Programme de Recherche « Pain Bio »

Qualités des blés biologiques et Qualités nutritionnelle et organoleptique des pains biologiques

INRA-CIAB / ACTA / ACTIA 2005-2007

Trois axes de recherches

- **1 : Étude de 100 échantillons de blé (11 variétés) comparés sur des facteurs agronomiques, technologiques et nutritionnels.**
- **2 : Recherches sur les farines et le levain en vue d'améliorer les qualités nutritionnelles et sensorielles des pains biologiques.**
- **3 : Connaissance du fonctionnement de la filière.**

Les partenaires

- **INRA**
- **Arvalis-Institut du Végétal**
- **ITAB**
- **Instituts Techniques de l'Industrie Agroalimentaire (ICTA)**
- **Structures de développement,**
- **coopératives agricoles et entreprises privées**

Les résultats

- **Importance du couple variété/teneur en protéines pour garantir un blé panifiable**
- **Influence forte des facteurs agronomiques sur les rendements et la qualité des blés**
- **Mise au point de diagrammes spécifiques pour des moutures sur meules et sur cylindres, en vue d'obtenir des farines de type 80 améliorées (meilleur compromis entre comportement meunier, qualité technologique et densité nutritionnelle).**
- **Amélioration de la qualité sensorielle et de la densité nutritionnelle de pains biologiques par la maîtrise des paramètres de la fermentation au levain.**
- **Obtention de farines prototypes de type 80 a forte teneur en minéraux (Mg, micronutriments…).**
- **Intérêt du procédé de fermentation en cas de fractions riches en fibres (notamment celui au levain : amélioration de la biodisponibilité des minéraux).**
- **Tests consommateurs : pains prototypes bien perçus par les consommateurs occasionnels et réguliers.**
- **Connaissance approfondie des différents acteurs de la filière.**

Du blé au pain, le Bio, une filière d'avenir – Paris, 6 novembre 2007