



Ennolys

LESAFFRE FINE BIOTECHNOLOGIES

Communiqué de presse

Soustons, le 22 avril 2016

Les arômes naturels d'Ennolys à la conquête du marché mondial

La business unit de Lesaffre basée à Soustons, près de Bordeaux, innove et augmente ses capacités de production.

Basée à Soustons dans le Sud-Ouest de la France, Ennolys développe une très large gamme de molécules aromatiques naturelles, dont la vanilline, qu'elle produit naturellement grâce à la fermentation. L'entreprise souhaite désormais devenir une référence mondiale. Dans le cadre d'un programme pluriannuel d'investissement de 20 millions d'euros, l'entreprise inaugure ce vendredi 22 avril 2016 ses nouveaux outils industriels, en présence d'Antoine Baule, CEO de Lesaffre et Bernard Azaïs, Directeur général d'Ennolys.

Ces nouveaux équipements vont permettre d'accompagner Ennolys dans ses ambitions de croissance et d'améliorer son autonomie de production. Une montée en puissance de toutes les activités de l'entreprise, Ennatech pour le toll manufacturing, Ennarom pour la production d'arômes naturels et Ennallin pour la vanilline.

Deux nouveaux fermenteurs et un atelier de séchage

Les deux nouveaux fermenteurs, mis en service au deuxième trimestre 2016, complètent le dispositif existant et augmentent la capacité de production d'Ennolys, permettant à l'entreprise d'accompagner sa stratégie de croissance ainsi que celle des autres entités Lesaffre qu'elle fournit.

L'atelier de séchage comprend un lyophilisateur de 30m² qui permet d'utiliser une nouvelle technique de séchage des bactéries par le froid. Mis en service fin 2015, il permet entre autre de produire des ingrédients destinés à Lesaffre Human Care (LHC), la filiale de Lesaffre dédiée à la santé humaine.

20 emplois créés dans la région Sud-Ouest

Ennolys investit dans de nouveaux outils industriels et accompagne aussi cette dynamique par plusieurs recrutements. Que ce soit dans les fonctions commerciales, marketing, informatique ou encore technique, l'entreprise a ainsi étoffé ses équipes de 20 personnes en 18 mois.



A LESAFFRE BUSINESS UNIT

Un produit phare : la vanilline créée à base de son de riz

Avec ses cristaux blancs et son profil vanillé, amandé et crémeux, la vanilline est un produit phare d'Ennolys. Créée naturellement grâce à la fermentation d'un ingrédient issu du son de riz complet, la vanilline connaît un fort développement et son utilisation dans l'industrie agro-alimentaire est multiple. Elle est présente dans les laitages, les glaces, le chocolat, certains alcools, etc. Avec ce produit, Ennolys se positionne comme un acteur de référence sur le marché, particulièrement auprès de l'industrie agro-alimentaire.

Un centre de compétence en levain

Le levain est un ingrédient naturel qui améliore la qualité des pains, il représente un formidable levier pour donner du goût aux produits de panification. Lesaffre a élaboré une gamme unique pour s'adapter aux besoins des boulangers, personnaliser les profils aromatiques des pains et séduire les sens des consommateurs. Ainsi, Crème de Levain, le seul levain vivant actif sous forme liquide à biomasse garantie, est une innovation développée et brevetée par Lesaffre et produite à Ennolys.

Fiche d'identité Ennolys

- Créé en 1985
- 76 collaborateurs
- Produits distribués dans plus de 25 pays
- 35 molécules d'arômes naturels



À propos d'ENNOLYS

Ennolys met les avancées de la biotechnologie au service des aromaticiens, des industriels de l'agro-alimentaire et de la nutraceutique. Cette business unit de Lesaffre conjugue deux activités autour de l'expertise de la fermentation. Ennolys développe une vaste gamme de molécules aromatiques naturelles dont la vanilline. D'une grande flexibilité, ses outils industriels garantissent la fermentation à façon d'un large éventail d'ingrédients naturels et assurent leur post-traitement. 76 collaborateurs dans le monde s'engagent en faveur de la naturalité, de la satisfaction de ses clients et de l'innovation.

www.ennolys.fr

À propos de LESAFFRE

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour la panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie.

Groupe familial, né dans le Nord de la France en 1853, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à entreprendre avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète.

Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre emploie 9 300 collaborateurs répartis dans plus de 70 filiales implantées dans une quarantaine de pays.

Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de plus d'1,8 milliard d'euros dont plus de 40% dans les pays émergents.

www.lesaffre.com

Contacts presse:

Vanessa Vazzaz Agence RP Carrées vanessa.vazzaz@rp-carrees.com 03 28 52 07 42