

DOSSIER DE PRESSE 2022



EDITO

par **Brice-Audren Riché**
Directeur général de Lesaffre

En 2050, nous serons près de 9 milliards d'êtres humains. Comment faire alors pour nous alimenter sainement, préserver notre santé et protéger l'environnement ?

Pour répondre à ces défis, nous croyons aux formidables propriétés de la fermentation et des microorganismes.

Depuis près de 170 ans, chez Lesaffre, nous travaillons avec passion et expertise sur la fermentation. Aujourd'hui, les microorganismes constituent un nouveau territoire à explorer, avec des applications innombrables dans l'alimentation, dans la santé humaine, animale et végétale ou encore dans l'énergie.

Nous avons l'ambition d'être un des leaders de ce mouvement. Partout dans le monde, dans nos usines, nos centres applicatifs et de recherche, nos bureaux... nos collaboratrices et collaborateurs mettent leur enthousiasme pour innover, développer et avancer vers cet objectif.

Ce sont ces défis qui nous motivent et ont inspiré la mission de Lesaffre : entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.



SOMMAIRE

Lesaffre en quelques chiffres clés	4
De la levure à la panification	6
La fermentation au service d'une alimentation saine	9
Les micro-organismes : un champ d'application infini	12
Lesaffre, près de 170 ans d'évolution	16

MIEUX NOURRIR ET PROTÉGER LA PLANÈTE



UN SAVOIR-FAIRE EN FERMENTATION AU SERVICE DE 4 DOMAINES D'ACTIVITÉ

PANIFICATION

- Innover et apporter des solutions adaptées à chaque pays (levures, levains, etc...)
- Suivre l'évolution des goûts, des marchés, des techniques à travers le monde
- Renforcer le co-développement

BIEN-ÊTRE ET SANTÉ

Santé Humaine

- Contribuer à l'équilibre du microbiote grâce aux probiotiques
- Accroître les bienfaits nutritionnels des aliments

Santé animale

- Renforcer les défenses immunitaires des animaux
- Réduire l'utilisation d'antibiotiques

Santé végétale

- Favoriser l'agriculture raisonnée
- Réduire l'utilisation de pesticides
- Protéger les cultures et améliorer leur nutrition

GOÛT ET PLAISIR ALIMENTAIRE

- Créer des arômes
- Révéler le goût des boissons fermentées (bières, vins, kombucha, etc...)
- Diminuer le sel ou le sucre en conservant la qualité gustative

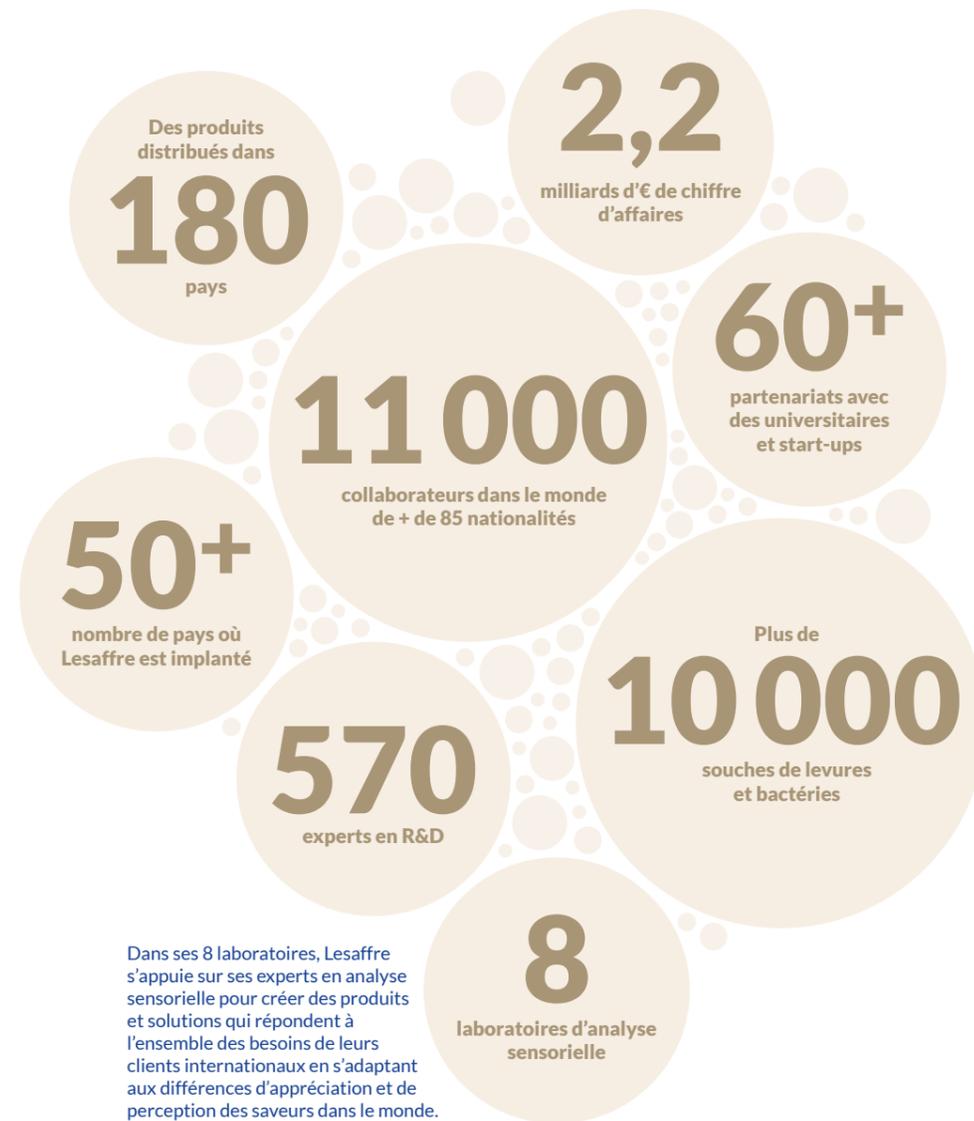
BIOTECHNOLOGIE INDUSTRIELLE

- Développer des levures pour la production de bioéthanol
- Développer des nutriments de fermentation, utilisés pour la production de produits pharmaceutiques, d'antibiotiques, etc...
- Sécher des ingrédients alimentaires, nutraceutiques, cosmétiques et pharmaceutiques

Le saviez-vous ?

1 pain sur 3 dans le monde est fabriqué avec la levure Lesaffre.

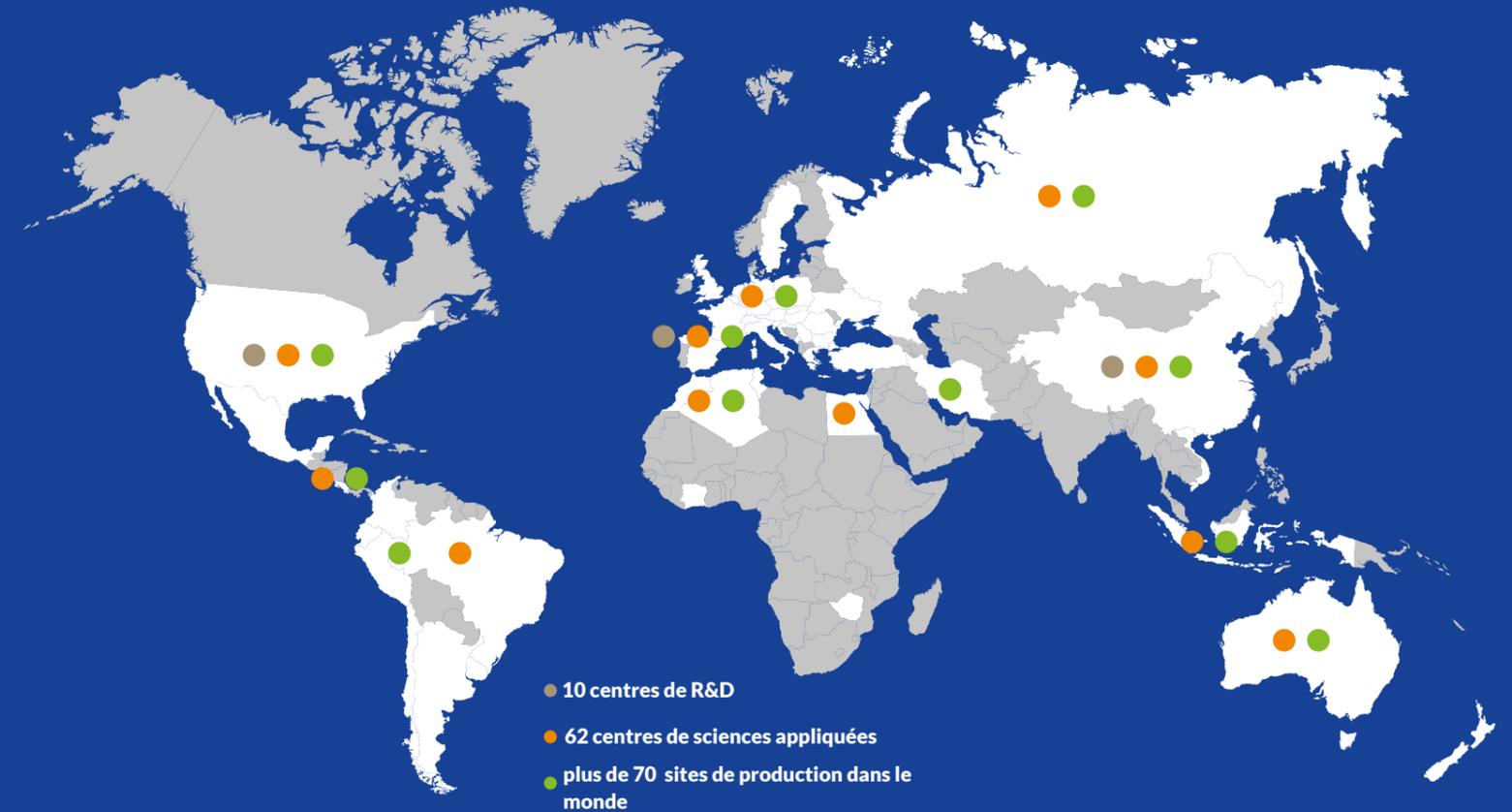
LESAFFRE EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS



Et la RSE ?

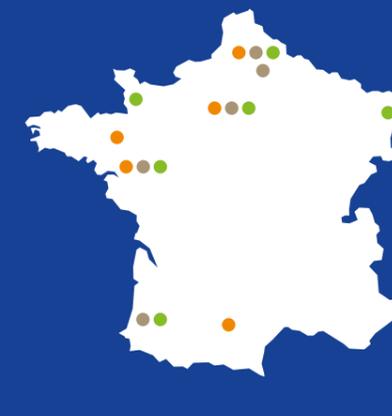
1 100 000 hectares de grandes cultures traités par nos produits alternatifs à l'utilisation des pesticides en une année
 Environ 80% d'eau restituée par rapport à l'eau consommée
 63 projets de mécénat identifiés

LESAFFRE DANS LE MONDE



Grâce à ses 62 centres de sciences appliquées répartis dans le monde entier, Lesaffre enrichit ses connaissances sur les cultures locales, les modes de consommation et les tendances du marché afin de développer des solutions innovantes adaptées aux besoins et attentes de chaque pays.

Parmi ces 62 centres, Lesaffre compte 50 Baking Center™ qui rassemblent des équipes de spécialistes de la panification afin d'aider les professionnels dans le développement de leur expertise et de nouvelles solutions innovantes de panification.



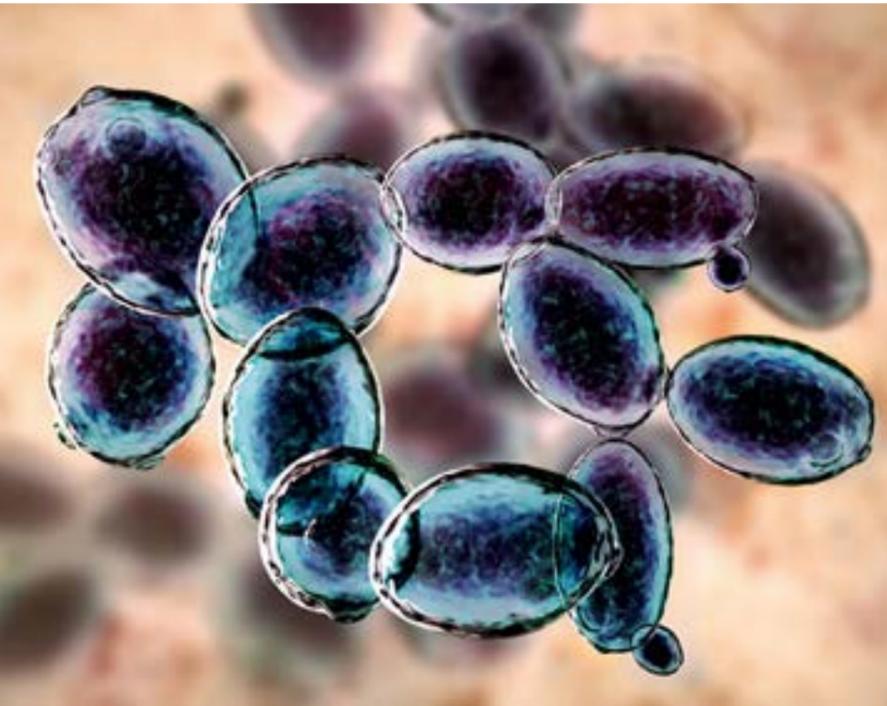
ZOOM SUR LA FRANCE

- 8 Sites de production
 - 6 Centres de R&D
 - 5 Centres applicatifs
- Plus de 2 000 collaborateurs, dont 200 experts R&D

DE LA LEVURE À LA PANIFICATION

Qu'est-ce que la levure ?

La levure est un organisme vivant, microscopique, présent naturellement dans l'air. Il existe un grand nombre d'espèces de levures, la plus connue est la *saccharomyces cerevisiae*, du latin "saccharo" le sucre et "myces" le champignon: des champignons microscopiques qui se nourrissent de sucre.

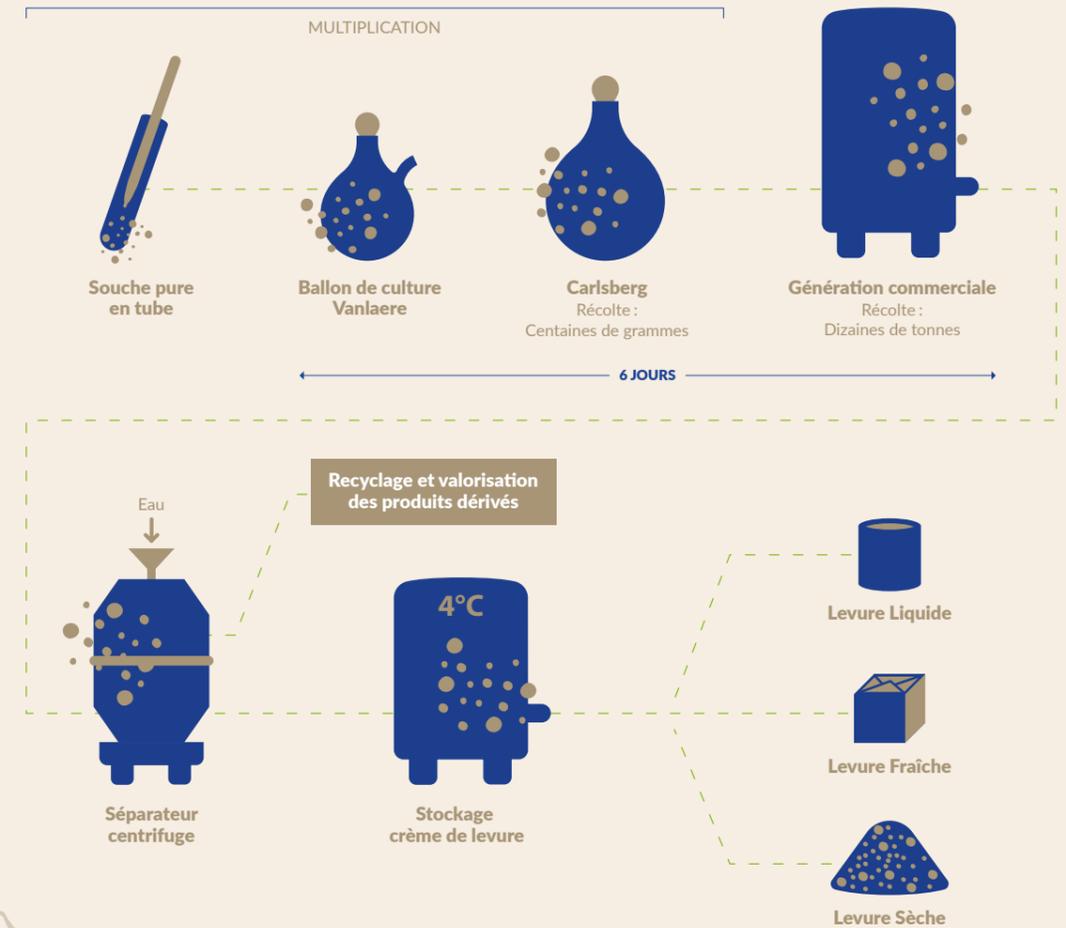


Il n'existe donc pas un type de levure mais des millions. Depuis près de 170 ans, Lesaffre en collecte un grand nombre et sélectionne les plus performants pour les cultiver à grande échelle. C'est en croisant les différentes souches de levures entre elles que les levuriers obtiennent des souches adaptées à chaque usage.

Bon à savoir :

On distingue la levure ("yeast" en anglais) de la levure chimique, ou poudre à lever, utilisée pour confectionner la grande majorité des pâtisseries ("baking powder" en anglais).

LA PRODUCTION DE LEVURE DE BOULANGERIE



Idée reçue :

Il existe des pains sans levure.

FAUX !

Tous les pains* contiennent des levures, y compris le pain au levain ! Le levain traditionnel est obtenu en laissant fermenter de la farine et de l'eau et contient naturellement des levures et des bactéries. Il est également possible d'ajouter au levain des levures sélectionnées pour leurs propriétés gustatives.

*Selon la définition du pain.

La panification : une innovation sans limite

Lesaffre développe des solutions de panification innovantes à travers le monde pour les artisans boulangers, industriels, distributeurs, grossistes, hôteliers, restaurateurs et particuliers. Son expertise industrielle et sa R&D sont mises au profit de l'exploration de solutions nouvelles pour répondre aux dernières tendances du marché.



Levures

Faire lever la pâte à pain par le biais de la fermentation et participer au développement aromatique



Levains

Donner du goût aux produits de panification et personnaliser les profils aromatiques



Améliorants

Faciliter le travail des boulangers et optimiser les caractéristiques de leurs pains



Prémixes

Permettre aux boulangers d'expérimenter des recettes aux goûts variés et aux textures uniques



"Alors que la population mondiale ne cesse de croître, nourrir la planète de manière durable et saine est devenu l'une des principales préoccupations sociétales de ce siècle. Chez Lesaffre, nous pensons que le pain, source de glucides complexes, de protéines végétales et de fibres, est l'une des solutions les plus prometteuses pour l'avenir."

Hervé Bolze, Directeur marketing panification de Lesaffre



LA FERMENTATION AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION SAINNE

Qu'est-ce que la fermentation ?

La fermentation est une réaction biochimique qui se produit dans des milieux dépourvus d'oxygène et qui transforme une substance organique grâce à l'action de micro-organismes (ou plus précisément grâce aux enzymes produites par ces derniers). Ces micro-organismes, invisibles à l'œil nu, comme les levures ou les bactéries sont également appelés ferments.

La fermentation a d'abord été utilisée dans le secteur de l'alimentation : pain, alcool (bière, vin), fromage... Ces cinquante dernières années, les domaines d'application de la fermentation se sont multipliés dans de nombreux secteurs comme la santé, l'environnement, la biotechnologie, l'énergie ou encore la chimie.



Le Saviez-vous ?

La fermentation, un procédé ancestral. Il y a 5000 ans les égyptiens maîtrisaient déjà la fermentation du pain et de la bière. Ils l'utilisaient également sans le savoir pour améliorer le goût et la conservation de leurs aliments.

Quelques exemples de fermentation chez Lesaffre



Allier le plaisir du goût à une alimentation saine

Acteur mondial de la production d'extraits de levure et d'ingrédients dérivés de levure, Biospringer accompagne ses clients dans le développement de recettes savoureuses et équilibrées nutritionnellement, c'est-à-dire avec moins de gras, de sel ou de sucre.

"Chez Lesaffre, nous disposons d'une collection de près de 10 000 levures et bactéries dans notre souchothèque. Cette diversité génétique, associée au savoir-faire de l'entreprise en fermentation, permet de générer plus de 3 000 sortes de peptides différentes et d'obtenir des goûts aussi divers que celui de la viande blanche, des légumes ou du fromage."



Rudy Menin
Responsable Recherche & Développement
extraits de levure et produits dérivés chez
Lesaffre

Extrait de levure : késako ?

La levure est composée de protéines, d'acides aminés, de vitamines et de minéraux, protégés par une paroi cellulaire. Le contenu de cette cellule, séparé de sa paroi, deviendra l'extrait de levure.

Tout comme la levure, l'extrait de levure est un ingrédient naturel, utilisé par de nombreux professionnels de l'industrie agroalimentaire. Lorsqu'il est employé en cuisine, l'extrait de levure a pour mission d'améliorer le goût des plats, comme le font les herbes ou les épices.

L'extrait de levure a plusieurs vertus



Encourager l'innovation des boissons fermentées

La fermentation est une étape primordiale dans le processus de création de nombreuses boissons fermentées – y compris la bière, le vin, les spiritueux et bien d'autres encore. Grâce au développement de levures sèches actives et de dérivés de levures pour l'industrie des boissons, Fermentis joue un rôle central dans ce processus, en garantissant la qualité des produits et en contribuant à l'expression de leurs caractéristiques sensorielles. Par exemple Fermentis travaille avec les brasseurs pour sélectionner la bonne levure sèche active pour apporter à la bière un profil aromatique spécifique, fruité et houblonné, épicé, floral...

"Lesaffre au travers de sa business unit Fermentis lance en 2020 la construction d'un espace unique, le Campus Fermentis. Ce dernier servira d'hébergement aux équipes, partenaires et clients de Fermentis et abritera la Fermentis Academy ; une infrastructure dédiée à la création et au partage du savoir autour des boissons fermentées. Cet investissement porté par Lesaffre est emblématique de la volonté du Groupe et de Fermentis d'être toujours au plus proche des métiers et de ses clients et de développer avec et pour eux une expertise scientifique et applicative dans le domaine des boissons fermentées, avec et sans alcool."



Stéphane Meulemans
Directeur général de Fermentis



Créer des arômes naturels

L'activité principale d'Ennolys est la fabrication en France de molécules aromatiques naturelles par fermentation, notamment la vanilline naturelle ou les lactones, à destination des aromaticiens et des industriels de l'agroalimentaire.



Thomas Rager
Directeur commercial et marketing
d'Ennolys

"Nous avons à cœur de proposer à nos clients des solutions permettant aux consommateurs d'accéder à une alimentation saine et naturelle. Nous avons fait des investissements importants depuis 5 ans pour répondre à la forte demande de naturalité de la part des consommateurs. Nous pouvons ainsi proposer des ingrédients clean label et durables."

LES MICRO-ORGANISMES : UN CHAMP D'APPLICATION INFINI

Avec près de 170 ans d'expertise en fermentation, après les levures, c'est tout naturellement que Lesaffre a commencé à s'intéresser à l'ensemble des micro-organismes comme les bactéries, qui, comme la levure sont des ferments. Solutions d'avenir pour contribuer à mieux nourrir la planète, ces micro-organismes recèlent de nombreux atouts nutritionnels et autres vertus pour une alimentation plus sûre, plus saine et plus naturelle.



LE POTENTIEL DES MICRO-ORGANISMES

1/ Stimuler le système immunitaire

100 000 milliards de micro-organismes vivent dans notre corps : ils favorisent notre bonne digestion, augmentent notre vitalité, agissent sur nos humeurs et comportements.



2/ Fabriquer des produits pharmaceutiques

Certaines bactéries permettent de créer de l'insuline et des antibiotiques.



3/ Réduire notre empreinte écologique

Les bactéries présentent des propriétés antifongiques intéressantes pour combattre les parasites et contribuent ainsi à réduire l'utilisation des pesticides.



La biotechnologie au service de la santé humaine

Procelys est l'entité de Lesaffre dédiée aux nutriments de fermentation pour les industries de la biotechnologie. Ces nutriments (extraits de levure, levure sèche, levure autolysée et peptones de levure) sont utilisés pour la production de produits biopharmaceutiques, d'antibiotiques, de milieux de culture pour les tests de diagnostic biologique, de probiotiques ou encore de bio-ingrédients pour l'alimentation humaine et animale.

"Pour répondre à la demande mondiale et à l'évolution constante des biotechnologies, Procelys innove constamment à travers son réseau de laboratoires et "The Labs", trois laboratoires dédiés à l'étude des bio-nutriments pour les applications microbiennes. Nous accompagnons ainsi les fabricants dans l'optimisation de leurs fermentations industrielles et contribuons directement à améliorer la santé et le bien-être des êtres vivants de notre planète."



Jérôme Grislain
Directeur général de Procelys



Améliorer la santé et le bien-être de l'homme

Spécialisée en nutrition et santé humaine, Gnosis by Lesaffre tire parti des micro-organismes et des processus de biotransformation comme la fermentation pour concevoir des actifs nutritionnels, des probiotiques, des levures nutritionnelles et fonctionnelles dans le but d'améliorer la santé et le bien-être de l'homme. Son expertise s'articule dans 5 grands domaines : le bien-être général et renforcement du système immunitaire, la digestion, la robustesse des articulations, la reproduction et santé des femmes et l'humeur et la santé cognitive.

Et concrètement ?



Marc Philouze
Directeur général de Gnosis

"De nombreuses recherches ont démontré les effets bénéfiques de la supplémentation en chondroïtine sur la dégénérescence des tissus articulaires et la douleur causée par l'arthrose. Alors que ce produit est traditionnellement importé de Chine où il est extrait de carcasses animales, Lesaffre est la première société à proposer une chondroïtine non-animale obtenue par fermentation. Nous avons choisi la France pour y produire cette alternative innovante et durable."



La biotechnologie au service de la santé végétale

Agrauxine accompagne les acteurs du secteur agricole en développant et fabriquant des produits issus de micro-organismes pour la défense des cultures – le biocontrôle – et la stimulation des plantes – la biostimulation. Ces produits permettent de réduire l'utilisation d'engrais chimiques traditionnels, de minimiser considérablement le niveau de résidus dans les produits agricoles et de favoriser de nouveaux systèmes de production à haute valeur environnementale (HVE).

"Grâce à l'engagement de Lesaffre au travers d'Agrauxine, nous pouvons proposer aux professionnels du monde agricole des solutions abouties techniquement, pour remplacer les solutions chimiques, qui vont contribuer à faire émerger un nouveau modèle. Nous participons à une transition agro-écologique : nous encourageons tous les acteurs, agriculteurs, coopératives et négoce à se mettre en mouvement pour construire le modèle agricole de demain."



Hugo Bony
Directeur général d'Agrauxine



Améliorer le bien-être et la santé des animaux

Phileo est l'entité de Lesaffre qui développe des solutions nutritionnelles innovantes basées sur la fermentation de produits visant à améliorer la santé et les performances des animaux.

Les levures produites permettent de diminuer l'utilisation d'antibiotiques pour parvenir à une utilisation raisonnée de ceux-ci dans la nourriture des animaux en renforçant naturellement leurs défenses immunitaires. Les levures améliorent également leur bien-être grâce à une meilleure digestion.

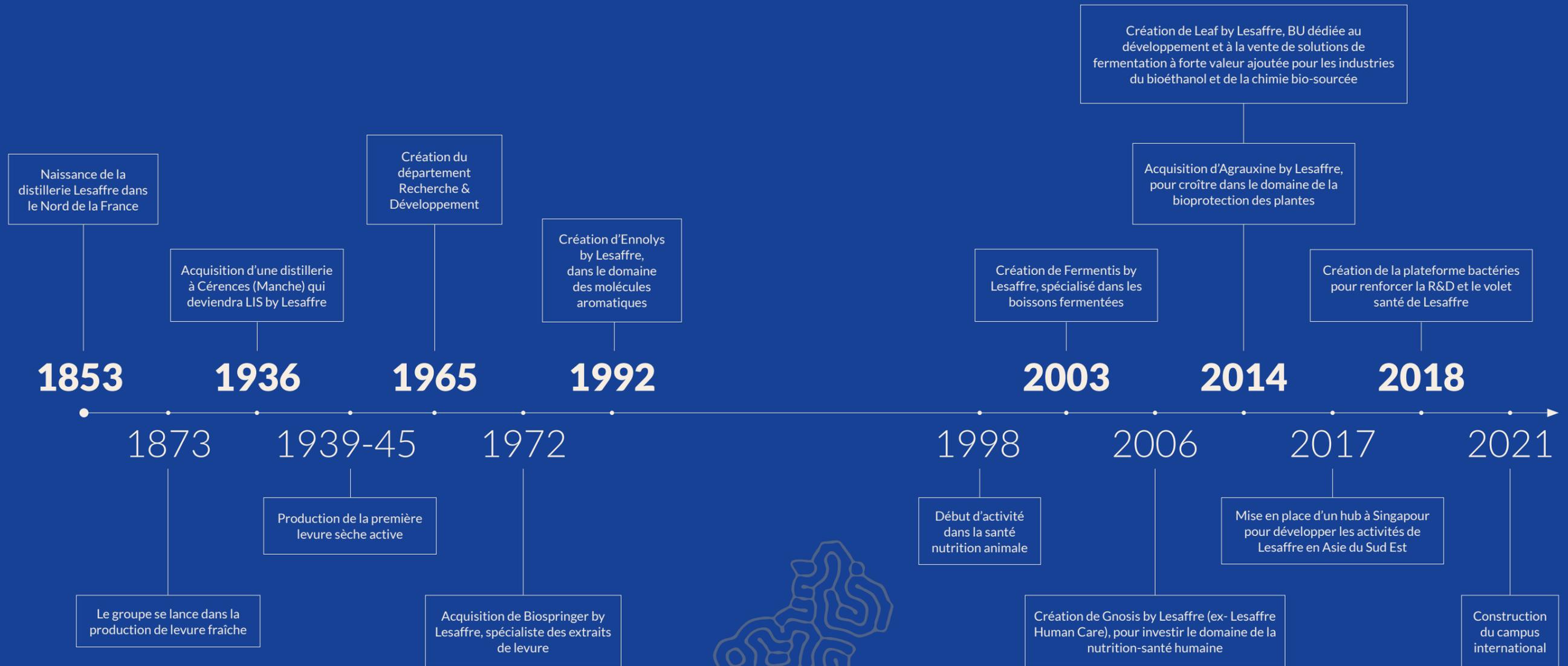


Frédérique Clusel
Directrice générale de Phileo

"Nous offrons à nos partenaires des produits et services qui rendent efficaces leurs efforts pour réduire le stress en élevage, prévenir les maladies et optimiser la santé intestinale. Je suis persuadée que les microorganismes et ingrédients issus de la fermentation sont une des réponses les plus adaptées aux demandes actuelles d'un mode d'élevage sain et pérenne."

LESAFFRE, PRÈS DE 170 ANS D'ÉVOLUTION

De la panification à la santé humaine, animale et végétale



Retrouvez plus d'éléments sur
lesaffre.com



137, rue Gabriel Péri, 59700 Marcq-en-Barœul
+33 (0)3 20 81 61 00

Contact presse - Agence Wellcom - +33 (0)1 46 34 60 60
lesaffre@wellcom.fr