

Soufflet Malt et Ferments du Futur accélèrent le développement de nouvelles applications alimentaires grâce à la fermentation solide du malt

Paris, France – 27 mai 2026 – Soufflet Malt, premier malteur mondial, et Ferments du Futur (partenariat public-privé porté par INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement et l'ANIA, Association nationale des industries alimentaires), annoncent le lancement d'un projet de recherche visant à accélérer le développement de nouveaux ingrédients issus de la fermentation solide du malt, avec une première application dans la création d'une alternative au cacao.

L'approche originale de Soufflet Malt repose sur la fermentation solide du malt, qui consiste à cultiver des micro-organismes sur des graines germées afin de développer des composés aromatiques spécifiques. Cette approche ouvre de nouvelles perspectives pour répondre aux tensions actuelles sur certaines matières premières agricoles.

Par exemple, le cacao est aujourd'hui sous pression à cause du changement climatique et de la forte hausse des prix. Ce projet cherche donc à reproduire des arômes proches du cacao à partir de malt d'orge, de blé ou d'autres graines germées.

Mais l'ambition va plus loin : à terme, cette technologie pourrait être utilisée pour créer de nombreux ingrédients, à partir de céréales ou de légumineuses, pour différentes applications alimentaires. Elle pourrait aussi permettre de développer de nouvelles saveurs, ainsi que des molécules aux bénéfices santé, comme des vitamines ou des antioxydants.

Transformer le malt en nouvelles signatures aromatiques

En s'appuyant sur la texture et la couleur du malt, les équipes de recherche cherchent à optimiser des profils aromatiques issus de la fermentation similaire à ceux du cacao, sans recours à l'ajout d'ingrédients complémentaires. L'objectif est de déployer le plus rapidement possible un procédé industriel reproductible, capable de produire des substituts durables, compétitifs et adaptés aux applications alimentaires.

« *Face aux défis qui affectent aujourd'hui la filière cacao, l'innovation et la collaboration entre recherche publique et industrie sont essentielles pour faire émerger de nouvelles solutions durables* », a déclaré **Laurent Debande, Chief Growth and Innovation Officer de Soufflet Malt**. « *Ce projet illustre pleinement notre capacité à co-développer, avec des partenaires de premier plan, des ingrédients de nouvelle génération. En combinant fermentation solide, expertise industrielle du maltage et recherche avancée, nous ouvrons la voie à des alternatives performantes, à la fois durables et adaptées aux attentes de l'industrie alimentaire.* »

« *Pour la filière cacao, comme d'autres filières agroalimentaires, la continuité entre recherche publique et industrie est un levier clé pour lever des verrous importants* », souligne **Damien Paineau, Directeur Exécutif de Ferments du Futur**. « *Cette collaboration est au cœur de la mission de Ferments du Futur : structurer et accélérer la co-innovation entre entreprises et experts académique. En combinant recherche avancée en fermentation et savoir-faire industriel, ce partenariat illustre parfaitement la continuité entre découverte et innovation de marché, au service d'une alimentation plus sûre, saine et durable.* »

Du laboratoire au pilote industriel

Le programme scientifique a commencé en janvier 2026 et s'étalera sur une période de 18 mois, suivant trois étapes. La première consistera à identifier les signatures aromatiques du cacao ainsi que les voies métaboliques permettant de les reproduire par fermentation solide de malt. Les

équipes mèneront ensuite un travail de sélection et de criblage de souches microbiennes, afin d'optimiser les conditions de fermentation solide, en intégrant notamment une étape de torrification permettant de renforcer les profils aromatiques obtenus sur des échelles allant jusqu'à 10 litres.

En parallèle, le projet prévoit une montée en échelle de la technologie, en accompagnement du démarrage d'un démonstrateur préindustriel de 4 tonnes situé à Nogent sur seine au sein des équipes R&D de Soufflet malt. Cette étape cruciale permettra de valider la productivité des souches et conditions de culture identifiées par Ferments du Futur à plus grande échelle tout en préparant son industrialisation ainsi qu'en alimentant nos clients partenaires en échantillons.

À propos de Soufflet Malt

Soufflet Malt est le premier malteur mondial, avec 40 malteries réparties dans 20 pays en Europe, en Asie, en Afrique, en Australie et en Amérique. Employant plus de 2 300 collaborateurs, Soufflet Malt dispose d'une capacité de production de 3,7 millions de tonnes de malt par an pour répondre à la demande de ses clients - grandes brasseries mondiales, brasseurs artisanaux, distillateurs et autres acteurs industriels - à travers le monde. S'appuyant sur ses racines agricoles locales et sa présence mondiale, notamment grâce à la distribution par Country Malt Group en Amérique du Nord et Cryer Malt en Asie, Soufflet Malt est un fournisseur de malt de qualité de confiance, au service de ses clients à travers des marques telles que Canada Malting Co. Ltd, Great Western Malting, Durst Malt, Bairds Malt, Castle Malting, Tchecomalt et Barrett Burston. Engagé à être un pionnier dans le domaine des solutions durables pour le malt, Soufflet Malt reste résolument tourné vers l'innovation tout au long de sa chaîne de valeur.

Notre vision : **révéler tout le pouvoir du malt.**

Pour plus d'informations : souffletmalt.com

Contacts presse :

Soufflet Malt : Brunswick Group | souffletmalt@brunswickgroup.com

Benoit Grange | +33 6 14 45 09 26

Tristan Roquet Montegon | +33 6 37 00 52 57

À propos de Ferments du Futur

Ferments du Futur est un partenariat public-privé ambitieux, initié par INRAE et l'ANIA en 2022. A l'intersection de la recherche scientifique et de l'innovation industrielle, il rassemble 40 membres actifs en 2026, de start-up aux grands groupes en passant par des PME et ETI. Doté d'un budget initial de 48 millions d'euros, son équipe dédiée d'une quarantaine de personnes s'appuie sur une expertise multidisciplinaire et des infrastructures de pointe, pour transformer les ferments et la fermentation en leviers stratégiques, en réponse aux grands défis alimentaires, sanitaires et environnementaux de notre époque. Ferments du Futur accompagne des entreprises de toutes tailles dans le développement de ferments et de produits fermentés capables de répondre à des fonctionnalités précises, tout en intégrant les enjeux liés à la durabilité. Implanté au cœur de Paris-Saclay et dans 9 laboratoires en France, Ferments du Futur se place comme un acteur incontournable sur cette thématique innovante, avec 18 projets de recherche avancée financés, une dizaine de projet d'innovation réalisés avec des entreprises et l'accompagnement de plusieurs start-ups depuis son lancement en 2022.

Pour plus d'informations : fermentsdufutur.eu

Contact Presse : fermentsdufutur@inrae.fr