

Qualité du blé suisse en 2022

Une meilleure année pour les récoltes et les panifications mais toujours un recul général de la quantité autour des protéines.

La récolte a été sur le plan de l'activité enzymatique positive et cela est une très bonne chose car l'année 2021 a générée certains problèmes de déclassement et une forte activité enzymatique de façon générale. Le deuxième échelon de transformation a introduit rapidement la nouvelle récolte dans les mélanges et continue de le faire pour certain acteur du marché. Les moulins devront suivre de façon importante l'évolution des mélanges jusqu'à épuisement de la récolte 2021.

De façon générale, nous pouvons être serein sur la qualité boulangère des blés suisse en 2022.

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 ainsi qu'un relief dans la présentation.

Indications pour la transformation boulangère

Les pâtes présentent une bonne structure et un bon équilibre avec une légère tendance à être plus élastique. Nous les évaluons néanmoins comme équilibré en fin de pétrissage et en cours de fermentation.

L'ajout d'additifs stimulant le gluten (acérola, acide ascorbique) ou l'élasticité des pâtes ne devraient être nécessaires qu'avec des coefficients spécifiquement 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). Avec l'activité enzymatique plus basse que 2021 et à un retour à un niveau normal, il est possible d'ajouter de façon ciblée des malts d'orge actifs (farine de malt ou malt liquide), ou des complexes enzymatiques actifs. Selon nos panifications, les temps de pointage et d'apprêt ne doivent pas être adaptés. Néanmoins les producteurs qui ont réduits les temps de fermentation après la récolte 2021, devraient revenir aux valeurs de fermentations de 2020 cette année.

Les temps de pétrissage devraient être maintenus comme pour la précédente récolte donc légèrement augmentés.

Objectif ultime, une pâte bien pétrie mais sans excès car la tolérance n'est pas élevée et n'a pas été améliorée pour cette récolte.

Dans la situation actuelle et compte tenu des éléments de corrections déjà listés ci-dessus, une adaptation supplémentaire des paramètres de fermentation et/ou de cuisson ne sont pas recommandées. Pour les mélanges de farine sans correction meunière, il est possible d'envisager une légère augmentation de la température de cuisson.

Important : Il s'agit de tendances Générales des farines non traitées de la récolte 2022. Les coefficients et résultats d'analyses actuels des farines doivent être connus avant de procéder à des corrections. Les valeurs réelles, qui sont amenés à changer selon le pourcentage de nouvelle récolte dans les mélanges, servent de base aux corrections.

Le deuxième échelon de transformation meunière adaptant les mélanges et les corrections en permanence pour satisfaire les producteurs et maintenir la qualité régulière. Nous vous invitons à maintenir une bonne communication avec les meuniers et à suivre leurs recommandations dans les prochains mois.

Yverdon-les-Bains, en novembre 2022

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