

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OUVERTURE DU PREMIER BAKING CENTER™ D'AFRIQUE DE L'OUEST EN COTE D'IVOIRE

Ce mardi 28 janvier 2020, Lesaffre a inauguré le Baking Center™ de sa filiale Lesaffre Ivoire à Abidjan en présence de M. David Jousset, Directeur de la région Overseas de Lesaffre et de M. Gilles Huberson Ambassadeur de France en Côte d'Ivoire. Ce nouveau Baking Center™, le premier en Afrique de l'Ouest, a pour objectif d'accompagner les clients de cette région dans le développement de leur expertise et de nouvelles solutions innovantes de panification.

Un centre d'innovation technologique au service de la panification

Afin d'être toujours plus proche de ses clients et répondre à une demande croissante en Afrique de l'Ouest, Lesaffre ouvre son Baking Center™ à Abidjan. Lesaffre Ivoire complète ainsi ses expertises et ses installations afin d'accompagner une clientèle diversifiée : boulangers artisanaux, industriels, distributeurs, grossistes, hôteliers et restaurateurs.

Le nouveau Baking Center™, construit sur une surface de 120 m² rassemblera une équipe de spécialistes de la panification qui pourront aider les professionnels dans le développement de nouveaux produits ou de processus de panification, les former grâce aux équipements sur place ou encore intervenir directement dans les ateliers et sur les sites de production de leurs clients en support technique.

Romain Petit, Directeur de Lesaffre Ivoire précise : « Nos clients apprécient de pouvoir challenger leur processus de panification sur des équipements de pointe et avec l'aide d'experts. C'est un travail collaboratif, entre pairs et toute notre équipe se mobilise pour faire émerger de nouvelles idées. Pour certains clients, c'est l'occasion d'apprendre ou de réapprendre à maîtriser les ingrédients pour diversifier leur offre ou améliorer la qualité de leurs produits. »



Un projet ancré localement

Les experts et techniciens de Lesaffre Ivoire connaissent parfaitement les spécificités de l'Afrique de l'Ouest et apportent des solutions concrètes pour utiliser les levures, levains ou améliorants de panification dans les recettes locales comme le pain ghanéen, la baguette tradition, le pain de campagne, ou le pain composé (blé-manioc).

« Nous avons toujours souhaité être au plus proche de nos clients, et l'Afrique est un marché important pour Lesaffre. Nous sommes fiers d'inaugurer ce nouveau Baking Center™ qui va permettre d'aller plus loin dans notre accompagnement en Afrique de l'Ouest. Le pain n'est pas consommé de la même façon en France, en Côte d'Ivoire ou en Algérie. Les experts locaux peuvent répondre aux exigences locales et partager leurs connaissances avec la recherche et développement chez nous. Cela leur permet de co-développer des produits qui répondent à ces exigences. C'est un cercle vertueux qui débute dans les Baking Center™ où les professionnels parlent le même langage. » ajoute David Jousset, Directeur de la région Overseas de Lesaffre.

Les Baking Center™, dont le concept a été créé en 1974 par Lesaffre, sont de véritables pôles d'expertise, de technologie et d'innovation en panification au service des métiers de la boulangerie. Le réseau international des Baking Center™ comprend aujourd'hui 47 centres répartis sur les 5 continents.

LESAFFRE, ACTEUR MONDIAL DE REFERENCE DANS LE DOMAINE DE LA LEVURE ET DE LA FERMENTATION

Acteur mondial de référence dans le domaine de la levure 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, notamment dans ses 66 sites de production, répartis dans près de 50 pays. Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de plus de 2 milliards d'euros.

Plus d'informations : www.lesaffre.com

Le continent africain, premier marché historique d'exportation du groupe

L'Afrique fût la première destination d'exportation de Lesaffre. Ainsi, dans les années 1950, les boulangers ivoiriens pouvaient déjà utiliser la levure Lesaffre. Aujourd'hui, Lesaffre possède 5 sites de production en Afrique, 6 bureaux commerciaux et emploie plus de 700 collaborateurs sur le continent.

Lesaffre Ivoire est installé à Abidjan depuis 2004 et distribue des levures et améliorants de panification sur tout le territoire ivoirien. C'est également la base commerciale et de support technique d'une grande partie de l'Afrique de l'Ouest et Centrale.

Plus d'informations : www.lesaffre.ci



La levure, un ingrédient indispensable à la panification

La levure est un organisme vivant, un champignon unicellulaire microscopique présent sur Terre depuis des millions d'années. Tout comme celles de l'homme, les cellules de levure sont vivantes et naturelles.

Lesaffre sélectionne et cultive des levures, à ne pas confondre avec la poudre à lever (« levure chimique »), depuis 165 ans. La levure cultivée par Lesaffre est utilisée dans la fabrication des pains pour son pouvoir fermentaire. Pendant la panification, c'est la fermentation en trois phases, qui va permettre d'obtenir un pain léger, gonflé et une mie aérée.

Vivre mieux demain, grâce aux ferments

Lesaffre participe à une alimentation plus sûre, plus saine et plus naturelle en développant des micro-organismes que sont les ferments comme la levure mais aussi les bactéries.

Ces ferments ont de nombreuses propriétés qui peuvent être utilisées dans de nombreux domaines, au-delà de la boulangerie. Les ferments peuvent, par exemple, être utilisés comme compléments alimentaires pour contribuer à l'équilibre de la flore intestinale (le microbiote) chez les Hommes et les animaux. Ils permettent de réduire ou d'éviter l'utilisation d'antibiotiques dans la nutrition animale, ou encore de diminuer l'utilisation de pesticides dans l'agriculture.

« Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète »



Saf Challenge le concours de boulangerie organisé par Lesaffre récompensera le 28 janvier 2020, à Abidjan les meilleurs boulangers d'Afrique

Toujours soucieux de valoriser le talent des boulangers, Lesaffre a lancé le Saf Challenge en septembre 2019. C'est ainsi que plus de 150 boulangers de toute l'Afrique ont participé à la 1ère phase du concours, pendant laquelle ils étaient invités à réaliser une vidéo illustrant leur rêve de boulanger et à la poster sur l'application Saf-Instant (du 30 septembre au 29 octobre).

Les 10 boulangers ayant reçu le plus de votes sur leur vidéo ont été sélectionnés pour la 2ème partie du concours, qui s'est déroulée au Baking Center™ d'Abidjan, du 25 au 29 janvier 2020. Il s'agissait d'une épreuve pratique de boulangerie, durant laquelle les candidats ont préparé, 2 recettes originales à base de levure Saf Instant, devant un jury de professionnels.

Au total, 9 pays sont représentés en finale : Ethiopie, Nigéria, Kenya, Gambie, Sri Lanka, Djibouti, Algérie, Madagascar et Cote d'Ivoire. Lors de cette deuxième phase les candidats ont réservé de belles surprises au jury, leur présentant des recettes originales et des témoignages émouvants sur leurs parcours et leurs rêves professionnels...

Les 10 finalistes seront tous présents pour l'Inauguration officielle du Baking Center de Lesaffre Ivoire, avant la révélation des résultats lors d'une soirée de gala qui promet d'être haute en couleurs et en émotions.

Le/la lauréat (e) du SAF CHALLENGE se verra remettre mardi 28 janvier 2020 à Abidjan, le titre de « **boulangier / boulangère le/la plus inspirant (e) d'Afrique** ».



Résultats du Saf Challenge sur www.saf-instant.com

LE BOULANGER LE PLUS INSPIRANT D'AFRIQUE remportera une récompense à hauteur de 40 000 euros sous forme d'aide financière à la réalisation de son rêve, d'un relooking de sa boulangerie, d'un an de levure gratuite, tout cela accompagné d'une formation technique personnalisée.

Les gains totaux du challenge s'élèvent à plus de 50 000€. 2 candidats remporteront également 2000€ pour récompenser leurs recettes particulièrement créatives, les autres finalistes remporteront 1000€ chacun.

Restez connectés sur www.saf-instant.com, et www.lesaffre.ci