

PR COMMUNIQUÉ DE PRESSE ESSE

Contacts presse : Valérie Lassalle et Esther Lemblé -WELLCOM -Tél. +33 (0)1 46 34 60 60
lesaffre@wellcom.fr

PARIS - FRANCE - 22.07.2020

Lesaffre dévoile un nouveau territoire de marque, à l'image de son évolution

Acteur mondial reconnu pour son expertise dans le domaine de la levure et des extraits de levure, Lesaffre se développe depuis plusieurs années dans l'univers des micro-organismes et de la fermentation. Le groupe dévoile aujourd'hui un nouveau territoire de communication, véritable reflet de cette évolution.

Lesaffre franchit un nouveau cap

Depuis plus de 165 ans, Lesaffre est reconnue pour son expertise en levure et extraits de levure. Grâce à ses nombreux investissements, notamment en Recherche et Développement, et des acquisitions ciblées, le groupe a évolué et élargi le champ de ses expertises. Le moment était venu pour Lesaffre de déployer un territoire de communication qui affirme son identité et incarne sa mission : « Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète ».

« Dans un environnement économique compétitif et stimulant, nous accélérons notre transformation pour nous positionner comme acteur clé de la fermentation et ainsi explorer et révéler le potentiel infini des micro-organismes. Notre engagement à créer des solutions innovantes pour mieux nourrir et protéger la planète grâce à la fermentation est partagé par tous nos collaborateurs. Nous avons besoin que la marque Lesaffre reflète nos convictions fondamentales et notre volonté de collaborer avec toutes nos parties prenantes et notamment nos clients. Portés par cet élan, nous avons défini un nouveau territoire de marque pour Lesaffre », précise Antoine Baule, Directeur Général de Lesaffre.

Un nouveau site internet

« Notre nouveau territoire, développé en partenariat avec l'agence Babel, vise à incarner notre dynamisme et notre capacité à entreprendre. Plus moderne, plus épuré, avec des contenus axés autour de notre mission, nous souhaitons en faire un levier de cohérence et d'affirmation de nos différentes activités, » souligne Corinne Wallaert, directrice de la communication de Lesaffre.



A gauche, page d'accueil du site lesaffre.com ; à droite, article du blog Trends Mag

Visuellement, le territoire de marque se traduit par l'utilisation d'une gamme de couleurs naturelles qui rappellent les couleurs de la levure, combinées au bleu qui caractérise le groupe, ainsi que l'utilisation de textures inspirées de micro-organismes. Une charte éditoriale complète ce parti pris visuel.

Mû par la volonté de partager sa passion pour la fermentation et les micro-organismes, Lesaffre lance son nouveau site internet, **www.lesaffre.com**. Il intègre de nouvelles rubriques qui permettent d'entrer dans les coulisses des expertises présentes au sein du groupe :

- Un blog « **Trends Mag** » est dédié à la diffusion de connaissances sur la fermentation. Articles, interviews, vidéos et synthèses : chaque contenu s'appuie sur l'expertise d'un collaborateur ou d'un invité expert qui partage son savoir, ses convictions sur les micro-organismes, levures, fermentation, santé et bien-être, et ses intuitions sur les tendances, la naturalité, les nouvelles habitudes et les usages de demain...
- Une rubrique « **Réalisations** » permet d'en apprendre plus sur les succès, les bonnes pratiques et les innovations mises en place par les équipes du groupe dans différents domaines et à travers le monde.
- La page « **Carrières** » a été entièrement retravaillée pour permettre de présenter les métiers du groupe, notamment grâce à de nombreux témoignages de collaborateurs, spécialistes dans leur domaine.

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 10 700 collaborateurs et plus de 70 nationalités. Fort de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 10 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

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