

# L'industrie est satisfaite de la qualité du blé bio

Les boulangers et les meuniers se déclarent surpris de la motion sur le gluten humide déposée par la coopérative Biofarm lors de la dernière Assemblée des délégués de Bio Suisse. La qualité du blé panifiable biologique suisse est selon eux bonne dans l'ensemble et permet de fabriquer les farines et les produits boulangers désirés.

Les exigences de l'industrie de transformation en matière de teneurs en gluten humide et de composition du blé panifiable biologique ont suscité des discussions enflammées lors de la dernière Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse. «L'enjeu est finalement d'adapter la technologie des processus boulangers industriels aux caractéristiques de la production biologique des céréales – et non l'inverse», pouvait-on lire dans la motion correspondante de Biofarm que les délégués ont acceptée (cf. bioactualités 4/2013). Le Comité de Bio Suisse et la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) doivent donc maintenant examiner les aspects sanitaires des hautes teneurs en gluten humide et inclure les conclusions de cette étude dans le Cahier des charges.

## Les pains bio doivent être aussi beaux et délicieux

Andreas Dossenbach, le directeur du laboratoire d'assurance-qualité du Centre de compétences Richemont pour la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie, exprime une opinion très claire: «Si le consommateur a le choix entre un pain bio et un pain conventionnel, ils doivent être de qualité visuelle et gustative comparable, sinon il achètera le pain conventionnel.» Pour satisfaire à leurs exigences de qualité et aux besoins actuels des consommateurs, les boulangeries artisanales traditionnelles recourent à la conduite longue et utilisent des farines sans adjuvants. «Pour que cela soit possible, la matière première principale, donc la farine, doit être de très bonne qualité au départ. Et c'est là que la teneur en gluten humide est un important critère de qualité pour la panification.» Il est donc d'après Dossenbach justifié que les exigences en matière de teneurs en gluten humide aient augmenté ces derniers temps (cf. encadré).

Les boulangeries des grands distributeurs sont aussi d'avis qu'un pain bio ne peut percer sur le marché que s'il possède

les mêmes qualités visuelles et gustatives que le produit conventionnel concurrent. Christoph Stalder, le responsable du secteur boulanger de la Coop, dit cependant qu'on polémique actuellement beaucoup trop autour du pourcentage exact de gluten humide. «La constance dans la qualité est beaucoup plus importante qu'une valeur minimale fixe», trouve Stadler. Les teneurs en gluten humide des farines bio qui sont utilisées actuellement par les boulangeries de la Coop se situent en moyenne environ deux pour cent plus bas que celles des farines conventionnelles, mais ce n'est normalement pas un problème. Une moyenne de 28 à 29 pour cent serait souhaitable. «On peut cependant aussi très bien travailler avec 27 pour cent si l'activité enzymatique est aussi basse que pour la récolte 2012.» Il est par contre défavorable que la qualité d'un même lot de farine dégringole fortement et rapidement. «C'est parfois le cas quand les blés de différentes fermes sont moulus pour un seul lot mais sans avoir été préalablement mélangés, par exemple

pour des pains régionaux faits avec des farines locales.» Ce problème peut cependant être résolu en adaptant la logistique au niveau des centres collecteurs et des moulins. «Nous observons en outre que la qualité varie aussi beaucoup trop fortement à l'intérieur des variétés.» On en sait en fait beaucoup trop peu sur les réactions des différentes variétés aux conditions locales. «Nous avons déjà eu des lots de blé conventionnel de classe II qui présentaient une meilleure qualité technologique que des mauvais lots de variétés Top», dit Stalder, remettant du même coup en question la limitation de l'assortiment variétal bio aux seules variétés Top. Il aimerait aussi en finir avec le préjugé que les processus industriels ne permettent aucune adaptation individuelle à la qualité de la farine. C'est selon lui le contraire qui est vrai: «Il existe déjà des installations que les plus récentes technologies de mesure et de pilotage rendent capables de réagir aux fluctuations de la qualité de la farine pour autant que celles-ci soient planifiables.»

## Pâtons, procédés industriels et conduite lente

Andreas Dossenbach du Centre de compétences Richemont pour la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie mentionne trois tendances responsables de l'augmentation des exigences en matière de teneur et de composition du gluten humide. Il y a d'abord le fait qu'on préfabrique toujours plus de produits boulangers sous forme de pâtons surgelés qui sont quelquefois stockés pendant plusieurs semaines et ont donc besoin de plus de gluten humide de meilleure qualité pour fournir le résultat désiré lors de la cuisson. Ensuite, la boulangerie utilise de plus en plus des chaînes automatisées qui permettent moins bien d'adapter les processus à la qualité de la farine et exigent des pâtes avec des propriétés constantes, le point crucial étant ici la division mécanique de la pâte en portions. La pâte est en effet alors sou-

mise à de fortes contraintes physiques qui exigent d'elle une plus grande stabilité plastique. On constate aussi dans les boulangeries industrielles une tendance à revenir à des conduites longues, ce qui pose aussi de plus hautes exigences en matière de teneur et de composition du gluten humide. Par exemple, dans la conduite longue dite «technologie des pousses froides», les pâtons déjà formés sont stockés pendant 12 à 24 heures à -2 °C avant d'être cuits selon les besoins. Cette maturation lente de la pâte améliore la conservation et le goût des pains. Dossenbach tient à souligner que les exigences pour la teneur en gluten humide dépendent en fait avant tout du produit désiré. «C'est pourquoi les exigences des boulangeries artisanales ne diffèrent que très peu de celles de l'industrie.» spu



Photos: Markus Spuhler

Swissmill vérifie régulièrement la qualité de ses farines dans sa propre boulangerie d'essais. On voit justement ici une comparaison directe entre une farine conventionnelle et une farine bio.

## Ne pas surévaluer le gluten humide

Aux boulangeries Migros Jowa AG, on ne veut pas non plus exagérer l'importance des teneurs en gluten humide puisqu'elles ne seraient qu'un seul paramètre de qualité – même s'il est très important – sur les dix-sept qui sont utilisés pour l'évaluation de la qualité des farines. «Je me demande comment toute cette discussion a démarré», dit Christian Städeli, le responsable de l'approvisionnement en céréales et en farine de la Jowa. «Nous n'exigeons pas des teneurs en gluten humides plus élevées qu'avant.» Il est par contre vrai que le gluten humide revêt plus d'importance qu'avant. Certaines nouvelles variétés ont quelquefois de plus gros problèmes avec les teneurs en gluten humide que les anciennes. «La qualité du blé panifiable biologique suisse était cependant satisfaisante ces dernières années et nous a permis de produire l'assortiment boulanger désiré.» Selon une étude de trois ans du FiBL, quelque 80 pour cent des lots de blé bio atteignent des teneurs en gluten humide de plus de 25 pour cent, et en moyenne 55 pour cent des lots analysés dépassaient 29 pour cent pour une moyenne générale

de environ 27 pour cent de gluten humide.

Pour la Jowa, l'augmentation de la proportion de farine biologique suisse est beaucoup plus importante que les teneurs en gluten humide. «On est aujourd'hui à environ 30 pour cent alors que notre objectif est 100 pour cent.» La Jowa vient d'ailleurs de lancer un pain fait avec 100 pour cent de farine suisse de reconversion bio. C'est le résultat d'un projet commun de la Jowa, des moulins Rytz et Mühlebach et de la Haute école de Zollikofen (HAFL) financé par la Commission pour la technologie et l'innovation (CTI) de la Confédération. «Ce projet a montré qu'une étroite collaboration et une bonne compréhension mutuelle au long de toute la filière de création de valeur ajoutée sont importantes si on veut continuer de développer le secteur de la boulangerie bio.»

## La qualité du blé importé n'est pas toujours meilleure

Matthias Stähelin, le responsable des achats et de l'assurance-qualité pour la filiale de la Coop Swissmill, est lui aussi étonné par la motion de Biofarm. «Des demandes telles que celle-ci devraient

d'abord être discutées au sein de la branche», trouve-t-il. Il est d'avis que les teneurs en gluten sont grosso modo en ordre mais qu'il manque un signal qui indique que la commercialisation tient compte de cet aspect de la qualité. «La qualité boulangère du blé biologique suisse est bonne et tout à fait équivalente à celle du blé conventionnel», poursuit-il. «Nous sommes conscients que le blé bio est un produit naturel.» Et qu'on doit vivre avec ses fluctuations de qualité, surtout d'une année à l'autre. «Cela fait partie de la compétence centrale des meuniers de livrer aux boulangers des farines conformes à leurs besoins.» L'art de mélanger les différents lots en fonction de leurs caractéristiques est décisif. On est bien sûr obligé de recourir aux importations parce que la production suisse est insuffisante. «Nous achetons différentes qualités. Aussi bien des lots de qualité boulangère supérieure que d'autres qui ont des caractéristiques moins intéressantes», souligne Stähelin. Et on ne recourt que rarement au gluten sec utilisé pour corriger la teneur en gluten. «Du côté des producteurs, il faudrait surtout venir à bout des mauvaises exceptions», demande Stähelin. «Si les



Le laboratoire de la Jowa analyse les farines selon 17 paramètres de qualité. La teneur en gluten humide est très importante, mais aussi par exemple l'activité enzymatique ou l'élasticité de la pâte.

proportions de blé suisse augmentent, on pourrait par exemple réintroduire la classe I pour que les producteurs aient de nouvelles options à disposition, mais cela devrait aussi être maîtrisé au niveau des centres collecteurs.»

### Paiement à la teneur en protéine demandé

Corinne Mühlebach, la directrice du moulin Mühlebach et coinitiatrice du projet CTI, plaide pour un système de paiement à la qualité en fonction de la teneur en protéine. «La teneur en protéine peut être déterminée par les centres collecteurs et reflète relativement bien la qualité boulangère, qui dépend aussi fortement de la variété», dit-elle. C'est d'après elle la seule possibilité de créer des incitations à la qualité pour les producteurs, ce qui serait incontournable si on veut continuer d'augmenter la proportion de blé biologique suisse. Contrairement à ses collègues de Swissmill, elle n'est en effet pas totalement satisfaite de sa qualité. «Nous avons observé que la teneur en gluten humide a tendance à diminuer depuis quelques années, et la seule possibilité de fournir constamment aux boulangeries la haute qualité de farine qu'elles exigent

est de faire des mélanges avec des blés bio étrangers de haute qualité et avec du gluten sec bio fabriqué avec du blé importé. L'idéal serait que tous les blés suisses aient une teneur moyenne en gluten humide de plus de 29 pour cent», affirme Mühlebach.

### Séparer les lots faibles

Hansueli Dierauer, conseiller en grandes cultures du FiBL, a effectué sur mandat de Bio Suisse le monitoring de la qualité mentionné plus haut et trois ateliers avec des producteurs et des transformateurs. L'occasion était fournie par quelques années où les teneurs en gluten humides étaient en général très basses et avaient suscité des plaintes du côté de l'industrie. «La cause principale était la forte et précoce sécheresse estivale qui avait provoqué des blocages de la minéralisation de l'azote.» La Suisse romande avait été particulièrement touchée. Les conditions météorologiques annuelles et les caractéristiques des sols sont avec le choix des variétés et le niveau nutritionnel les principaux facteurs qui influencent les teneurs en gluten humide. «On est déjà très haut avec les variétés de la classe Top, mais même les meilleures d'entre elles ne

fournissent pas la qualité désirée quand elles sont cultivées sur des sols superficiels peu fertilisés.» Alors, pratiquer une fumure de couverture avec des engrais organiques très solubles? Hors de question pour Dierauer: «Cela n'est pas dans l'esprit bio et nuit à la crédibilité du blé en tant que produit naturel.» Il s'agit surtout de quelques lots de blé qui ont des teneurs en gluten humides très faibles et qui tirent la moyenne fortement vers le bas et sont responsables des fluctuations de qualité. Dierauer est convaincu que «L'exclusion de ces lots permettrait de beaucoup améliorer et stabiliser la qualité générale.» En Allemagne par exemple, le moulin Spielberger, qui fabrique une grande partie de la farine Demeter, a fixé la limite à 25 pour cent de gluten humide. «La question qui se pose dans ce projet sur la qualité est de savoir ce qui va se réaliser ces prochaines années et comment.» La première condition pour cela est que les agriculteurs doivent connaître leur «qualité». «Même la meilleure vulgarisation ne suffit pas pour motiver les producteurs à cultiver sur les sols légers et superficiels de l'épeautre, du seigle ou des céréales fourragères à la place du blé.»

Markus Spuhler