



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Soufflet Malt et Eat The Truth s'associent pour faire de la fermentation céréalière un nouveau standard de l'alimentation

Paris, le 10 septembre 2026 – Soufflet Malt, premier malteur mondial et Eat The Truth, plateforme foodtech de The Mediterranean Food Lab, spécialisée dans la création de solutions alimentaires issues de la fermentation en milieu solide, annoncent la signature d'un partenariat stratégique associant leurs expertises en fermentation, création culinaire et industrialisation. Le cacao et les boissons sans alcool constituent les premiers champs d'application de cette collaboration.

Alors que les enjeux de l'industrie agroalimentaire dépassent désormais la simple reformulation ou substitution d'ingrédients, ce partenariat vise à développer une nouvelle génération de solutions conciliant richesse aromatique, compétitivité économique et production à grande échelle.

À terme, les deux partenaires entendent élargir cette approche à de nouvelles applications dans l'alimentation et les boissons, en explorant notamment de nouveaux profils aromatiques et de nouveaux usages du malt.

Le cacao et le sans-alcool, premiers champs d'application

Les attentes des consommateurs évoluent : 64 % des Français déclarent avoir déjà renoncé à acheter un aliment en raison de la présence d'additifs et 60 % estiment ne pas disposer d'assez d'informations sur la composition exacte des produits¹. Dans le même temps, les industriels font face à une forte volatilité de certaines matières premières stratégiques, à commencer par le cacao, dont le cours a triplé entre janvier 2024 et janvier 2025 avant de fortement reculer en mars 2026.

¹ Ipsos

Les usages évoluent également dans les boissons : 71 % des Européens déclarent réduire leur consommation d'alcool, tandis qu'un quart des 25-35 ans ont complètement cessé d'en acheter².

Dans ce contexte, la combinaison du malt et de la fermentation en milieu solide permet de développer, à partir d'ingrédients d'origine alimentaire, des profils aromatiques adaptés à différents usages.

Au-delà de la substitution de matières premières sous tension, cette approche permet notamment de créer des notes torréfiées, cacao, café, umami ou kokumi. Elle ouvre ainsi de nouvelles possibilités dans la confection chocolatière, les boissons et alternatives sans alcool, mais aussi dans la boulangerie et les sauces, avec une réduction significative des coûts d'utilisation.

« Ce partenariat pose un nouveau standard pour les ingrédients alimentaires : des solutions délicieuses, honnêtes, innovantes, et pensées dès le départ pour l'échelle industrielle. En unissant notre expertise en fermentation à celle de Soufflet Malt, nous aidons les fabricants à aller au-delà des solutions aromatiques conventionnelles pour créer des produits plus riches et plus innovants, à partir de véritables ingrédients alimentaires. Nous sommes aujourd'hui les seuls capables d'offrir à nos partenaires un meilleur goût, un étiquetage clean et un meilleur prix. »

Yair Yosefi, cofondateur et CEO de Eat The Truth

« Ce partenariat s'inscrit pleinement dans notre stratégie MALTiply 2030, qui vise notamment à accélérer son développement sur des marchés adjacents et à faire émerger de nouvelles solutions à forte valeur ajoutée pour l'industrie alimentaire. En libérant le potentiel aromatique du malt en tant qu'ingrédient naturel, polyvalent et durable, nous répondons aux attentes des industriels qui recherchent des ingrédients plus simples, davantage d'authenticité et des expériences gustatives plus riches. Ce partenariat associe notre expertise de la fermentation à l'approche de Eat The Truth en matière de création aromatique à partir d'ingrédients naturels. Ensemble, nous voulons accélérer le développement de nouvelles solutions pour nos clients et faciliter leur mise sur le marché à grande échelle. »

Laurent Debande, Directeur de l'Innovation et du Développement de Soufflet Malt

Associer expertise aromatique et puissance industrielle

Soufflet Malt apporte son savoir-faire dans le maltage et la fermentation ainsi que sa puissance industrielle, avec 35 malteries dans 20 pays et une capacité annuelle de production de 3,6 millions de tonnes.

² Circana, 2025

Eat The Truth apporte son expertise unique, de la fermentation en milieu solide à la création aromatique, en passant par la R&D culinaire jusqu'au développement de solutions prêtes à l'emploi pour les industriels. Créée par des chefs et s'appuyant sur un réseau de plus de 300 partenaires en Europe, son approche propriétaire permet de produire, à partir d'ingrédients alimentaires fermentés en milieu solide, des profils gustatifs riches et complexes, sans arômes artificiels ni additifs.

Ensemble, les deux partenaires proposeront aux industriels une plateforme couvrant la création aromatique, la validation sensorielle, le prototypage et l'industrialisation. L'objectif : transformer rapidement de nouveaux profils gustatifs en solutions pouvant être déployées à grande échelle et adaptées à la production industrielle.

À propos de Eat The Truth

Fondée par des chefs, Eat The Truth est une foodtech spécialisée dans l'innovation appliquée à la fermentation d'ingrédients végétaux. À la croisée de la gastronomie et de la recherche scientifique, l'entreprise a développé une technologie propriétaire s'appuyant sur l'intelligence artificielle pour créer naturellement des profils aromatiques complexes, adaptés aux besoins des professionnels de la restauration comme des industriels de l'agroalimentaire. Cette expertise repose sur plusieurs années de recherche consacrées à la fermentation de précision et permet de développer des solutions performantes, régulières et respectueuses du vivant. À travers sa plateforme, Eat The Truth met son savoir-faire au service des chefs, des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire, en développant à partir d'ingrédients de qualité des solutions aux saveurs authentiques, complexes et gourmandes. L'entreprise accompagne également les industriels dans le développement de solutions conçues dès l'origine pour être performantes, reproductibles et adaptées au passage à l'échelle.

Pour plus d'informations : www.eatthetruth.com

Contacts presse - Eat The Truth - Agence Ribbon

Elisa Vachon – elisa.vachon@rbbn.fr – 07 67 83 14 52

Nicolas Entz – nicolas.entz@rbbn.fr – 06 33 67 31 54

À propos de Soufflet Malt

Soufflet Malt est le premier malteur mondial, avec 35 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 3,6 millions de tonnes de malt par an pour répondre à la demande de ses clients - grandes brasseries mondiales, brasseurs artisanaux, distillateurs et autres industriels de l'alimentation et des boissons - 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, Great Western Malting, Durst Malz, 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 potentiel du malt. Pour plus d'informations : souffletmalt.com