

# PRESS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Marcq-en-Baroeul, France / Dubaï, Emirats Arabes Unis, le 9 Novembre 2021

## Lesaffre inaugure un nouveau Baking Center™ à Dubaï

*Poursuivant le développement stratégique de son réseau international, Lesaffre inaugure, ce 9 Novembre 2021, son 48<sup>ème</sup> Baking Center™ à Dubaï. Cette position lui permet d'accompagner ses clients du Moyen Orient et de l'Asie centrale dans le développement de leur expertise et de nouvelles solutions innovantes en boulangerie.*

*La nouvelle installation, officiellement inaugurée en présence de Thibaut de Ladoucette, Président du conseil d'administration de Lesaffre et de Flavie Paquay Directrice régionale du département des affaires agroalimentaires - Moyen-Orient de Business France Dubaï, a été spécifiquement conçue pour s'adapter aux défis émergents et uniques du marché de la région.*

*Le Baking Center est situé dans le Silicon Oasis de Dubaï et a été adapté pour recréer les conditions réelles des productions de ses clients.*

### Un nouvel investissement au service de l'innovation dans l'activité boulangère

Lesaffre est actif dans la région du Moyen-Orient et de l'Asie centrale depuis plus de 30 ans et compte aujourd'hui 5 usines de production dans la région (Turquie, Jordanie et Égypte). En 2017, l'entreprise a développé son activité avec la création d'un nouveau bureau commercial basé à Dubaï, aux Émirats Arabes Unis, et de sa filiale Lesaffre Gulf FZE.

Le Baking Center™ de Dubaï, construit sur une surface de 400m<sup>2</sup>, a pour objectif d'assurer une plus grande proximité avec les clients de la région et de soutenir des clients aux profils divers et variés, du boulanger artisanal au boulanger industriel. Les experts et techniciens de Lesaffre Gulf ont une forte connaissance et expérience des spécificités de la région. Ils apportent des solutions concrètes pour l'utilisation de la levure, du levain, des mixes, prémixes et blends dans les recettes locales telles que le pain de mie ou les brioches, mais aussi les pains croustillants ou les pains plats.

La diversité de l'équipe internationale d'experts leur permet d'interagir aisément avec des clients internationaux.

*"Pour répondre aux attentes spécifiques de nos clients, nos techniciens sont capables de communiquer dans la plupart des langues parlées dans le Golfe et au Moyen-Orient. Dans notre Baking Center™ de Dubaï, nous sommes en mesure de répondre à tous les besoins techniques de nos clients en boulangerie et de les guider dans le développement de leur activité. Nous pouvons travailler sur des solutions sur mesure mais aussi sur des solutions clean label ou des projets de pains santé,"* précise Marine Durot, Directrice Générale de Lesaffre Gulf FZE.



L'équipe Lesaffre au Baking Center™ de Dubaï

### **Un centre d'innovation technologique au service de l'activité boulangère**

Le Baking Center™ de Dubaï, aux Émirats Arabes Unis, intègre des équipements de pointe pour toujours mieux répondre aux attentes des clients en termes d'innovation et de qualité des produits.

Le Baking Center™ est un concept pionnier créé en 1974 par Lesaffre pour répondre aux besoins des clients en boulangerie. Aujourd'hui, le réseau international fonctionne comme un référent en matière de fermentation boulangère. Depuis près de 50 ans, il met son expertise et son savoir-faire au service de ses clients : connaissance du marché, innovation, formulation, analyse sensorielle, accompagnement scientifique, assistance technique et formations. Chaque jour, plus de 300 techniciens boulangers travaillent en tant que co-innovateurs avec leurs clients pour développer les procédés et produits de boulangerie de demain.

" Nous sommes fiers d'inaugurer le Baking Center™ de Dubaï qui va nous permettre d'aller plus loin dans l'accompagnement de nos clients dans la région. Le pain est consommé différemment selon les pays. Les experts locaux peuvent répondre aux exigences locales et partager leurs connaissances. Grâce au soutien du Baking Center™ régional, basé à Istanbul, et du réseau des Baking Centers™ de Lesaffre dans le monde, le Baking Center™ de Dubaï peut répondre à tous les défis de boulangerie de ses clients. C'est un processus de collaboration ! " ajoute Jose Juan Berruga, Président de la région panification MECA (Middle East & Central Asia) de Lesaffre.



Dubai Baking Center™

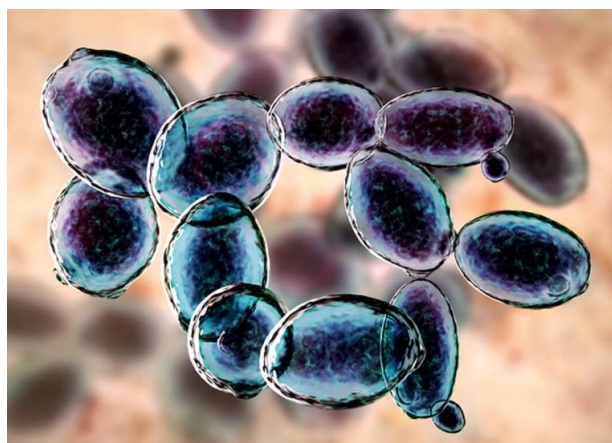
© Lesaffre

### **Lesaffre, un acteur mondial de premier plan dans le domaine des levures et de la fermentation**

La levure, un ingrédient essentiel pour la fabrication du pain. La levure est un organisme vivant, un champignon unicellulaire microscopique présent sur Terre depuis des millions d'années. Comme les cellules humaines, les cellules de levure sont vivantes et naturelles. Lesaffre sélectionne et cultive des levures, depuis plus de 165 ans. La levure cultivée par Lesaffre est utilisée dans la fabrication des pains pour son pouvoir fermentaire.

Aujourd'hui, Lesaffre contribue à une alimentation plus sûre, plus saine et plus naturelle en développant des micro-organismes tels que des levures mais aussi des 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 l'homme et l'animal. Ils permettent de réduire ou d'éviter l'utilisation d'antibiotiques dans l'alimentation animale ou de réduire l'utilisation de pesticides dans l'agriculture.

*" Les levures sont des organismes vivants dont on découvre chaque jour de nouvelles propriétés et de nouveaux bénéfices grâce à nos centres de R&D et nos Baking Centers™. Pour notre activité de panification, elles permettent une innovation constante en réponse à l'évolution des besoins des clients et des goûts des consommateurs. C'est cette capacité d'innovation qui permet à Lesaffre d'être un partenaire privilégié de ses clients dans le monde de la boulangerie ", déclare Antoine Baule, Directeur Général de Lesaffre.*



© Lesaffre

Micro-organismes

#### 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](http://www.lesaffre.com)

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