

Bondoufle, Mardi 17 mai 2022

NACTIS FLAVOURS déménage son siège social à Lieusaint en 2023 !

Un accélérateur pour l'optimisation industrielle, la sécurité, l'innovation et la décarbonation.

Je suis très heureux de vous annoncer une nouvelle étape pour NACTIS FLAVOURS.

Depuis début 2020 et la création du groupe **Nactarome**, l'évolution fait partie de notre quotidien ; par l'intégration de nouvelles gammes, le développement vers le naturel mais aussi par l'amélioration continue avec, par exemple, l'implémentation de SAP pour l'ensemble du groupe.

Je suis très heureux, aujourd'hui, de vous annoncer une nouvelle étape pour Nactis FLAVOURS avec le lancement d'une **nouvelle usine** et le projet de déménagement de notre siège

Avec ce nouveau site, NACTIS FLAVOURS s'engage à répondre tant à l'amélioration de la **qualité de vie au travail** de ses collaborateurs, qu'aux **plus hauts impératifs technologiques** exigés par ses clients partout dans le monde et ceci grâce à une **productivité renforcée**, une **optimisation des espaces** et une **réduction de l'empreinte carbone**.

Afin de mieux répondre à la demande régionale, nationale et internationale, nous renforcerons la qualité et la performance du site, tout en nous engageant sur les normes environnementales les plus exigeantes. La nouvelle usine améliorera l'expérience au travail et le cadre de vie des salariés avec des nouveaux espaces de travail fonctionnels, modernes et accessibles à tous qui privilégieront **la collaboration et la créativité**.

La satisfaction de nos clients est notre priorité et nous vous devons d'assurer la fourniture de produits de la plus haute qualité tout en maintenant les valeurs qui nous animent, à savoir la flexibilité et la réactivité d'une structure à taille humaine. Nactis Flavours place le client au cœur du développement des produits grâce à ses centres de R&D et à ses départements de développement des arômes. Innovation et naturalité resteront au cœur de nos développements avec la création et l'agrandissement de nos espaces :

- ✓ En Recherche et Développement : l'extension de nos laboratoires va permettre à notre équipe d'experts du goût de développer et d'exploiter les possibilités illimitées des matières premières aromatiques.
- ✓ Nos nouveaux « Culinary Center (centres culinaires) seront forts d'une connaissance approfondie des exigences locales en matière de technologie, de formulations, de besoins du marché, de tendances et de préférences des consommateurs. **Nous pourrions recevoir l'ensemble de nos clients** et partenaires pour travailler sur leurs besoins spécifiques. Nous continuerons à évaluer au mieux la **performance de nos produits, à la fois seuls et en tant qu'éléments de la matrice alimentaire**. **L'innovation continuera à être notre guide** pour façonner le développement des produits et évaluer le résultat final dans les applications alimentaires.

A terme, ce projet va permettre à l'usine d'être un véritable centre d'innovation, fleuron du Groupe à l'échelle internationale. Il accompagnera ainsi notre développement et pourra répondre et anticiper les opportunités de croissance.

Merci à tous pour nos collaborations, nos partenariats et nos projets communs et au plaisir de vous recevoir bientôt à **LIEUSAIN**.

Bien cordialement

Antoine GAMBART
Directeur Général



Antoine GAMBART