

Quel est l'impact de mon croissant sur le producteur de céréales?



Lilia Levy Häner
Responsable de l'étude variétale et des techniques culturales des céréales, Agroscope

Aujourd'hui, il est devenu courant d'acheter un café et un croissant à la gare, à la station-service ou à la boulangerie du coin, avant de se diriger vers son lieu de travail. Les temps ont changé depuis l'époque où le petit-déjeuner était le repas le plus important de la journée. On prenait alors le temps de manger à la maison avec un livre de pain. Les habitudes de consommation ont un impact important sur toute la chaîne de production.

En effet, les croissants ou les pains précuits (mis au four dans les magasins pour que les clients sentent l'odeur du pain frais) sont des produits qui exigent une farine riche en protéines et de haute qualité boulangère. Pour contenter leurs clients, les boulangeries répercutent ces exigences sur les meuniers qui se tournent vers les producteurs de céréales par le biais de leurs centres collecteurs. Les interprofessions de la filière des céréales (swiss granum ou Bio Suisse) appliquent désormais un système de paiement à la protéine pour les variétés de haute qualité. Ce système peut avoir un fort impact financier pour le producteur: soit une majoration du prix qui lui sera payé pouvant aller jusqu'à 3%, soit une réduction pouvant atteindre 6%, voire un déclassement en blé fourrager pour le segment bio.



Cécile Brabant
Responsable de la sélection du blé de printemps et du laboratoire qualité, Agroscope

Face à ces défis liés à la teneur en protéines du blé, Agroscope a mis en place des essais, dont une synthèse est présentée à la page 364 de ce numéro. Cette étude visait à déterminer le potentiel de protéines de diverses variétés de blé et à mieux comprendre les facteurs influençant la teneur en protéines d'une variété. Des températures basses et un excès d'eau pendant la croissance automnale du blé, un excès d'eau (comme en 2016) ou une sécheresse en fin de printemps (2015) ou encore un rayonnement déficitaire pendant la floraison réduisent la synthèse des protéines du blé. Cette étude a également permis de déceler les variétés les plus stables, c'est-à-dire les moins sensibles aux variations du climat et de la fumure azotée, ainsi que le potentiel d'amélioration de leur teneur en protéines. La comparaison des teneurs en protéines observées dans la pratique avec celles obtenues dans des essais réalisés par la recherche montre qu'il est possible de prévoir avec une assez bonne précision la performance des différentes variétés dans la pratique. On évite ainsi des mauvaises surprises aux producteurs qui pourraient avoir de fâcheuses conséquences économiques pour eux.

Dans un proche avenir, l'agriculteur pourra intégrer de façon aisée les caractéristiques de sa parcelle (à l'exemple des facteurs climatiques limitants), son objectif et son mode de production dans le choix de sa variété. Il pourra ainsi mieux répondre aux exigences des filières de production céréalière.