

## Levure et pain de tradition : 20 ans de fidélité !

La Chambre Syndicale Française de la Levure célèbre les 20 ans de la baguette de tradition française à l'occasion de la fête du pain du 12 au 18 Mai 2014.

« **Sans levure, il n'y aurait pas de pain de tradition française** » explique Stéphane Lacroix, Président de la CSFL. « *La baguette de tradition est née il y a 20 ans grâce à la publication du décret pain, qui interdit les additifs dans le pain et recommande une fermentation longue à base de levure de panification (*saccharomyces cerevisiae*). En puisant dans leur collection de souches dont les caractéristiques sont précisément répertoriées, les levuriers ont alors identifié des levures bien adaptées à la fermentation spécifique du pain de tradition* ». Plus de 200 souches de levures différentes sont utilisées dans l'élaboration du pain et du vin en France. Le métier du levurier réside dans l'adéquation de la levure aux conditions de mise en œuvre par l'utilisateur, qu'il soit boulanger ou vigneron.



La baguette de tradition se trouve sur toutes les bonnes tables, jusqu'à l'Elysée, que livre chaque année le lauréat du Grand prix de la baguette de tradition française de la ville de Paris. Rhida Khadher livre les secrets de sa baguette : Farine, eau, sel et levure de boulangerie.



Le pain n'est pas le seul produit où la levure est mise à l'honneur comme ingrédient indispensable. En Allemagne, le décret sur la pureté de la bière, le Reinheitsgebot, n'autorise dans la bière que 4 ingrédients : Eau, orge houblon et levure !

« ***Dans tous les bons produits, on trouve de la levure !*** » rappelle Stéphane Lacroix.

La CSFL est le syndicat professionnel qui représente les producteurs de levures et de ferments, fabriqués dans l'Union Européenne et commercialisés en France.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez contacter Emmanuel GUICHARD, Secrétaire Général, au 01.45.08.54.82 ou au 06.70.58.08.81.

Visitez notre site internet : [www.chambresyndicalelevure.com](http://www.chambresyndicalelevure.com)