

NOUVELLE MOISSON
2015



LETTRE NOUVELLE MOISSON **N°2**
BILAN VARIÉTAL & CONSEILS TECHNIQUES

16 Septembre 2015



La Moisson 2015 s'est bien déroulée sur l'ensemble du territoire Français et se distingue par un **volume de production record** qui dépasserait les 40 Mt. La qualité des blés est **tout à fait satisfaisante** et revient à des valeurs standard au Laboratoire comme au Fournil.

Découvrez dans ce rapport technique les résultats des analyses physico-chimiques et des tests de panification effectués par notre Technical Center sur **plus de 400 échantillons de blés** en provenance de toute la France.



L'AVIS DU LABORATOIRE

	Humidité des blés (%)	Protéines (%)	Hagberg (s)	PS (kg/hl)	P	G	W	P/L	Ie
Moyenne 2015	12.1	11.8	304.5	81.1	90.5	19.7	213	1.2	47.7
<i>Moyenne 2014</i>	14.0	11.3	243.0	76.0	69.0	22.5	203	0.8	51.8
<i>Évolution</i>	↘	↗	↗	↗	↗	↘	↗	↗	↘
Moyenne Zone Nord	11.9	11.5	315.8	81.5	98.3	17.1	204	1.8	46.9
Moyenne autres régions	12.3	11.9	302.1	80.9	88.8	20.2	215	1.1	47.9

HUMIDITÉ : Forte baisse liée aux conditions climatiques.

HAGBERG : En hausse, prévoir l'ajout de farine de blé malté.

PROTÉINES : En légère hausse, bonne qualité en panification.

ALVÉOGRAPHE DE CHOPIN :

- W : en hausse de 10 pts.
- P/L : nette hausse en raison d'un G plus court et d'un P élevé.
- Indice d'élasticité [Ie] : en baisse.

L'AVIS DU FOURNIL

	Hydratation (en %)	Volume pain (cm ³)	Note de panification
Moyenne 2015	62	1571	228
<i>Moyenne 2014</i>	60	1670	227
<i>Évolution</i>	↗	↘	→
Moyenne Zone Nord	62	1532	227
Moyenne autres régions	62	1580	228

NOTE DE PANIFICATION : En hausse de 1 pt. Bilan satisfaisant.

HYDRATATION : En hausse de 2 pts.

LISSAGE : Tendence générale vers un lissage plus rapide.

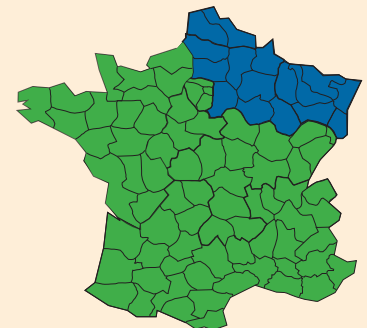
FACONNAGE : Bonne reprise de force au pointage. Profil de pâte équilibré dans l'ensemble. Absence de collant.

TOLÉRANCE AU FOUR : Correcte.

VOLUME DES PAINS : En baisse par rapport à 2014 mais globalement acceptable.

ASPECT DES PAINS : Grigne bien jetée. Coloration normale de la croûte. Belle présentation des produits finis.

ZOOM NORD-EST VS. AUTRES RÉGIONS



■ Zone Nord ■ Reste de la France

Les craintes pressenties sur les blés du Nord-Est de la France à la suite de l'épisode de canicule se révèlent finalement infondées.

Malgré un taux de protéines légèrement inférieur au reste du territoire et des pâtes un peu plus tenaces, la qualité de panification reste satisfaisante et semblable aux blés récoltés dans les autres régions françaises.





RÉSULTATS PHYSICO-CHIMIQUES DES VARIÉTÉS LES PLUS COURANTES

Variétés	Protéines (%)	Hagberg (s)	PS (kg/hl)	P	G	W	P/L	Ie
MÉLANGES MEUNIER	12.0	302.5	81.6	86.3	19.8	214	1.2	48.4
RUBISKO	11.4	267.9	79.8	84.1	19.5	200	1.2	47.5
CELLULE	11.7	296.8	80.5	97.2	17.6	201	1.8	38.2
APACHE	11.9	310.9	80.4	76.5	21.5	206	0.9	47.1
AREZZO	12.3	302.4	80.9	91.8	19.2	216	1.3	47.7
BOREGAR	11.9	320.5	81.4	101.0	17.3	198	1.7	41.3
PAKITO	11.5	322.8	81.2	93.1	18.1	201	1.6	46.9
ALLEZ-Y	11.6	322.6	80.4	103.6	16.6	207	1.9	47.3
OREGRAIN	11.8	306.7	82.3	72.2	22.1	198	0.8	45.8
SY MOISSON	11.5	282.7	81.6	79.4	19.5	190	1.1	47.3
SOLEHIO	12.2	290.8	81.8	76.8	20.5	193	1.0	47.2
GONCOURT	12.5	278.0	80.6	99.6	19.5	245	1.3	48.4
CAPHORN	12.9	322.3	80.3	113.0	18.7	281	1.7	53.2

On note cette année une majorité de variétés dont les P/L sont supérieurs à 1.
Seules 3 variétés permettent d'allonger les courbes d'alvéographe ; **Apache, Oregrain et Solehio.**





RÉSULTATS DE PANIFICATION DES VARIÉTÉS LES PLUS COURANTES

Variétés	Hydratation	Profil de pâte	Aspect pain	Volume (cm3)	Note panification	Commentaires
MÉLANGES MEUNIER	62	Lissage rapide. Équilibré au façonnage. Absence de collant.	Grigne insuffisamment jetée. Aspect correct. Mie crème.	1580	229	Bilan correct. Qualité panifiable satisfaisante.
RUBISKO	62	Lissage rapide. Pâte extensible à élastique. Tenue correcte au four.	Grigne irrégulière et peu jetée. Bon volume des pains. Mie crème.	1580	230	Note de panification élevée. Bilan correct. Blé d'intérêt, à suivre.
CELLULE	62	Lissage insuffisant. Pâte courte et élastique.	Grigne peu jetée. Mie jaune.	1540	227	P/L record (le plus élevé). Indice d'élasticité le plus faible. Bilan mitigé.
APACHE	61	Lissage rapide. Pâte extensible au façonnage. Absence de collant. Tolérance fragile.	Grigne bien jetée. Section parfois plate en tolérance. Mie jaune.	1580	230	Reste une valeur sûre pour apporter de la souplesse. Bilan correct.
AREZZO	62	Lissage rapide. Reprise de force au pointage. Allongement difficile.	Grigne irrégulière et peu jetée. Mie crème.	1540	221	Bilan mitigé avec des résultats moyens voire faibles . Blé très hétérogène.
BOREGAR	60	Lissage rapide. Extensible au façonnage. Tenue fragile.	Grigne bien jetée. Aspect correct. Mie crème.	1460	223	Décevant cette année. Profil de pâte souple malgré un P/L de 1.7
PAKITO	62	Lissage insuffisant à rapide. Pâte élastique au façonnage. Tolérance fragile.	Grigne irrégulière et peu jetée. Section plate. Mie jaune.	1520	222	Blé hétérogène. Bilan décevant. Blé déconseillé.
ALLEZ-Y	62	Lissage insuffisant. Pâte élastique. Bonne tenue au four.	Bon volume des pains. Grigne irrégulière et peu jetée. Aspect correct.	1630	234	Bilan satisfaisant. Profil similaire à Caphorn.
OREGRAIN	62	Lissage très rapide. Extensible au façonnage. Fragile en tolérance.	Grigne bien jetée. Section plate en tolérance. Aspect correct. Mie jaune.	1580	227	Profil similaire à Apache (voire plus souple). Blé intéressant.
SY MOISSON	62	Lissage rapide. Pâte équilibrée voire extensible. Bonne tenue au four.	Bon volume des pains. Grigne bien jetée. Mie jaune.	1580	230	Bilan satisfaisant. Blé intéressant cette année.
SOLEHIO	62	Lissage rapide. Pâte équilibrée. Bonne tenue au four.	Grigne irrégulière et peu jetée. Aspect pain satisfaisant. Mie crème.	1560	226	Bilan satisfaisant.
GONCOURT	62	Lissage rapide. Pâte légèrement élastique. Tenue fragile en tolérance.	Bon volume des pains. Section un peu plate. Grigne peu jetée. Mie crème.	1600	228	Bilan satisfaisant.
CAPHORN	63	Lissage insuffisant. Profil élastique. Bonne tenue au four.	Grigne bien jetée. Volume important. Bel aspect des pains.	1640	232	Note de panification élevée. Très intéressant. Peut jouer un rôle de blé correcteur.





ZOOM CATÉGORISATION DES VARIÉTÉS PAR PROFIL

Profil	Variétés conseillées
<i>EXTENSIBLE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Apache • Oregrain • Solehio
<i>ÉLASTIQUE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Caphorn • Arezzo • Cellule • Allez-y
<i>ÉQUILIBRÉ</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rubisko • Sy Moisson • Goncourt

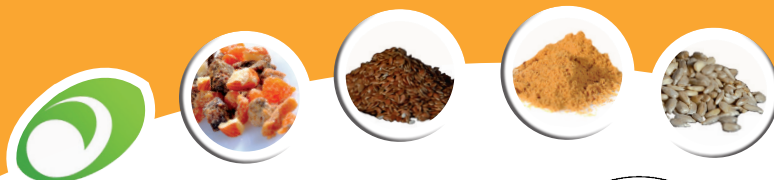
FOCUS BLÉS AMÉLIORANTS

		Protéines	W	G	P/L	Note Pa-nification	Commentaires
<i>BOLOGNA</i>	2015	14.7	395	23.8	1.0	231	Bons résultats
	2014	13.8	425	24.2	0.8	235	
<i>GALIBIER</i>	2015	15.1	398	22.0	0.9	230	Bons résultats
	2014	15.0	371	23.0	0.9	222	
<i>PIRENEO</i>	2015	14.8	380	26.0	0.7	236	Excellents résultats
	2014	13.1	297	27.3	0.5	228	
<i>TOGANO</i>	2015	15.2	405	27.1	0.75	232	Excellents résultats
	2014	14.3	424	25.9	0.7	225	

Les blés de force **conservent cette année tous leurs intérêts et caractéristiques.**

La teneur en protéines est légèrement supérieure à 2014. Les notes de panification sont à la hausse.





SOLUTIONS TECHNIQUES

Ingrédients, complexes enzymatiques, solutions ciblées, chaque année notre Technical Center travaille à la formulation de solutions à haut potentiel technologique répondant aux caractéristiques de la nouvelle récolte.

CONSEILS INGRÉDIENTS

	RECOMMANDATIONS (vs. 2014)	DOSAGES
GLUTEN	Maintien du dosage.	De 0.5 % à 1 %
FARINE DE BLÉ MALTÉ	À augmenter en réponse à des temps de chute en hausse.	De 30 à 100 g /ql afin d'amener une bonne fermentation et une belle coloration de la croûte.
ACIDE ASCORBIQUE	Maintien, voire légère baisse de l'incorporation.	De 5 à 9 g /ql selon les farines.
LEVURE DÉSACTIVÉE	Pas d'incorporation nécessaire cette année sauf en cas de lissage insuffisant des pâtes.	De 25 à 100 g /ql selon les farines.

COMPLEXES ENZYMATIQUES NOUVELLE RÉCOLTE

	ACTIONS	DOSAGE
MILL'ENZYME BCE 215 ESSENTIEL	<ul style="list-style-type: none"> Complexe enzymatique renforcé en alpha-amylase et adapté aux farines peu diastasiques de la nouvelle récolte. 	Dosage à 10 g /ql
MILL'ENZYME BCE 115 ABSOLU	<ul style="list-style-type: none"> Complexe enzymatique dont les activités alpha-amylases et xylanases sont ajustées aux farines de la nouvelle récolte. 	Dosage à 10 g /ql

LA SOLUTION ENZYMATIQUE À RETENIR

MILL' ENZYME GLUTEN LESS : La solution de substitution du gluten

MILL' ENZYME GLUTEN LESS est une solution enzymatique développée par notre Technical Center dans l'objectif de réduire l'incorporation de gluten dans la correction des farines pour les applications en pains courants français et pains spéciaux.

MÉCANISME D'ACTION	AVANTAGES
<p>MILL' ENZYME GLUTEN LESS agit sur les fibres de cellulose et d'hémicellulose qui limitent mécaniquement la disponibilité du gluten. Il optimise ainsi la disponibilité du gluten pour la formation d'un réseau régulier et optimum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gain économique : réduction de l'incorporation de gluten dans la correction des farines. Gain technique : amélioration des produits finis similaire à un ajout de gluten (<i>gain d'élasticité, de tolérance, meilleur volume</i>).

Retrouvez et imprimez les Lettres « Nouvelle Moisson 2015 » sur notre site Web : www.millbaker.com et restez connectés à nos actualités en consultant la rubrique « Actus » de notre site web ainsi que notre page Facebook.

Nos équipes techniques et commerciales se tiennent à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et demande de conseil.



L'équipe MillBäker



MILLBÄKER SAS

ZI La Fonderie - BP 39

10700 TORCY LE PETIT - FRANCE

+33 (0)3 25 37 79 37 - www.millbaker.com

RCS 482 156 320 000 38 Troyes



SYNTHÈSE BOULANGERIE




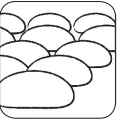

> BILAN GLOBAL DE LA MOISSON

La Moisson 2015 s'est bien déroulée sur l'ensemble du territoire Français et se distingue par un **volume de production record** qui dépasserait les 40 Mt. La qualité des blés est tout à fait **satisfaisante** et revient à des valeurs standard au Laboratoire comme au Fournil.

> COMPORTEMENT DES BLÉS SUR LE PLAN PHYSICO-CHEMIQUE

	2014	2015	COMMENTAIRES
PROTÉINES (%)	11.2	11.9	En légère hausse. Bonne qualité en panification.
TEMPS DE CHUTE DE HAGBERG (S)	253.0	304.5	En forte hausse. Retrouve des valeurs normales et nécessite l'ajout de farine de blé malté.
W	191	213	En hausse de 20 pts.
POIDS SPÉCIFIQUES (kg/hl)	76.4	81.1	En forte hausse.

> COMPORTEMENT ET CONSEILS EN BOULANGERIE

	REMARQUES	RECOMMANDATIONS TECHNIQUES
 PÉTRISSAGE	Hydratation en hausse de 2 points vs. 2014. Lissage plus rapide au pétrin. Absence de collant.	L'autolyse n'est pas nécessaire cette année. Diminuer le temps de pétrissage en 2 ^{ème} vitesse. Éviter le surpétrissage, une pâte plus chaude apporte davantage d'élasticité. Utiliser un améliorant qui ne contient pas de levure désactivée.
 POINTAGE	Bonne reprise de force, pas de problème de relâchement au pointage.	Éviter le pointage en cuve et favoriser le pointage en bac pour limiter la prise de force.
 DIVISION ET FAÇONNAGE	Profil de pâte équilibré. Absence de collant au travail. Bonne plasticité des pâtes.	Laisser une bonne détente avant le façonnage pour les pâtes tenaces et difficiles à allonger.
 APPRÊT ET MISE AU FOUR	Activité fermentaire normale. Absence de collant des pâtes. Bonne tolérance à l'enfournement.	L'utilisation d'un améliorant adapté au travail en chambre froide est conseillée afin d'améliorer la tolérance des pâtes et éviter le cloquage.
 CUISSON	Développement normal des pains. Volumes légèrement en baisse par rapport à 2014 mais qui restent acceptables. Grigne bien jetée. Coloration de croûte normale. Bonne présentation des produits finis. Note de panification en hausse de 1 point (228 en 2015 vs. 227 en 2014)	Température de cuisson habituelle. Veiller à apporter suffisamment de buée pour obtenir une croûte fine et brillante.





suivez-nous sur :



www.millbaker.com

