

# COMMUNIQUÉ

Pour diffusion immédiate



## Instaferm® : un nouveau design international pour l'emballage de la levure de boulangerie Instaferm® de Lallemand

Montréal, le 15 juillet 2010 – Les produits de levure sèche de la marque Instaferm® de Lallemand seront désormais offerts à travers le monde dans un tout nouvel emballage. Combinant un coq et un soleil levant, le nouveau logotype dont est orné cet emballage s'inspire de l'illustration originale utilisée par Lallemand pour la commercialisation de ses levures et ingrédients de boulangerie au cours des années 20 et 30, et, suite à une modernisation, au cours des années 60 et 70. Grâce à sa présentation multilingue, le nouvel emballage pourra être utilisé avantageusement dans les 23 pays où les produits de marque Instaferm® sont actuellement distribués, en plus de faciliter leur introduction sur de nouveaux marchés du monde.

Le coq et le soleil formeront désormais l'image de marque de la levure sèche de boulangerie de première qualité de Lallemand. Ce concept visuel, misant à la fois sur la tradition et l'innovation, utilise une composition graphique simple permettant de promouvoir les traits caractéristiques d'Instaferm® : la levure « fraîcheur » qui « se lève tôt ». Instaferm® étant naturellement riche en vitamine D, cet attribut est désormais représenté par la présence du soleil aux lignes modernes que l'on retrouvera sur l'emballage de tous les produits Instaferm® vendus à travers le monde. Les bandes rouge et or et la typographie du mot Instaferm® demeurent des éléments importants du design. Ils reflètent les valeurs propres à la marque, soit sa qualité exceptionnelle, sa facilité d'usage et son rendement supérieur pour la boulangerie.

« Nous devons relever le défi et élaborer pour Instaferm® un design universel qui faciliterait l'enregistrement de nos produits dans les pays où ils sont distribués, tout en mettant plus d'emphasis sur la valeur intrinsèque et traditionnelle de la marque », a expliqué Jean Chagnon, Président chez Lallemand Inc. En Amérique du Nord, nous continuerons d'utiliser notre marque réputée Eagle® pour l'emballage de nos produits de levure fraîche, mais nous ne pourrions pas le faire ailleurs dans le monde, car la marque Eagle a déjà été enregistrée par un concurrent. Cela a eu pour effet de restreindre le potentiel d'exportation de nos produits Instaferm® de la marque Eagle. Ce nouvel emballage international de notre levure sèche de boulangerie sera traduit en dix langues additionnelles et nous permettra d'harmoniser l'image de la marque Instaferm®.

Instaferm® sera offert dans son nouvel emballage international à compter du mois d'août.

### About Lallemand

Lallemand inc., une entreprise canadienne à capital privé, se spécialise dans la recherche, le développement, la production, la mise en marché et la distribution de levures et de bactéries. Lallemand compte environ 2 200 employés répartis dans plus de 30 pays, sur six continents. Lallemand/American Yeast gère des usines à Memphis et à Baltimore, aux États-Unis, et à Montréal, au Canada. Pour en connaître plus sur Lallemand, visitez le site [www.lallemand.com](http://www.lallemand.com)

Source: Lallemand Inc. Cilla Ingman +1-514- 522 2133 [cingman@lallemand.com](mailto:cingman@lallemand.com)

[www.lallemand.com](http://www.lallemand.com)  
[baking@lallemand.com](mailto:baking@lallemand.com)



AMERICAN YEAST

Tel: (800) 687 6483 or (901) 547 1579

LALLEMAND CANADA

Tel: (800) 840 4047 or (514) 522 2133