HAL
open science

Mieux connaitre pour mieux choisir : recherches sur la transformation et la qualité des aliments bio: le cas de la filière boulangerie à faible intrant

Delphine Sicard

To cite this version:

Delphine Sicard. Mieux connaitre pour mieux choisir : recherches sur la transformation et la qualité des aliments bio: le cas de la filière boulangerie à faible intrant. 2019. hal-02950859

HAL Id: hal-02950859

https://hal.inrae.fr/hal-02950859

Submitted on 28 Sep 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Impact des modes de production et de transformation sur la qualité des farines et des pains

D. Sicard - SPO, Inra- Montpellier

1. Effets du terroir des blés et du levain sur les arômes du pain

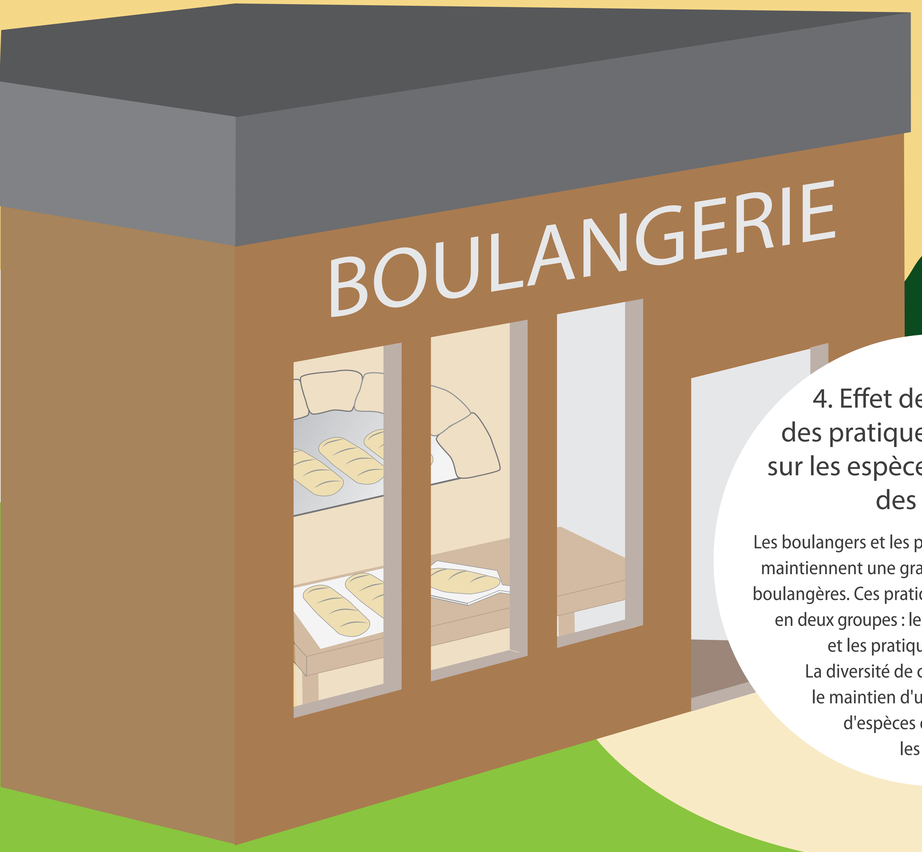
Les pains au levain sont caractérisés par leur acidité, leur longue conservation, leur bonne biodisponibilité des minéraux et par une diversité de goûts et de textures. La qualité aromatique des pains est principalement influencée par le boulanger d'origine du levain et le terroir des blés.

2. Effets des variétés de blés sur la qualité des pains

Les variétés de blés de pays sélectionnées à la ferme offrent une plus grande diversité génétique et permettent une meilleure adaptation locale. Les variétés de blés modernes sélectionnées par les semenciers, offrent une faible diversité génétique. Les pains faits à partir de blés de pays ou blés modernes diffèrent dans leur forme, texture, acidité et contenu en minéraux.

3. Effets de la mouture de la farine

La production de la farine sur meule de pierre et bluterie a un rendement plus faible mais permet la conservation du germe pour une farine semi-complète ou complète. Les farines blanches obtenues sur cylindres et plansichter ont une production à plus fort rendement.



4. Effet de la diversité des pratiques boulangères sur les espèces microbiennes des levains

Les boulangers et les paysans-boulangers français maintiennent une grande diversité de pratiques boulangères. Ces pratiques peuvent se rassembler en deux groupes : les pratiques « artisanales » et les pratiques « paysannes ».
La diversité de ces pratiques permet le maintien d'une grande diversité d'espèces de levures dans les levains.

INRA
SCIENCE & IMPACT