



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

INRAE

ania
Association Nationale des
Industries Alimentaires



COMMUNIQUE DE PRESSE

Construire les transitions alimentaires avec France 2030 : Lancement du Grand Défi « Ferments du futur »

Paris, le 12 septembre

Ce lundi 12 septembre, Sylvie Retailleau, ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et Bruno Bonnell, secrétaire général pour l'investissement, ont lancé le Grand Défi « Ferments du Futur » aux côtés des pilotes de ce projet : INRAE et l'ANIA. Financé par l'Etat à hauteur de 48,3 millions d'euros dans le cadre de France 2030, le Grand Défi « Ferments du Futur » doit permettre de mobiliser les techniques naturelles de fermentation pour accélérer la révolution agricole et alimentaire au service d'une alimentation, saine, durable et traçable.

Les aliments fermentés (comme le pain, le fromage, les yaourts, la choucroute, le vin, la bière...) présentent de nombreux bénéfices grâce aux microorganismes (bactéries ou levures) présents naturellement dans ces aliments qui se nourrissent de leurs sucres et de leur eau et rejettent de l'acide, du gaz ou de l'alcool selon l'aliment et le ferment. Concrètement, l'acidification de l'aliment inhibe la croissance de microorganismes indésirables, permet ainsi une meilleure conservation et peut présenter de nombreux bénéfices associés, comme l'apport en vitamines et antioxydants, la formation de nouveaux arômes ou encore des effets bénéfiques sur le microbiote intestinal et la santé (via les probiotiques et ferments lactiques).

Alors que nos modes de consommation sont en perpétuelle évolution et que les consommateurs souhaitent une alimentation plus sûre, plus saine et plus durable, les vertus des ferments peuvent donc être multiples pour :

- Renforcer la naturalité des aliments en limitant le recours aux additifs (réduction des conservateurs, stabilisateurs, arômes...),
- Améliorer les propriétés sensorielles des aliments, y compris d'origine végétale, afin d'accompagner la transition vers une alimentation plus durable,
- Optimiser le profil nutritionnel des aliments, en réduisant les teneurs en sucre et en sel, et développer des produits de grande qualité pour des populations spécifiques (enfants, personnes âgées...),
- Maintenir ou rétablir un microbiote favorable à la santé de l'hôte, développer de nouveaux

probiotiques.

Dans cette optique, **France 2030 mobilise les ferments comme leviers de l'alimentation de demain par le financement à hauteur de 48,3 millions d'euros d'un Grand Défi « Ferments du Futur »**. Celui-ci doit permettre d'accompagner scientifiques et entreprises dans une logique collective au service du déploiement de projets scientifiques et industriels basés sur les cycles naturels des ferments. Ensemble, ils doivent permettre de positionner la France parmi les leaders de ce champ d'innovation et renforcer la compétitivité de nos entreprises.

Concrètement, le Grand Défi « Ferments du Futur » est une plateforme de recherche et d'innovation unique en Europe associant les entreprises alimentaires françaises réunies au sein de l'ANIA et la recherche académique d'excellence pilotée par INRAE. Ces pilotes du programme l'ont conçu comme un support de projets pré-compétitifs totalement financés par l'Etat, de projets de recherche et développement en partenariat avec des entreprises, et un dispositif de soutien pour accélérer le développement des jeunes entreprises. Les prochaines étapes de « Ferments du Futur » sont déjà précisées avec l'inauguration d'une plateforme à Saclay en 2023 et l'ouverture d'un premier appel à projets de recherche début 2023.

« Le Grand Défi « Ferments du futur » est une vraie illustration de l'impact que peuvent avoir la recherche et l'innovation sur nos filières économiques et industrielles. Je me réjouis qu'INRAE, en lien avec plusieurs établissements de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, porte avec l'ANIA ce projet ambitieux. Il permettra le développement d'une alimentation plus diversifiée, plus saine, plus durable et plus équilibrée. » **Sylvie Retailleau, ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche**

« Par définition basés sur les rythmes du Vivant, nos secteurs agricoles et agroalimentaires sont depuis toujours tournés vers l'innovation et la recherche au service de notre alimentation. Alors que nous faisons face à de nombreux défis – qu'ils soient climatiques, agroécologiques, nutritionnels, économiques... – France 2030 doit agir comme un accélérateur de l'innovation de rupture. C'est tout le sens de cette confiance accordée à INRAE et l'ANIA et incarnée dans le Grand Défi « Ferments du Futur ». Ce programme unique en Europe alliera l'excellence de notre recherche en alimentation, nutrition et santé à celle de notre industrie agroalimentaire. Investir dans les ferments du futur, c'est préparer l'alimentation de demain. » **Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**

« Le lancement du Grand Défi Ferments du Futur constitue une nouvelle étape cruciale pour la conception d'innovations en soutien aux nécessaires transitions alimentaires et à la gestion de la santé globale, des humains comme de la planète. En alliant les forces de recherche d'INRAE et l'expertise de l'ANIA et de ses membres, nous nous donnons toutes les chances de répondre à des problématiques majeurs pour préparer l'alimentation du futur, à la fois saine et durable ! » **Philippe Mauguin, PDG d'INRAE.**

« L'ANIA et ses entreprises se sont fortement mobilisées pour faire reconnaître la thématique des ferments et de la fermentation comme une priorité nationale. C'est le savoir-faire des entreprises françaises mais également leur capacité à investir le marché mondial de l'alimentation durable et favorable à la santé qui a été reconnue via la création de ce grand défi. Dans un contexte mondial très tendu sur la production des matières premières, la France, puissance agroalimentaire mondiale, entend, avec le soutien d'INRAE, jouer un rôle pour nourrir la planète et produire l'alimentation de demain accessible à tous ». **Jean-Philippe André, Président de l'ANIA.**

Contacts presse

Service de presse de Mme Sylvie RETAILLEAU
secretariat.communication@recherche.gouv.fr

Service de presse de M. Marc FESNEAU
cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse de INRAE

presse@inrae.fr

Service de presse de l'ANIA

blesant@ania.net

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. www.ania.net | [Twitter](#) | [LinkedIn](#)

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.