

PROJET DE RECHERCHE

# Le laboratoire SayFood impliqué dans l'ambitieux projet AlinOVeg : « Innover en alimentation d'origine végétale »

AlinOVeg, « Innover en alimentation d'origine végétale » : Lancement d'un projet collaboratif ambitieux soutenu par l'Etat dans le cadre de France 2030 et opéré par Bpifrance

**Paris, le 23 février 2023 – Roquette, Agri Obtentions, Eurial, Grencell, INRAE et l'Université Lumière Lyon 2 annoncent le lancement d'un projet collaboratif : AlinOVeg « Innover en alimentation d'origine végétale ». Pendant cinq ans, des acteurs publics et privés travailleront ensemble autour des enjeux d'innovation en matière d'alimentation d'origine végétale afin de développer une filière française de sources végétales (protéines de pois et de féverole) et de proposer des solutions alternatives aux produits laitiers, saines et durables. Ce projet est doté d'un budget de 11,4M€, dont 8,3M€ apportés par l'Etat, dans le cadre de France 2030 et opéré par Bpifrance.**

Dans un contexte d'accélération de la transition alimentaire vers des solutions plus durables et de volonté croissante d'indépendance alimentaire par la mise en place de filières d'approvisionnement plus locales, AlinOVeg sera un projet clé, porteur d'innovation et générateur de nouveaux marchés. Au cœur de ce consortium, Roquette s'associe à cinq autres partenaires, issus du monde de la recherche et de l'enseignement supérieur, INRAE et l'Université Lumière Lyon 2, et acteurs privés, Agri Obtentions, Eurial et Grencell.

## AlinOVeg, un projet collaboratif de 11,4M€ réunissant six partenaires.

AlinOVeg rassemble ainsi tous les acteurs de la chaîne de valeur des sources végétales :

**Roquette**, porteur du projet, est une entreprise familiale française pionnière des protéines végétales, et un des leaders mondiaux des ingrédients d'origine végétale à destination des marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé.

**Eurial**, acteur majeur de la filière laitière, est une entreprise coopérative reconnue au niveau français et européen pour son savoir-faire dans la fabrication de produits laitiers (fromages, gammes ultra-frais, beurres de spécialité, ingrédients de spécialité...) et son expertise sur le segment des laits alternatifs (chèvre, brebis, végétal).

**INRAE** (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), premier organisme français de recherche spécialisé dans ces domaines.

**Université Lumière Lyon 2**, grande université française de sciences sociales impliquée dans ce projet via sa Chaire TrAlim consacrée à la transition alimentaire.

**Agri Obtentions**, filiale d'INRAE, acteur majeur dans la mise au point et la diffusion de variétés de légumineuses, et en particulier de pois, de féveroles et de lentilles.

**Grencell**, PME spécialisée en biotechnologies microbiennes, qui a pour vocation de rechercher, de développer, de produire et de commercialiser des ingrédients actifs issus de matières premières d'origine microbienne, destinés au secteur de l'agroécologie, de l'environnement, de la nutrition humaine et animale et de la santé.

Le projet AlinOVeg est labellisé par les pôles de compétitivité Vitagora, Bioeconomy For Change et Clubster Nutrition-Santé-Longévité.

## AlinOVeg, un projet ambitieux « du champ à l'assiette »

AlinOVeg a pour objectif de développer des solutions et des produits innovants (variétés de pois et de féverole, ingrédients protéiques, alternatives végétales aux fromages et desserts végétaux) et de faire émerger une filière française solide et pérenne.

Pour cela, AlinOVeg mise sur un développement guidé par les attentes des consommateurs. Ainsi, il veillera à proposer des produits aux qualités fonctionnelles, nutritionnelles et organoleptiques optimales. De plus, le projet s'appuiera sur le développement de procédés plus durables grâce notamment à une sélection variétale orientée par ces attentes finales, de nouveaux procédés de valorisation et des filières locales plus résilientes. AlinOVeg s'adressera aussi directement aux agriculteurs pour mieux répondre à leurs besoins et leur permettre de valoriser de manière optimisée la culture du pois et de la féverole.

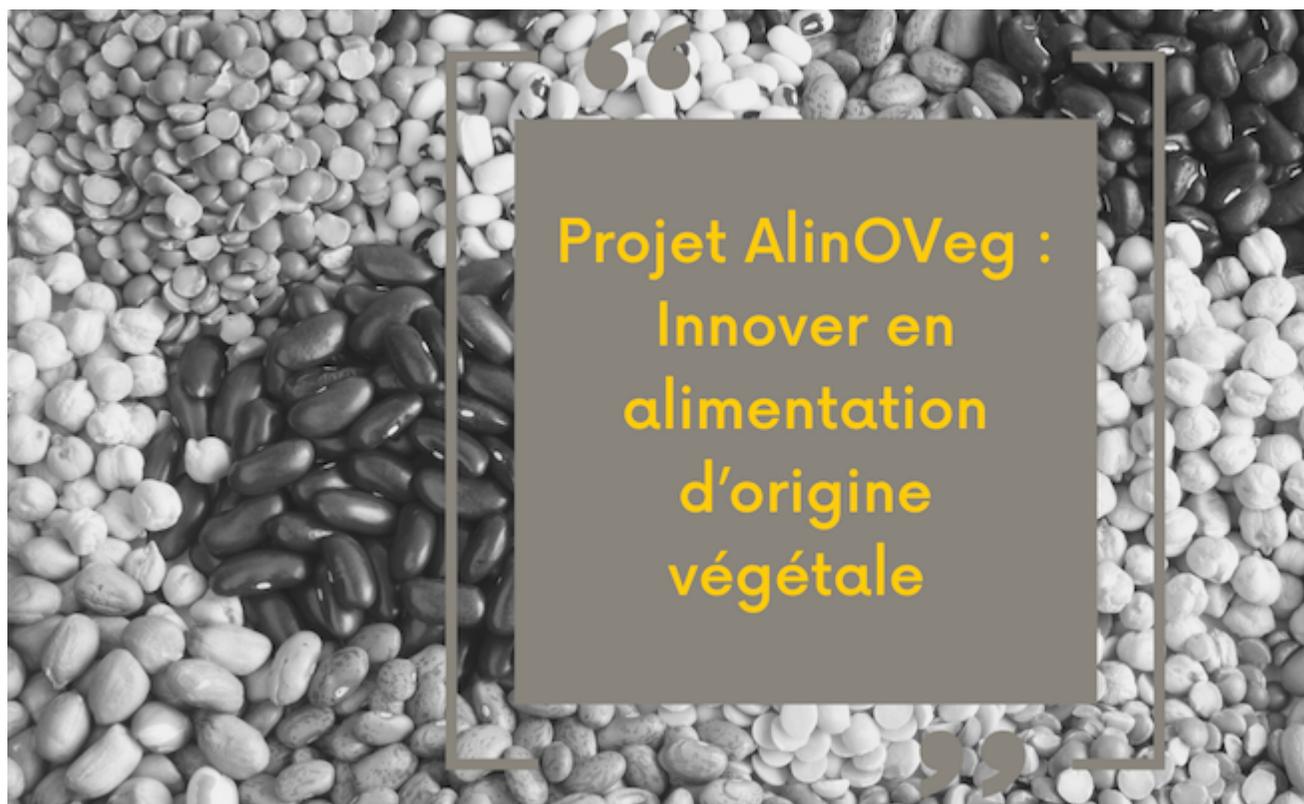
Ce projet défini pour 5 ans sera jalonné d'étapes clés en matière de recherche et développement, afin de lever les verrous technologiques tout au long de la chaîne de valeur.

Soutenu par France 2030 dans le cadre de l'appel à projets opéré par Bpifrance « Besoins Alimentaires de Demain » de la stratégie d'accélération « Alimentation durable et favorable à la santé », AlinOVeg ambitionne une mise sur le marché au niveau mondial dans les années à venir.

*« AlinOVeg est le plus grand projet d'innovation collaborative soutenu par France 2030 dans le domaine de l'alimentation. Ce dispositif permettra des retombées pour les consommateurs en termes de nouveaux produits végétaux, sains et bons, ainsi que l'apport de nouvelles variétés, pratiques agricoles et ingrédients protéiques à l'ensemble de la filière. »* souligne Ariane Voyatzakis, responsable du secteur agroalimentaire à Bpifrance.

Sergio Neves, Head of Open Innovation chez Roquette, déclare : *« Grâce à ce projet global et inédit AlinOVeg, soutenu par Bpifrance, nous rassemblons des acteurs publics et privés, à la fois de la recherche et de l'industrie. Portés par une même dynamique collective et une même ambition, nous avons à cœur de contribuer au développement de toute une filière de sources végétales et de proposer des solutions saines, durables et savoureuses répondant aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et des générations futures. Ce projet contribuera à la révolution alimentaire actuelle, dans laquelle nous sommes engagés, et à l'essor de la gastronomie végétale. »*

[Source : Communiqué de presse BPI France](#)



23 février 2023

## Et le Cnam dans tout ça ?

Dans le cadre de ce projet, trois thèses seront menées au [laboratoire SayFood](#).

L'une d'elle, portant sur les ingrédients à base de légumineuses sera co-encadrée par Rebeca Garcia, maîtresse de conférences au Cnam.

### **Le laboratoire SayFood, Ingénierie des aliments et bioproduits**

SayFood (Ingénierie des aliments et bioproduits) est une unité mixte de recherche (E4 782) nouvellement créée par [AgroParisTech](#), [Inrae](#) et [Université Paris-Saclay](#), née de la fusion de l'UMR 1145 Genial et de l'UMR 782 GMPA.

Sayfood a pour mission d'acquérir de nouvelles connaissances scientifiques et de proposer de nouvelles approches en ingénierie des produits et des procédés. Ainsi, l'unité a pour ambition de contribuer au développement de nouveaux systèmes alimentaires durables en travaillant en interdisciplinarité sur le continuum "conception-consommation". Pour conduire ses recherches, Sayfood s'appuie sur un ensemble de disciplines couvrant les sciences des aliments, la microbiologie, le génie des procédés et les sciences des consommateur.trice.s.

[+ En savoir plus](#)