
COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LESAFFRE SE DOTE D'UNE NOUVELLE PLATEFORME DE RECHERCHE

Acteur mondial de référence dans le domaine de la levure et des produits de fermentation, Lesaffre poursuit ses investissements en recherche et développement et vient d'inaugurer une nouvelle plateforme de recherche dédiée aux tests in vitro, en métropole lilloise.

La fermentation, notre histoire, mais aussi notre futur !

Que ce soit en panification, ou dans les domaines du goût & du plaisir alimentaire, du bien-être & de la santé ou de la biotechnologie, Lesaffre s'appuie, depuis de nombreuses années, sur son expertise de la fermentation pour développer des solutions innovantes pour ses clients. Avec ses équipements de pointe, la nouvelle plateforme *In Vitro* va permettre à Lesaffre de valider l'efficacité de ses produits existants et à venir, de développer de nouvelles solutions et renforcer encore plus ses compétences scientifiques et techniques.

La plateforme *In Vitro* basée sur le parc d'Eurasanté (Loos, Nord), s'inscrit parfaitement dans la volonté de Lesaffre de mettre en lumière tout le potentiel des micro-organismes et de la fermentation au service de la nutrition et la santé de demain. Elle vient s'ajouter aux deux plateformes de recherche Lesaffre déjà présentes sur le parc Eurasanté, l'une dédiée aux bactéries, l'autre à la purification et à l'extraction de molécules.

Une plateforme R&D de pointe

Pour équiper sa plateforme *In Vitro* des technologies les plus pointues, Lesaffre a notamment signé un partenariat avec la société hollandaise, Triskelion. Le cœur de la collaboration, le système TIM-1, est un modèle dynamique in vitro de l'estomac et de l'intestin grêle, développé par Triskelion. Grâce à ce système innovant, capable d'imiter les processus gastro-intestinaux, les équipes de Lesaffre ont désormais la possibilité d'étudier la capacité des produits Lesaffre à survivre et à être actifs dans l'intestin ou à améliorer la digestibilité des nutriments.

Avec ses 1000 milliards de bactéries, le microbiote intestinal joue un rôle capital dans les fonctions digestives des êtres vivants et a des conséquences considérables sur la nutrition et la santé. Mais les bactéries du microbiote vivent dans un environnement extrême, sans air, donc difficiles à étudier.

« Grâce à cette collaboration, nous sommes fiers de combiner des technologies de pointe, comme TIM, avec nos connaissances scientifiques sur les micro-organismes et les ingrédients dérivés de la fermentation. Cette combinaison contribuera à renforcer l'expertise scientifique de Lesaffre et à accélérer le développement de produits bénéfiques pour la santé de demain, tels que les probiotiques, et ceci de manière durable », indique Carmen Arruda, Directrice R&D chez Lesaffre.

A 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 **10 500 collaborateurs** répartis dans **80 filiales** implantées dans plus de 50 pays. Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com
Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)