

APPEL À PROJETS

Québec, ville entrepreneuriale



FICHE DE PROJET

Entreprise	Laboratoire Innodal inc.
Secteur d'activité	Transformation alimentaire

Contribution de 50 000 \$ de la Ville de Québec à l'entreprise Laboratoire Innodal inc. pour la production d'agents de bioconservation et de probiotiques.

ENTREPRISE

Immatriculée en 2017, Laboratoire Innodal œuvre dans le secteur de la conservation alimentaire en concevant des procédés industriels à partir de synthèses créées en laboratoire afin de devenir un partenaire de choix dans la résolution d'enjeux reliés à la sécurité alimentaire. Laboratoire Innodal inc. produit des agents de bioconservation efficaces, afin d'optimiser les méthodes de transformation alimentaire et établir de nouveaux standards en termes de qualité.

PROJET

Le projet consiste à la production d'un agent de bioconservation novateur à partir de probiotiques. Ce procédé fut développé par une équipe de chercheurs de l'Université Laval dans le cadre de la chaire de recherche METIABIOLAC. C'est d'ailleurs en partenariat avec Fumoir Grizzly, qu'un nouvel agent de bioconservation a été développé pour contrer les contaminations à *Listeria* dans les produits de saumon et de la truite, dont la commercialisation débutera en 2018. Laboratoire Innodal

inc. mettra en place son procédé de production novateur permettant de rendre la technologie abordable. Laboratoire Innodal inc. profite aussi de cette opportunité pour ouvrir d'autres secteurs dans le domaine alimentaire.

COÛT DU PROJET

Le coût total de ce projet s'élève à 100 000 \$
Contribution de la Ville de Québec : 50 000 \$

POINTS FORTS DU PROJET ET RETOMBÉES

- Secteur innovant ayant de fortes possibilités de retombées dans le secteur alimentaire;
- Marché de niche ayant un fort potentiel de développement;
- Expertise du promoteur;
- Contrats en cours.

PERSONNE-RESSOURCE

M. Laurent Dallaire, président

laurent.dallaire@innodal.com

www.innodal.com

