

PURATOS OUVRE UNE LIGNE DE LEVAIN EN FRANCE

C'est avec fierté que Puratos annonce la création de sa **nouvelle ligne de production de levains liquides français**, au sein de son usine vosgienne, à Charmes. Cet investissement va permettre de répondre aux attentes de ses nombreux clients.

Paris, 6 septembre 2022 – PURATOS OUVRE UNE LIGNE DE LEVAIN EN France

OUVERTURE D'UNE LIGNE DE PRODUCTION DE LEVAIN EN FRANCE

Une progression importante du marché du levain en France

Le marché mondial du levain connaît une **progression forte comparée à celle du marché de la boulangerie**, qui devrait croître de 4.2% par an en volume sur la période 2020-2025*, Puratos comptant parmi les leaders de ce marché.

La demande croissante des consommateurs de produits au levain et d'aliments fermentés stimule cette croissance. Puratos est pro-actif dans l'évolution de ce marché et des attentes consommateurs grâce à son étude Taste Tomorrow** menée tous les 3 ans à l'échelle mondiale. Il s'agit de la plus grande étude sur la consommation de produits de boulangerie, de pâtisserie et de chocolaterie.

L'intérêt des consommateurs pour l'authenticité des goûts, les recettes traditionnelles et les aliments sains sont autant de raisons pour eux de se tourner vers le pain au levain. Le terme « levain » s'est ainsi hissé au troisième rang des sujets les plus recherchés sur les réseaux sociaux depuis 2020.

« Le levain est un ingrédient gagnant. Il est le premier des fondamentaux de la boulangerie et permet à nos clients de se différencier, de monter en gamme et de répondre aux attentes de tous les consommateurs en quête de plaisir et de fraîcheur. Produire le levain en France, dans une période de forte demande pour des produits locaux, avec plus de 67% des consommateurs qui cherchent des produits locaux, a donc été notre priorité. »

Cécile Crès-Brun, Directrice Marketing et Communication - Puratos France

* Mordor Intelligence Study

** Taste Tomorrow www.tastetomorrow.com

La ligne de production implantée au cœur des Vosges

Dans un tel contexte de renouveau des attentes en matière de levain, Puratos se lance dans la production d'un **levain entièrement français**. L'entreprise associe ainsi deux des préoccupations de son temps, l'authenticité des produits et la consommation locale.

Cette nouvelle installation dans leur usine historique au cœur des Vosges permettra dans un premier temps une production annuelle de plusieurs milliers de tonnes en laissant ouvertes des perspectives de croissance. Cette implantation, pour produire du levain 100 % français, replace au centre des produits de boulangerie contemporaine un **produit utilisé depuis des millénaires**.

Une diversité de produits développés en fonction des demandes clients

Afin de **ravir chacun de ses clients**, la ligne de production proposera plusieurs variétés de **levains liquides actifs ou stabilisés**, dans un premier temps sur une base de blé et/ou de seigle qui permettront une grande diversité de réalisations ; l'usine propose également une production à façon pour répondre aux besoins personnalisés de ses clients. Les professionnels auront également la possibilité de se fournir en levain de blé dur pour leurs pâtes riches, comme les croissants et les brioches.

Pour poursuivre sa démarche de qualité respectueuse de l'environnement et du consommateur, une partie des produits de cette nouvelle ligne seront **labellisés Culture Raisonnée Contrôlée CRC®**. Cette ligne pourra être adaptée pour pouvoir produire des levains certifiés **Agriculture Biologique ou Label Rouge** sur demande de ses clients.

Les engagements forts de Puratos

L'agrément **CRC®** garantit l'origine française des céréales autant que des pratiques de production favorisant la biodiversité, limitant l'usage de produits phytosanitaires et rémunérant mieux les agriculteurs. Puratos, **est engagé à faire bouger le monde en concevant des solutions alimentaires innovantes favorisant le bien-être des gens et de la planète**. C'est ainsi que Puratos France fait de cette usine un projet engagé et assurant une certaine durabilité : la présence d'un récupérateur d'énergie sur le groupe de production de froid pour produire de l'eau chaude ainsi qu'un processus de nettoyage optimisé pour assurer une moindre consommation d'eau et de produits de nettoyage. Enfin tout le site participe à son échelle à remplir l'objectif du groupe Puratos de neutralité carbone à l'horizon 2025.

Les divers conditionnements proposés, du conteneur au seau en passant par le bag in box permettront de s'adapter à chacun des usages des clients en minimisant les risques de gaspillage.

Et une expertise à la pointe de la technologie

Cette nouvelle ligne de production bénéficiera de l'expertise sans égale du groupe Puratos en matière de fermentation. Forte d'une équipe de Recherche et Développement (recherche fondamentale et appliquée) de plus de 1 000 personnes travaillant dans le monde entier, l'entreprise sera à même de satisfaire aux exigences de qualité les plus élevées.

PURATOS : LES EXPERTS DU LEVAIN

Depuis **plus d'un siècle**, Puratos est reconnu pour sa capacité à développer les produits innovants dont les professionnels de la boulangerie ont besoin. Son expertise s'est forgée au travers des nombreuses années consacrées à **la recherche** relative à la **fermentation du levain**. Dès 1994, l'entreprise a développé **son expertise** autour du phénomène de fermentation, et ainsi permettre de maintenir son levain et sa stabilité aromatique dans le temps.

Consciente que le futur du pain réside dans son passé, Puratos a constitué une importante **bibliothèque de levains**, où en sont conservés plus de 140, aux profils aromatiques différents et aux origines diverses. En plus de cela, la bibliothèque recense une très grande variété de levures de fermentation et de bactéries lactiques afin de permettre d'élaborer des levains avec la plus grande maîtrise possible. Cette formidable mine d'informations et de saveurs constitue un **patrimoine unique** pour le monde de la boulangerie.

Karl de Smedt, le bibliothécaire et expert du levain explique ainsi ce phénomène « *On sait par preuves écrites que les Égyptiens utilisaient du levain, son histoire est sans doute encore plus ancienne. 250 générations de boulangers avant nous ont utilisé ce produit pour produire leur pain.* »

Et assure que « *l'expertise unique de Puratos vient du fait que le groupe se soit intéressé au levain dès 1985 avant de se mettre à en produire. Son équipe de recherche et développement travaille notamment avec des universités et s'appuie sur la bibliothèque, unique au monde qui lui assure sa renommée. Cette expertise est complétée par des études régulières des attentes des clients permettant de se tenir en phase avec le marché. Cet ingrédient plurimillénaire est aussi important qu'il est difficile à travailler, et c'est là l'un des points forts de Puratos et de son expertise, proposer un levain le plus stable possible pour faciliter le travail de nos clients. Nous utilisons, selon les besoins de nos clients, différentes techniques de stabilisation du levain par le froid ou par séchage.* »



ATTRACTIVITÉ POUR LA RÉGION

L'investissement de quatre millions d'euros sur cette nouvelle ligne permettra également la création de huit emplois pleins. Cette installation s'intègre dès son arrivée dans le **tissu économique national** en faisant appel à des fournisseurs français, notamment pour la farine, le sel et les emballages. L'entreprise a déjà noué des partenariats privilégiés avec des producteurs de farine en **culture raisonnée contrôlée CRC®**.

L'INNOVATION AU CŒUR DU GROUPE PURATOS

Ce projet ambitieux s'inscrit dans leur raison d'être et fait complètement écho à leur mission. La force de cette entreprise, basée sur un modèle familial est sa capacité à s'ancrer dans la durée, le long terme est sa perspective, pour la planète, ses clients et elle-même. C'est pourquoi elle cherche à proposer le meilleur à ses clients et elle le démontre une nouvelle fois avec cette ligne de production.

« En tant qu'entreprise familiale, nous accompagnons nos clients pour qu'ils réussissent dans leur business. Notre force, basée sur l'innovation, est de transformer les technologies et les expériences issues de différentes cultures alimentaires en nouvelles opportunités. Ajoutez à cela notre conviction que le futur du pain réside dans son passé, et vous n'aurez plus de doute quant à nos motivations pour proposer à nos clients professionnels de la boulangerie un levain local, sur-mesure, qui leur permettra de réaliser des créations uniques. »

Eric Michaud, Directeur Général - Puratos France

À propos de Puratos

Puratos est un groupe international d'origine belge produisant une gamme complète de produits innovants et de services, et disposant d'une grande expertise mise en pratique dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Nos produits et services sont disponibles dans plus de 100 pays à travers le monde et sont, dans de nombreux cas, fabriqués par nos filiales dans quelque 53 usines. Nos clients sont des artisans, des industriels, des grandes surfaces et des acteurs de la restauration hors foyer. Nous sommes convaincus du pouvoir extraordinaire que l'alimentation exerce dans nos vies. Cette responsabilité, nous la prenons très au sérieux. C'est pourquoi nous aidons nos clients à réussir dans leur business en transformant les technologies et les expériences issues de différentes cultures alimentaires en nouvelles opportunités. Ensemble, nous faisons bouger le monde en concevant des solutions alimentaires qui favorisent le bien-être des gens du monde entier. Pour plus d'informations, veuillez consulter www.puratos.fr.