



Séminaire de restitution



Un exemple de projet local PaysBlé – Du grain au pain

Estelle Serpolay (ITAB)

Et

Florent Mercier (GAEC du Pont de l'Arche, 49)

23-24 mars 2015

Paris

ITAB-RSP-INRA



Contexte



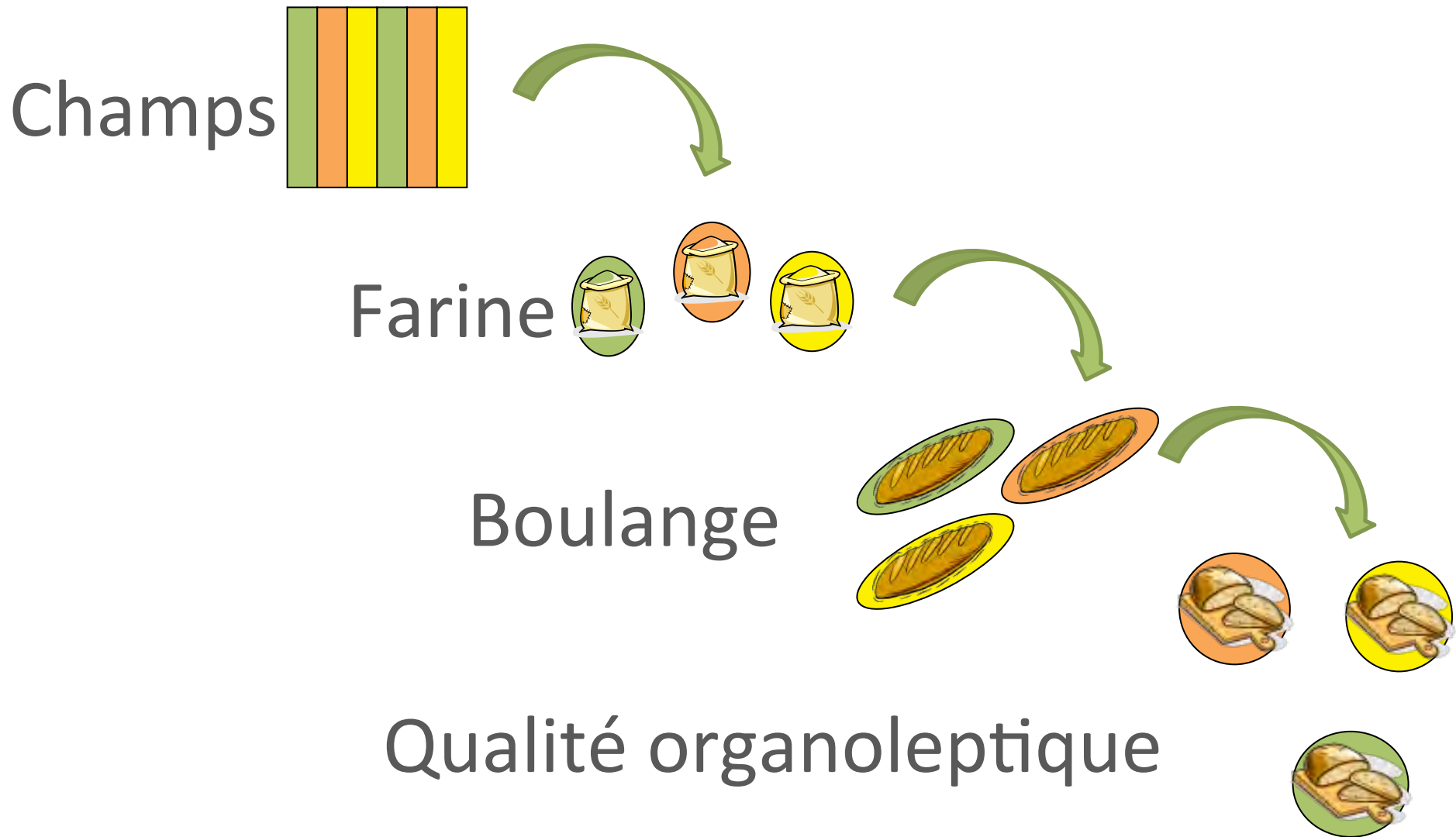
Agriculteurs et boulangers

Début du projet

Séminaire participatif



Réseau expérimental : du champ à l'assiette



Facteurs étudiés



Du champ à l'assiette

Variétés



Lignée pure



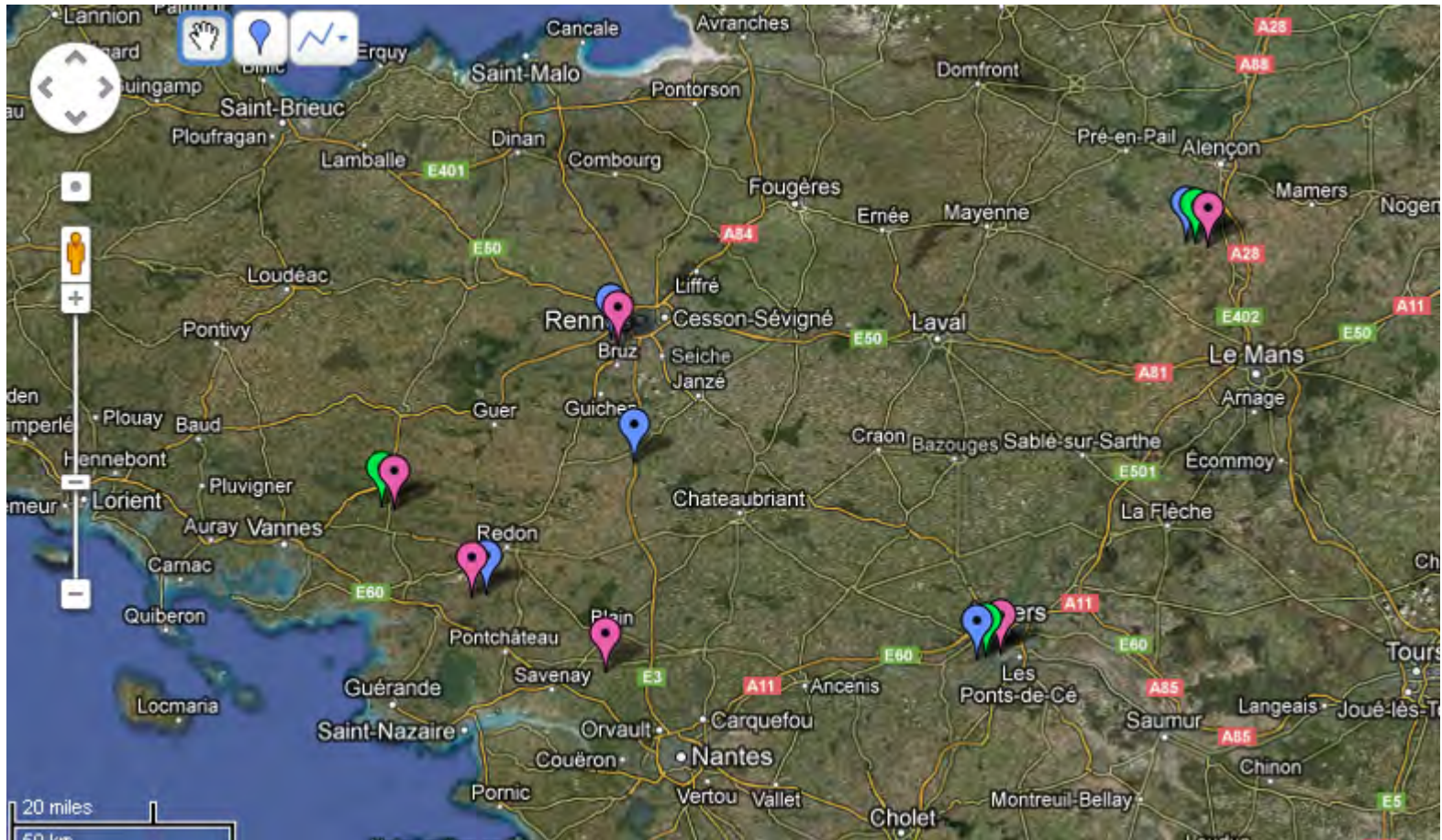
Population



Mélange de populations



Environnements



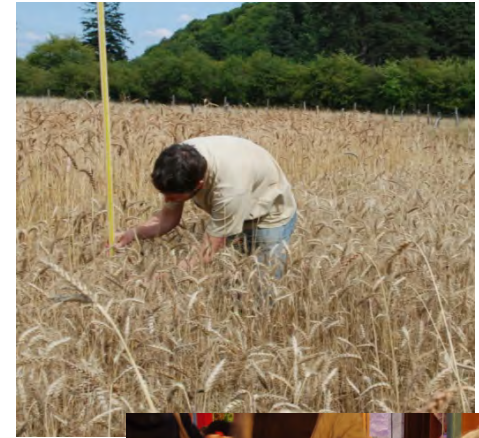
Pratiques boulangères



Ponts entre les disciplines



Ponts entre les acteurs

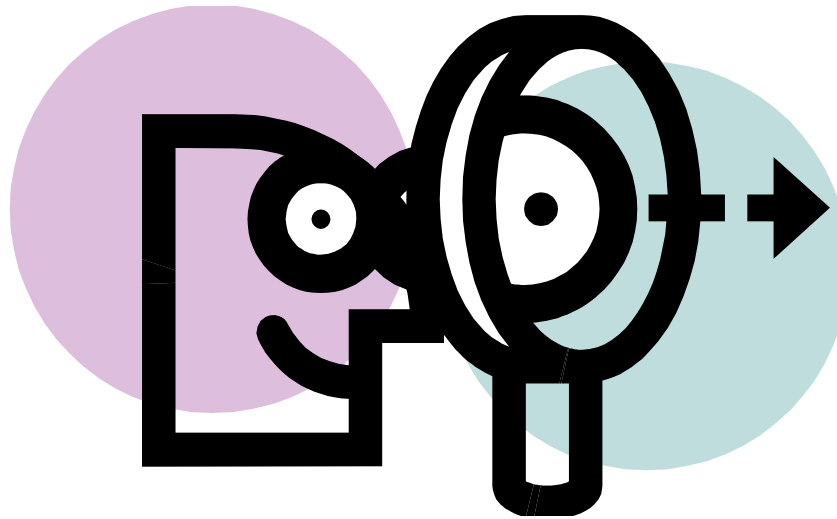


Réseau d'essais

3 ans de culture

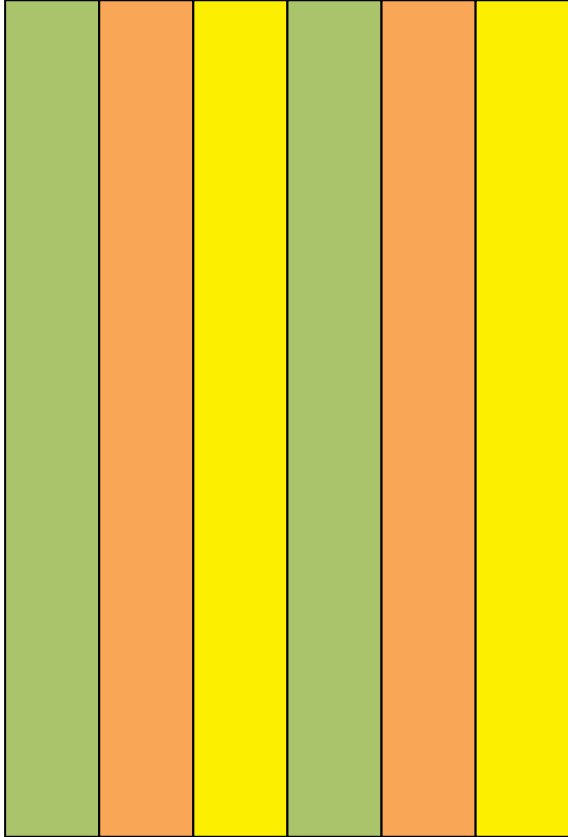
2010 – 2013

Quelques résultats



Méthodologie de recherche

Fields



Boulangerie



Triptolème			ASOBC - «Actions pour l'appropriation sociale des sciences»						PaysBié																
Association Loi 1901 -			Développement d'un réseau régional pour expérimenter, maintenir et promouvoir la diversité cultivée des blés de terre bretons en AB						UN-BRETAGNE																
		Date		Essai de panification						Expérimentateur															
Méthode	Pétrissage	Pointage 1er	Ineffisance			écou			Commentaires																
			1	2	3	1	2	3	Hydratation (% / farine)	Aspect (croûte/cœur/cœur)															
										Odeur (caractérisation anormale)	Texture														

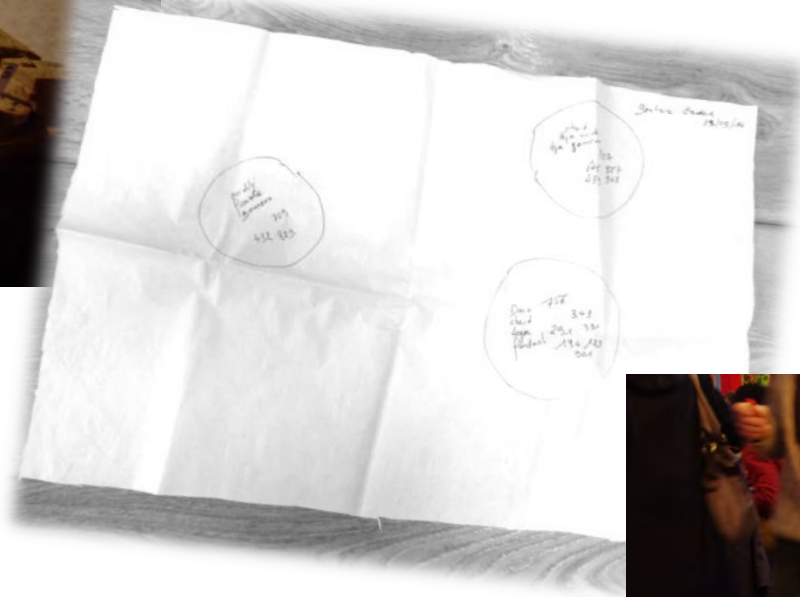
La notation par croix, dans la grille permet de déterminer un profil qualitatif, correspondant à la dispersion des caractères.

- 7 la caractéristique est jugée un peu excessive ou un peu insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : un peu marqué)

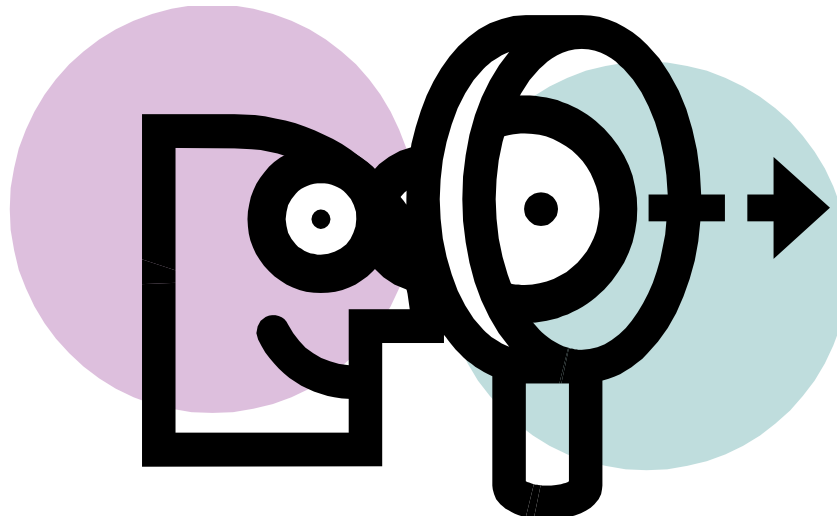
- 4 la caractéristique est jugée excessive ou insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : marqué)

- 1 la caractéristique est jugée très excessive ou très insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : très marqué)

Tests organoleptiques



Quelques résultats



Focus pain

Thèse de Camille

Importance des facteurs



Globalité

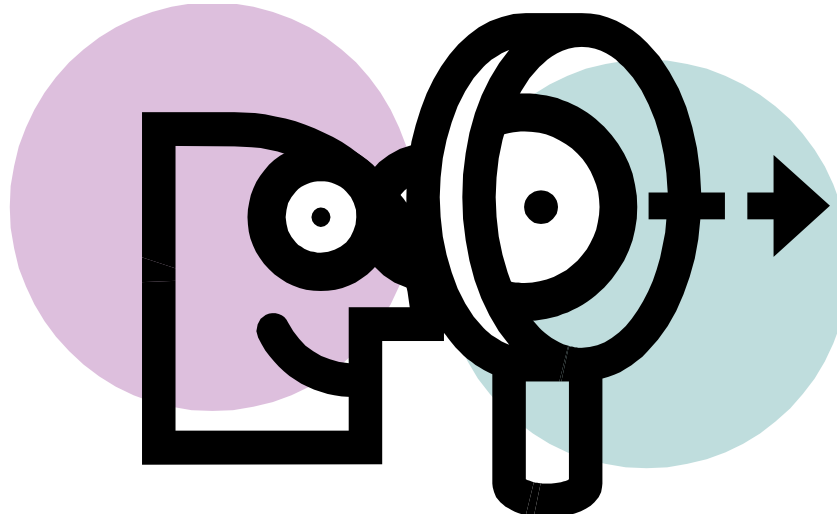


Goût



Texture

Quelques résultats



Impact de la diversité génétique sur
la stabilité des caractères

Etude en cours

Variété adaptée à l'AB?

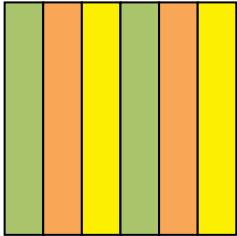



<http://christcenteredchristianity.com>

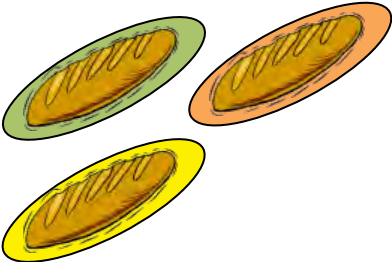
Moyenne
la plus intéressante

Coefficient de variation
le plus faible

Nombre de critères étudiés

Champ  Performance - Stabilité
30_{aine} – 30_{aine}

Farine  9 – 40_{aine}

Boulangerie  2 – 5

Qualité organoleptique  0 – 25

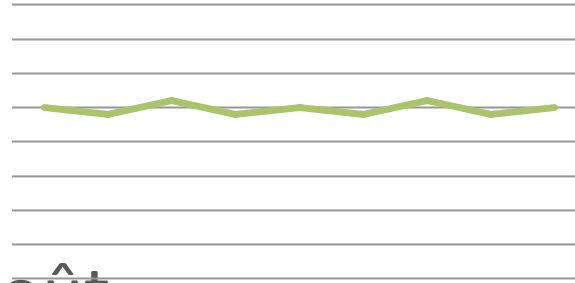
« la meilleure variété pour l'AB »

	Pure line	Population	Mix of pop
Best performances (means)	20	31	31
- agronomic criteria	15	22	29
- flour technological quality	4	8	2
- bread-making process	1	1	0
Best stability (CV)	42	42	50
- agronomic criteria	9	15	19
- flour technological quality	15	16	21
- bread-making process	3	1	1
- taste	15	10	9
“Best adapted variety” for organic farming	38	48	50
- agronomic criteria	7	18	24
- flour technological quality	14	18	16
- bread-making process	2	2	1
- taste	15	10	9

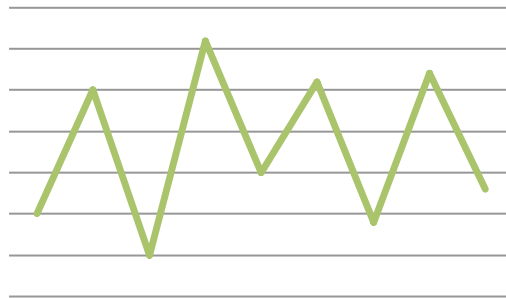
Populations



Plus performantes et plus stables au champ



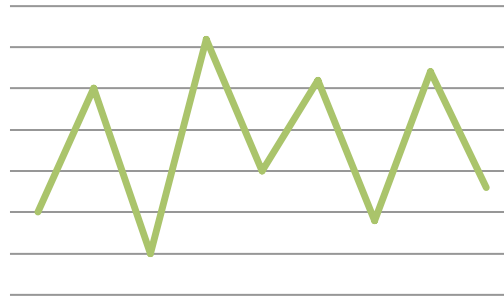
Pas stable pour le goût
= expression du terroir



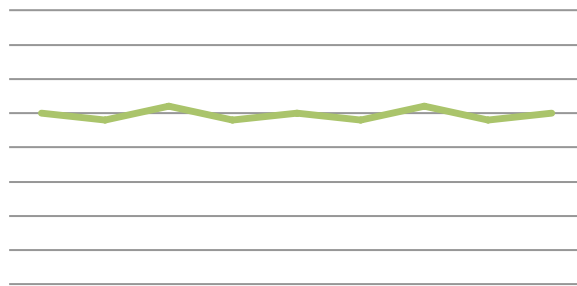
Variété commerciale



Pas stable au champ



Stable pour le goût
= standard



Stratégies de sélection



Adaptation au système alimentaire

Conclusion

grain



pain

Acteurs