



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

 **L'INSTITUT
agro Fondation**



CHAIRE FERMENTATION 3T

Transmission, Transformation, Transition

Une chaire de formation et de recherche portée par l'Institut Agro Dijon



Les aliments fermentés, un enjeu d'avenir

Qu'est-ce qu'une chaire de formation et de recherche ?

Une chaire partenariale est un lieu de rencontre, d'expertise et d'échange entre des professionnels et les enseignants-chercheurs. Cette association entre le monde de l'entreprise et le monde académique a pour objectif de développer des connaissances nouvelles, de comprendre et de faire évoluer les pratiques dans un environnement en mutation.

Contexte et objectifs

La part des aliments fermentés dans l'alimentation humaine est comprise entre 5 et 40% avec une variabilité importante selon le profil et la culture des individus. Qu'il s'agisse de pains, fromages, kimchi, bières ou kombucha, ils sont le résultat d'une transformation intentionnelle de denrées opérée par des micro-organismes, des enzymes, et réalisée aussi bien dans les foyers qu'à l'échelle industrielle. En partant d'un marché global évalué à 578 milliards de dollars et **avec une progression de marché attendue de 5,6% d'ici 2030, la popularité des aliments fermentés est croissante**. Cette dynamique est associée à **des attentes sociétales ancrées dans un contexte de transition écologique** : naturalité, bien-être et de réappropriation de son alimentation. Ces attentes sont en convergence avec les représentations autour des produits fermentés dont les humains se nourrissent depuis des millénaires.

Ces évolutions interrogent les réglementations encadrant la production et la qualité des aliments fermentés. Cela favorise l'installation d'un décalage entre les représentations des consommateurs de produits fermentés et les défis auxquels les producteurs sont confrontés. **Comment maintenir la qualité nutritionnelle et sensorielle d'un produit biotransformé incluant des micro-organismes vivants sans porter atteinte à sa conservation ? Comment garantir une qualité de produit constante lorsqu'on a recours à des communautés microbiennes complexes difficiles à prédire et à maîtriser ? Comment adapter ses pratiques et produire à des échelles supérieures sans compromettre l'authenticité du produit ?**

Relever ces défis nécessite le développement de nouvelles compétences transdisciplinaires à l'interface des procédés, des sciences de l'aliment et des biotechnologies. Ces disciplines, enseignées au sein du cursus ingénieur en alimentation durable de l'Institut Agro Dijon permettent de faire évoluer les formations et les pratiques. Qu'il s'agisse de production individuelle ou industrielle, la diffusion de connaissances et pratiques basées sur les savoirs scientifiques et expérimentaux a un rôle clé à jouer. Cette transmission devra œuvrer en faveur des intérêts des producteurs et des consommateurs et tendre à produire des aliments fermentés de qualité, sûrs et en adéquation avec des valeurs éthiques évoluant dans un contexte de transitions.

La chaire fermentation 3T Transmission, Transformation, Transition



Transmission de savoirs transdisciplinaires par la formation initiale et continue pour construire des compétences répondant à l'évolution de la consommation et des pratiques de production des aliments fermentés.



Transformation des pratiques industrielles et individuelles par l'apport de connaissances appliquées issues de la recherche et du développement.



Transition vers des modes de production et de consommation d'aliments fermentés en phase avec les enjeux sociétaux actuels et émergents.

Être mécène de la chaire fermentation 3T c'est...



- Avoir une visibilité renforcée et un contact privilégié avec les étudiants.



- Développer des relations avec des enseignants-chercheurs travaillant sur les domaines liés à la thématique de la chaire.



- Faire participer vos collaborateurs aux enseignements animés par nos professeurs dans le cadre d'une initiative pédagogique.



- Entrer dans la fondation de l'Institut Agro et être associé à ses choix stratégiques en participant au comité territorial.

L'opportunité du mécénat

BUDGET ANNUEL DE LA CHAIRE : 90 000 €

Les chaires prennent différentes formes juridiques, différents statuts, diverses sources de financements.

La chaire fermentation 3T a fait le choix d'un partenariat mis en place pour trois ans avec ses mécènes.

Le don à la chaire fermentation 3T ouvre droit à une réduction d'impôt de 60% de son montant, dans la limite de 5% du chiffre d'affaires.

CONTACTS :

Cosette GRANDVALET

Titulaire de la chaire

cosette.grandvalet@institut-agro.fr

Thierry TRAN

Animateur de la chaire

thierry.tran@institut-agro.fr

Anne-Laurence DE CREPY

Responsable des relations partenariales

anne-laurence-de-crepy@institut-agro.fr

