



Informe-Agro

Les tendances agroalimentaires

16 octobre 2026

Plan de la présentation

Qu'est-ce que la veille stratégique?

Définition, bénéfices, types et sujets de veille

Les 5 grandes tendances de l'année

1. Le vivant devient une plateforme technologique
2. Les déchets changent de statut
3. L'automatisation quitte le laboratoire
4. Faire plus avec moins devient un moteur d'innovation
5. La valeur se déplace

Pistes de réflexion à ramener chez vous

Qu'est-ce que la veille stratégique ?

« La veille stratégique est une activité de surveillance permanente de l'environnement externe d'une entreprise lui permettant de tirer le meilleur parti des informations publiques afin d'améliorer sa compétitivité. »

OBJECTIF:

Diminuer le risque et l'incertitude pour prendre des décisions stratégiques rapide et éclairée.

AVANTAGE CONCURRENTIEL:

Votre capacité d'anticipation devient votre meilleur avantage concurrentiel pour agir et réagir avec un temps d'avance.

Les bénéfices de la veille

- ✓ Découvrir des **opportunités d'affaires**
- ✓ **Éviter les mauvaises surprises**
- ✓ **Anticiper** les tendances
- ✓ Réagir + rapidement aux **mouvements du marché**
- ✓ **Prévoir les actions de vos concurrents**, même à l'étranger
- ✓ Soutenir vos **projets d'innovation et de R&D**
- ✓ **Sauver du temps** pour prendre une décision
- ✓ **Diminuer le risque** associé à la prise de décision
- ✓ Préparer le **lancement d'un nouveau produit** ou l'entrée dans un marché
- ✓ Développer de **nouvelles stratégies d'affaires**
- ✓ **Amorcer des discussions** stratégiques
- ✓ Et plusieurs autres!

Les types de veilles (1/2)

Commerciale

Surveille les clients, marchés et opportunités commerciales.

- Tendances comportementales
- Tendances sociétales
- Design
- Innovation marketing
- Identification nouveaux produits/ marchés (géographique, sectoriel...)
- Identification nouveaux clients/ fournisseurs/ partenaires
- Études de marché
- Appels d'offres
- Événements
- Etc.

Concurrentielle

Surveille les concurrents & leur positionnement.

- Concurrence directe
- Concurrence indirecte
- Gamme de produits
- Réseaux de distribution
- Coûts
- Culture d'entreprise
- Produits substituts
- Mouvements concurrents (recrutement, marque...)
- Etc.

Technologique

Surveille les innovations techniques et la R&D.

- Dépôt de brevets/ marques
- Équipements
- Procédés de fabrication
- Automatisation
- Industrie 4.0
- Design industriel
- Matériaux
- Travaux de recherche (en cours, terminés...)
- Etc.

Juridique

Surveille les modifications réglementaire, normative et législative.

- Réglementation
- Certifications
- Homologations
- Suivi de projets de loi
- Changements de loi
- Réservations de noms de domaine
- Etc.

Les types de veilles (2/2)

Management

Surveille les évolutions des méthodes de gestion d'entreprise.

- Meilleures pratiques d'affaires
- Gestion des générations
- Télétravail
- Conciliation travail-famille
- Pratiques de ressources humaines
- Formations
- Guides et documents de référence
- Etc.

Financière

Surveille les aspects financiers pouvant impacter l'entreprise.

- Subventions
- Programmes d'aide
- Coût des matières premières
- ROI
- Fluctuation de la bourse et des devises
- Barrières tarifaires
- Mouvements des concurrents (fusions, acquisitions..)
- Accords commerciaux
- Etc.

D'image

Surveille l'opinion des consommateurs.

- E-réputation
- Appréciation des produits
- Succès d'une campagne
- Ajustement à l'image de marque
- Cartographie des relais d'influence (influenceurs 2.0)
- Connaissance et anticipation des évolutions du marché
- Benchmark des gestions de crise
- Revue de presse
- Etc.

Sectorielle

Surveille un secteur d'activité sous tous ses aspects.

Tous les types de veille sont impliqués pour l'ensemble de la chaîne de valeur. La veille se fait toutefois moins en profondeur puisqu'elle n'est pas reliée à des orientations stratégiques.

*Particulièrement utile pour des associations sectorielles qui souhaitent contribuer à la compétitivité de leurs membres.

Les grandes tendances de l'année

1. Le vivant devient une plateforme technologique

On utilise ou transforme le vivant – algues, champignons, microorganismes – pour fabriquer des ingrédients, matériaux ou produits qui n'existaient pas auparavant.

Algues

● Ingrédient à base d'algues pour la reformulation d'aliments

BioMara développe **Seafibrex, un ingrédient fonctionnel issu d'algues** permettant de reformuler différents aliments. Riche en fibres, il **peut améliorer la texture et la stabilité des produits et remplacer certains ingrédients**, notamment dans des formulations visant une meilleure qualité nutritionnelle.



● Les algues pour accroître le rendement en agriculture

Cascadia Seaweed **transforme du varech cultivé en produits agricoles destinés à stimuler les cultures**. Utilisés comme biostimulants, les composés issus des algues pourraient favoriser la croissance des plantes, améliorer leur résistance aux stress et contribuer à augmenter les rendements agricoles.

1. Le vivant devient une plateforme... (suite)

Champignons

● Emballage alimentaire en mycélium

Des chercheurs de l'Université du Maine ont créé un **revêtement d'emballage à base de mycélium** et de nanofibrilles de cellulose. **Résistant à l'eau et aux huiles, biodégradable et produit en seulement trois jours**, il pourrait éventuellement remplacer certaines couches de plastique dans les emballages alimentaires.

● Du mycélium pour isoler des haut-parleurs

Le mycélium trouve sa place dans le design technologique : ses **propriétés acoustiques et isolantes** permettent de **remplacer certains matériaux synthétiques**. Des résidus organiques servent de substrat aux champignons, qui les transforment en matériaux légers, biodégradables et **pouvant être moulés** selon la forme recherchée.



1. Le vivant devient une plateforme... (suite)

Champignons

- [Une startup montréalaise mise sur les propriétés écologiques des champignons](#)
Mycélium Remédium développe des applications où **les champignons transforment des matières résiduelles en matériaux** à valeur ajoutée. Ses mycomatériaux peuvent notamment servir à **l'isolation, à l'acoustique et à la construction**, tout en offrant une solution biosourcée et biodégradable à certains matériaux conventionnels.
- [Un champignon pour faire du fromage végétalien moins cher](#)
Le projet FungCows veut **modifier un champignon afin qu'il produise les protéines de caséine** responsables des propriétés du fromage. Particularité prometteuse : le champignon **pourrait utiliser l'herbe comme matière première**, réduisant potentiellement les coûts et l'empreinte environnementale des fromages sans produits animaux.



2. Le déchet change de statut



Et si ce qu'on paie pour éliminer devenait quelque chose qu'on peut vendre?

- Super-absorbant agricole à base de carapaces de crabes
Biomunity développe un superabsorbant biodégradable à base de chitosane issu notamment de carapaces de crustacés. **Placé dans le sol, il retient l'eau près des racines, réduisant les besoins d'irrigation** tout en améliorant les rendements.
- Déchets marins pour le traitement des plaies
Des chercheurs de McGill transforment la chitine issue de **déchets de crustacés en bioadhésif ultrarésistant**. Biocompatible, il pourrait servir au traitement des plaies, à la chirurgie, à l'administration de médicaments et aux dispositifs médicaux portables.
- Des déchets de café pour obtenir de l'air pur
Du marc de café a été transformé en catalyseur capable d'éliminer le sulfure d'hydrogène, un gaz industriel toxique, tout en produisant du soufre valorisable. Le matériau pourrait offrir une **alternative aux catalyseurs métalliques conventionnels**.
- Du marc pour détecter des produits chimiques toxiques
Des chercheurs canadiens utilisent du marc de café pour fabriquer un capteur fluorescent capable de détecter de faibles concentrations de chrome hexavalent dans l'eau. La technologie pourrait éventuellement devenir un **système portatif d'analyse de la qualité de l'eau**.

2. Le déchet change de statut (suite)



- Des résidus de chocolat transformés en pigment à haute valeur
Des chercheurs utilisent les **résidus sucrés de la transformation du chocolat pour nourrir des microalgues produisant de la phycocyanine, un pigment bleu naturel à haute valeur** utilisé notamment dans les secteurs alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.
- De la bière aux graisses et médicaments
Des chercheurs **valorisent les protéines des drêches de brasserie pour fabriquer des microcapsules** capables de protéger des substances sensibles, comme les huiles riches en oméga-3 et certains médicaments, ouvrant de nouveaux débouchés à ce coproduit brassicole.
- L'électro-fermentation pour transformer des déchets alimentaires
L'ajout d'électricité à la fermentation de déchets alimentaires accélère le processus et augmente la production de composés chimiques à valeur ajoutée. Testée notamment avec de la crème glacée, la méthode pourrait transformer des résidus industriels en nouvelles matières premières.



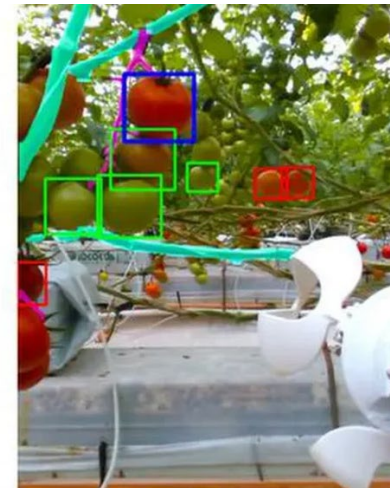
3. L'automatisation quitte le laboratoire

- [La révolution des robots autonomes dans le vignoble français](#)
En France, des robots électriques autonomes travaillent déjà le sol et désherbent les vignobles. Supervisés par un opérateur, ils répondent notamment à la pénurie de main-d'œuvre, tout en offrant davantage de précision et jusqu'à dix heures d'autonomie.
- [AgIR : une base d'images pour accélérer l'IA agricole](#)
Des chercheurs américains ont créé AgIR, **une base ouverte regroupant 1,5 million d'images de plantes.** Elle vise à **accélérer le développement d'outils d'IA pour l'agriculture de précision**, en fournissant des données de qualité pour entraîner les algorithmes.
- [ROBOFOOD : des robots comestibles](#)
Le projet européen ROBOFOOD combine robotique et science alimentaire **pour créer des robots comestibles et des aliments capables d'agir comme des robots.** Les applications envisagées vont de la nutrition d'urgence à l'administration de suppléments et aux aliments intelligents.



3. L'automatisation quitte le laboratoire (suite)

- Un bras robotique gonflable en tissu ramasse les pommes
Des chercheurs américains ont développé un **bras robotique gonflable, léger et peu coûteux** capable de repérer et **cueillir une pomme en environ 25 secondes**. Cette robotique souple pourrait éventuellement automatiser davantage de tâches agricoles.
- RoboCrop : apprendre aux robots à cueillir des tomates
Des chercheurs japonais apprennent aux **robots à évaluer quelles tomates mûres sont les plus faciles à cueillir sans endommager les autres fruits de la grappe**, améliorant ainsi la prise de décision nécessaire à l'automatisation des récoltes.
- Un robot qui remplace les bourdons
Des chercheurs québécois travaillent sur un **robot pollinisateur destiné aux cultures en serre**. Le projet explore une solution automatisée pouvant compléter la pollinisation par les bourdons et mieux contrôler cette étape essentielle de la production.



4. Faire plus avec moins

Les innovations qui répondent à une contrainte.

- Les pratiques écoresponsables n'entraînent pas de coûts supplémentaires
Une étude américaine sur les érablières montre que des **pratiques favorisant la biodiversité** peuvent être adoptées **sans augmenter significativement les coûts ni réduire la production** de sirop, conciliant ainsi rentabilité et protection des écosystèmes.
- Cultiver des framboises en pot pour s'adapter aux aléas climatiques
Au Québec, la **Bleuetière du Champ Bleu expérimente la culture de framboises en pots sous abri** afin de mieux contrôler l'irrigation et protéger les plants des aléas climatiques, tout en sécurisant la production.
- Équipement de diagnostic pour optimiser la pulvérisation en verger québécois
Des chercheurs québécois de l'IRDA ont développé un banc de diagnostic permettant d'évaluer et d'ajuster les pulvérisateurs utilisés en verger. L'objectif : améliorer l'efficacité des traitements tout en réduisant les pertes de pesticides dans l'environnement.

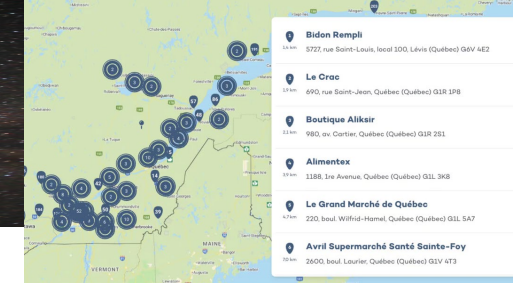


4. Faire plus avec moins (suite)

- [Prolonger la période de production des petits fruits](#)
Des chercheurs de l'**Université Laval** dirigent un projet de 5 M\$ visant à **prolonger la saison québécoise des fraises et framboises** grâce à de nouvelles pratiques culturales et technologies adaptées aux changements climatiques.
- [Arroser plus intelligemment, pas plus](#)
Des chercheurs américains développent une **méthode combinant robotique et capteurs pour cartographier les variations du sol et de l'humidité dans les vergers**. L'objectif est d'adapter précisément l'irrigation aux besoins de chaque zone et économiser l'eau.
- [Déshydrater les fruits sans chaleur](#)
Des chercheurs américains expérimentent une **méthode utilisant du chlorure de calcium et un vide modéré pour retirer l'eau des fruits à température ambiante**. Cette approche pourrait réduire l'énergie nécessaire au séchage tout en préservant davantage leurs qualités.



5. La valeur se déplace



3 phénomènes se croisent : rendre quelque chose visible, démontrer sa valeur et faciliter son accès.

Plus visible

- [Une carte interactive pour suivre en direct la saison des fraises et framboises des champs du Québec](#)
Une carte interactive **permet aux consommateurs de suivre en temps réel la disponibilité des fraises et framboises du Québec selon les régions**, facilitant l'achat local et la promotion des producteurs pendant toute la saison.
- [Carte interactive de QuébecBio](#)
QuébecBio propose une carte interactive **permettant aux consommateurs de repérer les producteurs et entreprises biologiques près de chez eux**, améliorant la visibilité des produits certifiés biologiques québécois et facilitant l'achat local.
- [Répertoire de 700 technologies en horticulture](#)
Zone Agtech propose un répertoire de plus de 700 technologies horticoles **permettant aux producteurs québécois d'identifier des solutions adaptées à leurs besoins**, notamment en automatisation, robotisation, agriculture de précision, gestion des cultures et efficacité énergétique.
- [L'emballage se met à penser](#)
Les emballages intelligents intègrent QR, RFID, NFC, capteurs ou indicateurs **pour suivre l'état des aliments, améliorer leur traçabilité, surveiller leur fraîcheur et mieux informer consommateurs et entreprises** tout au long de la chaîne alimentaire.

5. La valeur se déplace (suite)



● [Un capteur intelligent biodégradable](#)

Des chercheurs ont développé un **capteur sans puce** de silicium capable d'**indiquer si une marchandise a dépassé une température critique**. Biodégradable et compostable, il pourrait améliorer le suivi de la chaîne du froid sans générer de déchets électroniques.

Démontrer la valeur

● [Kamouraska vise une certification mycologique mondiale](#)

Kamouraska travaille à obtenir une **certification internationale pour la cueillette durable de champignons sauvages**. L'initiative vise à structurer la filière, protéger la ressource et faciliter l'accès des produits mycologiques régionaux à des marchés à plus forte valeur.



● [Vers une harmonisation pancanadienne des lignes directrices d'écoconception](#)

Un projet vise à **harmoniser les critères d'écoconception des emballages au Canada** afin d'aider les entreprises à concevoir des emballages plus facilement recyclables et **compatibles avec les systèmes de récupération**, tout en simplifiant les exigences à travers le pays.

5. La valeur se déplace (suite)

Plus accessible

- [Boîte à outils pour la mutualisation des équipements et infrastructures en transformation alimentaire](#)
Le CISA propose gratuitement des guides, modèles d'ententes et outils pratiques pour **aider les entreprises agroalimentaires à partager des équipements et infrastructures**, réduisant ainsi les investissements nécessaires et favorisant la collaboration.
- [Plateforme MiXR : mutualisation d'équipements en transformation alimentaire](#)
La plateforme MiXR **met en relation des transformateurs alimentaires disposant d'équipements ou d'espaces sous-utilisés avec des entreprises qui en recherchent**, facilitant le partage d'infrastructures et réduisant les investissements nécessaires pour produire ou développer des produits.
- [Vente d'alcool : vers un nouveau système pancanadien d'ici 2026](#)
Les provinces canadiennes travaillent à **faciliter le commerce interprovincial des boissons alcoolisées**. Le futur système vise à réduire les barrières commerciales et à simplifier l'accès des producteurs à des consommateurs situés ailleurs au Canada.
- [Projet pilote de mise en marché institutionnelle de légumes locaux](#)
Un projet pilote **explore des moyens de faciliter l'approvisionnement des institutions en légumes locaux**, en travaillant notamment sur les défis de volumes, de logistique, de distribution et d'adéquation entre l'offre des producteurs et les besoins institutionnels.

Pistes de réflexion à ramener chez vous

- **Quel résidu ou coproduit** de votre entreprise est actuellement sous-valorisé?
- **Quelle tâche répétitive, saisonnière ou difficile** à pourvoir pourrait être automatisée?
- **Quel frein** à votre produit — goût, texture, conservation, traçabilité — pourrait devenir un projet d'innovation?
- **Quelle ressource coûteuse** — eau, énergie, matière, emballage — pourriez travailler à réduire?
- **Quelle capacité n'avez-vous pas besoin de posséder vous-mêmes** — équipement, expertise, laboratoire — mais que vous pourriez partager ou aller chercher chez un partenaire?



*Se faire battre est excusable,
se faire surprendre est impardonnable*

- N. Bonaparte -

Catherine Letendre

819.674.1433

catherine@myriades.ca

www.myriades.ca