



Un pain croustillant fabriqué avec du Triticum et du jus fermenté de raisins secs

## Qui a les meilleures compétences boulangères?

En Suisse, le pain, et avec lui toute la branche de la boulangerie, jouissent d'une très bonne réputation. La seule pensée que chez nous, des professionnels exercent leur artisanat avec fierté, éveille chez de nombreux consommateurs une grande sympathie pour la multitude de

produits de boulangerie et de snacks délicieux.

Mais prudence! L'offre est infinie et la concurrence est rude, encore renforcée par les produits à bas prix traversant nos frontières.

L'exemple des fromageries d'alpage et des brasseries artisanales le confirme pourtant clairement: tous les consommateurs ne veulent pas des produits standardisés bon marché. Leur recherche d'expériences gustatives spéciales et/ou d'une histoire liée à un aliment ouvre aux

boulangeries, quelle que soit leur taille, de nouvelles perspectives encourageantes.

Dès ce présent numéro du magazine destiné à nos clients, nous souhaitons donner quelques idées sur le thème de la qualité du pain et de l'innovation boulangère.

### Qualité

#### Qu'est-ce que le consommateur entend par une bonne qualité de pain?

Nous l'avons demandé à l'École Richemont et nous avons reçu les réponses suivantes:

#### Un bon pain...

- ... doit être savoureux. Il devrait contenir, selon le type de pain, des arômes toastés, de fermentation ou d'épices, des saveurs fruitées ou de beurre et enfin et surtout ne pas être fade (teneur en sel équilibrée).
- ... doit pouvoir garder sa fraîcheur de deux à plusieurs jours.
- ... doit être particulièrement facile à digérer. Les bénéfices pour la santé ne doivent pas être négligés, mais favorisés par une longue fermentation. L'utilisation du levain est ici presque incontournable.
- ... doit avoir du caractère. Il devrait montrer un peu ou beaucoup d'acidité selon les conduites et des notes alcoolisées ainsi qu'une croûte un peu foncée et épaisse.
- ... doit, au sens large, aussi faire preuve d'une certaine constance (régularité): ne pas être une fois clair et une fois foncé ou encore un jour sec et l'autre avec une mie humide et collante.
- ... peut aussi être de temps en temps différent. La créativité est demandée et elle peut être proposée par le boulanger. Qui a dit qu'un pain bis devait être façonné en livres ou kilos allongés? Pourquoi pas le présenter une fois en gros pain de 4x500 grammes bien cuit? Nous avons de bonnes céréales et une grande variété de matières premières, donc aucune limite à la créativité n'est posée.
- ... est un art. Parce qu'en partant des mêmes matières premières de base

Bonvita  
Bruggmühle Goldach  
Grands Moulins de Cossonay  
Intermill  
Mino-Farine  
Moulin du Rhône/Rhonemühle  
Steiner Mühle



comme la farine, l'eau, la levure ou levain et le sel, des centaines de pains différents peuvent être confectionnés, chacun avec son goût particulier et différent.

- ... est élaboré sans produits auxiliaires chimiques. Nos clients attendent de leur pain quotidien qu'il soit naturel et sans adjonction d'additifs.
- ... est perçu différemment selon chaque personne et finalement, c'est le consommateur qui choisit quel est pour lui le meilleur pain qu'il achètera chez le boulanger à qui il accorde sa confiance.

### Idée

#### Des arômes subtils de levain grâce à un jus issu d'une fermentation de raisins secs

Le levain confère à votre pain son arôme particulier. Notre astuce à ce propos:

Le profil aromatique du pain n'est pas uniquement influencé par les diverses matières premières qu'il contient, mais aussi par l'ajout d'eau contenant des levures et des microorganismes naturels. On peut aboutir à une telle eau en mélangeant dans une bouteille en PET des raisins secs biologiques, un peu de miel et de l'eau pure et en la laissant fermenter un certain temps. Le jus obtenu permet de démarrer un levain ou de produire directement une pâte en optant pour une conduite appropriée.

Il en résulte des pains croustillants, avec une croûte brillante et un arôme doux, mais bien perceptible.

Notre conseiller commercial vous fournira avec plaisir des compléments d'information sur ce thème.

## Estimation de la récolte de céréales panifiables 2019

## Qui a les meilleures compétences boulangères?

# Estimation de la récolte de céréales panifiables 2019

Si l'on souhaite évaluer la récolte quelques semaines après la moisson en se basant uniquement sur les informations officiellement disponibles de l'interprofession et des organisations du secteur céréalier suisse, on est clairement mal servi. Par crainte apparente de prendre position, même s'il est difficile de donner aussi tôt un aperçu consolidé des conditions dans l'ensemble du pays, ces organismes chargés de représenter les intérêts de la chaîne de valeur préfèrent plutôt se tourner vers le passé. Le rapport du marché numéro 29 (juin 2019) de la FSPC ressemble ainsi avant tout à un bilan de la campagne écoulée. Dans son courrier électronique envoyé le 30.07.2019 aux producteurs de céréales, IP-Suisse se concentre déjà sur l'année 2020, visiblement sous la forte «pression de la récolte», annonçant la mauvaise nouvelle que les surfaces cultivées devraient être réduites d'environ 30 % en automne 2019. Swiss granum, l'interprofession des céréales, oléagineux et protéagineux, l'instance neutre de coordination et de représentation des intérêts de la branche, se concentre dans son communiqué de presse du 02.07.2019 sur les recommandations de culture pour la prochaine récolte, et le 16.08.2019, on se limitait au constat que les quantités de cette année (sauf épeautre/seigle) s'élèveraient entre 400'000 t et 415'000 t.

Les marchés agricoles sont des marchés climatiques/météorologiques, ce que cette année a une fois de plus confirmé. Les conditions de semis du blé d'automne, céréale qui reste absolument dominante, ont été excellentes en 2018. Durant la phase de repos hivernal, il n'y a pas eu d'intempéries problématiques. L'évolution inégale des températures au printemps 2019, qui a correspondu selon MétéoSuisse à la moyenne des années 1980 – 2010, n'a pas affecté les céréales panifiables. (À un mois de mars doux et ensoleillé a succédé un mois d'avril très



neigeux jusque dans les Préalpes et à des altitudes de 600/700m.) Le mois de mai a été nettement plus froid que la moyenne, ce qui a entraîné un retard de végétation d'environ deux semaines pour quelques grandes cultures, d'autant plus que l'approvisionnement en eau, selon la région et les caractéristiques du sol, était ponctuellement à peine suffisant, conséquence de la sécheresse de l'été précédent. Le mois de juin 2019, deuxième mois de juin le plus chaud depuis le début des mesures (1864), avec une vague de chaleur marquée due à l'arrivée d'air subtropical durant la troisième décennie, a réveillé les souvenirs de l'année exceptionnelle 2003 et permis de rattraper le retard de végétation des semaines précédentes. Juillet a pratiquement été la copie du mois précédent. Environ un mois après les températures méditerranéennes de fin juin, une seconde canicule a frappé la Suisse, particulièrement marquée en Romandie, le grenier à blé du pays. Le gros de la récolte a été rentré entre la moitié de la 29ème semaine et la fin de la 30ème dans des conditions pratiquement idéales. Le temps

a tourné le dernier week-end de juillet (violentes intempéries), ce qui a entraîné quelques lots de blé germé (processus de germination: transformation de l'amidon en sucre), notamment dans les parcelles auparavant frappées par la grêle.

## Volume et qualité de la récolte / conséquences

Les conditions météorologiques environ deux à trois semaines avant la récolte sont un fort facteur régulateur du rendement des céréales panifiables, pour ne pas parler des surfaces cultivées (environ 82'000 ha, dont 91 % de blé, 7 % d'épeautre et 2 % de seigle), qui n'ont que peu varié au cours des cinq dernières années. Ces conditions ont aussi permis de rentrer deux récoltes (2018/19) avec des quantités pratiquement insignifiantes de blé germé, ce qui a considérablement impacté les quantités réceptionnées. Par ailleurs, la branche est confrontée à un «excédent» de la récolte 2017, créé par certains protagonistes de la branche comme «stock stratégique», ce qui est en principe louable mais entraîne aussi des coûts considérables (frais de

stockage, de transbordement, de financement, etc.). La Fédération des Meuniers Suisses (FMS) a fait pression pour qu'il ne soit si possible pas procédé à des dénaturations (déclassement des céréales panifiables en céréales fourragères), parce que cette opération ne peut guère être rendue plausible vis-à-vis du public et que les moyens financiers de la FSPC (Fédérations suisse des producteurs de céréales) pour de telles «mesures d'allègement du marché» sont limités. Durant la dernière campagne, cela a fait germer l'idée que les excédents structurels qui se dessinent pourraient être compensés par une baisse des importations. L'idée simple et séduisante de la FMS d'utiliser le quota d'importation de 70'000 t par an comme volant de régulation, du moins en partie, n'a finalement pas convaincu les producteurs, quelle qu'en soit la raison. On a donc continué à miser sur la «mesure d'allègement du marché» – inqualifiable – de la «dénaturation» pratiquée depuis des années, si bien qu'environ 33'000 t (y compris les céréales panifiables inutilisables) ont été écoulées dans le canal fourrager.

Dans ses prévisions de récolte du 31.05.2019, swiss granum partait de l'idée que la récolte 2019 serait un peu plus importante que celle de l'année précédente, mais anticipait déjà une certaine baisse des volumes due à des céréales non utilisables en boulangerie (blé germé et lots contaminés par des mycotoxines), ce qui n'a toutefois été confirmé que partiellement après la fin de la moisson. En d'autres termes, après une récolte 2019 quantitativement satisfaisante, avec un faible nombre de lots ne répondant pas aux exigences qualitatives pour l'alimentation humaine, et les bons résultats de l'année précédente, qui influent encore fortement sur le bilan de l'approvisionnement, il faut plutôt parler d'excédents «structurels» que d'excédents temporaires, à mettre en relation avec la baisse des volumes de mouture (voir rapport intermédiaire GMSA 2019, publication fin 09.2019).

Les caractéristiques qualitatives (situation au 20.08.2019) de la récolte de cette

année peuvent être résumées synthétiquement de la manière suivante:

- Les très bons poids à l'hectolitre de l'année précédente n'ont pas été atteints et sont en retrait de 1 à 2 kg par hl, ce qui laisse entrevoir une légère baisse du rendement meunier (pourcentage de farine par rapport au volume de matière première). Les suppléments à verser aux producteurs par le secteur meunier seront donc marginalement inférieurs. Toutefois, dans cette situation, nous attendons aussi une baisse

du rendement meunier global, corrélé avec le poids à l'hectolitre, ce qui laissera des traces dans les comptes annuels des moulins.

- Durant la récolte, nous nous attendons à des teneurs en humidité du grain inhabituellement faibles, ce qui n'a pas été confirmé. Les valeurs sont en moyenne au niveau de l'année précédente, ce qui est en soi une bonne nouvelle pour le secteur meunier mais cela ne parviendra pas à compenser la baisse attendue du rendement global ni la teneur en protéine légèrement plus faible.



- Contrairement aux attentes, les temps de chute se situent majoritairement dans la zone moyenne (sans problème), même si quelques lots n'atteignent pas les valeurs minimales (sous l'influence de la grêle et des intempéries qui ont touché certaines régions) et devront donc être utilisés pour l'alimentation animale.
- Également cette année, certains lots ont une charge en mycotoxines (toxines produites par les moisissures) trop élevée. On ne peut pas dire avec certitude ce qu'il adviendra de ces lots (utilisation pour l'alimentation animale en cas de faible contamination, transformation en biogaz en cas de forte contamination). Il s'agit de faire toute la lumière sur cette situation et de garantir une transparence totale, même si on bloque encore provisoirement sur cette exigence du côté des producteurs et des centres collecteurs.
- Avec des teneurs en protéines légèrement inférieures et des teneurs en gluten un peu plus faibles, la récolte de cette année ne fera probablement pas jeu égal avec celle de l'année précédente.
- La corrélation entre le taux de protéines et le taux de gluten d'un facteur 2.2 sur une moyenne établie sur de nombreuses années, est certes supérieure au chiffre de 2017, mais pratiquement égale à celui de 2018 (facteur 1.8 à 2), ce qui est essentiellement imputable aux conditions météorologiques très différentes/inégales durant la dernière phase (environ quatre mois avant la récolte) décisive pour la qualité.
- Les changements de temps parfois violents durant le printemps et l'été ne permettent pas de tabler sur une qualité homogène du gluten qui évoluera par ailleurs pendant le stockage au cours des semaines et des mois suivant la récolte. Le stress hydrique est également un sujet de discussion cette année, notamment pour les parties provenant de sols sableux et peu profonds.
- Ce stress hydrique de fin juin a aussi pour conséquence que le grain est insuffisamment formé, si bien que de nombreuses livraisons contenaient



beaucoup de petits grains, qu'il faudra non seulement éliminer au cours du nettoyage, mais qui devraient faire baisser de 0.3 à 0.8 % le rendement global économiquement décisif pour la meunerie.

## Conclusion

Même si nous pouvons remercier le ciel pour la vague de chaleur qui a submergé la Suisse durant la phase décisive de la moisson, nos sentiments sont quelque peu partagés à l'issue de la récolte 2019, notamment suite à l'analyse des données de laboratoire. La baisse du rendement global, pratiquement certaine, nous préoccupe aussi, car elle influe très fortement sur le résultat financier d'un moulin. Les bonnes à très bonnes valeurs qualitatives de l'année précédente ne devraient pas être totalement atteintes, même après la réception de nouveaux lots et l'entreposage préalable indispensable avant «l'assemblage» du grain à moulin. Il n'en demeure pas moins que les producteurs suisses de céréales, en raison d'une répartition variétale au sein des différentes classes (Top/1/2) adaptée au climat et à la topographie et malgré les caprices de la météo, parviennent à livrer à l'échelon de transformation en aval une

matière première plutôt constante et ne réservant dans l'ensemble aucune mauvaise surprise. Le maillon le plus faible de la chaîne de valeur reste constitué par des centres collecteurs de céréales très hétérogènes, qui devraient impérativement regrouper leurs forces afin de répondre en tout temps aux exigences justifiées des producteurs, et aussi à celles des meuniers, tenus de fabriquer une farine de qualité toujours plus élevée et surtout constante, dans des marges de tolérance de plus en plus étroites. Si cette estimation précoce de la situation par GMSA devait être confirmée dans l'ensemble au cours des prochaines semaines – ce qui a été le cas avec une grande fiabilité au moins ces dernières années – il n'y aura guère d'arguments compréhensibles et plausibles d'utiliser la matière première (blé), qui représente 70 % du chiffre d'affaires net d'un moulin, pour une adaptation des prix.

Marc Müller

Marc Müller

Marc Müller