

## **Meilleure prise en compte de la teneur en gluten humide pour déterminer la classe de qualité du blé**

### **Problématique du gluten**

Depuis quelques années, on observe une diminution globale de la teneur en gluten de la production indigène de blé. Ceci s'explique par les changements importants survenus au niveau de l'assortiment variétal. Il y a six à dix ans, les variétés dominantes étaient Runal pour la classe Top, Arina pour la classe I et dans une moindre mesure Galaxie pour la classe II. Représentant ensemble environ 55% du marché du blé panifiable au tout début des années 2000, ces trois variétés ont chuté à environ 25% actuellement. Plusieurs des variétés inscrites durant les cinq à six dernières années ont progressé rapidement, en raison de très bons potentiels de rendements, mais elles possèdent malheureusement des teneurs clairement plus faibles en gluten humide (ex : Ludwig).

Dans la situation actuelle, les meuniers ont ainsi des difficultés à produire des farines qui remplissent les exigences qualitatives de la boulangerie. Ils sont souvent contraints d'ajouter du gluten dans les farines, alors qu'une bonne partie de la boulangerie souhaite le moins d'adjuvants possibles. Par ailleurs, le gluten est en grande partie importé.

Au niveau de la boulangerie, la teneur en gluten humide est un facteur déterminant sur la qualité du produit fini. De trop faibles teneurs sont notamment à l'origine de volumes insuffisants. Ceci est particulièrement le cas dans des processus de fabrication industrielle et avec la technique du froid contrôlé qui est aussi très utilisée dans la boulangerie artisanale. Ces nouvelles technologies sont en progression pour faire face à la concurrence accrue et satisfaire au mieux les exigences des consommateurs.

### **Introduction de valeurs limites**

Tous les partenaires de la filière ont travaillé d'arrache-pied durant pratiquement une année pour trouver une solution à la problématique précitée. Après 5 séances et de nombreuses évaluations de données, les membres se sont finalement accordés sur l'introduction des valeurs limites suivantes pour la teneur en gluten : respectivement 31%, 29% et 27% pour les classes Top, I et II. Ces valeurs seront modulées en fonction du niveau global de l'année, au moyen d'un facteur de correction calculé sur des variétés de référence (moyenne de l'année divisée par la moyenne des 10 dernières années). Autrement dit, la valeur limite requise sera plus élevée lors d'une année avec des teneurs en gluten globalement élevées et vice-versa. L'exigence est considérée comme remplie, lorsqu'une variété donnée atteint ou dépasse la valeur limite requise dans au moins 2/3 des cas (années et réseaux d'essais). Ces valeurs limites s'appliquent en complément du système d'indices globaux de qualité qui a fait ses preuves et reste en vigueur. La détermination de la classe de qualité reposera donc nouvellement sur le cumul des deux exigences (voir tableau 1).

### **Entrée en vigueur**

Les valeurs limites de teneur en gluten entrent en vigueur dès la récolte 2010 pour les nouvelles variétés candidates à une inscription. Les variétés Ludwig et Caphorn seront rétrogradées d'une classe dès la récolte 2010, car elles ne remplissent pas les exigences de teneurs en gluten. Pour les autres variétés figurant déjà sur la LR, la situation sera une nouvelle fois analysée lorsque les résultats de qualité de la récolte 2009 seront disponibles. D'après les résultats actuels, on peut s'attendre à d'autres changements de classes, notamment pour Siala et Forel. De telles adaptations n'entreront toutefois en vigueur qu'à partir de la récolte 2011.

L'entrée en vigueur par étapes de ces modifications permettra à la production de prendre les dispositions nécessaires. Ce délai permettra d'inscrire plusieurs nouvelles variétés prometteuses et assurera ainsi un nombre suffisant de variétés performantes au niveau agronomique dans chacune des classes de qualité. On rappellera qu'il est important que la production suisse garde un haut niveau de qualité, sans quoi on risque d'assister à une substitution de blé indigène par du gluten importé, voire des importations croissantes de produits transformés ou prêts à l'emploi.

Berne, le 6 mai 2009

swiss granum

Didier Peter

**Tableau 1** : Exigences pour l'inscription d'une variété de blé sur la liste recommandée

<b>Classe de qualité</b>	<b>Indice de qualité requis (points)</b>	<b>Valeurs limites de teneurs en gluten (%)</b>	<b>Indice agronomique requis (points)</b>
<b>Top</b>	> 130	≥ 31% *	> 95
<b>I</b>	> 110 à 130	≥ 29% *	> 103
<b>II</b>	> 95 à 110	≥ 27% *	> 110
<b>III</b>	> 80 à 95		> 115
<b>Fourrager</b>	≤ 80		> 120
<b>Biscuit</b>	critères spécifiques		> 110

\* Valeurs limites modulées en fonction du niveau global de l'année.