



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diffusion immédiate

VALORISATION DES COPRODUITS DE LA TRANSFORMATION DES BIOMASSES MARINES POUR LES SECTEURS BIOALIMENTAIRES ET AGROALIMENTAIRES

Québec, le 22 janvier 2020 – Merinov, Cintech Agroalimentaire ainsi que l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval ont uni leurs efforts afin de former un consortium de recherche et d'innovation en appui à l'industrie des pêches du Québec. Le consortium propose un ensemble d'activités complémentaires visant la valorisation des coproduits issus de la transformation du homard et du crabe pour le marché de l'alimentation. L'ensemble des partenaires industriels et scientifiques s'est rencontré pour donner le coup d'envoi officiel à ce projet structurant.

Transformer les coproduits en produits à haute valeur ajoutée

En 2022, tout enfouissement de matières organiques sera interdit au Québec. Les usines de produits marins de l'Est-du-Québec génèrent chaque année plusieurs milliers de tonnes de coproduits, surtout des carapaces de homards et de crabes des neiges. Actuellement, elles sont compostées, épandues dans les champs ou enfouies. Par ce projet, le consortium propose de développer différentes voies de valorisation de ces coproduits, sous la forme d'ingrédients et d'aliments de haute qualité à forte valeur ajoutée pour l'alimentation humaine et animale.

Contrairement aux applications biotechnologiques souvent mises de l'avant pour valoriser ces résidus, les solutions proposées font appel à des concepts facilement transférables aux usines. En effet, la transformation alimentaire est au cœur de leurs expertises et elles disposent souvent déjà d'un large parc d'équipements pouvant servir à valoriser leurs coproduits. Par ailleurs, les voies de valorisation visées sont variées afin de permettre d'absorber des volumes importants de coproduits sans négliger des applications de niche à forte valeur ajoutée.

Maximiser la productivité des usines

Les retombées économiques directes sont considérables. Pour les usines de produits marins du Québec, la fabrication de produits intermédiaires à partir de coproduits congelés permettrait de prolonger l'activité des usines au-delà de la seule saison de pêche, favorisant ainsi la rétention de nombreux employés saisonniers. En détournant plusieurs milliers de tonnes de matière organique des sites d'enfouissement afin de les conserver dans la filière alimentaire, le projet améliorerait significativement la compétitivité des usines et leur bilan environnemental, tout en contribuant à réduire le gaspillage alimentaire. La diversification des produits les laisserait aussi moins vulnérables aux fluctuations de prix qui affectent leur production principale. Pour les entreprises clientes du domaine alimentaire, ce projet leur permettra d'accéder à des matières premières et à des ingrédients québécois, naturels et de haute qualité. Elles pourront donc fabriquer et offrir à leurs clients des produits innovants, originaux et fonctionnels à forte valeur ajoutée.

Le projet a obtenu un financement du Consortium de recherche et innovation en bioprocédés industriels au Québec (CRIBIQ), du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRSNG) et des entreprises partenaires pour une somme totale de 1,39 M\$. Le projet se réalisera sur 3 ans et permettra également la formation de personnel hautement qualifié.

Aller au-delà de la R et D

Afin d'assurer le succès du projet au-delà de l'étape de R et D et d'en optimiser les retombées, des usines de transformation des produits marins et des entreprises intéressées à acheter leurs coproduits ont été réunies autour d'objectifs communs.

Le consortium est fier de faire équipe avec ces entreprises pour ce projet :

- Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Ltée.
- Poisson Salé Gaspésien Ltée.
- Unipêche M.D.M. Ltée.
- E. Gagnon et fils Ltée.
- Fruits de Mer Madeleine inc.
- LA Renaissance des Îles inc.
- Sogelco International inc.
- Produits Alimentaires Long Phung inc.
- Probiotech International inc.
- Diana Pet Food

En faisant le lien entre les usines productrices de coproduits et les entreprises du domaine alimentaire qui pourront fabriquer et commercialiser les ingrédients développés dans ce projet, les trois organisations de recherche mettront leurs forces en commun pour s'assurer que les besoins des utilisateurs et des producteurs se rencontrent.

À propos de Merinov

Merinov est le plus important centre intégré de recherche appliquée dans les domaines de la pêche, de l'aquaculture, de la transformation et de la valorisation des produits aquatiques au Canada. Merinov met au service des entreprises et des organisations le talent et la créativité de ses employés dans le but d'accroître la compétitivité des entreprises grâce à l'innovation technologique et à l'implantation d'approches durables et efficaces.

À propos de Cintech agroalimentaire

Cintech est composé de chercheurs et de professionnels hautement qualifiés pour répondre aux besoins de l'industrie agroalimentaire, et ce, pour tous les secteurs. Installé au cœur du plus important centre d'excellence agroalimentaire du Québec, il est reconnu comme centre collégial de transfert technologique par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur.

À propos de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels

L'INAF de l'Université Laval est le plus important regroupement de chercheurs au Canada entièrement dédié à l'étude des aliments et de leurs composantes dans le contexte des liens entre la nutrition, la santé et la prévention des maladies chroniques. L'INAF met la science au service de l'alimentation pour réaliser sa mission et s'assurer que ses actions entraînent des résultats concrets et durables pour le secteur bioalimentaire et la santé des populations.

- 30 -

Sources et informations:

Merinov

Justine Beaupré
communication@merinov.ca
819.668.1910

INAF de l'Université Laval

Sarah Boucher
sarah.boucher@fsaa.ulaval.ca
418.998.5338

Cintech Agroalimentaire

Jean-Yves Lecompte
jylecompte@cintech.ca
450.771.4393 #321