

# La levure, un produit naturel

Faire découvrir ce qu'est réellement la levure, cet ingrédient de base de la boulangerie, est à l'origine d'une campagne de communication orchestrée par la CSFL. Sa nouvelle plaquette d'information vous dit tout !

**D**ésirant mieux faire connaître son produit phare, la Chambre Syndicale Française de la Levure (qui regroupe plusieurs fabricants) vient d'éditer un document didactique de 4 pages expliquant les caractéristiques

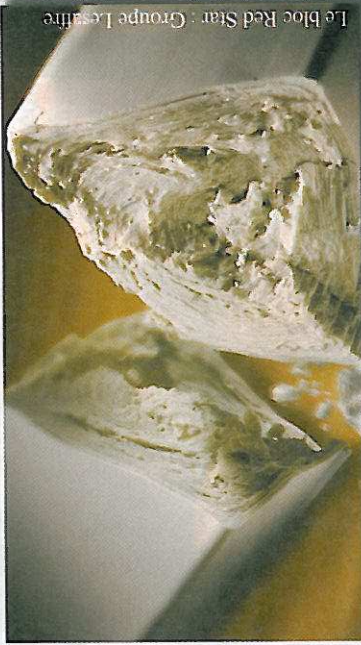


et les propriétés de cet ingrédient présent dans de nombreux aliments.

respect de l'environnement ; elle possède une haute valeur nutritionnelle.

Lors de la conférence de présentation de cette initiative, Hubert Chiron, chercheur à l'INRA, a insisté sur le fait que

« la richesse aromatique des pains provient en grande partie de la levure. » Le boulanger Didier Chouet, Meilleur Ouvrier de France, a ajouté que « la levure est une matière première essentielle



Le bloc Red Star - Groupe Leffrère

dans la réalisation de toutes nos fabrications. »

La première étape de cette campagne de communication va consister en la diffusion auprès des boulangers de la plaquette (également disponible sur le site [www.chambresyndicalelevure.com](http://www.chambresyndicalelevure.com)). Les phases suivantes concerneront des actions plus ciblées envers les nouvelles générations de boulangers.

A.-L. C.