

PR

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SE

CEDAR RAPIDS, IOWA - USA – 30 JUIN 2021

Extension du site de production d'extraits de levure de Biospringer By Lesaffre, à Cedar Rapids (Iowa, USA)

L'entité de Lesaffre dédiée au goût et au plaisir culinaire, Biospringer by Lesaffre, annonce une extension de son site d'extraits de levure à Cedar Rapids, Iowa. La large gamme d'ingrédients de levure de Biospringer by Lesaffre est essentielle pour de multiples applications dans l'industrie alimentaire. Cet investissement permettra de soutenir la tendance croissante du marché pour les ingrédients d'origine naturelle issus de la fermentation.

Une présence mondiale et de nouveaux outils industriels

Fondé en 1872 à Paris, Biospringer by Lesaffre est un acteur majeur historique et un producteur mondial d'extraits de levure et de produits dérivés de la levure. L'entité dispose de 8 sites de production dans le monde. L'usine américaine est basée dans le Midwest, aux Etats-Unis, une région où l'industrie alimentaire est très dynamique et où les approvisionnements agricoles sont très performants.

Ce 30 juin 2021, l'entreprise dévoile les récents investissements réalisés pour augmenter de 50% les capacités de production, avec une extension et de nouveaux équipements de process. Biospringer by Lesaffre développe une gamme étendue de produits pour les grands acteurs internationaux et locaux de l'agroalimentaire ou fabricants d'ingrédients.

« Grâce à notre gamme de produits et à nos équipes techniques et scientifiques dédiées, nous accompagnons nos clients dans l'élaboration de recettes savoureuses et résolvons des défis de développements spécifiques : amélioration du goût, formulation de recettes saines et nutritionnellement équilibrées. Le marché nord-américain des extraits de levure connaît une croissance soutenue, cet investissement significatif s'inscrit dans notre volonté d'accroître notre capacité à répondre aux besoins de nos clients », déclare Brice Audren Riché, directeur général de Biospringer by Lesaffre. »

Une demande croissante pour des ingrédients d'origine naturelle

L'extrait de levure est un ingrédient d'origine naturelle dérivé de la levure. Comme les herbes et les épices, l'extrait de levure est utilisé par les entreprises du secteur alimentaire et les restaurants comme un ingrédient aromatique pour concevoir des applications alimentaires et des boissons plus savoureuses telles que les soupes, les sauces, les assaisonnements, les snacks, les plats cuisinés, les recettes végétaliennes, etc. En plus d'améliorer la saveur des aliments, Biospringer by Lesaffre répond aux préoccupations des consommateurs pour des aliments sains et d'origine naturelle, en aidant les clients à créer des produits " clean label ", et en contribuant à réduire le sel ou le sucre grâce aux extraits de levure.

Chez Biospringer by Lesaffre, nous pensons que la proximité avec les clients est la clé pour fournir des produits et services de qualité, c'est pourquoi nous sommes présents localement, dans le monde entier. Après cet investissement important dans notre usine de l'Iowa, nous sommes impatients d'approvisionner le marché nord-américain en extraits de levure fabriqués à Cedar Rapids", déclare Edouard Gestat, directeur général de Biospringer North America.

Une expertise en matière de fermentation de micro-organismes pour soutenir l'industrie de la biotechnologie

Cette expansion soutiendra également la production de produits à base de levure pour les grandes entreprises multinationales ou les entreprises de niche spécialisées dans les secteurs de la biopharmacie, du diagnostic, des bioingrédients alimentaires, des probiotiques et la bio-agriculture. Cette activité et ce savoir-faire spécifiques sont gérés par Procelys by Lesaffre, l'entité de Lesaffre dédiée aux industries de la biotechnologie. En effet, Procelys by Lesaffre fournit des nutriments de fermentation efficaces, spécifiquement conçus pour optimiser la production de biomasse et de métabolites au bénéfice des espèces humaines et animales. Ces composants sont utilisés dans diverses applications, telles que les médicaments, les tests de diagnostic biologique, les cosmétiques, les bio-ingrédients pour l'alimentation humaine et animale, les probiotiques, les biopesticides, etc.



À propos de Biospringer by Lesaffre

Biospringer by Lesaffre s'associe à ses clients pour créer des ingrédients innovants et d'origine naturelle issus de la fermentation de levures qui rendent les aliments plus savoureux et plus sains, tout en étant fiables et respectueux de la planète et des hommes. Biospringer est un acteur clé et un producteur mondial pour l'industrie alimentaire, avec 8 usines de production, un réseau d'équipes commerciales et de Culinary Centers dans le monde entier, et une équipe de technologues et d'experts en recherche et développement. Les solutions de Biospringer comprennent des extraits de levure, des levures alimentaires séchées, des arômes à base de levure et des protéines de levure.

www.biospringer.com

A propos de Procelys by Lesaffre

Procelys by Lesaffre est l'entité Lesaffre dédiée aux industries de biotechnologie. Procelys fournit aux entreprises de biotechnologie une gamme de nutriments de fermentation et de services d'application développés pour améliorer la croissance bactérienne et la productivité des micro-organismes et des cellules animales. Ces nutriments cellulaires efficaces comprenant des extraits de levure, de la levure séchée, de la levure autolysée et des peptones de levure sont spécifiquement conçus pour la production de biomasse et de nouvelles molécules au bénéfice des espèces humaines et animales, telles que les produits médicaux, les tests de diagnostic biologique, les probiotiques et les cultures de démarrage, les bio-ingrédients pour l'alimentation humaine et animale, les produits chimiques renouvelables, la bio-agriculture, etc. Ce savoir-faire est appliqué dans le respect de l'environnement. En outre, Procelys contribue directement à améliorer la vie, la santé et le bien-être des êtres vivants de notre planète.

www.procelys.com

A 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 85 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 9 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.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

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

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