



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE : COFALEC salue la publication de la première norme internationale dédiée à la levure de boulangerie

*L'adoption de la nouvelle norme ISO 23983:2025 marque une étape clé pour l'industrie mondiale de la boulangerie, en établissant une définition et une référence unifiées pour la qualité de la levure de boulangerie.*

**Bruxelles, le 22 octobre 2025** – [COFALEC](#), la Confédération européenne des producteurs de levure, salue la publication de la norme ISO 23983:2025 – *Produits alimentaires — Caractéristiques de la levure fraîche et sèche de boulangerie*, première norme internationale dédiée à la levure de boulangerie.

Cette étape majeure, initiée et menée par COFALEC et ses entreprises membres, a été réalisée en étroite coopération avec des experts internationaux et des organismes de normalisation. L'adoption de la norme [ISO 23983:2025](#) constitue une étape importante vers une plus grande harmonisation et transparence au sein du secteur mondial de la boulangerie. Dès le départ, COFALEC a conduit le processus de proposition et de développement, veillant à ce que les points de vue et l'expertise des fabricants de levure du monde entier soient pleinement pris en compte.

La norme définit les principales caractéristiques des levures fraîches et sèches de boulangerie, notamment leurs propriétés physiques et chimiques, leurs paramètres microbiologiques et leurs informations nutritionnelles. En établissant une référence commune, elle renforce la garantie de qualité, facilite le commerce équitable et soutient l'innovation au sein de l'industrie.

COFALEC soutient fermement la publication de cette nouvelle norme et encourage ses membres, ses partenaires ainsi que l'ensemble des acteurs de la filière boulangère à la promouvoir et à l'appliquer largement. L'association souligne que la norme ISO 23983:2025 fournit un cadre pratique et objectif pour guider la production, les essais et la gestion de la qualité, garantissant cohérence et fiabilité tout au long de la chaîne de valeur. Son utilisation contribuera à renforcer la confiance des consommateurs et à favoriser une meilleure harmonisation au sein de l'écosystème alimentaire international.

**Carlotta Trucillo, Secrétaire générale de COFALEC**, a déclaré à cette occasion : « La publication de la norme ISO 23983:2025 sur les caractéristiques des levures fraîches et sèches de boulangerie marque une étape historique pour le secteur de la levure et représente une réussite stratégique attendue de longue date par l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement mondiale. Cette norme internationale établit des spécifications techniques harmonisées pour les levures fraîches et sèches, offrant enfin une référence commune pour la qualité de production et les échanges internationaux. COFALEC salue chaleureusement ce résultat, fruit d'un dialogue technique approfondi et d'une collaboration étroite. »

Cette réalisation illustre l'engagement collectif de l'industrie de la levure en faveur de la qualité, de la coopération et de l'amélioration continue.

###



## À propos de COFALEC

COFALEC est l'association représentant les producteurs de levure de l'Union européenne. Fondée en 1959, elle regroupe 29 usines à travers l'Europe. La levure est un micro-organisme vivant naturel utilisé dans la fabrication de produits fermentés traditionnels (pain, vin, bière) et, plus récemment, dans les domaines de la santé humaine et animale (probiotiques).

## Contact presse

Pour plus d'informations, veuillez contacter le Secrétariat de COFALEC :

Courriel : [contact@cofalec.com](mailto:contact@cofalec.com)

Tél. : +32 487 77 68 67

Site web : [www.cofalec.com](http://www.cofalec.com)

Adresse : Rue de la Loi 38/5, 1000 Bruxelles, Belgique