

Prayon devient actionnaire majoritaire de THT

Engis, le 10 septembre 2009

Prayon devient actionnaire majoritaire de THT, une société wallonne spécialisée dans la production de ferments lactiques. Cette transaction s'inscrit dans la stratégie de développement du Groupe Prayon dans des marchés de haute valeur technologique, et notamment la nutrition.

THT, créée par le Professeur Thonart, Directeur du Centre Wallon de Biologie Industrielle, bénéficie d'un savoir-faire unique dans le développement et la production de ferments lactiques destinés aux probiotiques humains et aux secteurs de la boucherie-charcuterie et de la boulangerie principalement.

La recherche d'un partenaire stratégique pour THT avait été initiée par la Banque Degroof début 2009 suite à la décision de Beldem, division du groupe Puratos, de céder sa participation acquise en 2000 dans le cadre de ses recherches sur les ferments lactiques et leurs applications dans la boulangerie.

Depuis son démarrage en 1991, THT a connu une croissance exponentielle, notamment dans le secteur des compléments alimentaires. Les synergies avec le Groupe Prayon, leader dans le secteur des ingrédients fonctionnels, permettront la poursuite de cette dynamique de croissance en associant le réseau commercial mondial de Prayon aux compétences technologiques et scientifiques de THT.

A propos de Prayon

Riche d'une expérience industrielle de plus d'un siècle, le Groupe Prayon, basé en Belgique, s'est imposé comme un des leaders mondiaux dans la chimie des phosphates.

Détenu à parts égales par l'Office Chérifien des Phosphates [O.C.P.] et la Société Régionale d'Investissement de Wallonie [S.R.I.W.], Prayon comprend aujourd'hui une vingtaine de sociétés implantées dans plus de dix pays.

Produits

Au départ de ses sites répartis à travers le monde, Prayon fabrique et commercialise une large gamme de produits phosphatés (acides phosphoriques et sels dérivés) et fluorés. Généralement peu connus du grand public, ces produits sont principalement utilisés comme matières premières dans la fabrication de produits finis. Ils sont utilisés dans l'alimentation (boulangerie, viande, fromage fondu, poissons et fruits de mer, céréales, fruits et légumes), les boissons, les produits pharmaceutiques (pâte dentifrice, hygiène buccale) ainsi que dans diverses applications industrielles.

Plus d'infos sur www.prayon.com

A propos de Beldem

Beldem, division de Puratos nv/sa, est le centre de compétences de bio-fermentation du groupe Puratos, multinationale belge à caractère familial, avec un chiffre d'affaires de près d'un milliard d'euros et près de 5000 collaborateurs. Le groupe est établi dans 60 pays à travers le monde et est actif dans la production et la commercialisation d'ingrédients et produits pour la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

Plus d'infos sur www.puratos.com