



FERMENTS DU FUTUR >

Allier recherche et innovation : le Grand défi Ferments du Futur

Porté par INRAE et l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires), ce programme bénéficie de financements publics exceptionnels dans le cadre de France 2030. Lancé en septembre 2022, Ferments du Futur va s'appuyer sur des appels à projets précompétitifs annuels et sur une plateforme d'innovation unique en Europe.

Un partenariat public-privé pour accélérer l'innovation

- Un programme sur **10** ans.
- **48,3** millions d'euros de financement public.
- **7** unités de recherche INRAE, en cotutelle avec des établissements d'enseignement supérieur et de recherche.
- Plus de **20** entreprises, syndicats, interprofessions et instituts techniques pour lancer le consortium.
- **1** plateforme d'innovation à Saclay avec des équipements de pointe pour accélérer le criblage des microorganismes et développer des procédés de fermentation innovants.

La fermentation des aliments c'est plus de **8 600 unités de production**, **118 500 emplois directs** et environ **500 000 emplois indirects**. Son chiffre d'affaire atteint **60 milliards d'euros**, dont **20 % à l'export**, dans un marché mondial qui dépassera **1000 milliards d'euros en 2030**.

INRAE

ania
Association Nationale des
Industries Alimentaires





Les aliments fermentés, une des clés pour une alimentation saine et durable ?

Yaourts, fromages, pain, choucroute, saucissons, bière, vin, kéfir... les aliments et boissons fermentés sont consommés depuis la nuit des temps. Ils reviennent sur le devant de la scène car ils offrent un potentiel majeur d'innovations pour une alimentation sûre, saine et durable.

Les atouts de la fermentation

- Améliorer les qualités sensorielles des aliments notamment d'origine végétale.
- Renforcer la naturalité des aliments en limitant le recours aux additifs (conservateurs, stabilisateurs, arômes...).
- Optimiser le profil nutritionnel des aliments, en augmentant les contenus en micronutriments et en réduisant les teneurs en sucre et en sel.
- Développer des produits adaptés pour des populations spécifiques : enfants, personnes âgées...
- Maintenir ou rétablir un microbiote favorable à la santé, développer de nouveaux probiotiques.

Les grandes étapes

- Lancement en **septembre 2022** ➤ **Fin 2022** : signature du consortium public-privé.
- **Début 2023** : 1^{er} appel à projet précompétitif ➤ **Fin 2023** : inauguration de la plateforme d'innovation de Ferments du Futur à Saclay.

Avec nous dans ce projet

Des établissements d'enseignement supérieur et de recherche : AgroParisTech, L'Institut Agro, Université Clermont-Auvergne, Université Paris-Saclay, VetAgro Sup...

Des partenaires industriels : Atelier du Fruit, Bel, Bridor, C&DAC, le CNIEL, Eurogerm, Lallemand, Lesaffre, le LIP, Nutropy, Philibert Savours, Revobiom, ShakeUpFactory, Toopi...

« Le potentiel d'innovation de la fermentation est totalement sous-exploité en termes de microorganismes utilisés, de procédés de fermentation et au final d'aliments et de boissons fermentés. Rejoignez l'aventure Ferments du Futur pour ensemble accélérer l'innovation pour l'alimentation de demain ! »

Damien Paineau, directeur exécutif



Une question, envie de nous rejoindre ?

Contact : Nadège Adouard / nadege.adouard@inrae.fr

Tél. +33 6 11 76 01 38