

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

- Table d'hôte CSFL sur le stand d'#agridemain

Fermentation et levures : des solutions innovantes au service d'une chaîne alimentaire durable

Mercredi 1^{er} Mars, au Salon International de l'Agriculture 2023, s'est tenue une table-ronde réunissant des acteurs engagés dans la promotion des levures comme solutions innovantes pour une alimentation durable. Animée par Mathieu LA FAY, Directeur Com' Publics, sur le stand d'#agridemain, cette discussion a permis de mettre en lumière le tournant ambitieux pris par la filière levure, qui souhaite apporter sa contribution au service de l'agriculture de demain, au-delà de son rôle essentiel dans la filière boulangerie-pâtisserie.

De l'usage traditionnel aux nouvelles applications

La levure est un champignon microscopique unicellulaire (*Saccharomyces* sp.). Si les levures indigènes sont utilisées par l'être humain depuis des millénaires en alimentation, l'industrie de la levure se développe au-delà des applications traditionnelles. Le secteur offre désormais des solutions clés pour la santé humaine et animale, ainsi que pour des pratiques agricoles durables.

Comme l'a rappelé **S. LACROIX**, Président de la CSFL & Directeur Commercial France chez Lesaffre, « *la France est le leader mondial du secteur de la levure. En organisant cette table ronde, nous avons souhaité promouvoir le secteur en montrant au secteur agricole toutes les nouvelles applications utiles pour renforcer la durabilité de la chaîne alimentaire, et faire valoir les enjeux de nos producteurs* ». Cette table ronde a permis de donner la parole à des invités de marque : : **Erik ORSENNA**, Écrivain, Académicien ; **Antoine BAULE**, Vice-Président du pôle Ferment du Futur ; **Christine M RINI PUEL**, Directrice R&D chez Lesaffre ; **Arnold PUECH-D'ALISSAC**, Président du OMA/ Administrateur FNSEA ; **Diane DORÉ**, Secrétaire Générale CSFL ; **Sébastien ABIS**, IRIS, Directeur de Demeter

Des innovations prometteuses

Selon **C. M RINI PUEL**, « *les microorganismes sont à l'origine de la vie, et ont donc un potentiel infini. Le premier grand axe de développement pour nous, est de sélectionner les microorganismes qui peuvent avoir des bénéfices, dans différents domaines (santé, agriculture...)*. » Parmi les exemples d'applications innovantes, la levure est notamment capable de fermenter des produits alimentaires pour préserver les qualités nutritionnelles, d'apporter du goût en tant qu'extrait, d'améliorer les rendements en agriculture grâce au biocontrôle et à la biostimulation, ou encore d'innover dans la fermentation de précision. En matière de fermentation de précision, il s'agit par exemple de faire produire par des levures des vaccins, des vitamines ou autres produits d'intérêt pour l'alimentation et la santé.

One Health

La notion *One Health*, qui a notamment émergé après les découvertes scientifiques sur le microbiote, insiste sur l'idée qu'il y a une véritable connexion entre les écosystèmes et la santé des différents êtres vivants sur Terre. La santé des plantes et des animaux influent directement sur la santé des humains. En proposant des alternatives saines pour les plantes, et pour les animaux – car certaines levures ont une propriété probiotique qui peut remplacer l'usage des antibiotiques - la filière levure s'inscrit pleinement dans la préservation de la santé des êtres-vivants.

Le pôle français « Ferments du futur » au cœur de l'innovation

Ce nouveau partenariat public-privé vise à accélérer la recherche et l'innovation sur les ferments et la fermentation et à consolider la place de la France dans ce domaine. **Pour A. BAULE**, « *la fermentation est ancrée dans la tradition alimentaire française. La science a accompli de grands progrès dans ce domaine, les innovations sont nombreuses. Par exemple aujourd'hui, les nouvelles technologies nous permettent de décoder le génome de levures en une journée, alors que dans les années 70, on mettait 10 ans pour un seul génome. En France, nous disposons de plateformes de recherche très performantes qui permettent d'être leader dans ce domaine. Concrètement, il s'agit d'identifier les microorganismes qui peuvent être utilisés, pour répondre précisément à des demandes variées* ».

L'importance de la recherche, et du lien entre public et privé.

Pour **E. ORSENNA**, « *il est primordial que la France continue de développer une logique de recherche publique-privée. C'est la manière la plus efficace pour avancer rapidement. Les critiques concernant par exemple la proximité entre l'INRAE et la FNSEA ne sont absolument pas pertinentes, car c'est justement de ce type de collaboration dont nous avons besoin !* ». L'académicien a également rappelé l'importance de soutenir les métiers scientifiques et la recherche, en empruntant la célèbre citation de Paul Valéry : « Que serions-nous sans le secours de ce qui n'existe pas ? ».

Une opportunité pour le secteur de l'agriculture

Comme l'a rappelé **A. PUECH-D'ALISSAC**, le premier défi de la FNSEA est « *d'assurer à ses adhérents un niveau de vie décent. Les trois enjeux sont de rester productif, d'assurer que nos produits soient de qualité notamment sur un plan sanitaire, et d'être compétitifs. Il y a aussi l'enjeu écologique : l'agriculture représente 27% des gaz à effet de serre en France actuellement, et c'est parce qu'elle a une grande responsabilité qu'elle est déjà fortement engagée pour réduire son empreinte carbone. Il est passionnant de découvrir ce que les levures pourront aussi apporter au secteur agricole pour améliorer son empreinte environnementale.*

Une tension sur l'approvisionnement en matière première

Selon **D. DORÉ**, les producteurs de levure s'inscrivent pleinement dans la filière de la betterave sucrière, car ils sont tributaires d'un approvisionnement en co-produits sucriers - matière première indispensable et irremplaçable. Or, ces produits sont actuellement en tension sur le marché européen, notamment en raison de leur utilisation croissante pour la production de bioéthanol. Or, comme l'a rappelé la Secrétaire générale de la CSFL : notre slogan « pas de levure, pas de pain », pourrait tout à fait s'étendre également à « pas de betterave, pas de levure » ! Pour éviter que les producteurs de levure soient contraints d'importer leur matière première de l'étranger, et qu'ils puissent rester compétitifs, il est essentiel que les pouvoirs publics régulent et encadrent les usages.

La concurrence des usages au cœur du débat

Pour **S. ABIS**, il est essentiel de nuancer l'existence de tensions sur les matières premières agricoles en France entre les usages alimentaires et non alimentaires : « *il faut parfois porter une vision à 360 degrés, plus positive et optimiste, et ne pas considérer que l'agriculture n'a qu'une dimension alimentaire* ». **A. BAULE** a répondu que cette concurrence des usages était malheureusement présente pour les coproduits sucriers et qu'elle pourrait mettre en péril la production de levure, en cas d'absence d'arbitrage. Les deux participants se sont accordés sur l'idée qu'une solution gagnante pour toutes les parties serait d'augmenter la production de betteraves sucrières sur le territoire français.

Rien de tel qu'un bon repas pour éclairer les esprits

Les invités ont pu tous apprécier les mets délicieux réalisés par le chef Olivier Chaput d'Euro Toque. En parallèle, la CSFL a organisé une dégustation de produits contenant des extraits de levure afin de montrer la diversité des saveurs possibles. Les levures désactivées sont traitées thermiquement et apportent des éléments intéressants nutritionnellement parlant, mais aussi gustativement et olfactivement. Les invités ont notamment été agréablement surpris par la saveur fromage dans le feuilleté dégusté.