

Catégories BIO de qualité technologique 2023

Froment BIO

Epeautre BIO

Evaluation technologique de variétés cultivées en agriculture biologique et multisites en Wallonie

→ Critère technologique prépondérant : Qualité panifiable de la protéine - W/P (W : Force boulangère à l'alvéographe Chopin ; P : Protéines) en mono-variété et sans ajout d'additifs

→ Autres critères : temps de chute de Hagberg, teneur en protéines, du 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

→ Années de récolte 2020-21-22

Q1 BIO	Q2 BIO	Q3 BIO	Q4 BIO
Panifiable belge premium	Panifiable belge supérieur	Autres usages Amidonnerie	Basique
Adamus ^A	Aurelius*	Campesino*	Chevignon
Alessio	Chaussy	Filon*	Gwenn
Arminius ^A	Cubitus	Ekonom	Irun*
Christoph	Every*	Emotion	Solange CS*
Energo*	Geny	KWS Extase*	SU Ecusson ^B
Montalbano	Imperator	LD Chaine*	Winner
Moschus	LD Voile*	LG Keramik*	
Mossette ^A	RGT Rubisko*	Tillsano*	
Renan*	SY Adoration*		
Tillexus ^A	Wendelin		

* : données limitées / ^A : variété améliorante / ^B : variété biscuitière
Certaines variétés changent de catégorie en agriculture conventionnelle.

Les mélanges meuniers destinés à la panification sont réalisés avec environ 10% d'améliorant (Q1^A) comme Adamus, puis 20-30% de panifiable premium (Q1) puis plus de 50% de panifiable supérieur (Q2).

Ne pas utiliser 100% d'un froment améliorant (Q1^A) en mouture meule

Qe1 BIO	Qe2 BIO	Qe3 BIO	Qe4 BIO
Panifiable en pur	Panifiable avec 30-50% de froment Q1	Panifiable avec 50-70% de froment Q1	Panifiable avec 70-90% de froment Q1
Copper	Convoitise	Cosmos	Badensonne
Franckentop	Zollernperle	Franckenkorn	Comburger
Sérénité		Holdlander	Gletscher
Zollernfit		Vif	Lignée 24*
Zor		Zollernspelz	Hildegard*
			Oberkulmer
			Steiners Roter T.

* : données limitées / W/P sur base de la récolte 2021 et 2022
Certaines variétés changent de catégorie en agriculture conventionnelle.

Les épeautres Qe2, Qe3 et Qe4 sont panifiables en pur en appliquant une panification artisanale adaptée à sa catégorie panifiable.

Les leviers possibles pour rendre la panification plus artisanale sont :

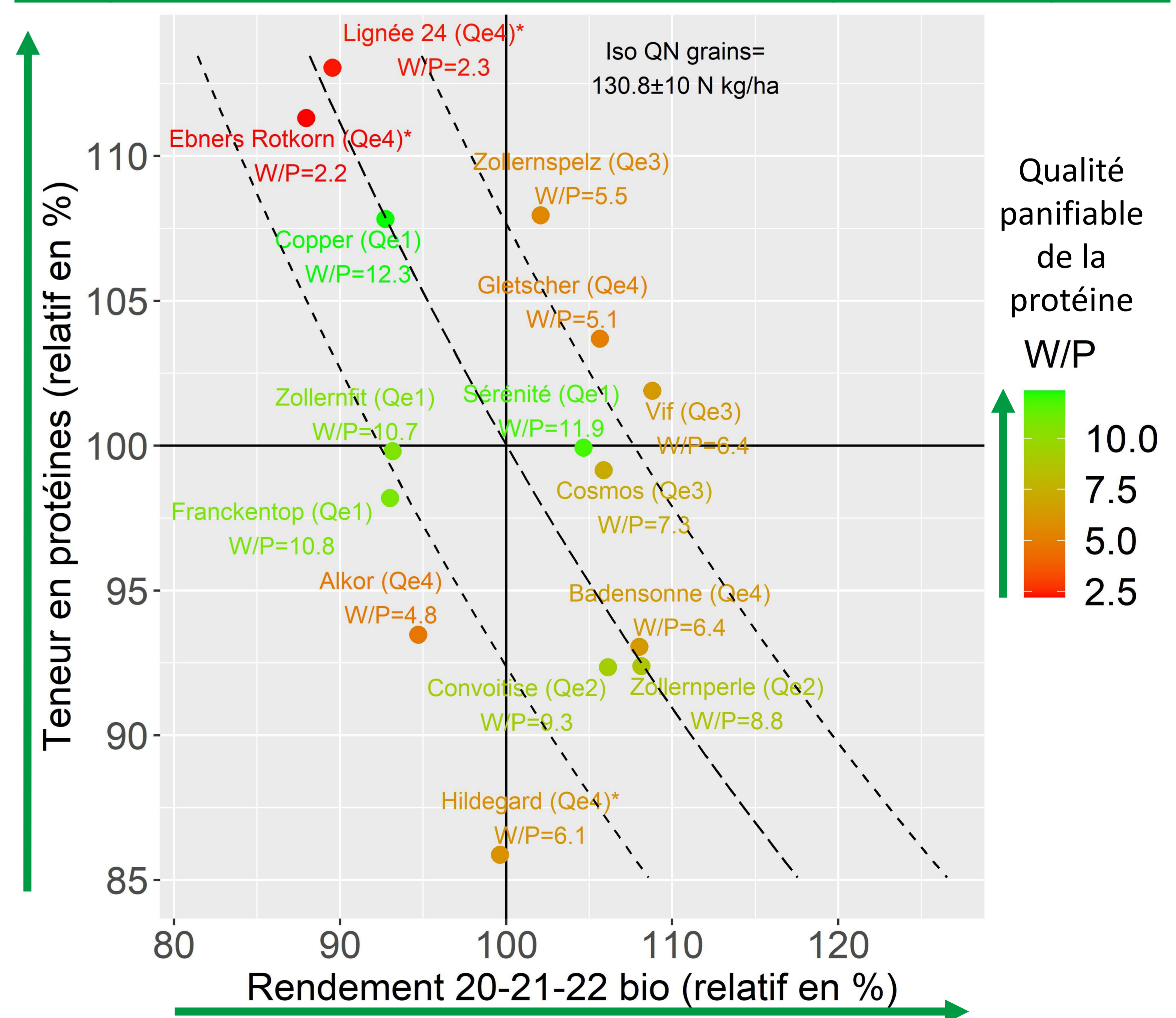
- Pétrissage moins énergétique
- Levée plus longue
- Utilisation de levain

Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



Les variétés les plus performantes en termes de rendement à l'hectare combiné à la quantité et qualité de protéines pour la panification sont celles proches et à droite de la courbe en long pointillé combiné à une écriture le plus vert possible.

Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



La qualité recherchée pour un usage dépend de la variété, la fumure, l'allotement, les transformations et le produit final

