



## Communiqué de presse

### **HYPRED ANNONCE L'ACQUISITION DE LCB FOOD SAFETY, LEADER DES SOLUTIONS RESPONSABLES POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE**

**Dinard, le 6 septembre 2017** – Près de quatre mois après son rapprochement avec Antigerm, Hypred annonce l'acquisition de 100% du capital de LCB Food Safety, société jusqu'ici détenue par Patrick de la Chesnais, Unigrains et Sofimac Partners. Suite à cette opération, le nouvel ensemble affichera ainsi un chiffre d'affaires avoisinant les 200 millions d'euros.

Accompagné dans cette nouvelle acquisition par son actionnaire majoritaire, la société d'investissement Ardian, Hypred confirme son rôle majeur dans la consolidation sectorielle en cours et s'affirme toujours plus comme un leader des solutions de biosécurité, spécialiste de la sécurité alimentaire dans une démarche constante de responsabilité sociétale et de prise en compte des enjeux de santé publique.

Fournisseur de solutions d'hygiène clés en main, présent sur toutes les étapes du processus alimentaire, LCB Food Safety est le leader mondial de la désinfection de surface par ultradiffusion, technologie de pointe et procédé unique de diffusion de composants actifs pour la sécurité alimentaire. LCB FOOD SAFETY développe des solutions réduisant les résidus, l'impact environnemental, améliorant le bien-être animal tout en optimisant la compétitivité des acteurs de la chaîne de valeur, de la ferme à la fourchette.

En 2016, LCB Food Safety a réalisé un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros et dispose depuis 2015 d'un site industriel de 7500m<sup>2</sup> situé à Boz (Ain), à proximité de Mâcon.

L'opération recouvre trois principaux intérêts pour Hypred :

- elle lui permet d'élargir sa gamme de solutions d'hygiène et de désinfection avec des produits à forte valeur ajoutée reposant notamment sur l'ultradiffusion, une technologie unique mise au point par LCB Food Safety.
- elle lui ouvre l'accès à de nouveaux marchés, LCB Food Safety ayant développé un fort savoir-faire en agriculture, dans les élevages avicoles et porcins ainsi que dans l'industrie agro-alimentaire et plus particulièrement dans les domaines de la boulangerie industrielle, de la fromagerie et de la viande.
- elle renforce ses débouchés à l'international grâce à la présence de LCB Food Safety dans plus de 40 pays, essentiellement via un réseau de distributeurs.

Sébastien Bossard, Président d'Hypred, déclare : « L'arrivée de l'équipe de LCB Food Safety au sein de notre groupe marque une nouvelle étape importante de notre développement. Cette acquisition nous permet de consolider notre approche responsable de prise en compte des



enjeux sociétaux, de santé publique et d'impact environnemental. Cette entreprise dont nous partageons les valeurs va nous apporter une technologie majeure représentant un grand avantage concurrentiel sur nos marchés. Les perspectives commerciales de l'ultradiffusion sont prometteuses et nous allons largement capitaliser sur les produits qui lui sont associés pour renforcer notre offre de services mais aussi notre expertise de la sécurité alimentaire. LCB Food Safety est une « pépite » et nous lui souhaitons la bienvenue au sein de notre groupe. »

Patrick de la Chesnais, Président de LCB Food Safety, ajoute : « Dans la phase de fort développement à l'international abordée depuis plusieurs années par LCB Food Safety avec nos marques FUMAGRI® en élevages avicoles et porcins et ULTRAD® en industries agroalimentaires, Hypred nous est apparue avec mes co-actionnaires Unigrains et Sofimac, comme le partenaire idéal pour renforcer rapidement nos positions dans le domaine de la sécurité alimentaire. Valeurs communes, technologies, gammes de produits et secteurs d'activités complémentaires, nos équipes vont pouvoir coopérer avec les structures d'Hypred pour convaincre les industriels et le monde de la distribution alimentaire de contribuer activement à veiller à la santé du consommateur pour répondre à un enjeu majeur de Santé Publique : « We are what we eat » (« nous sommes ce que nous mangeons »). »

**Pour en savoir plus sur l'ultradiffusion : <https://www.youtube.com/watch?v=hyNAydzZVB0>**

#### **A propos du nouveau groupe formé par Hypred et Antigerm**

Créée en 1985, Hypred bénéficie d'une solide expertise industrielle dans la formulation, la production et la commercialisation de solutions de biosécurité, désinfection et d'hygiène pour les professionnels de l'agroalimentaire et désinfection, hygiène et compléments alimentaires pour animaux en agriculture.

Hypred est aujourd'hui présente dans plus de 40 pays et emploie plus de 400 collaborateurs. Hypred bénéficie d'un dispositif industriel de premier plan lui permettant d'accompagner ses clients à travers le monde. Ses sites de production propres ou partenaires sont situés entre autres en France, Espagne, Italie, Allemagne, Pologne, Argentine, Brésil, Colombie, Pérou, Turquie et Etats-Unis. En 2016, Hypred a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros.

En avril 2017, Hypred a accueilli la société Antigerm. Fondé en 1938, Antigerm est un leader européen dans la fourniture de solutions de biosécurité, en particulier hygiène et désinfection pour les marchés de l'alimentaire, de la boisson et de l'agriculture. Antigerm est également un acteur de la désinfection de l'eau avec les marques leaders de sa filiale Medentech et Aquatabs. Antigerm est aujourd'hui présent dans 16 pays dans le monde et dispose de 8 sites industriels en propre ou en partenariat, en France, en Allemagne, en Autriche, en Pologne, en Hongrie, en Irlande, en Chine et en Turquie. En 2016, Antigerm a réalisé un chiffre d'affaires de 80 millions d'euros.

Le nouveau groupe formé par Hypred et Antigerm souhaite devenir le leader des solutions de biosécurité assurant de meilleures performances à leurs utilisateurs.

[www.hypred.com](http://www.hypred.com) ; [www.anti-germ.com](http://www.anti-germ.com)

#### **A propos de LCB Food Safety**

Créée en 1963, LCB Food Safety intervient en tant qu'expert de la sécurité alimentaire et recommande et fournit des solutions d'hygiène clés en main à chaque étape de la chaîne alimentaire selon une approche intégrée de la fourche à la fourchette (« from Farm to Fork »). LCB Food Safety emploie une cinquantaine de collaborateurs et opère dans plus de 40 pays essentiellement via un réseau de distributeurs et au travers de trois filiales. LCB est leader mondial sur le marché de la désinfection de surface par voie aérienne (« DSA ») et capitalise sur une technologie interne, innovante et unique sur le marché dit de l'ultradiffusion®. LCB dispose d'un site industriel récent de 7500m<sup>2</sup> depuis 2015 à Boz à proximité de Macon. En 2012, Unigrains et Sofimac Partners sont entrés minoritairement au capital de la société avec pour objectif majeur d'accélérer l'internationalisation de l'activité.

[www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)