



Communiqué de presse – Barcelone, le 8 mai 2019

**Pour les 100 ans de la création de son premier yaourt,
Danone donne libre accès à sa collection historique
de 1 800 souches de ferments lactiques et bifidobactéries**

Saluée par l'Institut Pasteur, cette initiative favorisera la coopération dans le domaine de la recherche sur l'alimentation, la santé et le développement durable

A l'occasion des 100 ans de la création de son premier yaourt, Danone annonce qu'elle donne libre accès à sa collection de 1 800 souches, au service de la recherche. Danone va ainsi rendre publique sa collection actuelle de 193 souches de ferments lactiques et bifidobactéries déposées à la Collection nationale des cultures de micro-organismes, qui est conservée au Centre de Ressources Biologiques de l'Institut Pasteur (CRBIP). Danone ouvrira également aux chercheurs du monde entier la collection de plus de 1 600 souches de son centre de Recherche & Innovation de Paris-Saclay, dans le but de permettre à tous de bénéficier de son héritage historique.

Cette annonce reflète l'engagement de Danone à promouvoir le libre accès scientifique (« *open science* »), un mouvement qui encourage dans le domaine de la recherche scientifique l'ouverture, le partage et le développement des connaissances à travers des réseaux de collaboration. Cette initiative illustre également la mise en œuvre des Objectifs 2030 de Danone^[1] et tout particulièrement son ambition d'accompagner la révolution de l'alimentation avec ses partenaires.

Mettre l'héritage d'Isaac Carasso au service de la recherche sur le rôle des ferments sur la santé en général, et intestinale en particulier

Cette annonce a été saluée par l'Institut Pasteur, le centre de recherche biomédicale créé par Louis Pasteur en 1887, qui est aujourd'hui un centre de recherche de renommée mondiale, avec un réseau de 32 instituts à travers le monde.

Le premier yaourt Danone fut fabriqué à Barcelone en 1919 par Isaac Carasso, qui s'inspira des recherches de l'immunologiste Elie Metchnikoff à l'Institut Pasteur sur le rôle des ferments sur la santé, notamment intestinale. Constatant les problèmes de santé intestinale des enfants de Barcelone, Isaac décida d'agir en développant ses premiers yaourts fermentés avec des ferments lactiques, qu'il commença à vendre dans les pharmacies de Barcelone. Au fil des ans, grâce à la recherche, à l'innovation et à la collaboration avec des chercheurs internationaux, Danone a construit une collection de ferments d'une très grande diversité génétique.

Les ferments lactiques et les bifidobactéries - des bactéries particulières qui servent, par exemple, à produire des yaourts et des laits fermentés - pourraient être utilisés dans les domaines alimentaires et non alimentaires de multiples façons, encore peu explorées ou pas utilisées à ce jour. Ils pourraient potentiellement contribuer à résoudre divers enjeux sociétaux, environnementaux et liés à la santé, notamment :

- Offrir une plus grande diversité de produits alimentaires naturels fermentés et développer des produits laitiers à forte valeur ajoutée pour assurer aux agriculteurs une source de revenus plus importante ;
- Réduire les pertes de récoltes et de denrées alimentaires en empêchant la prolifération de champignons, de bactéries et de virus sur les ingrédients cultivés, récoltés et stockés ;
- Protéger et régénérer les sols ;
- Atténuer les émissions de méthane des vaches ;
- Réduire le recours et la résistance aux antibiotiques, tant chez les animaux que chez les humains ;
- Mettre au point des méthodes pour administrer plus facilement aux humains les médicaments ou les vaccins.

Promouvoir l'accès scientifique au plus grand nombre (« open science ») dans le cadre des Objectifs Danone 2030, afin de créer de la valeur durable pour tous

Lors d'un événement de deux jours célébrant les 100 ans de Danone en présence de partenaires et d'experts dans les domaines de l'alimentation, de la santé et du développement durable, Emmanuel Faber, Président-directeur général de Danone, a déclaré : *« Engagés à apporter des réponses adaptées aux besoins de chacun, nous avons investi sans relâche depuis cent ans pour développer l'expertise de Danone en matière de ferments, de fermentation et de santé par l'alimentation. Alors que notre système alimentaire et la société tout entière sont actuellement confrontés à une série de défis sans précédent, nous sommes fiers d'ouvrir aux chercheurs du monde entier notre collection unique de souches pour nous aider à progresser vers un monde plus sain et plus durable ».*

Cette initiative fait partie des efforts déployés plus largement par Danone pour promouvoir une « science ouverte ». Danone Nutricia Research s'est ainsi récemment associée au *California San Diego Center for Microbiome Innovation (CMI)* pour faire progresser la compréhension du lien entre l'alimentation et la santé intestinale, dans le cadre de *The Human Diets & Microbiome Initiative*^[2] (« Initiative pour les régimes alimentaires humains & le microbiome »). Grâce à des partenariats scientifiques et à des collaborations plus larges encourageant la « science ouverte » et l'innovation, Danone progresse dans la réalisation de ses Objectifs 2030, notamment en accompagnant la révolution de l'alimentation avec ses partenaires. Ces initiatives nourrissent également l'ambition de Danone de devenir une B CorpTM au niveau mondial^[3], et de s'engager à agir pour le bien commun afin de créer de la valeur durable pour tous.

NOTES

[1] LES OBJECTIFS DANONE 2030

En ligne avec le double projet historique de Danone visant à concilier succès économique et progrès social, nous avons l'ambition de générer une croissance durable tout en ayant un impact sociétal et environnemental positif. Danone vise à inspirer des pratiques alimentaires et de consommation plus saines et plus durables, conformément à notre vision *One Planet. One Health* qui reflète la conviction que la santé des hommes et celle de la planète sont étroitement liées. Pour faire de cette vision une réalité, nous avons défini les Objectifs Danone 2030. Alignés sur les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, ils reposent sur une stratégie globale, visant à créer de la valeur et de la partager avec nos actionnaires et toutes nos parties prenantes. Cet ensemble de neuf objectifs est structuré autour de trois piliers interdépendants. Le modèle d'entreprise inclut l'ambition d'être certifié en tant que B CorpTM au niveau mondial, reflétant notre engagement de transparence et de confiance. Le pilier « faire confiance » exprime la volonté de Danone de générer de la croissance de manière inclusive, via des collaborations internes et externes. Et au cœur se trouve notre modèle de marques Manifesto qui s'engagent pour une cause, prennent position et agissent en ligne avec notre vision *One Planet. One Health*.



[2] THE HUMAN DIETS & MICROBIOME INITIATIVE (THDMI)

Danone Nutricia Research et *The University of California San Diego Center for Microbiome Innovation (CMI)* ont uni leurs forces pour améliorer la compréhension du lien entre l'alimentation et la santé intestinale. Grâce à *The Human Diets & Microbiome Initiative (THDMI)*, elles ont l'ambition d'atteindre 2 objectifs principaux à travers l'expertise et l'infrastructure d'*American Gut Project*, sous l'égide de *The Microsetta Initiative (TMI)* :

1. Prélever des échantillons de microbiote humain dans différents pays pour le cartographier avec une représentation plus globale de la population et une meilleure résolution de séquençage.
2. Collecter davantage d'informations sur les habitudes alimentaires correspondantes des participants afin d'améliorer la connaissance de l'impact du microbiome sur la santé humaine, dans le but de développer des solutions nutritionnelles pour une meilleure santé intestinale.

The Center for Microbiome Innovation (CMI) a pour mission d'inspirer, nourrir et soutenir des collaborations dynamiques entre les experts de *UC San Diego Microbiome* et de nombreuses entreprises partenaires. Le CMI englobe un panel d'expertises dans le domaine de l'échantillonnage de microbiome, un large éventail de technologies (métagénomique, métabolomique, métatranscriptomique) et l'analyse de données au moyen d'algorithmes ultra-performants, de *machine learning* et de modélisation. *The Microsetta Initiative* est une extension de l'*American Gut Project* initial pour représenter sa croissance mondiale avec des projets tels que le *British Gut Project* et d'autres projets d'envergure internationale.

Pour en savoir plus : http://jacobsschool.ucsd.edu/news/news_releases/release.sfe?id=2713

[3] L'AMBITION DE DANONE D'ÊTRE CERTIFIÉ B CORP™ AU NIVEAU MONDIAL

Aujourd'hui, les grandes marques et les entreprises sont appelées à rendre compte des intérêts qu'elles servent réellement. Pour Danone, répondre à cette attente de façon simple et directe crée l'opportunité de renforcer la relation de confiance qu'elle entretient avec l'ensemble de ses parties prenantes : les salariés, les consommateurs, les distributeurs, les partenaires commerciaux, la société civile et les gouvernements. C'est pour cette raison que nous avons rejoint le mouvement B Corp™.

B Corp™ a vu le jour aux États-Unis en 2006 et gagne rapidement du terrain à travers le monde. Ce mouvement de certification d'activité durable et responsable partage avec Danone la volonté d'inspirer le changement culturel nécessaire pour redéfinir la notion de réussite économique. En pratique, la certification B Corp™ est délivrée par l'organisation à but non lucratif B Lab aux entreprises qui ont des standards élevés en termes de performances environnementale et sociale. Danone a pour ambition de devenir l'une des premières multinationales de l'alimentation à obtenir une certification au niveau mondial et collabore avec B Lab pour élaborer la feuille de route qui lui permettra d'atteindre cet objectif.

Notre ambition d'obtenir cette certification est l'expression de notre engagement de longue date en faveur d'une activité durable et responsable, et du double projet historique de Danone visant à combiner réussite économique et progrès social. Notre objectif est que toutes les entités de Danone soient certifiées B Corp™ d'ici 2030. À l'heure actuelle, 11 entités et plus de 30 % de nos ventes mondiales sont couvertes par la certification B Corp™.

A propos de Danone (www.danone.com)

Avec pour mission d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre, Danone est l'un des leaders mondiaux dans le secteur alimentaire et se développe sur des catégories de produits tournées vers la santé et en forte croissance, à travers ses trois métiers : les Produits Laitiers et d'Origine Végétale, les Eaux et la Nutrition Spécialisée. Danone vise à inspirer des habitudes alimentaires et de consommation plus saines et plus durables, en ligne avec sa vision '*One Planet. One Health*', qui reflète la conviction que la santé des hommes et celle de la planète sont étroitement liées. Pour faire de sa vision une réalité et créer de la valeur durable et rentable sur le long terme pour toutes ses parties prenantes, Danone a défini ses Objectifs 2030 : neuf objectifs alignés sur les Objectifs de développement durable définis par les Nations Unies pour 2030. Danone s'engage à agir de manière efficace, responsable et inclusive ; Danone respecte les critères les plus exigeants de son secteur, comme en témoigne son ambition de devenir l'une des premières multinationales certifiées B Corp™. Présente dans plus de 120 pays et comptant plus de 100 000 salariés, Danone a réalisé un chiffre d'affaires de 24,7 milliards d'euros en 2018. Le portefeuille de Danone est constitué de marques internationales (notamment *Actimel*, *Activia*, *Alpro*, *Aptamil*, *Danette*, *Danio*, *Danonino*, *evian*, *Nutricia*, *Nutrilon*, *Volvic*) ainsi que de marques locales et régionales fortes (comme *AQUA*, *Blédina*, *Bonafont*, *Cow & Gate*, *Horizon*, *Mizone*, *Oikos*, *Prostokvashino*, *Silk*, *Vega*).

Cotée sur Euronext Paris et sur le marché OTCQX via un programme d'ADR (American Depositary Receipt), Danone est classée dans les principaux indices de responsabilité sociale : le Dow Jones Sustainability Index, Vigeo Eiris, l'Ethibel Sustainability index, MSCI Global Sustainability, MSCI Global SRI indexes et FTSE4Good.