Etude des qualités sensorielles de pains paysans issus de populations anciennes

Thèse INRA/ITAB

Dans le cadre de la thèse intitulée « Construction d'un outil d'évaluation de la qualité sensorielle pour la sélection participative » des recherches sont entreprises pour optimiser la qualité sensorielle des pains artisanaux aux levains afin de palier aux variations qualitatives inhérentes à la culture de populations en AB.

Une Recherche action Collaborative

Problématisation:
Variété >? Environnement >? Boulange

↓

Levier sélection?
2 groupes de paysans boulangers investit sur la question

Rhône-Alpes
Identification, caractérisation de populations d'intérêt

Bretagne
Etude de la stabilité du goût de la variété (terroir, transformation)

Optimisation du goût de la variété dans le pain

Résultats partiels

Année 1 : influence relative des facteurs

L'année 1 a permis d'étudier l'influence relative des facteurs génétiques et environnementaux.

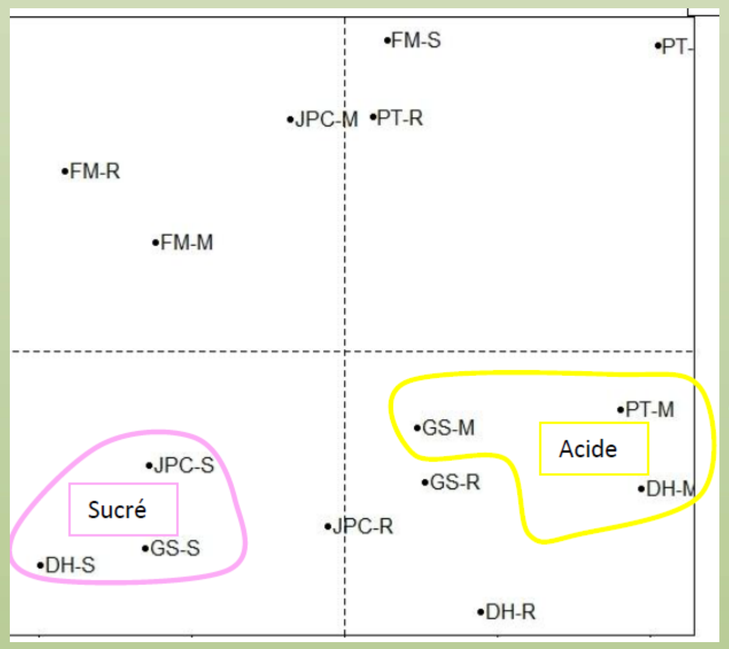

Figure 1: AFM sur les résultats du Napping® sur 3 structures variétale (Renan, Sixt sur Aff et Mélange dynamique Mercier) et 5 terroirs (PT, FM, JPC, DH, GS)
Le graphe ci contre présente une différenciation des variétés selon le goût: à gauche la « Sixt » aux notes sucrés, à droite la « Mélange dynamique » aux notes acides.

Pour une même pratique boulangère, la variété interviendrait de façon déterminante dans le goût du pain, tandis que le terroir impacterait plus les caractéristiques de texture.

Année 2 : phénotypes et goût

Des échanges avec les paysans boulangers ont mis en évidence des potentiels liens entre le phénotype (couleur « rouge », « blé dur ») et le goût.

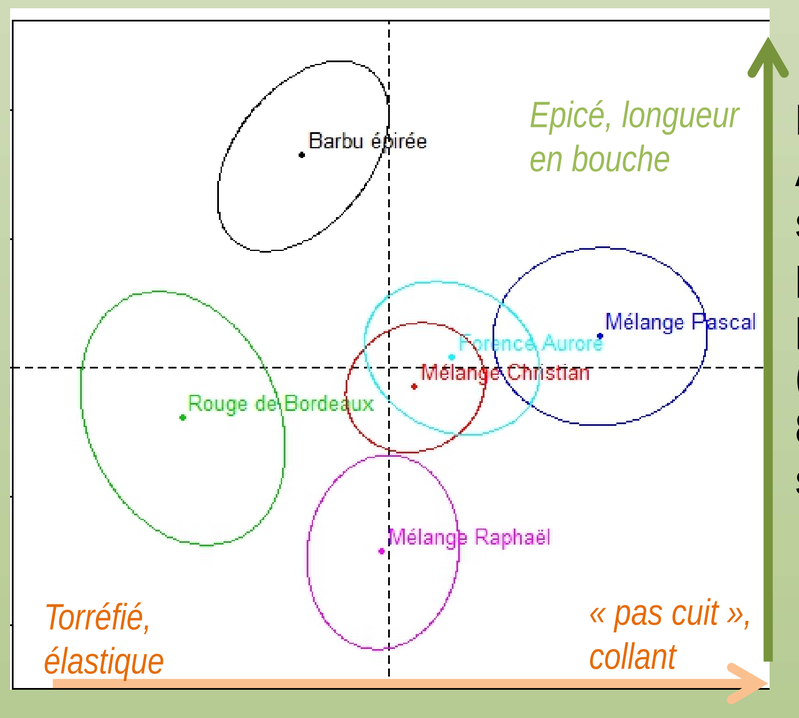

Figure 2:
ACP sur le profil sensoriel de 6 populations de paysans boulangers (ACP sur données, 80% de la variabilité sur les deux axes)

Les populations aux phénotypes caractérisés « rouge » (Rouge de Bordeaux, Mélange Raphaël), « hard » (Barbu d'Epirée) se différencient nettement des autres populations sur le plan sensoriel.

Mai 2013

Conception et rédaction : ITAB, Camille Vindras. Impression : ARVALIS – Institut du végétal