

# « Sans levure, pas de pain, pas de viennoiserie... »

**L**a levure, produit de l'ombre, mérite d'être en pleine lumière... C'est l'objectif de la Chambre Syndicale Française de la Levure, dans le cadre d'une communication animée avec la Cofalec qui rassemble les producteurs européens de levure.

Avec son slogan « Pas de levure pas de pain », il est rappelé avec force que la levure est au cœur de la fabrication du pain. Cependant, pour beaucoup de professionnels, la levure est un peu comme l'eau ou le sel, on en parle peu tant sa présence est un élément naturel dans la préparation du pain. En osant une comparaison, la levure est au pain un ingrédient précieux et indispensable mais caché, au même titre que le sont les micro-processeurs.



Stéphane Lacroix, président de la Chambre syndicale française de la levure : « Donner à la levure toute la place qu'elle mérite et une information claire... »



Des milliards de cellules vivantes dans un seul bloc de levure

## Un miracle de la nature

Les levures sont des produits d'origine naturelle, c'est bien pourquoi on dit qu'elles sont « cultivées » et « récoltées ». Mises en lumière au 19<sup>e</sup> siècle par Louis Pasteur, elles ont pour nom savant « *Saccharomyces Cerevisiae* » qui sont des champignons microscopiques présents partout dans la nature. Véritables « usines » biologiques composées de milliards de cellules vivantes, les levures transforment dès le début du pétrissage les matières premières en composés divers, notamment du CO<sub>2</sub>, et assurent le processus de fermentation des pâtes boulangères. Elles ont aussi un rôle clé dans la prise de force de la pâte. Grâce à ces fonctions premières, l'utilisation des levures est fondamentale pour assurer la qualité du pain et contribue à révéler ses nuances aromatiques.

## Un savoir-faire technologique

Produit vivant la levure doit être préparée et conditionnée selon des règles d'hygiène absolues. Il s'agit de l'activité la plus ancienne dans le domaine des biotechnologies. Le fait que la levure soit fabriquée à grande échelle n'enlève rien à son caractère naturel.

Les levuriers doivent réaliser des prouesses technologiques pour sélectionner les meilleures souches de levures afin qu'elles se développent harmonieusement en se nourrissant de sucres.

Ces cellules reproduites en grande quantité forment cette levure fraîche cultivée et récoltée avec soin, utilisée quotidiennement par chaque boulanger.

C'est une grande fierté pour la filière de la levure de contribuer par son activité et sa recherche, non seulement au rayonnement du pain « à la française », mais aussi d'être utilisée de par le globe selon les goûts de consommateurs très différents.

## Un ingrédient indispensable, la complémentarité levure / levain

L'immense majorité de la production en boulangerie est réalisée à l'aide de levures, mais elles sont trop souvent opposées aux levains. De fait, ces deux produits de fermentation ont un rôle différent et complémentaire dans l'univers de la panification. Ainsi, les levures apportent à la fermentation une régularité qui n'est plus à démontrer. Elles sont également utilisées et souvent indispensables pour donner de la vigueur au levain. Si le levain est vecteur de goût, les levures contribuent également à révéler les arômes d'une fabrication soignée, notamment pour les baguettes de tradition française.

À une époque où la transparence est recherchée par les consommateurs, les boulangers, peuvent informer les clients sur leur levure, ingrédient naturel qui contribue à leur savoir-faire.