

**POUR DIFFUSION IMMÉDIATE****CNW CODE 01****HEBBIL**

---

**Projet innovateur de technologie verte en alimentation et en santé****LE GOUVERNEMENT DU QUÉBEC ACCORDE UN MONTANT  
DE PLUS DE 3,1 M\$ À NUTRA CANADA**

---

**Champlain, le 31 août 2010.** – La ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale et ministre responsable de la région de la Mauricie, M<sup>me</sup> Julie Boulet, annonce aujourd'hui, au nom de la vice-première ministre, ministre des Ressources naturelles et de la Faune et ministre responsable du Plan Nord, M<sup>me</sup> Nathalie Normandeau, du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Claude Béchar, et du ministre du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation, M. Clément Gignac, un appui du gouvernement du Québec de près de 3,1 M\$ à Nutra Canada destiné à son usine à la fine pointe de la technologie. Ce soutien financier permettra de produire des extraits de fruits, de légumes et de plantes médicinales de haute qualité, destinés au marché des produits de santé naturels et des nutraceutiques. Les aides financières accordées pour le projet ont servi à construire l'usine de production, et elles seront aussi consacrées à la démonstration du procédé d'extraction. La nouvelle usine de Nutra Canada se situe à Champlain, dans la région de la Mauricie.

« L'engagement du gouvernement du Québec témoigne de notre volonté à encourager le développement de nouvelles technologies propres, et à assurer le développement socio-économique des régions du Québec. La demande pour les nutraceutiques et les aliments santé est de plus en plus importante. Nutra Canada est la première entreprise à se spécialiser dans le domaine, au Canada. Elle poursuit l'objectif de devenir un leader au pays en développant une façon de faire respectueuse de l'environnement et qui préserve la qualité des sols cultivables. En mettant au point des techniques d'extraction et de séchage innovatrices et performantes, Nutra Canada se positionne comme un fournisseur de produits de qualité pour la filière nutraceutique et d'aliments fonctionnels », a déclaré la ministre Julie Boulet.

Les procédés traditionnels de fabrication de poudres et d'extraits utilisent des légumes et des fruits frais de qualité supérieure. Quant au procédé de Nutra Canada, il permet la fabrication de poudres et d'extraits à partir de résidus dont la majorité aurait été dirigée à l'enfouissement. En fait, il s'agit de la récupération d'aliments qui seraient autrement perdus durant les différentes étapes de l'entreposage à l'emballage, par exemple l'utilisation de pelures d'oignon, normalement inutilisables. Par ailleurs, certains petits fruits, cultivés au Québec, sont présentement exportés pour être transformés en poudres et en extraits, et sont par la suite importés en partie au Québec.

Nutra Canada travaillera, en partenariat avec des entreprises de production et de transformation de la région de la Mauricie et d'ailleurs au Québec, à la valorisation des résidus végétaux. Ce projet permettra de développer des produits spécialisés et de créer de nouveaux aliments ou des ingrédients santé.

« Notre gouvernement contribue à la création d'emplois dans la région. Il reconnaît le dynamisme des entrepreneurs qui s'engagent dans la création de nouvelles voies de transformation alimentaire au Québec. Les Québécois doivent se mobiliser pour laisser aux générations actuelles et futures un environnement sain et viable qui permet le développement de notre société », a ajouté M<sup>me</sup> Boulet.

L'aide gouvernementale se détaille comme suit : l'Agence de l'efficacité énergétique a accordé 2 M\$ dans le cadre de son Programme de démonstration des technologies vertes visant la réduction des émissions de GES (Technoclimat), Capital Financière agricole inc. a investi en capital actions 500 000 \$, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a contribué pour plus de 460 000 \$ depuis 2006 par le biais de ses programmes de soutien à l'innovation, à la commercialisation et au développement régional, et le ministère du

Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation a accordé près de 200 000 \$ pour la construction de l'usine actuelle. Le projet totalise 19 M\$.

En terminant, mentionnons que le projet de Nutra Canada permettra une importante réduction des gaz à effet de serre, soit plus de 5 000 tonnes de CO<sub>2</sub> équivalent par année. En comparaison avec les technologies courantes, utilisées pour la fabrication de poudres et d'extraits, Nutra Canada propose un procédé de deux à quatre fois moins énergivore. De plus, les résidus, issus de la production et de la transformation des aliments, seront utilisés comme matière première pour produire les extraits, ce qui diminuera la quantité de déchets ou de produits déclassés et non valorisés. En outre, les nouvelles installations utiliseront le biogaz provenant de la décharge Champlain comme principale source d'énergie pour le fonctionnement de l'équipement d'extraction et de séchage.

- 30 -

**Source :**

Amina Chaffai

Conseillère politique de la ministre de  
l'Emploi et de la Solidarité sociale et ministre  
responsable de la région de la Mauricie

819 538-3349

**Information :**

Kim Ledoux  
Responsable des relations médias  
Agence de l'efficacité énergétique  
418 627-6379 poste 8079  
cell. : 418 906-5048