

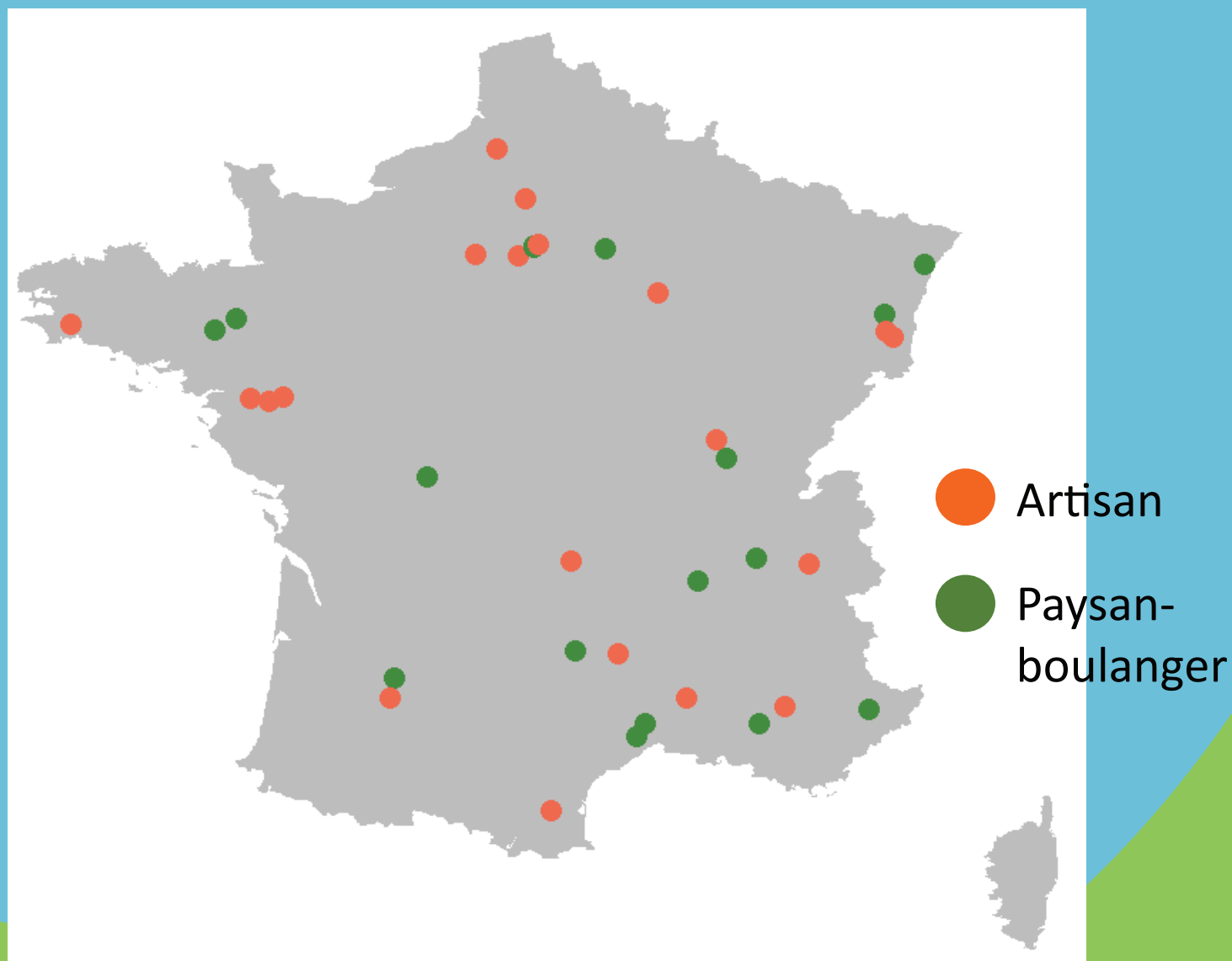
Effet de la diversité des pratiques boulangères sur les espèces microbiennes des levains

Diversité des pratiques boulangères de la filière boulangerie à faible intrant en France

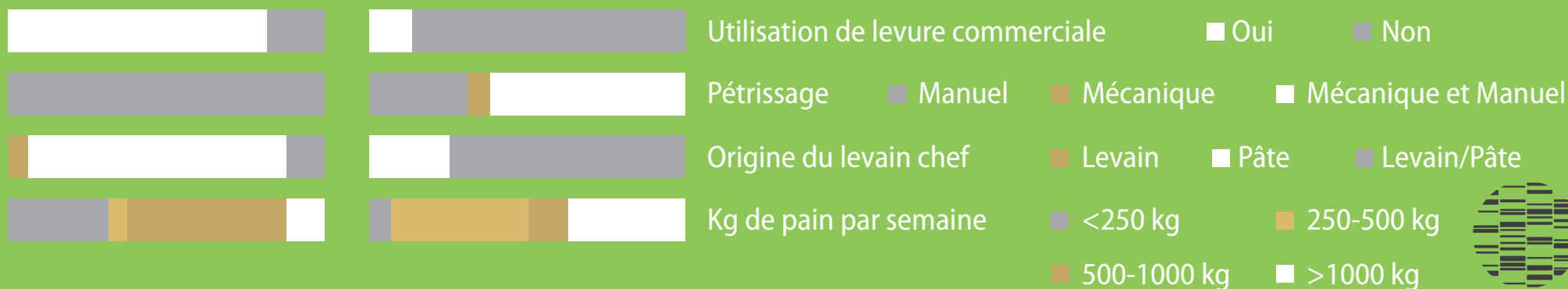
La grande diversité des pratiques boulangères explique en partie la diversité des espèces de levure dans les levains en France.

Les boulangers et paysan-boulangers français maintiennent une grande diversité de pratiques boulangères.

Ces pratiques peuvent se rassembler en deux grands groupes : le groupe de pratique "artisanale", le groupe de pratique "paysanne".



● Pratique artisanale ● Pratique paysanne



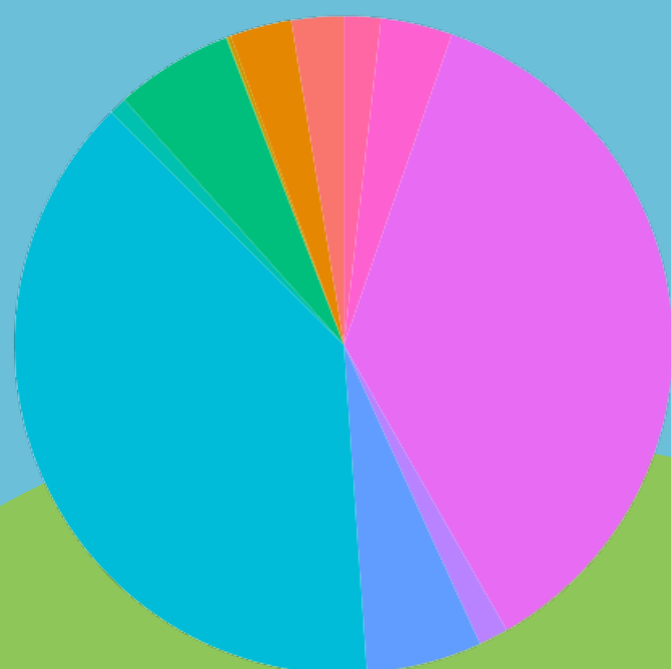
Effet de la diversité
des pratiques
boulangères sur les
espèces microbiennes
des levains

Diversité microbienne des levains de panification de la filière boulangerie à faible intrant en France

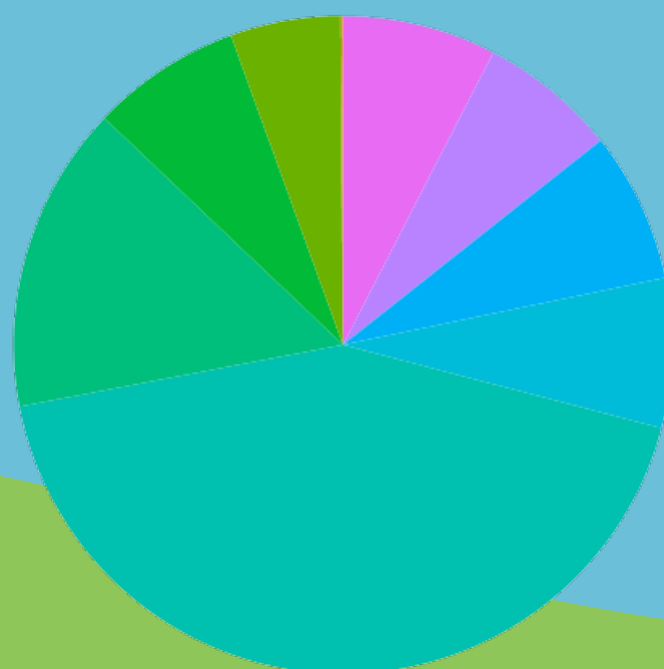
La distribution des espèces de levure varie selon les pratiques
boulangères.

Les levains des boulangers aux pratiques artisanales hébergent surtout les espèces
de levure *Saccharomyces cerevisiae* et *Kazachstania humilis*.

Les levains des boulangers aux pratiques paysannes hébergent une grande diversité
d'espèce de *Kazachstania*, l'espèce *Kazachstania bulderi* étant la plus fréquente.



Pratiques boulangères
artisanales



Pratiques boulangères
paysannes

