



LEVAIN

Introduction

La panification sur levain est une technologie largement utilisée depuis l'Antiquité qui a retrouvé un regain d'intérêt ces trente dernières années avec le souci du consommateur français de trouver des pains alliant conservation et goût. Traditionnellement, ces levains étaient produits par le boulanger selon des recettes propres à chaque boulanger et faisant appel à des processus longs et complexes. Le SYFAB, afin d'harmoniser les pratiques du marché, a réalisé un document donnant une définition des levains commerciaux.

Définition

Selon le décret « Pain » n°93-1074 du 13 septembre 1993, « le levain est une pâte composée de farine de blé et de seigle, ou de l'un seulement de ces deux ingrédients, d'eau potable, éventuellement additionnée de sel, et soumise à une fermentation acidifiante, dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte. Le levain renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Toutefois, l'addition de levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) est admise dans la pâte destinée à la dernière phase du pétrissage, à la dose maximale de 0,2% par rapport au poids de farine mise en œuvre à ce stade. »

Les membres du SYFAB ont souhaité définir le levain et les produits intermédiaires faisant référence à la notion de levain de manière plus approfondie que le décret Pain, dans un souci de transparence et de clarification vis-à-vis des professionnels et des consommateurs. Le levain panaire est un mélange d'ingrédients soumis à une fermentation acidifiante qui renferme une microflore constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures et qui est destiné principalement aux produits céréaliers cuits. On peut définir différents paramètres participant aux caractéristiques du levain panaire (utilisé pour la panification en général) : – la mesure du vivant – les matières premières – les modes d'ensemencement – les procédés physiques applicables – les dénominations complémentaires associées

La mesure du vivant

La viabilité du levain a été définie d'une part par son acidité et d'autre part par sa population microbienne. Les valeurs suivantes ont été adoptées :

- TTA >7 ml
- pH <4.5
- bactéries lactiques >10⁸ UFC/g

Ces trois caractéristiques sont des paramètres indissociables des levains.

Composition

Le levain est un produit transformé à partir de l'utilisation des ingrédients suivants, à l'exclusion de tous autres :

- comme matières premières :
 - o Tous produits céréaliers et leurs produits de moutures (fractions)
 - o L'eau potable
 - o Le sel alimentaire
- comme adjuvants :
 - o Auxiliaires technologiques autorisés
 - o Nutriments nécessaires à la croissance des microorganismes





Procédé de fabrication

Les modes d'ensemencements

Les ensemencements peuvent être faits à partir de :

- Levain
- Culture starter ou Culture de démarrage
- Microorganismes sélectionnés purs (bactéries, levures)
- Ensemencement spontané

Le levain a été retenu comme source d'ensemencement afin de permettre les rafraîchis, méthode traditionnellement utilisée par les professionnels.

Position réglementaire

Le levain est défini par l'article 4 du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 (cf. Définition).

Dénomination et étiquetage

Le levain peut subir tout traitement physique tel que déshydratation, lyophilisation, thermisation, stabilisation, etc.

Conformément aux obligations d'étiquetage, il peut être requis d'ajouter au terme levain une mention complémentaire relative au traitement appliqué. Après avoir subi ce traitement, le levain devra être conforme à l'ensemble des caractéristiques définies précédemment. Si l'une des caractéristiques n'est plus conforme, il est nécessaire d'ajouter une mention pour informer l'utilisateur que le levain est désactivé et pour lui permettre un étiquetage et un usage adéquats. Dans la pratique la plupart des traitements physiques appliqués au levain ont pour conséquence de réduire de façon significative la population bactérienne. Ceci justifie le terme « désactivé ». Ces contraintes s'appliquent jusqu'au moment de la mise en œuvre du levain par l'utilisateur.

Pain au levain

Le pain au levain est défini à l'article 3 du décret du 13 septembre 1993: Peuvent seuls être mis en vente ou vendus sous une dénomination comportant la mention complémentaire « au levain » les pains définis aux articles 1er et 2 (ndlr : pain maison, pain de tradition française, pain traditionnel français) et présentant un potentiel hydrogène (pH) maximal de 4,3 et une teneur en acide acétique endogène de la mie d'au moins 900 parties par million. La modification introduite par le décret n°97-917 du 1er octobre 1997 restreint l'appellation de pain au levain aux seuls « pain de tradition française » et/ou « pain maison ». Cette même note d'information précise que « dès lors que les pains sont obtenus à partir d'un levain répondant exactement à la définition qui est fixée à l'article 4 dudit décret [décret du 13 septembre 1993], rien ne s'oppose à ce que l'étiquetage ou la présentation de tels pains comporte, **en dehors de la dénomination de vente**, une mention informant le consommateur de ce que le produit qui lui est proposé a été fabriqué avec utilisation exclusive de levain en tant qu'agent de fermentation. » La DGCCRF souligne que cela permet au professionnel de mettre en avant les efforts consentis pour obtenir des pains de qualité et de goût marqué.

Rôles et actions spécifiques

La finalité du levain diffère selon les types de panification. En méthode française, l'objectif du levain est de faire lever la pâte et de développer des arômes spécifiques alliés à une acidité modérée alors qu'en méthode allemande, on cherche à produire une forte acidité qui influe sur le comportement de certains composants du seigle pour le rendre panifiable. En France, les levains de panification sont aujourd'hui essentiellement utilisés pour leurs propriétés aromatisantes et antirassissantes. L'acidité conférée par le levain aux produits de panification permet de retarder le développement des moisissures. Par ailleurs, elle permet de réduire la teneur en acide phytique (un facteur antinutritionnel qui diminue la biodisponibilité des minéraux) présent dans les pains au son ou obtenus à partir de farines à forts taux d'extraction. Enfin, l'utilisation du levain dans les conditions requises permet l'appellation « pain au levain ».

FICHES PRATIQUES SYFAB

<https://www.syfab.fr>



Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AIT INGREDIENTS
- AXIANE MEUNERIE
- BÖCKER FRANCE
- CONDIFA S.A.S
- EUROGERM S.A.
- GRANDS MOULINS DE PARIS
- IREKS FRANCE S.A.R.L.
- LESAFFRE FRANCE
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- MILLBÄKER SAS
- PATISFRANCE PURATOS
- PHILIBERT SAVOURS S.A.S
- ZEELANDIA

syfab

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

