

# Michel Loiselet « façonne » pour des boulangers écoresponsables

En 2020, nous faisons plus ample connaissance avec Michel Loiselet, président de la SAS Fournil Santé Saveur implantée à Montjoux, chercheur en technologies de pétrissage et de fermentation pour le travail en fournil destiné aux boulangeries pâtisseries et gastronomies. Ses premiers pétrins fermenteurs en milieu solide avaient été primés au concours Lépine à Paris, à Nuremberg et à Genève où il avait obtenu plusieurs médailles d'or. Plus récemment, il a participé au colloque international auprès de l'UNESCO en vue de la candidature de la baguette de tradition française le 25 septembre 2021 au Musée de Millau.

Inspirées par le savant Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813) qui réforma la meunerie et la boulangerie, les découvertes de Michel Loiselet portent 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 la valorisation des produits fermentés sucrés et salés.

En 2020, face au coronavirus, des chercheurs français faisant partie des institutions les plus connues dans le monde (CNRS, Inserm, Institut Pasteur) se sont penchés sur ces travaux vieux de plus de 140 ans et ont découvert que les technologies actuelles permettaient la mise en application des travaux de recherche fondamentale des savants Élie Metchnikoff (*Prix Nobel de médecine en 1908 sur les aliments fermentés*) et Otto Warburg (*lauréat du prix Nobel en 1931 sur le cancer*). En effet, il y a une similitude entre le besoin d'O<sub>2</sub> dans le sang (pour éviter les tumeurs cancéreuses) et la multiplication des bactéries naturelles dans les levains, pâtes, crèmes et liquides fermentés permettant de vivre plus vieux en meilleure santé.

## **Les travaux du chercheur :**

Trois procédés favorables se dégagent progressivement avec succès, faisant suite à deux décennies d'essais, avec l'appui de maîtres artisans, de professeurs, d'ingénieurs et de scientifiques.

Depuis ses débuts en 1974, Michel Loiselet ne cesse de créer et d'améliorer la gamme de ses pétrins fermenteurs malaxeurs 3 en 1 et leur procédé Levaintolyse brevetés au service des boulangers-pâtisseries-gastronomes ; il se bat également pour faire connaître ses découvertes qui auront des répercussions importantes bénéfiques sur de nombreuses recettes. Il ouvre une voie nouvelle à des artisans producteurs responsables, axés sur le retour au naturel, face aux dérives actuelles en nutrition. Il a aussi l'immense satisfaction de voir ses matériels utilisés principalement par de jeunes entrepreneurs passionnés en boulangerie, restauration et traiteur.

Il participe souvent à la restructuration de fournils et à l'étude d'implantation de nouveaux commerces artisanaux Levaintolyse, un peu partout en France, en Aveyron bien entendu, mais également à Paris, à Bordeaux, à Dijon, à Pau, dans le pays Basque... *"une voie royale pour les artisans face à la crise et aux augmentations du coût de l'énergie électrique"*, assure-t-il. Il est certain que de plus en plus de boulangers-pâtisseries et de restaurateurs investissent dans ces fameux pétrins-batteurs-fermenteurs Neomix franco-italiens qui, couplés avec le four allemand Wiesheu (à étages modulaires, fort volant thermique, soles en matériau réfractaire et hotte à condensation) *« permettent de confectionner une belle variété de savoureux pains à longue conservation : pains de froment, de seigle, de sarrasin-riz, de méteil (mélange de seigle et blé), de petit épeautre, de figue, noix, graines de pavot, de sésame et de lin doré, orange confite, olives, thym, safran... ainsi que des viennoiseries et des pâtisseries avec du levain en procédé Levaintolyse »*. Il est ainsi porté par son désir de convaincre le futur consommateur de la richesse de ses recherches, axées sur le nutritionnel avec économie, sur les saveurs et la conservation.

Pour ce concepteur de la SAS Fournil Santé Saveur (*lié à un savoir-faire familial centenaire*), à l'origine des premiers pétrins fermenteurs de la gamme Neomix et des fournils Levaintolyse, ce succès est une valorisation de ses années de recherches et une belle récompense, en partage avec ses clients, partenaires, laboratoires et écoles d'enseignements professionnels.

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

NEOMIX 160



Fournil LEVAINTOLYSE Artisanal

