



Philibert Savours à FiSA 2025

Le levain naturel en réponse aux nouvelles attentes de la boulangerie industrielle sud-américaine

Après le Moyen-Orient, cap sur l'Amérique latine. Spécialiste français du levain naturel, Philibert Savours renforce sa stratégie export en participant pour la première fois au salon FiSA (Food Ingredients South America), du 26 au 28 août à São Paulo.

Une nouvelle étape dans le développement international de cette PME française indépendante, qui voit dans cette région un terrain fertile pour l'essor de la fermentation naturelle.



L'Amérique latine, une région en quête de naturalité et de différenciation

Déjà implantée au Brésil, en Colombie et en Argentine, Philibert Savours entend intensifier sa présence sur le continent, en s'appuyant sur une offre adaptée aux attentes grandissantes en matière de goût, de clean label et de santé. À l'heure où les industriels sud-américains de la BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie) recherchent des solutions différenciantes, le levain naturel apparaît comme un ingrédient stratégique.

“

Le levain est bien plus qu'un agent fermentaire : il est porteur d'identité, de goût et de valeurs. Il permet de répondre aux exigences croissantes des consommateurs pour des recettes plus saines, tout en offrant aux industriels une signature aromatique unique.”

explique Pascal Philibert, Président de Philibert Savours.

Acteur agile, Philibert Savours mise sur l'adaptation locale pour convaincre un marché encore largement dominé par les mixes. Grâce à une large gamme de levains secs à forte intensité gustative, et à un accompagnement technique personnalisé, l'entreprise s'adresse aux R&D des industriels de la BVP en quête de solutions nouvelles. À São Paulo, elle présentera notamment ses gammes Terre d'Arômes® et TooFruits®, avec dégustations à la clé.





Un pont entre la French Bakery et les marchés en mutation



Portée par une vision artisanale de la boulangerie et une rigueur industrielle, la PME lyonnaise conjugue tradition française et innovation. Ses boulangers-formateurs, hispanophones, interviennent en support local pour co-développer recettes et produits signature, au plus près des réalités de terrain.

“

Déjà présents au Brésil, en Argentine et en Colombie, nous voyons dans FiSA une occasion stratégique de démontrer que notre savoir-faire en matière de levain naturel répond concrètement aux attentes du marché sud-américain. Nos ambitions internationales sont fortes, et nous mobilisons toutes nos expertises pour les atteindre.

”

complète le Président de Philibert Savours.



Ces produits illustrent la démarche de Philibert Savours, qui allie savoir-faire artisanal et innovations technologiques pour répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

Rencontrons-nous !