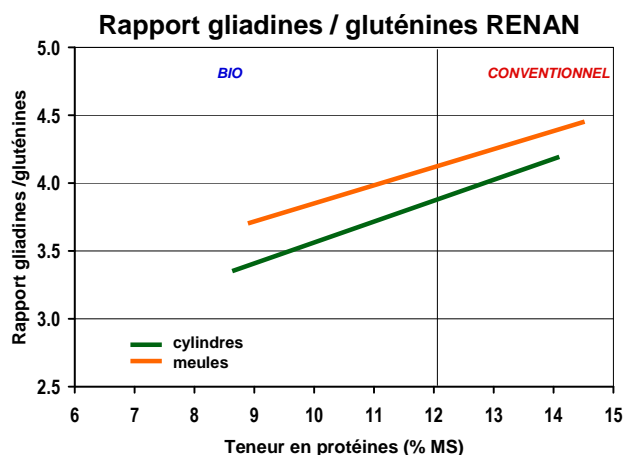
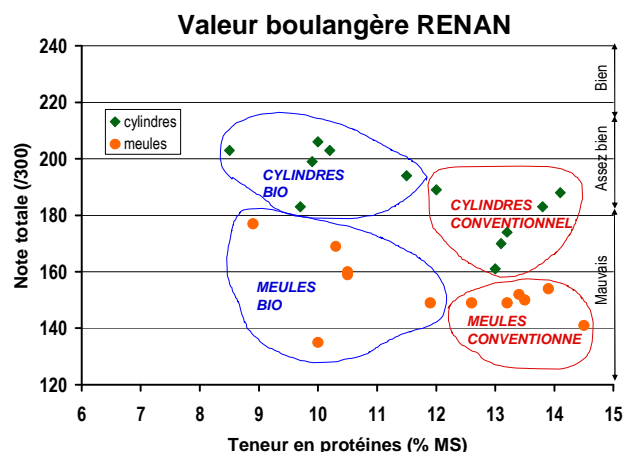


Évaluation de la qualité technologique des blés biologiques : tests analytiques classiques ou tests spécifiques ?

Jacky FISCHER, Christine BAR L'HELGOUAC'H, Philippe VIAUX (ARVALIS – Institut du végétal)

Introduction : Actuellement, dans la filière biologique, les critères technologiques retenus dans le choix variétal s'apparentent à ceux de la filière conventionnelle. Or, à variété identique, les teneurs en protéines sont plus faibles en AB, mais le niveau d'exigence qualitatif pour ces blés reste très élevé. Par ailleurs, les modes de transformations en bio sont plus spécifiques (moutures sur meules de pierre et panification sur levain de pâte). Dans ce contexte, les résultats des tests classiques de laboratoire restent-ils pertinents ou faut-il développer des analyses spécifiques pour la filière bio ?

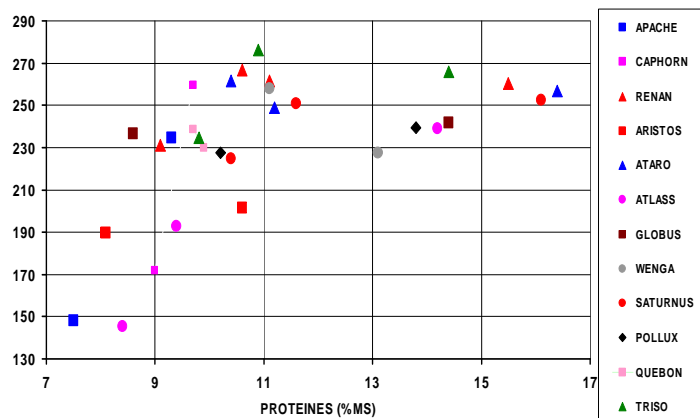
C'est la quantité totale et la qualité des protéines qui expliquent les différences de comportement entre bio et conventionnel



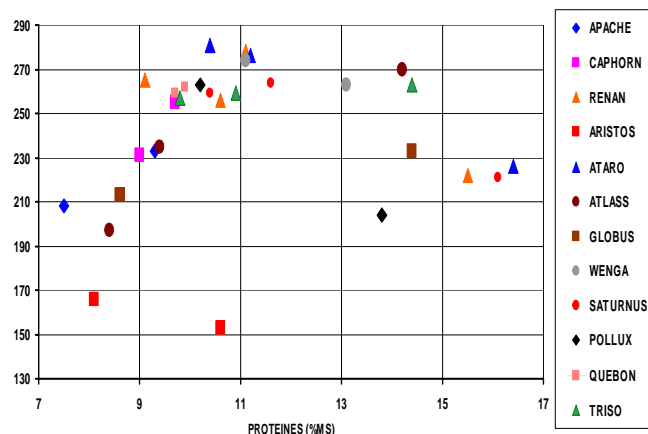
Quel que soit le type de mouture retenu, la variété RENAN cultivée en mode biologique se comporte mieux qu'en culture conventionnelle. C'est la valeur du ratio gliadines/gluténines trop élevé à partir de 12 % qui peut donner une première explication de ce moins bon comportement en panification. L'apport plus élevé de fines particules d'enveloppes dans les farines de meules pénalise leurs valeurs boulangères par rapport aux farines de cylindre.

Le procédé de panification n'a pas d'impact sur le classement des variétés entre elles

Sur des blés cultivés en bio, une étude comparative de deux méthodes de panification (pain courant et pain de tradition française) montre un comportement similaire des variétés. En complément, des essais levain-levure aboutissent aux mêmes observations avec un classement variétal proche.



En méthode pain de tradition les blés bios conviennent bien pour des teneurs en protéines au dessus de 11%



En méthode pain courant les blés bios présentent un optimum de teneur en protéines autour de 11%

Le classement final des variétés bios étudiées est assez proche entre 9 et 11.5% de protéines pour les 2 méthodes de panification. La méthode pain courant normalisée peut être retenue pour évaluer l'aptitude boulangère des blés cultivés en bio.

Les résultats des études réalisées dans le cadre d'un programme AQS (Aliment Qualité Sécurité) et d'un programme INRA/ACTIA/ACTA sur la qualité des blés et des farines en agriculture biologique montrent la validité des tests classiques appliqués dans nos laboratoires. La Meunerie Française les applique pour établir la liste des variétés recommandées en agriculture biologique. Pour la filière bio, un test de panification avec une farine plus extraite fermentée avec du levain serait à mettre au point pour avoir des blés adaptés à l'élaboration d'un pain de meilleure valeur nutritionnelle et organoleptique.