



Dossier

DES LEVURES VERS PLUS DE TECHNICITÉ

La levure pour pain de tradition est plus active à la cuisson.

La levure de boulangerie se diversifie lentement mais sûrement, avec la mise sur le marché de nouvelles souches aux caractéristiques bien spécifiques. Panification bio, tradition française, pâtes sucrées, pointage ambiant... la levure fraîche se spécialise et gagne en valeur ajoutée !

AU SOMMAIRE

1. Un élargissement de l'offre

2. « L'artisan boulanger utilise plusieurs levures »

1. Un élargissement de l'offre

La levure fait l'objet d'innovations relativement rares mais qui répondent aux nouvelles exigences des professionnels. Décryptage de l'offre actuelle.

LA LEVURE DE BOULANGERIE A BEAU ÊTRE UN INGRÉDIENT STANDARDISÉ, il n'en reste pas moins qu'il s'agit d'un micro-organisme vivant (*Saccharomyces cerevisiae*) qui se caractérise par une grande variété. Les souches peuvent se différencier notamment par des caractéristiques métaboliques plus ou moins marquées (production de gaz et d'alcool, potentiel aromatique, capacité enzymatique, résistance au sucre et au froid...). Cette biodiversité

est exploitée et domestiquée de manière empirique par les boulangers qui reproduisent et maintiennent leur levain maison. Elle l'est aussi, mais de manière plus scientifique et technique, par les levuriers qui sélectionnent des souches pures et les reproduisent en fermenteur.

Levure emballée en ballotage
Les levures du marché ne sont en fait pas si immuables et uniformes



Les souches osmo-tolérantes retrouvent un intérêt dans la production de viennoiseries pré-poussées surgelées.

qu'elles n'y paraissent car elles sont régulièrement adaptées aux usages. C'est là leur force. Il est vrai que cette industrie est longtemps restée focalisée sur la production de gaz comme critère principal de sélection car les boulangers ne cherchaient pas autre chose que de la productivité, notamment dans les années 1950-1990 (méthode pain blanc). Mais, avec la percée du pain de tradition française et la diversification incroyable de l'offre qui s'en est suivie, les choses ont bien changé. La levure a dû surtout apprendre à partager

le « territoire de la panification » avec les bactéries lactiques, qu'elles soient ajoutées (par un levain) ou naturellement présentes dans la farine. La levure demeure toutefois toujours très utilisée car elle est imbattable quand il s'agit d'aller chercher du moelleux et de l'alvéolage (un critère apprécié des consommateurs). Elle a bien-sûr d'autres talents (aromatisation, conservation) que certains boulangers d'exception parviennent à révéler. C'est le cas de la panification sur poolish,



La levure fraîche s'adapte régulièrement aux différents usages.

un savoir-faire qui a bâti la renommée de la baguette parisienne (et de la boulangerie française) dans les années 1920-40.

Haute tradition

Dans cette explosion de créativité, les méthodes se diversifient comme jamais, tout comme les attentes en matière de ferments. Forts de ce constat, les fabricants de levure cherchent à suivre les tendances de fond pour mieux s'aligner sur les pratiques. C'est ce qu'a entrepris AB Mauri, qui a récemment mené une étude afin d'innover et refondre son offre. « Les artisans n'ont pas tous les mêmes objectifs, ni la même clientèle. Certains recherchent l'excellence en matière de savoir-faire et de qualité.

Pour eux, nous avons lancé avec succès (en 2019) la TRAD37, une levure assez technique. Elle est particulièrement adaptée à la panification de Tradition Française et aux fermentations longues, que ce soit pour l'élaboration de baguettes ou de spéciaux. Spécialement préconisée pour la pousse en bac, elle autorise de longs pointages (sans développement excessif) et apporte une meilleure tolérance à la pâte, permettant d'échelonner les cuissons sur la journée. Elle offre aussi de meilleurs développements sur pâtes très sucrées (10-20 %), telles que les brioches ou pains spéciaux sucrés. Par contre, cette levure n'est pas la mieux adaptée à ceux qui ont un positionnement plus "populaire" et qui recherchent le meilleur rapport qualité/prix. Ces artisans élaborent souvent une grande diversité de produits, notamment en snacking sucré ou salé, et ont besoin d'une souche plus polyvalente. La levure EASY17 (référence bleue qui correspond à l'ancienne levure "La Parisienne" - NDLR) est plus appropriée pour eux. Efficace sur une large gamme de pâtes, même modérément sucrées, cette levure offre un bon pouvoir fermentaire sur de multiples procédés, même après surgélation et conservation négative », explique Mathieu Bousquier, responsable du développement et de la qualité chez AB Mauri.

Rétro-innovation

Même stratégie du côté de Lesaffre, avec des innovations relativement rares mais toujours parfaitement orchestrées. Ce fut le cas de « Kastalia », une levure liquide prête à l'emploi, et plus récemment, de « L'hirondelle



Les innovations sont au service d'une plus grande maîtrise des procédés.

Biorganic », conçue pour la panification biologique, et de « L'hirondelle 1895 » pour tradition française. « L'hirondelle 1895 est issue d'un long travail de recherche et développement. Il ne s'agit pas du tout d'une relance d'une ancienne souche et encore moins d'un simple relooking vintage ! C'est une levure sélectionnée, conçue spécialement pour ses performances en pointage bac, un procédé souvent exploité en tradition française et couplé avec une diviseuse-formeuse. Son activité fermentaire est moins active lors du pointage au froid, de manière à ce que la pâte ne pousse pas trop vite et que les ferments lactiques

(naturellement présents dans la farine ou ajoutés via un levain) puissent avoir le temps d'agir sur la pâte (goût, texture, conservation). Par contre, elle est très efficace au four pendant les 5 premières minutes de cuisson. Cela permet au pain de bien se développer et de former une mie avec de larges alvéoles, une caractéristique très appréciée en panification de tradition française », indique Stéphane Pucel, responsable marketing et communication chez Lesaffre France.

Levures antichoc

Bien qu'il ne s'agisse pas d'une innovation récente, la levure spéciale

Couleur et texture : signes de qualité ?

> La couleur de la levure (entre blanc crème et marron clair) est due à la couleur de la mélasse. Elle varie selon son origine : canne ou betterave. Une levure plus foncée donne les mêmes résultats (intensité de fermentation et qualité de panification) qu'une levure plus claire.

> La texture (plus ou moins friable ou pâteuse) est due à l'âge de la levure. Avec le temps, le bloc a tendance à devenir plus pâteux et moins friable, ce qui indique la présence de cellules plus âgées, mais aussi plus actives au démarrage (pétrissage). Sur l'ensemble de la panification, la texture de la levure n'a en fait aucune incidence.

> L'aspect d'un pain de levure correspond donc à des attentes d'ordre culturel (les pays méditerranéens veulent des blocs blancs et friables, les pays du Nord, des pains plus foncés et pâteux). La couleur et la texture sont simplement standardisées (dans la mesure du possible) pour ne pas perturber les utilisateurs.



La panification sur poolish met à l'honneur le potentiel des levures.

« pâtes sucrées » retrouve un certain intérêt dans les boulangeries qui réalisent des brioches traditionnelles riches (en beurre et sucre) ou ont recours à la surgélation dans leur organisation. L'hirondelle Or de Lesaffre est notamment préconisée dans une méthode de pré-poussé surgelé, permettant aux artisans de rationaliser leur production de viennoiseries maison (méthode exigeant l'apport d'un améliorant spécial). Ces levures osmo-tolérantes résistent mieux à la pression osmotique exercée par la présence de sucre dans les recettes (jusqu'à 30 %) et ont une tolérance accrue au froid négatif. Le saccharose présent dans la pâte a en effet tendance à attirer l'eau libre des cellules de levure et à les assécher, ce qui perturbe leur métabolisme. La fermentation demeure donc plus soutenue dans les pâtes sucrées, même après décongélation.



On obtient ainsi des volumes et des développements plus réguliers et plus importants, notamment à la cuisson.

Autostop

Le froid est bien souvent la seule technique utilisée en boulangerie pour freiner la poussée gazeuse et pour éviter tout risque d'affaissement ou de débordement. Pour ceux qui n'exploitent pas la pousse contrôlée dans leur process (par habitude, conviction, manque de place...),

les nouvelles souches de levure à métabolisme retardé devraient les intéresser. « Avec sa solution T-Control 10.25 (comprenant une levure et un améliorant), Lesaffre apporte une réponse inédite aux boulangers qui ne veulent pas ou ne peuvent pas recourir au froid commercial. Elle est bien adaptée par exemple à la fermentation en "parisien" (meuble de fermentation) ou dans les climats chauds. La levure T-control 10.25 ne fermente en effet que les sucres simples. La poussée gazeuse a donc lieu au démarrage. Lorsque la quantité de sucres est

épuisée, la fermentation s'arrête et le volume des pâtons ne bouge plus. Leur aspect peut être maintenu plusieurs heures à température ambiante grâce à un améliorant de tolérance dont la formulation a été optimisée selon l'application (pizza, pains de mie et pains spéciaux) », explique Stéphane Pucel. Au contraire, pour les artisans qui voudraient totalement inhiber l'action des levures au froid, il existe des souches à métabolisme bloqué qui ne produisent du gaz qu'à partir de 12°C. Il y en a donc pour tout le monde ! ❖

2. « L'artisan boulanger utilise plusieurs levures »

> La consommation de levure fraîche a évolué en boulangerie artisanale et risque encore de bouger dans les années qui viennent. Le point avec **Stéphane Lacroix**, président de la Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL).

La Toque Magazine (L.T.M.) : Quelles sont les tendances du marché de la levure en boulangerie artisanale ?

Stéphane Lacroix (S.L.) : « Sur le plan quantitatif, les ventes de levure restent globalement stables en France. D'un côté, la percée du pointage en bac en panification de tradition française tend à faire baisser les achats. Dans ces procédés - qui assurent 40 % de la production de pain en France -, les artisans utilisent des levains (pour le goût, la texture et la conservation) en complément de la levure, utilisées pour renforcer la poussée gazeuse (alvéolage, grigne). De l'autre côté, le succès des pâtes levées et moelleuses liées au développement du snacking (pains de mie et spéciaux à trancher, paninis, fougasses, pizzas boulangères, brioches, viennoiseries...) stimule les ventes. Sur le plan qualitatif, de nouvelles spécialités, issues d'un véritable travail de R&D, ont été développées pour répondre à des défis bien précis. Aujourd'hui, l'artisan boulanger utilise plusieurs levures : une conventionnelle (la "bleue"), une bio

(en panification bio), une osmotolérante (pour les pâtes sucrées et les pâtes raides), une pour le pointage en bac (qui développe plus de gaz au four), etc. Cette diversification est aussi liée à une plus grande technicité en boulangerie. »

L.T.M. : La consommation de levure peut-elle encore évoluer ?

S.L. : « L'artisan utilise essentiellement de la levure fraîche (levure pressée) d'origine française et européenne qu'il trouve à un prix raisonnable. Demain, il en sera peut-être autrement. Notre filière est confrontée à un problème majeur : notre matière première, la mélasse issue de l'industrie sucrière, se raréfie d'année en année et nous devons la partager avec d'autres filières, en particulier avec celle du bioéthanol qui est en pleine croissance (notamment grâce à des incitations fiscales fortes). La France, contrairement à l'Union européenne, considère la mélasse comme un résidu agricole, ce qui lui permet de contourner le plafonnement



imposé par Bruxelles concernant les biocarburants qui entrent en concurrence avec l'alimentaire. Le déplafonnement prévu en 2021 pourrait nous faire perdre 700 000 t de mélasse, alors que nous sommes déjà fortement dépendants de l'import. Ce tarissement impacte notre compétitivité nationale, notamment face à la levure chinoise qui progresse à grand pas, et nous incite à délocaliser la production. La levure française est pourtant leader mondial et emploie plus de 2 500 salariés. C'est un fleuron de notre économie, un modèle de développement durable et une industrie d'avenir ! » ❖

Dossier réalisé par
Armand Tandeau