

LENVOL

LETTRE D'INFORMATIONS DE LESAFFRE PANIFICATION FRANCE



NOUS CULTIVONS LE VIVANT
DEPUIS 1853

À LA UNE

LIONEL JOLY

Directeur général

Lesaffre panification France

PLUS QUE JAMAIS AUX CÔTÉS DES BOULANGERS.



La profession n'est pas épargnée : à peine sortons-nous d'une crise sanitaire mondiale que nous voici confrontés à une inflation aussi soudaine que durable. Nos partenaires

artisans boulanger doivent, une fois encore, s'adapter, faire des choix, des sacrifices. Je veux leur dire ici que nous sommes à leurs côtés, comme toujours et plus que jamais. Tout d'abord parce que nos produits, conçus et élaborés pour répondre à leurs besoins spécifiques, peuvent de surcroît leur permettre de réaliser des économies non négligeables. Ainsi,

la fermentation de L'hirondelle 1895 requiert un froid modéré, engendrant de moindres besoins en électricité que d'autres levures. Autre exemple, notre Crème de levain épeautre bio permet de réduire le dosage de sel dans la baguette ou de beurre dans la brioche (voir « L'envol » n°38). Être aux côtés de nos clients, c'est aussi et avant tout être en permanence à leur écoute. Nous les accompagnons au quotidien : ce n'est pas qu'une formule, nos promoteurs sillonnent le territoire pour aller à leur rencontre, les conseiller mais aussi recueillir leurs avis. C'est ainsi que naissent nombre de nos innovations. Vous en trouverez de nombreux exemples dans ce numéro spécial, mais qu'il me soit permis de citer la plus récente au sein de notre usine de Strasbourg : l'atelier levain Livendo tech, en 2019. Aujourd'hui, nous nous tournons vers « l'industrie 4.0 » pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs de demain dans le domaine du bio ou des « superaliments », ces aliments 100 %

d'origine naturelle ayant une forte valeur nutritionnelle et procurant de nombreux bienfaits pour la santé. Proximité avec les clients et innovation constante sont sans conteste les deux clés de la longévité exceptionnelle de notre entreprise qui, créée au début du Second Empire, a traversé trois Républiques et trois guerres, dont deux guerres mondiales ! Cette longévité, c'est à nos clients que nous la devons. Qu'ils sachent qu'ils peuvent compter sur nous, aujourd'hui plus que jamais.



Lesaffre panification France est conscient de sa responsabilité sociale et environnementale. La certification Origine France Garantie de nos produits résulte du fait que nous travaillons avec des fournisseurs nationaux, ce qui limite les émissions de CO₂. De même, notre adhésion à la filière CRC® (culture raisonnée contrôlée) découle de notre engagement pour une alimentation saine et durable, tout en garantissant aux agriculteurs une rémunération équitable.



1853 > 2023

Lesaffre, 170 ans d'innovation et d'excellence.

« La levure est un organisme fragile, délicat, imprévisible. D'ailleurs, nous ne fabriquons pas la levure : nous la cultivons, nous la propageons. »
Léon Lesaffre (1910 - 1999)



Premières traces de pain levé en Égypte.



Les savants Hooke et Van Leeuwenhoek révèlent la présence de micro-organismes dans le processus de fermentation.



Louis Pasteur révèle l'implication des cellules de levure dans la fermentation et leur rôle dans les arômes du pain.



Lesaffre & Bonduelle se lance dans la fabrication de levure fraîche.



Création de la Fabrique Alsacienne de Levure & Alcools (FALA) à Strasbourg.



Il existe sept levureries en France. Les deux principales sont Maisons-Alfort (Fould-Springer, en photo) et Marcq-en-Barœul (Lesaffre).



Lesaffre rachète FALA. Une nouvelle usine est construite sur les bords du Rhin, elle est inaugurée en 1972.



Création du 1^{er} Baking center™ à Marcq-en-Barœul.

- 4 000

VIII^e siècle

1665

1853

1857

1872

1873

1895

1920

1939-45

1950-1960

1960

1967

1972

1974

1980 > 2005

Les premières boulangeries publiques s'implantent dans les villes françaises.



Louis Lesaffre et Louis Bonduelle créent une distillerie d'alcool de grains à Marquette-lez-Lille.

Max von Springer crée la 1^{re} levurerie de France à Maisons-Alfort.



Création de la levure L'hirondelle.



- Lesaffre met au point des produits à base de levure pour pallier la pénurie : « Nouribien » et « Biorap ».

- Fould-Springer crée le bouillon « Springaline ».
- L'usine de Strasbourg est séquestrée, FALA déménage dans une usine désaffectée en Côte-d'Or.



Fin de l'emballage de la levure pressée en caissettes bois, au profit du carton.



Lesaffre rachète Fould-Springer (photo : Léon Lesaffre et Max-Robert Fould-Springer).



Développement à l'international pour être au plus près des besoins des clients, de leurs besoins, de leur culture, de leurs habitudes alimentaires, où qu'ils se trouvent dans le monde.





DOSSIER

Il n'y a pas une mais des levures.

La levure fraîche pressée, un concentré d'excellence.



En parfaite alliée du boulanger, elle conjugue force fermentative et régularité pour confectionner tous types de pains et de viennoiseries. Les levures Fala, L'hirondelle et Springer sont cultivées dans des conditions les plus strictes. Elles contiennent 1,5 à 2 points de matières sèches en plus. Elles sont garanties d'une grande stabilité quelles que soient les conditions de travail, de température et d'hygrométrie. Leur régularité hors norme en fait une valeur sûre pour un travail en toute confiance.

L'hirondelle 1895, levure spéciale « pain de tradition française ».



Fermentation contrôlée et régulière, tolérance optimale, élasticité et résistance accrues de la pâte, gain de volume, de croustillant et d'alvéolage, excellente tenue au four sans excès de coloration de croûte : L'hirondelle 1895 est préconisée aussi bien pour la réalisation de viennoiseries que de pièces salées, sucrées ou de préparations pour snacking. Spécialement adaptée à la pousse en bac et aux schémas de panification longs, elle est l'alliée du professionnel dans l'exigeante mise en œuvre du pain de tradition française. Sa performance optimale dans la fabrication des viennoiseries en fait une référence sur le marché.

L'hirondelle or, l'amie des viennoiseries.

Les levures de boulangerie ont une attraction naturelle pour le sucre, nutriment essentiel dont elles tirent l'énergie nécessaire à leur reproduction et leur croissance. Or, dans un milieu trop riche, les cellules de levure se déshydratent et perdent de leur pouvoir fermentaire. En boulangerie, le phénomène est présent dans les pâtes levées sucrées comme celle de la brioche, qui contient de 18 à 25 % de sucre. En conséquence, les boulanger peuvent être amenés à incorporer le sucre en plusieurs fois, afin de ne pas entraver le travail d'une levure conventionnelle. Avec L'hirondelle or, ces contraintes sont levées : spécialement dédiée à la fabrication de viennoiseries, elle contrôle sa consommation de sucre tout en offrant un pouvoir fermentaire puissant et constant. Parfaitemment adaptée au blocage au froid, elle permet de confectionner des produits résistant à la surgélation. L'hirondelle or et Ibis viennoiserie : le duo gagnant pour réussir son process de croissant pré-poussé.



L'hirondelle Biorganic, la petite sœur bio.

Efficace et régulière, elle possède un pouvoir fermentaire élevé. Mais surtout elle est certifiée bio car fabriquée à partir des matières premières agricoles respectueuses de l'environnement.



Kastalia, la levure liquide prête à l'emploi.



Comment apporter aux boulanger une solution pratique à proximité du pétrin pour garantir une hygiène optimale, sans rompre la chaîne du froid ni bouleverser les habitudes ? La réponse Lesaffre : une levure liquide prête à l'emploi. Kastalia allie un « bag in box » et un distributeur réfrigéré. Résultat : moins de manipulation, moins de risques de manipulation. Kastalia s'incorpore directement dans le pétrin en limitant le contact avec les mains. Avec une matière sèche proche de celle d'un pain de levure, Kastalia 1:1 apporte un pouvoir fermentaire identique à ratio égal : les utilisateurs de levure pressée peuvent passer à la levure liquide sans rien changer à leurs recettes de panification.



« Made in France » : un engagement, une garantie.

Lesaffre est le seul et unique fabricant de levure produisant en France. Depuis le 21 décembre 2012, ses produits sont labellisés Origine France Garantie.

Trois critères pour obtenir cette certification :

1. La totalité du process de fabrication doit avoir lieu en France.
2. Au moins la moitié de la valeur unitaire du produit doit être d'origine française.
3. La matière première principale doit être d'origine française.

Faire confiance à nos levures, c'est s'assurer d'une provenance française contrôlée, favorisant ainsi des circuits d'approvisionnement au plus près de son entreprise.



En 2019, Lesaffre panification France rejoint la démarche engagée par l'Agence de développement de l'Alsace autour de la marque partagée Alsace, qui vise à développer l'attractivité et le rayonnement de la région en valorisant ses nombreux atouts : l'entreprise fait partie des plus des 8 000 adhérents désireux de se faire les ambassadeurs de leur territoire.



Levures et levains : des ingrédients complémentaires.



En tant que ferment de panification, levain et levure ont toujours cohabité : chacun à leur manière, ils contribuent à la régulation de l'activité fermentaire et renforcent la signature aromatique du pain. D'abord parce que la levure est un ingrédient incontournable de la composition d'un levain, dont elle renforce le pouvoir fermentaire. Ensuite parce que la levure joue son rôle dans la saveur (sensation provoquée conjointement par l'odeur et le goût) du pain et peut même, selon certains schémas de panification, développer une acidité distinctive de l'apport des bactéries lactiques d'un levain. En somme, produire du pain de qualité implique une véritable synergie entre micro-organismes, dont dépendront à la fois la levée de la pâte, la texture, la signature aromatique ou la conservation.

Un savoir-faire de plus de 30 ans chez Lesaffre.

Depuis 1991, Lesaffre développe une gamme de produits dédiés à la panification au levain. Des starters d'abord, pour aider les boulanger à ensemencer leur levain avec un sachet de levure et un sachet de bactéries. Et, depuis 1997, Crème de levain s'impose comme le premier levain liquide actif prêt à l'emploi. Un levain authentique à la formule stable, capable de maintenir l'activité des levures et des bactéries pendant 14 semaines : une véritable prouesse qui, aujourd'hui encore, reste une référence sur le marché.

En 2016, pour répondre à la demande croissante en matière de levains, est lancée une nouvelle gamme, Livendo, organisée autour de quatre familles de produits : starters, levains vivants, levains dévitalisés, préparations à base de levains. Avec plus de 20 références, Lesaffre panification France propose une large palette de solutions aux profils aromatiques variés pour stimuler l'imagination et la créativité des boulanger.



Le atelier levain de Strasbourg, baptisé Livendo tech, entre en service le 25 septembre 2019. Son implantation particulière, sur une parcelle à l'écart des autres installations de production de levure, répond à un double enjeu : maîtriser le risque de contamination croisée et réserver suffisamment d'espace à une éventuelle extension. En effet, l'unité est conçue comme un outil industriel réactif, voué à s'adapter à un

marché du levain en perpétuelle évolution : pour répondre aux goûts des consommateurs, la gamme aromatique des levains produits à Strasbourg est appelée à s'étendre avec le développement de levains liquides sur différentes bases de farine.



Lesaffre panification France rejoint la filière CRC®.

Initiée par des agriculteurs bourguignons au début des années 1990, la démarche CRC® (culture raisonnée contrôlée) s'est développée à partir d'une ambition : cultiver des céréales de haute qualité, 100 % françaises, stockées et transformées avec un niveau élevé d'exigence sanitaire et environnementale. Pour concrétiser ces engagements « du champ à l'assiette », une filière complète s'est structurée, impliquant toute la chaîne de production et de transformation : agriculteurs et organismes stockeurs, meuniers, industriels et distributeurs. Le but ? Apporter aux consommateurs les produits les plus sains possibles, avec des garanties d'un bout à l'autre de la chaîne. Bannissement des OGM, culture sur parcelles préservées, stockage sans insecticide ni pesticide, contrôle qualité, comptabilité matières : les acteurs de la filière s'emploient, chacun à leur niveau, à satisfaire des obligations de moyens et de résultats. Pour valider ces engagements, des contrôles réguliers sont effectués sous l'autorité d'un organisme indépendant.



La filière CRC® en bref.

- **4 engagements :**
 - 1) Des céréales 100 % françaises : blé dur, blé tendre, grand épeautre, sarrasin, seigle.
 - 2) Une culture raisonnée, sans traitement après récolte.
 - 3) Des pratiques agricoles favorables à la biodiversité.
 - 4) Une juste rémunération des agriculteurs.
- **130 adhérents** répartis en 4 collèges : coopératives et négocios, meuniers, industriels et distributeurs.
- **3 500 agriculteurs**.
- **4 200 boulanger** sélectionnés par leurs meuniers.

Livendo levain blé dur et levain seigle, la qualité Lesaffre version CRC®.

Lesaffre panification France adhère à la filière CRC® en septembre 2020, faisant suite à la demande d'un de ses clients. Un cheminement tout naturel : lutter contre la surconsommation ou limiter les déchets sont des préoccupations de longue date de l'entreprise.



Disponibles en « bag in box » de dix kilos, les levains de blé dur et levain seigle Livendo sont certifiés CRC® mais aussi OFG (voir page 7) : une double garantie pour un authentique levain liquide.

- Prêts à l'emploi, facile à intégrer.
- « Made in France ».



Les critères de choix d'une levure : la parole aux boulanger.

Maison Brice (59).

« L'hirondelle, l'autre nom de la régularité. »

Avec quatre boulangeries, la Maison Brice est devenue une enseigne qui compte au Nord de Lille. Tout commence en 2014, lorsque Maxime lance sa première boulangerie, à Marcq-en-Barœul. Le succès est au rendez-vous et sa sœur Marion décide de le rejoindre avec un seul mot d'ordre : la qualité. Dès l'ouverture de sa deuxième boutique en 2017, à Marquette-lez-Lille, la Maison Brice profite d'un bouche-à-oreille à la hauteur de ses productions. L'enseigne où « tout est fait maison même les croissants » voit sa notoriété renforcée par les concours que Maxime remporte avec le soutien actif de sa sœur : d'abord le prix du meilleur croissant des Hauts-de-France, puis la victoire en sélection régionale de l'émission de M6, « La meilleure boulangerie de France », où leur pavé flamand aux trois farines locales est noté 10 sur 10. Récompense bien méritée pour le duo, qui n'utilise que les meilleurs ingrédients pour fabriquer ses pains et viennoiseries, parmi lesquels L'hirondelle bleue : « c'est l'autre nom de la régularité ! » explique Maxime. « C'est notre unique levure, nous l'employons pour tous nos produits dans nos quatre fournils. Quelles que soient la saison et les recettes, elle correspond parfaitement à nos attentes et nous permet de maîtriser nos dosages avec une grande fiabilité. »



Tony Doré

Consultant international en boulangerie.
Lauréat du Concours national de la Meilleure baguette de tradition française (2015).

« La 1895, la carte à jouer toute l'année. »

« Comme de nombreux confrères, je me suis déjà retrouvé à travailler en pleine canicule dans un fournil, avec une température ambiante avoisinant les 40°C. À ce stade, il est très difficile de réguler la température de la pâte simplement avec l'eau de coulage : la qualité de la levure est le seul recours pour contrôler la fermentation sans réduire les dosages à l'excès. Une levure peu adaptée aux contraintes des fortes chaleurs m'aurait imposé de revoir mes recettes et toute ma chaîne d'opérations. C'est sans compter sur L'hirondelle 1895 ! Moyennant une réduction minime des dosages en cas de très forte chaleur, je conserve mes process avec la même qualité de résultat, sans craindre d'excès de fermentation. Auprès de mes stagiaires, je prends toujours le temps de comparer la fermentation de deux recettes identiques, l'une ensemencée avec une levure premier prix, l'autre avec L'hirondelle 1895. Le lendemain, en sortie d'étuve, le résultat est sans appel : avec la 1895, la pousse est maîtrisée, sans débordement du bac. Preuve que, quelles que soient les conditions du fournil, L'hirondelle 1895 a une capacité spectaculaire à réguler son activité pour exploiter son potentiel à la cuisson. Sans hésiter, c'est la meilleure carte à jouer pour contrôler les aléas de la fermentation. Et pas seulement pendant la période estivale : tout au long de l'année. »

tony_dore



Julien Durand (Fontenay-Trésigny, 77).

« La concurrence ne m'apportait pas la même satisfaction que la levure Springer. »



« J'ai découvert la levure Springer par le biais d'un de mes patrons lorsque j'étais apprenti. Parmi ses nombreuses qualités, la plus importante est pour moi la régularité lors de la fermentation : elle me permet d'avoir des produits constants avec un bon développement des arômes, ce qui est essentiel dans notre métier. Ensuite, elle me permet de réduire les quantités de levures dans les pétrins sans impacter le résultat final. Enfin, elle conserve une forte activité même après congélation, ce qui est primordial pour la viennoiserie. Récemment, j'ai cessé d'acheter la levure Springer en raison de l'augmentation de son prix. Dans cette période difficile d'inflation des matières premières, où il est essentiel de veiller à conserver nos marges et d'éviter de répercuter ces augmentations à nos clients, il me semblait judicieux de faire ce choix. Or, pour les raisons précédemment évoquées, je suis revenu à la Springer car la concurrence ne m'apportait pas la même satisfaction... comme quoi le prix ne fait pas tout ! Travailler avec des partenaires français est important pour nous, et le fait que Lesaffre dure autant et réussisse à s'exporter montre à mes yeux un réel savoir-faire et une régularité dans la qualité de ses produits. Je pense que pour durer autant, il faut savoir s'entourer de personnes avec des compétences certaines qui maîtrisent leur sujet, chose que j'ai pu constater lors de mes différentes rencontres avec les commerciaux, au cours desquelles le sens du partage et du progrès mutuel est au cœur de la conversation. »



LE PAIN À TRAVERS LE MONDE

Japon : l'autre pays du pain.

Le pays du soleil levant est un archipel de 6 852 îles, recouvert à plus de 70% de montagnes. Tokyo est la plus grande région métropolitaine du monde avec plus de 35 millions d'habitants. La troisième puissance mondiale brille par sa construction automobile et navale, son électronique ou encore sa robotique : on y trouve 60% des robots industriels de la planète ! Le pays est également en pointe en matière de transport ferroviaire, puisque son Shinkansen a été mis en service dès 1964 (avec une vitesse de pointe de 240 km/h), soit 17 ans avant notre TGV ! Parmi les champions de l'exportation, citons le manga dont la France

est le deuxième pays consommateur au monde avec 85 millions d'exemplaires vendus en 2022. Depuis son introduction en 1543 lors de l'expédition de l'explorateur portugais Fernao Mendes Pinto, le pain a conquis ses lettres de noblesse puisque aujourd'hui il détrône le riz comme aliment le plus consommé quotidiennement. Il peut être sucré, comme le *an pan* (farci à la pâte de haricot rouge), le *melon pan* (brioche dont la croûte est faite d'une sorte de cookie), le *kurime pan* (à la crème anglaise), le *mushi pan* (cuit à la vapeur, au goût chocolat, fraise ou fromage), ou non sucré, comme le *karé pan* (petit pain frit fourré

au curry), le *korokke* (pain poêlé garni de croquettes de pommes de terre), le *yakisoba* (bun garni de nouilles sautées, d'algues rouges, de gingembre et de mayonnaise), le *tamago sando* (pain de mie garni d'oeuf dur haché à la mayonnaise) ou encore le *katsu sando* (pain de mie garni de porc pané). Roi du petit déjeuner à l'occidentale (qui prend de plus en plus le pas sur le petit déjeuner traditionnel, qui s'apparente à un véritable repas avec soupe, riz et plusieurs plats d'accompagnement) et des sandwiches, le *shokupan*, pain au lait à la mie extrêmement moelleuse, s'est imposé dans le quotidien des Nipppons.

RECETTE



Shokupan

FORMULE

Farine	2 000 g
Eau	1 400 ml
Levure L'hirondelle	16 g
Sucre	140 g
Beurre	140 g
Sel	40 g
Ibis moelleux	0,30 g
Lait en poudre	30 g

DIAGRAMME

Pétrissage	3 min en 1 ^{re} vitesse
Beurre	4 min en 2 ^e vitesse
Température de pâte	3 min en 1 ^{re} vitesse
1 ^{re} fermentation	2 min en 2 ^e vitesse
Division	26 °C
Détente	60 mn
Façonnage	420 g
Fermentation	20 mn
Cuisson	En escargot
	1 h à 38°C
	30 mn à 210°C

ON PENSE À VOUS



L'Envol est une publication de Lesaffre Panification France - 103, rue Jean-Jaurès - 94704 Maisons-Alfort CEDEX • www.lesaffre.fr • Directeur de la publication : Stéphane Pucel • Photos : Adobe Stock / DR. • Crédit / rédaction / réalisation : www.planete-tatou.com • Entièrement conçu et fabriqué en France.

