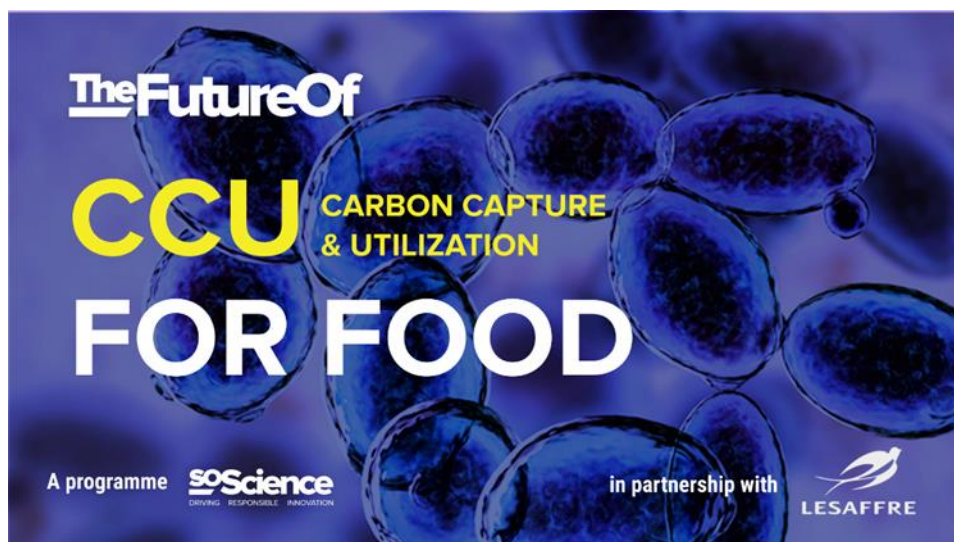


PRESSE
COMMUNIQUÉ

MARCQ-EN-BAROEUL & PARIS, FRANCE – 11.04.2024

**« The Future Of CCU for food » :
Lesaffre lance un appel à candidatures dans le cadre d'un projet
de capture et d'utilisation innovante du carbone (CCU) dans
l'industrie alimentaire**



Lesaffre, un acteur mondial clé dans la fermentation et les micro-organismes depuis plus de 170 ans, lance un appel à contributions inédit pour découvrir de nouvelles voies d'innovation dans le domaine de la capture et de l'utilisation du carbone (CCU) spécifiquement adaptées à l'industrie alimentaire, en partenariat avec SoScience, une entreprise unique experte dans la recherche et l'innovation responsables.

Le défi de nourrir de manière durable une population mondiale croissante devient de plus en plus pressant. D'ici 2050, nous serons plus de 9 milliards de personnes sur Terre, et au moins 56% de nourriture supplémentaire devra être produite avec la même surface arable¹. Ce défi survient à un moment où les ressources agricoles souffrent déjà des conséquences du réchauffement climatique².

¹ Searchinger, T., Waite, R., Hanson, C., & Ranganathan, J. (2019). Creating a sustainable food future: A menu of solutions to feed nearly 10 billion people by 2050. World Resources Report. P16. Lead modeler: Dumas, P. Editor: Matthews, E. Designer: Klirs, C.
https://research.wri.org/sites/default/files/2019-07/WRR_Food_Full_Report_0.pdf

² IPCC, 2023: Climate Change 2023: Synthesis Report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. P12. [Core Writing Team, H. Lee and J. Romero (eds.)]. IPCC, Geneva, Switzerland, 184 pp., doi: 10.59327/IPCC/AR6-9789291691647.

Répondre à ce défi est une préoccupation mondiale qui nécessite une innovation collective. La fermentation et les micro-organismes, offrant un potentiel illimité d'innovation, peuvent contribuer à fournir de nouvelles solutions à ce défi en aidant à créer des méthodes de production alimentaire durables et efficaces.

« Chez Lesaffre, nous explorons des moyens innovants pour aider à relever les grands défis alimentaires, de santé et environnementaux auxquels le monde est confronté. Le défi du changement climatique est immense et croyons que la fermentation et les micro-organismes sont une partie de la solution ; Nous sommes convaincus que la collaboration sera la clé pour trouver des solutions. C'est pourquoi, en nous appuyant sur notre expertise en fermentation, nous cherchons à mener des initiatives conjointes et à travailler avec des partenaires de toute l'industrie pour développer des approches innovantes de réduction du carbone et de production durable. En nous associant à SoScience et à des experts dans cet appel à la recherche ouverte, nous réaffirmons une fois de plus notre volonté d'entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète », déclare Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre.

Cette initiative vise à créer un modèle d'économie circulaire, dans lequel le dioxyde de carbone n'est pas considéré comme un déchet, mais comme une ressource.

L'objectif de cette initiative est de créer, développer et mettre en œuvre des solutions durables et compétitives utilisant la capture et l'utilisation du carbone (CCU) pour produire des sources nutritives de fermentation ou des produits alimentaires tout en s'assurant de leurs bénéfices sociétaux et environnementaux. Étant donné la multiplicité des expertises requises, Lesaffre invite les innovateurs, les chercheurs et les start-ups du monde entier à collaborer à ce projet.

Le projet peut avoir un impact positif plus large que la simple réduction des émissions de carbone, notamment sur la biodiversité, l'utilisation des terres et la consommation d'eau.

La CCU pour l'alimentation, une nouvelle voie à explorer.

Appliquées aux processus de production alimentaire, les technologies de capture et d'utilisation du carbone (CCU) pourraient offrir une voie durable pour produire des aliments à faible impact, et notamment la levure de boulangerie.

Pour être pertinents et efficaces, les nouveaux processus CCU doivent être techniquement faisables, économiquement viables et fournir le même niveau d'avantages environnementaux et sociaux, voire supérieurs, que les processus existants.

Ce défi complexe nécessite de nouveaux partenariats tout au long de la chaîne de valeur, impliquant des fournisseurs de technologie, des fabricants, des utilisateurs finaux, des chercheurs, des décideurs et des consommateurs. Cet appel à l'innovation ouverte est structuré pour favoriser la collaboration et le partage des connaissances entre les participants, garantissant que les meilleures idées soient identifiées et développées en solutions pratiques. Lesaffre s'engage à soutenir les projets sélectionnés grâce à des financements, des ressources de recherche et développement et l'accès à son vaste réseau industriel.

Les innovateurs intéressés par cette initiative pionnière peuvent soumettre leurs propositions via la plateforme d'innovation ouverte dédiée de SoScience. Les soumissions peuvent être effectuées entre le 11 avril et le 27 mai 2024, avec des détails supplémentaires et des directives d'application disponibles sur la page dédiée sur le site de [SoScience](https://www.soscience.com).

En septembre 2024, 50 experts des milieux de la recherche, de l'industrie, des start-ups scientifiques et de la société civile seront sélectionnés pour se rencontrer et concevoir des projets collaboratifs axés sur l'impact social et environnemental. Ces projets de recherche multipartites peuvent donner accès à une gamme de financements européens et nationaux.

À l'automne 2024 se tiendra l'annonce des candidats sélectionnés. Les projets collaboratifs sélectionnés seront soutenus pour une période de maturation de 6 mois.

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 11 000 collaborateurs et plus de 96 nationalités. Forts de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 9 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com
Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)

À PROPOS DE SOSCIENCE

Depuis 2017, SoScience a lancé 16 programmes d'innovation ouverte, sponsorisés par des instituts de recherche, des organisations publiques ou des entreprises industrielles telles que Plastic Omnium, Diana (Symrise), Nestlé Waters, le gouvernement des Seychelles. L'approche "Future Of" crée un mélange inédit de parties prenantes, produisant des innovations différentes et différenciantes.

Ces programmes permettent de prendre en compte les enjeux sociétaux dès la définition du défi à relever. L'innovation scientifique est mise au service de l'impact sociétal.

Ils permettent aux entreprises industrielles de tirer parti de toutes leurs parties prenantes et de pouvoir travailler avec un large éventail de joueurs. Dans les années à venir, travailler avec de nouveaux partenaires et renforcer les compétences seront essentiels pour prévenir et s'adapter aux crises et aux défis sociétaux.

Ces programmes ont rassemblé plus de 1 000 chercheurs, acteurs publics et privés et organisations de la société civile. Les Nations unies et la Commission européenne soutiennent également le format "Future Of", qui est considéré comme une bonne pratique pour promouvoir les objectifs de développement durable.

Plus d'informations sur SoScience

Contacts presse :

Lesaffre – Laurine Doucy – Tél. +33 6 08 72 75 82- press@lesaffre.com