Richemont

Qualité du blé suisse en 2023

Une bonne année pour les récoltes et les panifications mais toujours un léger recul général de la quantité de protéine.
La récolte a été sur le plan de l'activité enzymatique normale et cela est une bonne chose car cela simplifie de travail et réduit les corrections nécessaires du point de vue meunier et/ou boulanger.
Les moulins devront suivre de façon ordinaire l'évolution des mélanges 2023.
De façon générale, nous pouvons être satisfait de la qualité boulangère des blés suisse en 2023.

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, qu'extensible. Nous les évaluons néanmoins comme équilibré en fin de pétrissage et en cours de fermentation.
La variété Arina qui présente le rapport le plus faible était aussi la variété qui était la moins apprécié du point de vue équilibre élasticité et extensibilité en début de fermentation et lors du façonnage.
L'ajout d'additifs stimulant le gluten (acérola, acide ascorbique) ou l'élasticité des pâtes ne devraient pas être nécessaires. 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 limiter.
Avec l'activité enzymatique à un niveau normal, 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), 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 faible doivent comme en 2022 tendre à les augmenter lors du pointage.

Les temps de pétrissage devraient être maintenus comme pour la précédente récolte.
Objectif ultime, une pâte bien pétrie mais sans excès car la tolérance n'est toujours pas plus élevée qu'en 2022 pour cette récolte 2023.
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 2023. Les coefficients et résultats d'analyses actuels des farines doivent être connus avant de procéder à des 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 2023
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