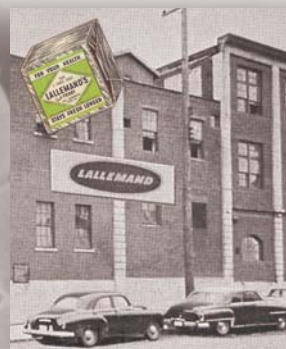


# HISTORIQUE



Lallemand

## LES DÉBUTS

Lallemand est fondée à Montréal à la fin du 19<sup>e</sup> siècle par Fred Lallemand qui avait quitté son Alsace natale après la guerre franco-prussienne de 1870-71. Une de ses premières activités est celle de la production de gras végétal pour la boulangerie de la rue Duluth. Après quelques années dans l'état de New York, il fait construire une nouvelle usine à Montréal en 1915 sur le site actuel de la rue Préfontaine. Au début des années 1920 il importe la levure de panification des États-Unis, puis en 1923 débute sa propre production de levure fraîche. Il obtient pour cela l'assistance technique du Dr Efront de l'université de Bruxelles, qui lui envoie tout d'abord le jeune Dr de Chaunac, puis ultérieurement le Dr Cherney, afin de diriger la production et de former de nouveaux techniciens. C'est au cours de la seconde Guerre mondiale que commence la production de levures sèches actives avec le soutien du Conseil National de la Recherche du Canada.

En 1947, la 2<sup>e</sup> génération de la famille Lallemand cède l'entreprise à un groupe financier, qui la cède à son tour en 1952 à Roland Chagnon, dont la famille est toujours propriétaire.

## UNE NOUVELLE ÈRE

La libéralisation des marchés au début des années 70 provoque un changement décisif dans le développement de la société. De massives importations de levures fraîche et sèche au Canada vont pousser les équipes techniques et commerciales à changer de stratégie et à faire appel à leur créativité et à

leur capacité d'innovation. De nouvelles souches, de nouvelles techniques de production, de nouveaux emballages, un nouveau système de distribution et de nouveaux marchés sont envisagés. Tout est réétudié, et de ce processus, la compagnie ressort plus dynamique et mieux armée face à la concurrence. Lallemand joue alors un rôle de leadership dans son domaine, anticipant les marchés et besoins technologiques, bien avant ses concurrents.

- En 1972 débute l'exportation de levures sèches actives vers les Caraïbes, l'Asie, l'Afrique et les États-Unis.
- En 1973, une importante distillerie confie la production de sa souche spécifique pour le whisky à Lallemand. D'autres suivront.
- En 1974 sont produites 2 souches de levures sèches œnologiques destinées au marché nord-américain: en 1977 elles sont exportées vers les marchés européens.
- En 1979, Lallemand devient la première société à produire des souches de levures œnologiques issues des différentes régions viticoles.
- En 1981, Lallemand commence à vendre ses levures de panification à d'importants clients dans le nord-est et le centre-nord des États-Unis. Au même moment s'achève la modernisation de l'usine de Montréal.
- En 1982, Lallemand devient la première compagnie nord-américaine à livrer de la levure liquide aux boulangeries équipées d'un système de stockage automatique, développé et installé avec le soutien de Lallemand.



[www.lallemand.com](http://www.lallemand.com)

**Siège social**  
LALLEMAND Inc.  
151 Skyway Avenue  
Rexdale (Ontario) M9W 4Z5  
Canada

**Bureaux administratifs**  
LALLEMAND INC.  
1620, rue Préfontaine  
Montréal (Québec) H1W 2N8  
Canada  
Téléphone : (1) 514-522-2133  
Fax : (1) 514-522-2884

- En 1983, Lallemand installe un entrepôt, des bureaux et un laboratoire en France afin de mieux servir et de développer le marché des levures spécifiques. Par la suite de nombreux bureaux sont créés un peu partout dans le monde, preuve de la détermination de Lallemand à assurer un suivi et un service adaptés à chacun de ses marchés.

## CROISSANCE EXTERNE ET DIVERSIFICATION...

Une part importante des revenus de Lallemand provient des ventes d'ingrédients de panification aux boulangeries d'Amérique du Nord. C'est pour cela qu'en 1986, Lallemand rachète dans ce domaine un de ses fournisseurs de **propionates**, localisé à Valleyfield (Québec). Cette usine produit également des sels et d'autres acides organiques destinés à l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique. Ces domaines n'étant pas la spécialité de Lallemand, la Macco Organiques Inc. est fondée, et la moitié des parts est cédée à d'autres investisseurs. La Macco Organiques Inc. a énormément bénéficié de la stratégie de Lallemand pour explorer de nouveaux marchés et de nouvelles technologies. En 2004, elle a établi une filiale en République tchèque, Macco s.r.o., afin de procéder au rachat d'une usine de production de sels organiques à Bruntal, spécialisée dans les sels de qualité pharmaceutique.

En 1988, fort de sa réussite dans le secteur des **levures œnologiques**, Lallemand fonde Danstar Ferment AG (Suisse) afin d'acquérir Novo Ferment AG (Suisse, marque UVAFERM) et les installations de production de Danstar A/S à Grenaa, au Danemark.

Au cours de la même année, l'usine de **bactéries** Equilait/Equipharm d'Aurillac (France) est intégrée au groupe. Elle produit une large gamme de bactéries destinées à l'agro-alimentaire, la boulangerie, la santé humaine et la santé et la nutrition animales.

En 1993, Lallemand renforce sa présence sur les marchés nord-américains de bactéries avec l'acquisition de Qualitec (É.-U.), une société de probiotiques et d'inoculants pour ensilages. Le rachat de deux usines de bactéries en 1998, Laporte Biochem International, à Milwaukee (É.-U.), et l'Institut Rosell, à Montréal, ainsi que l'acquisition de Biotol (G.B. et É.-U.) en 2001, soulignent le rôle de Lallemand comme l'un des leaders dans la production et la distribution de bactéries pour les nutriments humaine et animale.

Début 1997, l'activité **Bio-Ingédients**, chargée depuis sa création en 1993 des marchés de levures inactives, d'extraits de levure et de levures enrichies, acquiert la branche Levures de Primalco Biotec, avec les marques ALKOSEL, ALKROM, FIBOSEL de DSM, et en 2006 la marque ENGEVITA, avec toute l'activité reliée.

À partir du début des années 2000, les efforts fournis pour développer les marchés et les produits reliés à l'industrie de la bière et du fuel éthanol ont abouti à l'acquisition du Siebel Institute, à Chicago, de AB Vickers, à Burton-upon-Trent (R.U.), et à l'établissement de l'activité Ethanol Technology en 2004.

## ... MAIS TOUJOURS LA LEVURE DE BOULANGERIE

### • Sur le continent américain :

En rachetant en 1989 l'usine de Baltimore de **American Yeast Corp.** ainsi que son distributeur de Nouvelle Angleterre, rebaptisé **American Yeast Sales Company**, Lallemand consolide fortement sa place sur le marché nord-américain des levures de boulangerie. Immédiatement de gros investissements sont réalisés pour le développement technologique, l'agrandissement et la modernisation du site de Baltimore. À l'image de ce qui va se passer dans l'usine de Montréal au cours des années 1990, toutes les lignes de production, y compris celle de levure instantanée, sont optimisées.

Sa réussite sur le marché nord-américain permet à Lallemand d'acheter début 1995 les actifs de **Gist Brocades**, dans le domaine des levures et ingrédients de panification. Ces actifs comprennent la marque EAGLE de levure fraîche, l'une des usines les plus modernes de la côte Ouest à Bakersfield, Californie, la technologie et la licence pour l'Amérique du Nord de la levure instantanée FERMIPAN, et enfin la gamme ESSENTIAL avec ses améliorants de panification à base d'enzymes, ainsi que tous les brevets afférents en Grande Bretagne.

En 1997, Lallemand/American Yeast Division s'établit à Mexico avec le rachat de la plupart des actifs de Alimentos Framex : **Galliapan S.A. de C. V.** Celle-ci met au point, produit et commercialise des améliorants de panification ainsi que des levures chimiques. Elle implante non seulement les levures et autres produits de boulangerie de Lallemand au Mexique et en Amérique centrale, mais contribue aussi au développement des marchés canadien et américain des ingrédients de panification grâce à son savoir-faire et à son expérience.

### • En Europe

Fin 1994, Lallemand investit dans une petite usine de levure en Estonie, **Salutaguse Pärmitehas**. Celle-ci contribue efficacement au développement des marchés dans les pays du centre-est de l'Europe. Cette ouverture sur les nouveaux marchés européens sera soulignée par l'acquisition de marchés et d'usines en Lituanie en 2002 puis en Pologne en 2005.

Dès 1998, à travers le levurier autrichien Harmer Hefe, Lallemand forme avec l'Allemand Giegold Hefe une joint-venture baptisée **Hagold Hefe GmbH**. Elle exploite une usine de levure à Schwarzenbach-an-der-Saale, en Bavière, et une autre à Vienne, en Autriche, puis rachète une usine en Slovaquie (Old Herold SRO), une à Passau (F. X. Wieninger) et une autre à Heilbronn (Lindenmeyer). L'usine de Vienne est, dès 2002, dédiée par Lallemand à la production de levure sèche de spécialité et à la micro-encapsulation de levures et de bactéries.

### • Ailleurs dans le monde

En 2006, Lallemand acquiert **Rymco**, un des plus importants producteurs de levures d'Afrique du Sud. Rymco possède deux usines, l'une au Cap et l'autre à Johannesburg, qui produisent, en plus de la levure de boulangerie, des levures pour les marchés de spécialités, sous les marques ANCHOR YEAST et GOLD STAR.