

INOVAÇÃO COMO BASE DE SUCESSO

Em Setúbal desde 2009, a Lallemand é uma empresa especializada na comercialização, desenvolvimento e fabricação de leveduras, bactérias e produtos relacionados, com o objetivo de conduzir, reproduzir e otimizar os processos de fermentação natural para deles beneficiarem as indústrias agroalimentares. Em entrevista à Revista Business Portugal, Maria do Carmo Amaral, diretora comercial da Lallemand, apresenta-nos esta empresa, líder mundial no setor em que atua.



Maria do Carmo Amaral | Diretora Comercial



“A Lallemand começa com a história de um emigrante da Alsácia, na altura ainda pertencente à Alemanha, que emigrou para o Canadá para a região de Montreal no Québec francófono onde o seu sotaque lhe valeu o apelido de “o alemão”, Lallemand, em francês. Do seu empreendedorismo resultou uma empresa familiar na área alimentar e que em 1932 iniciou a produção de levedura para panificação no lugar de Prefontaine, onde ainda hoje existe a fábrica de levedura de Montreal. No final dos anos 30, a empresa passou por uma reestruturação e em 1952 a família Chagnon comprou a empresa que se mantém na sua posse até aos dias de hoje”, começa por nos contar Maria do Carmo Amaral.

A partir dos anos 70 do século passado, iniciou-se uma forte expansão da companhia, que hoje está presente em mais de 35 países à volta do mundo. “A Lallemand procura em qualquer parte do mundo onde faz investimentos, encontrar oportunidades para prosperar o negócio. Para isso, necessita basicamente de bons profissionais no terreno desde os trabalhadores fabris, até aos colaboradores que promovem e vendem os nossos produtos nos mercados onde atuamos. As nossas equipas definem-se pela flexibilidade, cooperação e competência em cada área de especialização”, explica a nossa entrevistada. Atualmente líder mundial na produção e comercialização de leveduras e bactérias destinadas aos mercados de especialidade, como nutrição humana e animal e bebidas alcoólicas, a Lallemand é uma empresa muito focada na inovação. Resultado disso, foi o desenvolvimento da levedura com vitamina D, a Activa Vita D. “A biotecnologia é uma área da ciência e da indústria que permite utilizar os recursos de uma forma menos agressiva que os processos químicos mais tradicionais. Podemos obter produtos naturalmente ricos em vitaminas e nutricionalmente muito interessantes, usar bactérias ou leveduras para melhorar a condição

de saúde dos animais ou das plantas ou mesmo de florestas. Também permite otimizar processos tradicionais melhorando a qualidade do processo e dos produtos finais. Falamos de vinho, pão, cerveja, whisky, rum, álcool combustível, bactérias para melhorar a flora intestinal e proteger o organismo e também para produção de queijo, entre outros. Sabemos que na parede celular da levedura existem precursores de vitamina D semelhantes aos que existem na nossa pele e que nos permitem sintetizar a vitamina D se nos expormos ao sol, sem proteção. Nesta questão, existe um défice generalizado desta vitamina na população mundial e por isso, decidimos desenvolver este “suplemento”, através da colocação desta levedura como fonte de vitamina D, no pão”. Sendo uma área onde se verifica um forte desenvolvimento, a importância de novas tecnologias é como em quase tudo, fundamental e constitui um ponto fulcral na atividade da Lallemand, bem como a existência de inúmeras parcerias com universidades e pontos de investigação por todo o mundo, nomeadamente em Portugal. “Possuímos protocolos com Institutos públicos e também com Universidades em Portugal onde desenvolvemos projetos ou colaboramos em programas de mestrado e doutoramento, como a Universidade de Biologia do Porto e Instituto de tecnologia Química e Biológica, o que é essencial, pois a inovação faz parte da nossa filosofia”, frisa. Para os próximos anos, Maria do Carmo Amaral, mostra-se visivelmente confiante, com fortes perspetivas de crescimento. “A Lallemand é uma empresa familiar, mas sabemos que se nos focarmos onde somos especialistas, ou seja, nas leveduras e bactérias, podemos continuar a ter sucesso porque inventamos e reinventamos aplicações novas e inovadoras para todos os processos naturais onde uma fermentação pode ter lugar”, conclui.