

PRELÈSE

COMMUNIQUÉ

MARCQ-EN-BAROEUL - FRANCE - 01.02.2024

Lesaffre célèbre les 50 ans de son concept pionnier de Baking Center™ et continue d'innover au plus proche de ses clients

Lesaffre, acteur majeur de la fermentation et des micro-organismes, célèbre en 2024 les 50 ans de son concept pionnier de Baking Center™. Avec 51 Baking Center™ répartis dans le monde entier, Lesaffre innove chaque jour au plus proche de ses clients en les accompagnant dans leurs développements dans ces centres applicatifs dédiés.



Depuis 1853, l'ambition d'une empreinte géographique solide a toujours été au cœur du développement de Lesaffre, que ce soit par la diversification de ses domaines de compétences, ou par l'extension de sa présence au niveau mondial. C'est à travers une approche résolument locale que le groupe s'est développé aux côtés de ses clients en anticipant l'évolution de leurs besoins, quel que soit leur profil, de la boulangerie artisanale aux boulangeries industrielles.

Lesaffre, qui a fêté en 2023 ses 170 ans, est aujourd'hui présent sur tous les continents. Les produits du groupe sont distribués dans plus de 185 pays, produits au sein des 77 sites de production et développés au cœur des 10 centres R&D du groupe répartis dans le monde.

"Chez Lesaffre, nous nous engageons à aider les boulangers à développer leurs compétences et leurs activités, qu'ils soient artisans ou industriels. En 2050, il y aura sur Terre 9 milliards d'êtres humains à nourrir sainement, en tenant compte des ressources limitées de la planète. Face à ces défis sans précédent qui nous attendent, nous sommes convaincus que notre réseau de Baking Center™ va continuer à se développer à travers le monde dans les années à venir, permettant à Lesaffre d'être encore plus proche de ses clients, pour continuer à leur apporter des solutions toujours plus adaptées à leurs besoins " déclare Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre.

La proximité client comme marqueur de l'identité de Lesaffre

Aujourd'hui, ce sont 51 Baking Center™ à travers le monde qui forment chaque jour des clients et partenaires à l'utilisation des produits Lesaffre et à l'art de la panification. Ce réseau des Baking Center™ forme aujourd'hui un tissu international agissant comme une référence en matière de fermentation boulangère. Ces centres d'expertise mettent leur expérience et leur savoir-faire au service des clients en leur apportant connaissance du marché, innovation, formulation, analyse sensorielle, accompagnement scientifique, assistance technique et formations. Chaque jour, ce sont plus de 300 techniciens boulangers à travers le monde qui transmettent avec passion leur savoir-faire et développent avec leurs clients les produits et techniques qui feront la boulangerie de demain.

"En 1974, Lesaffre a été la première entreprise à créer un centre d'application qui forme les professionnels de la boulangerie à l'art de la panification : le Baking Center™. Aujourd'hui, avec un solide réseau de 51 Baking Center™ à travers le monde, nos équipes de boulangers ont construit une relation de confiance durable avec nos clients, adoptant une approche toujours plus centrée sur le client, en leur fournissant un portefeuille croissant de produits et de services innovants." déclare Thomas Lesaffre, Directeur Marketing Baking chez Lesaffre.

Depuis quelques temps, les formations dispensées par le réseau de Baking Center™ se sont diversifiées et proposent désormais un accompagnement sur le sourcing des matières premières locales dans les ingrédients de panification, les procédés de cuisson ou encore la réduction des déchets. Dans ces Baking Center™, des boulangers de métier forment les clients et partenaires à l'utilisation des produits Lesaffre, avec une meilleure compréhension de leurs enjeux et problématiques.

Un 50^{ème} anniversaire célébré par toute une communauté

Tout au long de l'année 2024, les équipes des Baking Center™ Baking à travers le monde célébreront cet anniversaire avec leurs clients et partenaires et contribueront ainsi à faire rayonner ce concept pionnier : salons professionnels, séminaires clients, événements, programme d'échange internationaux, actions solidaires, etc. Pour l'occasion, deux livres originaux ont été édités : une bande dessinée proposant un voyage dans le temps et dans l'espace à la rencontre des hommes et des femmes qui ont imaginé et développé ce réseau ; ainsi qu'un livre de recette intitulé "Les pains du monde" reprenant 40 recettes de pain du monde entier, interprétées par des techniciens locaux. Toute l'année 2024, sur tous les continents, c'est toute la communauté des boulangers, artisans et industriels, qui est invitée à célébrer cet anniversaire avec les équipes 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 95 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

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)