

« Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » candidature officielle 2022 sous l'angle de :

Elodie OLIE jeune Boulangère qualifiée, la baguette, symbole de partage et de savoir-vivre

J'ai découvert le monde de la boulangerie en 2014 en vue une reconversion professionnelle. Après l'obtention de mon baccalauréat en 2010, je me suis d'abord dirigé vers une voie d'éducatrice pour jeunes enfants. C'est de fil en aiguille que je me suis tournée vers l'apprentissage du métier de boulangère. J'ai obtenu mon Cap boulanger en 2015, puis ma mention complémentaire pâtisserie boulangère en 2016. Ayant découvert une passion j'ai donc continué ma formation en me dirigeant vers un BP boulangerie que j'ai obtenu en 2018.

Ce métier est avant tout une vocation. La valeur du savoir-faire est très importante pour moi. En effet la boulangerie demande rigueur, organisation et adaptation (à l'environnement entre autre avec les changements de température, les différentes farines...). C'est avec toutes ces qualités et avec de simples éléments comme farine et eau que nous pouvons créer de la matière vivante qui résultera à un produit phare de l'alimentation typiquement française : le pain.

La baguette de tradition française est réellement le symbole de l'alimentation en France.

Le pain de tradition française est composé de farine française panifiable, d'eau potable et de sel. Les agents de fermentation venant contribuer à la conception de ce produit sont la levure boulangère et le levain lactique. Aucun traitement de congélation n'est bien évidemment autorisé à chacun des stades de la transformation. Les additifs sont interdits. La farine de fève, de soja et de malt sont les adjuvants autorisés à hauteur de 0,3 à 2% du poids total de farine.

Ce savoir-faire traditionnel met en avant la qualité artisanale du pain. C'est grâce à ce dernier que nous pouvons, nous, artisans boulangers, assurer un produit qui vient accompagner la santé et l'équilibre alimentaire de chaque consommateur.

Le pain, qui dans le temps était parfois le seul élément du repas du peuple, est aujourd'hui un accompagnement de nutrition et d'alimentation stable. Il deviendra alors, grâce à la conservation et l'évolution du savoir-faire traditionnel de nous artisans, un aliment de santé dans un avenir très proche.



« les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » candidature officielle 2022 sous l'angle de :

Michel LOISELET, 4ème génération de fabricants de pétrins, chercheur indépendant en techniques innovantes, autour des bienfaits du bon pain sur la santé des femmes et hommes

Je suis chercheur en technologies de mélange, de pétrissage et de fermentation pour le travail en fournil destinées aux boulangeries et pâtisseries. J'ai reçu un savoir-faire familial centenaire depuis 1904 en matériels de panification, ingénierie, mécanique et fonderie,



j'ai par ailleurs étudié et réalisé en 1974 les premiers pétrins fermenteurs en milieux solides (IRCHA, ORSTOM, Chaire de Biochimie du CNAM). Je précise très humblement que mes inventions et recherches appliquées en matériels et procédés ont été primées au concours Lépine à Paris où m'a décerné le 3^e prix français en 1986, mais aussi à Nuremberg en 1988 avec trois médailles d'or et une de vermeil à Genève la même année.

Mes découvertes actuelles⁽⁶⁾ 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.

Inspiré par le savant Parmentier (1778) 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* », j'ai développé le Brevet procédé "Levaintolyse®"⁽¹⁾ et les matériels novateurs en fournil correspondant à une nutrition évolutive. En effet, par cette technologie, je veille à apporter 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. Mes créations sont une gamme de pétrins dont la contenance varie de 7,5 à 160 Litres⁽²⁾. La particularité de chacun se conjugue en 4 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 contenue dans les levains.

Etant un homme d'ingénierie, je me suis intéressé à la totalité du fournil par le procédé Levaintolyse breveté. Mes créations se composent de 3 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" œuvre pour la multiplication de la flore naturelle vivante dans les levains pâteux ou crémeux et les pâtes ou crèmes fermentées. Une première boulangerie selon le procédé "Levaintolyse" a ouvert ses portes en octobre 2020.

Au cours de mes recherches, je me suis aperçu que mes inventions rejoignaient providentiellement les travaux et découvertes de deux éminents scientifiques en recherche fondamentale, Metchnikoff et Warburg⁽³⁾ :

Elie Metchnikoff, scientifique russe (Prix Nobel de médecine en 1908) avait découvert que les bactéries développées dans les aliments fermentés permettaient à leurs consommateurs d'augmenter leur durée de vie⁽⁴⁾.

Otto Heinrich Warburg, un scientifique juif allemand (lauréat du Prix Nobel en 1931) qui avait consacré sa vie à l'étude et à la cause du cancer et avait démontré en 1924⁽⁵⁾ que la 1^{re} cause du cancer était due à un manque d'oxygène dans le sang. Ses travaux ont été suivis depuis par l'Institut Max Planck à Berlin.

Il y a une similitude avec la panification. En effet, dans les productions des aliments fermentés, l'O₂ (oxygène) permet une multiplication de la flore lactique naturelle vivante dans les levains,

les pâtes et crèmes fermentées (apport d'air/dégazage du CO₂/activité mécanique des fibres).

Depuis 2012, je travaille en licences avec une usine de Roanne pour la conception des chambres froides, une usine allemande pour la cuisson, une usine italienne pour la fabrication de ses pétrins fermenteurs, avec l'appui d'une usine de Millau, spécialisée en mécanique de précision et conception/réalisation de machines, notamment pour le secteur de l'agro-alimentaire. Par mes connaissances en ingénierie, j'offre ma participation à mes clients pour la conception de leur foumil, par l'étude d'implantation et les plans d'utilités.

Par mes recherches permanentes et mes brevets, je participe avec éthique indirectement à la création de richesses et d'emplois, avec des sociétés en pays démocratiques, dont la France. Je me bats pour faire connaître mes découvertes qui auront des répercussions importantes sur la nutrition et rejoignent les travaux de Metchnikoff et de Warburg. J'ai par ailleurs des contacts avec des gastro-entérologues, soucieux de médecine douce et réfléchie, ce qui est encourageant pour mes travaux.

Je terminerai en disant ceci : « Grâce à la globalité de ces découvertes solidaires, et celles à venir, toujours en synergie de compétences, on est en droit de penser que le pain va reprendre sa place essentielle pour le bien-être de l'humanité et des familles ».