

Paris, le 5 juin 2009

« La levure, d'origine naturelle » : Campagne de communication de la CSFL

La CSFL (Chambre Syndicale Française de la Levure) lance une campagne de Communication, sous le titre « la levure, d'origine naturelle ».

Gérard BLIN, Président de la CSFL : « Par cette communication, nous souhaitons réaffirmer l'origine naturelle de la levure. La levure,

- donne vie au pain (sans levure, point de pain !)
- est présente dans la nature, partout
- est produite en préservant l'environnement
- possède une haute valeur nutritionnelle »

La CSFL a demandé à trois scientifiques et deux utilisateurs de présenter leur point de vue sur la levure.

Pour Béatrice de REYNAL, nutritionniste, « la levure est une petite cellule qui permet un grand pas nutritionnel ». Hubert CHIRON, chercheur à l'INRA, souligne le fait que « la richesse aromatique du pain provient en grande partie de la levure ». Quand à Jean-Michel LECERF, médecin nutritionniste, il confirme que « la levure de boulangerie participe à l'amélioration de l'index glycémique du pain ».

Du côté des utilisateurs, Serge PASQUIER, PDG du groupe PASQUIER, insiste sur le fait que « la levure reste un ingrédient vivant et naturel par excellence » et pour Didier CHOUET, artisan boulanger MOF, « la levure est une matière première essentielle dans la réalisation de tous nos produits de boulangerie ».

La première étape de la campagne de Communication de la CSFL consiste en la diffusion auprès des boulangers d'une plaquette de 4 pages (aussi disponible sur le site internet www.chambresyndicalelevure.com).

Les étapes suivantes consisteront en des actions plus ciblées vers les nouvelles générations de boulangers.

Au niveau européen, des campagnes de communications similaires vont être réalisées par les autres membres de COFALEC (Confédération des Fabricants de Levure de l'UE).

Gérard BLIN, est aussi l'actuel Président de COFALEC : « Cette campagne de communication coïncide avec l'organisation à Paris du Congrès des 50 ans de COFALEC.

Ce Congrès, sera l'occasion de se souvenir des changements majeurs qu'a vécu l'industrie de la levure au cours des 50 dernières années, et qui ont amené l'Europe à devenir le leader mondial de la levure (30% de la production européenne est exportée sur le marché mondial).

Une conférence sur le thème *les matières premières agricoles : les défis à venir* fera dialoguer des experts (Jean Martin, Roy Chung, Eric Giry, Patrick Derenne, Michel Coomans) pour analyser les enjeux qui attendent notre secteur demain.

Pour l'industrie de la Levure, l'accès aux matières premières agricoles (mélasse et sucre) revêt un rôle primordial pour maintenir la compétitivité de notre industrie. »

A propos de la CSFL : La Chambre Syndicale Française de la Levure est le syndicat professionnel qui représente les producteurs de levures et de micro-organismes de fermentation (fabriqués dans l'Union Européenne et commercialisés en France). www.chambresyndicalelevure.com