



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**NutriTious « Formulation de nouveaux aliments fonctionnels et durables
au service de la nutrition et du microbiote intestinal »**

**Lancement d'un projet collaboratif ambitieux soutenu par l'Etat dans le
cadre de France 2030**



Clermont-Ferrand le 13 mars 2025 - Greencell, Limagrain Ingrédients, Mondelez International, INRAE et l'Université Clermont Auvergne annoncent le lancement du projet collaboratif NutriTious « Formulation de nouveaux aliments fonctionnels et durables au service de la nutrition et du microbiote intestinal ». Pendant quatre ans, des acteurs publics et privés travailleront ensemble autour des enjeux d'innovation en matière d'alimentation d'origine végétale et de fermentation afin de formuler de nouveaux aliments fonctionnels et durables au service de la nutrition et du microbiote intestinal. Ce projet est doté d'un budget de 3,81 M€, dont 2,51 M€ d'aides apportées par l'État dans le cadre du plan France 2030.

Les enjeux de durabilité et de santé sont aujourd'hui au centre de la mutation du secteur alimentaire pour garantir les transitions agroécologiques et alimentaires. Le projet NutriTious s'inscrit dans l'ambition de l'Etat avec France 2030 d'investir dans une alimentaire saine, durable et traçable afin d'accélérer la révolution agricole et alimentaire pour répondre au développement d'aliments plus sains, plus durables et répondant aux attentes des consommateurs, en termes de modes de consommations et qualité nutritionnelle.

Les objectifs du projet NutriTious visent à développer des nouveaux aliments contenant des ingrédients issus de la fermentation de coproduits riches en fibres présentant des bénéfices nutritionnels pour le microbiote intestinal. Pour cela, NutriTious fédère des acteurs de l'industrie agroalimentaire et de la recherche qui mettront en commun leurs expertises et leurs connaissances.

Concrètement, il s'agit de développer un biscuit à base d'un ingrédient fermenté issu de coproduits de meunerie avec une souche probiotique de seconde génération et de farine riche en amidon résistant, « riche en fibre » et disposant d'une allégation de santé sur la glycémie post-prandiale.

NutriTious, un projet collaboratif de 3,81 M€ réunissant cinq partenaires

NutriTious rassemble ainsi des acteurs tout au long de la chaîne de valeur des sources végétales :

- **Greencell**, porteur du projet, est une PME familiale française pionnière dans le domaine de l'écologie microbienne et biotechnologies blanches, 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.
- **Limagrain Ingredients**, est une filiale de LIMAGRAIN, groupe coopératif agricole, basé au cœur de l'Auvergne, créateur et producteur de variétés végétales. Limagrain Ingredients, est le leader européen des farines fonctionnelles, spécialiste des ingrédients pour les acteurs de l'industrie agroalimentaire, du Pet Food et de la nutrition animale. À partir de céréales et légumineuses, Limagrain Ingredients propose des ingrédients naturels, sûrs, aux fonctionnalités uniques, et répondant à des besoins spécifiques, que ce soit sur le plan de la texture, de la nutrition, du goût ou encore des qualités techniques.
- **Mondelēz International** est l'un des leaders mondiaux de l'industrie agroalimentaire. En France, le groupe est présent dans 9 foyers français sur 10* avec des marques emblématiques telles que Milka, Côte d'Or, Oreo ou encore la marque LU créée à Nantes en 1846. L'entreprise a une empreinte territoriale importante avec près de 3 000 collaborateurs, répartis sur 12 sites, dont 9 sites de production et un site européen de Recherche et Développement dédié aux Biscuits : le TechCenter de Paris-Saclay. L'ambition de Mondelēz International est de donner à chacun les moyens de concilier alimentation plaisir responsable et bien manger, en proposant à chacun le bon encas, pour le bon moment, fabriqué de la bonne manière
- **INRAE** (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), premier organisme français de recherche spécialisé dans les domaines de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Dans le cadre de ce projet INRAE proposera de nouveaux micro-organismes candidats pour la fermentation de matrices alimentaires complexes.
- **Université Clermont-Auvergne**, labellisée I-SITE et reconnue pour l'excellence de sa recherche en France et à l'international, grâce à son projet stratégique visant à « concevoir des modèles de vie et de production durables »

Le projet NutriTious est labellisé par les pôles de compétitivité Vitagora et Vegepolys Valley.

NutriTious, un projet ambitieux « du coproduit au biscuit »

L'originalité du projet est de mobiliser des matrices végétales et des procédés de fermentation innovants à fort potentiel dans un contexte de transition agroécologique vers des systèmes plus durables.

Ainsi, le projet NutriTious se concentre sur la valorisation des coproduits de Limagrain Ingrédients issus des industries meunières de blé et de maïs représentant actuellement un volume de près de 45 000 tonnes. Aujourd'hui, les coproduits de blé et de maïs sont vendus en alimentation animale car ils ne répondent pas aux réglementations et critères qualité du marché de l'alimentation humaine. Un moyen innovant de valorisation de ces coproduits serait de les transformer par fermentation pour permettre :

- d'une part de les rendre accessibles au marché « Food »
- et d'autre part de décupler leurs effets sur la santé en permettant la production de postbiotiques à haute valeur ajoutée par la technologie de fermentation.

Ce projet de 4 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 et d'aboutir à la confection de produits alimentaires et nutritionnels ayant un effet santé caractérisé. Soutenu par France 2030 dans le cadre de l'appel à projets opéré pour le compte de l'Etat par Bpifrance « Innover pour réussir les transitions agroécologiques et alimentaires », « *NutriTious s'inscrit pleinement dans la vision de projets visant à permettre au secteur alimentaire de capter l'ensemble de son potentiel économique tout en accélérant sa mutation en remettant au centre des préoccupations les enjeux de durabilité et santé en levant les verrous techniques et technologiques* » souligne **Bruno Bonnell**, secrétaire général pour l'investissement en charge de France 2030.

Le projet NutriTious a ainsi l'ambition de développer une filière française de valorisation de coproduits végétaux riches en fibres prébiotiques et de les formuler en aliments fonctionnels et durables au service de la santé et du microbiote intestinal. « Grâce au projet NutriTious soutenu par Bpifrance, nous unissons des acteurs locaux et internationaux publics et privés. Animés par une dynamique collective et une vision commune, nous souhaitons participer au développement d'une filière dédiée à la valorisation des coproduits » déclare **Jean-Yves BERTHON**, Président et fondateur de Greencell.

A propos de GREENCELL : « Une réponse naturelle aux principaux challenges du monde de demain »

Leader de l'écologie microbienne, Greencell produit des micro-organismes et les transforme en ingrédients innovants. Depuis 25 ans, Greencell est un pionnier des biotechnologies, expert de la fermentation industrielle (solide et liquide), avec des produits référents en bio-fertilisation, bio-stimulation, bio-contrôle et traitement des environnements pollués. Pour répondre à des enjeux écologiques globaux et planétaires tel que la pollution des milieux aquatiques, la dégradation des sols, l'épuisement des ressources naturelles, le programme R&D de Greencell s'inscrit dans ce contexte global avec le développement de solutions naturelles et durables en faveur de la biodiversité. Nous sommes engagés et impliqués dans différents programmes de recherche et d'innovation régionaux, nationaux et européens autour de la microbiologie et de sa valorisation dans nos domaines d'expertise : agroécologie, environnement, nutrition, santé & bien-être. Nous sommes acteurs et partenaires des deux consortiums dans le domaine de la santé (Le French Gut) et le Grand défi Ferments du Futur (GDFF). Ces deux programmes ambitieux et complémentaires de partenariat public-privé ont pour objectif d'accélérer l'innovation dans le domaine de la santé, de la fermentation des aliments, d'optimiser le profil nutritionnel des aliments, de maintenir ou de rétablir un microbiote favorable à la santé et de développer de nouveaux probiotiques.

Pour en savoir davantage sur Greencell : <https://www.greencell.info>

Emmanuel GOJJON, Directeur Général Limagrain Ingrédients :

« Le projet Nutritious soutenu par BPI permettra la réalisation de produits à haute valeur nutritionnelle pour une meilleure santé intestinale en réponse aux problèmes de santé publique, tout en renforçant les synergies entre nos structures et la valorisation de nos coproduits issus de la filière céréalière. »

A propos de Limagrain Ingrédients :

Limagrain Ingrédients crée à partir de céréales et légumineuses, des ingrédients naturels, sûrs, aux fonctionnalités uniques, capables de satisfaire les attentes des consommateurs et de répondre aux enjeux d'innovation et de différenciation de nos clients. Engagés depuis près de 30 ans dans la démarche Clean Label, développe et propose une large gamme d'ingrédients (farines et semoules, farines fonctionnelles, farines masa, pellets pour snacks apéritifs, ingrédients de panification, grains puffés et toastés) capables de sublimer les qualités techniques et organoleptiques des produits de l'agro-industrie (panification & pâtisserie, snacks, plats préparés, produits panés et laitiers, sauces, céréales du petit déjeuner et barres), de l'alimentation pour animaux de compagnie et de l'alimentation animale (jeunes animaux, chevaux)

Limagrain Ingrédients est une filiale de LIMAGRAIN, groupe coopératif agricole, créateur et producteur de variétés végétales. Limagrain Ingrédients réalise un chiffre d'affaires de 215 millions d'euros et transforme chaque année plus de 331 000 tonnes de céréales. L'entreprise compte plus de 390 collaborateurs répartis sur 6 sites de production en Europe.

Pour en savoir davantage sur Limagrain Ingrédients : <https://www.limagrain-ingredients.com/fr/accueil>

A propos de Mondelēz International

Mondelēz International, Inc. est l'un des leaders mondiaux du snacking à travers 150 pays, avec un chiffre d'affaires net d'environ 36 milliards de dollars US en 2023, et des marques mondiales et locales, telles que OREO, beVita, LU, Milka, Côte d'Or ou encore Toblerone. Mondelēz International est membre de l'indice Standard and Poor's 500, du Nasdaq 100 et du Dow Jones Sustainability Index.

En France, le groupe est présent dans 9 foyers sur 10* avec ses marques emblématiques, et compte environ 3 000 collaborateurs, répartis sur 12 sites dont 9 sites de production.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.mondelezinternational.com ou www.mynewsdesk.com/fr/mondelez-france.

* Source Kantar, CAM P13 2023

A propos d'INRAE

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. L'institut rassemble une communauté de plus de 10 000 personnes, dont 8000 personnels permanents et plus de 2500 contractuels financés sur projet chaque année, avec plus de 270 unités de recherche, de service et d'expérimentation implantées dans 18 centres sur toute la France.

Institut de recherche finalisée, il 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 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 et au défi de la sécurité alimentaire, au dérèglement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut joue un rôle majeur pour construire des solutions durables avec ses partenaires de la recherche et du développement et ainsi aider les agriculteurs et tous les acteurs des secteurs alimentaires et forestiers à réussir ces transitions.

Le projet impliquera l'UMR 1319 Micalis, Microbiologie de l'alimentation au service de la Santé (AgroParisTech - INRAE - Université Paris-Saclay), localisée sur le centre INRAE Ile-de-France-Jouy-en-Josas – Antony.

MICALIS fédère 23 équipes de recherche, ayant comme mission scientifique principale de développer une recherche d'excellence et innovante pour comprendre comment les aliments, les bactéries alimentaires et le microbiote intestinal sont liés à la promotion du bien-être et de la santé humaine.

Au sein de Micalis, l'équipe ProbiHôte est leader dans l'étude des écosystèmes microbiens et des interactions hôte-micro-organismes. L'équipe ProbiHôte apportera ses expertises dans le développement de nouveaux probiotiques (micro-organismes exerçant des effets bénéfiques pour la santé) et de prébiotiques (composés d'origine alimentaire favorisant la croissance et l'activité de bactéries bénéfiques).

Plus d'informations sur INRAE : <https://www.inrae.fr/>, sur Micalis : <https://www.micalis.fr/fr/accueil/> et sur l'équipe ProbiHôte : [ProbiHôte - MICALIS](#)

A propos de l'UNIVERSITE Clermont-Auvergne

L'Université Clermont Auvergne (UCA) est un établissement public de recherche et d'enseignement supérieur qui compte 36 000 étudiants, 2000 enseignants et chercheurs, 1500 personnels techniques et administratifs. Pluridisciplinaire, l'établissement est structuré en six instituts thématiques : Institut de Droit, Économie et Management (iDEM) ; Lettres, Langues, Sciences Humaines et Sociales (LLSHS); Sciences de la Vie, Santé, Agronomie et Environnement (SVSAE); Institut des Sciences (IdS); Institut universitaire de technologie (IUT); Institut Clermont Auvergne INP.

Labelisée I-site, l'Université Clermont Auvergne compte parmi les grandes universités françaises d'excellence et jouit d'une réputation tant nationale qu'internationale. Son projet stratégique vise à : « concevoir des modèles de vie et de production durables ». Une ambition qui se décline dans toutes les disciplines de recherche et d'enseignement de l'établissement, ainsi que dans les liens partenariaux que l'université construit avec son environnement socio-économique.

Parmi les 16 laboratoires qui composent l'institut SVSAE, l'unité MEDiS (Microbiologie Environnement Digestif et Santé, s'intéresse aux interactions des microbiotes alimentaires et digestifs de l'Homme avec leur environnement. MEDiS est impliqué dans ce projet de par son expertise reconnue en physiologie digestive, microbiote intestinal et simulation *in vitro* de l'environnement digestif humain, mise en avant dans son axe de recherche INNOVITRO (INNOvations et développements de modèles in VITRO), et par sa plate-forme originale et unique en Europe associant des modèles de digestion et fermentation simulant l'ensemble du tractus digestif (DIGESTiv).

Pour en savoir davantage sur l'Université Clermont-Auvergne : www.uca.fr et sur MEDiS : <https://medis.clermont.hub.inrae.fr/>

À propos de France 2030

Le plan d'investissement France 2030

- **Traduit une double ambition** : transformer durablement des secteurs clés de notre économie (santé, énergie, automobile, aéronautique ou encore espace) par l'innovation technologique, et positionner la France non pas seulement en acteur, mais bien en leader du monde de demain. De la recherche fondamentale, à l'émergence d'une idée jusqu'à la production d'un produit ou service nouveau, France 2030 soutient tout le cycle de vie de l'innovation jusqu'à son industrialisation.
- **Est inédit par son ampleur** : 54 M€ seront investis pour que nos entreprises, nos universités, nos organismes de recherche, réussissent pleinement leurs transitions dans ces filières stratégiques. L'enjeu : leur permettre de répondre de manière compétitive aux défis écologiques et d'attractivité du monde qui vient, et faire émerger les futurs champions de nos filières d'excellence. France 2030 est défini par deux objectifs transversaux consistant à consacrer 50 % de ses dépenses à la décarbonation de l'économie, et 50% à des acteurs émergents, porteurs d'innovation sans dépenses défavorables à l'environnement (au sens du principe Do No Significant Harm).
- **Est mis en œuvre collectivement** : pensé et déployé en concertation avec les acteurs économiques, académiques, locaux et européens pour en déterminer les orientations stratégiques et les actions phares.

Les porteurs de projets sont invités à déposer leur dossier via des procédures ouvertes, exigeantes et sélectives pour bénéficier de l'accompagnement de l'Etat.

- **Est piloté par le Secrétariat général pour l'investissement** pour le compte du Premier ministre et mis en œuvre par l'Agence de la transition écologique (ADEME), l'Agence nationale de la recherche (ANR), Bpifrance et la Banque des Territoires.

Plus d'informations sur : www.france2030.gouv.fr | @SGPI_avenir

À propos de Bpifrance

Les investissements en fonds propres de Bpifrance sont opérés par Bpifrance Investissement. Bpifrance finance les entreprises – à chaque étape de leur développement – en crédit, en garantie et en fonds propres. Bpifrance les accompagne dans leurs projets d'innovation et à l'international. Bpifrance assure aussi, désormais leur activité export à travers une large gamme de produits. Conseil, université, mise en réseau et programme d'accélération à destination des startups, des PME et des ETI font également partie de l'offre proposée aux entrepreneurs. Grâce à Bpifrance et ses 50 implantations régionales, les entrepreneurs bénéficient d'un interlocuteur proche, unique et efficace pour les accompagner à faire face à leurs défis.

Plus d'informations sur : www.Bpifrance.fr. Suivez Bpifrance sur Twitter : @Bpifrance - @BpifrancePresse

Contacts presse :

Greencell :
Bertrand CHARMIER
marketing@greentech.fr

Limagrain Ingredients :
Geoffroy BUSSIERE
geoffroy.bussiere@limagrain.com

Mondelēz International :
Edelman pour Mondelēz International en France
mondelezfrance@edelman.com

INRAE :
presse@inrae.fr

Université Clermont-Auvergne :
Claire HARDY
claire.hardy@uca.fr

Secrétariat général pour l'investissement :
presse.sgpi@pm.gouv.fr

Bpifrance :
raphaelle.renaudin@bpifrance.fr