

ÉVALUATION DE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DES CÉRÉALES ALIMENTAIRES

Aptitude à la transformation

La caractérisation de la qualité technologique est essentielle pour s'assurer la faisabilité technique de leur transformation. **Le choix de la variété conditionne le produit final et le procédé de transformation envisageable.** Il est primordial en panification de disposer d'une protéine de qualité élevée plutôt que d'en viser une quantité importante de faible qualité.

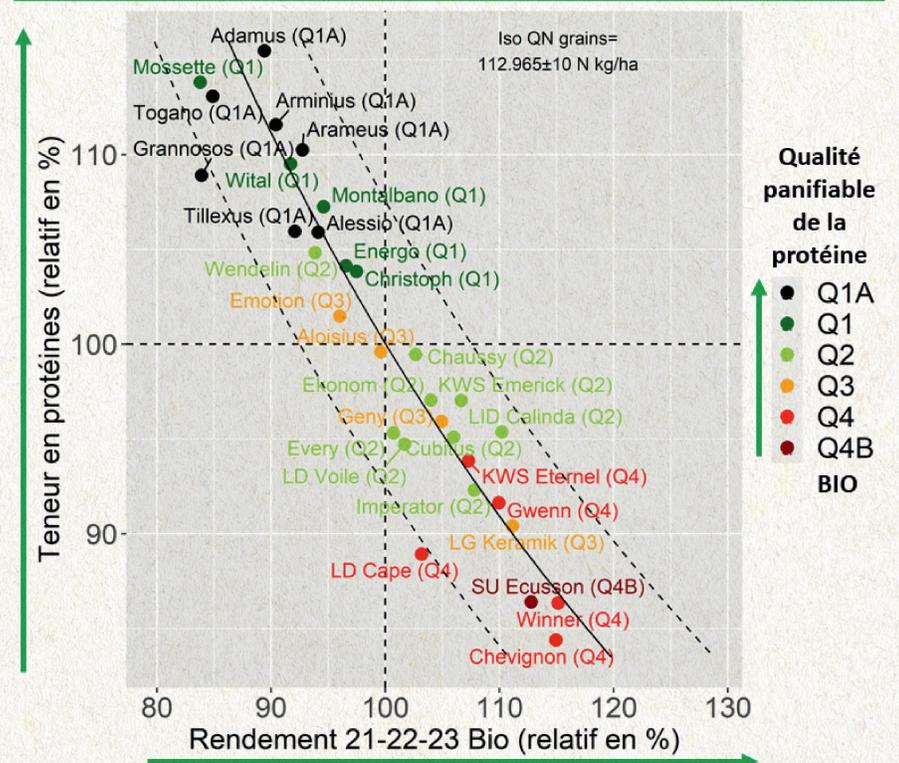
Classement technologique spécifique à l'AB et au pédoclimat wallon

Froments et épeautres évalués en mono-variété et sans ajout d'additifs issus des récoltes 2021-22-23 des essais variétés de la post-inscription BIO du CARAH, CPL-Végémar et CRA-W.

- Critère technologique panifiable prépondérant : **Qualité panifiable de la protéine W/P** (W : Force boulangère à l'alvéographe Chopin ; P : Protéines)
- Autres critères : Temps de chute de Hagberg, Teneur en protéines, Z/P (Z : indice de sédimentation Zélény ; P : Protéines), les autres paramètres de l'alvéographe Chopin, Mixolab Chopin +, la sensibilité à la verse et la fusariose des épis

Q1 BIO Panifiable belge premium	Q2 BIO Panifiable belge supérieur	Q3 BIO Autres usages Amidonnerie	Q4 BIO Basique
Adamus ^A	Chaussy	Aloisius*	Chevignon
Alessio ^A	Cubitus	Campesino*	Gwenn
Arameus ^{A*}	Ekonom	Emotion	KWS Eternel*
Arminius ^A	Every	Geny	LD Cape*
Christoph	Imperator	KWS Extase*	SU Ecusson ^B
Grannosos ^{A*}	KWS Emerick*	LD Chaîne*	Winner
Montalbano	LD Voile*	LG Keramik	
Moschus	Wendelin		
Mossette ^A			
Tillexus ^A			
Wital			

Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



* : données limitées / A : variété améliorante / B : variété biscuitière

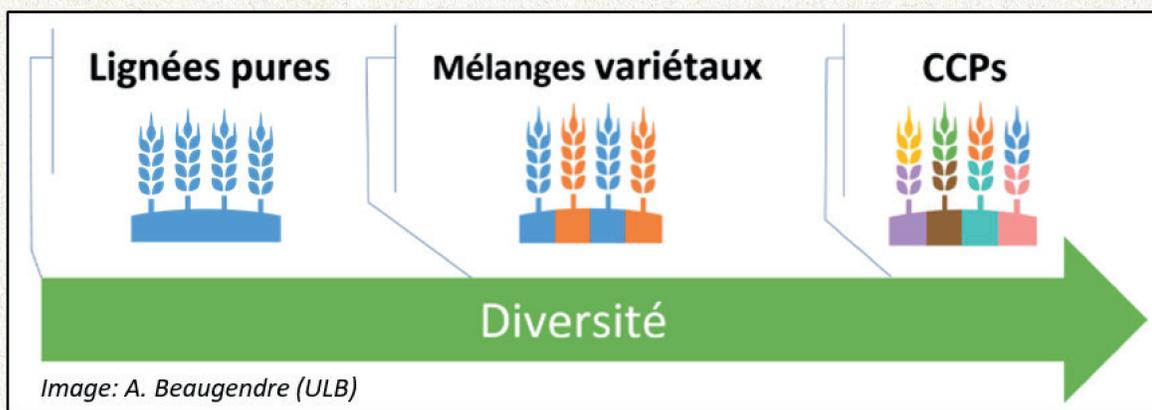
- Les mélanges de froment meunier destinés à la panification sont réalisés avec environ 10% Q1A, puis 20-30% de Q1 puis plus de 50% de Q2.
- Des variétés de moindres qualités technologiques peuvent être panifiées en appliquant un procédé de transformation plus artisanal et plus long :
Pétrissage moins énergétique / Levée plus longue / Utilisation de levain

Bruno Godin (CRA-W)



CULTIVER LA DIVERSITÉ AU SEIN DE LA PARCELLE

Introduire de la diversité permettrait de bénéficier d'avantages en termes de stabilité de la production. Les effets positifs attendus reposent sur des phénomènes de compensation et de complémentarité entre plantes ainsi que sur la capacité d'évolution en ce qui concerne les CCPs.



CCP épeautre

Maximiser la diversité au champ pour favoriser la résilience et la capacité d'adaptation

MÉLANGES VARIÉTAUX & SEMENCES FERMIÈRES EN FROMENT

4 années d'essais :

- ✓ 3 variétés : Alessio, Arminius, Cubitus ; en variétés pures et en mélanges
- ✓ Semences certifiées (R1) et semences fermières (autoproduites)

CCPS EN FROMENT ET EN ÉPEAUTRE

Une CCP est une variété population évolutive constituée par croisements multiples entre un certain nombre de variétés parents (croisées deux à deux). **Des CCPs sont développées en froment et en épeautre** et font l'objet de recherches (performances, évolution en différents environnements, possibilité de sélection participative)



Anne-Michelle Faux, Jean Bouvry et Dominique Mingeot (CRA-W)



ÉTAYER LE CHOIX VARIÉTAL : LEVIER AGRONOMIQUE ESSENTIEL POUR SÉCURISER LES RÉCOLTES EN AB

81 variétés réparties entre différentes espèces :
froment (35), triticale (15), épeautre (9), blé dur (13) et avoine (9)

Évaluer les performances agronomiques et technologiques des céréales bio pour établir des recommandations variétales

Densité de la levée / Résistance au froid
/ Port au tallage + Pouvoir couvrant /
Résistance à la verse / Tolérance aux
maladies / Précocité à l'épiaison



Rendement / Humidité / Poids spécifique
Qualité technologique du grain : Hagberg,
Zélény, teneur en protéines

