

Lesaffre renforce sa présence sur le marché des ingrédients salés en acquérant l'activité extraits de levure de dsm-firmenich

LILLE, France, 12 juin 2024 /PRNewswire/ -- Lesaffre, acteur mondial indépendant de référence dans les domaines de la fermentation et des micro-organismes, annonce aujourd'hui la signature d'une transaction avec dsm-firmenich, un innovateur majeur en nutrition, santé et beauté, concernant son activité de levure. extraire des affaires.



Lesaffre et dsm-firmenich ont conclu un accord pour une collaboration en plusieurs parties dans le domaine des dérivés de levure au service du secteur des ingrédients salés. Lesaffre va acquérir l'organisation de commercialisation et le savoir-faire de dsm firmenich en matière d'extraits de levure, permettant ainsi la production des produits d'extraits de levure de dsm-firmenich au sein du réseau de fabrication mondial de Lesaffre.

Cette acquisition de talents et de savoir-faire ainsi qu'un partenariat technologique avec dsm-firmenich renforceront la trajectoire de Lesaffre sur le marché des ingrédients salés, en renforçant son expertise R&D actuelle et en élargissant sa gamme de produits de haute qualité. L'acquisition des technologies de traitement d'extraits de levure de dsm-firmenich permettra à Lesaffre de mieux servir ses clients dans les applications salées et autres applications basées sur la fermentation.

Il s'agit d'une étape stratégique transformatrice pour Biospringer by Lesaffre, fournisseur mondial de solutions innovantes d'origine naturelle issues de la fermentation des levures. Biospringer proposera à ses clients une gamme plus large de produits et de solutions pour améliorer le goût, la texture et d'autres propriétés souhaitées dans leurs diverses applications alimentaires.

Pour Brice-Audren Riché, Directeur Général de Lesaffre , « *Cette opération s'inscrit pleinement dans notre stratégie de devenir un véritable spécialiste mondial des extraits et dérivés de levures pour le marché des ingrédients salés. Proche de nos clients sur tous les continents, nous développons des solutions sur mesure adaptées aux besoins locaux. cultures, goûts des consommateurs et tendances du marché. Pour maintenir l'excellence dans la biofabrication, nous avons également investi ces dernières années dans de nouvelles technologies des biosciences, notamment le*

criblage de souches à haut débit. La collaboration avec dsm-firmenich nous aidera à suivre le rythme d'un secteur en constante évolution. L'industrie et nous permettent de développer notre activité en intégrant des personnes formidables et de nouvelles capacités d'approvisionnement internes. Nous sommes très impatients d'accueillir les employés de dsm-firmenich au sein de notre groupe pour ouvrir la voie à une croissance durable et à une diversification accrue de nos clients.

Pour Patrick Niels, président de la BU Goût, Texture et Santé de dsm-firmenich, « *Avec une histoire similaire de plus de 150 ans de R&D et d'innovation en biotechnologie axée sur un objectif précis, pour nourrir les gens et notre planète, nous avons trouvé le foyer idéal pour notre levure. L'activité extractive et les collaborateurs qui rejoindront Lesaffre, où ils auront l'opportunité de développer leur carrière. Avec cette transaction, nos clients sont assurés d'une continuité d'approvisionnement en produits et marques de produits qu'ils aiment et auxquels ils sont habitués – mais désormais dans le cadre du portefeuille de solutions alimentaires innovantes de Lesaffre. Nous sommes impatients de continuer à travailler en étroite collaboration avec Lesaffre sur le développement des connaissances et de l'expertise en matière d'extraits de levure grâce à cet accord de partenariat technologique.*

dsm-firmenich est une société suisse-néerlandaise, cotée sur Euronext Amsterdam. Lesaffre et dsm-firmenich espèrent finaliser la transaction d'ici la fin de l'année. La clôture reste soumise aux autorisations réglementaires et aux consultations du comité d'entreprise habituelles chez dsm-firmenich.

À PROPOS DE LESAFFRE

Lesaffre est un acteur mondial majeur de la fermentation depuis plus d'un siècle avec un chiffre d'affaires de 3 milliards d'euros. Implantée sur tous les continents à travers 80 sites de production dans 50 pays, elle compte 11 000 salariés et plus de 96 nationalités. Forts de cette expérience et de cette diversité, nous travaillons avec nos clients, partenaires et chercheurs pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins d'alimentation, 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 de personnes en 2050 en valorisant les ressources de notre planète est un enjeu majeur et sans précédent. Nous pensons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre – Ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

Rejoignez-nous pour discuter sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)

À PROPOS DU BIOSPRINGER PAR LESAFFRE

Biospringer de Lesaffre est un producteur mondial majeur d'ingrédients de levure d'origine naturelle destinés à l'industrie agroalimentaire.

Sa gamme complète de produits comprend des extraits de levure, des levures alimentaires séchées, des arômes à base de levure et bien plus encore.

