

# Possibilité de Croissance

Potentiel du Canada dans le secteur des protéines végétales

Construire une réputation mondiale (pg.3)

Saisir le potentiel du Canada (pg.10)

Sécuriser la chaîne d'approvisionnement alimentaire (pg.6)

## Message du président-directeur général, Bill Greuel

Alors que le monde se prépare à clore une année et à en amorcer une nouvelle, à Protein Industries Canada, nous nous rapprochons d'un autre moment charnière.

Le 1er avril 2023, nous aurons officiellement terminé notre premier cycle de financement dans le cadre de l'initiative initiale des supergrappes d'innovation, et nous entamerons notre prochain cycle en tant que cluster mondial d'innovation.

Cette transition s'accompagne de nombreuses possibilités, tant pour Protein Industries Canada que pour nos entreprises membres. Nous avons déjà commencé à en saisir certaines en lançant notre programme d'intelligence artificielle à la mi-septembre. Grâce à ce programme, nous serons en mesure d'aider les entreprises agroalimentaires de tout le Canada à mettre en œuvre de nouveaux outils technologiques d'intelligence artificielle qui les aideront à rendre leurs opérations plus efficaces et plus durables, améliorant ainsi notre secteur dans son ensemble.

Cette initiative s'appuie sur le succès de nos programmes déjà établis de technologie et de renforcement des capacités, qui ont tous deux connu un fort taux de participation durant ces cinq premières



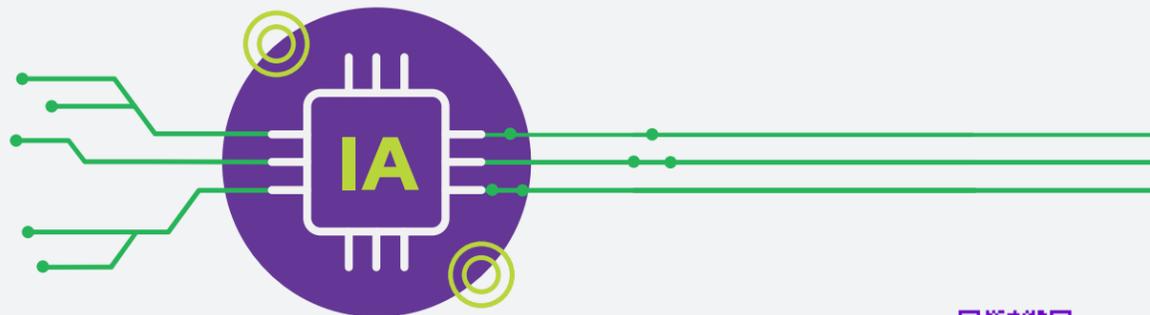
années de financement. Nous continuerons à offrir ces programmes au cours des cinq prochaines années, avec quelques changements. Quoi qu'il en soit, un aspect ne devrait pas changer dans les programmes : le taux de réussite élevé des entreprises qui y participent.

Depuis notre lancement, 430 organisations ont participé à des programmes d'amélioration des technologies et de renforcement des capacités, ce qui a conduit à la création de 633 produits, services et processus. Vous pourrez lire de l'information sur quelques-unes de ces organisations et plusieurs de ces développements dans ce magazine, mais j'espère que vous prendrez également le temps d'entrer directement en contact avec certains de nos partenaires et de nos membres. Ils et elles ont des histoires incroyables à raconter, bien davantage que ce qu'il est possible de présenter dans ces pages ou sur notre site Web!

Ensemble, nos entreprises membres transforment le paysage des produits d'origine végétale du Canada en rendant le secteur plus durable, plus rentable, plus fonctionnel et plus concurrentiel sur le marché mondial. Je suis fier de faire partie de leur parcours. De votre côté, j'espère que vous aurez envie d'en découvrir davantage. Bonne lecture !

**Plus sain. Plus savoureux. Plus durable.**

**Avec l'intelligence artificielle.**



La technologie évolue. Laissez-nous aider votre entreprise à évoluer grâce à l'intelligence artificielle. Scannez le code ou visitez [proteinindustriescanada.ca/fr/intelligence-artificielle](https://proteinindustriescanada.ca/fr/intelligence-artificielle) pour apprendre plus.



Photo de couverture: Formulation des ingrédients chez Avena Foods Ltd.

## Des partenariats mondiaux font d'Avena un chef de file canadien des produits d'origine végétale

Avena Foods s'est fondée sur l'innovation collaborative. Ses origines remontent à 1936 en ce qui concerne la production de légumineuses, et elle produit de l'avoine depuis 2008. Ce transformateur d'ingrédients d'origine végétale a continué à privilégier les partenariats avec les agriculteurs et les fabricants, ce qui en fait l'une des entreprises agroalimentaires les plus réputées du Canada.

Cette réputation et cet engagement envers la collaboration se maintiennent aujourd'hui. Grâce à de multiples projets de Protein Industries Canada, Avena Foods s'est associée à des entreprises de partout au Canada et du monde entier pour développer de nouveaux ingrédients à base de légumineuses et d'avoine qui seront utilisés dans la fabrication d'une grande variété d'aliments et de boissons, contribuant ainsi à consolider le leadership du Canada dans l'approvisionnement en aliments, en nourriture pour animaux et en ingrédients à base de plantes.

« L'atteinte du plein potentiel de ces ingrédients de spécialité à base de légumineuses et d'avoine moulues exige un travail considérable, que nous effectuons en étroite collaboration avec nos clients et nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement à chaque étape du processus, explique Gord Flaten, pdg d'Avena Foods. Cela comprend la découverte des applications les plus prometteuses, la réalisation des premiers essais, l'évaluation de la réponse des clients, la confirmation des paramètres de transformation, la mise au point de tests indicatifs et leur répétition jusqu'à ce que nos clients et nous soyons satisfaits des résultats. »

Dans le cadre des projets de Protein Industries Canada, Avena Foods a mis au point des farines d'avoine et de légumineuses de spécialité destinées à une variété d'applications, allant des produits de boulangerie aux collations en passant par les sauces, les boissons à base de plantes et les substituts de viande. Bien que ces produits finis s'apprentent à arriver sur les rayons des épiceries canadiennes, Gord Flaten se réjouit qu'ils trouvent également leur place sur les marchés internationaux.

« Nous avons un grand nombre de clients internationaux, et ils sont importants pour notre activité, souligne-t-il. Chaque marché a ses besoins particuliers. Les produits qui sont populaires auprès des consommateurs et consommatrices dans d'autres parties du monde peuvent être très différents de ceux que l'on trouve sur les rayons au Canada ou aux États-Unis. Il est important d'aller au-delà de l'Amérique du Nord lorsqu'on envisage la croissance du marché des ingrédients alimentaires canadiens. »

Parmi les avantages notables des projets de Protein Industries Canada, mentionnons le fait qu'ils ont permis à Avena d'établir un service de recherche et développement.

Initialement axé sur les farines moulues de spécialité, Gord Flaten explique que le nouveau service a aidé à élargir les gammes de produits grâce à de nouvelles cultures ou de nouveaux ingrédients.

Entre-temps, Avena continuera de travailler avec ses partenaires, ainsi qu'avec de nouveaux collaborateurs potentiels, pour déterminer les possibilités qui s'offrent à elle.

« Il faut avoir une grande ouverture d'esprit lorsqu'on lance ce genre de projet : il faut expérimenter, repérer les réussites et les possibilités, puis se concentrer sur ceux-ci, tout en restant ouvert à de nouvelles possibilités », conclut Gord Flaten.



# De nouveaux programmes d'études postsecondaires offrent davantage de possibilités d'intégrer le marché du travail dans le secteur des produits d'origine végétale

Au fur et à mesure que les entreprises du secteur végétal au Canada étendent leurs activités, elles cherchent également à accroître leur main-d'œuvre. Ainsi, il peut leur être difficile de trouver les employés dont elles ont besoin, possédant un bagage éducatif allant de la génétique des cultures au génie mécanique, en passant par la science alimentaire et les arts culinaires.

Dans le but d'améliorer l'accès des entreprises aux personnes talentueuses et formées qui les aideront à réussir, Protein Industries Canada s'est associé à des établissements d'enseignement postsecondaire de tout le pays pour offrir une nouvelle gamme de programmes éducatifs. Tous sont axés sur différents maillons de la chaîne de valeur des protéines végétales, contribuant ainsi à renforcer à la fois ce secteur et l'économie du Canada dans son ensemble.

« Nous devons nous assurer un apport en nouvelles idées et en nouvelles personnes venant de cultures et de champs d'expérience différents, qui nous apporteront de nouvelles connaissances, affirme

Ednali Zehavi, gestionnaire du programme Palette Skills. Il faut beaucoup d'efforts et de temps pour trouver des employés [...] hautement qualifiés et formés qui comprennent bien le secteur agricole. De plus, même si, souvent, le taux de rétention est bas, il faut tout de même leur donner une formation supplémentaire. »

Palette Skills s'est associé à l'Université de la Saskatchewan (USask), au projet Enterprise and Machine Learning (EMILI) et à Economic Development Regina pour concevoir et proposer un programme de requalification qui aide à résoudre ce problème de formation et de rétention. Actuellement axé sur les résidents de la Saskatchewan, le programme Palette aide les étudiants à passer de leur domaine d'emploi actuel au secteur agroalimentaire. Le programme offrira une deuxième série de formations aux nouveaux étudiants et étudiantes à l'hiver 2023, en s'appuyant sur le succès de sa première cohorte.

Il s'est avéré que des étudiants potentiels recherchaient cette possibilité de se perfectionner

plutôt que d'apprendre un métier ou une compétence technique à partir de zéro. Ednali Zehavi explique que Palette a dû limiter les inscriptions aux étudiantes et étudiants les plus susceptibles de réussir à la fois au sein du programme et au sein du secteur, ce qui fait en sorte de garantir un taux d'emploi élevé après le programme.

« Nous nous sommes engagés à atteindre un taux de placement d'au moins 90 %, annonce Ednali Zehavi. Ce que nous faisons, c'est qu'au bout du processus, nous les jumelons non seulement avec un emploi, mais avec une carrière. Nous déterminons donc pour eux à la fois l'employeur qui leur convient et l'occasion propice qui leur permettra de s'épanouir. »

Voilà un succès que d'autres programmes sectoriels espèrent connaître. En collaboration avec la Première Nation Whitecap Dakota, le Saskatchewan Indian Institute of Technologies (SIIT) a récemment lancé un programme de microcrédits visant à aider les jeunes autochtones à trouver un emploi dans la transformation agroalimentaire. La première cohorte d'étudiants devrait terminer le programme vers la fin du mois de janvier.

Afin de veiller à ce que le programme réponde aux besoins du secteur, le SIIT a travaillé avec des entreprises tout au long de la chaîne de valeur pour élaborer le programme d'études et offrir aux étudiants et étudiantes une expérience pratique. Le programme offre également de précieuses possibilités de réseautage, ce qui contribuera à consolider l'emploi après la participation au programme.

« Nous commençons vraiment à assouplir la frontière entre la formation, le développement des compétences et l'emploi. Il s'agit d'un partenariat assez solide avec le secteur, affirme Tavia Laliberte, vice-présidente de l'enseignement au SIIT. Le secteur nous a accompagnés dès la création du programme, jusque dans sa conception et sa mise en œuvre... Nos

étudiants iront travailler chaque jour tout en suivant leur formation. Il y aura des liens très forts avec le secteur. »

Cette solide approche collaborative s'est avérée bénéfique bien au-delà du programme. Il est important, explique Tavia Laliberte, qu'elle soutienne également les entrepreneurs et les entreprises autochtones, et qu'elle aide les jeunes autochtones à acquérir les compétences nécessaires pour obtenir un emploi à long terme dans l'un des secteurs à la croissance la plus rapide au Canada.

« Nous devons nous assurer un apport en nouvelles idées et en nouvelles personnes venant de cultures et de champs d'expérience différents, qui nous apporteront de nouvelles connaissances. »

« Nous constatons une croissance de l'inclusion et de la participation des autochtones dans l'ensemble du secteur agricole, mais il y a encore beaucoup de fruits à portée de main et de possibilités de participation pour eux, dit Tavia Laliberte. La croissance attendue dans le domaine de la transformation

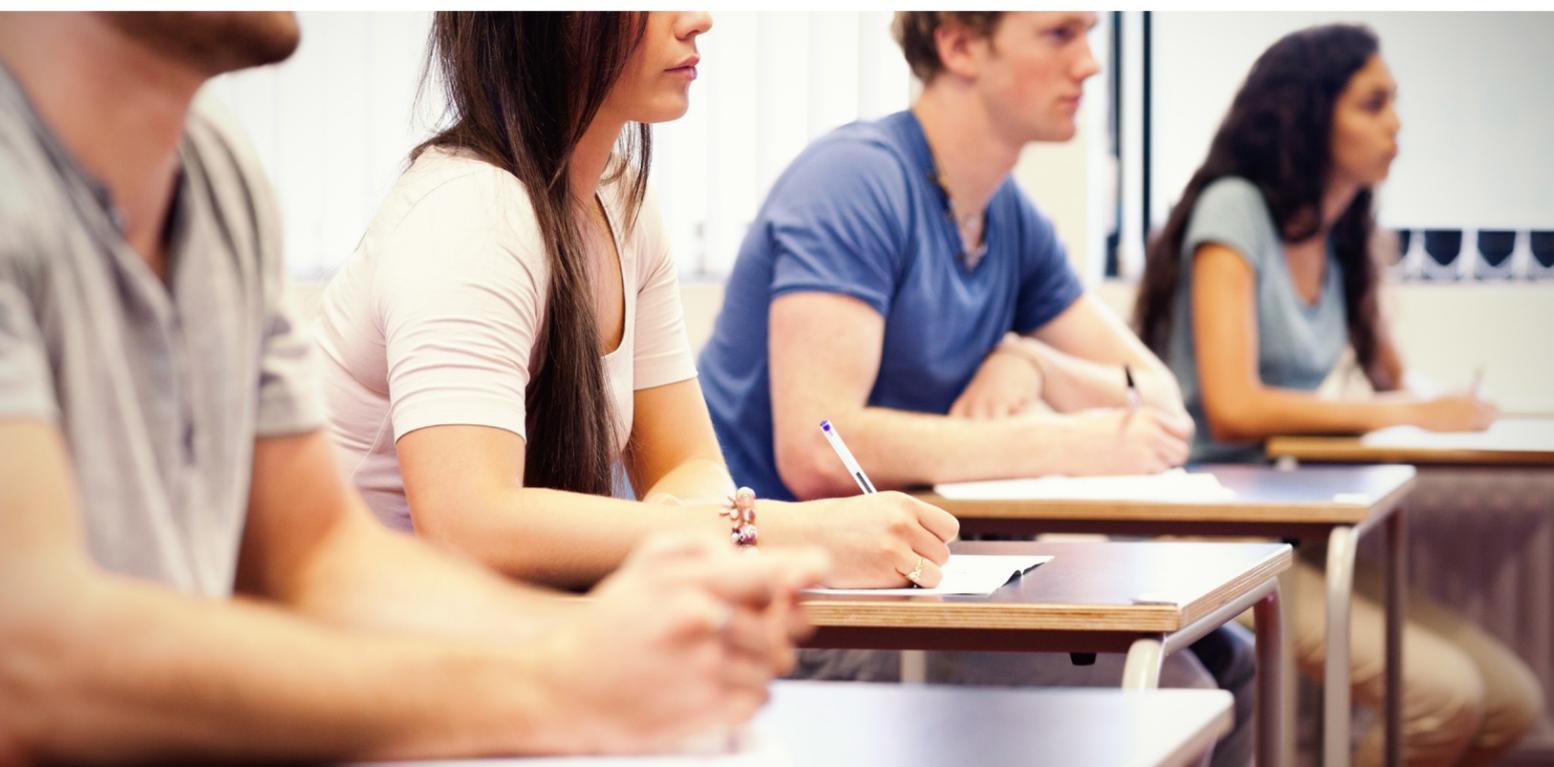
agroalimentaire nous donne l'occasion de prendre de l'avance et d'amener les autochtones vers un secteur qui, nous le savons, va réellement se développer. »

Le secteur canadien des produits végétaux est en pleine croissance, et ses besoins en main-d'œuvre qualifiée augmentent au même rythme. Grâce à la multiplication de programmes tels que ceux offerts par Palette Skills et le SIIT, les talents canadiens seront bien placés pour répondre à ce besoin.

## S'inscrire...

Les étudiants potentiels intéressés à s'inscrire à l'un de ces programmes peuvent visiter :

- SIIT's Programme de microcrédit en transformation agroalimentaire : [siit.ca/programs/agri-food-processing](http://siit.ca/programs/agri-food-processing).
- Palette Skills' Programme de spécialiste de l'automatisation et de l'agriculture numérique : [paletteskills.org/agtech](http://paletteskills.org/agtech).





Champ de lupin. Photo fournie par Lupin Platform

## De nouvelles cultures contribuent à sécuriser la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada

Quand on pense à la sécurité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire du Canada, on se représente souvent les aliments et les boissons prêts à consommer qui se retrouvent sur les rayons des épiceries du pays. Or, le travail de mise en place d'une source alimentaire nationale solide et durable débute bien plus tôt, au stade du développement des cultures.

« Compte tenu de la tendance continue à la croissance en matière d'aliments d'origine végétale, il est important de poursuivre la recherche de nouvelles cultures protéiques et de trouver des moyens de maximiser leur utilisation pour aboutir à un écosystème des produits d'origine végétale qui soit zéro déchet, déclare le pdg de Lupin Platform Inc., Tristan Choi. Chaque fois que le choix de cultures à haute teneur protéique à cultiver et à transformer au Canada s'élargit, c'est positif. Les entreprises de transformation internationales reconnaissent maintenant les nombreux avantages d'un emplacement à proximité de la source du produit brut comparativement à l'importation de graines entières, et elles mettent en place des infrastructures au Canada. »

Lupin Platform partage avec PURIS, Lumi Foods et Hensall Co-op un projet en cours faisant l'objet d'un co-investissement de Protein Industries Canada, lequel vise l'augmentation de la production et de la transformation du lupin pour la fabrication d'ingrédients et d'aliments de grande valeur au pays. Le lupin s'avère une culture

prometteuse pour le secteur des produits d'origine végétale grâce à ses caractéristiques de fixation de l'azote, à sa teneur élevée en protéines et en fibres alimentaires, et à sa résistance à l'aphanomyces, une maladie dévastatrice causant la pourriture des racines qui est courante chez d'autres types de légumineuses comme les pois et les lentilles.

Jusqu'à présent, explique Tristan Choi, la farine de lupin et l'isolat de protéines de lupin se sont avérés particulièrement fonctionnels dans les produits de boulangerie et les pâtes cétoniques pour ceux et celles qui recherchent un régime riche en protéines et faible en glucides ou des solutions de remplacement aux produits laitiers et aux œufs. L'entrepreneur espère que l'équipe de la plateforme Lupin poussera plus loin ses activités portant sur les utilisations fonctionnelles de cette plante en poursuivant ses recherches sur cette culture.

« Sur le plan de la recherche, nous avons constaté de la part de la communauté agricole un degré élevé de coopération et une forte volonté de travailler sur le lupin, que ce soit dans le domaine de la sélection, de l'agronomie ou de la transformation à valeur ajoutée; mais comme il s'agit d'une culture nouvelle au Canada, il y a encore très peu d'expertise, ajoute l'entrepreneur. La collaboration entre les producteurs de semences commerciales, les producteurs d'ingrédients, les centres alimentaires et les cuisines-laboratoires est indispensable pour produire des cultures à haut

rendement vouées à des ingrédients spécifiques et éliminer les facteurs antinutritionnels et les saveurs indésirables au cours de la transformation, dans le cadre d'un cycle écologique complet ne produisant pas de déchets. »

Ce type de collaboration a également contribué de manière importante au développement d'autres nouvelles cultures dans le secteur. À titre d'exemple, bien que le chanvre ne soit pas aussi nouveau au Canada que le lupin, la superficie cultivée de cette plante ainsi que son utilisation dans le secteur des produits d'origine végétale ne font que croître, en grande partie grâce aux efforts déployés pour améliorer sa fonctionnalité en tant qu'ingrédient protéique.

« Le canola, le blé et d'autres cultures, [leur teneur en protéines] a été compromise parce que le facteur désiré, à l'époque, c'était la production d'huile et d'amidon, et aussi la recherche du rendement, explique Masood Rizvi, directeur général de NRGene. L'augmentation du portefeuille actuel de cette culture fournira des sources végétales diversifiées aux agriculteurs et également aux transformateurs. »

Comme la plateforme Lupin, NRGene fait partie d'un consortium de partenaires qui cherchent à augmenter la fonctionnalité du chanvre en tant qu'ingrédient dans la fabrication d'aliments à base de plantes. Appuyée par un co-investissement de Protein Industries Canada, la société collabore avec Farmer's Business Network Canada, Pulse Genetics et Manitoba Harvest en vue d'accroître la teneur en protéines et d'améliorer la teneur en amidon et la texture du chanvre et des pois en tant qu'ingrédients, dans le but d'accroître leur utilisation dans la chaîne de valeur des aliments d'origine végétale.

Masood Rizvi s'attend à ce que cela entraîne des

Masood Rizvi, directeur général de NRGene. Photo fournie par NRGene



avantages pour l'ensemble de la chaîne de valeur, des agriculteurs aux fabricants de produits alimentaires.

« Cela aboutira à une variété améliorée, cultivée

et transformée au Canada, qui nous permettra d'offrir un meilleur produit de substitution à la viande, affirme-t-il. Ainsi, le chanvre industriel pourrait devenir une culture de rotation dans l'avenir. Cela fait partie de nos objectifs, à savoir permettre un plus grand choix de cultures aux agriculteurs. »



Tristan Choi, PDG de Lupin Platform. Photo fournie par Lupin Platform

Bien que de nombreux progrès aient été accomplis dans l'amélioration de la fonctionnalité du chanvre et du lupin, Masood Rizvi et Tristan Choi conviennent qu'il y a encore beaucoup à faire pour tirer pleinement parti des cultures à haute teneur en protéines au pays. Il s'agit notamment de mettre en place l'infrastructure et les programmes appropriés pour appuyer les recherches adéquates, mais aussi d'innover sur le plan technologique pour atteindre les objectifs climatiques du pays et repérer des cultures potentiellement sous-utilisées dans le secteur des produits d'origine végétale.

« Nous avons tellement d'autres possibilités! s'exclame Rizvi. Par exemple, une culture qui pourrait être très précieuse pour le Canada, c'est le quinoa. Or, bien qu'il soit tolérant à la sécheresse et exige peu d'eau, il est fortement sous-utilisé. »

Une fois pleinement mises à profit, ces nouvelles cultures – du lupin au chanvre, en passant par toute nouveauté qui pourrait apparaître – pourront contribuer à l'atteinte des objectifs du Canada, notamment celui de répondre à la demande mondiale croissante de protéines tout en réduisant les émissions nettes zéro de notre secteur.

« Il est important que nous appliquions le traitement zéro déchet à ces nouvelles cultures canadiennes afin de réduire le gaspillage alimentaire et les retombées environnementales négatives, insiste Tristan Choi. Il faut que les transformateurs de protéines végétales continuent à trouver de nouvelles utilisations pour les sous-produits de la transformation des protéines, l'amidon, les fibres, l'huile, notamment, et à intégrer le traitement des eaux usées pour permettre leur réutilisation. »



## L'adoption d'une technologie intelligente entraîne des avantages tout au long de la chaîne de valeur

L'investissement dans le secteur canadien des produits d'origine végétale favorise une innovation d'envergure, extrêmement stimulante. De nouveaux produits apparaissent régulièrement sur les rayons des détaillants et dans les restaurants, tant au Canada qu'ailleurs dans le monde.

De manière tout aussi importante, des esprits novateurs partout au pays cherchent de nouvelles façons de mettre à profit la technologie pour mettre au point les protéines saines et durables que la population mondiale réclame.

« Nous avons déjà constaté d'immenses avantages découlant des progrès réalisés dans la génétique des semences, des engrais à efficacité accrue et des technologies de transformation améliorées pour une extraction plus efficace et plus efficiente des protéines ainsi que pour une meilleure qualité sensorielle, relate Ron Clarkson, directeur général intérimaire de l'innovation agroalimentaire auprès d'Alberta Innovates. Le prochain changement que nous nous attendons à voir est lié à la numérisation de l'agriculture et de la transformation alimentaire qui mènera à l'utilisation de l'information en temps réel et tout au long du cycle de production, de la sélection à la récolte et aux opérations post-récolte. Les données liées à l'environnement, à la gestion et à la génétique peuvent être combinées pour fournir une analyse plus précise du potentiel d'une plante. Nous nous attendons également à voir apparaître des techniques d'extraction et de traitement qui rendront le secteur des protéines d'origine végétale plus durable sur le plan environnemental. »

À mesure que le secteur évolue, les entreprises de la chaîne de valeur s'équipent de toute une série d'outils technologiques. Si beaucoup d'entre eux sont issus d'autres secteurs – comme l'intelligence artificielle –, d'autres sont le fruit d'investissements directs dans le secteur lui-même.

Le Centre McGill de la convergence de la santé et de l'économie (CMCSE), à titre d'exemple, dirige

conjointement avec des producteurs d'aliments et de boissons du pays un projet de Protein Industries Canada s'appuyant sur des données pour créer une plateforme nationale, à l'échelle du secteur, qui aidera les entreprises canadiennes de produits d'origine végétale à établir des liens et des partenariats. Grâce à cette utilisation améliorée de la technologie, le secteur contribuera à renforcer la chaîne d'approvisionnement alimentaire nationale du Canada, tout en améliorant sa propre compétitivité à l'international.

Cependant, selon Laurette Dubé, présidente et directrice scientifique du CMCSE, il ne suffit toutefois pas de créer cette technologie. Elle doit aussi être rendue accessible aux entreprises canadiennes de produits d'origine végétale.

« Les économies sont fondées sur les PME, affirme-t-elle. Or, il ne s'agit pas seulement de leur fournir la technologie, mais aussi de trouver des moyens de s'assurer qu'[elles] savent comment l'utiliser... et ce, sans interruption de leurs activités quotidiennes. »

Jacqueline Keena, directrice générale de l'Enterprise Machine Intelligence & Learning Initiative (EMILI), partage le même sentiment. Une grande partie du travail d'EMILI – y compris trois projets faisant l'objet d'un co-investissement de Protein Industries Canada – porte sur le développement de solutions axées sur les données pour les secteurs agricole et agroalimentaire, de manière à ce que ces solutions soient accessibles au secteur.

Le projet axé sur les données EMILI a cette vocation. Il vise à combler les lacunes en matière de connaissances sur les données dans le secteur agroalimentaire et à répondre aux questions

*Photo fournie par Alberta Innovates*



importantes que soulèvent leur utilisation croissante, tant à la ferme qu'en dehors. De manière plus générale, le projet vise à renforcer la capacité de gouvernance des données dans le secteur agroalimentaire afin que les chefs d'entreprise puissent prendre des décisions intelligentes et stratégiques en matière de données et de technologies numériques.

« La formation à la maîtrise des données est essentielle pour mieux comprendre le contexte en rapide évolution qui entoure la technologie numérique dans le secteur agricole et pour permettre aux gens de poser les bonnes questions à leurs proches conseillers, aux vendeurs de technologies et aux concessionnaires d'équipement, explique Jacqueline Keena. Notre objectif est de rejoindre les personnes travaillant dans le secteur agroalimentaire, qui, nous le savons, sont déjà très accaparées par leurs responsabilités quotidiennes. C'est pourquoi nous concevons nos supports de formation de manière à ce qu'ils soient clairs et faciles à assimiler, tout en donnant accès à de l'information solide, fiable et digne de confiance. »

Poser les bonnes questions est une étape cruciale du processus d'adoption d'une technologie. Laurette Dubé souligne que s'interroger sur l'utilité à long terme d'une technologie est l'un des gestes les plus importants qu'une entreprise puisse poser avant de mettre en œuvre un plan d'adoption complet.

« Regardez votre portefeuille, votre marché et vos performances, et voyez comment une nouvelle technologie pourrait s'y intégrer. Que permettrait-

*Le personnel d'EMILI a exploré les façons dont la technologie numérique est intégrée dans les opérations agricoles modernes lors d'une récente visite d'Innovation Farms Powered by AgExpert, à Grosse Isle, au Manitoba. Photo fournie par l'Enterprise Machine Intelligence & Learning Initiative (EMILI)*

elle de résoudre ? souligne la scientifique. Comment la nouvelle technologie s'intègre-t-elle, et sera-t-elle durable pour votre entreprise ? Quelle est sa durée de vie utile ? »

Une fois ces questions abordées et un nouveau volet technologique adopté avec succès, les avantages potentiels peuvent en valoir largement le coût. Le plus souvent, les entreprises se trouvent en mesure d'accroître leurs activités, de développer plus efficacement de nouveaux produits ou de réduire leurs émissions de gaz à effet de serre, tout en augmentant leur contribution à l'économie canadienne.

Par ailleurs, ces avantages vont bien au-delà du niveau de l'entreprise.

« Les connaissances fondées sur les données peuvent également améliorer de façon plus large les processus de prise de décision et contribuer à accroître les performances environnementales tout en fournissant aux consommateurs et aux consommatrices une plus grande transparence quant à la provenance de leurs aliments, affirme Ron Clarkson. Les outils génétiques ont le potentiel d'accroître le rendement en protéines par hectare cultivé, et d'améliorer les attributs et les fonctionnalités sensorielles ainsi que les pratiques de production alimentaire. La possibilité de partager les données entraîne aussi un meilleur accès à l'information pour les producteurs. »



Sunny Gurnani (au centre) et des membres de l'équipe Plant Veda.  
Photo fournie par Plant Veda

## Voir les occasions du secteur canadien des produits d'origine végétale

Le secteur canadien des aliments, de la nourriture pour animaux et des ingrédients d'origine végétale fourmille de possibilités. De nouvelles entreprises rejoignent régulièrement cet espace; elles sont souvent dirigées par des entrepreneurs qui ont commencé leur carrière en dehors du secteur et, parfois, en dehors du Canada.

Le pdg de Plant Veda, Sunny Gurnani, a fait l'expérience directe de l'attrait du secteur canadien des produits à base de plantes, et il est ainsi en mesure de le comparer à ceux de l'Inde et des États-Unis. Jusqu'à présent, la réussite que lui, sa famille et son entreprise ont connue au Canada a été suffisamment fructueuse pour justifier leur installation au pays.

« On trouve beaucoup de gens avant-gardistes ici, avance Sunny Gurnani. Beaucoup de choses qui existent aux États-Unis arrivent ici très facilement. Ainsi, tout notre travail lié à la RD, le développement de produits, c'est devenu beaucoup plus rapide ... parce qu'il y a énormément de fournisseurs, d'expertise en RD et de talents disponibles ici par rapport à n'importe où ailleurs. »

La décision de déménager au Canada et de fonder

Plant Veda n'a pas été prise du jour au lendemain. Sunny Gurnani a commencé sa carrière dans la Silicon Valley, où il travaillait chez eBay à la fin des années 2000. Il aimait son emploi, mais sa curiosité pour la santé, la nutrition et l'industrie des protéines animales l'a fait changer d'orientation.

Son propre régime, végétarien, ayant évolué vers le végétalisme, Sunny Gurnani a décidé de mettre à profit son expérience ainsi que les résultats de ses recherches en nutrition et en santé pour ouvrir une entreprise d'aliments à base de plantes en Inde, en 2012. Cependant, étant donné que l'entrepreneur vivait encore aux États-Unis et compte tenu de la perception qui prévalait en Inde à l'époque à l'égard de ces produits, l'entreprise n'a pas connu la réussite escomptée.

L'entrepreneur est alors retourné au secteur du logiciel, mais pas pour longtemps. Après avoir attendu pendant près d'une décennie sa carte verte aux États-Unis, lui et sa femme ont reconsidéré leurs options pour rejoindre le secteur des plantes : rester aux États-Unis à attendre le renouvellement de leur visa, retourner en Inde et y créer une entreprise, ou

déménager au Canada et y fonder une entreprise de produits à base de plantes.

L'occasion canadienne était trop belle pour qu'ils la laissent passer, malgré les difficultés liées à l'installation dans un nouveau pays et à la création d'une nouvelle entreprise.

« Diriger une entreprise, surtout une jeune pousse, c'est très difficile, déclare Sunny Gurnani. Mais je me rappelle sans cesse ce qui nous a poussés vers cette aventure, et cela me permet de rester sur la bonne voie. »

Bien qu'elle soit encore en phase de démarrage, Plant Veda a connu du succès avec sa gamme de produits laitiers de remplacement à base de plantes, notamment les lassis, les crèmes et les yaourts. Actuellement, l'entreprise, en partenariat avec Avena Foods, HPP Canada et Thirstea Beverages et avec un co-investissement de Protein Industries Canada, réalise un projet qui permettra d'étendre Plant Veda à la fourniture de lait d'avoine en vrac et de concentrés de lait d'avoine. Actuellement, de nombreuses cafétérias et cafés utilisent des achats de lait d'avoine dans des contenants d'un litre, tandis que Plant Veda propose un sac de 10 litres - qui est considéré comme plus rentable et plus respectueux de l'environnement en raison d'une diminution des déchets et des matériaux d'emballage. Cette option connaît déjà une certaine reprise, l'Université de la Colombie-Britannique

devenant son premier client pour le lait d'avoine nature et au chocolat en vrac.

Grâce à la sélection de produits de Plant Veda, Sunny Gurnani évolue vers son objectif consistant à fournir aux consommateurs et consommatrices des produits sains et durables qui répondent à la fois à leurs besoins diététiques et à leurs exigences en matière d'éthique.

« Nous habitons cette belle maison, la planète Terre, que la nature a conçue de manière étonnante. Il est crucial que nous la préservions pour la prochaine génération, sinon celle-ci ne connaîtra pas l'immense biodiversité que nous avons aujourd'hui. »

Si passer d'un secteur à l'autre - et d'un pays à l'autre - n'a pas été une décision simple pour Sunny Gurnani, il ne la regrette pas. Il encourage d'autres

entrepreneurs potentiels qui envisageraient de se lancer dans le secteur des produits à base de plantes à ne pas hésiter à prendre le risque.

« Il faut écouter son cœur, dit-il. Changer de carrière est certainement un risque énorme du point de vue professionnel et financier, mais à un moment donné, vous verrez que votre vie aura beaucoup plus de valeur ainsi. Que malgré la gestion de la douleur extrême vous aurez beaucoup plus de satisfaction en faisant ce que vous vouliez réellement accomplir. »

Photo fournie par Plant Veda

Ainsi, tout notre travail lié à la RD, le développement de produits, c'est devenu beaucoup plus rapide ... parce qu'il y a énormément de fournisseurs, d'expertise en RD et de talents disponibles ici par rapport à n'importe où ailleurs.



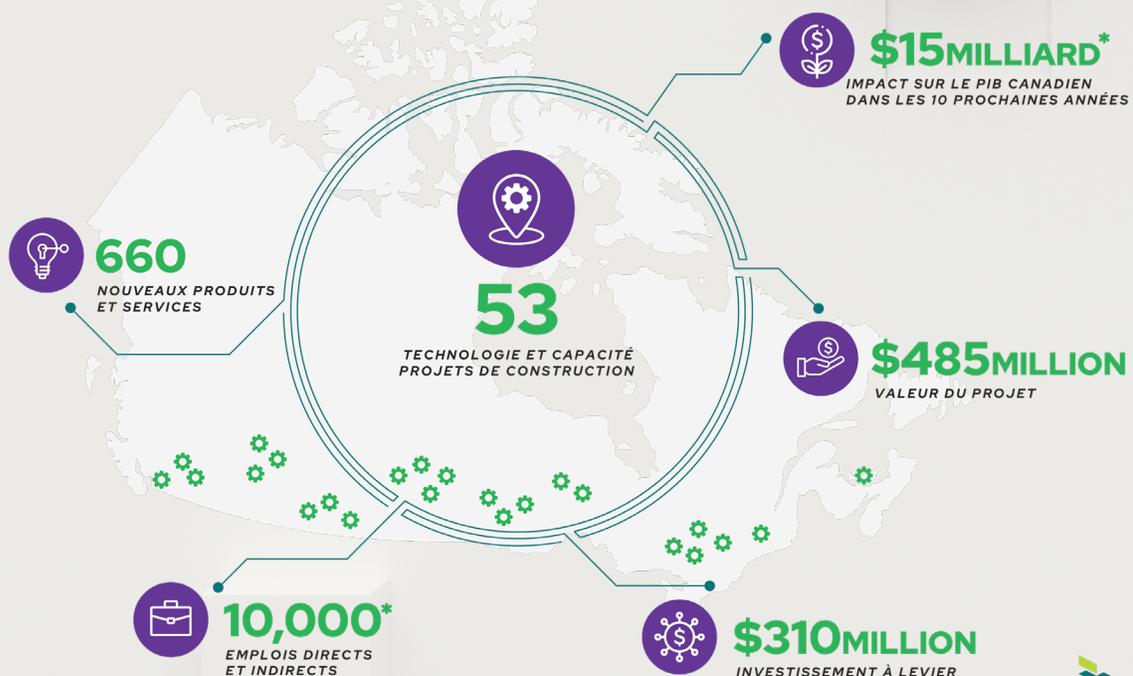
# Construire l'avenir de l'alimentation sur l'innovation durable

[[ 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.

**Blair Bullus, fondateur de Wamame Foods**

L'innovation peut prendre de nombreuses formes, allant de quelque chose d'aussi simple que du pain tranché à quelque chose d'aussi véritablement transformateur et révolutionnaire que les véhicules électriques.

Grâce à un projet d'innovation collaborative, Wamame Foods est le développeur d'une alternative végétale au steak Wagyu. Créé avec des ingrédients canadiens, stimulé par l'innovation canadienne et co-investi par Protein Industries Canada, le steak à base de plantes d'inspiration wagyu de Wamame Foods est disponible à Singapour et Hawaii; il est également répertorié auprès de Gordon et de Sysco Food Services au Canada.



\*sur 25 projets analysés