

Lesaffre investit dans une nouvelle ligne de production de levure ultramoderne dédiée aux boissons fermentées et dans des installations de conditionnement sur son site de production à Gand, en Belgique

Lesaffre, acteur mondial majeur de la fermentation et des micro-organismes depuis 1853, annonce un nouvel investissement dans son usine de production de levure opérée par Algist Bruggeman à Gand, en Belgique. Cet investissement renforce l'excellence industrielle de Lesaffre et permet à Fermentis, business unit de Lesaffre dédiée aux boissons fermentées, de mieux répondre aux besoins du monde de la brasserie.



L'excellence industrielle et l'expertise dans la production et la transformation de la levure s'appuyant sur des installations industrielles de pointe sont les piliers fondamentaux de Lesaffre, tout comme une approche qualité exigeante pour adapter les solutions aux besoins spécifiques et évolutifs de ses clients.

« Cet investissement dans des installations de pointe pour la production et le conditionnement de la levure pour les boissons fermentées est bien plus qu'une simple mise à niveau technologique. Il incarne la détermination de Lesaffre à améliorer sans cesse ses normes de qualité. Cette nouvelle infrastructure permet aujourd'hui à notre business unit Fermentis by Lesaffre de répondre aux exigences de qualité les plus strictes du marché de la brasserie tout en offrant à nos clients un niveau de service élevé, confirmant ainsi notre engagement historique en faveur de l'innovation et de la performance industrielle » déclare Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre.

Un investissement industriel au service de la qualité

L'installation de production et de conditionnement de levure, composée de plusieurs éléments, est conçue pour optimiser la production et la qualité des produits livrés par Fermentis by Lesaffre à ses clients. Les lignes de production sont entièrement nettoyables, que ce soit en milieu humide ou en milieu sec. Le projet permet également de renforcer les contrôles de qualité grâce à un système de caméras intelligentes et des

outils adaptés installés sur les lignes de production. Un système de stockage intermédiaire entièrement automatisé a été mis en place pour renforcer le contrôle de la qualité et améliorer la flexibilité du marquage, entièrement conforme aux exigences des clients où qu'ils soient dans le monde. À l'avenir, la nouvelle ligne de production permettra de produire à la demande et d'élargir la gamme d'emballages.

« Nous sommes ravis de voir les résultats d'un autre investissement important pour notre avenir : une ligne de production flambant neuve dans l'une de nos principales usines. Cette nouvelle installation nous permet d'élever la qualité de nos levures à un niveau jamais atteint dans l'industrie brassicole » déclare Stéphane Meulemans, General Manager de Fermentis by Lesaffre.

Grâce à cet investissement, Fermentis by Lesaffre est en mesure de répondre aux attentes les plus exigeantes de ses clients en produisant une levure toujours plus pure et de qualité supérieure. La nouvelle norme de qualité se reflète dans de nouvelles spécifications de pureté microbiologique qui seront annoncées prochainement. Autre développement majeur : le lancement d'un nouvel emballage doté d'une technologie protégée (comprenant un outil de perforation), qui rend les produits plus faciles et plus sûrs à utiliser.

Grâce à ce nouvel investissement, Fermentis by Lesaffre améliore encore la qualité de ses levures destinées aux petites, moyennes et grandes brasseries du monde entier.

A PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 11 000 collaborateurs et 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 [X](#)

A PROPOS DE FERMENTIS BY LESAFFRE

Fermentis crée des solutions de fermentation et de caractérisation pour les brasseurs, les vignerons et tous les producteurs de boissons. La société est une business unit de Lesaffre. Tous les produits de fermentation de Fermentis sont développés avec une expertise inégalée dans le cadre de procédures de production méticuleuses, ce qui garantit la plus haute qualité microbiologique et une activité de fermentation maximale.

A PROPOS D'ALGIST BRUGGEMAN

Depuis sa création en 1949, Algist Bruggeman s'est établi comme un producteur de confiance de levure. Des décennies d'expérience lui ont permis d'acquérir une expertise unique en matière de processus de production. Animée par la passion de l'innovation, l'équipe d'Algist Bruggeman repousse sans cesse les limites du possible en matière de technologie de la levure. Avec une équipe de plus de 200 employés, Algist Bruggeman fournit des produits de qualité supérieure qui répondent aux besoins en constante évolution de ses clients. Le succès d'Algist Bruggeman repose sur l'engagement quotidien de tous ses employés, la confiance de milliers de professionnels dans le monde entier et les efforts constants de ses experts hautement qualifiés.

Contact Presse :

Laurine Doucy - press@lesaffre.com - +33 (0)6 08 72 75 82