

Communiqué de presse

Lancement du Projet NUTRIFERMENTS : NutriFizz et ses partenaires s'engagent pour une alimentation végétale et durable grâce à l'innovation dans le domaine de la fermentation.

Clermont-Ferrand, le 17/01/2024

NutriFizz, bureau d'études scientifiques et techniques spécialisé en Nutrition-Santé basé à Clermont-Ferrand, est fier d'annoncer le lancement officiel du projet NUTRIFERMENTS. Lauréat 2023 du dispositif R&D Booster de la région Auvergne Rhône-Alpes, ce projet ambitieux de recherche et développement est mené en collaboration avec trois entités publiques : l'Institut Pascal (Partenaire Génie des procédés), l'Unité de Nutrition Humaine (Partenaire Recherche Nutrition & Santé), VetAgroSup UMR Fromage (Analyse sensorielle et études consommateurs) et deux partenaires privés : NeoBioSys (Spécialiste de la microbiologie industrielle) et COCONT pour le transfert industriel.

Tous les partenaires sont basés sur le territoire AURA, preuve que la première région industrielle de France peut également devenir leader de l'alimentation végétale durable.



Crédit photo : Ludovic Combe

Les objectifs du projet :

- 1 Développer des connaissances et un savoir-faire collaboratif concernant la fermentation végétale solide. Etablir les meilleures associations entre des ingrédients de type céréales, légumineuses et différents ferments (bactéries, champignons ou levures).
- 2 Développer des aliments fermentés végétaux innovants avec un positionnement Nutrition-Santé : des substituts végétaux « cœur de repas » durables et équilibrés conformes aux attentes des consommateurs.
- 3 Démontrer l'intérêt nutritionnel de la fermentation et valider les qualités organoleptiques des produits développés par des analyses sensorielles auprès de consommateurs.

Le projet NUTRIFERMENTS qui se déroulera de 2023 à 2026 vise à répondre à des enjeux actuels :



Consommer plus de légumes secs et de céréales complètes afin de bénéficier de leurs atouts nutritionnels (fibres, protéines végétales) comme le préconise le Programme National Nutrition Santé.



Favoriser une alimentation plus durable et de qualité en privilégiant les circuits courts (NUTRIFERMENTS favorisera des matières premières et des entreprises avec un ancrage régional).



Développer de nouveaux modes de production : la fermentation végétale solide allie un procédé ancestral de conservation des aliments à un process innovant peu énergivore dont les atouts nutritionnels et santé sont à explorer.

Ne manquez pas le lancement officiel !

Pour découvrir plus en détail le projet NUTRIFERMENTS et ses acteurs locaux, nous vous convions à l'apéritif de lancement officiel le Jeudi 25 janvier 2024 à partir de 18h, qui se tiendra à la Pépinière d'Entreprises Jean Claret à Clermont-Ferrand.

Dans l'attente de vous revoir à cette occasion,



CONTACT PRESSE

Email : capucine.kovacs@nutrifizz.fr



Téléphone : 04 73 91 03 09 / 06 68 65 42 03