

Qualité du blé suisse en 2021

La culture de céréales dépend fortement des conditions météorologiques, et cette année a été particulièrement difficile en raison des précipitations abondantes et des intempéries records en Suisse.

La récolte a été plus faible en rendement et la qualité n'était pas suffisante pour certaine culture/région, ce qui a obligé au déclassement d'une grande partie de la récolte 2021, soit un recul de près de 30 % par rapport à l'année 2020. Le deuxième échelon de transformation devra puiser dans les réserves et envisager une adaptation du contingent d'importation si le marché mondial le permet.

Pour les analyses de laboratoires, nous avons collaboré avec l'Agroscope (Changins)

Vous trouverez les résultats d'analyses et le rapport dans le document ad hoc.

Indications pour la transformation boulangère

Les pâtes présentent tendanciellement une structure du gluten plus courte si insuffisamment pétrie et nécessitent donc plus de temps pour une formation de pâte optimale. L'ajout d'additifs stimulant le gluten (acérola, acide ascorbique) ou l'élasticité des pâtes ne devraient être nécessaires qu'avec des coefficients très bas à l'extensogramme. Avec le stockage des céréales et l'oxydation qui en découle, le gluten tend à s'affermir naturellement et l'utilisation de composants stimulant le gluten devra être réévaluée (env. décembre/janvier). En raison de l'activité enzymatique plus élevée au niveau de l'amidon, l'emploi de malt, de malte liquide et de préparations enzymatiques peut être réduit ou complètement retiré. Les coefficients actuels de la farine des moulins sont néanmoins déterminants pour procéder aux adaptations car l'introduction de la nouvelle récolte dans les mélanges est très hétérogène.

Pour obtenir un bon compromis entre conservation de la fraîcheur et une bonne structure de la mie, il faut légèrement réduire l'ajout de produits maltés ou complètement retirer. Les temps de pointage et d'apprêt ne doivent pas être adaptés.

Les temps de pétrissage devraient être légèrement adaptés vers le haut par rapport à la qualité de la récolte 2020.

Le mélange en 1^{ère} vitesse peut rester inchangé et nous recommandons une légère augmentation du temps de pétrissage en 2^{ème} vitesse. Objectif une pâte bien pétri mais sans excès car la tolérance n'est pas élevée.

Pour éviter d'accentuer le phénomène de dégradation enzymatique du complexe de l'amidon, la température finale des pâtes doit rester dans les standard actuels malgré le renforcement du pétrissage en 2^{ème} vitesse. Cela est possible par l'adaptation à la baisse des températures de l'eau de coulage en lien avec le coefficient d'échauffement réel des pétrins. Dans la situation actuelle et compte tenu des éléments de corrections déjà listés ci-dessus, une adaptation supplémentaire des paramètres de cuisson n'est pas recommandée. Une surveillance reste de mise en raison de la forte activité enzymatique.

Important : Il s'agit de tendances générales des farines non traitées de la récolte 2021. Les coefficients et résultats d'analyses actuels des farines doivent être connus avant de procéder à des corrections. Les valeurs réels, qui sont amenés à changer selon le pourcentage de nouvelle récolte dans les mélanges, servent de base aux corrections.

Yverdon-les-Bains, en novembre 2021

Sébastien Knecht, responsable AQ Assurance Qualité / Maître boulanger-pâtissier Dipl. EPS - confiseur

Richemont centre de compétence
boulangerie pâtisserie confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32
1400 Yverdon-les-Bains

<https://richemont.swiss> / www.swissbaker.ch
Téléphone +41 24 552 00 88