

LEVURERIE → Les fabricants de levure sortent de leur traditionnelle discrétion. A la veille de réunir à Paris le congrès de la Confédération européenne des fabricants de levure (COFALEC) qui fête ses 50 ans, la Chambre syndicale française de la levure prend la parole et lance une campagne de communication. Avec notamment un objectif : dissiper le doute sur l'origine 100 % naturelle de la levure. Et mieux défendre ses intérêts dans plusieurs dossiers liés à réglementation européenne.

Les fabricants européens défendent leur leadership

Malgré les changements majeurs qu'a connu cette industrie en 50 ans, les levuriers ne travaillent que sur des substrats d'origine agricole (mélasses, sucre,...), et la levure reste essentielle à la fabrication du pain, de la bière ou du vin, elle possède une haute valeur nutritionnelle, ce qui en fait un ingrédient de plus en plus utilisé comme probiotique pour l'alimentation humaine et animale et lui ouvre de nouveaux débouchés dans l'industrie pharmaceutique ou cosmétique.

« *La levure chimique, cela n'existe pas* », rappelle Gérard Blin, président des levuriers français et européens, et pourtant les choses ne sont pas si claires dans l'esprit du public, voire des professionnels, ce qui justifie des efforts d'explication que le syndicat a regroupés dans un « 4 pages » qui sera adressé notamment à tous les boulangers en France. Une action que la Chambre syndicale française va suggérer à ses collègues européens de reproduire dans leur propre pays.

POTENTIEL INDUSTRIEL ET R&D

Ainsi la France veut-elle jouer son rôle de contributeur essentiel au leadership européen : l'UE assure un tiers de la production mondiale de levures, soit 980 000 tonnes, et elle exporte 28 % de ce tonnage (ce taux atteint même 85 % en ce qui concerne la levure sèche, à 275 000 t). Si les trois quarts des volumes sont destinés à la boulangerie, les utilisations à haute valeur ajoutée se développent (par exemple 70 000 tonnes sont à usage nutritionnel, sans compter les « levures médicaments »). Une quarantaine d'usines opèrent en Europe, dont la plupart appartiennent à trois grands fabricants, en tête le Français Lesaffre, puis le groupe AB Mauri (filiale d'Associated British Food) et le canadien Lallemand et tous ont investi aussi en Europe orientale et sur d'autres continents. C'est donc en Europe que s'est concentré l'essentiel de la recherche-développement, c'est un acquis qu'il ne faut pas laisser perdre, selon Gérard Blin. Mais de nouveaux intervenants commencent à compter, en Turquie, en Iran, notamment, et même en Chine où l'on se met à consommer du pain. Au point que « *les rapports de force risquent de complètement changer dans les dix ans qui viennent* », assure-t-il.

UN APPROVISIONNEMENT DEVENU PLUS ALÉATOIRE

Or, malgré cette concentration menée par des groupes performants, la profession a

(1) A cette date la levure est assimilée à un ingrédient d'origine agricole, mais il reste à savoir si la levure bio entre dans les 95 % d'ingrédients d'origine agricole qui doivent être bio ou si de la levure non bio reste possible en tant que part des 5 % qui peuvent ne pas être bio.

vu sa compétitivité menacée à cause de problèmes sans précédent d'accessibilité de sa matière première. Longtemps assise sur l'utilisation de mélasse de sucrerie, l'industrie de la levure a su s'accommoder du régime sucrier européen. Néanmoins dans la seule décennie 1995-2005, la production européenne de mélasses a diminué de 1 million de tonnes et la réforme de l'OCM de 2006 l'a encore amputé d'autant alors que les levuriers en ont besoin d'1,6 MT et que les sources d'approvisionnement externe, d'Europe orientale et d'Asie, sont lointaines, coûteuses et de plus en plus aléatoires. « En mars 2008, nous n'étions pas sûr d'avoir les matières premières nécessaires, pas même en complétant avec des sirops de sucre du quota dit "industriel" », explique Gérard Blin. « La Commission, heureusement, nous a entendus en nous ouvrant un quota d'importation de 400 000 t de sucre. Mais on a pris ce qu'on trouvait, pas forcément du sucre liquide et cela nous a coûté au moins 50 % de plus ». Aussi ce dispositif, reconduit cette année, sera utilisé à minima (environ 100 000 t), complétant l'apport de 700 000 t de mélasse européenne, de 400 000 t de mélasse de canne (Brésil) et de 100 000 t de sucre industriel de l'UE. A un moment où le sucre mondial repart à la hausse, les levuriers restent en alerte sur leurs coûts d'approvisionnement, sachant qu'ils ne peuvent plus guère relever leurs tarifs pour des clients déjà mis à mal l'an dernier par la flambée des céréales et sous forte pression de la grande distribution.

LE CASSE-TÊTE DU RÈGLEMENT « BIO »

Autre préoccupation, plus inattendue, pour les levuriers, l'apparition au 1er janvier 2009 de la notion de « levure biologique » dans le nouveau règlement européen sur la production et l'étiquetage des produits bio. Une aberration, due à un intense lobbying des Verts allemands, supposent les industriels. La levure n'est ni un végétal ni un animal, c'est un champignon, on a donc « tordu » le règlement agriculture biologique, rappelle la CSFL. Quel substrat utiliser alors que la mélasse de betterave biologique est quasi inexistante, ou que la canne biologique ne se trouve qu'en Amérique latine ? D'autres difficultés liées au processus de fabrication sont prévisibles qui ne garantissent plus le pouvoir fermentaire, la durée de conservation et les qualités commerciales habituelles de la levure, craignent les industriels qui ne voient pas l'intérêt de tant de coûts de mise au point pour un marché de niche. Sans compter que des pays tiers dont les certificats « agriculture bio » n'ont pas autant d'exigences pourront inonder le marché européen à bon compte. La date du 31 décembre 2013, échéance du nouvel étiquetage du pain bio (1), risque d'être un vrai casse-tête ! **St A.**