

Richemont

Qualité du blé 2024 «Froment»



Sébastien Knecht / Andreas Dossenbach
Richemont

Contenu:

- **Résultats des essais panification**
- Conseils et mesures



Essai de panification, Echantillon moyen, Farine Type 550

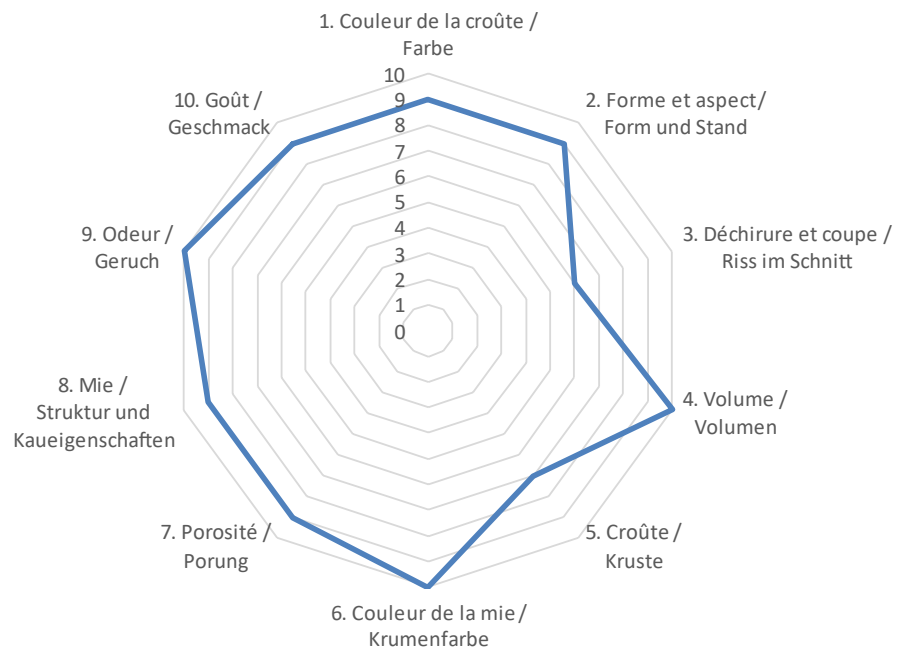
Méthodique: Essais en grand

Taxation: Schéma BCS

Mesure de volume: ml/Kilogramme

Richemont

Taxation du pain / Brotbeurteilung



Taxation du pain / Brotbeurteilung

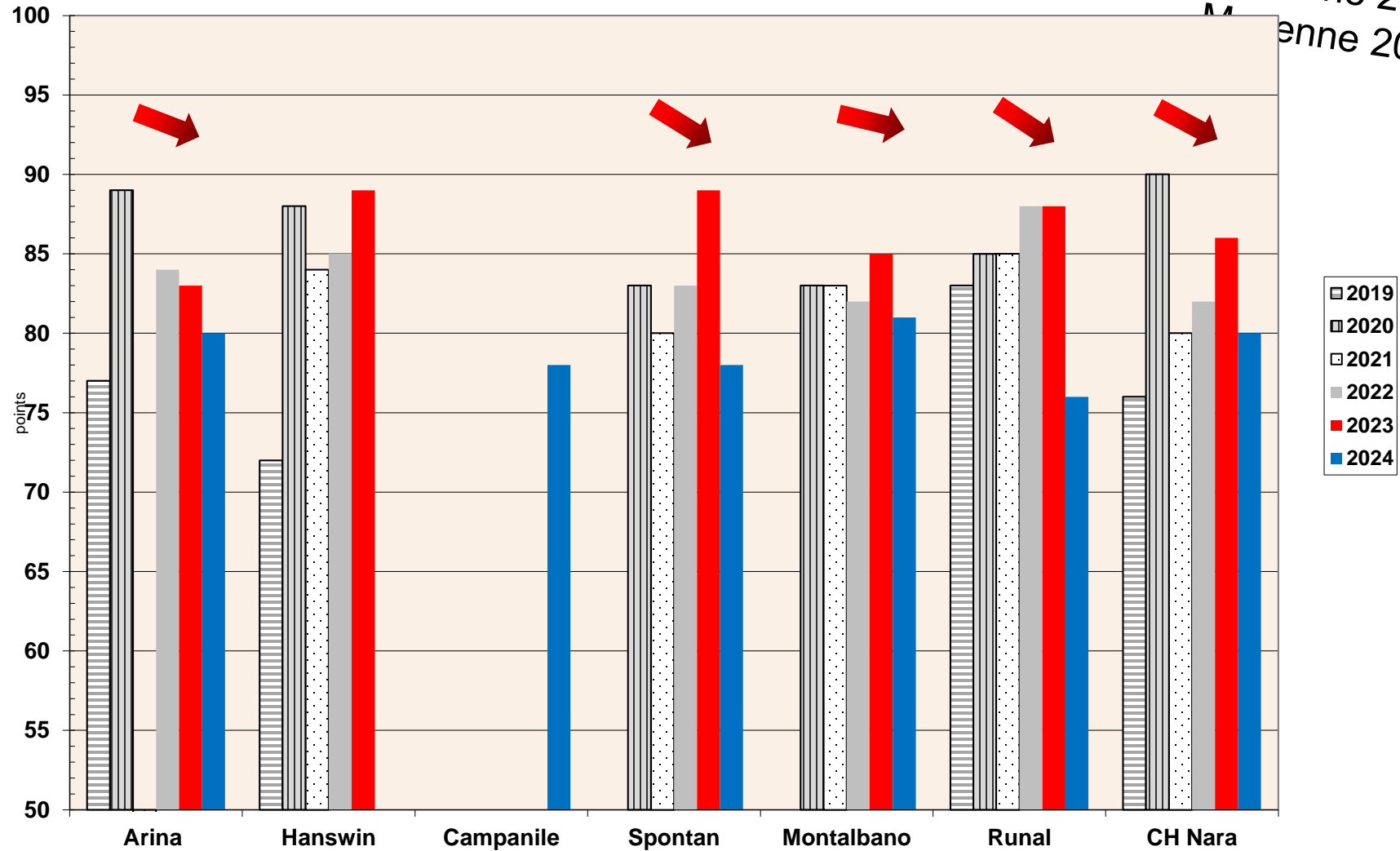
Date Datum: 26.10.2025 Variété / Sorte: Spontan
 Type Brotart: 550 Frome du pain: Kilo long
 Brotform: Kilogramm, lang

N° d'essais Prüfnummer: EQW-29-108
 Poids Prüfgewicht: 1016 g

Appréciations	Points Punkte	Observations Beobachtungen
Etat extérieur du pain / Äussere Beschaffenheit 1. Couleur de la croûte / Farbe <input type="checkbox"/> pâle <input type="checkbox"/> grise <input type="checkbox"/> foncée <input type="checkbox"/> irrégulière (homogénéité) Oui <input type="checkbox"/> _____	9	
2. Forme et aspect / Form und Stand <input type="checkbox"/> large <input checked="" type="checkbox"/> plat <input type="checkbox"/> étroit <input type="checkbox"/> irrégulière (homogénéité) Oui <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> rond <input type="checkbox"/> allongé	7	un peu
3. Déchirure et coupe / Riss im Schnitt <input type="checkbox"/> borgne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/> faible <input type="checkbox"/> irrégulière (homogénéité) Oui <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> sauvage <input type="checkbox"/> inexistante	9	
4. Volume / Volumen <input type="checkbox"/> petit <input type="checkbox"/> faible <input type="checkbox"/> moyen <input type="checkbox"/> plus <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> élevé <input type="checkbox"/> très élevé	7	3395 ml 7 Points/Punkte
5. Croûte / Kruste <input checked="" type="checkbox"/> coriace <input type="checkbox"/> dure <input type="checkbox"/> molle <input checked="" type="checkbox"/> dessechée <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> accolée <input type="checkbox"/> indéfinie	6	

Taxation et évaluation des panifications (moyenne)

Résultats finaux (max. 100 points)



moyenne 2022: 83 points
moyenne 2023: 87 points
moyenne 2024: 79 points

Raisons des différences de points par rapport à la récolte de l'année précédente:

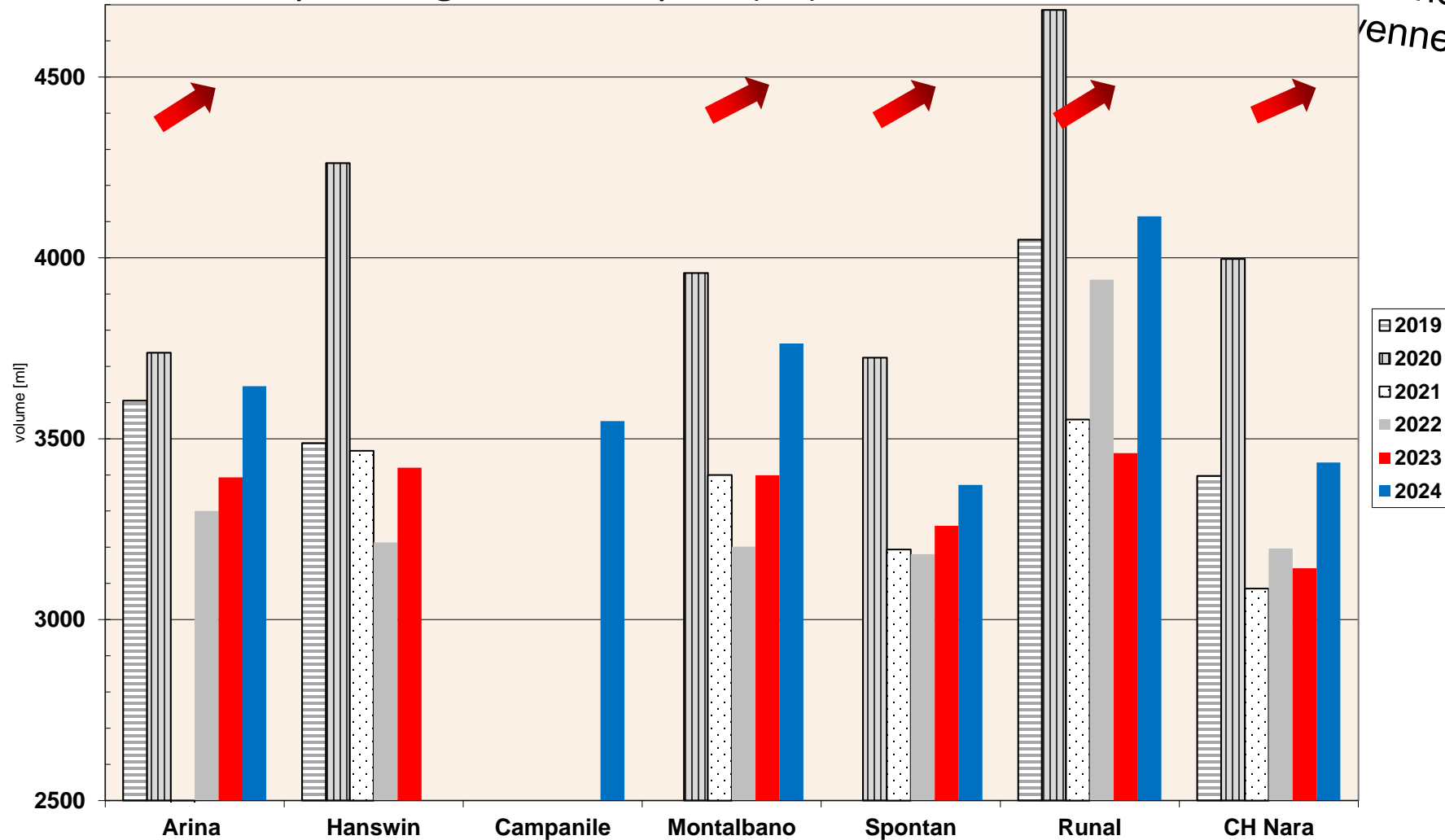
- Forme et tenue : tendance un peu plus plate
 - Déchirure/Aspect : un peu irrégulier, un peu faible
 - Croûte : plus tenace
 - Porosité : irrégulière
 - Odeur et goût : un peu fade
- + Rendement en volume
- + Structure de la mie



Taxation et évaluation des panifications (moyenne)

Rendement en volume par Kilogramme de pain (ml)

moyenne 2022: 3231 ml
moyenne 2023: 3286 ml
moyenne 2024: 3577 ml



Variété / Région / Score total



Arina / Region 4
80 Punkte



Campanile / Region 5
82 Punkte



Spontan / Region 1&2
79 Punkte



Runal / Region 5
76 Punkte



CH Nara / Region 4
87 Punkte

Contenu:

- Résultats des essais panification
- **Conseils et mesures**

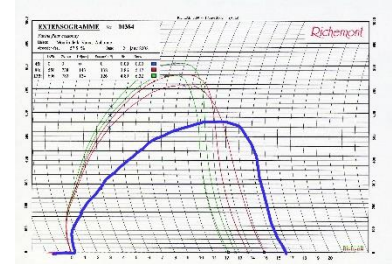


Conseils et mesures : Additifs

Acerola, Acide ascorbique

Tendance à une structure légèrement plus courte et des teneurs en gluten en léger recul.

- Correction possible pour des besoins particulier et les fermentations en technologie du froid (vérifier les certificats farine).



Malt d'orge actif (farine de malt et malt liquide), enzymes

Activité enzymatique à un niveau normal

- Les corrections au niveau meunier et boulanger ne devraient être envisager que dans des cas particuliers.



Gluten sec

Compenser la quantité manquante de gluten humide

Vérifier individuellement (qualité du blé / besoins du client / absorption d'eau)



Conseils et mesures : Rendement de la pâte

Comparable à la moyenne des 4 dernières années avec le léger recul connu

- *De façon générale, ne pas changer les taux d'hydratation des pâtes cette année et vérifier les coefficients farines spécifique sur ce point pour prendre en compte les mélanges et équilibrages effectué par l'échelon meunier*



Conseils et mesures : Pétrissage

Moins de stabilité du pétrissage !

- *Prolonger légèrement le temps de mélange*
(1^{ère} vitesse de machine)
- *Réduire légèrement le temps de pétrissage*
(2^{ème} vitesse de la machine)

Le processus de pétrissage doit être surveillé de près et adapté aux valeurs du farinogramme.

Il est indispensable de tester la pâte pendant la phase de conversion (ancienne à nouvelle récolte) !



Conseils et mesures: Processus de fermentation

- **Température de pâte**
(référence directe court) 24–27 °C.
- **Pointage**
Status quo
- **Rabats**
Peut avoir un effet positif
Là encore, les indices de farines sont déterminants.
- **Apprêt**
Tendance légèrement plus courte (risque de relâchement)
- **Technologie du froid**
Status quo
- **Levain et pâtes fermentés**
Les levains-chefs et pâtes fermentées de bonnes qualités sont certainement un atout de soutien du complexe protéinique (acidification).



Conseils et mesures : Cuisson au four

- **Température de cuisson**

- En général, pas de grandes adaptations nécessaires. Une température initiale plus élevée de 10 à 15°C aura un effet positif sur la forme du pain (meilleure pousse initiale).
- Pour les farines non corrigées / sans ajout de produits de malt actif, la tendance est à une légère augmentation de la température de cuisson.

- **Temps de cuisson**

Standard (livre: 50 min. / kg: 60 min.)



Conclusion



Demandez à votre moulin les valeurs clés de la farine ou à Richemont!



Merci beaucoup pour votre attention et nous vous
aiderons volontiers !

knecht@richemont.swiss

dossenbach@richemont.swiss