

LA LEVURE

Les levures dites “sauvages” sont naturellement présentes dans l’air, l’eau et la farine (et donc dans le levain). Ce sont des champignons unicellulaires, de familles et de formes différentes, dont la fameuse “saccharomyces cerevisiae”. Leur concentration est bien moindre comparé à la levure industrielle, ce qui explique le temps de “pousse” beaucoup plus long pour un pain au levain ne contenant aucune levure industrielle. Elles ont des capacités d’adaptation assez étendues mais supportent mal la congélation.

La levure industrielle est un champignon unicellulaire (saccharomyces cerevisiae). Elle a été initialement sélectionnée parmi les levures sauvages provenant de la fermentation de la bière.

C’est en 1837 que la levure de bière est pour la première fois analysée et comprise. Puis, on constate que cette levure est en fait une grande famille composée “d’individus” aux capacités différentes. C’est le début des sélections, des multiplications et de la commercialisation à grande échelle qui deviendra une industrie mondiale de plusieurs milliards de dollars. Ses principaux avantages sont des résultats rapides, prévisibles et constants.

Ces sélections continueront ainsi à se développer et aujourd’hui il existe des levures spécifiques à tous les types de pâtes: résistantes à la congélation ; adaptées aux pâtes acides (pour les levains commerciaux) ; aux pâtes sucrées ; aux agents fongistatiques, etc. Actuellement les levures capables d’offrir les mêmes arômes gustatifs qu’un pain à fermentation longue sont étudiées.

La levure OGM a été mentionnée dans de la publicité pour la première fois dans les années 1990. La manipulation génétique n’étant pas bien reçue dans l’alimentaire, il n’y en a plus eu depuis. Elle est par contre souvent citée dans le monde scientifique et la COFALEC (Confédération Européenne des Producteurs de Levures) qui la mentionne sur son site internet (19.11.17): “Le producteur de levure ne sélectionne pas uniquement la bonne levure pour sa capacité de fermentation et sa productivité industrielle: il peut également domestiquer les souches existantes en modifiant ou en développant leur potentiel génétique et peut créer de nouvelles levures hautement spécialisées.”

