

PROFIL DE L'ENTREPRISE



L'ENTREPRISE AUJOURD'HUI

Lallemand Inc. est une entreprise privée canadienne, fondée à la fin du XIX^e siècle, qui développe, produit et met en marché des levures et des bactéries et d'autres ingrédients reliés aux micro-organismes ou à leurs marchés. La compagnie comprend cinq divisions principales : la division nord-américaine des Levures et Ingrédients, (dont le siège est à Memphis, aux É.-U.), la division européenne des Levures et Ingrédients (dont le siège est à Vienne, en Autriche), la division de Levures Spécialités et Bactéries (dont le siège est à Toulouse, en France), la division Bio-Ingrédients, (dont le siège est à Montréal, au Canada) et la division des levures et ingrédients des îles Britanniques et d'Afrique (dont le siège est à Johannesburg, en R.A.S.).

Les bureaux administratifs de la société-mère sont à Montréal, Canada.

La division nord-américaine des Levures et Ingrédients (Memphis, Tennessee, É.-U.) opère à travers ses filiales Lallemand Distribution au Canada, American Yeast Corp. et American Yeast Sales aux États-Unis, et Lallemand Mexico au Mexique. Ses usines de Montréal, Baltimore et Memphis, et l'usine de Mexico produisent de la levure de boulangerie fraîche, liquide et sèche instantanée, ainsi que des levures inactives, des levures de spécialité, des conditionneurs à pâte et des poudres à pâte. La plupart de ces produits et ingrédients, en plus d'une large gamme d'ingrédients de boulangerie complémentaires, sont

commercialisés à travers la structure de ventes et de distribution de la division.

La division européenne des Levures et Ingrédients (Vienne, Autriche) produit des levures de spécialité, des extraits et des dérivés de levures, et produit et met en marché de la levure de boulangerie fraîche, liquide et sèche instantanée sous des marques reconnues à partir de ses usines de production de séchage et d'emballage en Estonie, en Autriche, en Allemagne, en Slovaquie, en Pologne, en Finlande, au Danemark, au Portugal et de ses centres de distribution dans ces mêmes pays, en plus de ceux de Lituanie, de République tchèque et d'Espagne.

La division Levures de Spécialités et Bactéries (Toulouse, France) est fortement orientée sur la technique et concentre ses activités sur l'utilisation des levures et bactéries dans l'alimentation, les boissons fermentées, la nutrition humaine et animale, le bioéthanol et les produits agricoles (soins des plantes) et pharmaceutiques. Elle agit mondialement à travers un réseau de filiales, succursales et *joint-ventures*. Organisée en *Business Units* pour chacun de ses secteurs d'activités (Œnologie, Brasserie, Nutrition animale, Nutrition humaine [ingrédients, suppléments et produits pharmaceutiques], Ethanol Technology [bioéthanol, spiritueux], Specialty Baking Ingredients et Plant care), la division possède des bureaux de ventes dans plusieurs pays ainsi que des usines de bactéries et d'ingrédients au Canada, en France, aux États-Unis, au Royaume-Uni et en Finlande.

La division Bio-Ingredients (Montréal, Canada), par le biais de ses bureaux de ventes au Danemark, en Autriche, en Suisse et aux États-Unis, fournit à travers le monde des levures inactives, et des extraits et dérivés de levures qui servent d'exhausteurs de saveur pour les fabricants de produits d'alimentation humaine et animale ou de nutriments bio disponibles pour les usines de fermentation. Son unité de Lake States exploite une usine de levures torula dans le Wisconsin, aux États-Unis.

La division Levures et Ingrédients des Îles Britanniques et de l'Afrique (Johannesburg, R.A.S.) a été créée en 2006, lors du rachat de Rymco, mieux connue sous le nom d'Anchor Yeast et inclut maintenant les activités au Royaume-Uni de production et distribution de levures de boulangerie et distillerie qui ont longtemps appartenu à GB-DSM. Elle produit de la levure de boulangerie et des levures de spécialité à partir de ses usines de Felixstowe au Royaume-Uni, Johannesburg et Durban (SABP) en Afrique du Sud et de Maputo au Mozambique. La lysine fabriquée par l'usine de Durban (SABP) est commercialisée en Afrique du Sud et sur les marchés internationaux.

Les autres activités et investissements de Lallemand comprennent une participation de 50 % dans Macco Organiques Inc., qui produit et exporte à travers le monde des sels de spécialité issus d'acides organiques à partir des usines de Valleyfield (Canada) et Bruntal (République tchèque).

LA RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

En plus des activités de R et D menées dans ses propres laboratoires, Lallemand participe à de multiples projets de recherche en collaboration avec des universités et des institutions de recherche gouvernementales et privées à travers le monde entier.

Les projets de recherche internes sont réalisés par les chercheurs de la compagnie dans les laboratoires et installations pilotes situés à Montréal, Canada, incluant à l'institut de recherche en biotechnologies du CNRC, à Toulouse (France), à Grenå (Danemark), à l'INRA de Theix (France), à l'Université de Tallin (Estonie) et à Espoo (Finlande).

L'ÉVOLUTION HISTORIQUE DU GROUPE

Lallemand a été fondée à Montréal à la fin du XIX^e siècle par un jeune immigrant d'Alsace, Fred dit « Lallemand ». L'usine de la rue Préfontaine, à Montréal, construite en 1915, a commencé à produire de la levure en 1923. En 1952, Roland Chagnon racheta l'entreprise en 1952 et la famille Chagnon en est toujours propriétaire.

Les activités de fabrication de levure de boulangerie se sont étendues au-delà du Canada à partir des années 70, avec l'exportation vers les États-Unis, puis le rachat d'usine de levures américaines, American Yeast (1989) et Gist Brocades (1995) et leurs marchés qui s'étendent aussi au Mexique. Une usine pour améliorants au Mexique (1997) et une nouvelle usine à Memphis (2003) furent ensuite construites. À partir de 1993 Lallemand s'implante en Europe et en Afrique par le biais d'opérations de rachat, de consolidation et d'expansion d'usines de levures en Estonie, en Autriche, en Allemagne, en Lituanie, en Slovaquie, en Pologne, en Afrique du Sud, en Finlande au Danemark, au Portugal et au Royaume-Uni.

Les activités de fabrication de levures dites de spécialité commencent également dans les années 70 avec la production de levures destinées à la distillerie, puis à l'œnologie. Au début des années 80, Lallemand ouvre un établissement européen à Toulouse, qui sera suivi par plusieurs autres ailleurs en Europe, aux États-Unis, en Amérique latine, en Afrique du Sud, en Australie et en Asie. Depuis l'an 2000, le développement de marchés et de nouveaux produits destinés à la production de bière et d'éthanol s'est accentué, donnant lieu notamment aux acquisitions du Siebel Institute à Chicago et d'AB Vickers à Burton-upon-Trent, et à la création de la nouvelle *Ethanol Technology Business Unit* avec son *Alcohol School* renommé.

En 1985 commence la commercialisation de bactéries œnologiques, suivie, en 1988, du rachat d'une usine de bactéries à Aurillac, en France, puis de l'acquisition de l'usine de Laporte Biochem à Milwaukee et, une dizaine d'années après, celle de l'Institut Rosell à Montréal. Parallèlement d'importantes activités de R et D sont entreprises en appui à la production et la commercialisation de bactéries (destinées aux secteurs de l'alimentation humaine et animale, et de la pharmaceutique). Depuis 2007, avec le *joint-venture* conclu avec ITHEC, en France, et l'acquisition de l'installation de Verdera, en Finlande, Lallemand est également présente dans le secteur des produits destinés aux soins des plantes.

Toutes les acquisitions de Lallemand sont accompagnées par la mise en œuvre de programmes d'innovation continue et de modernisation des usines ou, selon le cas, de redéfinition de leurs activités prioritaires.

Aujourd'hui, Lallemand est présente sur les cinq continents, par le biais de son vaste réseau d'usines, de centres de distribution et de bureaux de ventes.