

Marcq-en-Baroeul, France, 22 janvier 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FERMENTIS BY LESAFFRE LANCE LA FERMENTIS ACADEMY

Lesaffre, acteur mondial de référence dans le domaine de la levure et des produits de fermentation, a décidé de réhabiliter son site historique de Marquette-lez-Lille (59) pour y abriter un projet d'envergure : la Fermentis Academy.

Aménagé sur plusieurs hectares, le bâtiment abritera des espaces dédiés à la recherche appliquée, à la réception et la formation des clients, ainsi que les bureaux des collaborateurs de Fermentis, l'entité de Lesaffre spécialisée dans les solutions de fermentation dédiées aux boissons fermentées, telles que la bière, le vin et les spiritueux.

« Cet investissement est emblématique de la volonté de Lesaffre d'être toujours au plus proche des métiers de ses clients. Il s'agit de développer avec eux une expertise conjointe pour être le plus efficace possible et aller au-devant de leurs attentes » explique Antoine Baule, directeur général de Lesaffre.

Ce projet ambitieux répond au souhait de Fermentis de regrouper les équipes et d'explorer et partager l'art de produire des boissons fermentées de qualité, grâce notamment à la mise en place de séminaires sur des sujets scientifiques et techniques à destination de partenaires et clients, vignerons et brasseurs.

« La Fermentis Academy est un lieu de regroupement qui permettra à Fermentis de continuer à asseoir son savoir-faire et sa notoriété pour les développements futurs. C'est également une vitrine pour le groupe, démontrant ainsi les compétences de Lesaffre dans le domaine de la fermentation des boissons. La Fermentis Academy est un pilier essentiel dans la poursuite de la vision de Fermentis qui est d'être le choix évident en matière de boissons fermentées » commente Stéphane Meulemans, directeur général de Fermentis.



Les locaux de la Fermentis Academy seront bâtis sur le site des anciennes Grandes Malteries Modernes, rue de Lille à Marquette-Lez-Lille, site historique de Lesaffre depuis 1853.

Soucieux de préserver les bâtiments historiques, plusieurs éléments seront intégrés aux nouveaux locaux, dont la façade et l'historique salle Adèle du nom d'Adèle Lesaffre, qui a joué un rôle déterminant avec sa belle-sœur Stéphanie Bonduelle dans l'histoire du groupe. Les travaux, démarrés en janvier 2020, se termineront au premier semestre 2021.



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](#)



Fermentis A propos de Fermentis by Lesaffre

Fermentis, entité Lesaffre spécialisée dans les solutions de fermentation dédiées aux boissons fermentées, travaille avec tous les acteurs du monde de la **bière**, du **vin**, des **spiritueux** et d'**autres boissons fermentées**. Sa gamme de produits et services couvre presque **toutes les exigences professionnelles** : de la sauvegarde de la production à l'expression des caractéristiques sensorielles. Fermentis construit des solutions et des résultats sur ses experts talentueux, son programme R&D visionnaire, son expertise industrielle répondant aux plus hauts standards de qualité internationaux et une stratégie marketing et communication forte et cohérente. Sa mission ? **Devenir le choix évident** pour les brasseurs, les vignerons et tous les producteurs de boissons fermentées, en les aidant à **exprimer leur créativité et leur inventivité**.

Plus d'informations sur <https://fermentis.com>