

NOTE DE POSITION Pain biologique & levures

25 Janvier 2020

La demande pour les produits biologiques alimentaires est en très forte croissance en France et le pain biologique ne fait pas exception. Dans ce contexte, de nombreux boulangers veulent répondre à ces nouvelles demandes.

Cette note vise à apporter des réponses concernant le volet levure aux boulangers qui souhaitent s'engager dans la production de pain biologique.

Pour bénéficier de l'appellation « produit alimentaire biologique », au moins 95% des ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition du pain biologique doivent être issus de l'agriculture biologique.

Les dernières évolutions réglementaires ont permis à la levure de changer de statut :

- avant 2009, autorisée en pain bio au titre des préparations de micro-organismes qui sont autorisées en production biologique, la levure n'était pas considérée comme un produit d'origine agricole et la levure biologique n'existait pas.

- à compter de 2009, et de la mise en œuvre des règlements (CE) n°834/2007 et n°889/2008, des règles applicables à la production de levures biologiques sont mises en place. Il est désormais possible de mettre sur le marché des levures biologiques au sens de ces règlements. **Il sera en vigueur jusqu'au 31 décembre 2020.**

- depuis le 31 décembre 2013 la levure est considérée comme un ingrédient d'origine agricole, ce qui permet de l'inclure dans le décompte des pourcentages d'ingrédients d'origine agricole ouvrant droit à l'utilisation du terme « biologique » dans la dénomination des produits.

Le règlement du 30 mai 2018 (CE) n°2018/848 (JOCE L150, 14 juin 2018) abrogera le règlement n°834/2007 mais il reprend l'essentiel des dispositions précédentes relatives aux conditions de production et d'utilisation des levures, notamment en panification. Seules quelques modifications ont été adoptées qui ne bouleversent pas le dispositif en place jusqu'à présent. **Il sera en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2021.**

Cette note a pour but de synthétiser les réponses aux principales questions que reçoit la CSFL et permet de mieux comprendre l'impact des dispositions tirées du dernier règlement n°2018/848.

1. Existe-t-il de la levure biologique ? Oui

La levure étant un microorganisme (*Saccharomyces cerevisiae*), jusqu'en 2009 elle sortait du champ d'application des dispositions réglementaires relatives à la production biologique, qui ne couvraient que les produits agricoles végétaux et animaux, transformés ou non et les aliments pour animaux¹.

Le règlement n°889/2008 est venu élargir le champ d'application de ce dispositif pour l'appliquer également aux levures destinées à l'alimentation humaine ou animale (art. 1^{er} du règlement relatif au champ d'application). Depuis le 1^{er} janvier 2009, il est ainsi possible de trouver de la « levure biologique », dans la mesure où des conditions de production strictes posées par le nouveau règlement sont garanties.

Ces modalités de production ont été précisées par le règlement n°1254/2008, à la suite des recommandations d'un groupe d'experts indépendants :

- le substrat doit être obligatoirement issu de l'agriculture biologique
- les apports en azote et phosphore d'origine minérale, habituellement ajoutés à la mélasse pour aider à la multiplication des levures, sont interdits par le règlement de 2007.
- Seul restait alors autorisé **l'ajout « d'extrait de levure non biologique », temporairement.**
- le règlement limite les acides autorisés en fermentation pour contrôler la multiplication des levures grâce au suivi de l'acidité (Ph).

Le nouveau règlement n°2018/848 prévoit dans son annexe II relatives aux règles de production détaillées - partie VII « *Levures destinées à l'alimentation humaine ou animale* » - qu'une dérogation est bien maintenue pour **l'utilisation d'extraits ou d'autolysats de levure non biologique en addition au substrat à hauteur de 5%**, quand les opérateurs ne sont pas en mesure d'obtenir de l'extrait ou de l'autolysat de levure issu de la production biologique. **La date limite pour cette dérogation temporaire est fixée au 31 décembre 2023.**

Ces nouvelles exigences ont posé un vrai défi aux producteurs de levure : produire des levures présentant les qualités commerciales requises par les utilisateurs avec un pouvoir fermentaire adéquat, une longue conservation et la consistance d'un lot à l'autre, tout en restant conformes aux règles communautaires pour la production de « levure biologique ».

2. Faut-il nécessairement utiliser de la levure bio pour faire du pain bio ? Non

L'article 23 §4 pt a) ii) du règlement 834/2007 rappelle qu'en ce qui concerne les denrées alimentaires transformées, si l'on se réfère au mode de production biologique dans la **dénomination de vente**, il faut que les produits :

¹ Ancien règlement européen n°2092/91 relatif au mode de production biologique.

1) Répondent aux règles générales fixées dans l'article 19 du règlement :

- > séparation dans le temps ou dans l'espace des denrées alimentaires non biologiques des denrées alimentaires biologiques transformées
- > la denrée est produite principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole (l'eau et le sel de cuisine ne sont pas pris en considération)
- > seuls les additifs, les auxiliaires technologiques, les arômes, l'eau, le sel et les préparations de micro-organismes et d'enzymes, les minéraux, les oligo-éléments, les vitamines ainsi que les acides aminés et les autres micronutriments destinés à une utilisation nutritionnelle particulière peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires sous réserve d'être listés comme tels.
- > Les ingrédients agricoles non-biologiques ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation en production biologique ou ont été provisoirement autorisés par un Etat membre.
- > un ingrédient biologique ne peut être présent avec le même ingrédient non-biologique ou issu d'une production en conversion.

2) qu'au moins 95% en poids de ses ingrédients d'origine agricole soient biologiques

Concernant la levure, on rappelle :

- > Aux fins de ce calcul, la levure est considérée comme un ingrédient d'origine agricole depuis le 31 décembre 2013.

« Art. 27 du rgt 889/2008 sur « Utilisation de certains produits et certaines substances dans la transformation de denrées alimentaires » : « aux fins du calcul du pourcentage visé à l'art. 23 §4 pt a) ii) du règlement 834/2007 : « (...) *les levures et produits à base de levures sont considérés comme ingrédients d'origine agricole à compter du 31 décembre 2013* ».

Le nouveau règlement n°2018/848 ne fait que confirmer ce mode de calcul en reprenant dans la partie IV « Règles applicables à la production de denrées alimentaires transformées » pt. 2.4. « Aux fins du calcul du pourcentage visé à l'article 30 §5 (...) *les levures et produits à base de levures sont considérés comme des ingrédients agricoles.* »

-> Ainsi, deux possibilités s'offrent au boulanger pour utiliser de la levure dans un pain bio depuis le 31 décembre 2013 :

- la levure conventionnelle entre dans les 5% d'ingrédients d'origine agricole non biologiques utilisés par le boulanger
- la levure biologique entre dans les 95% d'ingrédients d'origine agricole biologiques utilisés par le boulanger

Attention : levure conventionnelle et levure biologique ne peuvent cependant toujours pas être utilisées ensemble.

3. Est-ce qu'on peut utiliser de la levure sèche en pain bio alors que la levure comporte un émulsifiant E491 ? Oui

Les levures déshydratées sont produites grâce l'ajout d'un émulsifiant, un additif permettant la déshydratation des levures : le E 491. Cet additif n'ayant pas de rôle technologique pour le pain bio lui-même, il est considéré comme un additif de transfert et il n'est pas nécessaire qu'il soit listé à l'annexe du règlement bio des additifs autorisés. Il bénéficie par ailleurs d'une exemption d'étiquetage.

L'INAO précise en effet la règle à suivre sur le principe de transfert dans son guide de lecture (GUIDE de LECTURE du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008 - Version de juillet 2019, page 34) :

*« Les additifs de transfert, additifs qui sont apportés à la denrée alimentaire comme constituant d'un autre additif, et qui ont une fonction technologique dans cette denrée alimentaire, doivent être considérés comme des additifs de cette denrée alimentaire et donc figurer à l'annexe VIII A du règlement (CE) n°889/2008. **Si l'additif de transfert n'a plus de fonction technologique dans la denrée alimentaire, alors il n'a pas à figurer à l'annexe VIII A.** »*

Le principe de l'additif de transfert s'applique ainsi au pain biologique.

Si l'additif de transfert n'a pas d'effet dans le produit fini (le pain), il n'est pas nécessaire qu'il soit listé à l'annexe du règlement bio (et il ne sera pas étiqueté). Ce cas s'applique à l'utilisation de levure déshydratée pour la fabrication de pain biologique.

En revanche, si l'additif de transfert a une fonction dans le produit fini, alors il doit être autorisé via le règlement bio pour pouvoir être utilisé, et sera étiqueté.

4. Comment se passent les équivalences et la reconnaissance des modes de production biologiques extérieurs à l'UE ?

Le règlement 1235/2008² définit le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers. Ce règlement permet aux produits ayant la certification « agriculture biologique » de leurs pays d'origine, reconnue comme identique ou équivalente³, d'être importés et vendus dans l'UE, avec la même mention « AB » que les produits de l'UE.

Le Guide de lecture de l'INAO fournit des informations sur le sujet.

² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:334:0025:01:FR:HTML>

³ Ces pays, et les catégories de produits visés, sont listés en annexe III du règlement (CE) n°1235/2008 : Argentine, Australie, Costa Rica, Inde, Israël, Nelle Zélande, Suisse.