

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PRODUCTEUR MONDIAL D'EXTRAITS DE LEVURE D'ORIGINE NATURELLE, BIOSPRINGER, BUSINESS UNIT DE LESAFFRE, POURSUIT SA CROISSANCE ET CONTINUE D'INVESTIR SUR SON SITE DE STRASBOURG

Vendredi 29 juin, Antoine Baule, Directeur Général de Lesaffre, et Brice-Audren Riché, Directeur Général de Biospringer Monde, ont inauguré les nouveaux équipements du site Biospringer de Strasbourg. Depuis sa création le site a fait l'objet de plusieurs dizaines de millions d'investissements, qui lui ont notamment permis d'augmenter la capacité de production d'extraits de levure.

Un investissement financier à la hauteur des ambitions de Biospringer

Grâce à ce plan d'investissement, Biospringer entend développer son activité et enrichir sa gamme de produits. Les nouveaux équipements (cuves d'autolyse, batterie de lavage, tour de séchage, silo, etc...), en fonctionnement depuis fin 2017 viennent appuyer cette ambition et enrichir le service proposé à ses clients partout dans le monde. Ils permettent d'augmenter les capacités de production des sites de Strasbourg de près de 50%.

Un marché en croissance

Acteur historique sur le marché des extraits de levure, Biospringer possède désormais 8 sites industriels dans le monde, dont 2 à Strasbourg. Biospringer entend plus que jamais répondre aux besoins spécifiques de tous ses clients à travers le monde.

Au cœur d'enjeux alimentaires majeurs, la Business Unit de Lesaffre propose à ses clients industriels de l'agro-alimentaire une gamme de produits 100% naturels, destinés à améliorer le goût et les qualités sensorielles des aliments. Un défi en phase avec les ambitions de Lesaffre : Mieux nourrir et protéger la planète.

Site historique de Lesaffre, Biospringer est présent à Strasbourg depuis près de 25 ans. Début 2017, Lesaffre a acquis le site de Sensient spécialisé dans les extraits de levure de bière, permettant ainsi de renforcer l'expertise de Biospringer sur ce marché de spécialité.

Les extraits de levure : des produits naturels pour une alimentation saine et durable

La levure est un micro-organisme unicellulaire que l'on cultive en lui apportant de la mélasse de canne ou de betterave et de nombreux nutriments. Un procédé naturel par essence.

Les extraits de levure produits par Biospringer sont des produits naturels qui permettent de répondre aux attentes croissantes des consommateurs en matière d'alimentation saine et durable : de la naturalité et moins de sel, tout en conservant les meilleures qualités gustatives. En

phase avec ces nouveaux enjeux environnementaux et humains, Biospringer poursuit sa croissance et s'appuie notamment sur ses équipes de Recherche & Développement ainsi que sur celle de Lesaffre. Ses Culinary Center permettent une assistance à l'application au plus près de ses clients.

A propos de Biospringer

Biospringer est producteur mondial d'ingrédients de levure d'origine naturelle. Une gamme unique de produits est proposée aux acteurs de l'agroalimentaire : extraits de levure, levures sèches, arômes naturels... Ces produits révèlent le goût, apportent richesse et umami, aident à l'élaboration de formulations plus saines, atténuent les notes aromatiques indésirables et apportent une signature aux denrées alimentaires du quotidien.

En savoir plus : www.biospringer.com

Biospringer Monde :

8 sites industriels
USA / Chine (2) / France
(3) / Brésil / Serbie

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 10 000 collaborateurs répartis dans plus de 75 filiales, implantées dans 50 pays.

Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros

En savoir plus : www.lesaffre.com

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)



Nouvelle tour de séchage Biospringer Strasbourg

Contact Presse : RP carrées : Vanessa Vazzaz
vanessa.vazzaz@rp-carrees.com
Tél. : 03 28 52 07 42 / 06 34 32 24 23

