

Catégories de qualité technologique 2023

Froment

Epeautre

Evaluation technologique de variétés cultivées en agriculture conventionnelle 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 2019-20-21-22

Q1	Q2	Q3	Q4
Panifiable belge premium	Panifiable belge supérieur	Autres usages Amidonnerie	Basique
Alessio*	Chevignon	Campesino	Bennington*
Arminius*,A	Hyacinth	Crossway	Champion*
Avignon	Hyking	Celebrity*	Gleam*
Christoph*,A	Irun	Garfield*	Graham*
Cubitus	Informer	Geluck*	Johnson*
KWS Dag	KWS Donovan	KWS Sverre	KWS Dorset*
KWS Emerick*	KWS Extase	LG Apollo	KWS Keitum*
LG Keramik	RGT Perkussio	Positiv	KWS Smart*
Montalbano*	SY Revolution*	Winner	LG Skyscraper ^B
Moschus*,A	WPB Montfort *	WPB Calgary	SU Ecusson ^B

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

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

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

* : données limitées

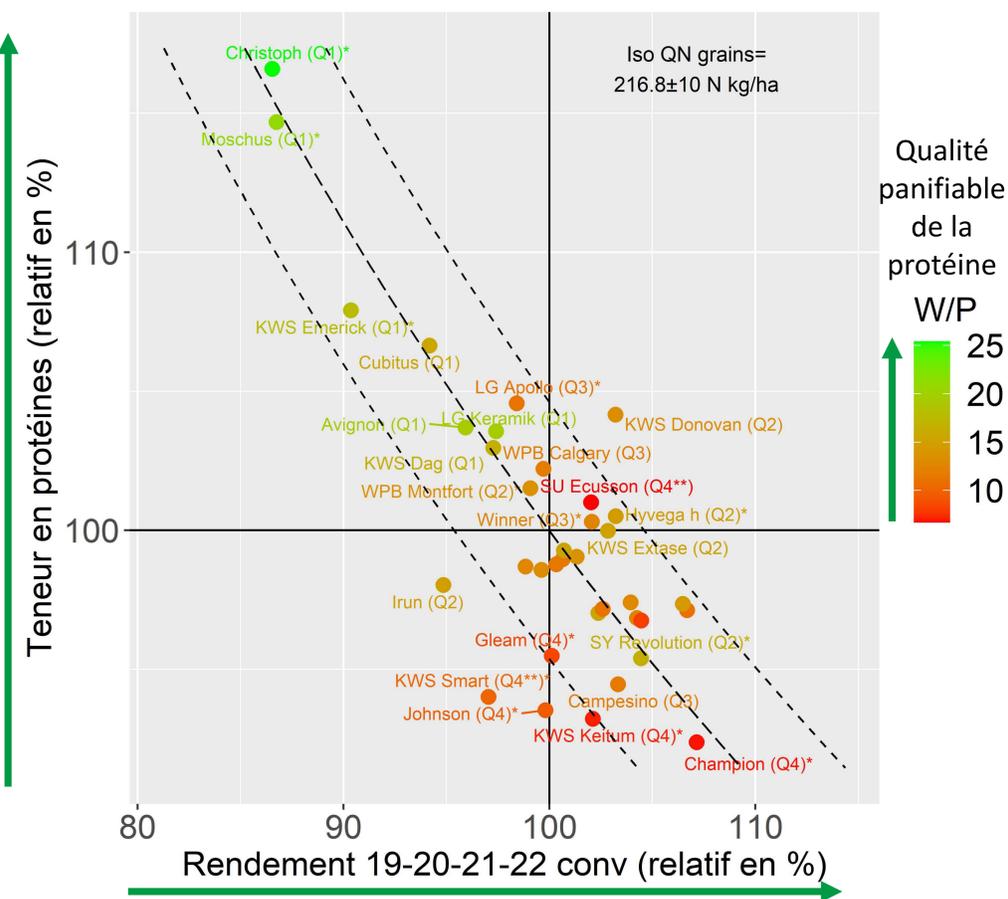
Certaines variétés changent de catégorie en agriculture biologique.

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

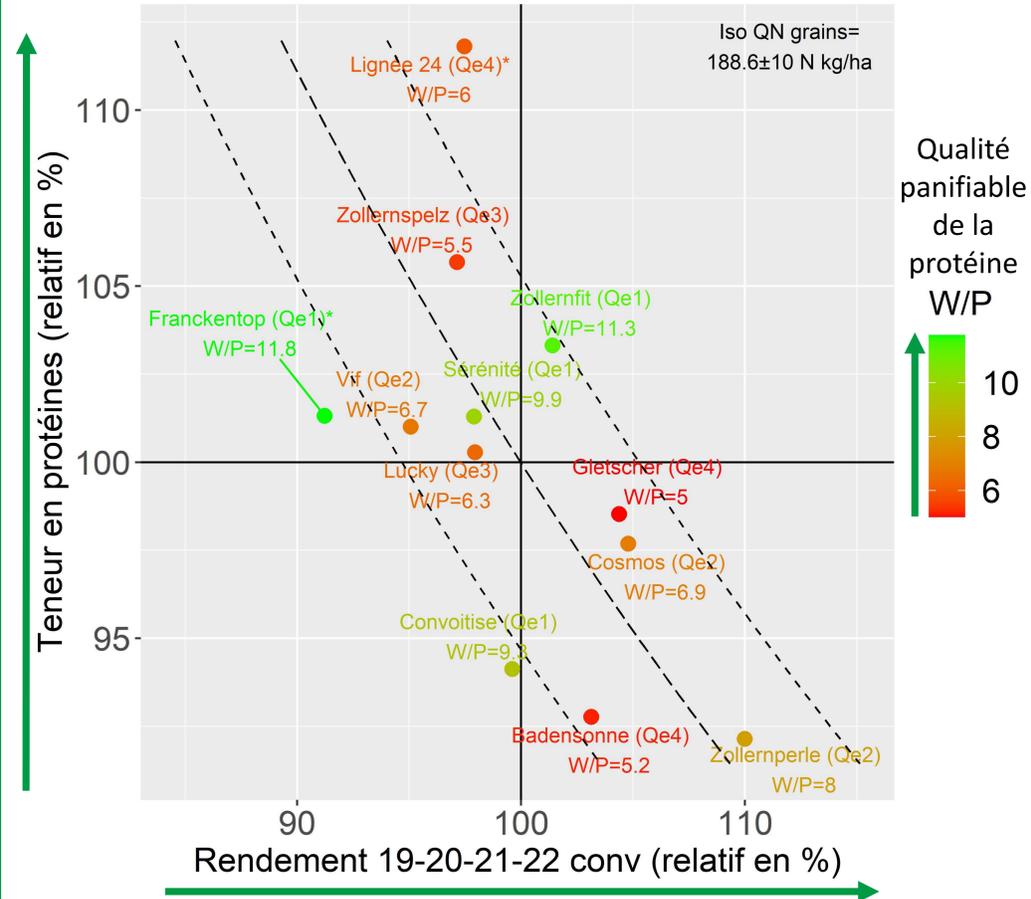
Les leviers possibles pour rendre la panification plus artisanale sont :

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

Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



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.

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

