

## [Bio Springer annonce une augmentation du prix de l'extrait de levure](#)

28 09 2007

*L'augmentation du coût de l'énergie et des matières premières associée à l'augmentation des coûts logistiques provoque une augmentation des prix de l'extrait de levure a annoncé Bio Springer. Le groupe prévoit une augmentation qui pourrait dépasser les 10% et aurait effet à partir du 1er janvier 2008.*

*Au cours des trois dernières années le prix de la mélasse a augmenté de 10% par an et devient un produit rare pour l'industrie de la fermentation. De plus, l'augmentation du prix du pétrole a provoqué des hausses sur le coût de l'énergie.*

*Bio Springer a essayé de minimiser l'impact de ces augmentations vis à vis de ses clients en augmentant légèrement ses prix de vente et en absorbant une partie significative des coûts additionnels. Après trois années de hausses successives des coûts, Bio Springer doit revoir ses prix.*

***Cette annonce fait suite à celle de Lesaffre qui au cours d'un reportage sur France 2 avait annoncé avoir des difficultés à faire face à la baisse du dollar face à l'euro au cours du journal télévisé de 20 heures du 22 septembre. Et l'information a été confirmée dans le journal La Voix Eco :***

***Vincent Saingier, directeur de la Société industrielle Lesaffre à Marcq-en-Baroeul. – « Nous sommes la plus grande levurerie du monde, spécialisée dans la levure sèche. Pour la société marcquoise, les conséquences d'un euro aussi fort sont préoccupantes : 95 % de notre production est exportée, dont 60 % en zone dollar. À chaque fois que l'euro s'apprécie de 10 centimes par rapport au dollar, nous perdons 6 millions d'euros en terme de résultats. Cette appréciation de l'euro n'est pas nouvelle, et nous avons mis en place depuis quatre ans des programmes d'optimisation de notre production pour compenser l'effet dollar. Mais la brutale accélération du phénomène vient mettre à mal nos efforts et diminuer fortement notre compétitivité. Nous essayons de résister, mais nous nous inquiétons. »***

*Malgré les hausses de prix, la demande en extrait de levure est croissante grâce à l'intérêt des industries alimentaires pour des produits tels que les substituts de sel, ou la recherche de milieux de culture sans produits d'origine animale pour l'industrie pharmaceutique. Bio Springer a donc investi en conséquence pour augmenter ces capacités de production et de conditionnement en France et a pris la décision en juillet dernier de construire une nouvelle usine de production d'extrait de levure aux Etats-Unis qui devrait être opérationnelle au cours du premier semestre 2010 (cf. [Lesaffre va construire une usine d'extraits de levure aux Etats-Unis](#))*

[Source : Biospringer \(26/09/2007\)](#)

[Retour site Web AMCAN INGREDIENTS INT'L](#)