



## Philibert Savours lance Perspective® : Une innovation mondiale pour les artisans et industriels boulangers

Pionnier de la fermentation naturelle, Philibert Savours révolutionne le monde de la boulangerie avec Perspective®, un levain naturel unique au monde permettant de produire une baguette de tradition française sans levure. Ce lancement, qui a eu lieu le 24 janvier au Sirha, marque une avancée majeure dans l'univers du pain artisanal et industriel.

### Une approche ancestrale et innovante

Le pain au levain est au coeur de nos traditions, depuis que les Égyptiens ont découvert les effets « magiques » de la fermentation. Pour Pascal Philibert : **“Avec Perspective® nous redonnons aux boulangers le pouvoir de la fermentation naturelle.”** Obtenu par un processus de fermentation spontanée, **ce levain 100 % naturel repose sur un écosystème microbien complexe (EMC), sans enzyme, sans activateurs ni additifs artificiels.**

“ Il incarne à la fois un retour aux origines et une réponse aux attentes modernes des consommateurs ”  
explique le PDG.



### Des applications illimitées pour des pains d'exception

Disponible en version **liquide ou dur**, le produit s'adapte aussi bien aux besoins des industriels et qu'à ceux des artisans. De plus, Perspective® a été développé avec des matières premières issues de filières locales (CRC®, Bio) et offre des possibilités infinies aux professionnels de la boulangerie : baguettes de tradition, pains au levain ou encore viennoiseries. Sa stabilité et sa durée de conservation (jusqu'à un mois) ouvrent de nouveaux horizons, permettant une production en différé pour un confort optimal. Les boulangers peuvent ainsi préparer leurs pâtes la veille et les cuire le matin tout en garantissant un goût authentique et une texture irréprochable.



# Une innovation à forte valeur ajoutée

- **Sans levure industrielle** : Perspective® permet de réaliser des pains uniquement au levain, pour une saveur incomparable et une qualité nutritive renforcée.
- **Production en différé** : Idéal pour optimiser l'organisation des artisans et élargir leurs opportunités commerciales.
- **100 % naturel** : Composé exclusivement de farine et d'eau, sans additifs, Perspective® respecte les attentes des consommateurs en quête d'authenticité et de bien-être.

## L'avenir du pain artisanal et industriel

Fruit de plus de 30 ans de recherche et protégé par un brevet mondial, Perspective® est l'expression du savoir-faire unique de Philibert Savours.

Cette innovation repose sur des défis techniques relevés avec rigueur : corriger en permanence les variations des matières premières (farine) et ajuster précisément les horaires de production pour garantir une qualité constante.



“ Nous invitons les artisans boulangers, les industriels et tous les passionnés de boulangerie à découvrir Perspective® et à rejoindre ce mouvement pour redonner au pain ses lettres de noblesse ”

déclare le PDG.

## Une réponse à une double exigence : qualité et naturalité

Philibert Savours, entreprise familiale fondée en 1984, est depuis toujours engagée dans une production durable et responsable. Basée en Auvergne-Rhône-Alpes, elle travaille avec des matières premières issues de filières locales (CRC®, Bio) et promeut une approche éco-responsable.

Depuis plus d'un an, l'entreprise produit Perspective® afin de garantir une fiabilité optimale. Son processus de fabrication limite l'impact environnemental en réduisant les besoins en eau et en énergie.

**STAND PHILIBERT SAVOURS  
SIRHA**  
Ingredients & Solutions  
📍 Hall 4  
Stand 4D118

