



**Entreprendre  
ensemble**  
pour mieux  
nourrir et  
protéger  
la planète





# Une histoire française, un succès mondial

LEVURE  
LESAFFRE  
MARCO EN BARCEUL



**P**ionnier et référence de la fermentation et des micro-organismes, Lesaffre est un groupe familial français d'envergure internationale.

Forts de nos racines agricoles du nord de la France, nous avons su **diversifier nos activités** tout en nous développant sur tous les continents, renforçant ainsi notre présence et notre expertise à **l'échelle mondiale**.

Depuis plus de 170 ans, nous capitalisons sur nos savoir-faire uniques, constamment enrichis, pour affirmer notre position de **leader incontournable** dans notre secteur. Notre indépendance nous donne cette maîtrise du temps long et cette liberté indispensable pour **investir dans l'avenir, saisir les opportunités** et nouer des **partenariats durables**. Nous le faisons au service de notre ambition : rester le leader du mouvement autour de la fermentation et explorer le territoire infini des micro-organismes. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses pour nourrir 9 milliards d'individus en 2050 de manière plus sûre, plus saine et plus durable. Entrepreneurs depuis des générations, notre audace nous donne ce **temps d'avance** pour **anticiper** les nouvelles tendances de consommation, en répondant aux besoins de nutrition et aux goûts de chacun, tout en contribuant au bien-être des écosystèmes humains, animaux et végétaux et en préservant les ressources de notre planète. Nous **accompagnons** ainsi la nécessaire transition des pratiques agricoles et proposons des solutions écoresponsables aux industries de l'agroalimentaire, de la nutrition et de la santé.

Cette passion, nos 11 000 collaborateurs l'incarnent et la transmettent pour construire un futur durable et poursuivre notre mission :

*Entreprendre ensemble  
pour mieux nourrir et protéger  
la planète.*



**« Depuis 1853, Lesaffre a cultivé l'esprit d'entreprendre et a bâti sa réussite en innovant sans relâche, en diversifiant ses activités et en étendant sa présence géographique, jusqu'à devenir une référence mondiale grâce à cette stratégie de diversification et d'expansion. »**

**Léon LESAFFRE**

4<sup>e</sup> génération, 1910-1999



Les micro-  
organismes :  
**notre terrain  
de « jeu »**

**B**actéries, champignons filamenteux, levures, phages... Les

micro-organismes, invisibles à l'œil nu, sont omniprésents et essentiels à la vie. Chez Lesaffre, nous maîtrisons l'**art de les cultiver**, tirant parti de cette biodiversité riche pour exploiter pleinement leur potentiel.

À la pointe des sciences de la vie, nous explorons sans relâche leurs propriétés, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives et découvrant des applications innovantes. Au sein de Lesaffre Institute of Science & Technology (LIST) et dans nos centres de sciences appliquées, nous étudions et sélectionnons les souches les plus performantes et développons des bioprocédés **de la plus petite à la plus grande échelle**, ouvrant la voie à l'industrialisation. Cette connaissance du vivant nous permet de produire des solutions fermentaires que les professionnels utilisent dans le monde entier

pour fabriquer du pain, développer des produits indispensables à la nutrition et à la santé humaine, animale et végétale, ainsi que des applications industrielles.

Nous mettons au point des solutions naturelles et respectueuses de l'environnement pour accompagner une agriculture régénératrice et nourrir les Hommes, les animaux et les plantes, tout en prenant soin de leur bien-être.

Nous proposons des alternatives plus vertueuses aux composés d'origine pétrochimique et participons à la transition vers une mobilité bas carbone. Convaincus que les micro-organismes sont l'une des clés d'un **avenir durable**, nous en avons fait notre matière première. Renouvelables à l'infini, nous les mettons au service de nombreux défis posés par une population mondiale croissante et des industriels dont les besoins évoluent sans cesse.

*« Les bactéries, ces micro-organismes essentiels à la vie sur Terre, recèlent un potentiel immense, trop souvent méconnu. Nous sommes convaincus que ces alliés microscopiques peuvent apporter des solutions majeures aux défis de notre époque : nourrir durablement la population, dépolluer, réduire notre empreinte carbone... De l'agroalimentaire aux biotechnologies, en passant par la santé, forts de notre expertise scientifique de pointe, nous mettons toute notre énergie à révéler leur potentiel infini au bénéfice de l'humanité. »*



**Hassina  
AIT-ABDERRAHIM**

Directrice du Centre  
d'Excellence MicroOrganismS

**201**

**familles de brevets  
au niveau du Groupe**

**2 844**

**brevets vivants  
en examen ou délivrés**

# Une passion,



# quatre domaines d'activité

Notre passion des micro-organismes s'exprime autour de quatre domaines d'activité qui contribuent, ensemble, à mieux nourrir et protéger la planète. Nous la partageons et lui donnons vie en adhérant pleinement à l'esprit de l'approche « One Health » de l'OMS (Organisation mondiale de la santé).

**D**ans la **Panification**, nous élaborons des levures et ingrédients de panification essentiels pour répondre aux besoins des boulangers et aux défis de la nutrition, du bien-être, et des régimes spécifiques, comme le sans gluten.

Pour le **Goût et plaisir alimentaire**, les entités *Fermentis*, *Biospringer* et *Ennolys* développent respectivement des solutions de fermentation pour boissons, des extraits de levure naturels pour enrichir les recettes, et des arômes naturels pour l'alimentation.

En matière de **Bien-être et Santé**, *Gnosis*, *Phileo* et *Agrauxine* créent des solutions pour la santé humaine, animale et végétale, tout en proposant une alternative aux produits chimiques.

Enfin, dans les **Biotechnologies industrielles**, *Procelys*, *Leaf* et *LIS* apportent des nutriments de fermentation et solutions fermentaires, du bioéthanol et mettent à disposition des technologies de séchage pour répondre aux besoins des industriels.

## One Health : la santé forme un tout

Nos quatre domaines d'activité sont en cohérence avec l'approche de santé publique « One Health » de l'Organisation mondiale de la santé. Nous partageons et incarnons sa vision intégrée de la santé où les santé humaine, animale et environnementale sont intimement liées. C'est la clé pour répondre aux enjeux de sécurité alimentaire, prévenir les risques de zoonoses et lutter contre la résistance aux antibiotiques.

« Acteur mondial, Lesaffre tire d'abord sa force de sa présence locale et de sa connaissance approfondie de chaque marché. Cette proximité nous permet de tirer parti de notre empreinte globale et de notre compréhension des clients dans chaque pays. »



Joost  
WELTEN

Global Commercial Director  
Phileo by Lesaffre



# Nos marques phares

Lesaffre développe et propose des solutions innovantes dans un portefeuille de marques fortes et complémentaires. Connues et reconnues par les acteurs de notre écosystème, nos offres répondent aux enjeux de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Elles s'adressent à ceux qui cultivent la terre, élèvent les animaux, transforment les produits, et aux consommateurs soucieux de qualité et d'innovation dans leur alimentation et leur santé.



**saf-instant®** est une levure instantanée de renommée mondiale qui simplifie le quotidien des artisans boulangers, tout en leur garantissant une qualité optimale. En phase avec les tendances de consommation, elle inspire les boulangers dans le développement de solutions innovantes, contribuant à l'évolution constante de leur savoir-faire et au renouvellement de leur offre.



Marque emblématique de levure fraîche de Lesaffre depuis 1895, **L'Hirondelle®** permet aux boulangers de donner le meilleur d'eux-mêmes. Sa qualité constante et son pouvoir fermentaire élevé en font la partenaire quotidienne des artisans boulangers, garantissant fiabilité, sécurité et régularité dans leur production.



**Livendo®** propose une gamme très complète, des starters aux levains vivants et dévitalisés, en passant par les préparations à base de levain, disponibles en poudre ou en liquide. Cette innovation majeure offre à chaque boulanger,

du débutant à l'expert, les clés pour révéler la magie de la nature grâce à 5 offres : Signature, Notes, Easy, Specific et Unique.



Véritable concentré de l'innovation technologique Lesaffre, **Magimix®** révolutionne le travail des artisans boulangers avec ses améliorants de haute performance. Cette gamme complète permet d'optimiser la production tout en libérant la créativité des artisans, pour une offre différenciante qui répond aux nouvelles tendances de consommation.



Révolutionnaire sur le marché des folates, **Quatrefolic®** est l'aboutissement des recherches de pointe menées par Gnosis. Cette formulation brevetée de 4<sup>e</sup> génération offre une biodisponibilité et une solubilité supérieures pour une assimilation optimale de la vitamine B9, essentielle à toutes les étapes de la vie.



Créée par Phileo, leader mondial des solutions probiotiques pour la nutrition animale, **Actisaf®** est la levure probiotique de référence qui optimise les performances

des ruminants et de leur microbiote. Cette innovation majeure améliore la digestion et la croissance des animaux, contribuant à une production plus durable.



Développée par Agrauxine, **Romeo®** est une solution naturelle pour l'agriculture et utilisable en agriculture biologique. Son ingrédient actif breveté, la **cerevisane®**, active les défenses naturelles des plantes, permettant une protection des cultures contre de nombreuses maladies comme le mildiou et l'oïdium, illustrant l'engagement du Groupe dans la transition vers une agriculture durable.



Pionnier des extraits de levure, ingrédients naturels issus de la fermentation, la gamme de solutions goût et nutrition **Springer®** offre aux industriels de l'agroalimentaire des alternatives naturelles pour améliorer l'expérience gustative : perfectionner le goût de leurs recettes et améliorer leur profil nutritionnel.



Développée par Fermentis, **SafAle®** est le partenaire privilégié des brasseurs du monde entier. Fruit d'une

R&D constante et d'une collaboration étroite avec les professionnels, cette gamme premium garantit une fermentation optimale et permet l'expression de profils aromatiques distinctifs, à la hauteur des ambitions des brasseurs artisans comme industriels.



Acteur majeur des solutions fermentaires pour l'industrie biopharmaceutique, **ProCel®** est le fruit de l'expertise de Procelys. Cette gamme de nutriments innovants répond aux exigences les plus strictes de l'industrie pour la production d'anticorps, d'antibiotiques, de vaccins et de vitamines.



Devenue la référence mondiale pour la production de bioéthanol, **Ethanol Red®** est une souche de levure conçue pour maximiser les rendements sous une large gamme de conditions de fermentation. Permettant des concentrations d'éthanol jusqu'à 18% v/v, elle participe globalement à la décarbonisation du secteur du transport.



Votre partenaire  
en **solutions**  
**de fermentation**

**E**nnolys met les avancées de la biotechnologie au service de nombreuses industries telles que l'alimentaire, le nutraceutique, la cosmétique, l'aromatique et l'agriculture.

Cette Business Unit de Lesaffre conjugue deux activités autour de **son expertise en fermentation**.

D'une part, Ennolys développe une gamme ciblée de molécules aromatiques naturelles dont l'acétaldéhyde et la vanilline. D'autre part, ses équipes assurent des prestations de fermentation sur-mesure pour la production d'un large éventail de micro-organismes ou de leurs métabolites, comme les probiotiques, postbiotiques, enzymes, protéines et peptides. 100 collaborateurs dans le monde s'engagent en faveur de la naturalité, de la satisfaction des clients et de l'innovation.

**Notre mission est de révéler le potentiel infini des micro-organismes**, afin de contribuer à mieux nourrir et protéger la planète.



### *Le saviez-vous ?*

*Ennatech est notre prestation de services en fermentation industrielle (CDMO/CMO) pour la réalisation de projets biotechnologiques dans des domaines d'applications variées. Nous gérons et optimisons les procédés de fermentation et de post-traitement, de l'échelle du laboratoire (2 à 2000 litres) à l'échelle industrielle (15 à 50 m<sup>3</sup>).*

**+30** ans  
d'expertise  
en fermentation

**3** marques  
Ennatech, Ennarom  
et Ennallin

**+25** pays  
où retrouver nos  
produits

**+100**  
collaborateurs  
engagés sur notre site  
de production dans  
le sud-ouest de  
la France



Asseoir notre  
leadership,  
**prendre  
des positions  
fortes**

**G**roupe familial, indépendant et mondial, Lesaffre est un **pionnier**

**du mouvement de la fermentation.** Maîtres de notre destin, notre stratégie faite d'audace et d'innovation s'inscrit dans le temps long. Nos activités sont tirées par les grandes tendances que sont la croissance démographique, l'alimentation, le réchauffement climatique, la transition agricole et les technologies numériques. Pour relever ces défis, nous investissons dans tous nos domaines d'activité en combinant **croissance organique et acquisitions**, et nous innovons pour élaborer les solutions

qui font déjà la différence. Nous accélérons notre développement dans la panification dans toutes les régions ainsi que dans nos activités de Nutrition-Santé et Biotech en explorant de nouveaux territoires géographiques et d'innovation comme les bactéries et les phages. Déterminés à intensifier notre croissance et sûrs de nos forces, nous comptons sur notre RD&I de classe mondiale, nos centres applicatifs novateurs, notre empreinte commerciale, notre portefeuille de marques fortes et complémentaires, notre outil industriel d'excellence et l'engagement sans faille de nos collaborateurs.

## Il n'y a de croissance que durable

Ambitieux dans notre développement, nous le sommes aussi sur le plan environnemental et humain. Nous poursuivons activement notre ambition **de neutralité carbone**, en développant des solutions écoresponsables et en optimisant nos processus de production pour les rendre moins émetteurs de CO<sub>2</sub>, moins consommateurs d'eau et plus économes en ressources naturelles. Cet engagement s'accompagne d'une volonté forte de soutenir nos collaborateurs, partenaires et communautés locales, en créant un environnement de travail respectueux et inclusif, tout en contribuant à un avenir durable pour les générations futures.

*« Aujourd'hui, l'heure est à l'accélération et au travail en commun pour explorer et révéler le potentiel infini des micro-organismes et de la fermentation. Nous sommes convaincus que notre croissance peut et doit être à la fois profitable, durable et équitable, en alliant responsabilité et pérennité. »*



**Brice-Audren RICHÉ**

Directeur Général, Lesaffre





**Une RD&I**  
de classe  
mondiale

**P**ortée par la passion de nos chercheurs et techniciens répartis partout dans le monde, notre RD&I fait **référence** dans les domaines des micro-organismes, des biotechnologies et des bioprocédés. Nous innovons sans relâche au service d'une agriculture respectueuse, d'une alimentation saine, source de plaisir et adaptée à chacun. Acteurs de la mobilité durable, nous codéveloppons des énergies bas carbone et renouvelables comme le bioéthanol.

Ces solutions, nous les mettons au point au Lesaffre Institute of Science & Technology (LIST), dans nos 10 sites R&D adossés à nos Business Units, mais aussi dans nos centres applicatifs. Le LIST, hébergé au sein du Campus Lesaffre, se déploie également aux États-Unis. Moteur de l'innovation et centre de ressources,

le LIST comprend 7 Centres d'Excellence dotés d'équipements de pointe, dont la plus grande biofonderie d'Europe, qui accélère les manipulations et avancées en génie biologique et génétique.

Dans une démarche d'**open innovation**, nous collaborons avec des partenaires publics et privés pour explorer le champ des possibles et dévoiler les infinies richesses des micro-organismes. Pour renforcer notre leadership et réaliser des avancées significatives dans le domaine des micro-organismes, nous investissons massivement en RD&I chaque année.

**De la sélection de la souche à la commercialisation**, nous faisons preuve d'audace pour créer de la **valeur durable** pour aujourd'hui et demain. Pour nos clients en quête de solutions personnalisées, nous proposons une offre de développement avec un support sur mesure.

*« La fermentation est une solution infinie aux défis que la Planète et ses habitants affrontent. Lesaffre est aux avant-postes de la recherche sur les micro-organismes, qu'il s'agisse de levures, de bactéries ou de phages et des bioprocédés qui les révèlent. »*



**Christine M'RINI**

Directrice RD&I, Lesaffre

**700**

**experts RD&I**  
dont 270 scientifiques  
et techniciens

**10** laboratoires  
d'analyse sensorielle

**65**

**centres**  
de sciences appliquées

**100** partenaires  
académiques  
et scientifiques



LESAFFRE



Partout dans  
le monde,  
**à vos côtés**



LESAFFRE

Implanté dans 55 pays sur tous les continents, Lesaffre est un groupe de rang mondial qui distribue ses produits dans plus de 180 pays. Avec nos 80 sites de production et nos 65 centres de sciences appliquées, nous sommes ancrés dans la durée dans les territoires. Partout, nous tissons des **partenariats** basés sur la **confiance** et la réciprocité avec nos clients, nos fournisseurs et nos distributeurs. Cette empreinte mondiale, industrielle, scientifique et commerciale est aussi humaine. Notre Groupe compte 11 000 collaborateurs de 100 nationalités qui tous **entreprennent ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète**. Acteurs majeurs des solutions fermentaires et biotechnologies, nous sommes notamment à l'origine d'un tiers de la production de pain dans le monde. Portés par le dynamisme de notre RD&I et la vitalité de notre croissance, nous enrichissons en permanence notre portefeuille de produits et de solutions dans le domaine de la fermentation et des micro-organismes. Nous croyons au **potentiel illimité** de ces derniers pour repousser les frontières de la connaissance et celles de Lesaffre.

Des produits  
distribués dans plus de

**180** pays

**1/3**



**du pain dans le monde**  
est fabriqué avec de la levure Lesaffre

**3**

Md€  
de chiffre  
d'affaires

Une présence  
dans

**55** pays

*« Nos clients sont au centre de notre dispositif et de toute notre attention. Notre offre de produits et services associés et nos marques emblématiques sont une matière vivante en évolution permanente. La proximité et l'amélioration continue de l'expérience de nos clients et partenaires guident nos actions, nos innovations. »*



**Alexandre  
DEPOID**

Directeur Marketing Levures  
Baking with Lesaffre

An aerial photograph of an industrial plant, likely a power station or refinery, situated in a valley between rocky mountains. The facility features numerous large white cylindrical storage tanks, several large industrial buildings with blue and grey roofs, and a complex network of pipes and walkways. A paved road curves through the landscape, and a river or stream flows nearby. The surrounding terrain is rugged and mountainous, with patches of green vegetation.

# Puissance et excellence industrielles

**A**vec 80 sites de production à travers le monde, Lesaffre est un groupe industriel engagé dans la modernisation de la filière agroalimentaire, ainsi que dans les secteurs de la santé et de la nutrition, de l'agriculture durable et des biotechnologies industrielles, en garantissant **la qualité et la sécurité alimentaire** de ses produits. Nos acquisitions stratégiques et la construction d'usines récentes en France, en Indonésie et au Brésil renforcent notre empreinte industrielle mondiale. Cette présence répond à une **stratégie d'approche locale** et de **diversification**, nous permettant d'accompagner au plus près nos clients des secteurs de l'alimentation, de la nutrition, de la santé

et de l'agriculture. Grâce à notre capacité de production flexible, notre excellence industrielle et nos exigences en termes de qualité et de sécurité, nous répondons aux besoins locaux en adaptant notre outil industriel à toutes les échelles, **du laboratoire à la production**. Présents sur toute la chaîne de valeur, nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos ingrédients depuis leur développement jusqu'à leur commercialisation. Notre chaîne logistique agile et robuste, à la fois **mondiale et locale**, nous permet de couvrir tous les besoins avec réactivité. En 2023, 88% du chiffre d'affaires de Lesaffre provenait de produits fabriqués dans des sites certifiés selon les standards de la Global Food Safety Initiative (GFSI).

## De la Terre à la Terre

Toutes les filiales du Groupe s'efforcent de valoriser et de réutiliser les résidus des processus industriels. Nous transformons, par exemple, nos coproduits issus de la fermentation en ingrédients riches en nutriments pour les proposer aux fabricants d'engrais. Ces produits dérivés contribuent à améliorer la qualité des sols en apportant des éléments nutritifs essentiels, s'inscrivant ainsi dans une démarche de durabilité et d'économie circulaire.

*« Grâce à notre expertise centenaire, nous combinons process éprouvés et agilité pour garantir la sécurité alimentaire et celle des personnes. Du laboratoire à la production, nous innovons pour répondre avec fiabilité aux besoins spécifiques de chaque client. »*



**Jaimir  
BROTTO**

Directeur Opérations  
pour la région LATAM

A close-up photograph of a petri dish containing a bacterial culture on a blue agar medium. The culture shows various patterns of growth, including a large, dense, white, fuzzy mass on the left side and numerous smaller, circular, white colonies scattered across the rest of the plate. A glass pipette is visible on the right side of the dish, with its tip near the bottom right corner. The background is dark, making the white colonies stand out.

**24 h**  
chrono  
avec



Levures, arômes, enzymes, bactéries, ferments lactiques, boissons fermentées, ingrédients alimentaires... Nos solutions sont omniprésentes dans le quotidien des consommateurs. Elles participent à l'alimentation et au bien-être de chacun tout au long de la journée.

7  
07.45



**Savourer une baguette croustillante pour le petit-déjeuner**  
Nous développons des levures et des levains essentiels aux boulangers.



12:30



**Terminer le repas par un yaourt produit à l'aide de ferments lactiques et qui contient tous les bienfaits des bactéries probiotiques**

Nos experts travaillent pour soutenir la production d'ingrédients présents dans la composition des aliments issus de la fermentation.



12:00



**Partager un déjeuner en famille**

Nous proposons une gamme d'ingrédients améliorant le goût, les propriétés organoleptiques et le profil nutritionnel des aliments.



10:15



**Faire une pause en dégustant un jus de pomme**

Nous proposons des biosolutions pour une agriculture plus durable.



13.45



**Profiter d'une balade avec son chien**

Nous utilisons des micro-organismes pour améliorer la nutrition et la santé digestive des animaux.



15.00



**Faire le plein**

Nous produisons des solutions durables issues de la fermentation pour remplacer les molécules d'origine pétrolière.



16.00



**Se régaler d'une glace à la vanille pour le goûter**

Nous produisons par fermentation des molécules aromatiques naturelles, des bactéries et des enzymes, et proposons des services de développement et production à façon.



20:30



**Boire un verre entre amis**  
Nous proposons des solutions de fermentation innovantes dédiées aux boissons fermentées comme la bière, le vin, les spiritueux ou le kombucha.



19.30



**Déguster un burger végétarien**

Nous transformons et séchons des milliers d'ingrédients alimentaires en poudre pour les rendre faciles d'utilisation.



18:00



**Pratiquer une activité physique**

Nous concevons des ingrédients actifs en tirant parti des micro-organismes afin d'améliorer la santé et le bien-être humains.

*L'esprit  
de famille :  
la griffe  
Lesaffre*

**G**roupe familial depuis des générations, Lesaffre grandit et se diversifie en s'appuyant sur des valeurs qui sont au cœur de son identité : le respect de chacun, la passion pour l'innovation et l'humilité face aux défis. Cet esprit Lesaffre, fait de confiance et d'enthousiasme, est incarné par chaque collaborateur dans l'exercice de son métier. Investies et entreprenantes, nos équipes évoluent dans un environnement multiculturel et riche en opportunités, où les passerelles entre métiers et cultures sont nombreuses. Pour renforcer

leur épanouissement au sein de l'entreprise et les accompagner dans leur développement, nous investissons dans des formations et des parcours de carrière afin de garantir une excellence durable. Soucieux de leur bien-être, nous veillons à leur offrir des conditions de travail propices à leur épanouissement. Au-delà de leur engagement professionnel, nos collaborateurs s'investissent aussi localement, en soutenant les communautés environnantes grâce à notre programme de mécénat ECHO.

*« Travailler chez Lesaffre, c'est évoluer dans un environnement où autonomie, collaboration et esprit d'équipe sont au cœur de notre passion pour le métier, avec la fierté de contribuer, chacun à son échelle, à des projets utiles et significatifs. »*



**1 200**  
collaborateurs  
engagés dans  
de projets solidaires

**11 000**  
collaborateurs

**100**  
nationalités



**Haitham  
AZZAM**

Opérateur Emballage frais  
Égypte



Plus loin,  
**plus vite ensemble**



**L**eader et ambitieux, Lesaffre prône l'humilité et la coopération. Nous sommes convaincus qu'il faut s'allier pour faire bouger les lignes. Pour aller plus vite et plus loin, nous nous **associons** à des partenaires académiques, scientifiques et industriels de renom avec lesquels nous faisons émerger des solutions alternatives et des process de production plus vertueux. Chaque année, nous nouons des **partenariats** pour élargir nos expertises dans le domaine de la fermentation, accentuer notre avance et mettre au point des **solutions toujours plus écoresponsables**. Nous travaillons étroitement avec les acteurs de la boulangerie, les industries agro-alimentaires, les producteurs d'ingrédients, les entreprises pharmaceutiques et les exploitants agricoles pour **élaborer ensemble** des solutions responsables qui répondent le mieux à leurs attentes et à celles de leurs clients. Notre réseau de **Baking Center™** illustre parfaitement cette stratégie de coopération et notre **envie de transmettre** nos savoir-faire et les bons gestes aux clients et de les connaître.

**65** centres applicatifs

**52** Baking Center™

**10** laboratoires d'analyse sensorielle



*Naturellement et  
fondamentalement  
engagés*

**N**otre mission « **Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète** » est au cœur de nos engagements de responsabilité sociale des entreprises. Partagée par nos 11 000 collaborateurs, cette ambition guide nos actions au quotidien et oriente nos choix. Elle nous invite à prendre soin de nos collaborateurs, à produire de façon durable en garantissant la sécurité alimentaire et la circularité de nos produits, et à respecter l'environnement. Nous investissons et changeons nos pratiques pour réduire au maximum notre impact sur l'environnement en diminuant

nos émissions de CO<sub>2</sub> et nos consommations de ressources naturelles comme l'eau. Nous investissons pour décarboner nos usines et nos process industriels en misant sur les énergies renouvelables. Nous valorisons, par exemple, nos coproduits en récupérant la chaleur fatale produite par la fermentation pour sécher les levures dans notre usine de Marcq-en-Barœul (France). Produire durable, c'est d'abord assurer la sécurité de nos collaborateurs et celle de nos partenaires. C'est aussi être irréprochables dans la conduite des affaires et dans nos comportements individuels.

*« La durabilité est au cœur de chacune de nos actions : en valorisant les hommes et les femmes, en assurant une production responsable à partir de ressources naturelles et en protégeant notre environnement pour bâtir un avenir durable. »*



**Karine DELAFAYE**

Directrice RSE, Lesaffre

#### NOS PILIERS RSE



Nous prenons soin des **FEMMES ET DES HOMMES**



Produire **DURABLEMENT** et entretenir des relations responsables avec nos partenaires.



Respecter notre **ENVIRONNEMENT**

**89%**

des sites certifiés par la Global Food Safety Initiative

**15 000**

visites de sécurité sont menées chaque année sur nos sites

**-3%**

de volume d'eau prélevé en m<sup>3</sup> entre 2023 et 2024



**Entreprendre  
ensemble**  
pour mieux  
nourrir et  
protéger  
la planète



137, rue Gabriel Péri  
59700 Marcq-en-Barœul - FRANCE  
+33 (0)3 20 81 61 00  
[www.lesaffre.com](http://www.lesaffre.com)