

Qualité du blé suisse en 2024

Une année pour les récoltes compliquée mais pas pour les panifications car la qualité boulangère est bonne, bien que différente de l'année dernière.

La récolte a été sur le plan de l'activité enzymatique normale et cela est une bonne chose car cela simplifie le travail et réduit les corrections nécessaires du point de vue meunier et/ou boulanger.

Les moulins pourront introduire de façon ordinaire et échelonné la nouvelle récolte dans les mélanges 2024-25.

De façon générale, nous pouvons être satisfaits de la qualité boulangère des blés suisses en 2024.

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 relâcher un peu. 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 n'est requis que dans des cas spécifiques. Dans une moindre mesure pour des conduites de pâtes en fermentation par la technologie du froid. De plus, avec le stockage des céréales et l'oxydation ordinaire qui en découle, le gluten tend à s'affermir naturellement et l'utilisation de composants stimulant le gluten devra être là aussi limité.

Avec l'activité enzymatique à un niveau normal (légèrement supérieur), il n'est pas nécessaire d'ajouter de façon systématique des produit maltés mais plutôt privilégier une adjonction ciblée des malts d'orge actifs (farine de malt ou malt liquide) dans des quantités réduites, ou des complexes enzymatiques actifs dans des cas particuliers ou selon les besoins dans les recettes boulangères.

Selon nos panifications, les temps de pointage et d'apprêt ne doivent pas être adaptés. Néanmoins les producteurs qui ont des temps de fermentation faibles doivent comme en 2022 et 2023 tendre à les augmenter lors du pointage.

Les temps de pétrissage devraient être maintenus comme pour la précédente récolte. La tolérance au "surpétrissage" étant plus faible, il faut faire attention de ne pas les augmenter sans prendre en considération la première phase de fermentation du pointage dans l'équation. Objectif, une pâte bien pétrie mais sans excès.

Dans la situation actuelle et compte tenu des éléments 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 2024. Les coefficients et résultats d'analyses actuels des farines doivent être connus avant de procéder à des corrections.

Le deuxième échelon de transformation meunière adapte 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 2024

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