

PR COMMUNIQUÉ DE PRESSE RSSE

STRASBOURG – FRANCE, 10 SEPTEMBRE 2021

100 ans après sa création, la SIL FALA devient Lesaffre Panification France et annonce un programme de modernisation ambitieux de son site pour les 5 prochaines années

Née en 1920 la FALA (Fabrique Alsacienne de Levure et d'Alcools), devenue SIL FALA (Société Industrielle de Levures FALA) en 1967 après son acquisition par le Groupe Lesaffre, s'est imposée comme l'un des principaux fournisseurs de levure fraîche en Europe.

Quelques 100 ans après sa création, l'entreprise franchit une nouvelle étape de son développement et prend le nom de Lesaffre Panification France. Ce changement de nom intervient au moment où le groupe Lesaffre souhaite accélérer ses investissements vers l'industrie 4.0 et faire du site de sa filiale strasbourgeoise un fer de lance de cette évolution.

De la FALA à Lesaffre Panification France, 100 ans d'innovation et d'engagement au service de ses clients

En 1920, les associés de la Maison Léon Haguenuer et Cie, société d'import-export, décident de se lancer dans la fabrication de levure et créent la FALA à Strasbourg. Depuis, l'innovation et l'engagement ont été les maître-mots placés au cœur de l'ADN de la société.

En effet, depuis sa création, et de façon accélérée après son acquisition par Lesaffre, l'entreprise n'a cessé d'innover et de se diversifier. Elle commercialise aujourd'hui l'ensemble des produits offerts par Lesaffre dans le domaine de la panification. De la levure liquide Kastalia à la levure biologique liquide L'Hirondelle fraîchement lancée en passant par les emballages sans carton, les innovations produits ont rythmé l'histoire de l'entreprise.

« Les levures sont des organismes vivants dont on découvre chaque jour de nouvelles propriétés et bénéfiques grâce à nos centres de R&D et nos Baking Centers™. Pour notre activité panification, elles permettent une innovation constante en réponse aux évolutions des besoins de nos clients et des goûts des consommateurs. Au sein de nos sites de production, comme celui de Strasbourg, ces innovations sont mises en œuvre grâce à des équipements à la pointe de la technologie. C'est cette capacité d'innovation qui permet à Lesaffre d'être un partenaire privilégié de ses clients du monde de la boulangerie. » ajoute **Antoine Baule, Directeur Général de Lesaffre.**

Engagée et fière de ses origines, Lesaffre Panification France défend également la qualité « made in France » à travers sa certification Origine France Garantie. Soucieux de la qualité de ses matières premières, mais également de l'impact de son activité sur son environnement, l'entreprise est également adhérente de la filière Culture Raisonnée Contrôlée.

2021 : en route vers l'industrie 4.0

Forte de son savoir-faire et de ses 100 ans d'expertise, appuyée par les compétences et la faculté d'innovation du groupe Lesaffre, l'entreprise investit massivement, dans une démarche d'amélioration continue. Ainsi, depuis 10 ans, l'entreprise investit en moyenne 4 millions d'euros par an pour le développement et le maintien du site. Ces deux dernières années, le site de Strasbourg a bénéficié de deux investissements majeurs :

- L'Atelier Levain en 2019, qui est l'un des trois premiers de l'entreprise Lesaffre à l'échelle mondiale.
- La chaîne d'emballage entièrement automatisée pour les cubes de levure de 42g installée en avril 2021.

Dans la lignée de ces innovations récentes, l'entreprise lance un plan d'investissement sur 5 ans, qui devrait permettre de mettre les nouvelles technologies de l'industrie 4.0 (Intelligence artificielle, vision artificielle, maintenance prédictive, robotisation, ...) au service de ses ambitions.

« Nous avons décidé de lancer un vaste plan de modernisation pour améliorer nos équipements et aller vers l'industrie 4.0. Cette modernisation est nécessaire pour répondre aux attentes des consommateurs qui veulent avoir accès à de nouveaux types de produits, comme le bio, les superaliments ou encore le pain au levain. Nous devons anticiper ces tendances et nous y adapter en maintenant l'excellence opérationnelle de notre site de production afin de continuer à accompagner nos clients boulangers. » déclare **Lionel Joly, Directeur Général de Lesaffre Panification France.**



Cuve de fermentation © Lesaffre

À PROPOS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

En 2021, SIL FALA devient LESAFFRE PANIFICATION FRANCE. Créée en 1920, la société a intégré le groupe Lesaffre en 1968 et est installée dans la zone industrielle du port autonome de Strasbourg depuis 1970.

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE produit une levure disponible sous différentes formes, afin de répondre aux besoins du boulanger : levure liquide, levure émiétée, levure pressée. Au-delà de l'émblématique marque Fala, l'entreprise commercialise aujourd'hui l'ensemble des produits Lesaffre dans le domaine de la panification.

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 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.

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

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