



共同努力
更好地滋养
和保护地球



一家法国企业， 全球化商业 运营的成功典范

LEVUR
LESA
MARCO EN BAR
FRANCE

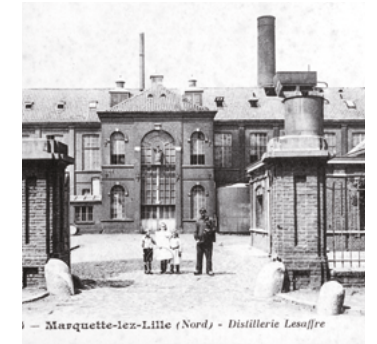


乐斯福，作为发酵和微生物领域的开创者，是一家业务遍布全球的法国家族企业。依托在法国北部的农业资源，乐斯福集团的各项**多元业务**覆盖了各大洲，在世界范围内不断增强我们的影响力和专业能力。

170多年来，乐斯福不断拓展专业技术，凭借独有的资源及专业能力，成为了行业内不可替代的引领者。乐斯福集团在全球各地的独立运营，让团队成员能够放眼未来，自由决策项目投资、**把握机遇**，建立**持久的合作伙伴关系**。我们希望通过这些努力，继续引领发酵风潮，探索微生物的无限潜力。到2050年，全球人口将突破90亿。我们坚信，发酵工艺是最具潜力的解决方案之一，以更安全、更健康、更可持续的方式，解决未来90亿人口的饮食问题。凭借数代人的经验积累，我们立足当下，力争成为发酵领域的领军者之一。我们**敏锐洞悉**最新消费趋势，在满足不同的营养及口味需求的同时，推动人类、动物和植物生态系统的稳定平衡，保护地球资源。我们**推动**农业实践的关键转型，并为农业食品、营养和保健行业提供可持续的解决方案。

乐斯福遍布全球的11700名员工以此为动力，以无限热忱建设可持续的未来，并共同履行我们的使命：

共同努力，更好地滋养和保护地球。



“自1853年创立以来，乐斯福始终秉持不断创新、在全球范围拓展业务的创业精神，逐步发展成引领行业的跨国企业。”

Léon LESAFFRE
莱昂·乐斯福

家族第4代传人，1910-1999年

微生物组学： 我们的 创新主航道

细菌、丝状真菌、酵母菌、噬菌体……这些微生物虽然不为肉眼所见，但它们无处不在，对地球生命的延续与繁荣至关重要。乐斯福精通微生物培养技术，充分利用生物的多样性，释放其潜在的巨大价值。我们站在生命科学的最前沿，不断探索微生物的特性，挖掘潜在新机遇并开辟创新的应用领域。在乐斯福科技研究院 (LIST) 和应用技术中心，我们研究并筛选出最有效的菌株，开发适用于各种规模的生物工艺，推动其在工业生产中的实际应用。对生物世界的深刻洞察使我们能够提供全面的发酵解决方案，满足全球各地的专

业人士在制作面包时的各种需求，并开发生产适用于人类、动物和植物的营养、健康及工业应用的配套产品。

我们开发天然环保的解决方案，助力再生农业的发展，满足人类、动物和植物的生存需求，同时确保他们的健康。我们以绿色环保原料替代以石油化工为基础的化合物，助力实现低碳出行。我们坚信，微生物是实现**可持续未来**行之有效的方案之一，我们以此为原材料借助其无限的再生能力，来应对全球人口增长和工业需求不断变化。

“细菌，这些对地球生命至关重要的微生物，蕴藏着巨大的潜力，但这些潜力常常被忽视。我们坚信，这些微小的盟友能够为我们这个时代所面临的挑战提供强有力的解决方案：以可持续的方式为人类提供食物、清除污染、减少碳足迹等等。从农业食品到生物技术，再到医疗保健等领域，我们利用尖端科学专业知识，倾注全力释放它们的无限潜能，造福人类。”



Hassina AIT-ABDERRAHIM
哈西娜·艾特·阿卜杜拉欣

微生物卓越中心总监

187

项专利族
集团层面

2,844

项生物专利
待批或已获批

在四大领域



倾注同样的激情

乐斯福专注于对微生物的研究开发, 主营业务覆盖了四大领域, 从而更好地滋养和保护地球。我们满怀热忱, 全力支持世界卫生组织 (WHO) 对于“同一健康”的倡议。

在 烘焙领域, 我们生产的酵母和改良剂能够在满足烘焙师日常需求的同时, 也应对营养、健康和特殊饮食要求(如无麸饮食)方面的挑战。

在食品风味和趣味领域, 乐斯福发酵饮料事业部 (Fermentis)、思宾格·乐斯福饮食解决方案事业部 (Biospringer) 和乐斯福精良生物科技事业部 (Ennolys) 所开发的产品分别适用于饮料发酵、食品风味以及食品香料方面的应用。

在保健领域, 诺斯·乐斯福人类营养与健康事业部 (Gnosis)、乐斯福动物营养与健康事业部 (Phileo) 和乐斯福植物营养与健康事业部 (Agrauxine) 为人类、动物和植物健康提供解决方案, 同时为化学产品提供替代方案。

在工业生物技术领域, 乐斯福发酵营养元事业部 (Procelys)、乐斯福工业酒精酵母事业部 (Leaf) 和乐斯福配料服务事业部 (LIS) 为工业客户提供发酵营养素、解决方案、生物乙醇以及干燥技术。

“虽然乐斯福是一家跨国公司, 但我们的核心竞争力在于本地化的深入布局和对每个市场的透彻理解。这让我们能够在全球范围内发挥优势, 同时精准把握各国客户的需求。”



Karine SERRANO
卡琳·塞拉诺

Phileo by Lesaffre
乐斯福思宾格事业部
大客户经理

保持健康: 响应联合国整体健康

我们的四大业务板块都积极响应了世卫组织关于的“同一健康”的公共卫生方针, 并对其倡导的综合健康理念十分赞同, 即人类、动物和环境的健康紧密相连。这一理念对于解决食品安全问题、防控人畜共患病的风险以及应对抗生素耐药性具有重要意义。

我们的旗舰 品牌

乐斯福旗下的产品强大而全面，作为其重要的组成部分，乐斯福致力于创新解决方案的研发及推广。我们的知名产品和解决方案得到了产业链上下游合作伙伴的广泛认可，能够全面满足针对营养、健康、天然和环境保护等各方面的挑战，同时我们的产品及解决方案服务于为从事耕种、养殖和生产的专业人员提供专业服务，能够满足对于餐饮及健康生活的品质及创新需求较高的消费者。



Saf-instant® 燕子酵母是一款驰名全球的速溶酵母，可简化烘焙工艺的同时保证卓越品质。它紧跟消费趋势，激励面包师开发创新解决方案，帮助他们拓展知识领域并丰富产品种类。



自1895年问世以来，乐斯福的标志性鲜酵母品牌 **L'HIRONDELLE®** 助力一代又一代烘焙师极致而稳定的发挥。该产品坚守可靠、安全和稳定的承诺，并凭借其卓越的品质和高效的发酵能力，一直都是手工面包师的日常选择。



Livendo® 乐芬多的产品种类非常齐全，包括从酵母发酵剂到活性和 LV1 酸面种，以及酸面团制备产品，既有粉末形式也有液体形式。凭借这一重大创新，所有烘焙师，无论是初学者还是大师级，都可以通过乐芬多的5大产品系列 (Signature、Notes、Easy、Specific 和 Unique) 发掘大自然的奥秘。



Actisaf® 由世界领先的动物营养益生菌解决方案提供商乐斯福动物营养与健康事业部 (Phileo) 研发，是一种领先的益生菌酵母，可优化反刍动物及其微生物群的表现。这一重大创新改善了动物的消化和生长，推动更加可持续的生产。



Magimix® 老虎牌改良剂是乐斯福技术创新的代表，其高性能改良剂使手工烘焙的工作方式发生了革命性的变化。这一系列产品既能优化生产，又能让手工面包师发挥创意，最终推出符合新消费趋势的原创产品。



Quatrefolic® 是诺斯·乐斯福人类营养与健康事业部 (Gnosis) 突破性研究的结晶，是叶酸市场上的革命性产品。这款第4代专利配方具有优越的生物利用度和溶解度，可优化维生素B9的吸收，而维生素B9是生命各个阶段的重要维生素。



由乐斯福植物营养与健康事业部 (Agrauxine) 公司研发的 **Romeo®** 是一种天然农业解决方案，可用于有机农业。其专利活性成分 Cerevisane® 能激发植物的自然防御机制，保护作物免受霉菌和白粉病等多种病害的侵袭，彰显了集团向可持续农业转型的承诺。



Springer® 是酵母提取物 (从发酵中提取的天然成分) 领域的先驱，其味觉和营养解决方案系列为食品生产商提供天然替代品，以提升味觉体验，完善食谱风味，改善营养成分。



乐斯福发酵饮料事业部 (Fermentis) 开发的 **SafAle®** 品牌是全球酿酒师的信赖之选。持续的研发投入和与行业专家的紧密合作使这一高端产品系列得以诞生。它能保证最佳的发酵效果，并赋予酒品独特芳香，能够满足精酿与工业酿酒师的追求与期望。



作为生物制药行业发酵解决方案的领军者，**ProCel®** 代表了乐斯福发酵营养事业部 (Procelys) 的技术专长。这一系列创新型营养素符合业界对抗体、抗生素、疫苗和维生素生产的最严格要求。



Ethanol Red® 被誉为生物乙醇生产领域的全球领导者，其酵母菌株可在各种发酵条件下最大限度地提高产量。**Ethanol Red®** 能使乙醇浓度达到18% v/v，推动交通行业的脱碳进程。

革新领跑， 优势制胜

乐斯福伴随着风味偏好、市场需求、操作方式的变化不断提升。我们敏锐洞察市场需求细微的变化，坚持以**开拓性的方法**，探索新领域，引领新趋势，不断开发创新解决方案，以改善营养、健康和农业，保护地球资源。在“**共同努力，更好地滋养和保护地球**”这一使命的指引下，我们运用发酵方面的专业知识，提供可持续的解决方案。

我们充满热忱，大胆创新，努力在发酵领域创造新机遇，并推动变革，造福消费者、农民、养殖者、酿酒师、面包师及工业企业。我们的研发中心、工厂和原料厂区遍布**五个大洲**，我们的团队近距离接触合作伙伴和客户，为他们提供食品、营养、保健和生物领域的产品和解决方案。我们采用最前沿的技术，在践行环保方针的同时，**以更快的步伐，迈向更远的目标**。我们乐于超越期望，为合作伙伴创造额外价值。这是我们成长的动力，也是我们的承诺。我们深知本地化行动的重要性，这让我们能更好地应对当前和未来的挑战。

巩固 领导地位， 明确 行业定位

乐斯福是一家独立运营的跨国家族企业，**是全球发酵领域的引领者**。作为当代行业的主导者，我们秉持大胆进取、以创新为导向的长期发展战略。专注于针对人口增长、粮食需求、全球变暖、农业转型和数字技术趋势所带来的影响，结合**有机增长与收购**，开发创新解决方案，并看到了积极的影响。

我们正在全球范围内加速烘焙业务的发展，同时在营养、医疗和生物技术领域不断扩展，探索全新的地域市场和新技术，如细菌和噬菌体。我们矢志不渝追求增长，满怀信心依托以下核心优势：世界一流的研发实力、创新型应用中心网络、强大的商业影响力、优势互补的品牌矩阵、卓越的工业能力，以及全体员工坚定不移的奉献精神。

增长必须是可持续的

我们在追求企业发展的同时，对人才培养与环境保护同样怀抱雄心。我们正积极践行**碳中和的宏伟目标**：通过开发环保型解决方案与优化生产工艺，实现二氧化碳减排、水资源节约及自然资源高效利用。这一承诺延伸至人文关怀领域——我们致力于打造尊重包容的工作环境，助力员工、合作伙伴及社区发展，共同为子孙后代构建可持续的未来。

“如今，我们必须抓住时机，携手努力加速释放微生物与发酵的无限潜力。我们深信在乐斯福前行的道路上，将能够持续盈利，坚持可持续发展，秉持公平态度，并积极履行企业社会责任。”



Brice-Audren Riché
布利斯奥德朗·瑞奇

乐斯福全球首席执行官

世界级 研发创新体系

我们的研究和技 强劲引擎和综合资源中
术人员遍布世 心, LIST 拥有 7 个卓越中
界各地, 凭借满腔热忱, 心, 配备先进设施, 其中
推动微生物、生物技术和 包括欧洲最大的生物工
生物工艺的研发与创新, 厂, 助力生物和基因工程
其成果**广受行业认可**。我 的研究与发展。我们致力
们不断创新, 支持可持续 于**开放式创新**, 与公共和
农业, 并开发健康、美味 私营合作伙伴携手探索无
且符合个性化需求的食 限可能, 发掘微生物的无
品。我们还积极参与可持 限潜力。为巩固行业领导
续交通, 与合作伙伴联合 地位并深化对微生物的认
开发低碳和可再生能源, 知, 我们每年投入大量资
如生物乙醇。这些解决方 源用于研发。

从菌种选择到市场推广,
我们秉持大胆创新的理
念, 致力于创造**可持续价
值**。针对寻求定制解决方
案的客户, 我们提供专属
支持与开发方案。

乐斯福科技研究院位于
乐斯福园区, 并在美国设
有分支机构。作为创新的

**“发酵是应对地球及
居民所面临挑战的无
限解决方案。乐斯福走
在微生物研究的前沿,
涵盖酵母、细菌和噬菌
体, 并探索释放它们潜
力的生物工艺。”**



Christine M'RINI
克里斯蒂娜·姆里尼

首席研发与创新官

850

研发和创新专家
包括
科学家和技术人员

14 感官分析
实验室

70
应用技术中心

108 学术
和科学合作伙伴



全球战略布局，
在地深度赋能



乐斯福在各大洲的62个国家开展业务，产品销往180多个国家，堪称世界级集团。我们拥有81个生产基地和70个应用技术中心，在当地社区发挥着重要作用。无论身处何地，我们都会与客户、供应商和分销商建立基于**互信互惠**的**长期合作关系**。作为一家在工业、科学和商业领域具有深远影响的全球集团，我们始终以人为本。我们的团队由来自100个国家的11700名员工组成，**共同致力于更好地滋养和保护地球**。作为发酵及微生物技术领域的引领者，世界上每三个面包，就有一个是使用乐斯福旗下的酵母。凭借强劲的研发动力和持续增长的实力，我们不断扩大发酵和微生物领域的产品与解决方案矩阵。我们深信，这些技术蕴藏着**无限潜力**，既能推动人类知识的边界，也能拓展乐斯福的未来版图。

“客户始终是我们一切行动的出发点和落脚点。旗下产品矩阵、配套服务与标志性品牌构成充满活力的有机整体，在持续演进中焕发生机。我们秉持‘零距离倾听客户需求、全方位提升客户与合作伙伴体验’的理念，驱动每一场行动革新与创新突破。”



Alexandre Depoid
亚历山大·德波伊德

全球营销总监

产品销往

180 多个国家

1/3  世界上每3面包，就有1个是使用乐斯福旗下的酵母

营业额达

€32 亿欧元

我们在 **62** 个国家开展业务

效能卓越， 工业标杆

乐斯福是一家全球性的工业集团，拥有81个生产基地，致力于推动农业食品工业、健康与营养、可持续农业和工业生物技术的现代化，同时**确保产品的质量与食品安全。**

通过战略收购以及在法国、印度尼西亚和巴西新建的工厂，我们不断强化全球产业布局。这一布局反应了我们“**聚焦本地、多元发展**”的战略，使我们能够为食品、营养、健康和农业领域的客户提供高效的支持。凭借灵活的生产能力、卓越的工业技

术以及严格的质量和安
全标准，我们能够根据本
地需求，灵活调整生产设
施，满足从**实验室研发到
生产**的各类规模需求。在
价值链的每一环节，我们
确保原料从研发到销售的
全程可追溯和安全保障。

我们的供应链既具全球视
野，又深耕本地市场，能
够迅速响应客户的多样需
求。2025年，乐斯福91%
的营业收入来自符合全球
食品安全倡议 (GFSI) 标准
认证的生产基地。

取之于地球，最终必将回归地球

集团旗下所有子公司都致力于回收和再利用工业生产过程中的废弃物。例如，我们将发酵过程中产生的副产品转化为富含营养的成分，供肥料制造商使用。这些副产品为土壤提供必需的养分，帮助改善土壤质量，从而促进可持续发展和循环经济。

“凭借超过百年的专业积淀，我们将成熟的工艺与灵活的应对方式相结合，以确保食品安全和消费者健康。从实验室到生产，我们不断创新，以可靠的解决方案满足每位客户的独特需求。”



Jaimir BROTTTO
贾米尔·布罗托

拉丁美洲工业总监

有乐斯福陪伴的 24小时



酵母、香精、酶、细菌、乳酸发酵剂、发酵饮料和食品配料：我们的解决方案无处不在，贯穿消费者的日常生活。它们在每个人的饮食和健康中都发挥着关键作用。

07:45



乐斯福烘焙事业部

享用一根香脆的法棍面包作为早餐
我们为面包师开发必需的酵母和酸面团。

12:30



乐斯福发酵营养元事业部

以一杯酸奶结束午餐，酸奶采用乳酸发酵剂制作，具有益生菌的所有功效
我们的专家致力于支持发酵食品成分的生产。

12:00



思宾格·乐斯福饮食解决方案事业部

与家人共进午餐
我们提供一系列配料，改善食品的味道、感官特性和营养成分。

10:15



乐斯福植物营养与健康事业部

来一杯苹果汁，休息片刻
我们为更可持续的农业开发生物解决方案。

13:45



乐斯福动物营养与健康事业部

带狗散步
我们利用微生物改善动物的营养和消化健康。

15:00



乐斯福工业酒精酵母事业部

给汽车加满油
我们生产可持续的发酵衍生解决方案，替代石油来源的分子。

16:00



乐斯福精良生物科技事业部

享受一份午后香草冰淇淋
我们利用发酵法生产天然芳香分子、细菌和酶，并提供定制开发和生产服务。

20:30



乐斯福发酵饮料事业部

与朋友小酌一杯
我们开发创新的发酵解决方案，生产各类发酵饮料，包括啤酒、葡萄酒、烈酒和康普茶。

19:30



乐斯福配料服务事业部

品尝素食汉堡
我们将数千种食品配料制成粉末，方便使用。

18:00



诺斯·乐斯福人类营养与健康事业部

运动
我们利用微生物开发活性成分，提升人类健康和福祉。



家的温度： 乐斯福的传承印记

© Lesaffre 2026

作 为跨越世纪的家
族企业，乐斯福
始终以三大文化基因驱
动创新：**尊重共生、创新
求变、谦逊笃行**。这份植
根于信任与热忱的“家文化”，
已融入全球员工的血液
之中。

技能精进到身心平衡的全
周期发展体系。工作场景
之外，员工通过公益平台
ECHO 将专业能量转化为
社区福祉，践行“企业公
民”的责任担当，让“家”的
温度从职场延伸至社会。

多元背景的团队在跨文化
熔炉中迸发创造力——不
同专业智慧在此交融，构
建起“成长无界”的赋能生
态。我们通过“双轨成长计
划”（职业跃升通道+全员
幸福工程），为员工打造从



1,800

员工
参与慈善活动

11,700
员工

100 种族裔

*“乐斯福倡导独立、协
作和团队精神，这些都
是我们一切工作的核
心价值观。我们以各自
的方式，满怀热情和自
豪，积极投身于有意义
且富有价值的项目。”*



Haitham AZZAM
海萨姆·阿扎姆

乐斯福埃及保鲜包装操作工



聚势同行， 智领未来

虽 稳居行业领军之位，乐斯福始终恪守谦逊之道，笃行合作哲学。我们笃信聚力共赢的变革之道：与**顶尖学术机构、科研院所及产业先锋构建战略联盟**，共同研发创新替代方案与绿色生产范式，以生态协作突破增长边界。年复一年，我们通过战略协同持续夯实发酵技术护城河，巩固行业领军地位，并开创环境友好型**解决方案**新纪元。深度联动烘焙连锁、农食全产业链、原料供应商、生物制药企业及新农人群体，打造责任型解决方案生态圈，实现 B 端价值与 C 端需求的无缝衔接。全球烘焙中心™网络正是这一协同战略的生动注脚。我们以**“技术共享、价值共生”**为驱动，构建双向赋能的创新共同体，在深度洞察客户需求中持续精进。

70 应用
技术中心

53 烘焙
中心™

14 感官分析
实验室



向绿而生，
以诚致远

“共同努力，更好地滋养及保护地球”是乐斯福承诺企业社会责任的核心所在。这一目标凝聚全球11700名员工的共识，指引着我们的日常运营与战略决策，推动我们实现四大承诺：**员工关怀、可持续生产、食品安全保障、产品可循环及环境保护**。我们正在投资并优化流程，减少二氧化碳排放和自然资源（包括水）的消耗，从而最大限度地降低对环境的影响。我们还在投资工厂和工业流程的脱碳，重点推进可再生能源的使用。例如，法国 Marcq-en-Baroeul 工厂的发酵余热回收系统便是例证，其突破性技术将热能转化效率推至行业新高度，重塑酵母干燥工艺标准。可持续生产的根基在于保障员工与合作伙伴的安全，并以无可挑剔的商业准则和个人行为践行责任承诺。

“可持续发展是我们一切行动的核心：赋能员工成长，在自然资源使用中践行责任生产，守护生态环境，共筑可持续未来。”



Karine DELAFAYE
卡琳·德拉法耶

乐斯福首席企业社会责任官

企业社会责任承诺体系



员工
福祉建设



可持续生产实践
建立责任型伙伴关系



生态环境保护

91%

的生产工厂
通过全球食品安全
倡议认证

年度安全生产巡检

15,000次

83%

的工业用水回用率
(经过净化后回归自然)

3%

的用水量减少
2024年相较2023年
(单位: 立方米)



共同努力
更好地滋养
和保护地球



LESAFFRE

乐斯福