

**Salles-Curan**

## Pétrins et gluten, les recherches de Michel Loiselet au service de la santé

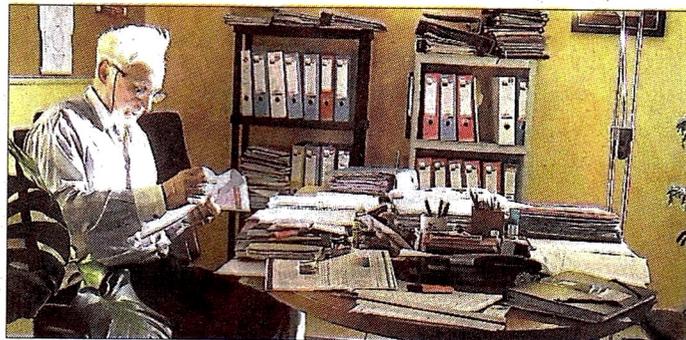
Originaire de Dreux, Michel Loiselet est chercheur indépendant et président d'une petite société « Fournil Saveur Santé » qui diffuse les objets de ses recherches, des appareils servant à la fabrication du pain, des gâteaux, des pâtes et des crèmes. Après avoir vécu plusieurs années à Paris, il a eu besoin de changer d'air et a cherché une belle région. D'abord les Cévennes avec l'Aveyron comme point de chute pour les vacances. Puis un jour, en 2005, il est venu s'installer à Montjoux, au lieu-dit « Le Causse » avec sa compagne la chanteuse lyrique Claire Marçais. Issu d'une famille d'inventeurs au savoir-faire centenaire en matériel de panification, de mécanique et de fonderie, Michel Loiselet cherche depuis 30 ans, et ses nombreuses inventions ont souvent été primées dans différents concours :

**En 1986**, un petit pétrin a obtenu le 3<sup>e</sup> prix au concours Lépine

**En 1988**, il décroche le 1<sup>er</sup> prix au salon de Nuremberg

**Trois médailles d'or** pour :

un appareil scientifique servant à mesurer la visco-élasticité d'une pâte, un malaxeur et fermenteur, un appareil extracteur de pâte (d'une cuve).



Michel Loiselet dans son bureau.

De plus, Michel a trouvé le moyen de dégrader les glutens afin d'éviter les allergies de plus en plus fréquentes de nos jours dans l'alimentation.

Mais ses recherches ne se limitent pas à la boulangerie-pâtisserie-restauration ; il crée aussi des mélangeurs pâteux utilisés en cosmétique et en pharmacie.

Ayant déposé des brevets, ses inventions (dont il garde le quasi-monopole pendant 20 ans), adoptées par des constructeurs français et italien, ont déjà permis indirectement la création d'emplois, en accord avec ces industriels.

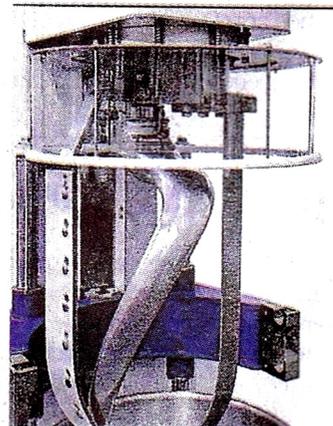
Sa gamme de produits brevetée s'appelle Aeromix ; il s'agit de cuves (pétrins, fermenteurs, batteurs) dont les « doigts » (bras rotatifs) permettent un malaxage

et un pétrissage des ingrédients plus profonds et plus alvéolés, avec des gains de temps. Les outils mélangeurs, appelés « doigts » ont évolué sous son inspiration et sa création. Ainsi, il a ajouté un deuxième puis un troisième doigt à ses pétrins, démontables et interchangeables, les transformant en super batteurs-mélangeurs qui facilitent le travail des boulangers-pâtisseries et flattent le palais des gourmets par la finesse et la légèreté des pâtes obtenues. Michel Loiselet continue à chercher pour améliorer sans cesse le confort des professionnels et le bien-être des consommateurs.

Avec simplicité et modestie, il glisse : « pour faire de belles choses, il faut du temps », et il ajoute « la rondeur du temps est l'absolue réussite ».



Un pétrin avec présentation des 3 « doigts ».



Création de 3 bras différents selon leur utilisation.