

Lallemand intègre le Bureau du Comité d’Orientation Stratégique du Grand Défi Ferments du Futur

Toulouse, France, 1^{er} mai 2023 – Lallemand intègre le bureau du Comité d’Orientation Stratégique du Grand Défi Ferments du Futur et sera représenté par quatre unités d’affaires, soit Brewing, Health Solutions, Oenology et Specialty Cultures.

« Depuis plusieurs années, nous assistons à une véritable révolution dans le secteur brassicole, où les brasseurs rivalisent d’originalité, de diversité et de créativité. Soutenir l’innovation dans l’industrie de la fermentation a toujours été l’une de nos principales missions. En nous engageant pour ce projet majeur, nous avons l’opportunité de contribuer encore plus activement au dynamisme de ce secteur », affirme Didier Theodore, Directeur, Développement Produits, Lallemand Brewing.

« Notre élection comme porte-parole des entreprises au sein du bureau démontre la crédibilité de Lallemand comme entreprise pionnière dans le développement et la maîtrise de la fermentation dans des secteurs aussi divers que la brasserie, l’aénologie, les ferments de spécialité et la santé. Nous sommes évidemment portés par cet élan et sommes fiers de représenter toute la filière industrielle », ajoute Sylvie Binda, Vice-Présidente Recherche et Développements pour Lallemand Health Solutions.

« Être un acteur très engagé dans ce projet d’envergure renforce notre soutien à la recherche et apportera à la filière vigne-vin de nouvelles connaissances, la sélection de nouveaux ferments et le développement de pratiques innovantes, répondant aux enjeux écologiques et climatiques d’aujourd’hui et de demain », précise Anne Ortiz-Julien, Directrice R&D Lallemand Oenology.
« Ce projet est totalement en phase avec notre philosophie d’innovation inspirée par l’immense biodiversité et potentialité des micro-organismes ».

« Nous nous engageons fortement dans le bureau du Comité d’Orientation Stratégique du Grand Défi Ferments du Futur pour y représenter les entreprises et travailler à lever des verrous scientifiques et à accélérer la recherche industrielle appliquée au service d’une alimentation plus saine et plus durable », conclut Patrice Laforce, Directeur Recherche et Développement, Lallemand Specialty Cultures.

[Rappelons que Lallemand avait communiqué en décembre dernier](#), à propos de son implication au sein du comité de pilotage du programme Le Grand Défi Ferments du Futur, un programme hautement stratégique, qui vise à accélérer la recherche et l’innovation dans le domaine des ferments et des aliments fermentés pour répondre aux enjeux de transition agroécologique, de



souveraineté alimentaire et pour renforcer le leadership économique des industries agro-alimentaires française et européenne.

Centré sur l'alimentation, Le Grand Défi Ferments du Futur pourra s'ouvrir progressivement à d'autres applications, notamment dans le domaine agricole. Trouvez ici [plus d'information sur le Grand Défi Ferments du Futur, une plateforme de recherche et d'innovation unique en Europe](#).

[À propos de Lallemand](#)

Leader mondial de la fermentation, Lallemand est une société canadienne privée, fondée à la fin du 19^e siècle. La société compte 11 unités d'affaires qui développent, produisent et commercialisent des produits à base de levures, de bactéries et de leurs dérivés pour les marchés de l'alimentation, de la santé humaine et animale et pour les applications agricoles, atteignant des centaines de milliers de consommateurs chaque jour. Lallemand opère 48 sites sur quatre continents.

CONTACT

Fournier Nathalie, Responsable Marketing Digital

Lallemand Brewing

nfournier@lallemand.com

Marilou Luneau, Responsable de Contenu

Lallemand Health Solutions

mluneau@lallemand.com

Ann Dumont, Responsable Communication

Lallemand Oenology

lsaby@lallemand.com

Juliette Gay, Coordinatrice Marketing

Lallemand Specialty Cultures

jgay@lallemand.com