MArcq en Baroeul - FRANCE / le 30 Decembre 2022

Lesaffre inaugure un nouveau Baking Center™ en Jordanie

**Poursuivant le développement stratégique de son réseau international, Lesaffre a inauguré fin novembre 2022, le premier Baking Center™ de Jordanie, situé à Zarqa - Russaifa. La cérémonie d’inauguration s’est tenue en présence du ministre de l’Investissement Jordanien, Kholoud Al-Saqqaf, de l’ambassadeur de France, Alexis Le Cour Grandmaison, de Saleh Al-Share, General Manager de Lesaffre Jordanie et de Gaëtan Jegoux, Directeur du réseau international des Baking Center™.**

***Le 50ème Baking Center™ de Lesaffre***

Il s’agit du 50ème Baking Center™ ouvert par Lesaffre, à l’aube du cinquantième anniversaire de la création du premier Baking Center™ par Lesaffre en 1974. Le Baking Center™ est un concept pionnier créé pour répondre aux besoins des clients en boulangerie. Aujourd'hui, le réseau international fonctionne comme un référent en matière de fermentation boulangère.

Depuis sa création, 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.

Cette dernière année, les formations qui sont dispensées au sein du réseau des Baking Center™ se sont diversifiées et s’adaptent à l’évolution des contraintes des clients. Ainsi, au-delà des formations sur l’art de la panification, Lesaffre a également développé des formations sur la gestion de la consommation d’eau et d’énergie dans le processus de fabrication du pain, et d’autres formations qui explorent de nouveaux procédés de cuisson, la réduction ou l'élimination des déchets et l'optimisation du temps et des ressources du boulanger.

*"Dès la création du premier Baking Center™ il y a cinquante ans, nos clients ont tout de suite plébiscité ce principe de centre d’expertise qui forme à l’art de la panification. C’est avec nos boulangers que les clients, dans un esprit de co-construction, développent leur savoir-faire et cultivent l’excellence. Le principe du Baking Center™ s’inscrit résolument dans l’esprit de Lesaffre : être au plus proche de nos clients et leur apporter des réponses innovantes, concrètes, applicables rapidement et durables",* déclare Thomas Lesaffre, Directeur Marketing Panification de Lesaffre.

***Un nouvel investissement au service de l'activité boulangère jordanienne***

Lesaffre est présent dans la région du Moyen-Orient depuis plus de 30 ans commercialement et à travers ses 5 usines de production dans la région (Turquie, Jordanie et Égypte). Ce nouveau Baking Center™ sera géré par Lesaffre Jordanie, filiale de Lesaffre, en coopération avec le partenaire historique du groupe dans le pays : Yeast Industries Co. (Astrico).

Les Jordaniens consomment en moyenne 90kgs de pain par an et par habitant. Lesaffre Jordanie emploie aujourd’hui plus de 70 personnes que ce soit au sein de son usine de production de levure ou celle d’ingrédients de panification, ou à des postes de gestion commerciale

Le Baking Center™ de Jordanie 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 travaillant en Jordanie 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 l’al-jubz (pain rond et épicé cuit dans un four à bois), le shark (pain bédouin) ou encore le fattah (pain frit).

*" Nous sommes fiers d'inaugurer le Baking Center™ de Jordanie qui va nous permettre d’apporter une aide supplémentaire à nos clients dans le pays et dans la région. En s’appuyant sur le savoir-faire de Lesaffre et sur un catalogue solide de formations, notre Baking Center™ permet à nos clients de tester, et éprouver nos produits, tout en se perfectionnant dans l’art de la panification ",* déclare Saleh Al-Share, General Manager de Lesaffre Jordanie.

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](https://www.lesaffre.com/)

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/lesaffre/) et sur [Twitter](https://twitter.com/Lesaffre_Group)