimentaire.

C'est ainsi que METRO est fière d'être à nouveau partenaire présentateur du Match DUX, véritable tremplin qui encourage l'esprit entrepreneurial et la mise en marché de nouveaux produits.

Et parce que croire aux idées d'ici, c'est la vie, nous mettons à disposition, cette année encore, nos ressources et notre expertise pour accompagner les entreprises dans leur processus de mise en marché afin de rendre visibles et disponibles des produits d'ici répondant aux besoins de notre clientèle.

Dans notre démarche visant à promouvoir les produits québécois, nous sommes constamment en quête de partenaires novateurs proposant des produits ayant notamment des attributs santé. Vous possédez un produit exceptionnel à mettre en avant ? N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse innovation@metro.ca.



MARTIN TURCOTTE
Vice-président,
mise en marché, épicerie, Metro



SOULAF SLAUI
Directrice des programmes &
partenariats chez AG-Bio Centre

AG-BIO CENTRE est fier de ce partenariat avec le Match DUX, l'événement incontournable qui incarne l'innovation dans le secteur alimentaire. En tant qu'un des incubateurs majeurs au Québec, nous soutenons depuis plus de vingt ans des start-ups innovantes en agroalimentaire en les aidant à se propulser au stade d'entreprises durables.

Notre expertise et notre réseau d'experts dans l'écosystème entrepreneurial s'associent à une approche ouverte et flexible, stimulant rapidement l'innovation en entreprises.

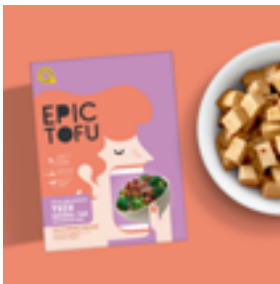
Le Match DUX offre une plateforme unique aux entrepreneurs en transformation alimentaire. C'est pourquoi nous avons le plaisir d'offrir à un des gagnants une année d'incubation au sein d'AG-BIO CENTRE qui lui permettra de bénéficier des précieux conseils de notre équipe multidisciplinaire.

Ensemble, nous croyons que le Match DUX favorisera l'innovation, soutiendra les entrepreneurs et promouvra une alimentation plus saine. C'est avec fierté que nous nous engageons dans cette aventure vers un avenir alimentaire plus brillant.

Nous attendons avec impatience les idées audacieuses et les innovations inspirantes qui émergeront de cet événement. Nous sommes honorés de faire partie de cet événement et de contribuer à son succès continu.

LES FINALISTES

du Match DUX 2023



CHEF J INC.
Bouillon Pho pour soupe vietnamienne
Tonkinoise

CROQUE LUPIN
Collations et garnitures de Lupins rôtis
assaisonnés

CUISINE FERME SIMARD INC.
Mets préparés congelés sous-vide
anti-gaspillage

DÉLICES SUBLIMES
WisElicious

DUNORD
Daal boréal

EPIC TOFU
Gamme de tofus marinés

FLOÈM
Infusion aronia, aulne & feuilles
du Labrador

HOLOS FOODS INC.
HOLOS Muesli biologique

K&K – VÉGÉ CUBE
Végé Cubes à base de noix

KIAGO NUTRITION
Repas complet à boire

LES 400 PIEDS DE CHAMPIGNON
Gamme de produits à base
de champignons

LES FERMES AQUAVERTI INC.
Le Mélange Montalais

LES FLEURS DU MALT
Mélange à crêpes maltés,
prêts-à-cuisiner

SPIRITUEUX STATERA
Gin sans alcool, Eau Tonique et
Gin & Tonic

TEMPEHINE
Tempeh Haché

JURY D'EXPERTS

du Match DUX 2023



Jimmy Tremblay
Co-fondateur de 6 SENS inc,
Artisan Tradition et VegNature



Alain Chalifoux
Président du CA de l'ITAQ
Ancien Président Laiterie
Chalifoux et Maison Riviera



Marie Gosselin
Présidente Mûr conseil



Karine Pomerleau
Directrice générale TRANS-HERBe



Jean-Pierre Joseph
Directeur Aquafuchsia et FatCats



Armelle Dubourg
Vice-présidente,
Service conseil, PIGEON



Sébastien C. Parrot
Gérant de catégorie
Division Épicerie, Metro



Célia Godbout
Chef Négociatrice
Centre nationale d'achats, Metro



Stéphane Crevier
Vice-président, stratégie de
marque et croissance, PIGEON



À l'année prochaine
pour une 5^e Édition!

5 EMBALLAGES EMBALLANTS

Chaque mois, nous vous proposons de découvrir cinq emballages créatifs. Ils savent mettre le produit en valeur parce qu'ils sont beaux, astucieux, drôle, pratiques, durables ou peut-être même un peu de tout ça. Chose certaine, ils font réagir pour le plaisir des yeux ou de leur message.



DONATEURS EN DENRÉES RECHERCHÉS

***Vous avez des surplus alimentaires ?
Offrez-les pour nourrir les gens
dans le besoin.***



***Quantité minimum pour une cueillette
(sans frais) :***

1 palette

Quantité maximale:

**Aucune limite (entrepôt de 11 000 mètres²
et espace additionnel disponible)**

Produits recherchés :

**Aliments frais ou surgelés (incluant
viandes, produits laitiers, fruits et
légumes), aliments secs (incluant pâtes
alimentaires, céréales, riz, épices,
aliments secs ou en conserves), produits
de première nécessité (couches, lingettes
pour bébés, papiers hygiéniques, savons,
etc.)**



MOISSON MONTRÉAL

Contactez-nous !

collecte@moissonmontreal.org

514-344-4494 – Poste 227