

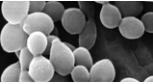

LA LEVURE, UN ORGANISME AUX MULTIPLES VERTUS !

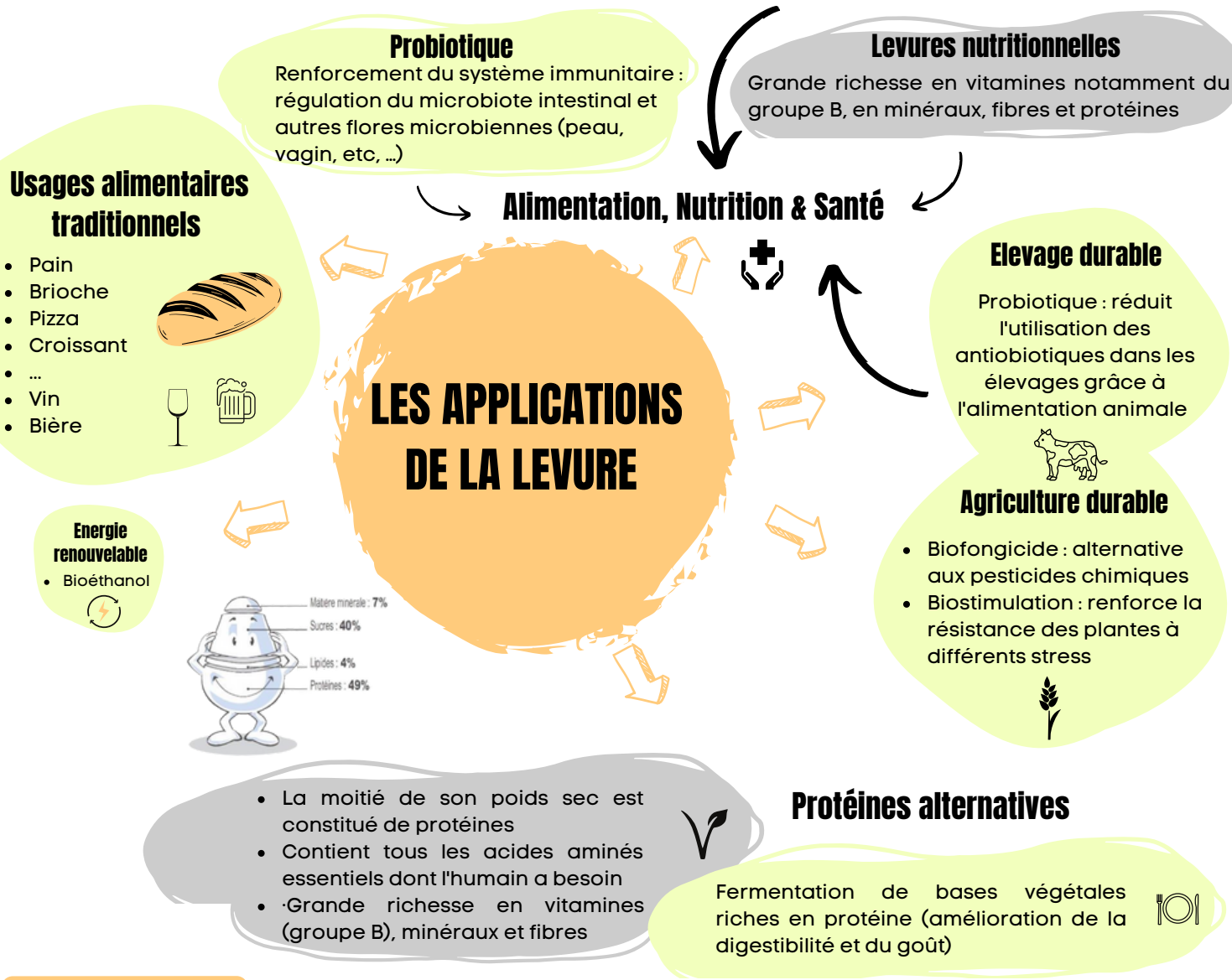
LA LEVURE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Ce sont des **champignons microscopiques unicellulaires**, présents partout dans la nature au contact de substrats sucrés, mais aussi de plantes, d'animaux ou d'êtres humains.

Si la levure fait partie de notre **patrimoine alimentaire depuis l'Antiquité**, les progrès techniques d'aujourd'hui nous permettent d'exploiter ses nombreux autres atouts !

LÉGENDE

- Levure vivante (utilisée en fermentation ou en probiotique) 
- Levure inactive et extrait de levure 



A VOIR AUSSI...

La levure, usine biologique actrice de la fermentation de précision !



La levure est capable d'élaborer de nombreux produits biosourcés.

Quelques exemples de productions issues de ces innovations :

- Acides gras comparables à ceux de l'huile de palme
- Protéines laitières

... Et bien d'autres !