

Qualité du blé panifiable: Nouvelle étape sur un long chemin

Dans le bioactualités de juin 2013, l'industrie s'était déclarée satisfaite de la qualité boulangère générale du blé panifiable biologique suisse et ne voulait rien savoir des exigences en matière de teneurs en gluten humide plus élevées. La discussion s'est poursuivie lors d'un atelier organisé par Bio Suisse et le FiBL. L'industrie dit maintenant qu'il y aura besoin d'intervenir si on veut augmenter la proportion de blé suisse. On ne sait par contre pas encore qui devrait prendre quelles mesures et surtout comment leurs coûts seraient répartis.

La question des teneurs en gluten humide du blé panifiable a déjà suscité de nombreuses discussions dans le secteur bio. Et plus on en discutait plus les confusions et les malentendus entre les étapes de la filière de création de valeur ajoutée se découvraient. La confusion régnait par exemple déjà sur la question de savoir s'il y a ou non besoin d'agir. Certains cercles de producteurs étaient d'avis que toute la thématique avait été lancée par les boulangeries industrielles. Et l'industrie boulangère s'était déclarée satisfaite de la qualité générale dans le bioactualités de juin 2013. «Nous n'exigeons pas des teneurs en gluten humides plus élevées qu'avant», disait par exemple Christian Städeli de la boulangerie Jowa de la Migros. «La qualité du blé panifiable biologique suisse était cependant satisfaisante ces dernières années et nous a permis de produire l'assortiment boulangier désiré.»

Des représentants de la filière de création de valeur ajoutée se sont rencontrés en mars au FiBL pour un nouvel échange de vues après qu'une commission de Bio Suisse ait visité en février Swisssmill et les boulangeries de la Coop. Les participants ont discuté en groupes des besoins et des problèmes qui se posent au niveau de l'agriculture, des centres collecteurs, des moulins et des boulangeries, mais aussi des approches qui devraient être suivies maintenant.

Les boulangeries veulent des farines sur mesure

La question de la nécessité de prendre des mesures a été évaluée par les boulangeries en pensant à l'avenir. Christian Städeli a affirmé que «Si nous voulons augmenter la proportion de céréales suisses et pouvoir proposer davantage de pains avec davantage de farines suisses, alors la qualité moyenne doit s'améliorer.» Il faudrait une norme minimale – les représentants des boulangeries étaient d'accord sur ce point.

Définir un pourcentage fixe par exemple pour le gluten humide ne serait cependant pas approprié puisque les exigences varient fortement selon les utilisations prévues. Le mot-clé était «farines sur mesure». Une autre conclusion de la discussion du groupe des boulangers est que la composition de l'assortiment permettrait cependant d'adoucir les exigences à l'égard de l'agriculture. Il faudra pour cela un bon marketing parce que les produits boulangers bio doivent convaincre les consommateurs même en comparaison directe avec les pains conventionnels. On était aussi d'accord qu'il faut une information plus précoce et plus détaillée sur la qualité des farines livrées. Les informations sur les récoltes et les recommandations pour la transformation devraient être retransmises à l'ensemble de la filière de création de valeur ajoutée. Et beaucoup d'argent a déjà été investi dans le domaine de la technologie boulangère: La tendance est à l'augmentation de la flexibilité à l'égard des matières premières et à la possibilité de travailler avec des pâtes plus souples. La conduite plus lente de la pâte revêt aussi de nouveau plus d'importance. De l'autre côté on constate une augmentation de la fabrication de pâtons surgelés pour être cuits dans les magasins. Cette technologie pose de hautes exigences à la qualité du blé. Renoncer totalement à l'adjonction de gluten sec n'est pas possible ici.

Centres collecteurs: Motiver et conseiller les producteurs

Au niveau des centres collecteurs et des moulins, on voit du potentiel du côté des systèmes de motivation des producteurs. Le groupe de discussion pouvait s'imaginer que certaines variétés ou teneurs en protéines puissent être mieux payées. La première étape d'importance cruciale est cependant que les producteurs reçoivent des informations sur la qualité de leurs livraisons. Les directeurs des centres collec-

teurs jouent ici un rôle clé. Ils peuvent en effet, après l'analyse des protéines, donner aux producteurs cette information ainsi que des recommandations agronomiques et fournir à leurs clients transformateurs des informations sur les qualités prises en charge. Tandis que Swiss Granum élabore des solutions pour tenir compte des protéines dans les conditions de prise en charge (voir encadré), le groupe des centres collecteurs était d'accord sur la nécessité de ne pas trop se focaliser uniquement sur la teneur en protéines. Une subdivision de la quantité déjà petite de blé bio n'est très souvent pas possible pour des raisons logistiques. On pense par

Aspects sanitaires du gluten du blé: Encore beaucoup d'incertitudes

Lors de l'atelier du début mars, Karin Stalder, de la Fondation aha! Centre d'Allergie Suisse, a présenté une conférence sur les aspects sanitaires du blé panifiable. Une de ses affirmations centrales est que «Des experts suisses et allemands partent du principe que la consommation des céréales n'est pas nocive pour les personnes qui ne souffrent pas de cœliaquie, d'intolérance au gluten ou d'allergie au blé.» La fréquence de la cœliaquie est selon elle restée stable en Suisse ces dernières années. Stalder estime aussi que la fréquence des allergies au blé et aux autres céréales reste stable. Il y a cependant un phénomène nouveau, l'intolérance non cœliaquie au gluten. Il n'y a encore quasiment pas de résultats de recherches sur sa fréquence et la cause n'est pas encore connue. Stalder a aussi constaté qu'il existe une tendance à opter pour une alimentation sans gluten même chez les consommateurs sans problèmes de digestion du gluten. Elle pense que cela vient du fait avéré que les mets sans gluten sont vantés à tort comme étant de toute façon plus sains dans la publicité et les médias. spu



La boulangerie demande des qualités de farines différentes en fonction des utilisations prévues. Les boulangers ont donc besoin d'informations ciblées en fonction des utilisations possibles des farines livrées.

contre qu'il serait possible d'exclure les lots de mauvaise qualité pour les utiliser autrement. Les centres collecteurs et les meuniers considèrent eux aussi que les flux d'informations sont importants: Il a par exemple été proposé de donner des recommandations spécifiques de transformation pour les différents lots.

Du côté de l'agriculture, on considère que le potentiel d'amélioration de la teneur en protéines des variétés est épuisé. Il s'agirait plutôt d'intervenir là où c'est agronomiquement possible. Les facteurs qui influencent la teneur en gluten humide sont maintenant connus. «Le producteur peut l'influencer par le choix des parcelles, la position dans la rotation, l'augmentation de la densité de semis, les semis plus tardifs et la lutte efficace contre les mauvaises herbes», a affirmé le conseiller grandes cultures du FiBL Hansueli Dierauer. «Ce qui manque c'est la motivation, parce que les producteurs ne connaissent généralement pas la qualité de leurs blés et qu'elle n'est de toute façon pas rémunérée directement.» Aucun des membres du groupe des producteurs ne s'est réellement dressé contre un paiement à la qualité, mais il va de soi que ça dépendra aussi énormément de son articulation exacte.

Il y a aussi une question d'argent

À part les questions écologiques en relation avec l'intensification des cultures et les aspects qui concernent la santé dont on n'a pas parlé ici, il y a finalement aussi une question d'argent. Car toutes les approches ont un coût de réalisation. Du côté de l'agriculture on est d'avis d'avoir beaucoup investi dans la qualité ces dernières années. «Pour chaque pour cent de gluten humide nous perdons 5 pour cent de rendement», explique le sélectionneur céréalière Peter Kunz. «Les producteurs ont déjà fait beaucoup dans ce domaine.» Ces vingt dernières années, la culture biologique du blé n'a pratiquement pas profité du progrès de sélection variétale. «Entre autres parce que nous avons accepté de miser uniquement sur les variétés Top», fait remarquer Hansueli Dierauer.

Le niveau de la transformation supporte lui aussi des coûts, par exemple quand il doit enrichir les farines suisses avec du gluten sec Bourgeon produit avec du blé biologique importé. Cela représente entre 4,50 et 9 francs par décitonne de blé. Selon une affirmation révélée par cet atelier, les transformateurs seraient aussi prêts à investir dans la technologie – mais seulement dans le cadre des délais

normaux d'amortissement des installations actuelles.

Qui prend où quelles mesures et qui en supporte les coûts – l'atelier du FiBL n'a pas encore tranché ces questions. Le chemin sera encore long jusque là. Des questions importantes ne sont pas encore résolues: À quel niveau faut-il mettre les caractéristiques des farines? Comment gère-t-on les années de faibles récoltes? Et comment valoriser valablement les lots de blé de moins bonne qualité? «Il est prévu que Bio Suisse institue un groupe de travail pour répondre à ces questions», explique Martin Roth, le product manager Céréales de Bio Suisse.

Markus Spuhler

Swiss Granum veut des solutions pour payer à la protéine

Au sein de l'interprofession Swiss Granum, un groupe de travail étudie actuellement des propositions de solutions pour intégrer la protéine comme critère de qualité dans les conditions de prise en charge des céréales panifiables à partir de la moisson 2015. La commission pour la qualité commerciale des céréales les discutera le 28 mai. Il est prévu, pour sensibiliser les partenaires commerciaux, de publier aussi les résultats d'un rapport interne d'expertise. Pour Bio Suisse, c'est la CT Grandes cultures qui va évaluer les propositions et leur faisabilité pour la branche bio. spu