



Des pains de grandes surfaces annoncés au levain mais qui contiennent aussi de la levure

Les questions d'ABE/les réponses de Manor

Question d'ABE :

Nous avons été étonnés de constater que les pains au levain que vous vendez contiennent de la levure également. Avec la dénomination « pain au levain », on s'attend à ce qu'il n'y ait que du levain, comment expliquez-vous l'utilisation supplémentaire de levure ?

Réponse de Manor :

Avant tout, il est important de rappeler que l'ensemble des grands pains vendus chez Manor Food sont des pains fabriqués par nos artisans boulangers sur place, et qu'ils sont tous certifiés bio :

> label [Bio Natur Plus](#).

Ainsi, l'étiquette de nos pains au levain mentionne clairement l'utilisation d'une très faible quantité de levure bio – moins de 0,4% du poids du pain.

Cette levure bio est fabriquée en Suisse, spécifiquement, selon des procédés artisanaux.

Etant donné les grandes quantités de pain au levain conçus dans nos boulangeries, nous utilisons une très faible quantité de levure afin d'assurer une qualité constante au quotidien de nos pains, quelle que soit la saison – la température extérieure jouant un rôle dans le processus de fermentation -, d'assurer la régularité des pains fabriqués et cuits sur place mais aussi afin de faciliter le processus de travail pour nos boulangers-ères.

Il est à noter que nous réalisons plusieurs cuissons de nos pains dans la journée afin de proposer à nos client-e-s du pain frais quelle que soit l'heure.

Question d'ABE :

Quel est l'intérêt pour vous de vendre un pain fabriqué en partie avec du levain ?

Réponse de Manor :

Notre pain au levain n'est pas fabriqué en partie mais majoritairement avec du levain.

Nous répondons à une demande client-e-s en proposant du pain au levain. Le pain au levain est très apprécié de notre clientèle car il présente des qualités de conservation supérieures à un pain fabriqué uniquement avec de la levure (il est moins sensible à l'humidité et rassit moins vite qu'un pain classique), son goût est également plus prononcé qu'un pain classique. Nos client-e-s reconnaissent notre pain au levain pour son excellent rapport qualité-prix. De manière générale, ce pain au levain est également plus digeste.



Question d'ABE :

Le pain au levain est connu pour être plus digeste, savez-vous si vos produits présentent aussi cet avantage ?

Réponse de Manor :

Nos pains au levain sont effectivement plus digestes par rapport à une fabrication de pain classique : grâce à la longue fermentation, également parce que nous choisissons des produits bio de grande qualité (le levain est justement très sensible à la qualité de la farine) et également car ils présentent une dose infime de levure bio.

Il est à noter en outre que l'ensemble de nos pains, au levain et autres, sont 100% bio, sans conservateurs, et sont travaillés sur de longues fermentations. Certains de nos pains comme le pain au levain et la manorette par exemple nécessitent un minimum de 16 heures de fermentation, ce qui améliore la capacité de conservation, le goût et la qualité du pain.

Nous soulignons ici par ailleurs le savoir-faire de nos boulangers-ères qui bénéficient d'une formation interne et d'un suivi individualisé.

Les temps de fermentation sont très variables selon les types de pains, mais pour rappel, ils sont tous certifiés bio et la majorité de nos pains sont fabriqués par suite d'une fermentation prolongée, à savoir plus de 12 heures (pour rappel : manorette, minimum de 16 heures). En ce qui concerne les pains qui sont fabriqués et cuits dans le courant de la journée en fonction de la demande des client-e-s, ils bénéficient d'un temps de fermentation d'un minimum de 4-6 heures.

Question d'ABE :

Quelle est la différence de travail pour vos boulangers-ères entre un pain qui contient uniquement de la levure et un pain qui contient du levain et de la levure ?

Réponse de Manor :

Nos pains au levain représentent un travail conséquent et requièrent des compétences et un vrai savoir-faire spécifique de la part de nos boulangers-ères.

En effet, la pâte doit fermenter bien plus longtemps qu'une pâte classique. Elle doit être travaillée plus délicatement car le levain est une matière vivante et fragile.