

AlinOVeg « Innover en alimentation d'origine végétale »

Pendant cinq ans, des acteurs publics et privés travailleront ensemble autour des enjeux d'innovation en matière d'alimentation d'origine végétale afin de développer une filière française de sources végétales (**protéines de pois et de féverole**) et de proposer des solutions alternatives aux produits laitiers, saines et durables. Ce projet est doté d'un budget de 11,4M€, dont 8,3M€ apportés par l'Etat, dans le cadre de France 2030 et opéré par Bpifrance.

AlinOVeg, un projet ambitieux « du champ à l'assiette »

AlinOVeg a pour objectif de **développer des solutions et des produits innovants** (variétés de pois et de féverole, ingrédients protéiques, alternatives végétales aux fromages et desserts végétaux) et de **faire émerger une filière française solide et pérenne**.

Pour cela, AlinOVeg mise sur un développement guidé par les attentes des consommateurs. Ainsi, il veillera à proposer des produits aux **qualités fonctionnelles, nutritionnelles et organoleptiques optimales**. De plus, le projet s'appuiera sur le développement de **procédés plus durables** grâce notamment à une sélection variétale orientée par ces attentes finales, de nouveaux procédés de **valorisation et des filières locales** plus résilientes. AlinOVeg s'adressera aussi directement aux agriculteurs pour mieux répondre à leurs besoins et leur permettre de valoriser de manière optimisée la culture du pois et de la féverole.

Ce projet défini pour 5 ans sera jalonné d'étapes clés en matière de recherche et développement, afin de lever les verrous technologiques tout au long de la chaîne de valeur.

Informations

[Communiqué de presse](#) du 23/02/23



<https://iaa.cnam.fr/recherche/projets/alinoveg-innover-en-alimentation-d-origine-vegetale--1400858.kjsp?RH=1674929>