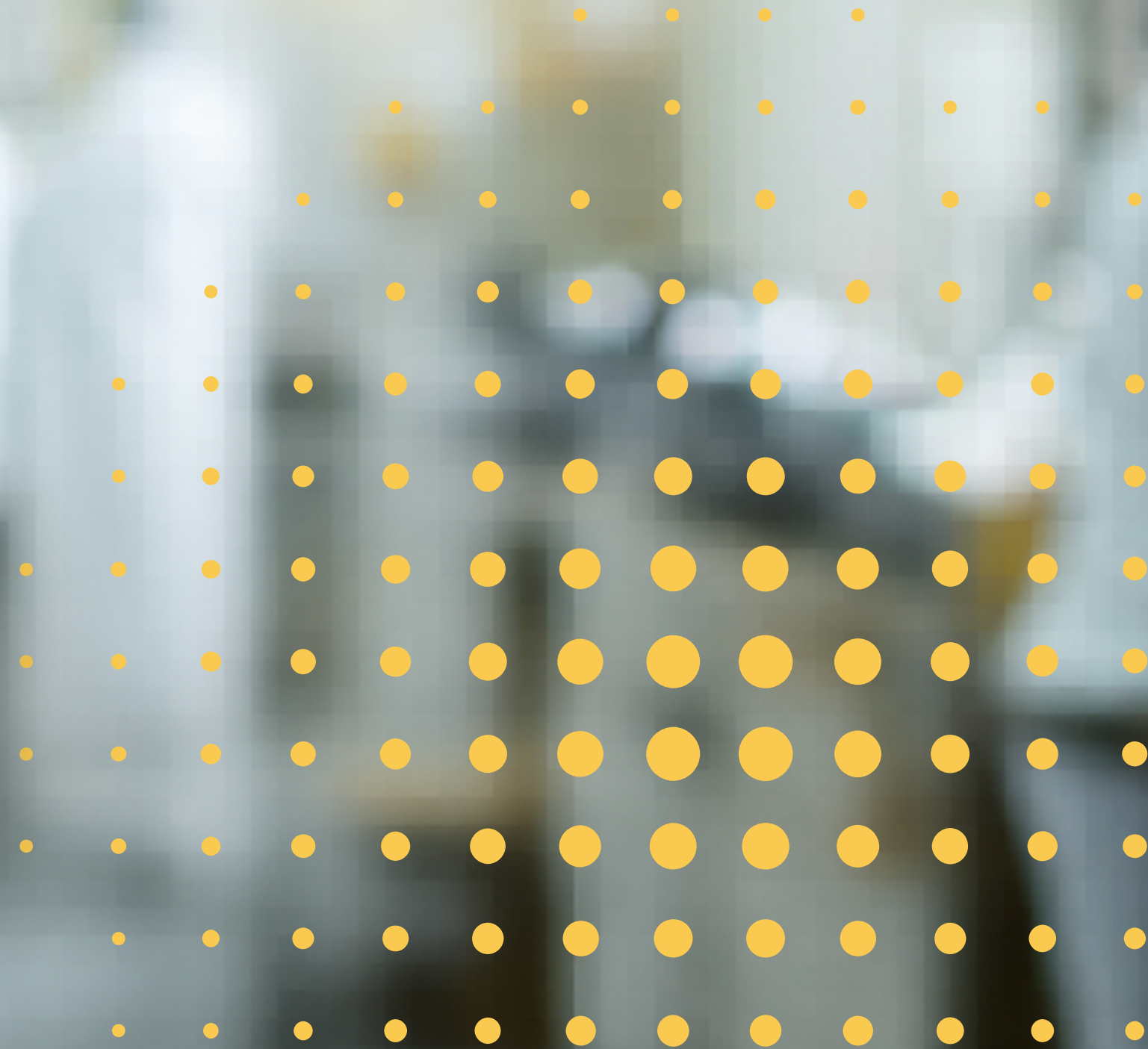




Accélérez le développement de nouveaux produits alimentaires

Un parcours structuré pour passer de l'idée à l'action



Nos partenaires



Ce projet est rendu possible grâce au soutien financier du Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie du Québec et Services Québec



Notre objectif

Fournir aux entreprises agroalimentaires un encadrement structuré, des expertises ciblées et des outils concrets pour faire avancer leurs projets de R&D



Transformer vos idées en produits innovants qui répondent aux besoins des consommateurs

Vous faites face à ces défis?

- ➔ Manque de temps pour développer vos produits
- ➔ Accès limité à des expertises spécialisées
- ➔ Difficulté à structurer votre processus R&D
- ➔ Besoin de valider votre produit auprès des consommateurs



3 leviers concrets

pour faire avancer votre R&D



51 h d'expertise

Dont 46 h avec un
centre de recherche



Ressources et experts

Accédez aux bonnes
ressources, au bon moment



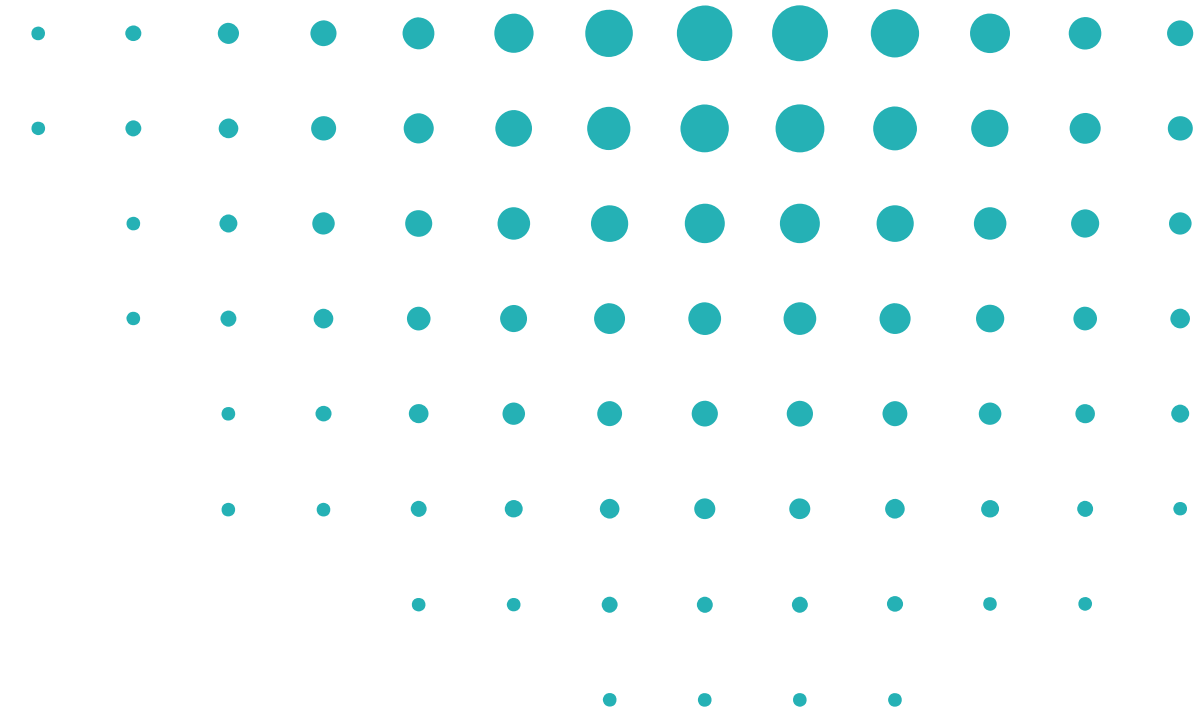
Validation réelle

Testez votre produit auprès
des consommateurs

Peu importe le stade de développement du produit



Parcours en 4 étapes



1

Cadrage du projet

Clarification des objectifs, des besoins et des résultats visés

2

Planification

Identification des expertises et des ressources pertinentes puis élaboration d'un plan d'action

3

Mise en oeuvre

Réalisation des activités avec des experts et livrables définis

4

Suivi et validation

Suivi des résultats obtenus et opportunité de validation auprès des consommateurs lors d'un événement

Accompagnement de 12 mois



Des ressources à votre portée



Gestion de projet structurée

Une ressource coordonne les expertises, planifie les étapes et assure le suivi jusqu'à la réalisation



Rôle de votre entreprise

Vous conservez la responsabilité du projet avec une ressource R&D interne dédiée



Entrée en continu

Démarrage possible en tout temps, au moment où votre projet est prêt



Formations ciblées

Plateforme avec des formations asynchrones disponibles en continu sur des sujets clés



Communauté d'entreprises

Échange dans la communauté via la plateforme : blog animé et groupes de travail thématiques

Formations ciblées



Étiquetage alimentaire
& allégations



Crédits d'impôts
RS&DE



ProGestion



Veille stratégique : De la
compréhension à l'action



Positionnement de
valeur/du produit



Lignes directrices en
écoconception



Introduction à l'IA



Additifs alimentaires



Coût de revient



Permis/Licence/
Certifications



Et plus à venir...

Communauté d'entreprises



Avec la contribution financière



Groupes de travail

18 novembre 2026



Gestion de projet - volet
multidisciplinaire - implications de
divers départements

Hélène Thiboutot, M.Sc

THIBOUTOT
R&D ALIMENTAIRE

10 février 2027



Gestion du changement

Pamela Bérubé

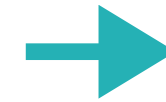


4 autres groupes de travail à venir...



Bénéfices concrets

- Gain de temps dans le développement de vos produits
- Accès simplifié à des expertises spécialisées
- Meilleure structuration de vos processus en R&D
- Développement de compétences clés en interne



Réseautage et partage d'expériences entre pairs

Forum NovAlim

En partageant notre expertise, nous souhaitons contribuer à la croissance et à la compétitivité des entreprises, tout en favorisant une culture d'innovation durable.



L'histoire de Bobba

“

Sébastien a d'abord fait des études en relations industrielles. Malheureux, il a fondé Cookie Bluff, spécialisée en pâtes à biscuit crues. Toujours à l'affut des tendances alimentaires, il constate la popularité grandissante des Bubble Teas sur le web et à travers différents voyages. En réalisant que ces boissons ne sont offertes qu'en format «éphémère» et qu'elles sont peu intéressantes du point de vue nutritionnel, il décide de se lancer dans l'aventure Bobba, des thés aux perles en bouteilles, faits à base de vrai jus. Ayant déjà collaboré avec le CDBQ, c'est tout naturellement qu'il entame le développement de ce produit inédit avec eux, sans se douter des nombreux défis que cela comportera.



Source : <https://campagne-aliments-sante.com/projet/bobba/>

Modalités de participation



Coût de participation

4 500 \$

Valeur réelle de 14 000 \$



**Entrée en
continue**



**Accompagnement
personnalisé**



**Développement
de votre produit**

Inscription

- Description du produit / projet innovant
- Principaux ingrédients / positionnement
- Votre produit contient-il des aliments à valeur ajoutée, des aliments fonctionnels ou y a-t-il un élément innovant dans votre projet?
- À quelle étape de développement le produit est-il rendu ?
- Quels sont vos principaux défis actuels ?
- Pourquoi souhaitez-vous travailler avec un centre de recherche?
- Avez-vous dans votre projet un volet d'impact social ou environnemental ? Tenez-vous compte des principes du développement durable ou de l'économie circulaire ?
- Avez-vous déjà effectué une étude de marché ?

Pour aller plus loin



Isabelle T. Rivard
directrice générale



418-321-3445



isabelletrivard@agroboreal.com

AgroBoréal



Marielle Beaulieu
coordonnatrice en développement agroalimentaire



418-556-6145



mariellebeaulieu@agroboreal.com

nov
Alim

Pour aller plus loin



Annie Gallant
directrice développement des affaires



418-409-5072



agallant@creneauqcm.com



CRÉNEAU
Ressources • Sciences
Technologies Marines



Maryse Camiré
directrice générale



514-591-3927



maryse.camire@transform-action.ca

TransformAction
Mobilisation des transformateurs alimentaires

nov
Alim

Pour aller plus loin



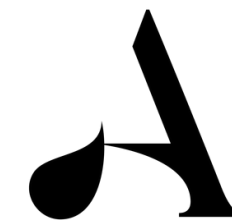
Marie-Myriam Dumais-Synott
directrice générale



418-714-7403



direction@creneauacericole.com



CRÉNEAU
ACÉRICOLE



Laurence Fortin
chargée de projets



418-805-4356



laurence@alimentssante.ca



**Aliments
Santé** CRÉNEAU
D'EXCELLENCE

**nov
Alim**

Parlez-nous de votre projet

Évaluez votre admissibilité
dès maintenant

