

Améliorer les options en matière d'aliments et de boissons d'origine végétale grâce à un ingrédient innovateur à base d'avoine

Des partenaires vont mettre au point et commercialiser des formules innovatrices de concentrés en vue de créer de nouveaux aliments et de nouvelles boissons à base de plantes.

Delta, C.-B. – Un nouveau consortium de PME canadiennes travaille à créer de nouveaux produits innovateurs à base d'avoine pour les consommateurs et consommatrices du Canada et du monde.

Plant Veda Foods Ltd., Avena Foods Ltd., HPP Canada et Thirstea Beverages Ltd., avec un co-investissement de Protein Industries Canada, vont mettre au point et commercialiser des concentrés d'avoine rentables. Ces nouveaux concentrés d'avoine serviront de base pour la fabrication de nouveaux aliments et de nouvelles boissons d'origine végétale.

« Protein Industries Canada va aider ces entreprises à innover et à créer de nouveaux procédés de transformation pour les produits à base d'avoine, a indiqué le ministre de l'Innovation, des Sciences et de l'Industrie, l'honorable François-Philippe Champagne. Ce projet va permettre aux entreprises et aux consommateurs du pays d'avoir un meilleur accès au marché canadien de l'avoine. Il va aussi contribuer à stimuler notre économie et à consolider la position du Canada en tant que chef de file sur le marché mondial des aliments à base de plantes. »

« Les Canadiennes et Canadiens recherchent des boissons et des aliments d'origine végétale novateurs et la demande pour les produits à base d'avoine continue d'augmenter, a indiqué l'honorable Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. Les concentrés d'avoine constituent un ingrédient important de ce segment de marché en croissance. À travers Protein Industries Canada, nous allons continuer d'appuyer les entreprises qui ajoutent de la valeur à nos cultures et qui innovent, faisant du pays un leader des protéines végétales. »

« La reprise économique étant bien amorcée au pays, nous voulons que les entreprises canadiennes puissent saisir de nouvelles occasions de croissance, a indiqué la ministre de l'Emploi, du Développement de la main-d'œuvre et de l'Inclusion des personnes en situation de handicap, l'honorable Carla Qualtrough. C'est pour cette raison que nous investissons dans des entreprises novatrices, ici même, à Delta. Ces entreprises créent de bons emplois et permettent au Canada d'être plus compétitif sur le marché mondial en pleine croissance des aliments à base de plantes. »

Plant Veda et Avena Foods travailleront ensemble pour la transformation de farines d'avoine moulues spéciales d'Avena en concentrés d'avoine, lesquels seront fournis à Thirstea Beverages et à d'autres fabricants. Plant Veda et HPP Canada se concentreront sur l'extension de la durée de conservation des concentrés obtenue au moyen de pressions élevées, sans utiliser de conservateurs ou de produits chimiques. Les concentrés finaux pourront être utilisés par les fabricants souhaitant produire des aliments et des boissons à base d'avoine. Ce projet consolidera la chaîne de valeur intégrée de l'avoine au Canada et permettra aux entreprises de s'approvisionner en ingrédients à base d'avoine cultivée et transformée au Canada.

« L'accélération du développement des concentrés d'avoine pour la création de nouvelles boissons et de nouveaux produits alimentaires innovants à base de plantes élargira les options alimentaires saines et durables disponibles au Canada et à l'international, déclare Bill Greuel, pdg de Protein Industries Canada. Ce consortium de PME aide le Canada à atteindre son objectif de 25 milliards de dollars de

ventes mondiales d'aliments et d'ingrédients d'origine végétale d'ici 2035, et ce, en s'appuyant sur l'expertise de chacun. »

Plant Veda utilisera ces nouveaux concentrés d'avoine pour élargir sa gamme de produits avec des boissons, des yaourts et des desserts glacés à base de plantes. Thirstea Beverages développera et commercialisera de nouveaux thés et autres boissons à base de plantes sur les marchés canadiens et internationaux, en remplaçant leur base laitière par des concentrés d'avoine.

« Nous avons pu conclure cette coopération avec Protein Industries Canada grâce à l'expérience établie de notre entreprise dans le développement de formulations primées à base de plantes, déclare Sunny Gurnani, pdg de Plant Veda. L'innovation ne se fait pas en silo ! La véritable innovation de produit exige une rencontre d'esprits provenant d'une multitude de perspectives. Cette philosophie est au cœur de ce projet de coopération. Notre cycle breveté de développement de produits non laitiers à base d'avoine et de produits dérivés a fait ses preuves. Cette occasion s'inscrit parfaitement dans nos plans d'expansion. Nous nous réjouissons de la réussite du développement du produit et de son lancement prévu au début de 2023 ! »

« Nous sommes ravis de lancer ce projet collaboratif pancanadien regroupant clients, agriculteurs, employés, fournisseurs de services, experts techniques, ainsi que Protein Industries, se réjouit Gord Flaten, pdg d'Avena Foods. Le soutien de Protein Industries Canada est essentiel pour faire évoluer les produits d'Avena d'ingrédients alimentaires prometteurs à une gamme innovante d'ingrédients nutritifs et fonctionnels pour fabricants alimentaires, sous une étiquette propre. Ce projet contribuera à l'ouverture et à l'expansion d'importants marchés pour les agriculteurs et offrira des avantages significatifs aux consommatrices et aux consommateurs. »

« Les membres de l'équipe de HPP ont à leur actif des années d'expérience en développement de produits, affirme Patricia Truter, présidente de HPP Canada. Nous avons une compréhension fine des avantages potentiels et des applications de la HPP au-delà de l'utilisation traditionnelle, celle de la conservation des aliments. HPP Canada est enthousiaste à l'idée de travailler avec Plant Veda, Thirstea et Avena Foods pour étendre l'utilisation de la technologie HPP afin de développer des produits alimentaires naturels innovants. »

Le projet totalise 989 000 dollars, Protein Industries Canada fournissant la moitié de ce montant et le consortium, l'autre moitié. Le consortium de PME canadiennes collabore pour accélérer l'innovation afin d'être concurrentiel sur le marché mondial des produits à base de plantes.

Au cours des trois dernières années, Protein Industries Canada et ses partenaires industriels ont investi plus de 485 millions de dollars dans la croissance du secteur canadien de l'alimentation humaine et animale et des ingrédients d'origine végétale. Ces investissements ont permis d'améliorer les pratiques agricoles, la durabilité et la traçabilité, ainsi que la production de nouveaux ingrédients et produits alimentaires. Cumulativement, cette initiative multipliera les choix offerts aux Canadiennes et aux Canadiens dans les rayons des épiceries, créera des emplois, tout en améliorant la santé de notre environnement. L'objectif de Protein Industries Canada est de faire croître le secteur canadien des aliments d'origine végétale à hauteur de 25 milliards de dollars par an d'ici 2035 et de créer 17 000 emplois.

Contact médias :

Celeen George
Protein Industries Canada
Winnipeg, Manitoba
204 295-7925
celeen@proteinsupercluster.ca

À propos de Plant Veda Foods Ltd.

Plant Veda Foods Ltd. a pour mission d'accélérer le passage de l'humanité à une alimentation fondée sur les plantes. Nos objectifs sont clairs : améliorer l'environnement et la santé globale de l'humanité grâce à la consommation de produits végétaux. Notre entreprise a créé des succédanés de produits laitiers à base de plantes qui ont remporté des prix, continuant à révolutionner le marché du non-laitier en créant des produits exceptionnels, uniques en leur genre, qui font instantanément oublier à nos clients les produits laitiers.

À propos d'Avena Foods Ltd.

Avena Foods Ltée est un meunier spécialisé établi dans les Prairies canadiennes qui fournit à l'échelle mondiale, à des fabricants d'aliments, de boissons, de nourriture pour animaux de compagnie et de nutraceutiques, des ingrédients *Purity protocol*^{MD} fonctionnels et sans gluten à base d'avoine et de légumineuses, cultivés et moulus suivant des procédés durables.

Avena établit des partenariats avec des agriculteurs et des fabricants pour fournir aux consommateurs et aux consommatrices des produits contenant des ingrédients à base de légumineuses et d'avoine cultivés de manière durable et moulus de manière spécialisée, de haute qualité, sûrs et nutritifs.

Les ingrédients de mouture spéciale d'Avena peuvent être employés pour la fabrication d'aliments et de boissons à base de plantes à saveur agréable et naturellement équilibrés sur le plan nutritif, sous étiquette propre et non allergènes.

Un partenariat pour des régimes alimentaires sûrs et sains et pour un monde durable.

À propos d'HPP Canada

HPP Canada se spécialise dans le procédé à haute pression hydrostatique (HPH, HPP en anglais), une méthode de pasteurisation à froid qui prolonge jusqu'à 10 fois la durée de conservation des produits alimentaires. L'application de pressions extrêmement élevées (600 MPa) aux produits alimentaires et aux boissons dans leur emballage final détruit et élimine tous les agents pathogènes qui y sont potentiellement présents. Le procédé HPH s'appuie uniquement sur la pression hydrostatique de l'eau, ce qui en fait une solution de remplacement durable aux méthodes de conservation des aliments par la chaleur et les produits chimiques. Le procédé HPH empêche la détérioration prématurée des produits,

ce qui permet de réduire considérablement le gaspillage alimentaire, l'un des principaux objectifs de HPP Canada.

À propos de Thirstea Beverages Ltd.

Thirstea Beverages Ltée est une entreprise de fabrication établie à Vancouver en 2019. Avec une simple casserole d'eau bouillante et une cuisinière à induction pour matériel de démarrage, Thirstea a conçu une vaste gamme de boissons prêtes à boire d'inspiration asiatique, qu'il a distribuées à plus de 40 détaillants au Canada. Nous nous concentrons sur le développement de boissons prêtes à boire de haute qualité pour nos clients, dans l'espoir de créer un engouement pour les boissons commercialisées.