

# Les bactéries naturelles donnent du pain sur la planche à Michel Loiselet

## CONSOMMATION

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

Installé avec sa famille à Montjoux, 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<sup>e</sup> prix français en 1986, mais aussi à Nuremberg, en 1988, où il a été le candidat le plus primé avec trois médailles d'or et une de vermeil à Genève, la même année.

Ses découvertes portent, notamment, sur la multiplication des bactéries naturelles, utiles au renforcement des microbiotes intestinaux, où se situent 70 % de nos cellules immunitaires, pour mieux combattre les virus. Par le procédé Levaintolyse<sup>®</sup> et la technologie Aeromix<sup>®</sup> qu'il a inventés, il apporte une réponse à l'hypersensibilité au gluten tout en réduisant l'indice glycé-



De meilleures qualités nutritives et gustatives en prime.

PHOTO B.C.

mique. Tout ceci permet d'obtenir de meilleures qualités nutritives et gustatives des mélanges et facilite 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 interchangeable 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 con-

tenue dans les levains.

Michel Loiselet étant un homme d'ingénierie, il s'est intéressé à la totalité du fournil par le procédé Levaintolyse<sup>®</sup> breveté. Ses créations se composent de trois matériels technologiques : une centrale de pétrissage assumant plusieurs fonctions dans une seule machine ; une chambre de fermentation assurant les pousses en masses et semi-masses et un four modulaire de qualité à fort volant thermique. Ainsi, l'ensemble des fournils Levaintolyse<sup>®</sup> 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 le procédé Levaintolyse<sup>®</sup>, a ouvert ses portes en octobre, pour un "mieux vivre" des habitants de l'Occitanie.

Michel est un homme simple, généreux, amoureux de la nature, qui passe sa vie 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 clés du bonheur !* ».

## Un combat pour faire reconnaître ses découvertes

À la base de ses travaux, Michel Loiselet, président de la SAS Fournil santé saveur, 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.

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 pour la conception des cham-

bres froides, une usine allemande pour la cuisson, une usine italienne pour la fabrication de ses pétrins fermenteurs et, depuis peu, avec l'appui d'une usine de Millau, spécialisée en mécanique de précision et conception/réalisation de machines pour le secteur de l'agroalimentaire.

Par ses connaissances en ingénierie, il offre sa participation à ses clients pour la conception de leur fournil, par l'étude d'implantation et les plans d'utilités. Par ses recherches

permanentes et ses brevets, Michel Loiselet participe avec éthique indirectement 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 rejoignent les travaux de Metchnikoff et de Warburg. Il a d'ailleurs des contacts avec des gastro-entérologues, soucieux de médecine douce et réfléchie, ce qui est encourageant pour lui.