

PRESSÉ

COMMUNIQUÉ

MARCQ-EN-BAROEUL - FRANCE – 31 01.2022

Lesaffre et INRAE étendent leur accord de collaboration pour favoriser l'innovation dans les domaines de l'alimentation, l'agriculture et la nutrition/santé

Collaborant déjà avec INRAE via sa filiale Phileo by Lesaffre depuis 2019, le spécialiste de la fermentation Lesaffre et INRAE ont choisi d'étendre cette collaboration à l'ensemble des domaines d'activité de l'entreprise depuis décembre 2021. Ainsi, Lesaffre collabore désormais à plus de 20 projets de recherche avec plusieurs départements scientifiques d'INRAE.

La grande diversité des collaborations entre Lesaffre et plus de 15 unités de recherche d'INRAE témoigne de la pertinence et de la richesse de ce nouvel accord cadre élargi. En effet, ces deux acteurs majeurs de la recherche et de l'innovation travaillent ensemble sur des sujets aussi structurants que l'utilisation des ferments et probiotiques pour la nutrition humaine et animale ou le développement de nouveaux procédés écoconçus de fermentation. Par ailleurs, de manière plus générale, ils mènent des projets de recherche communs dans le domaine du biocontrôle des maladies des plantes et/ou des animaux, des sources alternatives d'énergie ou encore des nouveaux goûts et saveurs.

« Je suis ravie de voir nos liens avec INRAE se resserrer, après une première collaboration initiée en 2019. Nous partageons avec INRAE de nombreux domaines d'expertise, avec de fantastiques synergies possibles. Aujourd'hui, cette collaboration implique l'ensemble de nos filiales et de nos métiers. Notre groupe ne conçoit pas son futur sans innover, et par conséquent, sans être collaboratif et ouvert à rechercher des solutions nouvelles avec des partenaires extérieurs » déclare **Christine M'Rini Puel, Directrice R&D de Lesaffre.**

« En tant qu'établissement de recherche finalisée, une des missions d'INRAE est de participer au développement d'innovations pour répondre à des questions de société liées à l'environnement, l'agriculture et l'alimentation. Travailler avec une entreprise comme Lesaffre, dans une démarche de co-conception et de co-réalisation, permet à l'institut de partager des questionnements, en incluant dans ses protocoles scientifiques les dimensions techniques, économiques et environnementales liées à la production, la transformation et la distribution. Tout cela dans l'objectif d'accélérer le transfert de nos résultats au service des transitions agroécologique et alimentaire ! » ajoute **Carole Caranta, Directrice Générale déléguée à la Science et l'Innovation d'INRAE**



A propos d'INRAE

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 273 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 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.

la science pour la vie, l'humain, la terre

Rejoignez-nous sur :



www.inrae/presse

Contact presse :

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

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 11 000 collaborateurs et plus de 85 nationalités. Fort de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 9 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)