

# Le goût du pain, des projets innovants

Cécile Brabant, Dario Fossati, Agroscope ACW

## Influence variétale sur les arômes du pain

But: promouvoir des variétés qui auraient un goût particulièrement agréable

4 approches suivies:

- Evaluation par l'école Richemont lors de la taxation à Pully
- Dégustations par un panel « expert », Emosens du Groupe Minoteries
- Dégustations par panel « consommateur »
- Nez artificiel Smartnose (spectromètre de masse)

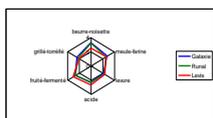
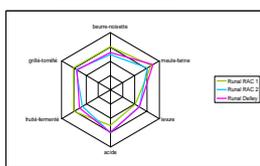


### Résultats

#### Evaluation par l'école de Pully

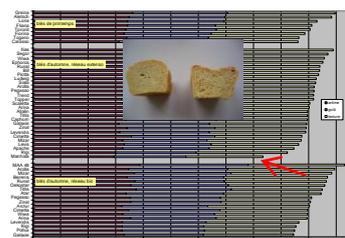
Les notes d'odeur et de goût ont tendance à suivre les notes de taxation faites à Pully ( $R^2=0.77$ ) et sont donc fortement influencées par le volume, l'aspect intérieur et extérieur du pain. Ces notes sont toutes comprises entre 7 et 10, mais les variétés de classe TOP comme CH Claro et Runal obtiennent toujours de très bonnes notes de 9 ou 10.

#### Panel expert:



Les résultats entre variétés sont proches et des différences sont perçues dans le même lot

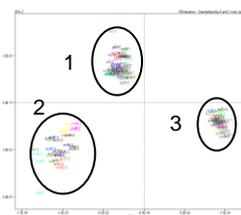
#### Panel consommateur



Les différences variétales sont faibles, mais suivent les classes de qualité

#### Smartnose

3 groupes obtenus sur l'arôme de la mie:  
 Groupe 1: variétés bio et 2 variétés de classe 1 de blés de printemps (Sertori et Greina)  
 Groupe 2: variétés de blés d'automne en extenso  
 Groupe 3: variétés de blés de printemps et 2 variétés de blés d'automne (Claro et Suretta)



Des différences sont trouvées mais à quoi les attribuer: taux de protéines?, qualité boulangère?, temps de chute, goût ?...

Projet futur avec la Haute Ecole de Wädenswil (ZWAW)

## Mise en place de 2 projets innovants

### Moulin en Belgique

Deux agronomes belges ont développé une filière de production de farine pour un magasin qui est spécialisé dans les produits gastronomiques.

Cette farine est constituée uniquement de la variété Agroscope-DSP, CH Claro sans ajout d'aucun « additif », pour une diversité d'utilisation qui laisse songeur par rapport aux polémiques actuelles de la filière suisse.

Elle est utilisée aussi bien pour les baguettes, les pains « ménages », les pains « recuits » (une spécialité qui renforce le goût de la croûte), les pizzas, les pâtes feuilletées de galette des rois ou tartes, des crêpes et, Belgique oblige, pour les gaufres.



### PME en Suisse



Création d'un pain possédant un goût exceptionnel grâce à la variété de blé Agroscope-DSP à grain pourpre nommée **Vanilnoir** et au savoir faire d'une PME (méthode de panification unique)



Le choix de la variété CH CLARO est due à son goût, qui a convaincu les très exigeants clients de ce magasin, dont certains font maintenant plus de 100km pour y acheter leur pain ou leur farine.

CH Claro est cultivée sur 54 ha en Hesbay sur les meilleures terres de Belgique suivant un cahier des charges très strict: sans insecticide et CCC, fongicide foliaire précoce, pas de fongicide sur l'épi et apport de Sélénium par la fumure.