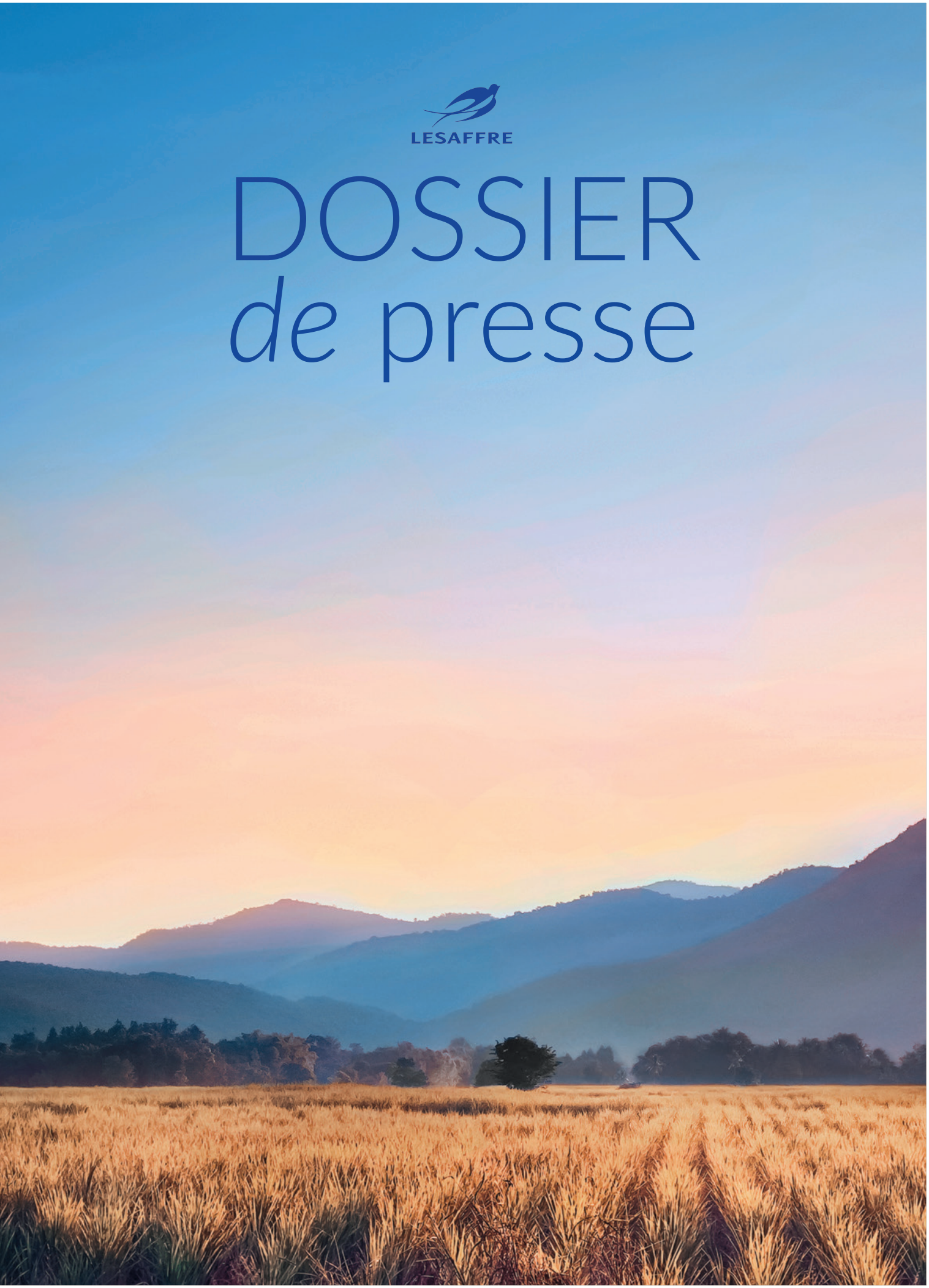
LESAFFRE

DOSSIER *de* presse



“ En 2050, nous serons 9 milliards d’êtres humains sur Terre. **Nourrir sainement** cette population en **préservant sa santé** tout en **protégeant l’environnement,** représente un défi sans précédent. Chez Lesaffre, nous sommes convaincus que **la fermentation et les micro-organismes font partie de la solution à ce challenge.** C’est pourquoi, chaque jour, les 11 000 collaborateurs de Lesaffre mettent leur expertise et leur passion du vivant au service de l’innovation, pour construire un futur durable. Ces défis nous animent et ont inspiré la mission de Lesaffre : **Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.** ”

BRICE-AUDREN RICHÉ
DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LESAFFRE

Sommaire

01

Fermentation et micro-organismes

Le potentiel infini des micro-organismes et de la fermentation 07

- La fermentation au service de nouvelles applications
- Les micro-organismes : l'infiniment petit pour nourrir et protéger la planète
- La fermentation et les micro-organismes au service des enjeux de demain

02

Lesaffre en bref

Lesaffre innove chaque jour pour construire un futur sain et durable grâce à la fermentation 09

- Chiffres clés 10

03

Notre métier, nos activités

- Nos domaines d'activité..... 12
- Présentation de nos BU 13
- Plus d'un siècle de résilience et d'innovation 14
- Une journée avec Lesaffre..... 16

04

Notre expertise, nos atouts

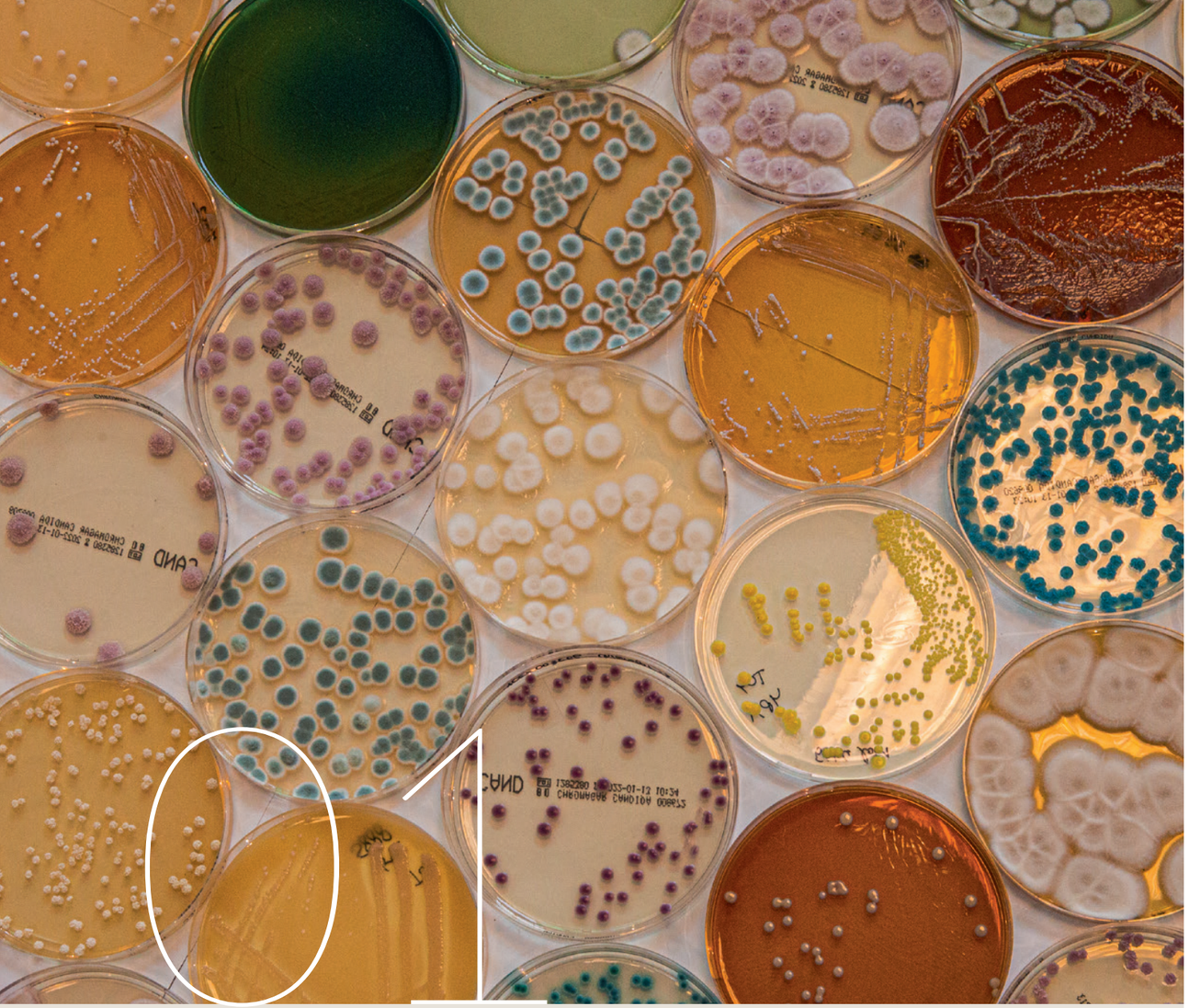
Excellence industrielle et savoir-faire, Lesaffre, acteur majeur de la fermentation et des micro-organismes..... 19

- Un capital humain et industriel à la pointe de la technologie
- Une RD&I durable, ouverte et collaborative
- Proximité client : penser global, agir local

05

Nos ambitions RSE

Entreprendre ensemble pour construire un futur durable 23



Fermentation *et micro-organismes*

Le potentiel infini
des micro-organismes et de la fermentation

LA FERMENTATION : *un procédé ancestral au service de nouvelles applications*

La fermentation est une réaction biochimique à travers laquelle des micro-organismes transforment un aliment dans un milieu dépourvu d'oxygène.

Il s'agit d'un procédé ancestral utilisé à l'origine pour permettre la conservation des produits végétaux et animaux. Aujourd'hui, l'Homme s'en sert pour trois raisons principales : rendre plus digeste, conserver plus longtemps, et produire des substances d'intérêts (nutritionnelles, gustatives...).

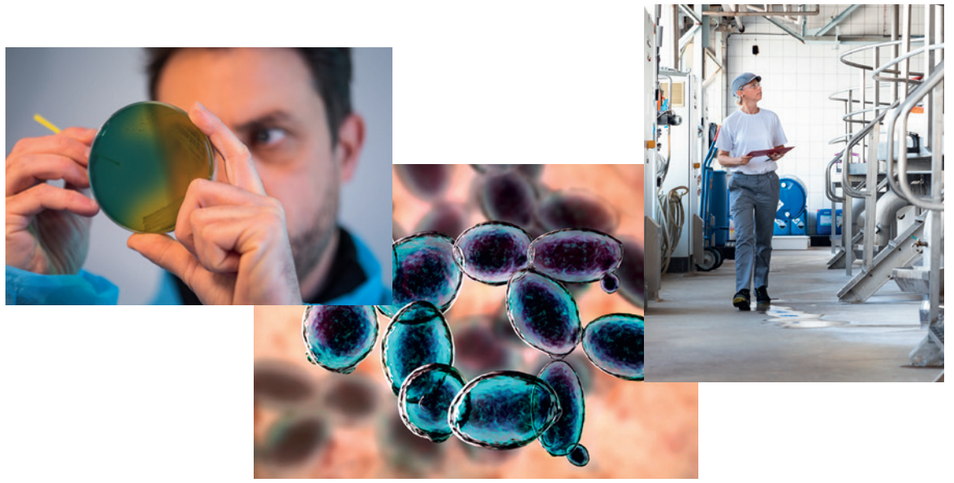
Ces dernières décennies, les domaines d'application de la fermentation se sont multipliés dans de nombreux secteurs comme la santé, l'environnement, la biotechnologie, l'énergie ou encore la chimie.

LES MICRO-ORGANISMES : *l'infiniment petit pour nourrir et protéger la planète*

Un micro-organisme est un organisme vivant invisible à l'œil nu, qui ne peut être observé qu'à l'aide d'un microscope.

Lesaffre, s'appuyant sur son expertise de plus de 170 ans, est riche d'une grande collection de micro-organismes tels des levures, bactéries et champignons filamenteux...

Le Groupe révèle le potentiel infini de ces micro-organismes dans chacune de ses activités : panification, goût et plaisir alimentaire, bien-être et santé humaine, animale et végétale et, aussi, biotechnologie industrielle.



LES MICRO-ORGANISMES ET LA FERMENTATION *au service des grands enjeux de demain*

LES MICRO-ORGANISMES ET LA FERMENTATION OFFRENT UN CHAMP D'APPLICATIONS PRESQUE INFINI.

En 2050, il y aura plus de 9 milliards d'êtres humains, qu'il faudra nourrir sainement tout en préservant les ressources limitées de la planète. Lesaffre, fort de son savoir-faire, est convaincu que la fermentation et les micro-organismes représentent une partie de la solution aux grands enjeux alimentaires et environnementaux de demain.

C'est pourquoi, à travers ses domaines d'activités, Lesaffre entend contribuer à construire l'alimentation saine et durable de demain, améliorer la santé des Hommes, des plantes et des animaux, tout en œuvrant à la décarbonation de l'Industrie.

Lesaffre *en bref*

Lesaffre innove chaque jour

pour construire un futur sain et durable grâce à la fermentation

LESAFFRE EST UN ACTEUR MAJEUR MONDIAL DE LA FERMENTATION DEPUIS PLUS DE 170 ANS.
Implanté sur tous les continents au travers de ses sites de production, ses bureaux, centres applicatifs et de recherche, le Groupe a développé une expertise unique dans ce domaine.

Avec plus de 11 000 collaborateurs et plus de 96 nationalités, Lesaffre s'engage à collaborer avec ses clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des solutions toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Fort de cette expérience et de cette diversité, Lesaffre est résolument tourné vers l'avenir et travaille de façon continue pour anticiper les besoins de ses clients tout en répondant aux défis alimentaires mondiaux.

Chaque jour, les hommes et les femmes du Groupe repoussent les limites de l'innovation avec passion pour explorer et révéler le potentiel infini de la fermentation et des micro-organismes. Cette recherche constante permet à Lesaffre de proposer des solutions innovantes et adaptées pour répondre aux besoins nutritionnels et alimentaires de notre planète.

Lesaffre a ainsi développé des techniques innovantes pour la production de levure et de micro-organismes destinées à une grande variété d'applications : panification, nutrition, santé humaine, végétale, animale, biotechnologies industrielles...

LESAFFRE EN 2024

3
milliards d'euros
de chiffre d'affaires

180
Nos produits sont
distribués dans plus
de 180 pays

80
sites de
production

50
pays

90
partenariats
internationaux

700
experts RD&I

88%
de part du CA issu
de produits vendus ayant
été fabriqués par un site
certifié GFSI*

11 000
collaborateurs

96
nationalités

51
Baking Center™

63
centres de
sciences
appliquées

9
laboratoires
d'analyse
sensorielle

ENTREPRENDRE ENSEMBLE
POUR MIEUX NOURRIR
ET PROTÉGER LA PLANÈTE

* Global Food Safety Initiative

03

Notre métier
Nos *activités*

NOS DOMAINES D'ACTIVITÉ

L'infini potentiel des micro-organismes permet à Lesaffre de se positionner sur les marchés de la panification, du goût et plaisir alimentaire, de la nutrition/santé et des biotechnologies industrielles. Dans chacun de ces domaines, l'ambition de Lesaffre est d'être l'un des leaders de la fermentation et des micro-organismes pour mieux nourrir et protéger la planète.

PRÉSENTATION DE NOS BU

Panification :

Grâce à son savoir-faire historique en fermentation, **Baking with Lesaffre** développe au plus proche des populations à travers le monde des solutions de panification innovantes pour les artisans boulangers, industriels, distributeurs, grossistes, hôteliers, restaurateurs et particuliers. Son expertise industrielle et sa RD&I sont mises au profit de l'exploration de solutions nouvelles pour répondre aux tendances du marché.

Goût et plaisir alimentaire :

Lesaffre est un acteur important de l'industrie alimentaire et œuvre en ce sens grâce à diverses gammes de solutions répondant chacune à des exigences spécifiques. **Biospringer by Lesaffre** propose des solutions basées sur les extraits de levure qui aident à améliorer les recettes en les rendant plus savoureuses et nutritionnellement équilibrées. **Fermentis by Lesaffre** joue un rôle central dans l'expression des caractéristiques sensorielles des boissons fermentées au travers de ses solutions. Enfin, **Ennolys by Lesaffre** porte l'expertise de la fermentation au service de molécules aromatiques naturelles.

Bien-être et santé :

L'activité de Lesaffre permet d'offrir des solutions pour améliorer la santé humaine, végétale et animale. **Gnosis by Lesaffre** se concentre sur la conception d'actifs nutritionnels, de probiotiques et de levures nutritionnelles et fonctionnelles à destination des Hommes. **Agrauxine by Lesaffre** exploite les micro-organismes pour le biocontrôle, la biostimulation et la bionutrition de la production végétale et participe ainsi à réduire l'utilisation d'engrais chimiques. Les solutions à destination des animaux de **Phileo by Lesaffre** améliorent leur santé et leur performances grâce à des produits nutritionnels innovants, permettant la réduction du recours aux antiobiotiques.

Biotechnologies industrielles :

Le Groupe est engagé dans l'amélioration de l'Industrie grâce à la fermentation. **Procelys by Lesaffre** développe une gamme complète de nutriments de fermentation pour la biotechnologie. **Leaf by Lesaffre** aide l'industrie de l'Energie à réduire son empreinte environnementale en proposant des solutions plus propres et enfin, **LIS by Lesaffre** apporte son expertise reconnue en matière de séchage et d'encapsulation aux producteurs d'ingrédients.

Plus d'un siècle *de résilience et d'innovation*

Acteur majeur mondial de la fermentation, nous cultivons depuis plus de 170 ans le vivant en explorant et en révélant chaque jour le potentiel infini de la fermentation et des micro-organismes. L'ensemble de nos collaborateurs à travers le monde collabore avec toutes nos parties prenantes afin de trouver des solutions aux besoins de nutrition, de santé et de respect de l'environnement. Une mission nous guide dans nos actions au quotidien : **Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.**

1853 Début de l'aventure

Alliance de Louis Lesaffre et de Louis Bonduelle pour la création d'une fabrique d'alcool de grains et de genièvre à Marquette-lez-Lille (Nord).

1863 Acquisition d'un moulin à Marcq-en-Barœul

Transformé en distillerie, ce site est aujourd'hui la plus importante entité de production de levure au monde.

1895 Création de la marque L'hirondelle

Levure fraîche emblématique du Groupe, qui a inspiré le logo Lesaffre.

1923 Recentrage des activités sur la levure et le malt

Première utilisation de mélasses pour la production de levure à Marcq-en-Barœul, cessation de l'activité Alcool à Marquette-lez-Lille.

1963 Expansion européenne

Association avec la Société à Trentina Liéviti, fabrique de levure italienne qui marque le démarrage de l'implantation de Lesaffre à l'étranger.

1967 Association avec la FALA à Strasbourg

Signature d'un accord avec la FALA (Fabrique Alsacienne de Levure et d'Alcool) pour augmenter les capacités de production en France.

1971 Diversification dans les extraits de levures

Acquisition de Fould-Springer, à Maison-Alfort et développement d'une nouvelle expertise : la production d'extraits de levures.

1973 Création de la première levure sèche instantanée

Lancement de la levure SAF-Instant. Produit iconique de Lesaffre qui permet l'intensification des exportations du Groupe.

1974 Ouverture du premier Baking Center™

Début du concept de centres de démonstration des procédés de panification pour apprendre aux clients à faire du bon pain.

1981 Implantation au Mexique

Dans les années 80, Lesaffre et L'Hirondelle traversent l'Atlantique et s'implantent au Mexique.

1989 En route vers l'Est

Suite à la chute du Mur de Berlin, acquisition des entités de production dans l'Est de l'Europe afin d'étendre le rayonnement du Groupe.

2001 Conquête du marché nord-américain

Acquisition de Red Star Yeast & Products aux États-Unis où Lesaffre devient un acteur majeur sur les marchés de la levure de boulangerie.

Implantation en Chine

Achat de la levurerie de Ming Guang pour servir les clients de ce vaste pays.

2015 Accélération du développement des activités Nutrition & Santé

Acquisition de Gnosis, spécialiste de la fermentation microbienne et de la purification de molécules issues de levures et de bactéries.

2023 Lesaffre fête ses 170 ans !

Une journée avec Lesaffre

Comment les solutions Lesaffre participent à votre alimentation et à votre bien-être tout au long de la journée ?

7H45

Savourer une baguette croustillante pour le petit-déjeuner

Nous développons ***des levures et des levains*** essentiels aux boulangers.

10H15

Faire une pause en dégustant un jus de pomme

Nous proposons ***des biosolutions pour une agriculture plus durable.***

12H00

Partager un déjeuner en famille

Nous proposons une gamme d'ingrédients améliorant ***le goût, les propriétés organoleptiques et le profil nutritionnel des aliments.***

12H30

Terminer le repas par un yaourt produit à l'aide de ferments lactiques et qui contient tous les bienfaits des bactéries probiotiques

Nos experts travaillent pour soutenir la production ***d'ingrédients présents dans la composition des aliments issus de la fermentation.***

13H45

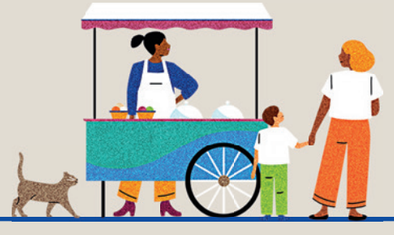
Profiter d'une balade avec son chien

Nous utilisons des micro-organismes ***pour améliorer la nutrition et la santé digestive des animaux.***

15H00

Faire le plein

Nous produisons ***des solutions durables*** issues de la fermentation ***pour remplacer les molécules d'origine pétrolières.***



16H00

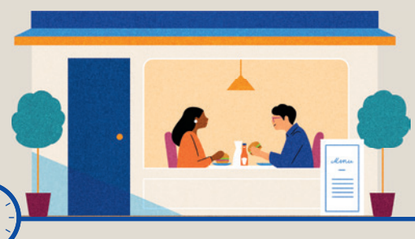
Se régaler d'une glace à la vanille pour le goûter

Nous produisons par fermentation ***des molécules aromatiques naturelles, des bactéries et des enzymes,*** et proposons des services de développement et production à façon.

18H00

Pratiquer une activité physique

Nous concevons ***des ingrédients actifs*** en tirant parti des micro-organismes afin d'améliorer la ***santé et le bien-être humains.***



19H30

Déguster un burger vegan

Nous transformons et séchons ***des milliers d'ingrédients alimentaires en poudre,*** pour les rendre faciles d'utilisation.

20H30

Boire un verre entre amis

Nous proposons ***des solutions de fermentation innovantes dédiées aux boissons fermentées*** comme la bière, le vin, les spiritueux ou le kombucha.

02

Notre expertise
Nos *atouts*

Excellence industrielle et savoir-faire

Lesaffre, acteur majeur de la fermentation et des micro-organismes

Un capital humain et industriel à la pointe de la technologie

Depuis plus d'un siècle, Lesaffre cultive son savoir-faire en matière de micro-organismes, et travaille sur diverses formes de levures, de bactéries, de phages et de champignons. Grâce à des procédés industriels éprouvés et à son innovation constante, le Groupe est aujourd'hui à la pointe de la technologie.

Fort de ses 170 ans d'expérience et de son implantation multi-locale, Lesaffre propose à ses clients des solutions adaptées à leurs besoins, en s'appuyant sur une présence mondiale couplée à la connaissance du terrain des équipes. A travers les 80 sites de production de Lesaffre répartis dans le monde entier, la valeur ajoutée du Groupe réside dans sa capacité à maintenir des conditions propices à la démultiplication des souches de levure, du laboratoire à l'échelle industrielle. Ainsi, en moins de deux semaines, les équipes de Lesaffre peuvent transformer un micro-organismes de quelques microgrammes en une solution produite à échelle industrielle.

En s'appuyant sur cette expertise technique et sa présence sur tous les continents, Lesaffre est un groupe agile à la capacité d'innovation importante. C'est ce qui lui permet d'être un acteur majeur dans le domaine de la fermentation et des micro-organismes dans un environnement industriel de plus en plus concurrentiel.

Pour le Groupe, l'excellence industrielle va au-delà de la qualité de ses produits, et exige un engagement dans la protection de l'environnement et la sécurité des équipes. En tant qu'entreprise éco-responsable, Lesaffre se conforme aux normes environnementales les plus strictes dans tous les pays où le Groupe est implanté, et s'engage à réduire son empreinte écologique.

Lesaffre cultive également la culture commune de la sécurité, avec pour objectif final le "zéro accident", dans une démarche proactive et participative.

Une RD&I durable, ouverte et collaborative

La recherche d'aujourd'hui, ce sont les produits de demain. Leader bio-ingénierie et bioprocédés, Lesaffre place la RD&I au cœur de ses activités. Chaque jour, ce sont plus de 700 experts mondiaux qui portent cette ambition et contribuent à explorer le potentiel infini des micro-organismes pour servir les besoins humains, végétaux et animaux, tout en préservant la planète. En s'appuyant sur des infrastructures de pointe, le Groupe révèle le champ infini de possibilités qu'ouvre la fermentation.

Chez Lesaffre, notre RD&I est alignée avec notre vision d'un futur durable et nous sommes convaincus du rôle que nous pouvons y jouer. Le développement durable est au cœur de notre mission : nous souhaitons apporter des solutions durables et innovantes pour positionner Lesaffre comme un acteur majeur dans le domaine des micro-organismes, des biotechnologies et des bioprocédés.
La RD&I chez Lesaffre est portée par la passion des pionniers et par une ambition véritable. Les investissements, notamment matériels, et l'ouverture du Campus Lesaffre en 2022 au sein de la métropole lilloise en France, sont de véritables boosters d'innovation. L'Institut Lesaffre de la Science et Technologie (LIST), hébergé au sein du Campus Lesaffre, se déploie également à San Francisco et Boston, deux villes pionnières en biotechnologies.

Les forces de notre RD&I :

NOS EXPERTS

- **700 experts** à travers le monde dont 270 scientifiques de laboratoires et 50 doctorants
- **20 nationalités**
- **150 scientifiques** sur le Campus Lesaffre à Marcq-en-Barœul.

NOS TECHNOLOGIES DE POINTE

Le Campus Lesaffre et LIST disposent de 13 000m² d'équipements et de technologies parmi les plus avancées au monde. Parmi ces équipements on peut citer par exemple la plus grande Biofonderie d'Europe, la technologie SHIME®, des équipements d'analyse omique ou encore des robots pour le criblage de souches à très haut débit et des fermenteurs couvrant des échelles allant de la miniaturisation au pilote industriel.
Des modèles précliniques d'intestins artificiels humains et animaux et des organoïdes complètent le parc de recherche.

NOS PARTENARIATS

Plus d'un tiers de nos projets de recherche sont menés avec des universités, start-ups, ou partenaires industriels tels que Ferments du Futur. Chaque année, de nouveaux partenariats de recherche sont signés pour permettre à nos équipes d'élargir leur expertise dans le domaine de la fermentation.

NOS PROCESS

Animés par l'esprit d'excellence industrielle, nous façonnons en permanence nos process pour les rendre plus robustes et plus agiles. Cette approche continue vise à renforcer notre engagement en matière de qualité, de sécurité et de durabilité, offrant ainsi des avantages accrus à nos clients. Par exemple, notre approche d'éco-conception nous permet de changer l'échelle des bioprocédés du nanolitre aux fermenteurs de plus de 200 000 litres, via la digitalisation et l'utilisation de jumeaux numériques.

Proximité client : penser global, agir local

Lesaffre est un groupe proche de ses clients, qui s'appuie sur une empreinte géographique diversifiée, des centres applicatifs pionniers et des collaborateurs engagés et passionnés. Le Groupe compte 63 centres applicatifs dans le monde dont 51 Baking Center™.

Où que se trouvent les clients dans le monde, Lesaffre est à leurs côtés. Grâce à ses centres applicatifs, centres de RD&I, bureaux commerciaux et sites de production, Lesaffre adopte une approche personnalisée et orientée client intégrant à la fois une dimension globale et une sensibilité locale.

Dans les 63 centres applicatifs du Groupe, ce sont des techniciens et experts multiculturels qui travaillent avec les clients pour concevoir des solutions opérationnelles adaptées aux cultures locales, aux modes de consommation et aux tendances du marché, tout en les accompagnant dans l'utilisation des produits. Cette structure unique permet à Lesaffre de considérer les besoins uniques des clients et consommateurs et d'intégrer une connaissance spécifique du marché local.

Dans les 51 Baking Center™ , les centres applicatifs dédiés à la panification, ce sont chaque jour plus de 300 techniciens boulangers qui travaillent en tant que co-innovateurs avec leurs clients et partenaires pour développer les procédés et produits de l'alimentation de demain. En portant une attention particulière aux besoins locaux, les collaborateurs de Lesaffre sont en mesure d'apporter des solutions personnalisées.

Lesaffre utilise son expertise en analyse sensorielle et sa méthodologie scientifique pour adapter les produits aux goûts et enjeux des clients. Aussi, le Groupe encourage la formation et les projets communs pour créer des relations de confiance durables et répondre au mieux aux besoins de demain.

05

Nos ambitions *RSE*

Entreprendre ensemble *pour construire un futur durable*

Chez Lesaffre, la RSE est au cœur des métiers. Le Groupe est convaincu que le succès est étroitement lié à la capacité à répondre aux responsabilités envers la société et l'environnement. C'est pourquoi une grande importance est accordée à la transparence et à l'écoute des parties prenantes. Grâce à l'engagement des collaborateurs, Lesaffre est déterminé et convaincu que le développement d'efforts en matière de RSE servira pour un futur plus durable, équitable et plus sain pour tous.

Lesaffre met son savoir-faire industriel et sa capacité à innover au service du monde de demain. L'engagement de Lesaffre en matière de RSE n'est pas nouveau : depuis toujours, le cycle de la levure est naturellement vertueux. La mission du Groupe "Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète" guide ses engagements en matière de Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE). Ces derniers se structurent autour de 3 piliers :

Lesaffre s'engage à prendre soin de ses collaborateurs, en favorisant un environnement de travail sûr et inclusif, visant zéro accident et facilitant le développement professionnel de ses collaborateurs.

Lesaffre s'engage aussi à produire durablement et à entretenir des relations responsables, en garantissant la sécurité alimentaire, la circularité de ses produits et des relations commerciales éthiques avec l'ensemble des parties prenantes.

Lesaffre vise à contribuer à l'atteinte de la neutralité carbone d'ici à 2050, en réduisant son empreinte carbone en optimisant la gestion des ressources, de l'eau, et en réduisant ses déchets. En s'engageant à respecter l'environnement, Lesaffre se fixe pour objectif la réduction de 20% de ses prélèvements d'eau et de 30% ses émissions de CO_2 d'ici à 2030.

101, rue de Menin, 59700 Marcq-en-Barœul - FRANCE
+ 33 (3) 20 81 61 00
www.lesaffre.com

Contact presse : press@lesaffre.com

© LESAFFRE 2024