

LESAFFRE
SOLUTIONS MEUNERIE





Agir ensemble
pour mieux nourrir et protéger
la planète



150 ANS

*d'expertise en panification
au service de la meunerie*

- Présent dans plus de 180 pays, Lesaffre est un acteur mondial de référence des produits à base de levure, des ingrédients de panification et des extraits de levure.
- Depuis 1853, Lesaffre conjugue proximité et professionnalisme pour rester au plus près des boulanger et meuniers.
- Le groupe s'est doté de 47 Baking Center™ dans le monde et possède aujourd'hui 69 sites de production sur les cinq continents.

REPONDRE À VOS BESOINS

Les meuniers s'efforcent d'élaborer une farine de qualité constante répondant aux attentes du boulanger.

Afin de palier à la variabilité des lots de blés, les meuniers sélectionnent soigneusement leur approvisionnement, adaptent précisément leur processus de mouture et recherchent en permanence les correcteurs de meunerie les plus appropriés.

Lesaffre propose des solutions innovantes et adaptées à tous les types de procédés de meunerie ainsi qu'aux dernières tendances du marché.

Nos équipes locales se tiennent à votre disposition pour :

- évaluer la qualité de votre farine
- développer de nouvelles références de farines ou de mélanges

DES EXPERTISES SPÉCIFIQUES

Lesaffre s'appuie sur plus de 40 ans de partenariat avec les boulanger africains et sa connaissance pointue des techniques de panification pour répondre aux attentes de vos clients.





Nos atouts à votre service :

Recherche et développement

Lesaffre conçoit des solutions innovantes pour le secteur meunier permettant de développer de nouvelles applications et de nouveaux produits.

Fort de nos 10 centres de R&D, 3 plateformes scientifiques et 60 centres applicatifs nous avons acquis des connaissances sur les cultures locales, les consommateurs et les tendances marché pour mettre au point des solutions attractives.

Formulation

Nos techniciens, dotés d'une solide expérience en meunerie, détiennent toute l'expertise pour formuler avec vous des solutions de meunerie efficientes.

Nos formulateurs disposent d'équipements à la pointe de la technologie pour sélectionner les dernières enzymes et ingrédients selon leurs performances afin de créer la meilleure formule possible.

Production

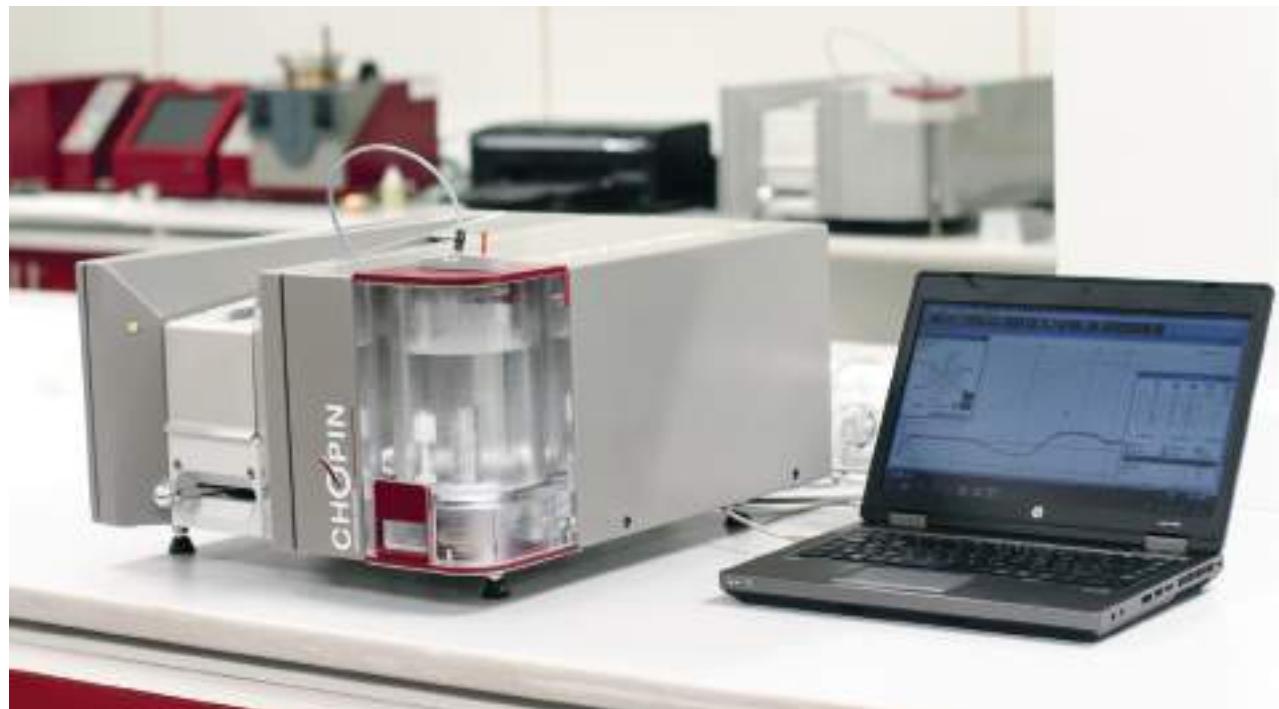
Nos unités de mélanges locales nous permettent de produire des solutions de qualité premium et de proposer un service de proximité agile et réactif. L'expertise industrielle Lesaffre, adossée à des contrôles qualité rigoureux, vous garantit la régularité de nos solutions de meunerie.

BLÉ ET FARINE CONTÔLE DE LA QUALITÉ

En tant qu'ingrédient majeur dans la fabrication du pain, la farine joue un rôle prépondérant vis-à-vis des propriétés organoleptiques des produits de boulangerie. Notre réseau Baking Center™, expert en processus de meunerie et de boulangerie, vous assiste dans l'évaluation spécifique des blés et des farines.

Nos laboratoires sont parfaitement équipés pour réaliser des analyses dédiées aux produits et ingrédients céréaliers. Tests biochimiques, profils rhéologiques et tests de panification sont menés pour vous apporter le meilleur accompagnement en termes de :

- ajustement de vos paramètres meuniers
- préconisations pour atteindre les mélanges de blés les plus équilibrés
- optimisation de la formulation des ingrédients de vos correcteurs de meunerie



Le réseau BAKING CENTER™

De par sa dimension internationale, Lesaffre a implanté de nombreux Baking Center™ à travers le continent africain. Nos équipes s'attachent à travailler aux côtés de nos clients et à soutenir leur projet en considérant les facteurs culturels et usages locaux.



Formation

À l'écoute des professionnels le réseau Baking Center™ vous propose des formations personnalisées sur des thématiques ciblées aussi bien sur les process, les ingrédients, que les produits ou argumentaires de vente.

Dans un cadre convivial, les techniciens accueillent vos équipes dans une démarche de conseil et d'accompagnement. Exclusifs aux clients de Lesaffre, ces enseignements sont diversifiés et adaptés aux besoins de chacun.



ANALYSE SENSORIELLE

Les arômes, les saveurs et textures du pain sont des critères clés de qualité pour le consommateur. Notre réseau de Baking Center™ offre son expertise sensorielle pour accompagner les meuniers dans leurs développements de nouveaux produits.

DES SOLUTIONS DÉDIÉES à la meunerie

SUR
MESURE



SAFMILL®

CORRECTEURS DE FARINE & ENRICHISSEMENTS

Des solutions prêtes à l'emploi pour standardiser et enrichir votre farine.

→ **Correcteur tout en un pour :**

- une farine à faible teneur en protéines
- un effet fortifiant
- une meilleure absorption d'eau par la pâte
- une mie plus blanche
- et plus encore

→ **Enrichissement de la farine** (conformément à la réglementation locale)

Enrichissement en vitamines telles que : thiamine, riboflavine, niacine, pyridoxine, acide folique, cobalamine

Enrichissement en minéraux tels que : fer, zinc, calcium



ENZYMES

Des solutions enzymatiques pour relever vos défis technologiques et vous apporter plus de flexibilité dans la gestion de la qualité de votre farine.

→ Des formulations enzymatiques optimisées pour :

- une meilleure stabilité de la pâte
- une fermentation plus rapide de la pâte
- une meilleure couleur de croûte
- plus de moelleux
- et plus encore

→ Activités enzymatiques standardisées

- Amylases
- Xylanases
- Lipases
- Protéases
- Glucose-oxydases



LEVURE DÉSACTIVÉE AU POUVOIR RÉDUCTEUR

→ Assurer un développement facile et rapide de la pâte

→ Standardiser la rhéologie de la pâte et garantir une bonne extensibilité au façonnage



SÉLECTION DE LEVURES ET LEVAINS DÉSACTIVÉS

→ Permet de réduire la teneur en sel des produits de boulangerie jusqu'à 30 %



LEVAINS DÉVITALISÉS

→ Permettent aux boulanger de personnaliser leurs produits en créant leur propre signature visuelle et gustative





LESAFFRE

Société Industrielle Lesaffre

137 Rue Gabriel Péri
59700 Marcq-en-Barœul
FRANCE

Tél. + 33 3 20 81 61 00

www.lesaffre.com

**BAKING™
CENTER**

Baking Center™
77 Rue de Menin
59520 Marquette-lez-Lille
FRANCE

