Alexandre Depoid (Lesaffre), Philippe Plu (AB Mauri), Patrice Ollé (Lallemand), Stéphane Lacroix (Président CSFL), Aurore Bescond (Secrétaire Général)

Pour la CSFL, l'apport de la levure à la qualité du pain doit être mieux compris !

Le sujet sur lequel travaille la Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL) avec tous ses membres actifs (cf. notre photo), est de mettre en lumière toutes les qualités de la levure, en un mot de lui donner l'image qu'elle mérite.
A la CSFL, on est conscient que la levure est trop souvent perçue comme un produit de « commodité » comme l'eau ou le sel. C'est un paradoxe d'observer que son utilisation est inversement proportionnelle à la connaissance qu'on en a : « Tous les boulangers en font usage, mais ça ne veut pas dire qu'ils savent toujours bien ce que c'est » confie Jean-Marc Mathieu dont l'expérience de chef des ventes en meunerie et celle de boulanger font autorité. Et d'ajouter qu'un boulanger ne devrait pas hésiter à afficher « J'utilise des levures naturelles ».

Bloc de levure fraîche : un seul bloc de levure et des milliards de cellules vivantes

FAIRE ŒUVRE DE PÉDAGOGIE EN SOULIGNANT SON ORIGINE NATURELLE

Mises en lumière par Louis Pasteur, les levures sont constituées de champignons microscopiques présents partout dans la nature. Composées de milliards de cellules vivantes, elles transforment dès le début du pétrissage les matières premières en composés divers, notamment du CO_2, et assurent le processus de fermentation des pâtes boulangères. Elles ont aussi un rôle clé dans la prise de force de la pâte. Grâce à ces fonctions premières l'utilisation des levures est fondamentale pour assurer la qualité du pain et contribuer à révéler ses nuances aromatiques.

MONTRER À QUEL POINT LA TECHNOLOGIE EST AU SERVICE DE TOUS LES BOULANGERS

La levure est un produit vivant, préparé et conditionné selon des règles d'hygiène absolues. On sélectionne les meilleures souches et on les nourrit de sucres, pour qu'elles se multiplient et forment ces levures fraîches cultivées et récoltées avec soin. C'est certainement l'activité la plus ancienne dans le domaine des biotechnologies. Dans l'univers de la boulangerie où l'intelligence de la main domine, il y a un travail d'information de fond à mener vis-à-vis d'un levain imaginé et conçu par un artisan, au regard d'une levure cultivée à grande échelle.

Communiqué

COMBATTRE L'OPPOSITION ARTIFICIELLE ENTRE LA LEVURE ET LE LEVAIN

S'il existe bien des ingrédients complémentaires à la disposition d'un boulanger c'est bien la levure et le levain. Comme le dit Anis Bouabsa, MOF 2004, familier du palmarès de la meilleure baguette de Paris dont il a été lauréat : « *Pour faire une baguette c'est simple, il faut de la farine, de l'eau, de la levure et du sel* ». Et le levain alors ? « *Il faut de tout pour faire un monde, il y a des produits pour lesquels j'ai mon levain, mes pains de meule par exemple, mais pas dans mes baguettes* ». Dans ce cadre, levure et levain ont un rôle complémentaire, et parfois, l'une vient renforcer la vigueur de l'autre.

Anis Bouabsa, MOF 2004, installé à Paris 18ème : « Pour mes baguettes je n'utilise que de la levure »

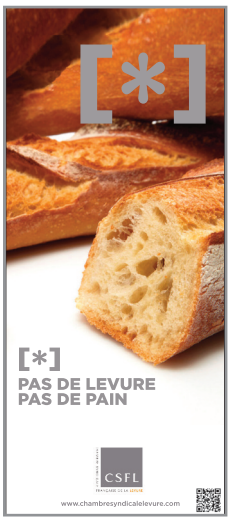
De surcroît c'est au pluriel qu'il convient de parler des levures : tradition française, pain courant, pâtes sucrées, pain de mie, pain acide au levain, les levuriers développent pour chaque usage des spécificités. Leurs levures apportent à la fermentation une régularité, essentielle au succès d'une boulangerie. Elles sont au service de tous, alors que la nature instable du levain pourrait en rebuter plus d'un. Elles contribuent ainsi à révéler les arômes d'une fabrication soignée.

TRAVAILLER DURABLEMENT AVEC LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

Pour la CSFL, informer sur les qualités des levures, n'a de sens que dans un échange permanent avec le monde de la boulangerie pâtisserie. Comme chaque année, la CSFL était partenaire du Congrès National de la Boulangerie Pâtisserie, et elle a été honorée d'être conviée à la réunion annuelle de l'AAINBP, réunissant 130 professeurs de CFA, pour parler de la diversité des levures. C'est dans un même esprit que la CSFL échange également avec la FEB et l'Observatoire du Pain.

Ce travail apparaît d'autant plus essentiel que les professionnels doivent être mieux en mesure de répondre aux consommateurs, soucieux de bien connaître le contenu de leur assiette. Gageons que la levure, et même les levures, cessent d'être un mystère pour eux.

www.chambresyndicalelevure.com



Une communication claire et informative

Lire la suite sur : www.latdm.fr/csfl-40