

# Pains, pizzas, crèmes, viennoiseries : Les découvertes d'un Sud-Aveyronnais

**ALIMENTATION** Les découvertes de Michel Loiselet, inventeur installé à Montjaux, apportent une plus-value à la qualité de nombreux produits alimentaires. La santé, la saveur et la conservation s'en trouvent améliorées.

**E**n bas, une tranche de pain élaborée à partir d'une farine artisanale. Au-dessus, une autre tranche, conçue le même jour et avec la même farine, mais selon un procédé totalement novateur. La différence de couleur flagrante n'est qu'une miette dans l'étendue des améliorations rendues possibles par le « levaintolyse », une méthode de fabrication basée sur des fermentations successives que Michel Loiselet vient tout juste de mettre au point. L'idée ? Donner au produit le temps de respirer, en le pétrissant de telle manière que l'air puisse y pénétrer plus facilement et pendant plus longtemps. Facile à dire, moins à faire. Un boulanger doté d'un équipement classique triplerait ses heures de travail et ferait une croix sur sa nuit s'il voulait appliquer ce procédé à ces produits.

## Démultiplier les bactéries

Mais grâce à l'Aéromix, une sorte de robot fermenteur-batteur inventé par Michel Loiselet en 2012, tout devient beaucoup plus simple. L'outil est équipé d'une manette de commande. Grâce à elle, l'artisan peut paramétrer cinq programmes de pétrissage qui se lanceront automatiquement. Pendant la nuit par exemple. Résultat : le boulanger peut consacrer le temps gagné au repos ou à d'autres tâches. Mais la principale innovation de l'Aéromix n'est pas là. L'appareil est également affublé d'un deuxième bras rotatif que le pétrin banal n'a pas. Sa forme, ses mouvements et la vitesse à laquelle il les effectue ont été étudiés avec une précision chirurgicale. Et c'est un ballet lancinant qui se met en place quand les deux bras entrent en action. Leurs mouvements ont un seul but : permettre aux bactéries présentes dans la pâte de se démultiplier afin de rendre l'aliment encore plus riche. « Les milliards de cellules vivantes sont comme nous, les humains. Pour elles comme pour nous, le bon air, c'est la vie et le CO<sub>2</sub>, l'asphyxie », explique le savant, qui ajoute : « On dit souvent que demain, nous mangerons des



Michel Loiselet pose dans son bureau, à Montjaux.

*insectes. Mais en réalité, nous mangerons des bactéries. »*

## Le gluten rendu inoffensif

Alors l'alimentation de demain vient-elle de naître au fin fond du Sud-Aveyron ? Il est encore trop tôt pour le dire. Mais l'inventeur en est persuadé, « l'avenir de l'alimentation humaine sera obtenu demain grâce à des fermentations successives, engendrant une haute valorisation des produits fermentés ». Son procédé « levaintolyse » commence à peine à sortir de l'anonymat, les écoles elles-mêmes ne l'ayant pas encore intégré à leurs programmes. Cela ne devrait pas tarder au vu des nombreux avantages qui en découlent. En particulier pour le consommateur. Michel Loiselet affirme que son procédé « transforme » les recettes cu-

*consommé à différentes reprises des pains élaborés par M. Michel Loiselet selon un procédé mis au point par ce dernier (...), j'ai pu constater qu'aucun des symptômes suivant habituellement une ingestion*

*de produits contenant du gluten ne se manifesta ». L'inventeur, qui a su rester indépendant malgré les approches de grands groupes industriels, veut croire que d'autres maladies pourraient être évitées dans le futur*

grâce à ce type d'alimentation plus saine. Mieux encore. Ses découvertes ne s'appliquent pas qu'au pain, mais à l'ensemble des produits fabriqués à partir de pâte ou de crème. La société dont il est le gérant, Fournil Santé Saveur, et sous laquelle il commercialise ses Aéromix, liste les recettes compatibles avec l'appareil : pizza, brioche, kouglof, donut, purée de pomme de terre, farce à viande, moelleux au chocolat, muffins, terrine, génoise, crème fouettée, mayonnaise, blancs d'œufs, chantilly ou encore crêpes et gaufres...

T.D.

contact@fournil-sante-saveur.fr

## A propos de Michel Loiselet

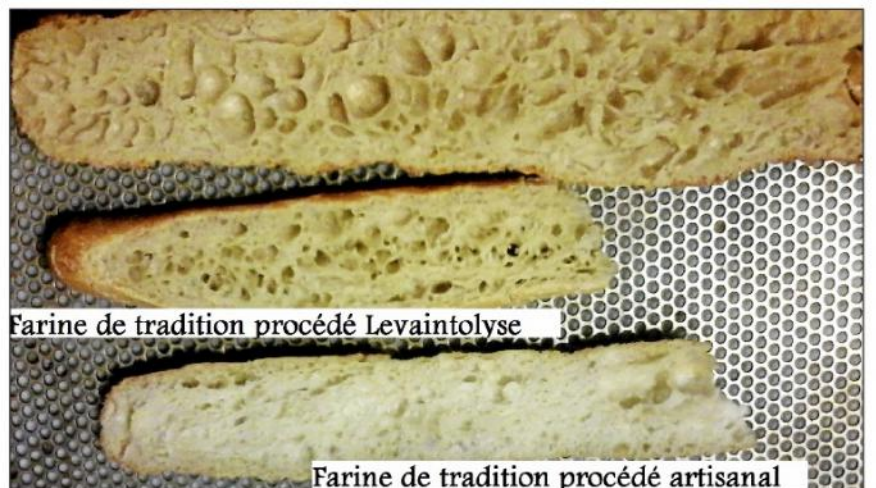
Né à Dreux en Normandie, Michel Loiselet affiche une carrière impressionnante avec 37 années d'inventions primées et vingt-trois brevets déposés. Il a remporté en 1986 le 3<sup>e</sup> prix du concours Lépine, puis le 1<sup>er</sup> prix du salon de Nuremberg deux ans plus tard.

**« ON DIT SOUVENT QUE DEMAIN, NOUS MANGERONS DES INSECTES, MAIS EN RÉALITÉ, NOUS MANGERONS DES BACTÉRIES. »**

linaires et « correspond à un progrès » sur les axes santé, saveur et conservation. La santé car le « levaintolyse » dégrade les glutens, les rendant inoffensifs. Dans une lettre signée du 5 août 2015, un professeur agrégé d'histoire parisien, qui dit avoir « un problème d'intolérance au gluten m'obligeant à un strict régime alimentaire », certifie avoir testé les produits de l'inventeur sud-aveyronnais. Le « professeur cobaye » écrit ceci : « Ayant



Deux bras rotatifs pétrissent la pâte dans les cuves déplaçables de l'Aéromix.



Farine de tradition procédé Levaintolyse

Farine de tradition procédé artisanal