

Catégories de qualité panifiable BIO 2025

Qu'est-ce qu'un grain de bonne qualité technologique ?

- **Pas de réponse à cette question**
 - Dépend de l'acheteur final, du transformateur et du produit visé
 - Définir ses propres critères spécifiques en termes de qualité
- **Choisir ses propres critères pertinents et bon ordre d'importance**
 1. **Qualité des constituants chimiques** *ex : Force et nature gluten*
 2. **Quantité des constituants chimiques** *ex : Teneur en protéines*
 3. **Paramètres physiques du grain** *ex : Poids à l'hectolitre*
- **Bonnes pratiques pour assurer qualité technologique et sanitaire**

Qualité panifiable belge du froment	Améliorant	Premium	Supérieur
Variété	Q1A	Q1	Q2
Humidité (%)		≤14,5 (≤15,5)	
Hagberg mouture intégrale (s)		≥220 (≥180)	
Alvéographe Chopin : W Force boulangère (10-4 J)	≥275 (≥250)	≥225 (≥200)	≥175 (≥150)
Alvéographe Chopin : P/L Rapport Ténacité/Extensibilité		≤1,5 (≤2,0)	
Stabilité du gluten au Mixolab + (min)	≥10	≥9	≥8
Zélény référence (ml)	≥40	≥35	≥30
Protéines grains (N*5,7 ; %MS)	≥12,0 BIO : ≥11,5	≥11,5 BIO : ≥11,0	≥11,0 BIO : ≥10,5
Poids à l'hectolitre C15 (kg/hl)		≥76,0 nettoyé (≥73,0 non-nettoyé)	

Evaluation qualité de la farine

Rhéologique

Pétrissage

→ Capacité d'hydratation

Evaluée par :

- Teneur en protéines, amidon endommagé et (hémicelluloses solubles - fibres)
- Mixolab+ (Hydratation)

→ Développement et machinabilité

Evaluée par :

- Zélény référence (Indication force du gluten)
- Mixolab+ (Développement et stabilité gluten)
- Alvéographe (Force et nature du gluten)

Rhéologique

Fermentation et Cuisson

→ Rétention du CO₂ de fermentation

→ Tenue à la cuisson

Evaluée par :

- Zélény référence (Indication force du gluten)
- Alvéographe (Force et nature du gluten)
- Mixolab+ (Stabilité gluten / Texture amidon)

Fermentaire

Levée de la pâte

→ Libération de sucres pour la production de CO₂ par les levures

Evaluée par :

- Activité α-amylasique par Hagberg et Mixolab+
- Amidon endommagé par SDmatic

Rendement d'extraction mouture

→ Blancheur

Evaluée par : - Teneur en cendres (et fibres)

Couleur crème de la mie

→ Jaune

Evaluée par : - CIELAB b*

Qualité technologique = (1) VARIETE X (2) Fumure azotée X (3) Autres facteurs (année, climat, sol, précédent, semis,...)

Froment et Epeautre BIO

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

Q1 BIO Panifiable belge premium	Q2 BIO Panifiable belge supérieur	Q3 BIO Autres usages Amidonnerie	Q4 BIO Basique
Adamus ^A	Camillus*	Emotion	Chevignon
Alessio ^A	Chaussy	Geny	Gergovie*
Arameus ^{A*}	Cubitus	Glaz*	Gwenn
Arminius ^A	KWS Emerick	KWS Eternel	SU Ecusson ^B
Grannosos ^{A*}	Phildor*	LD Cape	Winner
Tillexus ^A	RGT Farmeo*	LG Keramik	
Togano ^A	Renan	SU Tarrafal*	
	Wital		
	Wendelin		

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

Certaines variétés changent de catégorie en agriculture conventionnelle.

→ Les mélanges de froment meunier destinés à la panification sont réalisés avec environ 10% Q1^A, puis 20-30% de Q1 puis plus de 50% de Q2.

Qe1 BIO Panifiable en pur	Qe2 BIO Panifiable avec 30-50% de froment Q1 BIO	Qe3 BIO Panifiable avec 50-70% de froment Q1 BIO	Qe4 BIO Panifiable avec 70-90% de froment Q1 BIO
Copper	Convoitise	Alboretto*	Badensonne
Franckentop	Zollernperle	Cosmos	Ebners Rotkorn
Sérénité		Lucky	Gletscher
Zollernfit		Zollernspelz	Oberkulmer

→ 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

Froment BIO Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité

