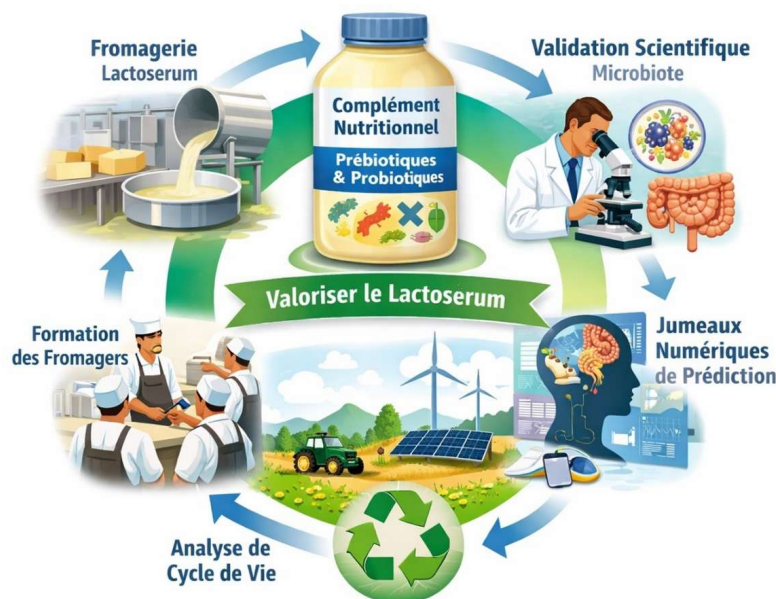


Le lactosérum, un sous-produit, devient grâce aux scientifiques et fromagers de la Grande Région une ressource : un complément alimentaire innovant et bénéfique pour la santé.



Résumé et objectifs

ALAFERM est un projet transfrontalier innovant qui transforme un sous-produit de la fabrication du fromage – le lactosérum – en une ressource utile pour la santé et l'environnement. Encore trop souvent considéré comme un déchet, ce liquide riche en nutriments recèle pourtant un fort potentiel.

En réunissant chercheurs et fromageries de la Grande Région, ALAFERM développe un complément alimentaire naturel à base de lactosérum fermenté, riche en prébiotiques et probiotiques, bénéfiques pour l'équilibre du microbiote intestinal.

Le projet accorde également une place centrale à la sensibilisation et à la formation des fromagers. Actions d'information et formations pratiques leur permettront de mieux comprendre les enjeux et les bénéfices de la valorisation du lactosérum, et d'intégrer ces innovations dans leurs pratiques professionnelles.

ALAFERM contribue ainsi à réduire le gaspillage alimentaire, à soutenir l'économie circulaire et à renforcer les compétences des acteurs de la filière laitière, au service d'une alimentation plus durable et plus responsable.

Pour une Grande Région plus verte

Dates du projet 01/01/2026 – 31/12/2028

Budget total 4 258 596,80€

Cofinancement de l'Union européenne (FEDER) 60%
2 555 158,08 €

Le partenariat du projet

Partenaires financiers 5

Partenaire chef de file : CECOTEPE

Partenaires méthodologiques 16

FEDER : Fonds Européen de Développement Régional | En savoir plus : www.interreg-gr.eu

Date de l'affiche : 02/2026