

ALINOVEG

INNOVER EN ALIMENTATION
D'ORIGINE VÉGÉTALE

En réponse à l'Appel à Projets
« Besoins Alimentaires de Demain »

ALINOVEG a été financé par le gouvernement dans le cadre de France 2030.
Financé par l'Union européenne - Next Generation EU, dans le cadre du plan France Relance



Financé par



Orsonville

28 mai 2026

L'innovation variétale

L'enjeu d'une agriculture plus durable et d'une alimentation plus saine

Besoin

Transition agricole

Emissions de GES ↘↘

Transition alimentaire

Protéines végétales ↗

Solution



Légumineuses à graines

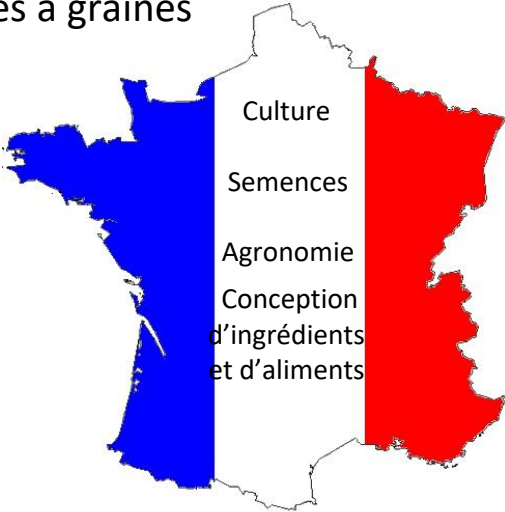
Verrous

Manque de rentabilité

Faible consommation de légumes secs

Opportunité

Intérêt des consommateurs pour les alternatives végétales



Nécessité d'une filière française d'ingrédients d'origine végétale



Développer le marché
 de produits alimentaires
 contenant des protéines de légumineuses



Augmenter la Valeur Ajoutée
 pour chaque maillon de la filière



ALINOVEG : de la graine de pois et de fève à l'assiette de fromage

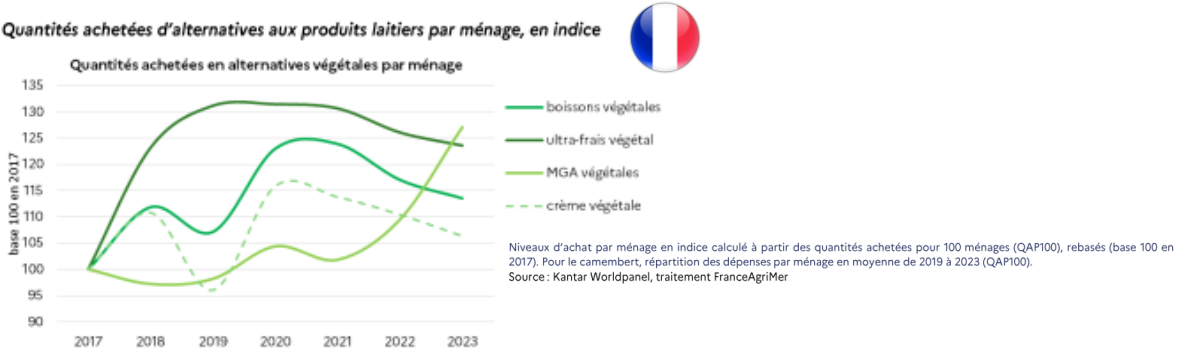


Le marché

Marché des alternatives végétales aux produits laitiers



Marché mondial :
 USD 38.1 BN en 2025
 Croissance (2025/34): 12,1%
MAIS une réalité très différente selon les régions

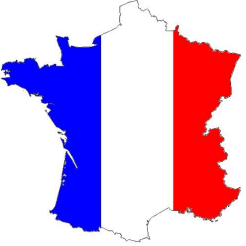


Marché des protéines végétales

Marché mondial :
 USD 19 BN en 2024
 Croissance (2025/34): 7,9%
 protéine de pois = levier majeur



Filière amont : une excellente position de la France
 1^{er} producteur et exportateur de pois et féverole en Europe
 1^{er} producteur mondial de semences



De la semence à l'assiette, ALINOVEG parie sur

La création de produits à plus forte **Valeur Ajoutée**

En s'appuyant sur un développement **centré consommateur**

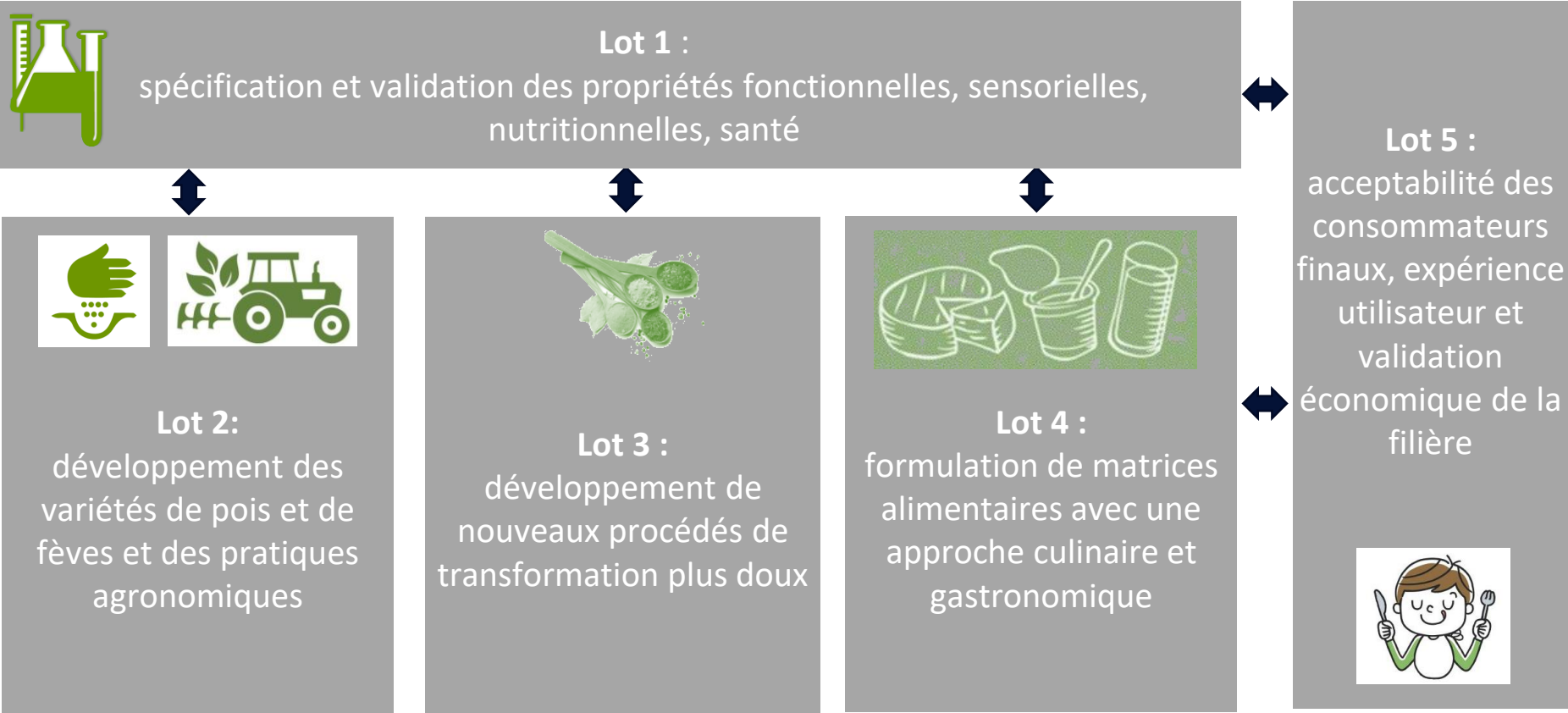
En misant sur les **qualités organoleptiques**

Et sur la **naturalité**: des procédés de transformation plus doux permis entre autres par une **recherche de propriétés dès la sélection variétale** mais aussi sur des **filières locales** plus résilientes au contexte international

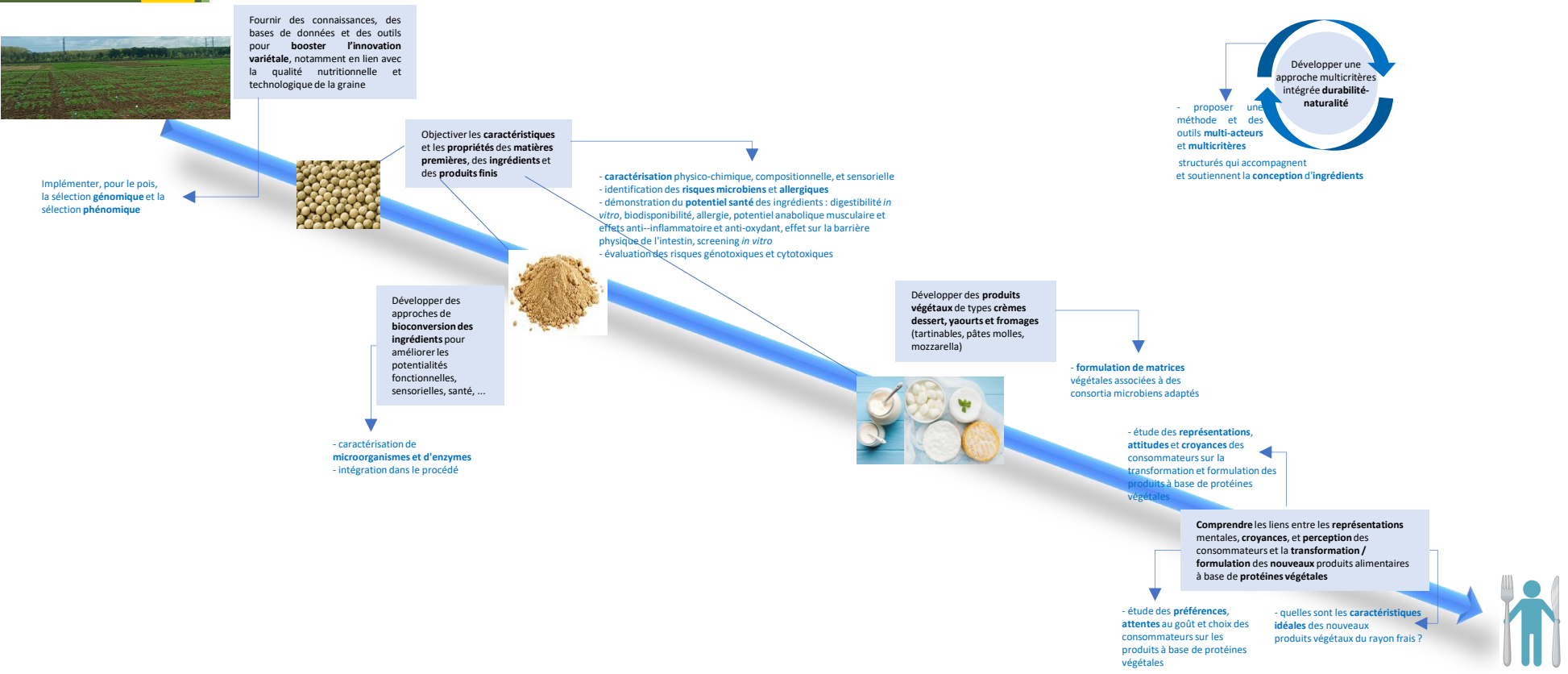
Ceci tout en travaillant directement sur la **population agricole**, notamment en lui permettant d'améliorer les revenus de la culture du pois et de la féverole.



Structuration du projet



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire



INRAE

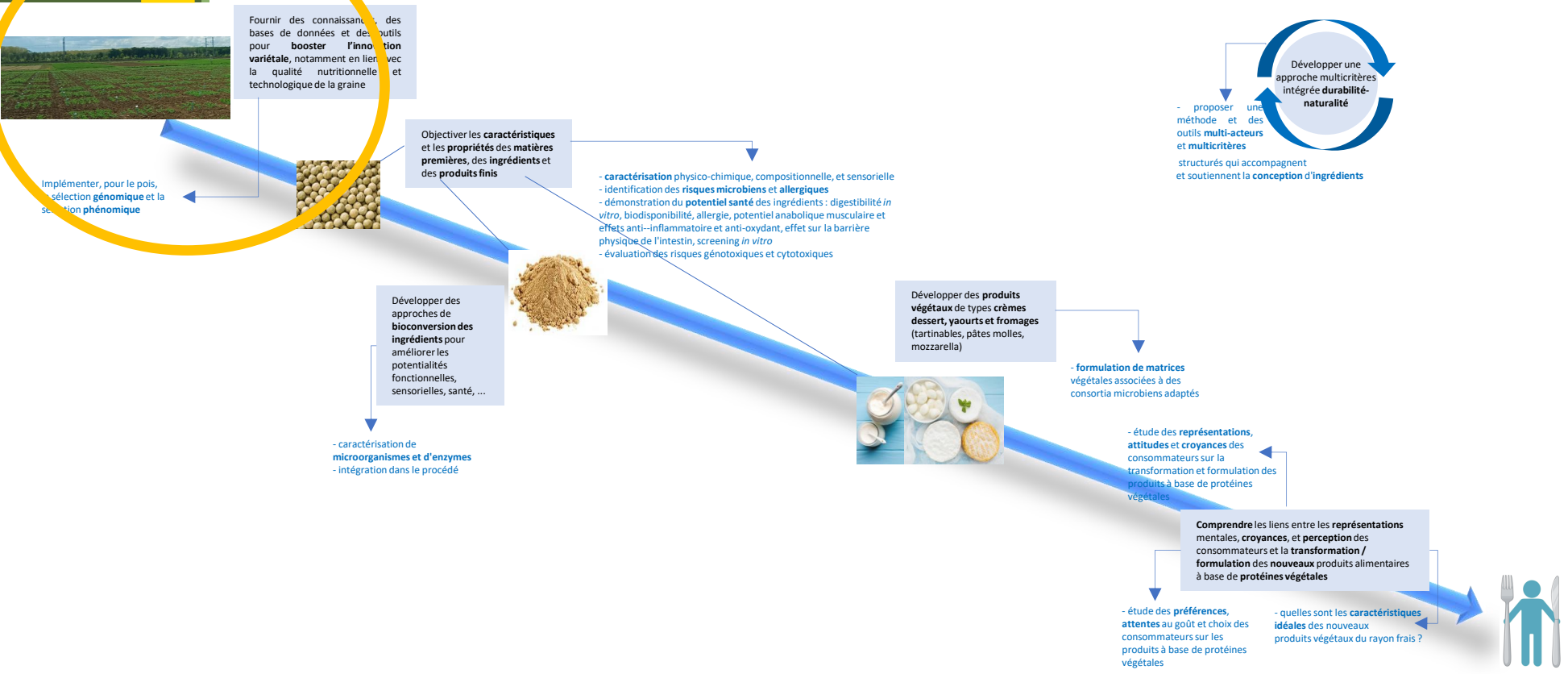
agri obtentions
 DIVERSITÉ, INNOVATION & AGROÉCOLOGIE

ROQUETTE
 Offering the best of nature™

Eurial
 BRANCHE LAIT D'AGRIAL



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire



INRAE

agri obtentions
DIVERSITÉ, INNOVATION & AGROÉCOLOGIE

ROQUETTE
Offering the best of nature™

Eurial
BRANCHE LAIT D'AGRIAL

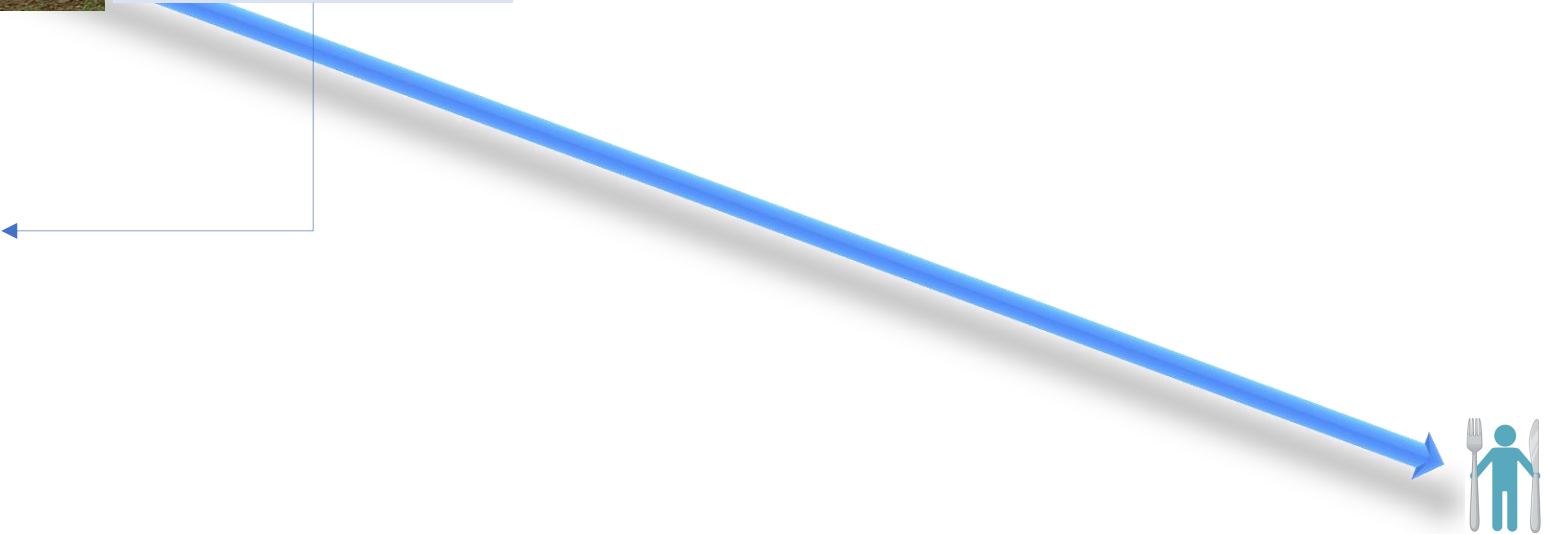


Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire

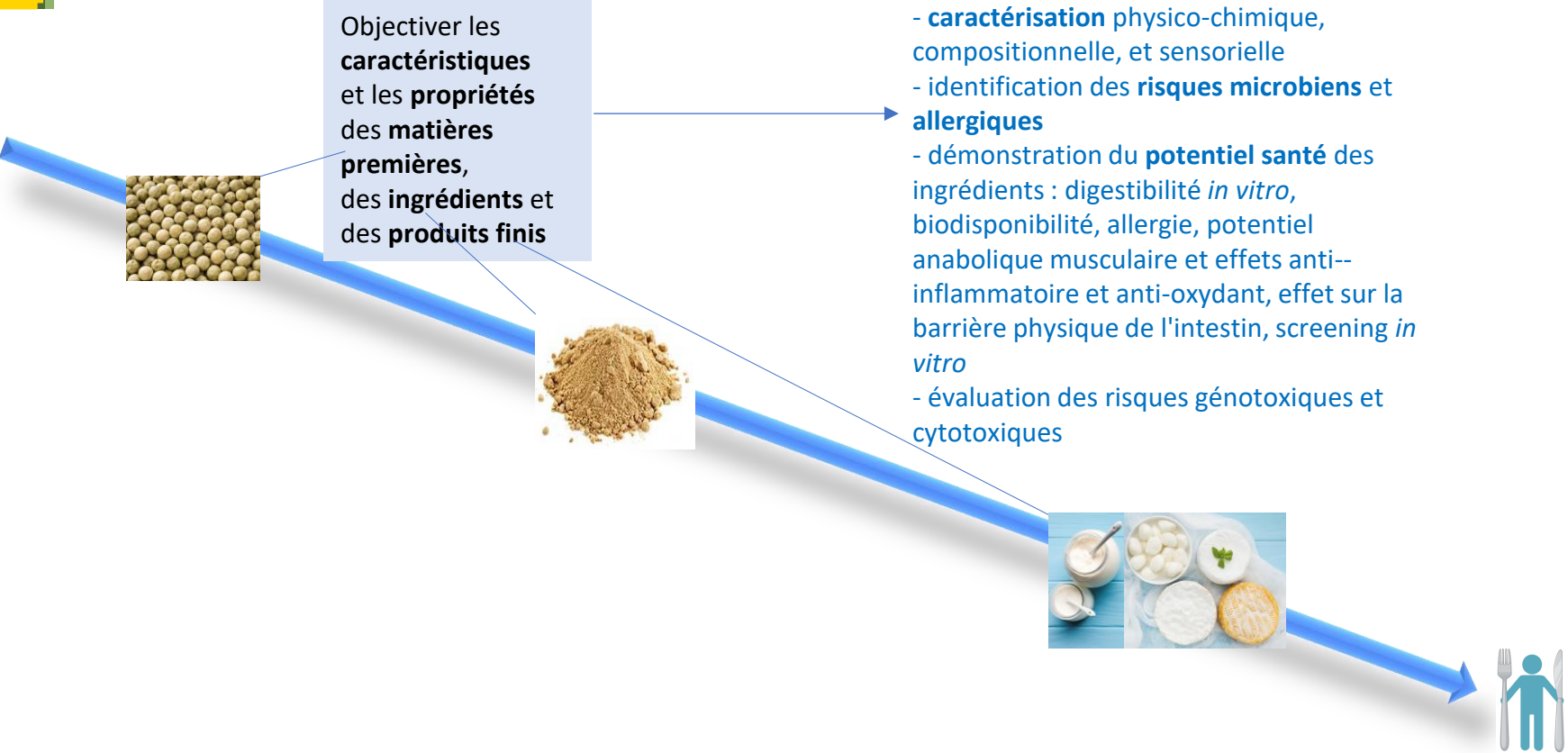


Fournir des connaissances, des bases de données et des outils pour **booster l'innovation variétale**, notamment en lien avec la qualité nutritionnelle et technologique de la graine

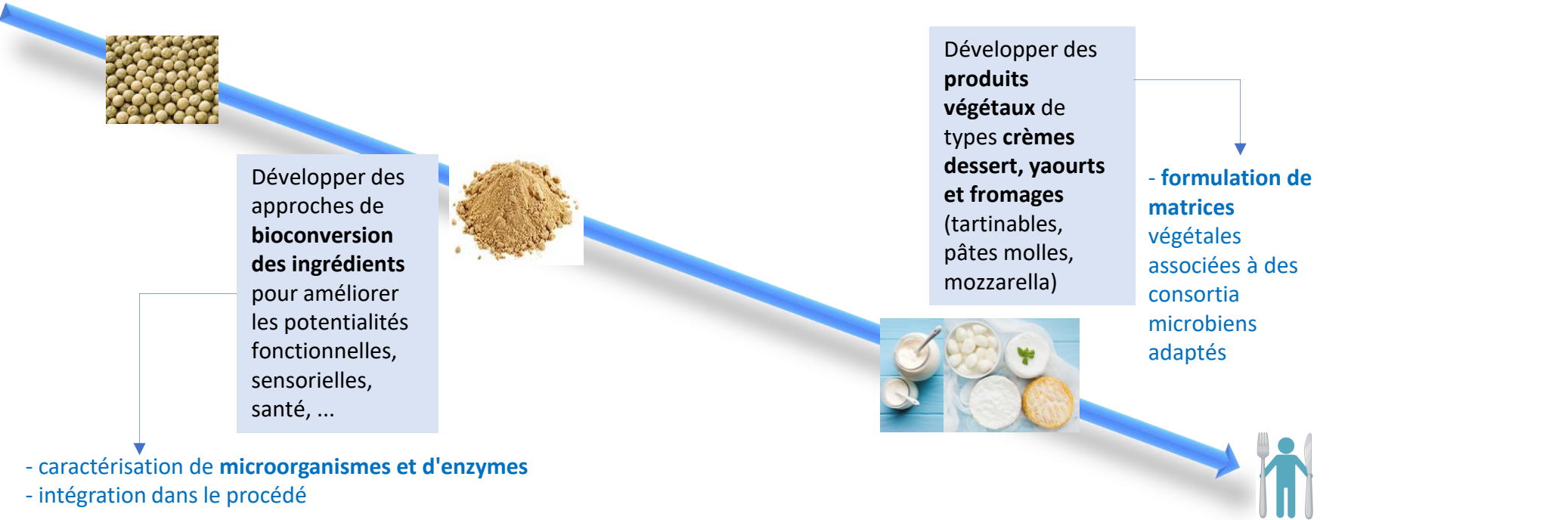
Implémenter, pour le pois, la sélection **génomique** et la sélection **phénomique**



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire

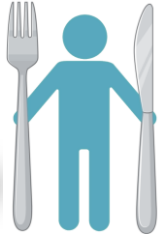


- étude des **représentations, attitudes** et **croyances** des consommateurs sur la transformation et formulation des produits à base de protéines végétales

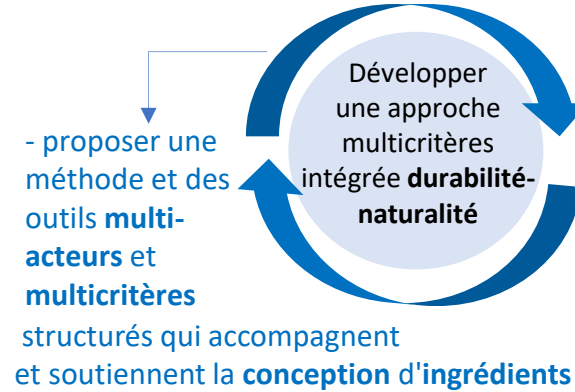
- étude des **préférences, attentes** au goût et choix des consommateurs sur les produits à base de protéines végétales

Comprendre les liens entre les **représentations mentales, croyances, et perception** des consommateurs et la **transformation / formulation** des **nouveaux produits alimentaires** à base de **protéines végétales**

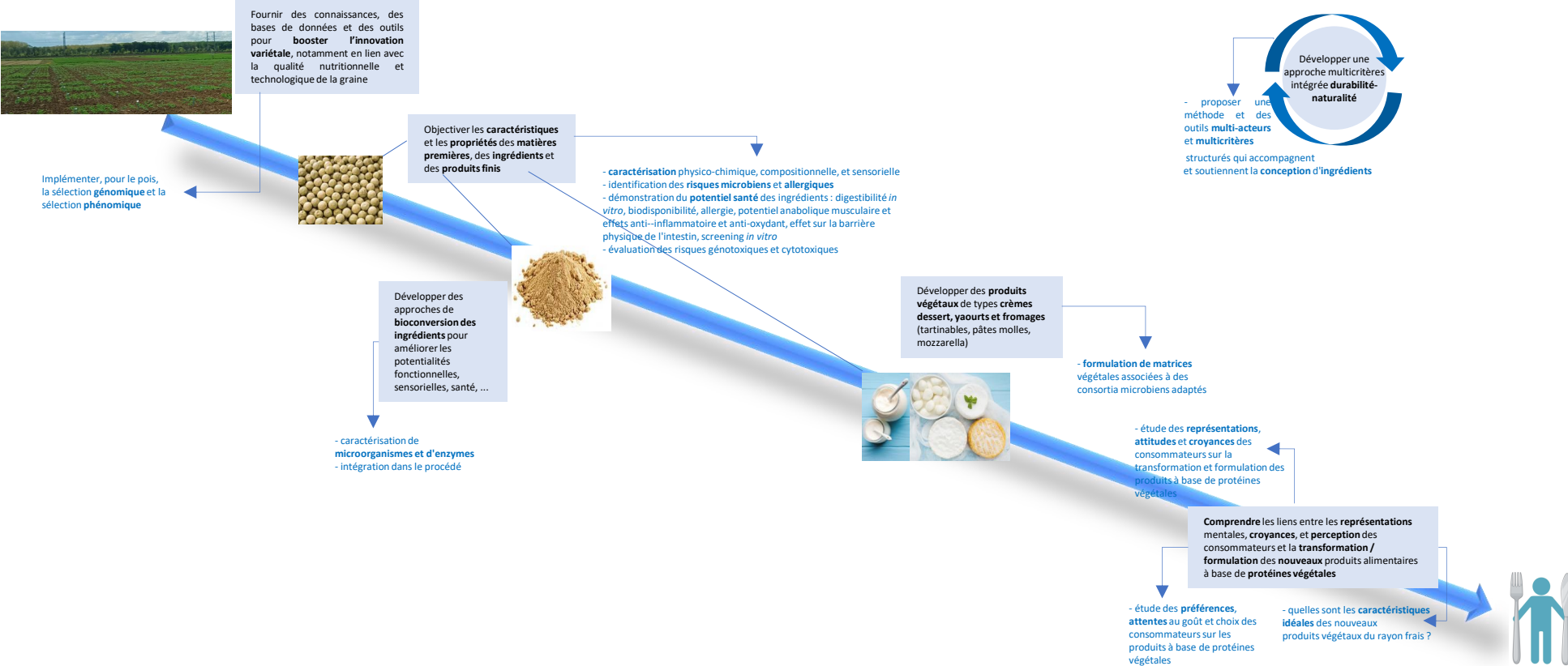
- quelles sont les **caractéristiques idéales** des nouveaux produits végétaux du rayon frais ?



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire



Caractériser, comprendre et concevoir, pour piloter la qualité de la graine jusqu'au produit alimentaire



INRAE

agri obtentions
 DIVERSITÉ, INNOVATION & AGROÉCOLOGIE

ROQUETTE
 Offering the best of nature™

Eurial
 BRANCHE LAIT D'AGRIAL



Créer et promouvoir les variétés de légumineuses de demain : pois et féveroles, Développer les pratiques agronomiques associées.

- Développer des outils d'aide à la sélection pour les critères technologiques importants pour la transformation et pour les consommateurs
- Créer du matériel végétal innovant amélioré pour la valeur technologique mais aussi agronomique et environnementale
- Diffuser les bonnes pratiques de culture des légumineuses

👉 Les variétés créées donneront une haute valeur aux ingrédients de pois et de féverole pour les consommateurs et les agriculteurs, dans le cadre d'une production durable.



Développer un procédé d'extraction de protéines plus durable, associant ultrafiltration et fermentation

- Précipitation Isoélectrique = Référence

Objectif:

- Développer un procédé d'extraction



- Seront déployées pour cela:
 - **Les technologies de filtration membranaire**
 - **La fermentation** à différents niveaux du procédé



De nouvelles matrices alimentaires

- Formuler de nouveaux produits finis à base de légumineuses, attractifs pour le consommateur
 - Fromages tartinables
 - Desserts fermentés et crèmes dessert
- Mettre en œuvre le maximum de protéines végétales, obtenir un goût, une texture, une expérience consommateur positive !
- Identifier, comprendre, maîtriser les risques microbiologiques et organoleptiques spécifiques à l'utilisation de protéines de légumineuses dans ces applications

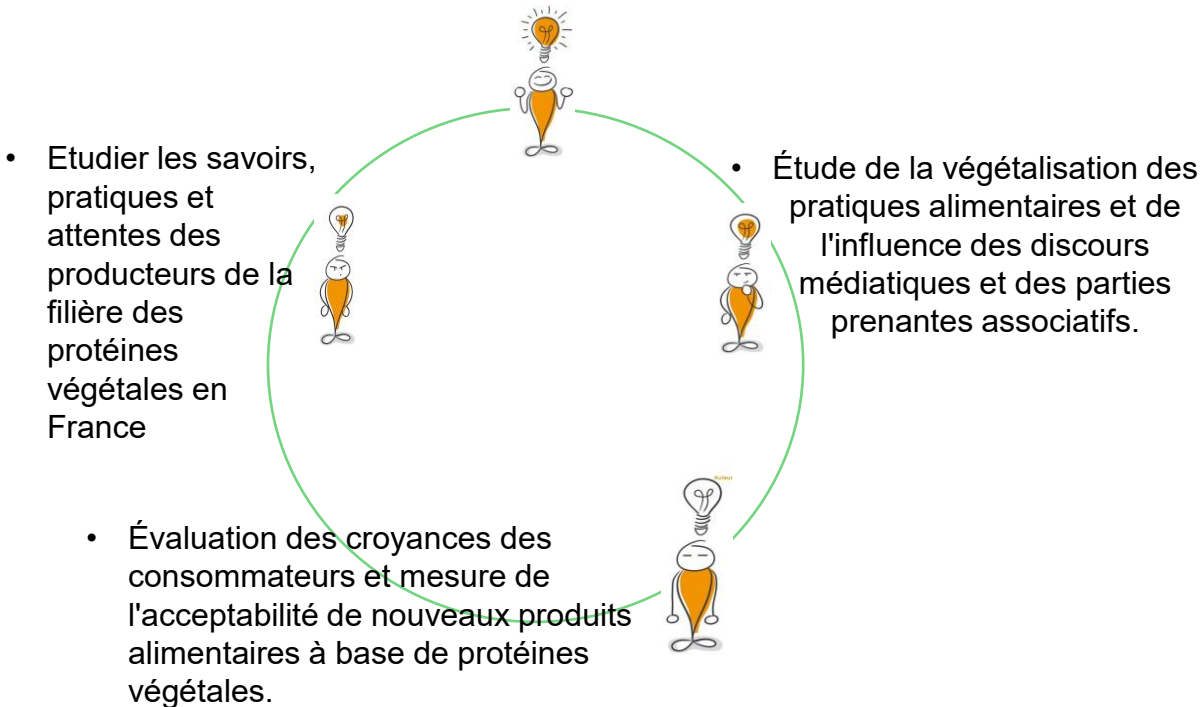
The logo for Eurial, featuring the brand name in a blue, stylized font with a green and blue swoosh underneath.

BRANCHE LAIT D'AGRIVAL

The logo for the University of Lyon 2, featuring the text 'UNIVERSITÉ LUMIÈRE LYON 2' in red, with horizontal lines above the text.The logo for INRAE, featuring the text 'INRAE' in a bold, teal, sans-serif font.

Comprendre les dynamiques des acteurs de la filière des protéines végétales en France

Pour libérer l'innovation alimentaire!



UNIVERSITÉ
LUMIÈRE
LYON 2

INRAE

agri
obtentions
DIVERSITÉ, INNOVATION & AGROÉCOLOGIE

Eurial
BRANCHE LAIT D'AGRIAL





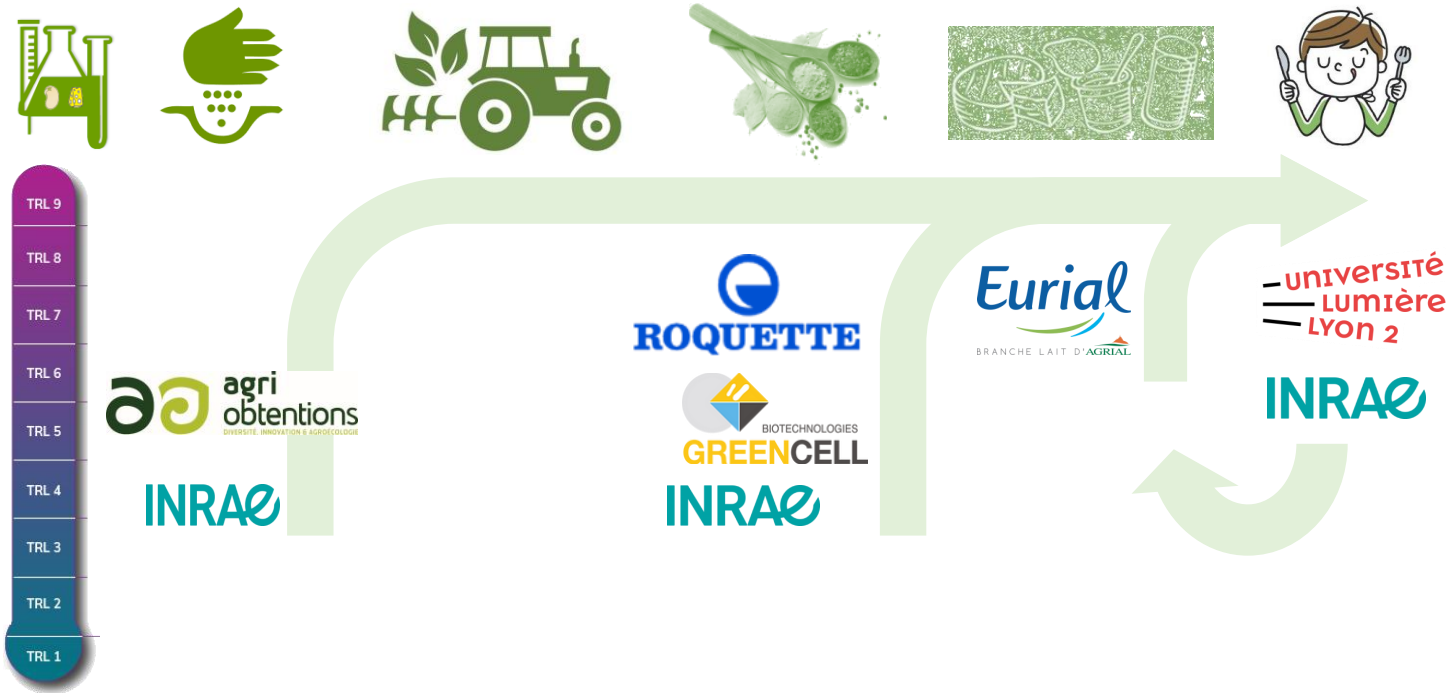
Le consortium

Des leaders pour chacun des domaines couverts par le projet

Une large coopération public-privé

Des PME et de grands groupes

Un développement qui couvre des TRL 3-4 à 7-8



6 partenaires aux profils complémentaires et variés, mobilisés

Un projet de 11 M€ sur 5 ans





Leader français des obtenteurs pour le pois et la féverole d'hiver



Leader mondial pour la protéine de pois



Leader de l'écologie microbienne pour la fermentation industrielle et la bio-fertilisation



2e coopérative laitière française
Leader français fromage et ultra-frais de chèvre, mozzarella, marques distributeurs



Agriculture et Alimentation



Sciences de la Consommation & Marketing

En 2026, où en sommes-nous ?



- Une **communauté de 70 scientifiques** très active, des journées techniques organisées chez un partenaire différent tous les 6 mois
- Un **comité de pilotage efficace** de 18 membres, se réunissant tous les 3 mois
- **10 unités INRAE impliquées**: BIA, SAYFOOD, AGROECOLOGIE, BIOECOAGRO, UNH, STLO, CARMEN, SQPOV, CSGA, TOXALIM
- **9 thèses** en cours (INRAE et Université Lyon II)
- **Des livrables** scientifiques et techniques à la cible
- **33 communications scientifiques** (articles, communications orales et posters)

Merci pour votre attention

ALINOVEG

Développer une filière française de sources végétales protéiques à base de légumineuses, et de nouveaux produits plus sains et plus durables pour la consommation humaine et la préparation culinaire.



ALINOVEG a été financé par le gouvernement dans le cadre de France 2030.
Financé par l'Union européenne - Next Generation EU, dans le cadre du plan France Relance



Financé par

