

# Bilan de la journée de boulange - Septembre 2024

## Contexte

Depuis plusieurs années, Initiatives Paysannes réalise un suivi agronomique de variétés anciennes et paysannes de blés grâce à des parcelles d'essais, qui permettent l'observation d'**une collection de plus de 50 variétés, mélanges et croisements**. A partir de notations dans les champs, des **bilans agronomiques annuels** sont réalisés et les producteur.rice.s peuvent ainsi choisir des variétés adaptées à leur terroir.

Concernant la **transformation en farine, puis en pain** de ces variétés, cette journée autour d'essais de panification était notre 5<sup>ème</sup> édition. **Ils sont réalisés collectivement par des adhérent.e.s de l'association, réuni.e.s lors de journées en fournil.**

## Objectifs

Les objectifs à moyen et long termes sont :

- Pouvoir caractériser le comportement en panification de ces variétés
- Pouvoir identifier les qualités gustatives de ces variétés
- Permettre aux adhérent.e.s de s'impliquer dans les essais et d'échanger sur leurs pratiques de panification

Les résultats doivent permettre aux adhérent.e.s producteur.rice.s, meunier.e.s et boulanger.e.s de choisir **les variétés qui correspondent le mieux à leur besoin**, en s'appuyant sur les données agronomiques et sur la transformation.



## Les farines

**7 lots de farine ont été testés** : 5 lots de farine issus des blés de la parcelle de Jérôme HOCHIN (choix des variétés fait en fonction de la disponibilité), 1 lot a été ramené par un participant, 1 lot de blé moderne nous a servi de témoin.

Nom du lot	Origine des blés	Année récolte	Moulin	Date mouture	Type farine
Blanc de Flandres	Artois (62)	2024	Meule de pierre	05/09/24	T80
Bon Moulin	Artois (62)	2024	Meule de pierre	05/09/24	T80
Florent Mercier	Artois (62)	2024	Meule de pierre	05/09/24	T80
Petit Quinquin	Artois (62)	2023	Meule de pierre	05/09/24	T80
Rouge du Roc	Artois (62)	2024	Meule de pierre	05/09/24	T80
Ile de France	Oise (60)	2024	Meule de pierre	03/08/24	T80
Moderne (Emotion)	Artois (62)	2024	Meule de pierre	05/09/24	T80

### A NOTER

On peut **comparer entre elles la majorité des variétés**, car les lots sont homogènes :

- T80
- 6 variétés issues de la même ferme
  - 6 semences de 2024
  - moutures fraîches

## La panification

### Organisation de la journée

**Date de la journée :** le 10 septembre 2024

**Horaires :** de 9h à 17h

**Lieu :** Le Fournil de Saint Casimir (Vaudricourt (62))

**Nombre de participant.e.s :** 11 personnes + 2 animatrices

### Matériel utilisé

**Pétrissage :** manuel, en bac

**Pointage :** en bac

**Rabat :** 1 rabat

**Façonnage :** forme bâtard

**Apprêt :** banneton et moule

**Cuisson :** four à bois à gueulard

### A NOTER

- 2 recettes ont été suivies pour tous les lots (taux d'hydratation différents)

Le protocole a été adapté pour la recette 2 (hydratation à 80%). Il a été décidé de cuire les pains en moule car ceux-ci ne se prêtaient pas au façonnage.

Parallèlement, il a été décidé de diviser la pâte de la recette 1 (60% d'hydratation) :

- cuisson en banneton – comme prévu initialement
- cuisson en moule pour pouvoir les comparer à la recette 2

### Recette1 (faible taux d'hydratation)

Farine	1000 g	4 000 g	
Eau	650 g	2 600 g	65 %
Levain	300 g	1 200 g	30 %
Sel	18 g	72 g	1,8 %

### Recette 2 (fort taux d'hydratation)

Farine	1000 g	
Eau	800 g	80 %
Levain	300 g	30 %
Sel	18 g	1,8 %

**Levain :** 100 % blé, farine Biocer-Initiatives Paysannes, dernier rafraîchi 10h avant le pétrissage

### Protocole

**Pétrissage :** 9h35 >> **Rabat :** 10h35 (+1h) >> **Façonnage/Mise en moule :** 11h45 (+2h30) >> **Cuisson :** 15h00 (+5h25) >> **Dégustation :** 16h

Lors de la journée, les participant.e.s ont pu noter les lots de farines à chaque étape de la panification, à l'aide d'une grille de notation.

### La grille de notation

Elle est extraite du document «Dossier technique», travail réalisé par l'association Triptolème entre 2009 et 2014. La grille avait déjà été testée lors des tests de panification réalisés en 2021 et 2022. Certains critères ayant été jugés difficiles à noter, elle a été **simplifiée par l'animatrice**.

### Organisation des notations

Chaque participant.e avait **3 lots à noter** (dont la variété moderne en témoin, afin de pouvoir faire des comparaisons. Chaque lot a été noté minimum 3 fois, ce qui permet de croiser les résultats. Les résultats sont **une moyenne des notes obtenues**.

TESTS DE PANIFICATION 2022						
Grille d'analyse simplifiée						
Nom de la variété :						
Nom observateur :						
	Inauguration	1er	2ème	3ème	4ème	5ème
	1	2	3	4	5	6
<b>Pétrissage</b>						
Unicité						
Collant						
Elasticité						
<b>Poinçage</b>						
Passe						
Suèreté						
Tendu						
<b>Façonnage</b>						
Déclatement						
Collant						
<b>Appréciation</b>						
Pain						
Tendu						
<b>Mise au four</b>						
Collant						
<b>Cuisson</b>						
Expansion						
<b>TOTAL n°1</b>						Sur 120

Grille d'analyse complète disponible en annexe

### A NOTER

- On ne peut pas faire de généralités sur une farine (il se peut que la recette ou le protocole ne corresponde pas à la farine)
- Les participant.e.s ont pétri et façonné des lots différents, avec des gestes différents, ce qui a un impact sur les pains produits.
  - Faire des notations n'est pas un exercice facile et les participant.e.s ne sont pas formé.e.s pour cela – fortes disparités dans les notations (visibles sur l'évaluation de la variété témoin moderne)
- Pour les notations, chaque lot a été noté 3 à 4 fois selon les lots et certaines grilles étaient complétées partiellement par les participant.e.s.
- Comme les notes présentées dans ce rapport sont des moyennes de l'ensemble des notes obtenues, **on ne peut pas considérer les résultats comme très fiables** car tous les lots et tous les critères n'ont pas eu le même nombre de notes.
- Dans les systèmes de notation en panification, on analyse les défauts des pâtes / pains, mais pas les qualités. Il serait intéressant de réfléchir à une **grille de notation ou autre système** qui permet de **caractériser les qualités d'une farine**.

## Résultats généraux

### Moyennes obtenues – recette 1 (60% hydratation)

Étiquettes de lignes	*ROUGE DU ROC	*PTIT QUINQUIN	*BON MOULIN	*FLORENT MERCIER	*BLANC DES FLANDRES	*MODERNE	*ILE DE France
<b>FACON</b>	<b>9,0</b>	<b>8,2</b>	<b>8,4</b>	<b>7,9</b>	<b>7,8</b>	<b>7,5</b>	<b>0,0</b>
<b>1. Pétrissage</b>	<b>7,5</b>	<b>6,7</b>	<b>8,3</b>	<b>8,7</b>	<b>8,3</b>	<b>6,3</b>	<b>0,0</b>
Collant	6,3	6,0	8,5	8,0	8,0	7,0	0,0
Elasticité	8,5	7,0	8,5	8,0	8,0	7,0	0,0
Lissage	7,8	7,0	7,8	10,0	9,0	4,9	0,0
<b>2. Pointage</b>	<b>9,0</b>	<b>10,0</b>	<b>7,5</b>	<b>8,0</b>	<b>9,0</b>	<b>7,5</b>	<b>0,0</b>
Pousse	9,3	10,0	10,0	8,0	10,0	9,7	0,0
Suintement	10,0	10,0	8,5	9,0	8,0	5,8	0,0
Tenue	7,8	10,0	4,0	7,0	9,0	7,0	0,0
<b>3. Façonnage</b>	<b>10,0</b>	<b>7,7</b>	<b>8,3</b>	<b>7,3</b>	<b>7,0</b>	<b>7,3</b>	<b>0,0</b>
Collant	10,0	7,0	7,8	7,0	7,0	7,0	0,0
Déchirement	10,0	8,0	9,3	9,0	7,0	8,3	0,0
Tonicité	10,0	8,0	7,8	6,0	7,0	6,6	0,0
<b>4. Apprêt</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>10,0</b>	<b>7,5</b>	<b>6,5</b>	<b>8,7</b>	<b>0,0</b>
Porosité	9,0	7,0	10,0	7,0	7,0	8,3	0,0
Tenue	8,0	10,0	10,0	8,0	6,0	9,0	0,0
<b>5. Mise au four</b>	<b>10,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>7,8</b>	<b>8,0</b>	<b>8,3</b>	<b>0,0</b>
Collant	10,0	7,0	9,0	7,0	8,0	9,0	0,0
Tenue	10,0	10,0	8,0	8,5	8,0	7,5	0,0

### A NOTER

- Le four était trop chaud au moment de l'enfournement mais nous n'avons malheureusement pas pu attendre qu'il refroidisse par manque de temps > la cuisson ne fût pas optimale.
- Notation Île-de-France incomplète > ne permet pas d'extrapolation

### INFO

Tous les lots ont pu être panifiés !

Le rouge du Roc a été plébiscité du pétrissage à la mise au four.  
Le blé moderne a été le moins plébiscité à 60% d'hydratation (recette 1) mais a recueilli de meilleures notes à 80% (recette 2)

Étiquettes de lignes	*ROUGE DU ROC	*PTIT QUIN-QUIN	*BON MOULIN	*FLORENT MERCIER	*BLANC DES FLANDRES	*MODERNE	*ILE DE France
<b>PRODUIT FINI</b>	<b>9,5</b>	<b>9,1</b>	<b>8,5</b>	<b>8,7</b>	<b>7,9</b>	<b>8,6</b>	<b>0,0</b>
<b>6. Aspect du pain</b>	<b>9,3</b>	<b>8,0</b>	<b>7,5</b>	<b>8,3</b>	<b>6,7</b>	<b>8,6</b>	<b>0,0</b>
Couleur	9,3	8,0	7,8	9,0	6,0	8,5	0,0
Croûte	9,3	7,0	7,8	9,0	7,0	7,9	0,0
Développement	9,3	9,0	7,0	7,0	7,0	9,4	0,0
<b>7. Aspect de la mie</b>	<b>9,5</b>	<b>10,0</b>	<b>9,3</b>	<b>9,3</b>	<b>8,7</b>	<b>9,2</b>	<b>0,0</b>
Alvéolage	8,5	10,0	8,5	10,0	8,0	8,5	0,0
Couleur	10,0	10,0	10,0	9,0	9,0	9,7	0,0
Texture	10,0	10,0	9,3	9,0	9,0	9,4	0,0
<b>8. Goût du pain</b>	<b>10,0</b>	<b>10,0</b>	<b>9,3</b>	<b>8,0</b>	<b>9,0</b>	<b>7,0</b>	<b>0,0</b>
Richesse aromatique	10,0	10,0	9,3	8,0	9,0	7,0	0,0
<b>Total général</b>	<b>9,5</b>	<b>9,1</b>	<b>8,5</b>	<b>8,7</b>	<b>7,9</b>	<b>8,6</b>	<b>0,0</b>

### A NOTER

Seule la recette 1 a été correctement notée.

La recette 2 n'a pas recueilli suffisamment de notes pour pouvoir être analysée.

## Détail des résultats

### Pour les variétés

Le four trop chaud au moment de l'enfournement n'a pas permis une cuisson optimale et n'a sûrement pas permis aux farines de révéler tous leurs arômes.

Malgré tout, **l'ensemble des pains reçoivent de bonnes appréciations à la vue et à la dégustation**. Les pains sont appréciés et nous ne relevons pas de différence de goût significative entre les variétés.

Les pains de la recette 2 ont globalement moins poussé que les ceux de la recette 1 (en moule). Ils sont plus humides mais ont été jugés tout-à-fait corrects par les participant.s. Certaines personnes apprécient d'ailleurs ce côté humide.







## Pour les participant.e.s

Cette journée de boulange est une réussite : c'est d'après les participant.s une **belle occasion de faire découvrir un lieu inspirant, de partager des pratiques et de vivre une expérience collective et conviviale ; un moment précieux dans le quotidien.** C'est l'occasion de se rappeler que **le réseau est bien actif.**

Nuage des mots issus du bilan de la journée avec les participants :



## Test de dégustation

Un test de dégustation a été réalisé le lendemain auprès de 32 clients de Mathas Blin – du Fournil Saint Casimir (62) – sur les variétés Ile de France, P'tit Quiquin, Blanc de Flandres, Rouge du Roc et Florent Mercier :

P'tit Quinquin : 92 points

Rouge du Roc ; 75 points

Florent Mercier : 75 points

Blanc de Flandres : 64 points

Île de France est très peu choisi et souvent en queue de peloton. Raison invoquée : trop fade / standard / blanc.

### A NOTER

Les tests n'ont pas été réalisés à l'aveugle et il est très probable que le nom de la variété ait influencé le choix des clients...

## Suite des tests

### Comparer des recettes ou des protocoles

Les participant.e.s proposent de tester différentes recettes ou protocole sur une même variété connue. Exemple : jusqu'où pousser l'hydratation ?

*Mise en garde : la mission d'Initiatives Paysannes se concentre aujourd'hui sur la défense et la promotion des Semences Paysannes – attention à ne pas sortir du cadre.*

### Améliorer les tests gustatifs

Déguster et noter des pains est un exercice très compliqué. Pourtant, l'un des objectifs de ces journées est de trouver des variétés qui apportent, notamment au niveau gustatif, un plus pour les mélanges de nos producteur.rice.s et donc les pains de nos boulanger.e.s. L'objectif reste difficile à atteindre – se questionner sur la manière de l'atteindre – faut-il le garder en objectif ?

### Améliorer les notations

La grille d'analyse utilisée est issue d'une grille classique, c'est-à-dire que les défauts des pâtes sont notés. Il serait intéressant d'imaginer un système de notation qui permet de noter plutôt les qualités des pâtes.

### Partager et exploiter les résultats

Ces résultats vont maintenant être partagés avec les adhérent.e.s et avec les partenaires. Il faudrait avoir un retour sur l'apport de ces essais pour les adhérent.e.s et connaître les informations qui vont leur être utiles.

Il serait intéressant de faire parvenir un questionnaire sur le contenu de la journée et leurs attentes.

### Compléter ces tests

D'autres questions demeurent sur les essais de panification : faut-il tester tous les ans les mêmes variétés ? Quelles données doivent être analysées en priorité, car elles seront utiles aux adhérent.e.s ? Comment améliorer la fiabilité des résultats, tout en continuant à impliquer les adhérent.e.s dans les essais ?

Ces questions sont régulièrement traitées avec les membres du comité de pilotage du projet et ainsi, à la demande des adhérent.e.s, des analyses sur les qualités nutritionnelles vont être menées fin 2024 auprès de 4 variétés cultivées sur notre parcelle d'essai et auprès d'agriculteurs adhérents.

## Remerciements

Prêt du fournil : Mathias BLIN – Fournil de Saint Casimir (62)

Fourniture des farines : Jérôme Hochin et Yves Chéron

**Un grand merci à nos adhérent.e.s pour leur implication bénévole dans ce projet !**

## Ressources

- Tests de panification menés en 2015 et 2016 par l'ADEARN et 2021 (Initiatives Paysannes)
- Dossier technique de l'association Triptolème (expérimentation de 2009 à 2014)
- Test de panification de l'association Kerna un Sohma (2014)
- Projet « Valorisation et transmission de savoir des variétés anciennes et paysannes » - Graines de Noé (2020)

## Annexe

- Grille d'analyse d'Initiatives Paysannes (2022)

	Insuffisance			Nor		Excès			Commentaires	Pour observation
	1	4	7	10	7	4	1			
<b>Pétrissage</b>										
Lissage										Aspect lisse = normal
Collant										Contact réguliers entre le dos de la main et la pâte. Apprécier la quantité de pâte collée à la main
Élasticité										Voir si la pâte revient en place plus ou moins rapidement après un étirement
<b>Pointage</b>										
Pousse										Appréciation visuelle
Suintement										Sec = aucune perception d'eau notée en « insuffisance » (pâte qui croûte) ; peu humide = légère perception d'eau « normal » ; humide = forte perception d'eau notée en « excès » (pâte qui suinte)
Tenue										Écoulement de la pâte sous son poids = insuffisance. Absence de relâchement ou léger affaiblissement = normal
<b>Façonnage</b>										
Déchirement										Apparition de petites déchirures en surface de la pâte lors du façonnage
Collant										
<b>Apprêt</b>										
Porosité										Voir s'il y a des trous ou craquelures sur la surface du pâton
Tenue										Test du doigt
<b>Mise au four</b>										
Collant										Absence d'adhérence = normal
<b>Cuisson</b>										
Expansion										Appréciation visuelle
<b>TOTAL n°1</b>										Sur 120

	Insuffisance			N		Excès			Commentaires	Pour observation
	1	4	7	10	7	4	1			
<b>Aspect du pain</b>										Développement, croûte, couleur, grigne, etc.
<b>Aspect de la mie</b>										Couleur, collant, alvéolage, etc.
<b>Goût du pain</b>										Aromatique, notes dominantes, etc.
<b>TOTAL n°2</b>										sur 30
<b>NOTE FINALE (Total 1 + 2)</b>										Sur 150

Grille d'analyse d'Initiatives Paysannes (2022)