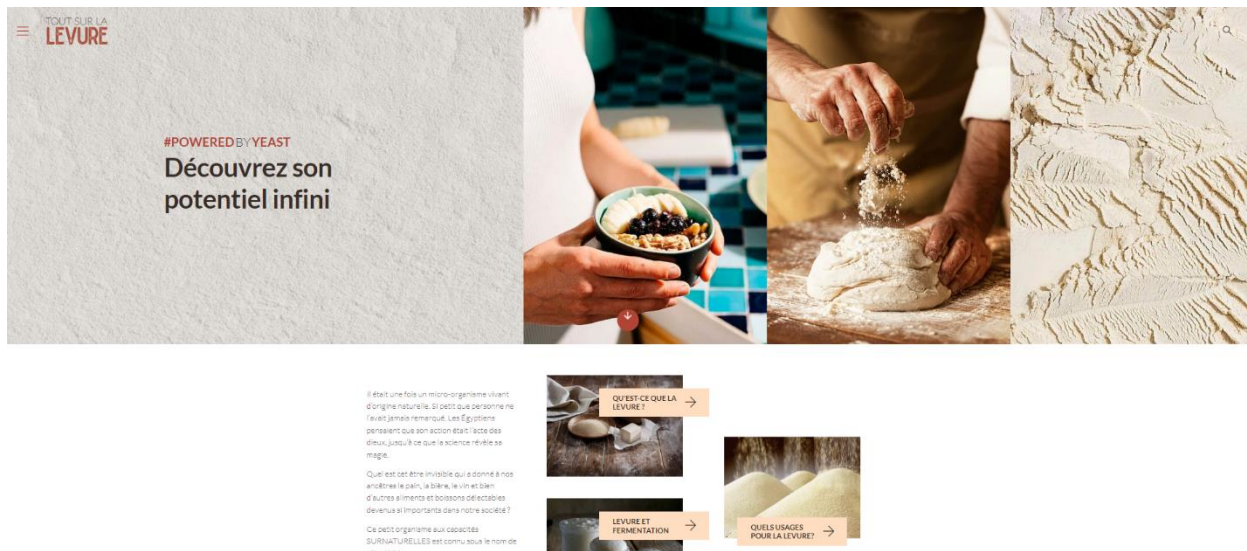


MARCQ EN BAROEUL - 4 JUILLET 2022

Lesaffre sensibilise le grand-public aux bienfaits de la levure grâce à son site [Toutsurlalevure.fr](https://toutsurlalevure.fr)

Acteur mondial de référence dans le domaine de la fermentation depuis près de 170 ans, Lesaffre modernise son site [Toutsurlalevure.fr](https://toutsurlalevure.fr). A travers ce site pédagogique, l'entreprise souhaite faire connaître au plus grand nombre les bienfaits de ce micro-organisme pour l'alimentation, mais aussi ses nombreuses autres applications dans des secteurs aussi variés que la boulangerie, le bien-être et la santé, l'agriculture et même les bio-carburants.



Nourrir sainement 9 milliards d'habitants en 2050 tout en économisant les ressources de la planète, est un enjeu majeur auquel les levures et plus largement le procédé de fermentation permettent de répondre. Pour autant la levure, ce micro-organisme issu de la nature, reste méconnu du grand-public. En effet, selon une étude menée par Lesaffre¹ seuls 17 % des personnes interrogées sont en mesure de donner une définition précise de la levure.

Pour répondre à cet enjeu de sensibilisation, [Toutsurlalevure.fr](https://toutsurlalevure.fr) propose des contenus traduits en quatre langues et des informations variées à travers une approche ludique et pédagogique. Lesaffre déploie sur ce site, un hashtag « #PoweredByYeast » qui illustre la passion qui anime les équipes du groupe à explorer les supers pouvoirs et tous les bénéfices que la levure apporte dans la production de nombreux produits fermentés, notamment en termes de texture, de goût, ou encore de composition nutritionnelle.

¹ Enquête qualitative menée en mai 2021 auprès d'environ 2 000 individus à travers 4 grands pays : France, Maroc, Etats-Unis et Royaume-Uni. (BAROMÈTRE DE LA LEVURE 2021).

Toutsurlalevure.fr a été modernisé pour permettre une meilleure fluidité dans la navigation, propose des articles allant de l'explication de la différence entre la levure boulangère naturelle et la poudre à lever chimique, à des recettes de cuisine faciles à réaliser. Qu'est-ce que la levure ? Comment elle s'utilise ? Où est-elle présente ? Quels sont ses bienfaits pour la santé ? Toutsurlalevure.fr apporte les réponses à toutes ces questions.

Mais Lesaffre ne compte pas s'arrêter là ! D'autres actions et outils seront bientôt révélés pour continuer à partager les connaissances sur ce formidable micro-organisme avec le plus grand nombre. La levure est présente partout, elle peut être utilisée pour une multitude d'applications. Elle transforme notre quotidien et vous réserve bien des surprises ! Ce n'est que le début d'une belle aventure à la découverte de son infini potentiel !

« Intégrée dans la composition de multiples aliments et jusqu'à la production de biocarburant, la levure est omniprésente dans notre quotidien. Pourtant, elle souffre d'un fort déficit de connaissance alors qu'elle constitue l'un des produits d'avenir parmi les plus prometteurs pour relever notamment le défi de l'alimentation de demain. Avec une expertise de plus de 170 ans dans ce domaine, Lesaffre a un rôle à jouer dans la sensibilisation du grand public sur la levure, ses bienfaits, et son rôle déterminant dans le processus de fermentation » déclare **Thomas Lesaffre, Directeur Marketing chez Lesaffre.**

« Le potentiel de la levure est incroyable, notamment dans le domaine de la santé humaine. Chez Gnosis by Lesaffre, nous exploitons notamment sa composition nutritionnelle exceptionnelle au service de la santé et du bien-être de l'homme. Faire connaître au plus grand nombre les bienfaits de la levure et ses multiples applications a été moteur pour construire ce site pédagogique », analyse **Philippe Caillat, Directeur Marketing chez Gnosis by Lesaffre, Business Unit de Lesaffre dédiée à la santé humaine.**

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 11 000 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](#)