

PRELÈSE

COMMUNIQUÉ

MARCQ-EN-BAROEUL (FRANCE) - LE 12 JUIN, 2024

Lesaffre renforce sa présence sur le marché des ingrédients aromatiques grâce à l'acquisition de l'activité extraits de levure de dsm-firmenich

Lesaffre, acteur mondial indépendant de la fermentation et des micro-organismes, annonce la signature d'un accord avec dsm-firmenich, innovateur de premier plan dans la nutrition, la santé et la beauté, concernant son activité d'extraits de levure.

Lesaffre et dsm-firmenich ont conclu un accord de collaboration à plusieurs volets dans le domaine des dérivés de levure pour le marché des ingrédients aromatiques. Lesaffre acquiert l'organisation et le savoir-faire des extraits de levure de dsm-firmenich, lui permettant notamment d'intégrer la production d'extraits de levure de dsm-firmenich au sein de son réseau mondial de production.

Cette acquisition, à la fois de talents et de savoir-faire, ainsi qu'un partenariat technologique avec dsm-firmenich confirment la dynamique de Lesaffre sur le marché des ingrédients aromatiques, tout en renforçant son expertise R&D actuelle et en élargissant sa gamme de produits de haute qualité. L'acquisition des technologies de traitement des dérivés de levure de dsm-firmenich permettra à Lesaffre de mieux servir ses clients dans le domaine des ingrédients aromatiques et autres applications à base de fermentation.

Il s'agit d'une étape stratégique pour Biospringer by Lesaffre, producteur mondial de solutions innovantes d'origine naturelle issues de la fermentation de la levure. Biospringer offrira à ses clients une gamme élargie de produits et de solutions pour améliorer le goût, la texture et d'autres propriétés souhaitées dans leurs différentes applications alimentaires.

Pour Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre, "Cette acquisition s'inscrit parfaitement dans notre stratégie de spécialiste mondial des extraits de levure et de ses dérivés pour le marché des ingrédients aromatiques. En s'appuyant sur notre proximité avec nos clients sur tous les continents, nous développons des solutions sur mesure adaptées aux cultures locales, aux goûts des consommateurs et aux tendances du marché. Pour maintenir l'excellence dans les biosciences, nous avons investi ces dernières années dans de nouvelles technologies, notamment le criblage des souches à haut débit. La collaboration avec dsm-firmenich nous aidera à suivre le rythme d'une industrie en constante évolution et à étendre notre activité en intégrant de nouveaux talents et des capacités d'approvisionnement internes. Nous sommes heureux d'accueillir des collaborateurs de dsm-firmenich au sein de notre groupe pour continuer à construire avec eux une croissance durable et une plus grande diversification de notre clientèle."

Pour Patrick Niels, président de la Business Unit Taste, Texture & Health de dsm-firmenich : "Avec une histoire similaire de plus de 150 ans de recherche et développement en biotechnologie axée sur le défi de nourrir les individus et notre planète, nous avons trouvé un groupe parfaitement adapté à notre activité d'extraits de levure et aux salariés qui rejoindront Lesaffre, où ils auront la possibilité de poursuivre leur carrière. Avec cet accord, nos clients sont assurés de la continuité de l'approvisionnement en produits et marques de produits qu'ils apprécient et auxquels ils sont habitués - désormais partie intégrante du portefeuille de solutions innovantes de Lesaffre. Nous sommes heureux de continuer à travailler étroitement avec Lesaffre sur le développement du savoir-faire et de l'expertise en matière d'extraits de levure au travers de l'accord de partenariat technologique".

dsm-firmenich est une entreprise suisse-néerlandaise cotée sur Euronext Amsterdam. Lesaffre et dsm-firmenich espèrent conclure la transaction d'ici la fin de l'année. Celle-ci restant soumise aux approbations réglementaires habituelles et à la consultation du comité d'entreprise de dsm-firmenich.

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre réalise un chiffre d'affaires de 3 milliards d'euros. Implanté sur tous les continents à travers 80 sites de production dans 50 pays, Lesaffre 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
Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)

À PROPOS DE BIOSPRINGER BY LESAFFRE

Biospringer by Lesaffre est un producteur mondial clé d'ingrédients dérivés de levure d'origine naturelle pour l'industrie alimentaire.

Sa gamme complète de produits comprend des extraits de levure, des levures alimentaires sèches, des notes aromatiques à base de levure et plus encore.

Contact presse :

Jean-Clément Vergeau – Tel. : +33 6.74.83.02.54 – press@lesaffre.com