

100 ans après sa création, le fabricant de levure fraîche strasbourgeois Sil Fala (200 salariés), marque du groupe nordiste [LESAFFRE INTERNATIONAL](#) / T : 03.20.81.61.00, devient Lesaffre Panification France et prépare un plan de modernisation de son site de production du Port du Rhin à Strasbourg/67. 20 M€ seront injectés sur 5 ans pour doter le site d'une usine "4.0". Selon Vincent Saingier, gérant de Lesaffre Panification France et directeur général de la région Europe de l'Ouest du groupe : « Outre la réduction de notre empreinte carbone, on va améliorer nos équipements pour aller vers l'industrie 4.0. Cela couvre différents axes comme le recours à l'intelligence artificielle, à la maintenance prédictive, les robots et la cobotique ». La gamme bio a été élargie : 7 ans après le lancement d'une levure pressée bio à destination des boulangers, l'entreprise commercialise depuis quelques mois une levure liquide bio en sachet pour les particuliers. <https://www.lesaffre.com/fr/>