

Table des matières

À la une

Céréales

- 6 À propos de la teneur en protéines et du prix du blé
- 8 L'art de la boulangerie artisanale
- 10 «Nous sommes tous dans le même bateau»

Agriculture

- 11 Vulgarisation et conseils

Grandes cultures

- 12 De la persévérance pour des sols vivants

Cultures spéciales

- 14 Le climat nous fera-t-il cultiver des amandiers?

Viticulture

- 16 Gel de printemps à la vigne: Prévenir plutôt que lutter
- 18 Une association défend et promeut les vins naturels

Bovins

- 20 Premiers taureaux bio chez Swissgenetics

Chiens de troupeaux

- 22 Des auxiliaires pour mener les troupeaux

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 25 Politique: Une PA 22+ bloquée et morcelée
- 26 Nouvelles

FiBL

- 27 Nouvelles

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 28 Marchés et prix
- 29 Page des lecteurs
- 30 Agenda

Bonne boulangerie

Chez nous, toute la famille se réjouit chaque semaine du p'tit déj' du dimanche. Croissants, tresse ou petits pains de Sils se doivent d'être de la partie. Ils viennent soit de la boulangerie du coin soit de la boulangerie industrielle d'un grand distributeur. Les deux ont du bon – et des exigences différentes à l'égard du produit de base, le blé. Le thème à la une de ce Bioactualités se penche sur un des aspects de la qualité du blé, sa teneur en protéines. Car les protéines – ou plus exactement le gluten qui en fait partie – contribue de manière décisive à la structure et au volume des produits boulangers. Vous verrez dans les deux articles à partir de la page 8 que les exigences vis-à-vis de cette teneur peuvent varier selon que la panification est industrielle ou artificielle. Pour les productrices et les producteurs, la teneur en protéines est importante pour une autre raison: Elle contribue à déterminer le prix qu'ils reçoivent pour leur blé. Le système de paiement à la protéine défini pour le blé Bourgeon doit être modifié en 2021 (cf. page 6) et nous en reparlerons le moment venu.

Les chiffres montrent à l'envi quelle importance le blé revêt parmi les céréales panifiables: Même si la surface emblavée en épeautre a doublé ces dernières années, le blé occupe encore quelque 90 pourcents de la surface que les agricultrices et agriculteurs suisses consacrent aux céréales panifiables. Cette proportion est de presque 80 pourcents en bio. L'épeautre, le seigle et des céréales plus rares comme l'amidonnié et l'engrain ont par rapport au blé l'avantage d'être des cultures moins exigeantes. L'éventuelle augmentation de leur production dépend notamment des habitudes alimentaires. Pour ma part je mange volontiers du pain d'épeautre complet pendant la semaine – et je me réjouis du croissant du dimanche à la farine fleur.



Theresa Reibold, Rédactrice

