

Filière

> La levure sort du fournil

Elle donne vie au pain, est présente partout dans la nature, produite en préservant l'environnement et possède une haute valeur nutritionnelle ! Tels sont les atouts mis en avant dans le plan de communication lancé par la Chambre syndicale française de la levure (CFSL).

PAR MARIANNE ROUMÉGOUX / PHOTO DR

L'initiative de la CFSL est liée à l'actualité, marquée par les 50 ans de la Confédération des fabricants de levure de l'UE (Cofalec). Mais elle vient aussi d'un constat : ce produit, à la base de la panification, est mal connu, y compris des boulangers. Cette date anniversaire est l'occasion d'un focus sur cet organisme 100 % qui intéresse toutes les filières céréalières, de la panification à la brasserie, en passant par la nutrition animale.

Un marché non-agricole, quoique...

La levure n'est pas une matière première agricole, mais en présente les contraintes. En effet, les principaux coûts de la fabrication de levure sont l'énergie, le traitement des résidus et, surtout, le tarifs de la mélasse, rattaché aux cours du sucre. Les industriels ne peuvent par ailleurs occulter l'évolution des céréales qui impacte l'activité de leurs clients. Tirillés entre ces deux marchés, les levuriers sont eux aussi sous le joug de la volatilité. Il se sont alors engagés dans une logique de contractualisation. Mais « nous avons de gros problèmes d'approvisionnements en mélasse », rapporte Gérard Blin, président de la CFSL. En cause ? La production de bioéthanol notamment. Le secteur capte 1 Mt de mélasse, alors que les levuriers européens en consomment 1,2 Mt. À cela s'ajoute la perte d'un autre million liée à la mise en œuvre de la nouvelle OCM sucre dans l'UE. Une chute intervenant après une érosion de la même ampleur entre 1995 et 2005. « Nous consommons un tiers de la production européenne, contre un sixième auparavant. Les sources d'approvisionnement externes, d'Europe orientale et d'Asie, sont lointaines, coûteuses et de plus en plus hasardeuses », souligne Gérard Blin. « Dernière un risque de rupture de l'approvisionnement, c'est celui de délocalisation qui est couru. » L'ouverture d'un contingent d'importation et d'export dans l'UE depuis octobre 2008, suite aux plaintes des opérateurs,

est donc bien accueillie. Elle permet de garantir la livraison des industriels et de fluidifier les échanges. Mais le prix reste indexé au marché mondial, avec tous les risques que cela induit.

Un marché encore en croissance

Quelque 2,8 Mt de levures sont produites chaque année dans le monde. L'UE concentre un tiers de ces volumes, avec 980.000 t fabriquées, dont la moitié en France. Si dans l'Hexagone, la production s'est concentrée sur 3 sites (propriétés de Lesaffre), elle a aussi été marquée par les regroupements dans le reste de l'Union européenne, où certaines levureries ont cependant été davantage spécialisées sur les débouchés brassicoles et viticoles. L'Europe compte trois groupes majoritaires : Lesaffre, leader mondial pour la panification, AB Mauri, numéro 2 international, et, un nouveau venu au 3^e rang, Lallemand, le plus gros faiseur de la planète sur les secteurs viticoles et brassicoles.

Le produit phare en Europe ? La levure fraîche (705.000 t), utilisée surtout dans l'UE car « elle nécessite une chaîne du froid parfaite », insiste Gérard Blin. Seules 30.000 t partent vers des pays tiers. L'UE génère aussi 275.000 t de levure sèche consacrées à 85 % à l'export, « le coût logistique étant relativement plus faible » sur ce produit. L'Afrique et la Méditerranée en sont les principaux consommateurs. L'Algérie se détache avec une demande supérieure à celle de la France ! Mais le marché y est déjà mature. La seconde grande zone d'utilisation, encore à travailler, est la Chine. Le pain y est peu ancré, mais sa croissance démographique en fait un marché appétant. Au Moyen-Orient, la demande se développe avec l'occidentalisation de la consommation. Mais la concurrence s'organise : des groupes turcs et chinois se développent. L'Iran bénéficie aussi d'atouts indéniables avec une énergie bon marché, une mélasse à prix dérisoire et des contraintes

environnementales moindres. Quelques Brésiliens sont également présents, mais ils consacrent l'essentiel de leur production à la filière éthanol. En Amérique et Océanie, de nombreux outils sont implantés. D'envergure internationale, les groupes leaders disposent d'outils sur plusieurs continents.

Mieux faire connaître la levure et ses utilisations diversifiées

La levure évoque dans nos filières avant tout le pain, la production de bière ainsi que de biocarburants. Dans le grand public, « *il y a, en France, une confusion* » entre *saccharomyces cerevisiae*, organisme vivant, et la "levure chimique", composée surtout de bicarbonate de soude, regrette le président de la CSFL. Contrairement à la poudre à lever, la levure boulangère permet « de développer des notes aromatiques variées dans les produits de panification. » Par ailleurs, « *en fermentant les sucres simples, tout en respectant les fibres et les glucides complexes* », elle permet d'abaisser l'indice glycémique du pain, rappelle Jean-Michel Leclerf, nutritionniste à l'institut Pasteur de Lille. Le développement des levains, « *encore marginal* » a également semé le trouble. « *Les clients étaient demandeurs d'éclaircissements* », assure Gérard Blin. La CSFL va axer sa communication sur les boulangers, qui recevront une plaquette présentant la levure, ses origines et ses atouts. Ce document est « *le premier élément d'un plan plus large de communication qui va être développé à l'échelle européenne.* » La seconde étape se fera à destination des nouvelles générations d'artisans : des stages de formation à son utilisation sont en effet à l'étude.



ered star

À côté des débouchés classiques, les levureries ont étoffé leur clientèle. Un segment moins connu est celui de l'aliment. Riche en fibres et minéraux sous forme organique — facilement assimilables — elle est aussi un concentré en vitamines B. Un marché de 70.000 t en Europe. Les levures ont aussi des applications en santé humaine. Ce sont leurs vertus pour la restauration de la flore intestinale et leur aptitude à synthétiser des protéines thérapeutiques (hormones, vaccins...) qui sont cette fois exploitées. Les volumes restent marginaux, mais la R&D s'y attèle. L'utilisation en nutrition animale s'est développée ces dernières années. Les levures sont incorporées dans l'aliment pour en améliorer la digestibilité, notamment pour les ruminants. Elles stimulent aussi leurs systèmes immunitaires. ■

MARCHÉ

La levure bio débarque

Depuis le 1^{er} janvier, la Commission européenne a créé la "levure biologique". Chose impossible auparavant. Et pour cause : l'appellation n'existait pas, car pour être bio, il faut, selon le règlement européen de 1991, être issu de l'agriculture. Une situation qui n'empêchait pas de pouvoir incorporer de la levure à la fabrication de pains et de produits alimentaires étiquetés "AB". Elle entrait alors dans la liste des ingrédients d'origine non-agricole. Mais un nouveau texte de 2007, entré en vigueur début 2009, introduit la notion de "levure biologique". Il est donc désormais possible de l'étiqueter en tant que telle, « pour peu qu'elle soit conforme aux règles de production » bien sûr. Celles-ci supposent, entre autres, l'utilisation de substrat issu de l'agriculture bio et interdisent l'apport d'azote et phosphore à la mélasse. Cette déficience pourrait être « compensée par l'ajout temporaire d'extrait de levure non biologique ». Autre solution envisageable : l'utilisation des substrats organiques pour la fermentation, comme des hydrolysats de céréales. « Mais cela nécessiterait une adaptation délicate de l'ensemble du procédé de production », estime la CSFL. Jusqu'au 31 décembre 2013, les levures bio et non-bio pourront être utilisées dans les productions bio, mais jamais conjointement. Mais c'est seulement à partir de 2014 que la levure biologique entrera en principe dans le calcul des 95% d'ingrédients d'origine agricoles — ce que conteste la CSFL — et pourrait donc « permettre de gagner les quelques points qui pouvaient manquer » à certains produits pour arborer le logo AB. ■

DAVENNE
Développement

17, rue Charles Edouard Jeanneret
"Le Technoparc"
78300 POISSY

Tél. : 01 39 11 90 75
Fax : 01 39 11 66 05

Affrètements et Transports Fluviaux

