

Création d'aliments végétaux à haute teneur en protéines à l'aide de pois chiches canadiens et de la technologie d'extraction à la technologie alimentaire

Le consortium développera des ingrédients et des protéines de pois chiches afin d'exploiter le plein potentiel de cette légumineuse dans l'alimentation et de renforcer sa chaîne de valeur.

Victoria, Colombie-Britannique – L'innovation d'un ingrédient nouvellement extrait renforce la revendication du Canada comme chef de file des aliments à base de plantes, et cet ingrédient est tiré du pois chiche.

Humble and Frank Foods Ltd, InnovoPro et The Star Group effectuent des recherches et des essais sur les ingrédients et les protéines tirés du pois chiche dans une variété de produits alimentaires à base de plantes prêts à consommer, ce qui amène de nouveaux produits alimentaires de haute qualité à base de pois chiches dans les repas des Canadiennes et des Canadiens.

« Notre gouvernement est fier d'appuyer ce projet, grâce auquel les Canadiens pourront choisir parmi une plus grande variété de protéines d'origine végétale produites ici même au pays. Soutenus par Protein Industries Canada, les partenaires de ce projet pourront offrir une nouvelle option de produits d'origine végétale à forte teneur en protéines aux entreprises de transformation d'aliments qui se tournent vers le Canada à la recherche de produits novateurs de haute qualité », a déclaré le ministre de l'Innovation, des Sciences et de l'Industrie, l'honorable François-Philippe Champagne.

« Les aliments d'origine végétale, comme les pois chiches, représentent un fort potentiel de croissance pour les entreprises canadiennes. Partout dans le monde, la demande est de plus en plus grande pour des aliments riches en protéines, sains et respectueux de l'environnement. Grâce à la recherche et au développement de nouvelles méthodes de transformation, les producteurs agroalimentaires pourront profiter d'outils supplémentaires pour garantir un approvisionnement fiable en aliments nutritifs et ainsi contribuer à la sécurité alimentaire mondiale », a indiqué l'honorable Marie-Claude Bibeau, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le Canada est l'un des premiers producteurs de pois chiches et l'un des principaux exportateurs de cette légumineuse. Pourtant, les protéines de pois chiches sont un ingrédient encore nouveau, qui n'a pas encore atteint son plein potentiel dans les produits alimentaires canadiens. Il y a une tendance croissante chez les consommateurs à rechercher une plus grande variété d'aliments à base de plantes autres que les produits à base de pois, de soja et de blé. Le consortium s'attaquera à ce marché en créant des vinaigrettes, des sauces, des pâtes à frire, des desserts congelés et d'autres aliments protéinés à base de pois chiches canadiens.

« Les pois chiches représentent une nouvelle option d'ingrédient pour le secteur croissant des aliments d'origine végétale au pays. Les entreprises canadiennes font une fois de plus la preuve de leur engagement dans la production d'aliments et d'ingrédients d'origine végétale novateurs, déclare Bill Greuel, pdg de Protein Industries Canada. Le consortium crée des avantages importants qui se répercuteront sur toute la chaîne de valeur, qu'il s'agisse d'accroître la capacité des agriculteurs et des transformateurs canadiens ou d'élargir les options d'aliments sains et riches en protéines pour les consommateurs et consommatrices du monde entier. »

Tirant parti du fait que le pois chiche est un ingrédient fonctionnel au goût frais et agréable, le consortium a l'intention de renforcer la chaîne d'approvisionnement du pois chiche au Canada en

utilisant la protéine de pois chiche d'Innovopro et d'autres ingrédients provenant de cette légumineuse, en créant de nouveaux produits destinés aux transformateurs alimentaires nationaux et internationaux, en établissant des partenariats en vue de recherche et développement entre entreprises canadiennes et internationales, et en faisant davantage connaître cette plante.

Humble and Frank testeront les ingrédients et les produits finis et travailleront avec les conditionneurs-emballeurs, InnovoPro et The Star Group, pour augmenter la production de produits préparés pour le consommateur et l'industrie. InnovoPro, une entreprise de technologie alimentaire disposant d'une plateforme de protéines de pois chiches de premier plan, supervisera le traitement des formules de protéines de pois chiches et appuiera Humble and Frank pour l'intégration de ces formules à des produits finis. The Star Group, un développeur de repas prêts à manger à base de plantes expert dans l'optimisation de la durée de conservation, créera une nouvelle gamme de repas et de salades préparés à valeur ajoutée contenant toute une variété de protéines de pois chiche.

« Nous sommes convaincus que lorsqu'on se regroupe et qu'on collabore, on produit de meilleurs aliments. Le fait qu'InnovoPro et l'équipe créative des boîtes-repas de The Star Group travaillent directement avec la source de protéines s'est avéré inestimable pour mettre rapidement sur le marché les produits Humble and Frank. Notre équipe de consortium rêve grand, et nous mettons des protéines de pois chiches canadiens à base de plantes dans vos aliments préférés pour un goût délicieux et durable. Assaisonnez, saupoudrez, marinez, arrosez de sauce ! » S'exclame Megan Du Preez, présidente de Humble and Frank Foods.

« Nous nous réjouissons de cet excellent partenariat avec Humble and Frank et The Star Group, déclare Taly Nechushtan, directrice générale d'InnovoPro. Nous sommes ravis de regrouper nos forces avec des entreprises aussi innovantes et d'introduire conjointement sur le marché canadien des solutions alimentaires végétales nouvelles et uniques, nutritives, savoureuses et durables. »

« The Star Group se réjouit de participer à ce nouveau projet passionnant. Depuis longtemps, les Canadiens sont chefs de file dans l'agronomie, les sciences de l'alimentation et le développement de produits alimentaires novateurs. La combinaison des trois, conjuguée au leadership de trois entreprises dynamiques, est donc une occasion en or. Nous sommes fiers de participer à ce projet et enthousiastes de contribuer à l'avenir de la production alimentaire canadienne », affirme Jon Karwacki, directeur de Star Lab.

Un total de 2,8 millions de dollars est investi dans ce projet, dont 1,4 million de dollars par Protein Industries Canada et le reste par les membres du consortium.

Au cours des trois dernières années, Protein Industries Canada et ses partenaires 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, la traçabilité ainsi que la production de nouveaux ingrédients et produits alimentaires. Cumulativement, ces initiatives multiplieront les choix offerts aux Canadiennes et aux Canadiens dans les rayons des épiceries et créeront 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 jusqu'à une valeur 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 Humble and Frank Foods

Pour Humble and Frank, prendre un repas ensemble est l'une des activités les plus importantes pour la création de liens significatifs. Depuis son lancement à Victoria, en Colombie-Britannique, en 2016, l'accent demeure sur l'innovation alimentaire et sur la fourniture d'ingrédients que les clients reconnaissent et redemandent. Avec un choix de plus de 50 saveurs originales et de première qualité disponibles dans 1 000 magasins au Canada, l'entreprise offre une solution unique aux acheteurs des catégories épicerie et restaurant. Les partenariats locaux et les clients satisfaits continuent de propulser le développement de nouveaux produits et de nouvelles façons de rehausser, assaisonner, saupoudrer, arroser, paner, faire mariner et napper de sauce vos mets favoris. Humble and Frank est fier de posséder l'honnêteté qu'exprime son nom... et l'équipe est toujours heureuse d'être invitée à la table.

À propos d'InnovoPro

InnovoPro s'engage à apporter au marché mondial de l'alimentation et des boissons une plateforme unique de protéines de pois chiches, afin de créer des produits alimentaires nutritifs, savoureux et durables. Grâce à son excellent profil nutritionnel, à ses propriétés « sans _____ » et à sa grande facilité d'utilisation dans l'industrie alimentaire, le concentré CP-Pro 70® d'InnovoPro représente le meilleur choix pour le marché porteur des protéines végétales. Aujourd'hui, grâce à la reconnaissance croissante qu'il reçoit et à l'expansion de ses infrastructures, InnovoPro est dans la meilleure position pour étendre ses solutions innovantes à l'échelle mondiale.

Visitez innovopro.com pour en savoir plus.

À propos de The Star Group

The Star Group s'efforce d'être l'équipe la plus innovante dans le domaine des fruits et légumes, en maintenant un engagement inébranlable envers la valeur et le goût. Positionné dans tous volets du secteur des fruits et légumes frais, y compris les importations, la production primaire, la valeur ajoutée, la logistique, la distribution et le marketing, The Star Group distribue des fruits et légumes frais et des aliments préparés au Canada et dans le monde entier. B.C. Hothouse, une division de The Star Group, supervise un réseau d'installations de production en agriculture en environnement contrôlé (AEC) d'un bout à l'autre de la Colombie-Britannique, produisant une grande variété de fruits et légumes tout au

long de l'année. The Star Group, fondé en 1989, emploie aujourd'hui plus de 800 personnes dans ses bureaux au Canada, aux États-Unis et au Mexique.