



Communiqué de presse

Date

20.11.2012

Des variétés de blé suisses pour du pain «grand cru»

Agroscope sélectionne des blés de très bonne qualité boulangère (essentiellement de classe 1 ou TOP). Depuis plusieurs années, la qualité organoleptique des variétés suisses est également analysée au sein du laboratoire de qualité boulangère Agroscope. Nos analyses sensorielles ont suscité l'intérêt de différentes entreprises suisses et étrangères pour développer des pains de très bon goût, avec des arômes particulièrement développés.

Sélectionner des variétés savoureuses

La sélection du blé tendre à Agroscope a toujours été orientée vers une excellente qualité boulangère. Les variétés suisses permettent de fabriquer des pains caractérisés par un gros volume, une mie moelleuse et moyennement dense, entourée d'une croûte croustillante et de belle couleur. De plus, ces pains peuvent rester frais plusieurs jours.

Jusqu'à présent, seules les qualités physiques de la pâte (rhéologie) étaient prises en considération, car elles contribuent à l'aspect et à la texture du pain. Et de nombreux tests en laboratoire et de panifications sont encore et toujours réalisés afin de décrire la qualité des blés suisses en cours de sélection et la qualité des blés suisses et étrangers en phase d'homologation.

Cependant, les consommateurs exigent une bonne saveur et la typicité des produits alimentaires. Pour répondre à cette attente et permettre aux blés suisses de conserver leur haute valeur ajoutée, des analyses sensorielles comparatives menées avec un panel de dégustateurs et des analyses au nez électronique (Smartnose) sont réalisées depuis plusieurs années. Ces analyses ont porté sur des pains préparés avec des farines d'une seule variété de blé. Nous avons ainsi pu repérer des variétés présentant un très bon goût. Dans notre assortiment actuel, les variétés CH Claro et Runal sont celles qui obtiennent régulièrement les meilleures notes lors des dégustations.

Deux projets innovants et croustillants

Ces travaux sur le goût du pain nous ont valu d'être contactés par un moulin en Belgique et une entreprise au service de la boulangerie en Suisse, afin de tester et de panifier certaines de nos meilleures variétés reconnues pour leur caractère gustatif.



En Belgique, deux agronomes ont développé une filière gastronomique de production, basée exclusivement sur des variétés Agroscope-DSP et destinée à un magasin d'alimentation de luxe. Toute la production de blé est située dans les meilleures terres de Belgique et suit un cahier des charges très strict, sans insecticides ni raccourcisseurs de paille, ni fongicides pour protéger l'épi et avec un apport de sélénium par la fumure. Cette farine ne nécessite l'ajout d'aucun «additif», ce qui permet encore mieux de différencier le pain produit. Elle entre dans la fabrication de toutes sortes de pains, baguettes, pizzas, pâtes feuilletées et bien sûr – Belgique oblige – de gaufres. Le succès de cette filière repose sur la plus-value gustative qui a convaincu les clients très exigeants de ce magasin.



Baguettes façonnées à partir d'une variété de blé Agroscope-DSP, particulièrement savoureuse

En Suisse, une entreprise novatrice dans les produits de boulangerie met au point un pain au goût exceptionnel, basé lui aussi sur une nouvelle variété de blé Agroscope-DSP à grain pourpre.

L'exemple de ces différentes filières laisse envisager le développement de pains «grands crus» par d'autres professionnels de la boulangerie suisses ou étrangers.

Dans le futur, le laboratoire de qualité boulangère Agroscope testera de nouvelles variétés sur leur goût, leur apport nutritionnel ou leur aptitude à la fabrication de nouvelles spécialités.

Cécile Brabant, Dario Fossati ACW Changins

Renseignements:

Cécile Brabant, Groupe de recherche Amélioration des plantes DR17
Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Route de Duillier 50, CP 1012, 1260 Nyon, Suisse
cecile.brabant@acw.admin.ch;
+41 22 363 47 27

Carole Enz, Service médias
Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Case postale, 8820 Wädenswil, Suisse
+41 (0) 44 783 62 72, Mobile: +41 (0) 79 593 89 85
carole.enz@acw.admin.ch
www.agroscope.ch