

LE PAIN, C'EST SURTOUT UNE HISTOIRE DE LEVAIN

Publié le 8 août 2024



par Christian Du Brulle

Série : Les aliments dans tous leurs états (3/4)

Si la farine fait le pain, il en va de même des autres ingrédients qui y sont ajoutés. Et en particulier du levain, un ferment indispensable qui lui donne du goût et offre d'intéressantes propriétés nutritionnelles. Il permet notamment une meilleure assimilation des minéraux par l'organisme. Et peut aider à la prédigestion du gluten tout en présentant des propriétés probiotiques.

C'est précisément sur ce levain que Jonathan Rixhon, chercheur à la [Haute École provinciale du Hainaut-Condorcet](#), vient de lancer une étude à l'échelle de la Wallonie. Son projet baptisé BreadStarter vise à mieux comprendre la disparité de cette matière « vivante », ses caractéristiques, ses origines, ses attraits, et... la manière dont il est chouchouté par les boulangers amateurs.

Récolte de levains en Wallonie

« Notre but n'est pas de distribuer des bons points à certains levains et pas à d'autres », explique le chercheur principal. « Nous souhaitons surtout étudier leur composition, via des analyses classiques de microbiologie. Isoler certaines souches. Et, le cas échéant, refaire des combinaisons différentes, recréer des levains. »

Un levain est au départ un simple mélange d'eau et de farine qui a fermenté. Il s'agit d'une sorte de culture de bactéries lactiques et de levures conduisant à la transformation du glucose en éthanol et

en dioxyde de carbone. Ce gaz mène ensuite au développement des alvéoles du pain et lui permet de grossir.

« Actuellement, nous sommes dans une phase d'extraction », reprend le chercheur. « Nous récoltons une cinquantaine de levains chez des boulangers amateurs. Après des analyses préliminaires, nous n'en conserverons qu'une vingtaine, dont nous étudierons les paramètres physicochimiques: leur acidité totale, leurs acides lactiques, leurs acides acétiques. »

Des levains voyageurs

Selon le levain utilisé, le pain présente différentes nuances de goût, de texture, d'amertume... « Le levain, c'est aussi un ingrédient qui voyage », continue Jonathan Rixhon. « Il bouge avec les personnes qui font leur pain. Un levain récolté dans une région peut très bien provenir d'ailleurs. Lors des rencontres avec les boulangers amateurs, il n'est pas rare d'entendre que oui, le levain qu'ils utilisent a été reçu d'une connaissance, d'une autre boulanger amateur, qui habite parfois très loin. Nous avons même obtenu en Wallonie un échantillon de levain provenant du sud de la France. »

Dans le cadre de BreadStarter, Jonathan Rixhon collabore avec Martin Schrobiltgen, du service de bioinformatique de la [Haute école du Hainaut \(HEH\)](#). « Mon action consiste à traiter les données et à dresser la carte d'identité des micro-organismes des levains étudiés », confie celui-ci.

Le savoir-faire des boulangers amateurs est primordial

« Au fil des échanges que j'ai eus avec des boulangers amateurs, il me semble pertinent de développer des fiches techniques dédiées à la fabrication d'un levain spontané de qualité. Ou révélant les astuces pour maintenir la souche », reprend Jonathan Rixhon.

« Il s'agit aussi de recenser le scénario de panification. Ceci afin d'assurer la qualité des pains au final. Les critères environnementaux (eau, farine, qualité de l'air...) des levains sont évidemment pris en compte. Mais plus encore, ce qui fait la qualité d'un levain, c'est la pratique individuelle du boulanger. Cela a beaucoup plus d'importance que le lieu géographique où il est utilisé. »

« En laboratoire, nous allons donc aussi faire du pain. Nous allons tester les levains et les pratiques des boulangers amateurs. Il est indispensable de donner un minimum d'instruction à celles et ceux qui bénéficieront ensuite des résultats de ce projet. Sinon, cela n'a pas de sens de leur fournir un nouveau levain optimisé.»

Le projet BreadStarter, financé par la FWB grâce aux fonds de recherche FRHE (financement de la recherche en haute école), a comme objectif de mettre ces levains enrichis et aux effets prébiotiques validés à disposition des amateurs. Et ce, pour une utilisation domestique menant à une alimentation de qualité.