



La levure, vivante et naturelle

La chambre syndicale de la levure va associer les boulangers à sa campagne d'information

A l'occasion du cinquantième anniversaire de la Confédération européenne des fabricants de levure, célébré en juin à Paris, plusieurs actions de communication sont lancées pour améliorer la connaissance des bienfaits de la levure. Cette petite cellule à haute valeur nutritionnelle est encore la source de bien des confusions et des idées fausses, alors qu'elle s'inscrit parfaitement dans l'air du temps où l'on recherche de plus en plus des ingrédients d'origine authentiquement naturelle.

Naturelle ou chimique ?

La levure est un micro-organisme d'origine naturelle qui transforme le sucre et l'amidon sous l'effet du temps, au cours de la fermentation lente.

Les poudres levantes, ou levures chimiques, ne sont pas vivantes et ne permettent pas la fermentation. Leurs composés minéraux se décomposent en gaz sous l'effet de la chaleur, provoquant une augmentation du volume.

Premiers producteurs mondiaux

Utilisées dans le monde depuis plus de 5000 ans, les levures trouvent leurs applications dans de nombreux domaines, les progrès liés à leur industrialisation permettent aujourd'hui de les conserver dans des conditions optimales. La production mondiale de levure atteint 2 800 000 tonnes, dont 80 % en volume sont utilisés pour la fabrication de pâte à pain. Les levuriers européens en sont les premiers producteurs mondiaux avec un tiers du marché total, et les principaux exportateurs : 30 % de la production européenne est exportée, dont 85 % de la production de levure sèche.

Informers et former

Forte de ces atouts, la Chambre syndicale française de la levure a senti le besoin de répondre aux interrogations des professionnels comme du grand public. La première étape de la campagne de communication sera la diffusion auprès des boulangers d'une plaquette de 4 pages rappelant les fonctions de la levure, son origine naturelle et son large champ



Photo : Thomas Raffoux

d'application. L'objectif est d'aider les artisans à informer leurs consommateurs.

La CSFL a également mis au point toute une gamme d'outils pédagogiques destinés aux formateurs et aux apprentis et qui vont être proposés dans les CFA. Quatre thèmes principaux seront développés : la levure donne vie au pain ; elle est présente partout dans la nature ; elle est riche d'une haute valeur nutritionnelle ; elle est produite en préservant l'environnement. ■