

Gérard Blin (CSFL)



© Lesaffre

Gérard Blin, président de la CSFL (Chambre syndicale française de la levure)

Filière Comment la levure peut-elle être considérée comme « biologique » puisqu'il ne s'agit ni d'un produit du sol, ni d'un produit de l'élevage ou de la pêche ?

Gérard BLIN : C'est là tout le cœur du problème. Pour qu'un ingrédient soit étiqueté « biologique », il doit d'abord être reconnu comme « ingrédient d'origine agricole », ce qui n'est pas le cas de la levure. La Commission européenne a volontairement choisi de changer le statut de la levure qui sera, à compter du 31 décembre 2013, considérée comme « produit agricole » et pourra ainsi rentrer dans le calcul des 95 % d'ingrédients d'origine agricole qui doivent être biologiques. Avant cette date, la levure non biologique, active ou désactivée, peut parfaitement entrer dans la fabrication de produits étiquetés comme biologiques en tant qu'ingrédients non agricoles.

C'est à partir du 31 décembre 2013 que la levure sera assimilée à un ingrédient d'origine agricole. À cette date, deux possibilités : soit la levure entre dans les 95 % d'ingrédients d'origine agricole qui doivent être biologiques, soit elle entre dans les 5 % d'ingrédients d'origine non agricole qui peuvent ne pas être biologiques.

Filière La fabrication de levure biologique ne semble pas chose facile. Pouvez-vous nous expliquer quelles en sont les contraintes ?

G. B. : Notre première difficulté sera de nous approvisionner en substrat. Celui-ci devra être obligatoirement issu de l'agriculture biologique. En Europe, la mélasse de betterave biologique est quasiment inexistante à part quelques rares productions en Suisse, en Allemagne et en Autriche. Quant à la mélasse de canne à sucre biologique, elle existe mais est principalement produite en Amérique latine.

L'azote et le phosphore, utiles au bon développement de la levure et traditionnellement utilisés, seront interdits par le règlement « levure biologique », seul l'ajout d'extrait de « levure non

de conduite des fermentations et de nouveaux intrants tout en assurant à la levure ses trois qualités indispensables : un pouvoir fermentaire adéquat, une conservation longue et une consistance égale d'un lot de production à l'autre. On nous oblige à inventer sans prendre en compte le « gap » technologique. Il va de soi que toutes ces modalités vont entraîner des investissements lourds pour le secteur.

Filière La « levure biologique » répond-elle à un besoin du marché ?

G. B. : À vrai dire non, et cette absence est d'ailleurs un vrai problème. On exige de nous de gros efforts sans pour autant qu'il y ait au départ une véritable demande justifiant de tels investissements.

nous donner des garanties. Pourquoi faire quelque chose de compliqué dans l'Union européenne, qui peut être réalisé avec moins de contraintes en dehors de l'Union ?

Filière Vous avez l'air inquiet quant à l'arrivée de la levure biologique. Pourquoi ?

G. B. : Ma crainte, c'est que la Commission européenne veuille supprimer l'autorisation d'incorporer 5 % de levure non biologique dans la fabrication de produits issus de l'agriculture biologique. Quand la production de levure biologique sera suffisante, on va nous obliger à entrer dans le cadre des 95 %. Pourquoi pas ? Mais la manière d'agir de la Commission laisse place à tous les doutes quant à ses intentions véritables.

« On exige de nous de gros efforts sans une véritable demande »

biologique » sera autorisé temporairement. La solution envisagée consiste à utiliser d'autres substrats organiques qui nécessiteront une adaptation délicate du processus de production. Enfin, seuls les acides lactique et citrique seront autorisés pour assurer le suivi du pH. Il faut donc trouver de nouveaux modes

de certification nous pose aussi un problème. Les organismes certificateurs dans certains pays sont plus laxistes qu'en Europe. Or il existe des « équivalences » reconnues par l'Union européenne en matière de certification bio. La Commission attend de nous des investissements importants, elle doit

Au départ, les ingrédients d'origine agricole sont d'origine animale ou végétale. La Commission européenne a purement et simplement changé la qualification de la levure pour l'adapter à un texte de loi. Cette procédure administrative me rend en effet perplexe quant à l'avenir. ■

Propos recueillis par Emilie Rullier

CAMPAGNE

Tout est bon dans la levure !

Devant le questionnement des artisans sur la levure, ses méthodes de fabrication et ses applications, les levuriers, au travers de la Confédération des Fabricants de levures de l'union européenne, communiquent pour la première fois en publiant un fascicule. La campagne de communication, lancée en juin dernier, vante les bienfaits de cette cellule en s'appuyant sur sa naturalité.

C'est en partant du constat de méconnaissance de la levure par les artisans boulangers que les levuriers ont décidé de réagir en lançant une grande campagne d'information.

Une double page dans laquelle trois experts rappellent l'utilité de ce pro-

duit naturel : Béatrice de Reynal, nutritionniste, qualifie les levures de « *petits trésors nutritionnels* » ; Hubert Chiron, chercheur INRA et coauteur du livre *Les pains français* affirme « *que la richesse aromatique du pain provient en grande partie du type de levure, de sa concentration et de la durée totale de la panifica-*

tion » ; enfin Jean-Michel Lecerf, médecin nutritionniste, à l'Institut Pasteur de Lille, rappelle que « *la levure de boulangerie participe à l'amélioration de l'index glycémique du pain* ».

Tous vantent les mérites de ce produit d'origine naturelle qui « *permet un grand pas nutritionnel* ».



Le communiqué laisse également la parole à deux utilisateurs : Serge Pasquier, président directeur général du groupe Pasquier, qui souligne la naturalité de ce produit ainsi que Didier Chouet, artisan boulanger M.O.F : « *C'est une matière première essentielle dans la réalisation de tous nos produits de boulangerie* ».

Rappelons que la levure de boulangerie est un champignon microscopique unicellulaire qui appartient à la classe des Ascomycètes, du genre Saccharomyces et de l'espèce cerevisia. Ce champignon sert bien sûr à faire lever la pâte, mais il participe aussi à la texture et au goût du pain. ■

LA LEVURE EN CHIFFRES

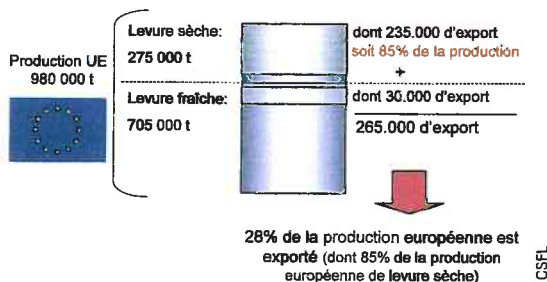
Le marché mondial



La levure, un leadership européen



La levure, un produit d'export



LE SPECIALISTE DES ALCOOLS POUR LES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Rhums, et Extraits de rhums,
Kirsch et Extraits de fruits,

Alcools modifiés, Vermouth,
(Eaux de vie, Vins de liqueur)

Alcools de pulvérisation.

Jus de citron Origine Sicile,
(avec ou sans conservateur)

Sucre de canne liquide,
Arome orange, Vanille.

BARDINET
Gastronomie



Domaine de Fleurence - BP513 - 33291 BLANQUEFORT cédex
Tél:05.56.35.57.01 - Fax: 05.56.57.11.76 - e.mail : gastronomie@bardinet.fr