

# SOCIÉTÉ Boulangeries de demain, les innovations de Michel Loiselet

Installé à Montjoux, Michel Loiselet est chercheur en technologies de pétrissage et de fermentation pour le travail en fournil destinées aux boulangeries et pâtisseries.

**P**ersonne ne refuse le progrès quand il ne modifie pas la nature des ingrédients. »

C'est ce qu'a mis au point, en inventant et créant de nouvelles machines, de nouveaux concepts, le chercheur Michel Loiselet, résidant à Montjoux. Tout en optimisant au maximum la place occupée par le fournil, le laboratoire et le magasin, il a étudié tous les espaces possibles : chaque machine a sa place et là, plus besoin de trois engins, un seul suffit, au prix d'un bon batteur européen.

Ses équipements et ses méthodes de productions automatisées de levain lactique, avec des cycles de fermentation régularisés, garantissent des qualités de pâtes et de crèmes fermentées hautement valorisées et plus diversifiées. Ses innovations portent sur la multiplication des bactéries naturelles utiles au renforcement des microbiotes intestinaux, où se situent 70 % de notre immunité, grâce à la valorisation des produits fermentés sucrés et salés, en panification, viennoiserie, pâtisserie, restauration et traiteur.

Les pétrins fermenteurs soufflent la pâte et ne brisent pas les fibres ; des machines compactes capables de transformer une forme d'énergie en une autre utilisent, par conséquent, cette transformation pour produire un levain rabattu automatiquement, après un temps donné, pour une reprise fermentaire. Ce levain obtenu est ensuite incorporé automatiquement aux pétrissages, représentant un gain de temps, d'énergie, tout en respectant un processus naturel de fermentation valorisée. De même, une filtration d'eau est vitale, tout comme la valeur de farines natives et autres ingrédients naturels. Pesticides, fongicides et bactéricides sont dorénavant à bannir.

Issu de l'artisanat par son grand-père maternel qui était boulanger, ce cher-



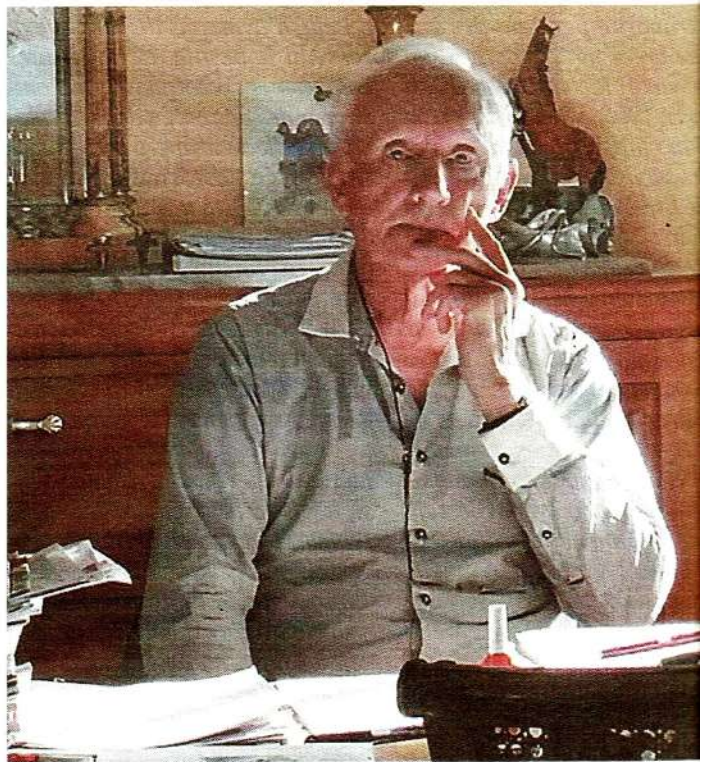
Michel Loiselet crée de nouvelles machines auxquelles il adapte de nouveaux concepts.

cheur et fondateur de la SAS Fournil santé saveur, qu'il a créée en 2012, se refuse de travailler avec les industries de la malbouffe, tout comme pour les pays non démocratiques.

## Conseils et solutions aux artisans de La charte Saint Honoré

Il a bénéficié de son côté paternel d'un important savoir-faire centenaire en solides pétrins, en mécanique et en fonderie, auquel se sont ajoutées des décennies de recherche en panification. Ses découvertes en ingénierie, inspirées par le savant Auguste Parmentier (1737-1813) sur des projets de fournils en boulangerie-pâtisserie sous tous leurs aspects qu'ils soient économiques, techniques ou financiers, lui ont ouvert des portes auprès des professionnels.

Il se positionne toujours à la pointe du progrès, ce qui lui permet d'être un des « leaders » dans le domaine. Partenaire emblématique de l'association La charte Saint Honoré, il s'évertue à apporter conseils et solutions aux artisans de cette structure. Il est dans le même sillage de celle-ci : la qualité, le naturel, le levain et la technologie étant à ses yeux des



atouts pour faire grandir à la fois le métier de la boulangerie que celui de la restauration.

Informations supplémentaires

sur le site [www.neofournil.com](http://www.neofournil.com) et des documents complémentaires sur la santé et le développement des arômes sur demande par mail [contact@neofournil.com](mailto:contact@neofournil.com)