

CSM INGREDIENTS CONCLUT UN PARTENARIAT PLURIANNUEL AVEC LA SOCIÉTÉ ALLOZYMES, BASÉE À SINGAPOUR, LEADER INNOVANT DANS LE DOMAINE DE LA TECHNOLOGIE ENZYMATIQUE.

Cette collaboration permettra d'accélérer la transformation de CSM Ingrédients dans le domaine des technologies durables et d'enrichir les gammes de produits.

Luxembourg-Ville / Singapour (26 septembre 2022) - CSM Ingrédients, un acteur mondial dans l'innovation et la production d'ingrédients alimentaires à la pointe de la technologie, a formalisé un partenariat stratégique avec **Allozymes**, une start-up basée à Singapour qui s'appuie sur une plateforme technologique brevetée pour développer rapidement de **nouvelles enzymes, révolutionnant ainsi la façon dont les industries fabriquent des produits naturels complexes**. L'accord pluriannuel permet à la **plateforme CSM Ingrédients** de collaborer étroitement avec Allozymes pour concevoir et développer des enzymes sur mesure pour un traitement amélioré et durable des ingrédients naturels, fonctionnels et « clean label ». Il s'agit de la dernière étape de CSM Ingrédients dans son parcours pour se hisser au rang de « plateforme nette positive centrée sur les ingrédients alimentaires à la pointe de la technologie » et elle s'ajoute aux partenaires enzymatiques existants de la société qui collaborent dans ce domaine.

Aldo Uva, PDG de CSM Ingrédients, a déclaré : "Le nouveau partenariat avec Allozymes représente la dernière étape stratégique de notre approche commerciale CSM Ingrédients. Notre collaboration nous permettra de travailler main dans la main avec ce partenaire pionnier pour découvrir des solutions technologiques enzymatiques innovantes et percutantes qui amélioreront encore notre portefeuille de solutions." Il a ajouté : "Plus précisément, en combinant la science des enzymes et de la fermentation, la biotechnologie et notre expérience en matière d'applications, nous serons en mesure de proposer une solution unique sur le marché, à la fois « clean label » et permettant une production à grande échelle."

En effet, l'investissement de CSM Ingrédients dans la découverte de nouvelles enzymes vise à **élever le savoir-faire scientifique du groupe et la compréhension sensorielle** de manière à traduire ce capital intellectuel en **création de produits avec un goût et une qualité d'excellence**. Cette dernière coopération en date se concentrera sur la création d'opportunités et de **solutions naturelles et performantes** pour l'industrie des ingrédients alimentaires, telles que les céréales anciennes, les farines, les huiles et corps gras de spécialités, les fibres végétales, les protéines, et plus encore ; des solutions qui soulignent l'engagement de la société à contribuer à **façonner l'avenir de la bio-économie** en tirant parti de la **biotechnologie avancée** pour renforcer son leadership dans la technologie de **conservation de la fraîcheur et la réduction des déchets alimentaires**.

Peyman Salehian, PDG d'Allozyme, a conclu : "Nous sommes ravis de conclure un partenariat stratégique avec CSM Ingrédients. L'exploitation de notre plateforme biotechnologique à très haut rendement, pour la découverte et le développement d'enzymes sur mesure, combinée à l'expertise de CSM en matière d'approvisionnement, de traitement, de distribution et de vente en BtoB dans l'industrie agroalimentaire, constitue une synergie parfaite pour le développement d'ingrédients fonctionnels."

A propos de CSM Ingrédients

CSM Ingrédients est une plateforme Ingredient-Tech qui offre à ses clients des solutions sur mesure innovantes, efficaces et de qualité dans six catégories multimarques, allant de la boulangerie traditionnelle aux ingrédients d'origine végétale et aux ingrédients fonctionnels. Avec plus d'un siècle d'héritage et de savoir-faire professionnel, CSM Ingrédients compte plus de 1 500 employés, 9 sites de développement et de fabrication de produits, 4 centres d'innovation et 4 centres d'innovation ouverte.

PRESS RELEASE

Présente dans plus de 100 pays dans le monde, CSM Ingredients génère plus de 640 millions d'euros de chiffre d'affaires (données 2021). Animée par une volonté de durabilité visant à devenir une société nette positive, cette ambition est soutenue par la stratégie "Thrive for Impact" du groupe. Cette stratégie vise à générer de la valeur à travers trois piliers (les Personnes, la Planète et les Produits) grâce à une expertise technique spécialisée, allée à de la recherche de niveau mondial et à une innovation d'excellence. En effet, CSM Ingredients cherche à identifier de nouvelles opportunités basées sur les tendances émergentes grâce à une approche d'innovation ouverte. Pour plus d'informations : www.csmingredients.com.

À propos d'Allozymes

Allozymes est une société de biotechnologie qui met sa plateforme technologique brevetée au service du développement rapide de nouvelles enzymes et à la fermentation de précision, révolutionnant ainsi la façon dont les industries fabriquent des produits naturels complexes. Permettant un changement économique allant d'un processus chimique peu productif vers de l'extraction naturelle, Allozymes offre un approvisionnement stable et durable en ingrédients « clean label » naturels. Grâce à de larges capacités de transformation alimentaire, le développement d'enzymes sur mesure permet des innovations "sur mesure" pour répondre à la demande croissante du marché en termes d'ingrédients nouveaux et fonctionnels. Allozymes offre une proposition de valeur unique, dans la mesure où sa plateforme à très haut rendement permet d'emprunter la voie du non-OGM pour générer des solutions nouvelles et « clean label » pour les ingrédients alimentaires. La plateforme Allozymes vise à constituer la plus grande bibliothèque de données sur les enzymes afin de répondre aux besoins actuels et futurs. Allozymes crible jusqu'à 10 millions de variantes d'enzymes par jour et est bien positionné pour atteindre son objectif. Dans le cadre de son expansion mondiale, Allozymes a conclu de multiples partenariats stratégiques. L'impact d'Allozymes va au-delà du laboratoire : en fournissant des solutions de fabrication durables et respectueuses du climat, Allozymes accélère le développement d'ingrédients alimentaires d'origine durable et réduit de 10 fois le temps de mise sur le marché.

Allozymes

Peyman Salehian, PDG, peyman@allozymes.com

Deepak Raghothaman, directeur du développement commercial, deepak@allozymes.com