Du blé au pain
Le bio, une filière d'avenir

INRA

ARVALIS Institut du végétal

ITAB Institut Technique de l'Agriculture Biologique

ONIGC OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES GRANDES CULTURES

Intercéréales

ACTA

ACTIA

Présentation générale du Programme Pain Bio

B. Taupier-Létage (ITAB), J. Abécassis (INRA), P. Viaux (Arvalis), L. Fontaine (ITAB)

« Evaluation de la qualité d'un blé panifiable en agriculture biologique et contribution à l'élaboration des qualités nutritionnelle et organoleptique des pains biologiques »

Programme INRA - ACTA - ACTIA

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

Partenaires du Programme

- Académie
  - INRA : AdPBV, ASP, IATE, U3M, U&BMP, URPOI, URPVI
  - ENITIAA, ENSMIC, ISARA
- ICTA
  - ARVALIS, ITAB
- ICTIA
  - ADIV, AERIAL, CTCPA
- Autres partenaires
  - Développement : CAP Bio, CREAB, GAB IdF, ANMF
  - Entreprises : Agribio-Union, Biofournil, Terrena, Unibio

Objectif Général du Programme

Acquisition de connaissances nouvelles pour soutenir le développement d'une filière de production de blé et de pain biologique

Blé

↓

Farine

↓

Pain

Définir les exigences qualitatives sur les matières premières

Optimiser les procédés en vue d'améliorer les propriétés organoleptiques et nutritionnelles

Connaître et améliorer les pratiques agronomiques et de transformation

Organisation du programme

Axe 1	Axe 2	Axe 3
Variété		
Blé	Agronomie	Pratiques de production et de collecte
Farine	Mouture	Pratiques et Méthodes de mouture
Pain	Panification	Pratiques et Méthodes de panification
	Propriétés organoleptiques et nutritionnelles	Attente des consommateurs

Axe 1 : Valeur d'utilisation des blés produits en agriculture biologique
(*L. Fontaine, S. Lubac, P. Viaux)*

- Tâche 1 : Caractérisation agronomique et technologique d'un panel d'échantillons de blé biologique (*L. Fontaine , S. Lubac)*

- Tâche 2 : Critères de sélection de variétés de blé tendre de qualité adaptée à l'agriculture biologique *(B. Rolland)*

- Tâche 3 : Critères de sélection de variétés de blé tendre de qualité adaptée à l'agriculture biologique (*L. Fontaine , S. Lubac)*

- Tâche 4 : - Evaluation des facteurs agronomiques influençant la qualité des blés biologiques. (*L. Fontaine , S. Lubac)*

Axe 2 : Amélioration de la Qualité
(*J. Abécassis, B. Taupier-Létage)*

- Tâche 1 :Influence de l'azote et du soufre sur la composition protéique des grains*(MH. Morel)*
- Tâche 2 : - Impact du procédé de fractionnement *(M. Chaurand)*
- Tâche 3 : - Impact du procédé de panification*(B. Onno)*
- Tâche 4 : Valeur nutritionnelle du pain biologique *(C. Remesy)*
- Tâche 5 : Qualité sensorielle des pains *(G. Della Valle)*
- Tâche 6 : Perception des pains biologiques par les consommateurs *(A. Alessandrin)*

Axe 3 : Connaissance des Pratiques

(P. Viaux, B.Taupier-Létage)

- Tâche 1 : Connaissances des pratiques agronomiques et des pratiques de collecte *(C. David)*
- Tâche 2 : Connaissances des techniques meunières utilisant des blés biologiques *(C. L'Helgouach)*
- Tâche 3 : Connaissances des techniques boulangères utilisant des farines biologiques *(H. Chiron)*
- Tâche 4 : Dialogue entre les acteurs
- Tâche 5 : Animation et coordination *(B. Taupier-Létage, P. Viaux)*