

## **Lesaffre a finalisé l'acquisition de l'activité extraits de levure de dsm-firmenich**

**Lesaffre, acteur mondial indépendant de la fermentation et des micro-organismes, annonce aujourd'hui la clôture de la transaction annoncée le 12 juin 2024 avec dsm-firmenich, innovateur de premier plan dans la nutrition, la santé et la beauté, concernant son activité d'extraits de levure.**

Grâce à cette acquisition, Lesaffre confirme sa dynamique sur le marché des ingrédients aromatiques. Cette étape stratégique permet à **Biospringer by Lesaffre**, producteur mondial de solutions innovantes d'origine naturelle issues de la fermentation de la levure, d'intégrer les technologies de transformation des dérivés de levure de dsm-firmenich et 46 nouveaux collaborateurs travaillant sur les extraits de levure, ainsi que des produits innovants. Cette acquisition renforce la capacité de Biospringer à servir ses clients dans les applications du marché des ingrédients aromatiques et autres applications à base de fermentation.

Lesaffre, dont le siège social est situé à Marcq-en-Barœul (France), s'est imposé comme une référence dans le domaine de la biofabrication, avec une expertise solide dans la connaissance des cultures locales, des goûts des consommateurs et des tendances du marché. Les nouveaux clients de Biospringer by Lesaffre pourront bénéficier du réseau mondial de fabrication de Lesaffre, de son réseau d'approvisionnement et de son réseau commercial.

Le processus d'intégration commence immédiatement. Lesaffre et dsm-firmenich travaillent en étroite collaboration pour assurer une transition en douceur pour les collaborateurs, les clients et les partenaires. Les deux entreprises restent engagées à fournir les produits et services de la plus haute qualité pendant cette période de transition.

dsm-firmenich est une entreprise suisse-néerlandaise cotée sur Euronext Amsterdam.

### **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](http://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](mailto:press@lesaffre.com)