



À propos de la protéine
et du prix du blé

La teneur en protéines est depuis 2016 un critère pour le prix du blé Bourgeon. Il y aura en juin une décision pour une modification du système de paiement.

Quand il s'agit de la qualité boulangère du blé panifiable, on ne peut éluder la question de la teneur en protéines. Car celle-ci est corrélée avec la teneur en gluten humide. Or une haute teneur en gluten humide fait partie des facteurs de réussite du processus de panification. Les plus exigeants sont les produits clairs comme les croissants ou la tresse, mais aussi les pâtons. Et, en agriculture bio, il n'est pas toujours facile d'atteindre de fortes teneurs en protéines à cause de la moindre disponibilité de l'azote.

Contrairement aux autres pays, la teneur en protéines n'a pendant longtemps pas eu d'influence sur le prix du blé panifiable en Suisse, ce qui comptait c'était la variété et le poids à l'hectolitre. Puis l'interprofession Swiss Granum a établi en 2015 un système de paiement à la protéine pour le secteur conventionnel, et Bio Suisse en a introduit un analogue pour le blé panifiable de la moisson 2016. Cela avait été précédé par des discussions dans le secteur bio qui incluaient l'ensemble de la filière de création de valeur. La démarche était basée sur les résultats de deux projets du FiBL et de la HAFL dont chacun avait entre autres analysé sur quatre ans 150 échantillons provenant d'un choix de centres collecteurs pour ensuite les comparer aux méthodes agricoles pratiquées sur les parcelles correspondantes.

Aujourd'hui, les centres collecteurs vérifient la teneur en protéines de tous les lots. Par rapport au prix de référence, il y a des suppléments pour les blés panifiables Bourgeon qui dépassent 13 % et des déductions pour ceux qui ont moins de 12 %. Les blés en dessous de 10 % passent en blé fourrager, ce qui a été le cas pour 0,2 % des lots depuis l'introduction du système. «Avec une moyenne pluriannuelle de 12,5 %, les blés panifiables bio suisses atteignent de bonnes teneurs en protéines», dit Hansueli Dierauer, conseiller Grandes cultures au FiBL et membre du Groupe spécialisé (GS) Grandes cultures de Bio Suisse. «Il n'y a que quelques lots qui plongent vers le bas.» Mais la teneur en protéines peut être influencée seulement jusqu'à un certain point: Le site et le climat jouent par exemple un rôle aussi important que des facteurs influençables comme la variété, la rotation des cultures, le travail du sol, les mauvaises herbes et l'azote minéralisé. «Le GS est cependant critique à l'égard des apports d'azote spécifiques car cela ne correspond pas bien à la philosophie des cycles de l'agriculture bio», explique Hansueli Dierauer. Pour les sols moins fertiles, il recommande plutôt de choisir d'autres céréales panifiables, sachant que l'épeautre se vend mieux que le seigle.

Le paiement est négocié avec tous les concernés

Selon Fatos Brunner, product manager Grandes cultures de Bio Suisse, la Table ronde des prix de référence (TRPR) de juin prochain prendra une décision sur la modification du système de paiement à la protéine pour le blé panifiable Bourgeon. La TRPR rassemble des producteurs, des centres collecteurs, des transformateurs et des commerçants. «C'est une particularité suisse qui est importante pour un bon partenariat», explique Fatos Brunner. «La définition des prix nécessite souvent plusieurs rounds de négociations et un certain esprit de compromis de toutes les parties.» Les prix de référence des céréales panifiables ont certes baissé en 2020 à cause de l'augmentation de la part indigène (de 103 à 101 Fr./dt pour le blé), mais une garantie de prise en charge avait été négociée en contrepartie. Les légères modifications prévues pour le système de paiement à la protéine représentent une concession en direction d'une meilleure qualité boulangère», dit Fatos Brunner. Les modifications concrètes seront communiquées et expliquées après la Table ronde des prix de référence. Elles doivent contribuer entre autres à ce que le prix de référence pour le blé panifiable Bourgeon suisse ne baisse pas trop si la part indigène continue d'augmenter. La quantité récoltée a plus que doublé de 2013 à 2020, passant de 9500 à 24 300 tonnes. *Theresa Rebholz*

La teneur en protéines du blé peut à peu près à moitié être influencée par les techniques agricoles, mais le site et le climat sont responsables de l'autre moitié. *Photo: Thomas Alföldi, FiBL*



Mesure de la teneur en protéines

La teneur en gluten humide peut être déduite de la teneur en protéines avec une probabilité de plus de 80 %. Vu que la teneur en protéines est beaucoup plus simple et moins chère à déterminer que celle en gluten humide, elle est mesurée directement dans les centres collecteurs par spectroscopie de proche infrarouge (NIRS), mais la NIRS ne permet pas de mesurer la qualité des protéines, qui influence aussi la qualité boulangère.

Informations en ligne sur le marché et sur la teneur en protéines

De plus amples informations sur l'évolution du marché des céréales panifiables biologiques, sur la qualité meunière et boulangère ainsi que sur le système de paiement à la protéine sont disponibles en ligne, avec notamment le film «Aptitude à la transformation du blé biologique», qui présente des explications venant de l'ensemble de la fière de création de valeur.

www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Grandes cultures > Céréales panifiables

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Qualité
→ Fatos Brunner, Product manager
Grandes cultures, Bio Suisse
fatos.brunner@bio-suisse.ch
tél. 061 204 66 48

→ Hansueli Dierauer, Responsable
du groupe Technique de production
Grandes cultures, FiBL
hansueli.dierauer@fibl.org
tél. 062 865 72 65