

MARCQ EN BAROEUL - 13 OCTOBRE 2022



Lesaffre inaugure son Campus et affiche ses ambitions en R&D pour accélérer l'innovation

Lesaffre, acteur mondial de référence dans le domaine de la fermentation, a inauguré le Campus Lesaffre sur les communes de Marcq-en-Baroeul et Marquette-lez-Lille (59), en présence de Damien Castelain, Président de la Métropole Européenne de Lille, de Bernard Gérard, Maire de Marcq-en-Baroeul, et Dominique Legrand, Maire de Marquette-Lez-Lille.



« L'inauguration de notre Campus Lesaffre est une étape historique dans le développement du Groupe. Ce lieu de vie est né de la volonté d'exprimer ce que nous sommes : une entreprise innovante, ancrée localement, ouverte sur le monde et respectueuse de l'environnement. Il illustre la dynamique de notre Groupe, engagé depuis 170 ans à explorer et développer le potentiel infini de la fermentation et des micro-organismes.

La modernité architecturale et technologique de ce Campus offre à nos équipes la possibilité d'adopter de nouveaux modes de travail, plus agiles et plus transversaux, en particulier en R&D en s'appuyant sur des équipements de pointe.

Inaugurer notre Campus Lesaffre, illustre notre ambition : accélérer la recherche et le développement de solutions innovantes pour répondre aux défis de l'alimentation, de la nutrition et de la santé de demain. Avec ce Campus et grâce à la passion de nos équipes, notre Groupe confirme sa position d'acteur parmi les plus innovants en France et en Europe.

Ce Campus est au service de notre mission : *Entreprendre ensemble pour*

mieux nourrir et protéger la planète. »

Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre.

Le Campus Lesaffre permet aux 700 collaborateurs du Groupe présents au sein de la métropole lilloise d'être désormais réunis en un seul et même site de 19 hectares. Ce sont 23 000 m² de surface qui ont été construits, dont 60 % sont dédiés à la Recherche et au Développement (R&D). Véritable vitrine du Groupe, les clients et visiteurs du Campus peuvent mieux comprendre et appréhender le savoir-faire d'excellence de Lesaffre dans le domaine de la recherche et l'innovation en matière de fermentation.

LE CAMPUS LESAFFRE, AU SERVICE DE L'INNOVATION

A travers la création du Campus, Lesaffre a souhaité doter le Groupe d'un nouvel espace à la hauteur de cette ambition en matière de R&D. En effet, 60 % de la surface du Campus est dédiée à des laboratoires de recherche et des pilotes industriels. Les nouvelles installations mettent également à disposition des collaborateurs de l'entreprise de nouveaux équipements de pointe en matière de R&D parmi les plus performants, par exemple la plus grande biofonderie d'Europe.

« La fermentation est un processus spontané initié par les micro-organismes que Lesaffre maîtrise à l'échelle industrielle depuis 170 ans. Au service de cette expertise, le Campus Lesaffre est tourné vers l'innovation. Les installations qui s'y trouvent vont nous permettre d'accélérer nos recherches aussi bien pour le secteur alimentaire et celui de l'alimentation animale, que pour la santé, la protection de l'environnement, la production d'énergie ou les biotechnologies industrielles. Notre approche R&D s'appuie sur ces technologies de pointe émergentes soutenues par des connaissances historiques, mais surtout sur l'expertise d'équipes engagées et passionnées. Les synergies favorisées par le Campus, au sein des équipes R&D et avec les autres métiers, vont permettre plus de partage et d'agilité au quotidien et contribuer à cette innovation », déclare Christine M'Rini Puel, Chief R&D Officer de Lesaffre.

La Recherche & Développement Lesaffre est organisée de telle sorte à aller de la recherche fondamentale au lancement de nouveaux produits. Au sein du groupe, 600 collaborateurs travaillent au profit de la R&D, répartis autour de plateformes d'excellence de recherche scientifique et 62 centres de sciences appliquées disséminés dans le monde entier. Partisans d'une recherche ouverte, plus d'un tiers des projets de recherche est mené avec des partenaires, universités et start-ups prometteuses. Actuellement, Lesaffre travaille avec plus de 60 partenaires de recherche. En termes de moyens, la R&D concentre une part importante des investissements du Groupe : ces dix dernières années, le budget de la R&D a significativement progressé. Dans les années à venir, Lesaffre compte augmenter chaque année son budget R&D de 10 à 15 %.

En s'appuyant sur les perspectives de collaboration qu'offre le Campus, la R&D Lesaffre entend répondre aux enjeux alimentaires et environnementaux du monde en développant des solutions innovantes dans le domaine de la panification, du goût et plaisir alimentaire, de la santé animale, végétale et humaine, et des biotechnologies industrielles. Le Campus Lesaffre va aussi permettre au Groupe d'enrichir ses connaissances dans le domaine des bactéries. Ces ambitions seront facilitées par une volonté de digitaliser de plus en plus la fonction de R&D.

En ligne avec la mission de Lesaffre, chaque projet de recherche que Lesaffre entreprend combine innovation et impact positif sur l'utilisation et la préservation des ressources de la planète. Les travaux de la R&D en matière de recherche alternative aux énergies fossiles en sont un exemple.

En s'appuyant sur des technologies de pointe comme la Biofonderie, la R&D assure l'ensemble des activités, de la sélection en laboratoire des micro-organismes prometteurs jusqu'à la maîtrise de leur production et à la confirmation de leurs bénéfices. Fort de 170 ans d'expertise en matière de micro-organismes, la R&D Lesaffre a la capacité d'identifier, d'élever, de collectionner, développer, et exploiter des souches aux propriétés remarquables, ainsi que d'enrichir la connaissance de leurs effets sur la nutrition et la santé humaine, animale ou végétale.

LA BIOFONDERIE, UNE PLATEFORME UNIQUE EN EUROPE

Des quintillions d'êtres vivants microscopiques appelés micro-organismes se cachent dans la nature et dans le monde.

La Biofonderie est un ensemble de robots qui permet de réaliser simultanément, et à haut débit, des manipulations miniaturisées nécessaires à cribler, analyser, établir la fiche d'identité et le potentiel fonctionnel de micro-organismes pour les sélectionner avec précision pour leurs qualités fermentatives, gustative, nutritionnelle, physiologique chez l'homme, l'animal ou la plante, ou encore pour leur capacité énergétique.

Cette plateforme de pointe, unique en France, associée aux autres équipements du Campus (analyse du gène et/ou métabolites, bio-procédés, modèles physiologiques de l'appareil intestinal et autres) accélérera de manière inégalée l'innovation de Lesaffre. Chaque jour, des tests de milliers de cibles sont effectués grâce à cet outil grâce à la robotique et à l'analyse de données avancées : cet outil permet désormais d'effectuer 10 000 tests par jour au lieu de 10 000 tests par mois.

CONÇU POUR ET AVEC LES COLLABORATEURS

Sur le Campus Lesaffre, 700 collaborateurs sont réunis pour travailler ensemble, partager et apprendre, dans un espace prévoyant plus de 600 places de réunions. Le Campus a été pensé comme un lieu de vie, sur lequel les collaborateurs disposent d'une salle de sport, le Sport's Club, et d'un restaurant d'entreprise, le 1853, nommé en référence à la date de création du Groupe et qui sert jusqu'à 400 couverts par jour.

Le Campus a été imaginé avec les collaborateurs, qui à chaque étape de sa conception, ont pu partager leurs attentes, leurs besoins et leurs idées, au sein des 40 ateliers et chantiers participatifs qui ont réuni 250 collaborateurs.

Avec son architecture innovante et ses capacités technologiques, le Campus favorise les nouveaux modes de travail pour faciliter les synergies et le travail d'équipe. A l'intérieur du bâtiment, une grande avenue aérée dessert plusieurs ailes, dans lesquelles les espaces de travail ont été conçus pour être modulables. Partage des bonnes pratiques, mutualisation des équipements, développement de partenariats, partage des savoir-faire : l'architecture du bâtiment en elle-même est conçue pour favoriser ces nouvelles méthodes de travail. La rencontre des collaborateurs, que ce soit dans les espaces communs ou dans les 6 lieux de pause du site, contribue à libérer leur créativité et leur énergie.



UNE CONCEPTION BIOCLIMATIQUE

Le Campus Lesaffre a été conçu dans le respect des normes environnementales et énergétiques, en cohérence avec la mission du Groupe : Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète. Ainsi, l'ensemble des bâtiments sont performants énergétiquement. Ils ont été pensés selon une conception bioclimatique, à faible consommation d'énergie garantissant le confort de tous, été comme hiver, notamment à travers la mise en place de centrales de traitement d'air qui assurent 85 % de rendement, pour chauffer et rafraîchir les espaces.

Au-delà du bâtiment, le Campus est un lieu intégré à la nature qui l'entoure, respectant sa faune et sa flore. Cette approche respectueuse de l'environnement se retrouve également dans l'accès au Campus Lesaffre favorisant la mobilité douce, avec l'installation de 40 places de parking avec recharge électrique, ainsi que plus de 175 places de vélo couvertes et la possibilité d'entrer sur le site en utilisant le chemin de halage piétons qui jouxte le Campus.

UN LIEU DE VIE CONVIVIAL AU PARTI PRIS ARCHITECTURAL

Conçu par le Cabinet d'architecture Tank, le Forum est un lieu ouvert qui invite à la découverte, notamment grâce aux larges vitres et leur transparence. Ce nouvel ensemble s'articule autour d'une avenue centrale de 192m de long sur 8,5m de large, véritable artère de vie entre l'ensemble des bâtiments afin de favoriser la convivialité et l'échange. Le Forum, centre névralgique du Campus, dispose de 73 salles de réunion, d'un auditorium de 200 places et de 4 « salles Projet » dédiées à la créativité. Enfin le Pavillon Léon Lesaffre propose un lieu d'accueil, de séminaire et de coworking.

Le cabinet d'architecte Tank et le bureau d'étude TPF, deux entreprises régionales à l'œuvre sur ce projet, ont porté une attention particulière à la connexion entre les espaces intérieurs et extérieurs, la mise en valeur de la nature étant omniprésente dans le projet. Originalité : l'intégration au Campus d'une ferme du 17^{ème} siècle typique de la région, réhabilitée et qui abritera un espace de réception. En tout, c'est une soixantaine d'entreprises toutes issues de la région et près de 250 personnes qui ont travaillé sur ce projet d'envergure.

L'ART S'INVITE CHEZ LESAFFRE

Il y a un peu plus d'un an, Lesaffre entamait une réflexion sur la possibilité d'inviter l'art au sein de l'entreprise et à l'occasion de l'inauguration de son Campus, une première œuvre d'art a été dévoilée. La sculpture de Manon Thirriot, jeune artiste diplômée de l'École supérieure d'art de Tourcoing en 2016, a ainsi été sélectionnée par un comité représentatif de l'entreprise incluant des membres du conseil d'administration et salariés sélectionnés à la suite d'un appel à candidatures interne. Son œuvre a été installée dans l'un des patios du Campus.

Fruit d'un patient travail d'observation, l'œuvre inédite imaginée par Manon Thirriot pour Lesaffre s'est nourrie de l'iconographie scientifique du groupe, de l'écriture architecturale des bâtiments du Campus, et de rencontres avec des artisans qui façonnent la matière organique et minérale. Au cœur d'une ossature sphérique rappelant la boîte de pétri utilisée par les chercheurs, les dalles de formes originales font écho au spectacle complexe et vivant offert par l'observation d'une cellule de levure au microscope. Le choix des matériaux valorise les couleurs de L'Hirondelle, mais allie aussi deux symboles historiques forts pour Lesaffre : la pierre du Hainaut, locale et recherchée, et le marbre blanc de Carrare (Italie), qui rappelle le premier partenariat établi par le groupe à l'international en 1963.

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 90 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](#)