

CONTEXTUALISATION :

Financé par l'État et piloté par l'INRAE et l'ANIA, le **Grand Défi "Ferments du Futur"** vise à mobiliser les techniques et technologies de fermentation pour accélérer l'évolution du monde agricole. La perspective suivie ? Pérenniser une alimentation "saine, durable et traçable". Annoncé le 12 décembre 2022, ce partenariat public - privé allie recherche et innovation : il doit permettre à la France de **poursuivre son rôle clé** dans ce domaine agronomique.

LES CHIFFRES CLÉS :

- **48,3 millions d'euros** de financement dans le cadre de France 2030
- Regroupement de **38 membres** (entreprises, instituts techniques, pôles de compétitivité)
- Les premiers résultats pré-compétitifs du programme sont attendus d'ici **fin 2024**
- **40 %** de notre alimentation est issue d'aliments fermentés

LA COMPOSITION DU CONSORTIUM

Cet écosystème mêlant de jeunes start-up ainsi que des géants de la fermentation tels que Danone ou bien Lesaffre est composé de 9 grands groupes, **7 ETI/PME, 8 start-up, 6 organismes de recherche et d'enseignement ainsi que 8 organisations professionnelles.**

Ce pôle d'excellence vise à accompagner des jeunes start-up françaises avec des **financements publics** mais aussi à fixer des orientations stratégiques, d'animer des appels à projets annuels ainsi que les nouvelles évolutions technologiques.

Le Grand Défi du Ferments du Futur est constitué d'un **Comité d'Orientation Stratégique, d'un Comité Exécutif ainsi que d'un Conseil Scientifique.**

LES OBJECTIFS POUR MODIFIER LES MODES DE CONSOMMATION

Le programme se penche sur quatre axes principaux de recherche :

- Interactions microbiotes alimentaires / matrices alimentaires
- Interactions microbiotes alimentaires / microbiotes de l'hôte
- Procédés de fermentation innovants
- Science des données, intelligence artificielle et sciences sociales

BILAN CRITIQUE UN AN APRÈS

Dans le cadre des projets retenus dans l'année 2023, **1,5 millions d'euros** ont été alloués à la recherche pour 6 projets. Chacun percevra **250 000 euros sur deux ans** en plus de l'accompagnement du consortium. Des sujets variés ont été retenus : la production d'arômes, vitamines et antimicrobiens par fermentation, des capteurs de suivi de fermentation et de la fermentation solide, des modèles alternatifs à l'expérimentation animale en santé ou encore de l'amélioration du goût de matrices végétales... La diversification des lauréats est un signal fort et ambitieux pour la poursuite du programme, déjà un an après son commencement.

UNE RÉELLE STRATÉGIE OFFENSIVE ?

Le lancement du GDFF traduit une réelle prise de conscience vis-à-vis des besoins et des menaces rencontrées dans l'alimentaire, face aux projections démographiques mondiales. De même, la volonté de **positionner la France comme leader mondial de la fermentation** répond à cette logique. De par la création de ce consortium, la souveraineté alimentaire est désormais au cœur des stratégies nationales. Cependant la dotation de **48,3 millions d'euros** de fonds publics demeure trop faible pour rivaliser avec les capacités de financement de la recherche aux USA (par exemple), bien qu'il soit prévu de la part des partenaires privés un investissement supplémentaire équivalent. **Afin d'éviter tout type de dépendance stratégique**, la montée en puissance de ce consortium doit avoir lieu tout en insistant sur le **risque d'ingérence étrangère** visant la déstabilisation du positionnement français.