

Fournil-Santé-Saveur : des solutions pour la panification naturelle et biologique de demain

Michel Loiselet, le président de la SAS Fournil-Santé-Saveur implantée à Montjoux en Aveyron, n'a cessé d'innover pour proposer des solutions toujours plus performantes pour la panification. Focus sur le savoir-faire de l'entreprise.

Chercheur en technologies de pétrissage, malaxage et fermentation, héritier de plus de 100 ans d'ingénierie en panification, les premiers pétrins-batteurs-fermenteurs en milieu solide de Michel Loiselet ont été plusieurs fois primés aux concours : Lépine à Paris le 16 mai 1986, médaille

d'or et prix de la Foire de Paris ; Nuremberg le 09 novembre 1988, trois médailles d'or ; Genève le 14 avril 1986, médaille de vermeil. Plus récemment il est intervenu au colloque international des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de tradition française auprès de l'UNESCO (25 septembre 2021 - au Musée de Millau) en vue de la candidature officielle de 2022.

Les travaux du chercheur

Inspiré par Antoine-Augustin Parmentier (savant 1737-1813), fondateur de la première école de boulangerie qui réforma avec hygiène la meunerie et la boulangerie, les innovations de Michel Loiselet portent sur la capacité de multiplication des bactéries naturelles utiles au renforcement des microbiotes intestinaux, où se situent 70% de nos cellules immunitaires, par la valorisation des produits fermentés sucrés et salés. Aujourd'hui les technologies NEOMIX® avec le procédé LEVAINTOLYSE®, permettent la mise en application des travaux de recherche fondamentale des savants Elie 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'O₂ dans le sang et la multiplication des

ARTISANS
BOULANGERS DE DEMAIN!

«**TRAVAILLEZ MIEUX
TRAVAILLEZ MOINS
AVEC – D'ÉQUIPEMENTS
– DE MAIN D'OEUVRE
DANS – D'ESPACE
AVEC – D'ÉNERGIE
...**»



FOURNIL-SANTÉ-SAVEUR
neofournil.com

«**POUR
+ DE SAVEURS
+ DE PRODUCTIVITÉ
+ DE CONSERVATION
+ DE QUALITÉS NUTRITIVES
+ DÉGRADATION DES GLUTENS
AVEC OPTIMISATION ERGONOMIQUE
...**»

Technologies et procédé français exclusifs et brevetés



bactéries naturelles dans les levains, pâtes, crèmes et liquides fermentés permettant une qualité nutritive comparable aux pains traditionnels de nos ancêtres, qui représentait jusqu'à 80% de l'apport nutritionnel en France au XVII^e siècle. Depuis ses débuts en 1974, il ne cesse d'innover et a perfectionné depuis 2012 la gamme NEOMIX® (pétrins fermenteurs malaxeurs 3 en 1) qui, avec le procédé LEVAINTOLYSE® ouvrent une voie nouvelle à des artisans producteurs responsables, axés sur le retour au naturel, avec d'une part des gains significatifs en termes de productivité, qualité gustative et nutritionnelle, et d'autre part des gains d'espace, d'ergonomie, consommation énergétique...

Les fournils de demain

La société, Fournil-Santé-Saveur propose ainsi la restructuration complète de fournils et labo avec étude d'implantation spécifique. Des nouveaux fournils-concept-boutiques équipés de pétrins-batteurs-fermenteur 3 en 1 NEOMIX®, couplés avec des fours allemands WIESHEU (à étages modulaires, fort volant thermique, soles en matériau réfractaire et hotte de condensation), tours et chambres LEVAINTOLYSE, permettent de confectionner une grande variété de savoureux pains à longue conservation.