

MARCQ-EN-BAROEUL - FRANCE - 19.10.2023

## Lesaffre renforce sa présence aux États-Unis

**Lesaffre, acteur majeur de la fermentation et des micro-organismes, annonce une série d'investissements aux États-Unis afin de renforcer sa présence dans la région, de répondre à la croissance dans le domaine de la nutrition et de la santé et de mieux servir ses clients.**

Lesaffre, présent aux États-Unis depuis 1978, y emploie plus de 600 personnes dans ses usines de levures, de bactéries et d'ingrédients de panification, son Baking Center™ et son siège social. Le groupe poursuit sa croissance grâce à plusieurs investissements et acquisitions, renforçant son empreinte géographique et s'adaptant aux nouveaux besoins de ses clients dans les domaines de la nutrition, de la santé et de la biotechnologie.

*"Depuis 170 ans, Lesaffre propose des solutions basées sur la fermentation et les micro-organismes qui sont toujours plus pertinentes au regard des enjeux alimentaires de demain", a déclaré Brice-Audren Riché, CEO de Lesaffre. "Chez Lesaffre, nous innovons chaque jour pour proposer à nos clients des solutions adaptées à leurs besoins, grâce à notre savoir-faire global. C'est essentiel au regard des grands défis alimentaires que nous rencontrons aujourd'hui et que nous rencontrerons dans les années à venir. Être au plus près de nos clients est une de nos priorités. Le développement de notre empreinte géographique aux Etats-Unis est un élément clé pour mieux servir chaque jour nos clients nord-américains..."*

Avec l'objectif de nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050, Lesaffre investit à la fois dans de nouveaux équipements et dans la R&D pour être au plus près de ses clients et leur proposer les solutions les plus pertinentes, tout en respectant les ressources limitées de la planète. La poursuite du développement du Groupe aux Etats-Unis est stratégique pour Lesaffre, c'est pourquoi de nombreux investissements ont été réalisés en 2023..

### **Le 10<sup>ème</sup> fermenteur de l'usine de levure de Cedar Rapids, Iowa**

Pour répondre à la demande croissante dans les secteurs de la nutrition et de la biotechnologie tout en continuant à bien servir les clients existants, Red Star Yeast, LLC, a inauguré un nouveau fermenteur le 31 août. Cette capacité de production supplémentaire pour servir les secteurs de la boulangerie, de la nutrition, de la santé et de la biotechnologie offre flexibilité et adaptabilité aux clients, permettant à Lesaffre et à Red Star Yeast Company d'aller plus loin dans la recherche de solutions pour faire face aux défis alimentaires de demain.

### **Le nouveau séchoir de l'usine d'extraits de levure de Cedar Rapids, Iowa**

Sur ce site de Cedar Rapids, dans l'Iowa, Lesaffre a investi dans un nouveau séchoir pour répondre à la demande croissante de Phileo, la Business Unit de Lesaffre dédiée à la nutrition et à la santé animale, tout en adoptant une approche plus respectueuse de l'environnement en limitant ses émissions de CO2.

### **Acquisition de technologies d'ingénierie du génome**

Lesaffre a acquis les savoir-faire d'une société de biosciences basée dans le Massachusetts qui se spécialise dans les molécules d'origine naturelle au service de la santé humaine, et qui rejoint l'Institut des sciences et technologies de Lesaffre. Cet investissement élargit les capacités en ingénierie métabolique de Recombia Biosciences, entité de Lesaffre, avec l'ouverture de nouveaux laboratoires en novembre 2023.

Ce nouvel investissement permettra à Lesaffre et Recombia d'explorer le potentiel des métabolites végétaux produits par des procédés de fermentation de précision dans des bactéries et des levures, ainsi que leurs multiples interactions avec les micro-organismes.

Recombia Biosciences, société de biotechnologie basée dans la baie de San Francisco, a été acquise par Lesaffre en 2022. Pour Lesaffre, l'acquisition de Recombia Biosciences s'inscrit dans une stratégie globale d'investissement dans la recherche et le développement afin de révéler le potentiel infini des micro-organismes.

### **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. Forts 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](#) et sur [Twitter](#)