



Les bactéries naturelles n'ont plus de secret pour Michel Loiselet

■ **Son procédé apporte une réponse à l'hypersensibilité au gluten.**

Installé avec sa famille à Montjaux, Michel Loiselet est un chercheur en technologies de pétrissage et de fermentation pour le travail en fournil destinées aux boulangeries et pâtisseries.

C'est en 1974 qu'il a étudié et réalisé les premiers pétrins fermenteurs en milieux solides (biotechnologie), primés au concours Lépine, à Paris, où il s'est vu décerner le 3^e prix français en 1986, mais également à Nuremberg, en 1988, où il a été le candidat le plus primé avec trois médailles d'or et une de vermeil à Genève (Suisse), la même année.

Ses découvertes portent notamment sur la multiplication des bactéries naturelles, utiles au renforcement des microbiotes intestinaux, où se situent 70 % des cellules immunitaires, pour mieux combattre les virus.

Par le procédé « Levaintolyse » et la technologie « Acromix » qu'il a inventés, il apporte une réponse à l'hypersensibilité au gluten tout en réduisant l'indice glycémique, permettant d'obtenir de meilleures qualités nutritives et gustatives des mélanges et facilitant le travail du boulanger. Ses créations, ce sont plusieurs pétrins dont la contenance varie de 7,5 à 160 litres. La particularité de chacun se conjugue en quatre forces : pétrin, batteur, mélangeur et fermenteur de type souffleur. Cette conception brevetée se décline en plusieurs outils interchangeables et deux contre-bras, à combinaison de mouvements lents pour de meilleurs étirages, laminages, alvéolages et oxygénation des pâtes, avec programme fermenteur pour une meilleure levée de la pâte par la multiplication de la flore lactique vivante contenue dans les levains. Michel Loiselet étant un homme d'ingénierie, il s'est intéressé à la totalité du fournil par le procédé « Levaintolyse » breveté. Ses créations se composent ainsi de trois matériels technologiques : une centrale de pétrissage assumant plusieurs fonctions dans une seule machine, une chambre de fermentation pour les pousses en masses et semi-masses et un four modulaire de qualité à fort volant thermique.

L'ensemble des fournils « Levaintolyse » œuvre pour la multiplication de la flore naturelle vivante dans les levains pâteux ou crémeux et les pâtes ou crèmes fermentées. Déjà, une boulangerie, selon ce procédé, a ouvert ses portes, en Occitanie.

Ses recherches portées par deux scientifiques, anciens Prix Nobel

Assis derrière son bureau, dans ses locaux de Montjaux, Michel Loiselet explique avec beaucoup de ferveur, enrobée toutefois d'une grande humilité, que ses recherches s'inscrivent dans la suite logique des travaux de Metchnikoff et de Warburg. Le premier cité, scientifique russe (Prix Nobel de médecine en 1908), avait deviné que les bactéries détenaient un précieux secret pour la santé de l'humanité et avait observé que les consommateurs d'aliments fermentés (très ri-



Pour Michel Loiselet, de meilleures qualités nutritives et gustatives en prime.

ches en bactéries naturelles) vivaient plus longtemps et en bonne santé. Le second, scientifique juif allemand (lauréat du Prix Nobel en 1931), avait démontré, en 1924, que la première cause du cancer était due à un manque d'oxygène dans le sang et avait consacré sa vie à l'étude et à la cause de cette maladie. Or, dans les productions des aliments fermentés, l'oxygène (O₂) permet cette multiplication de la flore lactique naturelle vivante dans les levains, les pâtes et crèmes savants.

En 2020, face au coronavirus, des chercheurs français, faisant partie des institutions les plus connues dans le monde (CNRS, Insem, Institut Pasteur), se sont penchés sur ces travaux vieux de plus de 140 ans et ont découvert que les technologies actuelles permettent la mise en application des travaux de recherche fondamentale de ces deux savants.

À la base de ses travaux, Michel Loiselet, président de la SAS Fournil santé savor créée en 2012, avait été inspiré par le savant Parmentier qui avait observé le travail du boulanger et écrit à son époque : « Je plains les boulangers, cette classe d'artistes, qui ne dispose que



de trois heures pour dormir, avant d'avoir à rabattre leur levain. » Aujourd'hui, la science et les progrès technologiques permettent de comprendre cette observation pertinente de Parmentier.

Vingt-trois brevets déposés

Depuis ses débuts en 1974, issu d'un important savoir-faire familial centenaire, Michel Loiselet ne cesse de créer et d'améliorer ses robots pétrins fermenteurs, malaxeurs, mélangeurs à cuves mobiles, armoires de fermentation,

fours à fort volant thermique... au service des boulangers-pâtisseries artisanaux et pour une meilleure nutrition des consommateurs. Fort de ses 23 brevets, il travaille en licences avec une usine de Roanne (Loire) pour la conception de chambres froides, une autre, allemande, pour la cuisson et une dernière, italienne, pour la fabrication de ses pétrins fermenteurs. Depuis peu, il s'est également rapproché de l'entreprise Ouallet, spécialisée en mécanique de précision et en conception-réalisation de machines pour le

secteur de l'agro-alimentaire (lire ci-dessus). Par ses connaissances en ingénierie, il offre sa participation à ses clients pour la conception de leur fournil, l'étude d'implantation et les plans d'utilités.

Par ses recherches permanentes et ses brevets, Michel Loiselet participe indirectement, avec éthique, à la création de richesses et d'emplois, avec des sociétés en pays démocratiques, dont la France. Il se bat pour faire connaître ses découvertes qui auront des répercussions importantes sur la nutrition et qui re-

Mini-pétrins pour un grand laboratoire

Ce mois-ci, avec l'entreprise « Ouallet mécanique de précision », installée à Millau, un banc de six mini-pétrins de précision vient d'être terminé et livré à Eurogerm, un grand laboratoire français, basé à Saint-Apollinaire (Côte-d'Or) dans le secteur de la meunerie, et des ingrédients.

joignent les travaux de Metchnikoff et de Warburg. Il a d'ailleurs des contacts avec des gastro-entérologues, soucieux de médecine douce et réfléchi, ce qui est encourageant pour lui.

C'est un homme simple, généreux, amoureux de la nature qui passe son temps à chercher comment améliorer la vie en solidarité. Sa richesse tient dans sa philosophie « avoir l'esprit libre pour trouver et progresser ». Pour lui, « l'amour, le respect et le travail bien faits sont les clefs du bonheur ! ».

CHRISTIANE CORNIUS