

Innovier pour l'alimentation de demain : Lancement opérationnel du Grand Défi *Ferments du Futur*

Communiqué de presse – 13 décembre 2022

Les ferments offrent un potentiel d'innovation exceptionnel pour accompagner les transitions vers une alimentation plus sûre, plus saine et plus durable. Coordinné par INRAE et l'ANIA, financé à hauteur de 48,3 M€ par France 2030, le Grand Défi Ferments du Futur vise à accélérer la recherche et l'innovation dans le domaine des ferments et des aliments fermentés. Ce programme revêt un caractère hautement stratégique pour répondre aux enjeux de transition agroécologique, de souveraineté alimentaire et pour renforcer le leadership économique de l'industrie agro-alimentaire française et européenne dans un secteur qui mobilise des investissements massifs à l'international. Trois mois après sa présentation officielle par les ministres en charge de la souveraineté alimentaire et de la recherche et le SGPI¹, cet ambitieux programme de recherche-innovation réunit d'ores et déjà une trentaine d'acteurs publics et privés, de la recherche académique à la coopérative, de la start-up au grand groupe. Il est lancé de manière opérationnelle le 12 décembre avec la première réunion de son Comité d'Orientation Stratégique.

Fromage, pain, yaourt, saucisson, choucroute, kefir, vin... Nous consommons déjà de nombreux aliments fermentés traditionnels. L'objectif du Grand Défi est de mieux comprendre les mécanismes en jeu dans la fermentation alimentaire pour les faire évoluer si besoin, en fonction des enjeux de santé, du dérèglement climatique ou encore pour s'adapter aux attentes des consommateurs. Ferments du Futur doit aussi permettre de développer de nouveaux aliments fermentés, à base notamment de céréales, de légumineuses, de fruits et légumes. Ces nouveautés doivent aider à « végétaliser » notre alimentation et à renforcer sa durabilité.

Ce lundi 12 décembre marque, trois mois après son lancement officiel, le démarrage opérationnel du Grand Défi *Ferments du Futur*, qui vise à mobiliser des techniques naturelles de fermentation pour accélérer la révolution agricole et alimentaire au service d'une alimentation sûre, saine et durable.

> Plus sûre car la fermentation est un procédé de transformation naturel qui permet une meilleure conservation des aliments, limitant le recours aux additifs.

> Plus saine car la fermentation peut produire des nutriments d'intérêt, comme des vitamines, améliorer notre microbiote intestinal ou encore optimiser les qualités sensorielles des aliments tout en réduisant leur teneur en sucre ou en sel.

> Plus durable car la fermentation est une solution pour s'adapter aux variations de matières premières liées au changement climatique ou encore pour limiter le gaspillage alimentaire.

Centré sur l'alimentation, Ferments du Futur pourra s'ouvrir progressivement à d'autres applications, notamment dans le domaine agricole.

Une plateforme d'innovation unique en Europe

Sous l'impulsion d'INRAE et de l'ANIA, une trentaine de partenaires publics et privés ont décidé de rejoindre le programme et

¹ Secrétariat général pour l'investissement

d'unir leurs forces pour lever les verrous scientifiques et technologiques qui ralentissent l'innovation dans les domaines de Ferments du Futur. On compte déjà 6 établissements d'enseignement supérieur et de recherche et notamment 7 unités de recherche spécialisées dans la microbiologie, les procédés de transformation alimentaire et la science des données ; 21 entreprises parmi lesquelles 8 Start-up, 7 TPE/PME/ETI, 6 Grands Groupes ; et 7 membres associés (syndicats, Interprofessions, instituts Techniques, pôles de compétitivité). Cette diversité d'acteurs réunis au sein d'un seul organe de décision, un Comité d'Orientation Stratégique (COS), aura pour rôle de piloter le programme et de contribuer à son fonctionnement opérationnel et financier.

Le programme va ainsi s'appuyer sur l'excellence des équipes de recherche françaises dans le domaine de Ferments du Futur, à l'échelle nationale mais aussi via des pôles régionaux, et sur une plateforme d'innovation destinée aux projets plus matures qui sera installée sur le plateau de Saclay à partir de fin 2023.



Des défis scientifiques et technologiques variés dans un calendrier accéléré

L'objectif est de répondre à des questions fondamentales pour innover dans le domaine des ferments et des aliments fermentés. Comment développer des ferments adaptés aux aliments d'origine végétale? Quelles technologies pour suivre en temps réel les dynamiques microbiennes dans les procédés de fermentation? Comment évaluer l'intérêt des aliments fermentés dans la maturation du microbiote intestinal chez les nourrissons? Quel apport de l'intelligence artificielle pour

développer de nouvelles combinaisons de ferments ?

Ces questions, parmi d'autres, pourront donner lieu à des projets de recherche dans le cadre d'appels à projets, dotés d'une enveloppe annuelle de 1.5M€, dont le premier sera lancé début 2023 afin de sélectionner 5 à 7 projets précompétitifs ciblant des priorités stratégiques. D'ici fin 2024 sont attendus les premiers résultats précompétitifs du Grand Défi Ferments du Futur.

« Les aliments et boissons fermentés représentent déjà une part majeure de notre alimentation. En explorant le formidable potentiel d'innovation des ferments, nous allons non seulement développer de nouveaux aliments à base de légumes, céréales, légumineuses, laits ou fruits, mais également mieux valoriser des produits aujourd'hui considérés comme des déchets ! Ce programme ambitionne donc une contribution très concrète aux transitions vers des alimentations saines, sûres et durables pour les générations futures »,

Damien Paineau, Directeur Exécutif de Ferments du Futur.

34 partenaires publics –privés déjà engagés dans le programme

6 membres publics : INRAE, AgroParisTech, l'Institut Agro, Université Clermont Auvergne, Université Paris-Saclay, VetAgro Sup

21 membres privés : Agrial, Atelier du Fruit, Axéreal, Bel, Biogroupe, C&DAC, Danone, Eurogerm, Grandiose, Green Spot Technologies, Greentech, Lallemand, Les Nouveaux Affineurs, Lesaffre, le LIP, Nutrition & Santé Nutropy, Revobiom, Philibert Savours, ShakeUpFactory, Toopi ; soit 8 start-ups, 7 TPE/PME/ETI et 6 très grandes entreprises.

7 membres associés : ACTIA, ADEPALE, ANIA, CNIEL, FEDALIM, SYFAB, Vitagora



Contacts presse :

Service de presse INRAE : 01 42 75 91 86 – presse@inrae.fr

Service de presse ANIA – 06 79 88 14 34 - blesant@ania.net

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation créé le 1er janvier 2020. Institut de recherche finalisé issu de la fusion entre l'Inra et Irstea, INRAE rassemble une communauté de 12 000 personnes, avec 268 unités de recherche, service et expérimentales implantées dans 18 centres sur toute la France. L'institut se positionne parmi les tout premiers organismes de recherche au monde en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal, et se classe 11ème mondial en écologie-environnement. Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». INRAE a pour ambition d'être un acteur clé des transitions nécessaires pour répondre aux grands enjeux mondiaux. Face à l'augmentation de la

population, au changement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut construit des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

ANIA, l'Association Nationale des Industries Alimentaires rassemble 31 syndicats métiers, 5 membres associés et 17 associations régionales, représentatives de 16 531 entreprises alimentaires en France. L'agroalimentaire est le 1er secteur économique français avec un chiffre d'affaires de 198 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 436 547 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation.