Une image contenant texte

Description générée automatiquement

MARCQ-EN-BAROEUL, FRANCE & Tel-Aviv, ISrael – Le 4 Septembre 2023

Lesaffre prend une participation minoritaire

au capital de Yeap, une start-up spécialisée

dans les protéines alternatives fonctionnelles

**Lesaffre, acteur majeur mondial dans le domaine de la fermentation et des micro-organismes,** **annonce une prise de participation de 10% dans le capital de Yeap. Grâce à cet investissement, Yeap devient l'un des partenaires de Lesaffre dans la mise sur le marché de protéines alternatives fonctionnelles, un nouvel ingrédient innovant.**

**Des protéines hautement fonctionnelles, nutritives, savoureuses et peu coûteuses**

Les protéines de levure sont d'origine naturelle et durable, ce qui en fait une excellente alternative aux protéines animales. Elles ont également une haute qualité nutritionnelle, un goût attrayant et peuvent être utilisées dans une large gamme d'applications alimentaires.

La vision de Yeap et Lesaffre est de faire de la levure la source évidente de protéines sur le marché croissant des protéines d'origine végétale, en produisant la protéine recyclée la plus polyvalente avec l'un des impacts environnementaux les plus faibles du marché.

*"La collaboration et l'investissement d'un acteur majeur de l'industrie de la fermentation tel que Lesaffre est très encourageant pour Yeap",* déclare Jonathan Goshen, PDG et cofondateur de Yeap*. "Alors que notre monde est confronté aux grands défis du changement climatique et de la raréfaction des ressources, nous pensons que Yeap peut faire partie de la solution. Cet investissement nous permettra d’accroître notre capacité d’innovation. »*

**Un pas de plus dans la recherche de solutions aux défis alimentaires de demain**

Dans le cadre de sa mission, Lesaffre explore les solutions les plus innovantes pour répondre aux défis alimentaires auxquels nous sommes confrontés aujourd'hui. En 2050, nous serons 9 milliards d'êtres humains sur terre, qu'il faudra nourrir plus sainement, dans un contexte de ressources de plus en plus limitées. Grâce à la fermentation et aux micro-organismes, le champ des possibles est infini, notamment dans le domaine des dérivés de levure, avec des solutions innovantes comme les protéines alternatives fonctionnelles.

*« Depuis 170 ans, Lesaffre innove pour apporter à ses clients des solutions qui contribuent à créer un avenir plus sain et plus durable. Notre expertise dans le domaine de la fermentation et des micro-organismes nous permet d'innover chaque jour, en nous appuyant sur nos équipes R&D passionnées, et en investissant dans des start-ups dans lesquelles nous croyons. Avec Yeap, nous souhaitons aller plus loin dans la recherche de solutions aux défis alimentaires de demain",* déclare Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre.

Cet investissement servira l'une des activités de Lesaffre dédiée au goût et au plaisir alimentaire, Biospringer by Lesaffre, qui est un acteur majeur et un producteur mondial d'extraits de levure d'origine naturelle et d'autres dérivés de micro-organismes pour l'industrie alimentaire.

*"Le produit en développement par Yeap constitue un ingrédient naturel pour nos clients et présente un potentiel pour répondre à plusieurs défis auxquels est confrontée l'industrie alimentaire. Avec cet investissement, Biospringer renforce sa position innovante au sein de cette industrie",* déclare Carmen Arruda, Directrice Générale de Biospringer by Lesaffre.

**à propos de LESAFFRE**

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d’un siècle, Lesaffre, 2,7 milliards d’euros de chiffre d’affaires, implanté sur tous les continents, compte 11 000 collaborateurs et plus de 96 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](https://www.linkedin.com/company/lesaffre/) et sur [Twitter](https://twitter.com/Lesaffre_Group)

**Contact Presse Lesaffre :**

Agence WELLCOM

Valérie Lassalle et Jonathan Boulogne : Tél. +33 (0)1 46 34 60 60 – lesaffre@wellcom.fr

**A PROPOS DE YEAP**

Yeap est l'une des premières entreprises au monde à produire des protéines à partir de levures, en intégrant un modèle d'économie circulaire. Elle a été fondée en 2020 par trois cofondateurs : Jonathan Goshen, Didier Toubia et Dominik Grabinski, et dispose de plusieurs prototypes de produits dans sa pipeline. Les actionnaires de cette startup sont les trois fondateurs de Yeap, The Kitchen Hub by Strauss, un investisseur en foodtech, et AgFunder.

Plus d’informations sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/yeap-proteins/)

**Contact Presse Yeap :**

Jonathan Goshen

Tél. +972 544- 200593 – jgoshen@yeap-proteins.com