

POSSIBILITÉ DE CROISSANCE

Potentiel du Canada dans le secteur des protéines végétales

Développement de nouvelles entreprises (p.4)

Réduire notre empreinte carbone (p.2)

Atteindre les marchés mondiaux (p.6)



PROTEIN
INDUSTRIES
CANADA

UN MESSAGE DU PDG, BILL GREUEL

Il est surprenant de constater à quel point la définition de « la réussite » peut changer en relativement peu de temps.

Il y a quatre ans, lorsque nous avons lancé Protein Industries Canada, ma définition de la réussite aurait été d'obtenir le soutien du secteur, y compris en établissant une base de membres et en trouvant des entreprises avant-gardistes prêtes à participer à nos événements ou à défendre notre projet publiquement.

Nous avons accompli cela, et puis ma définition a changé.

J'ai alors vu la réussite comme l'illustration de nos projets fondateurs et de nos chantiers de travail. Nous devons co-investir dans des projets misant avant tout sur les intérêts novateurs en matière de RD du secteur canadien des aliments et ingrédients d'origine végétale et participant à la consolidation de notre écosystème. Nous devons travailler dans l'ensemble du secteur pour encourager de nouvelles entreprises à entrer dans ce secteur en croissance qui stimule l'économie canadienne et offre aux consommateurs et consommatrices des choix alimentaires sains et durables.

Nous avons accompli cela aussi, et puis ma définition, là encore, a changé.

La réussite, soudainement, ne se limitait plus à notre mandat initial de cinq ans. Nous avons travaillé avec le



secteur pour établir un objectif s'échelonnant jusqu'en 2035. Nous avons aidé des entreprises à atteindre leurs objectifs à l'échelle pilote. Ce n'était que le début de notre tâche.

La réussite allait au-delà du 31 mars 2023. Il s'agissait de recevoir le soutien et l'encouragement du secteur et de tous les ordres de gouvernement pour poursuivre notre travail. Actuellement, les chefs de file de l'industrie parlent de la réussite de leur collaboration pour la création au Canada d'un secteur des aliments et ingrédients d'origine végétale plus innovant, ce qui prouve la validité de notre méthode de regroupement en vue de bâtir le secteur.

Pour ce qui est de la réussite à venir, bon nombre de choses restent à considérer. Il y a encore beaucoup de produits novateurs dans lesquels il faut investir et beaucoup d'entreprises qu'il faut aider à se déployer, et nous devons prendre des mesures importantes pour faire en sorte que le Canada dispose des infrastructures, de la capacité de transformation, des compétences et des talents nécessaires. Si nous travaillons ensemble, le secteur canadien des aliments et ingrédients d'origine végétale a le potentiel d'offrir au monde des options alimentaires saines et durables, tout en réalisant des ventes annuelles de 25 milliards de dollars sur le marché mondial d'ici 2035.

J'ai espoir que vous continuerez à nous accompagner sur ce chemin de réussite en constante évolution.

FAIRE PROGRESSER LE SECTEUR CANADIEN DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE... ENSEMBLE



Photo de couverture : Un test de l'alternative au saumon à base de plantes de New School Foods. Photo de Julie Riemersma.

COMMENT UN SUCCÉDANÉ DE FRUITS DE MER À BASE DE PLANTES AIDE LE CANADA À RÉDUIRE SON EMPREINTE CARBONE

Chris Bryson n'a pas fondé New School Foods dans le but d'élargir un marché ou d'un créer un nouveau. En fait, lorsque cet entrepreneur canadien s'est penché sur la conception de produits de la mer à base de plantes, il y a vu une ouverture d'une autre nature, à savoir une possibilité de contribuer à améliorer la santé de notre environnement et de notre planète dans son ensemble.

« Nous essayons de réfléchir à la direction que prend la planète, affirme Chris Bryson. Avec le système actuel de production alimentaire, nous n'atteindrons jamais les objectifs de l'accord de Paris sur le climat et nous n'aurons pas une planète vivable, non seulement pour nous, les humains, mais aussi pour toutes les autres créatures qui y vivent. Nous avons la responsabilité de maintenir la planète en bonne santé. »

New School Foods a commencé à élaborer son succédané de fruits de mer à base de plantes après s'être lancé dans un projet lancé par Protein Industries Canada avec Liven Proteins, en juin 2021. Les deux entreprises ont connu le succès depuis le lancement du projet, leurs efforts de RD ayant produit des résultats initiaux prometteurs et ouvert de nouvelles possibilités d'investissement.

Ce partenariat a conduit New School Foods sur une voie qui, selon Chris Bryson, mène à une plus grande réussite en matière de durabilité environnementale que d'autres schémas d'investissement.

« Ce qui est formidable, dans la collaboration avec Protein Industries Canada, c'est que cela nous a permis de gagner du temps pour nous concentrer sur ce qui est important, a-t-il expliqué. Nous avons pu accorder la priorité absolue à la recherche et développement. L'absence d'investisseurs faisant pression pour accélérer le processus nous a permis de découvrir par l'expérimentation une méthode de production qui ne serait pas apparue autrement. Je ne pense pas que nous serions sur la même voie sans le soutien de Protein Industries Canada. »

À l'heure actuelle, les principaux objectifs de New School Foods en matière de durabilité environnementale

consistent essentiellement à offrir aux consommateurs et aux consommatrices, dans les épiceries, un nouveau choix qui non seulement réponde aux attentes de durabilité, mais qui donne aussi l'impression d'une amélioration par rapport aux fruits de mer ordinaires. Selon Chris Bryson, de nombreux produits de substitution à base de plantes actuellement disponibles offrent certains avantages, mais sans toujours parvenir à atteindre ou dépasser ceux de leurs homologues tout en restant rentables. La création d'un succédané végétal de saumon qui réponde au profil nutritionnel et gustatif de ce poisson tout en étant rentable et durable est une priorité absolue pour son entreprise.

Pour l'avenir, Chris Bryson espère que New School Foods pourra à la fois améliorer son produit et hausser ses cibles de durabilité. Cela impliquerait, selon lui, de nouvelles réductions des émissions de gaz à effet de serre et de la consommation d'eau.

L'entrepreneur, qui espère voir d'autres entreprises envisager un avenir similaire, explique qu'une attention accrue portée à la phase de recherche et développement peut les aider à y parvenir.

« Ce qui m'a ouvert les yeux, c'est de réaliser à quel point les possibilités demeurent inexploitées, affirme Chris Bryson. Donc, dans la mesure où les gens peuvent optimiser les débuts de leur entreprise en donnant la priorité à la recherche et développement, que ce soit en travaillant avec une université, ou dans un espace de laboratoire partagé, ou encore en trouvant un·e scientifique prêt à travailler... quoi qu'il en soit, il est important de s'assurer de donner la priorité à la recherche et développement dès le début, car il est difficile de revenir en arrière par la suite. »

Alors que des entreprises comme New School Foods s'efforcent de réduire leur empreinte carbone et d'atteindre de nouveaux objectifs de durabilité environnementale, le Canada peut espérer un avenir net zéro, fondé sur la collaboration, l'innovation et la volonté de fournir aux Canadiens et aux Canadiennes des options alimentaires saines et durables.



DES PARTENARIATS DE COLLABORATION POUR FAIRE ÉVOLUER ENTREPRISES ET GAMMES DE PRODUITS

Le modèle de grappe collaborative s'est avéré bénéfique de diverses façons, tant directement, pour les entreprises qui y participent, qu'indirectement, pour les Canadiens et les Canadiennes qui profitent des retombées économiques et de la chaîne d'approvisionnement. Pour beaucoup de petites entreprises et d'entrepreneurs qui se lancent dans le secteur des aliments et ingrédients d'origine végétale, l'un des plus grands avantages a été la possibilité d'augmenter leurs activités.

« Le processus de mise à l'échelle est crucial, et il exige du temps et de l'argent. De nombreuses idées qui fonctionnent à petite échelle dans un laboratoire ne sont pas applicables à l'échelle industrielle, explique Michael Riedijk, pdg de Lucent BioSciences. En mars 2020, lorsque nous avons reçu notre premier co-investissement de Protein Industries Canada, Lucent Bio n'était capable de fabriquer qu'un kilo de produit par jour dans son laboratoire. Avec le soutien de Protein Industries Canada et d'AGT Foods, nous avons pu passer à une production à l'échelle industrielle de 1 000 kg par jour dans un délai très court, de 18 mois. Cette année, nous passons à l'étape suivante, soit la fabrication à l'échelle commerciale de 20 000 kg par jour. »

Lucent Bio n'est pas la seule entreprise à connaître une telle réussite grâce à son projet appuyé par Protein Industries Canada. La plupart des entreprises ainsi aidées

ont pu ajouter de nouvelles gammes de produits à leur offre, passer de l'échelle de laboratoire à l'échelle pilote puis à l'échelle commerciale, ou s'installer dans des locaux plus grands pour répondre à une augmentation de la demande de leurs produits.

Cette hausse de la demande est courante dans le secteur canadien des aliments et ingrédients d'origine végétale. Carmen Ly, directrice des communications au Centre de développement de l'industrie alimentaire de la Saskatchewan (Saskatchewan Food Industry Development Centre), était en bonne position pour constater cette expansion. Dans le cadre du mandat du Centre de développement, les entreprises qui s'engagent à travailler avec lui sont jumelées à des experts des domaines appropriés qui les aident à mettre au point de nouveaux ingrédients et produits alimentaires. L'objectif ultime est de faire en sorte que ces produits se retrouvent dans les rayons des magasins partout au Canada, de manière à permettre à l'entreprise de croître suffisamment pour quitter le Centre de développement et s'installer dans ses propres locaux. Pour y parvenir, la collaboration entre l'entreprise et les employés du centre alimentaire est essentielle.

« De nombreuses PME ne disposent pas de l'infrastructure nécessaire pour faire ce grand saut, explique Carmen Ly. Elles n'ont pas le capital requis pour investir dans des équipements et des installations. L'accès à des

centres comme le nôtre permet d'éliminer une partie du risque lié à la mise à l'échelle. L'installation transitoire de transformation du Centre de développement dispose de l'équipement et du personnel compétent pour aider les PME à produire une quantité suffisante pour tester le marché, ou approvisionner un marché en expansion. »

Michael Riedijk convient que le capital constitue souvent un obstacle pour les entreprises qui espèrent se développer. C'est là qu'un modèle de collaboration peut être utile. Non seulement ce modèle réduit le risque de chaque entreprise, mais il permet également de fusionner les expertises, chacune des entreprises apprenant de l'autre et acquérant de nouvelles compétences.

« Ce qui est extraordinaire dans le programme de Protein Industries Canada, c'est la possibilité de collaboration entre de petites entreprises innovatrices en démarrage, comme Lucent Bio, et des entreprises d'envergure mondiale, comme AGT Foods, afin d'apporter des innovations durables qui auront des retombées sur un marché mondial, de sorte que les deux entreprises puissent tirer parti de leur expertise en vue d'une réussite combinée », ajoute Michael Riedijk.

Bien que les possibilités de collaboration comme celles offertes par Protein Industries Canada et le Centre de développement de l'industrie alimentaire de la Saskatchewan aient aidé de nombreuses entreprises à élargir leur présence sur le marché, une amélioration est encore possible, et nécessaire.

Les petites entreprises qui se développent sur de nouveaux marchés augmentent notre PIB tout en offrant aux Canadiens et aux Canadiennes de nouveaux emplois et de nouveaux choix en matière d'alimentation saine et durable, ce qui renforce notre économie et notre chaîne d'approvisionnement alimentaire nationale. Toutefois,

pour que ces avantages se maintiennent, il est nécessaire d'accroître les investissements dans les petites entreprises canadiennes et d'évaluer les marchés.

« La compatibilité produit-marché est très importante pour les entreprises en démarrage, déclare Jason McNamee, chef de la direction de Lucent Bio. S'attaquer à un marché prometteur ou à un produit sur mesure peut entraver la possibilité de croissance d'une PME, car celle-ci ne sera pas en mesure d'obtenir du soutien à long terme. Les fondateurs devraient adopter une vision à la fois régionale et mondiale dès le départ. Les entreprises canadiennes doivent être plus stratégiques et axées sur les processus, prendre le temps

de déterminer clairement leur avantage concurrentiel, revoir régulièrement leurs stratégies de mise en marché et de développement commercial. Il n'y a pas de problème à modifier la trajectoire en cours de route, tant que votre marché est défini dès le départ. »

Carmen Ly abonde dans le même sens, ajoutant que l'accès aux nouvelles technologies peut également aider les petites entreprises à pénétrer de nouveaux marchés ou à développer les leurs.

« Les consommateurs sont encore au stade de la découverte des avantages pour la santé des produits

à base de plantes afin de les adopter dans leur vie quotidienne, explique-t-elle. L'accès aux nouvelles technologies signifierait l'introduction de produits alimentaires et de boissons à base de plantes sur des marchés inexploités ou dans de nouvelles catégories de produits. »

Quelle que soit la voie empruntée par une entreprise, le secteur canadien des aliments et ingrédients d'origine végétale offre de nombreuses possibilités de croissance. Et comme dans le cas d'un partenariat de collaboration, l'expansion d'une entreprise entraîne souvent des avantages pour d'autres membres de la chaîne de valeur, de l'ingrédient de base aux rayons de l'épicerie.

Ce qui est extraordinaire dans le programme de Protein Industries Canada, c'est la possibilité de collaboration entre de petites entreprises innovatrices en démarrage, comme Lucent Bio, et des entreprises d'envergure mondiale, comme AGT Foods, afin d'apporter des innovations durables qui auront des retombées sur un marché mondial.

DE JEUNE POUSSE À ACTEUR INTERNATIONAL : WAMAME FOODS INTRODUIT LES SUBSTITUTS CANADIENS DE VIANDE D'ORIGINE VÉGÉTALE SUR LE MARCHÉ MONDIAL

Même si Wamame Foods est un acteur relativement nouveau dans l'écosystème canadien des aliments et ingrédients d'origine végétale, cette entreprise a déjà connu une croissance et une réussite considérables au cours de sa courte existence.

« La possibilité pour nous d'accéder à de nouveaux [investissements] a été notre meilleur tremplin jusqu'à présent, déclare Blair Bullus, fondateur de Wamame Foods. Nous sommes maintenant en train de déployer ce capital pour faire évoluer nos opérations, aussi bien à l'échelle nationale qu'avec des partenaires d'exportation, et nous voyons ainsi s'épanouir le fruit du partenariat avec Protein Industries Canada. »

En novembre 2021, Wamame Foods a lancé un projet en collaboration avec Protein Industries Canada, et en partenariat avec Merit Functional Foods, Wismettac Asian

Photo fournie par Wamame Foods

Cela nous permet de créer en quelque sorte des produits qui vont ouvrir la voie à l'industrie, mais aussi de positionner le Canada en tant que joueur important, pour le type d'ingrédients de qualité que nous avons et pour le type de fabrication de qualité que nous devons avoir pour rivaliser avec la concurrence mondiale.

Foods et Crush Dynamics (anciennement Winecrush Technologies), dont le but consiste à transformer les ingrédients protéiques d'origine végétale canadiens en produits carnés à base de plantes capables de rivaliser

avec le très réputé bœuf wagyu japonais. Depuis le lancement du projet, l'entreprise a non seulement été en mesure de développer ses nouveaux produits, mais aussi d'attirer l'attention en Amérique du Nord et à l'international. Parmi ses succès récents, citons des partenariats de produits établis lors de la conférence TED 2022 à Vancouver, où des personnalités comme Elon Musk, Bill Gates et Al Gore ont eu l'occasion de tester le produit, ainsi que des partenariats avec les chaînes

d'hôtels JW Marriot et Shangri La à Singapour.

Ce succès s'accompagne de nouvelles possibilités de plus en plus importantes pour l'équipe de Wamame Foods.



« Le projet lui-même s'inscrit à merveille dans le profil général de l'entreprise. En développant une feuille de route à long terme par l'intermédiaire de la demande de Protein Industries Canada, nous avons été en mesure de construire et financer un plan stratégique fixant le cap pour les deux prochaines années, relate Blair Bullus. Le fait que nous ayons obtenu ce financement initial pour un projet aussi important pour l'entreprise a permis de réduire les risques et d'inciter d'autres investisseurs à s'associer à Wamame pour bâtir une entreprise plus forte et solidement capitalisée dans le domaine des produits à base de plantes. Sans Protein Industries Canada, nous ne serions pas là où nous sommes rendus aujourd'hui, car il a vraiment été le catalyseur du démarrage du projet au départ. Nous sommes bien plus avancés que nous ne le serions sans Protein Industries Canada. »

Ces investissements initiaux et le développement de produits ne sont que la première étape de la stratégie d'expansion de Wamame Foods. Blair Bullus explique que l'entreprise envisage d'intensifier ses efforts de recherche et développement, en élargissant à la fois sa gamme de produits et sa présence sur le marché. Cela lui permettra de présenter ses produits aux consommateurs et aux consommatrices partout au Canada et ailleurs dans le monde.

Blair Bullus ajoute que le partenariat actuel avec Protein Industries Canada et d'autres collaborations futures seront essentiels pour atteindre ces objectifs.

« C'est vraiment en nous appuyant sur ce consortium de partenaires que nous cherchons à atteindre ces objectifs... Le fait de réunir un consortium d'entreprises et de financer le projet dans son ensemble, plutôt que d'avoir des entreprises isolées qui travaillent chacune en silo, nous a véritablement fourni une feuille de route pour développer ce projet. »

Ce modèle de collaboration a connu un tel succès que Blair Bullus recommande cette voie à d'autres entreprises dans leurs efforts pour élargir leurs activités.

« J'estime que la possibilité de travailler avec Protein Industries Canada et de collaborer avec un consortium d'entreprises pour mettre au point une application et un concept d'excellent niveau, et ensuite faire en sorte de réduire le risque de l'investissement, représente une occasion exceptionnelle pour toute entreprise », ajoute-t-il.



Photo fournie par Wamame Foods

Blair Bullus estime que, en travaillant avec l'expertise de chacun·e et en s'appuyant sur celle-ci, ces entreprises pourront développer leurs gammes de produits et pénétrer de nouveaux marchés plus rapidement qu'en travaillant seules. Et une telle expansion, dit-il, n'est pas seulement bonne pour les entreprises individuelles, elle est bénéfique pour l'ensemble du secteur canadien des aliments et ingrédients d'origine végétale.

« Nous essayons de concevoir des produits de calibre mondial, et nous nous efforçons réellement de créer un nouveau type d'espace au sein du secteur des protéines. Ainsi, ce que [notre consortium] nous permet de faire, c'est de consacrer le temps, l'énergie et les ressources nécessaires pour développer les meilleurs produits possibles... cela nous permet de créer en quelque sorte des produits qui vont ouvrir la voie à l'industrie, mais aussi de positionner le Canada en tant que joueur important, pour le type d'ingrédients de qualité que nous avons et pour le type de fabrication de qualité que nous devons avoir pour rivaliser avec la concurrence mondiale. »



COMMENT DES PARTENARIATS UNIQUES CONDUISENT À DES AVANTAGES POUR TOUTE LA CHAÎNE DE VALEUR

Photo fournie par Merit Functional Foods

Toute entreprise a son domaine d'expertise, mais cela signifie que chacune a aussi un domaine dans lequel elle peut s'améliorer. La construction du secteur canadien des aliments et des ingrédients d'origine végétale repose sur la conviction qu'en travaillant ensemble, les entreprises peuvent équilibrer ces domaines d'amélioration, s'aider mutuellement à croître et créer des avantages pour tous les membres de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur.

Souvent, ces avantages découlent des façons novatrices dont les partenaires utilisent les divers produits offerts par le Canada, comme, par exemple, la nouvelle protéine de canola mise au point par Merit Functional Foods.

« Dans notre cas, nos protéines ont des caractéristiques uniques qui leur confèrent une pureté plus élevée que les autres protéines végétales sur le marché, explique Ryan Bracken, co-pdg de Merit Functional Foods. En mélangeant les protéines de colza avec d'autres

protéines végétales, on peut obtenir une nutrition et une fonctionnalité améliorées. Cela dit, il y a une certaine méthode d'utilisation que nous recommandons vivement. Tout cela montre la nécessité de collaborer, de dialoguer. »

« Nous pensons que nous pouvons appliquer ce que nous apprenons ensemble en travaillant sur le projet dans de multiples circonstances. Nous enrichissons le bassin de connaissances de l'industrie alimentaire en général et de l'industrie alimentaire à base de plantes en particulier. »

Ryan Bracken ajoute qu'un dialogue ouvert entre Merit et ses partenaires est un élément important pour assurer le succès de ces nouveaux ingrédients et formulations. Sans ce dialogue ouvert, expliquerait-il, il serait difficile de s'assurer que les ingrédients donnent les résultats escomptés et fournissent aux partenaires de Merit un produit qui répond à leurs besoins.

L'équipe de Crush Dynamics (anciennement Winecrush Technology) a une vision similaire de son rôle dans un partenariat dans le domaine des aliments d'origine végétale. En travaillant avec les coproduits de la vinification, Crush Dynamics développe des ingrédients qui améliorent le goût, la texture et la

fonctionnalité globale des aliments et des boissons à base de plantes. Il s'agit d'une approche durable du développement d'ingrédients que Kirk Moir, pdg de Crush Dynamics, est fier d'offrir.

« Notre activité consiste à transformer les flux secondaires agricoles en aliments à haute performance, a déclaré Kirk Moir. Nous ne faisons encore qu'explorer la surface du potentiel des polyphénols dans la formulation des aliments. Il s'agit d'un domaine étonnamment peu étudié, dans lequel il y a donc un besoin important de RD en science alimentaire. Nous pensons que les polyphénols bio-transformés engendrent des possibilités importantes pour les aliments de nouvelle génération. »

Merit et Crush Dynamics participent tous deux à de multiples projets sous l'égide de Protein Industries Canada, et tous deux ont constaté que cette participation a été très profitable. Ryan Bracken explique qu'une telle collaboration a permis à Merit de résoudre plus facilement les défis qu'elle peut rencontrer dans le développement de ses ingrédients, ce qui a conduit à un succès plus rapide et plus important. Moir a constaté des avantages similaires chez Winecrush, notamment la production de

nouvelles connaissances qui peuvent être utilisées par d'autres dans le secteur.

« J'adore l'expression "un plus un égale onze", dit Kirk Moir. Nous pensons que nous pouvons appliquer ce que nous apprenons ensemble en travaillant sur le projet dans

de multiples circonstances. Nous enrichissons le bassin de connaissances de l'industrie alimentaire en général et de l'industrie alimentaire à base de plantes en particulier. »

La confiance mutuelle qui unit tous les partenaires a été la clé de la concrétisation de ces avantages. Moir a expliqué que ce degré élevé de confiance permet à chaque partenaire de comprendre sa place dans un

projet et la manière dont il peut l'aider à réussir.

Bracken exprime son accord, soulignant qu'il s'agit de l'élément le plus important d'un partenariat réussi.

« Le plus important, c'est la volonté de dialoguer, d'être transparent et ouvert sur les luttes qu'on mène et les défis qui les accompagnent, affirme-t-il. Chez Merit, nous sommes fiers d'être un fournisseur de solutions en matière d'ingrédients. Nous nous engageons à travailler avec les marques pour résoudre les problèmes de fonctionnement et les aider à atteindre leurs objectifs. Cela se résume à

avoir des partenariats solides et à collaborer pour développer de meilleurs produits à base de plantes. »

En s'appuyant sur cette confiance et ce dialogue ouvert, les entreprises de la chaîne de valeur peuvent travailler ensemble pour faire fructifier leurs idées novatrices sur le marché, créant ainsi de nouveaux ingrédients, aliments et boissons qui garniront les rayons des épiceries au Canada et autour de la planète.

Nous nous engageons à travailler avec les marques pour résoudre les problèmes de fonctionnement et les aider à atteindre leurs objectifs. Cela se résume à avoir des partenariats solides et à collaborer pour développer de meilleurs produits à base de plantes.



L'AUGMENTATION DE LA TRANSFORMATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES OFFRE LA POSSIBILITÉ D'UNE ÉCONOMIE NETTE ZÉRO

La solide réputation de durabilité environnementale des produits d'origine végétale fait partie des nombreuses justifications des consommateurs et les consommatrices qui intègrent de façon croissante ces produits à leur régime alimentaire. Cet atout environnemental aidera également les transformateurs d'ingrédients et les fabricants alimentaires de tout le pays à réduire potentiellement l'empreinte carbone du secteur agroalimentaire, ce qui permettra au Canada d'atteindre ses objectifs de réduction des émissions d'ici 2030 et ses objectifs d'économie nette zéro d'ici 2050.

« L'agriculture et la production alimentaire sont face à deux importantes évolutions, au pays et à l'international, explique David McInnes, qui dirige une initiative visant à créer le premier indice de durabilité agroalimentaire du Canada. Premièrement, il y a un désir croissant de savoir comment les aliments sont produits, comment les produits sont cultivés et les animaux élevés, et quelle en est l'incidence sur la société, sur les gens, sur l'environnement. Deuxièmement, il est nécessaire que

le secteur montre les progrès réalisés par rapport aux objectifs audacieux qui ont été fixés par le marché et le gouvernement pour améliorer ces résultats, y compris les émissions nettes zéro, qui font l'objet d'une forte attention à l'échelle nationale et mondiale. »

À cet égard, David McInnes est le témoin direct des efforts déployés par le Canada pour réduire son empreinte écologique. Environ 85 organisations, représentatives du système agroalimentaire du Canada, travaillent ensemble à élaborer l'indice de durabilité. Le secteur des aliments et ingrédients d'origine végétale est ainsi bien représenté dans cette nouvelle initiative. Ensemble, ces organisations cherchent la meilleure façon d'évaluer la performance du Canada en matière de durabilité, y compris les retombées environnementales. L'indice vise à mesurer les résultats sur une base consolidée, plutôt qu'à l'échelle de l'exploitation ou de l'entreprise ; toutefois, l'atteinte de ces résultats dépend des efforts déployés globalement par le pays pour déployer la technologie, exploiter les données et améliorer les pratiques.



« Les systèmes agricole, dans leur ensemble, peuvent jouer un rôle important dans la réalisation de ces objectifs, qu'il s'agisse de l'adoption de technologies de précision pour réduire le temps passé sur la moissonneuse-batteuse et les coûts de carburant, ou encore de l'application de pratiques agronomiques pour améliorer la santé des sols, affirme David McInnes. La façon dont les producteurs font état des progrès environnementaux découlant de ces pratiques deviendra certainement plus pertinente dans l'avenir. Non seulement ces efforts seront bénéfiques à l'échelle individuelle, notamment en renforçant la résilience des agriculteurs à l'égard de la production, mais le regroupement des résultats à l'échelle nationale permettra de dresser un tableau plus juste de la performance. »

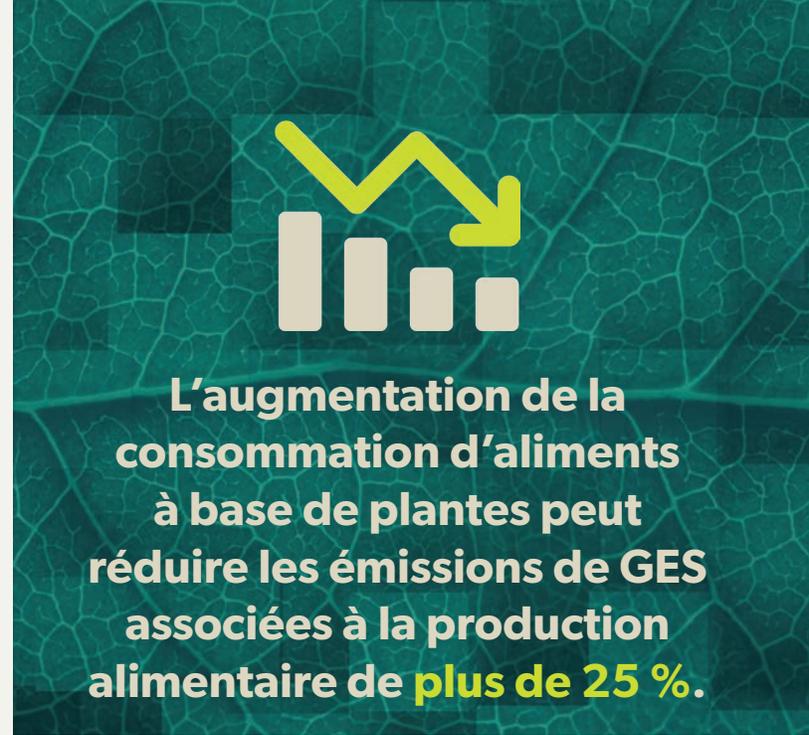
Selon David McInnes, le secteur est déjà en bonne voie de créer des changements positifs, grâce au travail de collaboration des chercheurs, des entreprises pionnières, des producteurs et des investisseurs de tout le pays. Par exemple, Pulse Canada a mené des recherches importantes pour déterminer la quantité de séquestration de carbone que les producteurs de légumineuses du pays effectuent chaque année, améliorant ainsi la santé des sols tout en offrant aux Canadiennes et aux Canadiens des options alimentaires saines et durables.

« À ce jour, le secteur dans son ensemble totalise une séquestration, je dirais, de trois mégatonnes, déclare Denis Tremorin, directeur de la durabilité chez Pulse Canada. Trois millions de tonnes de carbone [par an], c'est la séquestration que nous réalisons en tant que secteur. »

L'analyse comparative de la situation actuelle du secteur en matière de durabilité environnementale est une étape essentielle pour atteindre les objectifs de zéro émission nette au Canada. Cela permettra de mieux comprendre les succès remportés à ce jour et de cerner les points à améliorer pour répondre aux attentes croissantes des membres de la chaîne d'approvisionnement, des investisseurs et des organismes de réglementation.

« Mesurer intelligemment les éléments qui comptent représente une étape clé », souligne David McInnes.

Des paramètres plus solides peuvent fournir un indice multi-facettes pour un marché et une société qui exigent de plus en plus de preuves de performance en matière de durabilité.



L'augmentation de la consommation d'aliments à base de plantes peut réduire les émissions de GES associées à la production alimentaire de plus de 25 %.

En travaillant tout au long de la chaîne de valeur – de la production à la ferme à la distribution de détail et à la restauration, en passant par la transformation et la fabrication – pour créer les bons points de référence, le secteur pourra mieux communiquer sur ce qui est accompli. David McInnes prévoit également que de meilleures preuves de durabilité pourraient susciter une plus grande confiance chez les consommatrices et les consommateurs et entraîner des changements de politiques plus éclairés, tout en contribuant à stimuler les

occasions commerciales du Canada, où la démonstration de la durabilité est devenue une exigence pour accéder aux marchés.

« Des paramètres plus solides peuvent fournir un indice multi-facettes pour un marché et une société qui exigent de plus en plus de preuves de performance en matière de

durabilité », ajoute-t-il.

Les aliments et les ingrédients d'origine végétale du Canada sont en bonne position pour tirer pleinement parti de leur réputation en matière de durabilité environnementale, en particulier au moment où l'attention se concentre de plus en plus sur l'atteinte des objectifs en matière d'émissions et de consommation nette zéro. Mais pour le démontrer, il faut avoir les bons paramètres en main.



Plant Forward

1 – 2 NOVEMBRE, 2022

TORONTO, CANADA

Joignez-vous à nous pour entendre des chefs de file mondiaux sur la façon dont le Canada peut accélérer l'avenir des aliments d'origine végétale.

plantforwardconference.com



PRÉSENTÉ PAR

