

Rapport

Concerne : seigle de la vallée d'Aoste

But

Faire des mesures sur la qualité boulangère de différentes variétés de seigle de la Vallée d'Aoste et d'un standard (Recrut) pour mieux connaître leur aptitude à la panification. Ces données qualité seront ensuite mises à disposition de la filière (meunier, boulangers) et seront publiées sur le site de la banque de gènes nationale. Ensuite l'objectif de ce projet est de créer une recette de pain de seigle pour faire une dégustation de pains faits avec ces différentes variétés et voir leur influence sur le goût du pain.

Mesures

- Marvin : Poids mille grains (PMG), poids à l'hectolitre (PHL)
- NIRS sur grain: taux de protéine (%)
- NIRS sur farine : taux d'humidité (%)
- Zeleny (ml)
- Temps de chute (s)
- Amylographe : viscosité de la pâte
- Farinographe : absorption d'eau de la farine au pétrissage, résistance et affaiblissement de la pâte au pétrissage.
- Taux de cendres (%)
-

Résultats et discussion

Des différences qualitatives ont été observées entre les 22 variétés sur tous les critères excepté le Zeleny qui montrait des valeurs en dessous de 15 pour toutes les variétés. Comme dans C. Brabant et al. 2013, les quatre critères poids à l'hectolitre, temps de chute, la viscosité de l'amylographe et le taux de cendres ont été retenus pour noter les différentes variétés avec 10 points pour chaque critère (tableau 1). En effet, le taux de protéine corrèle négativement avec le taux de cendres et la viscosité de l'amylographe. Les autres critères ne décrivent pas vraiment la qualité boulangère des variétés.

Tableau 3 | Pour le schéma d'appréciation de qualité du seigle, quatre paramètres ont été retenus. Chaque paramètre pouvant obtenir dix points au maximum

Points	PHL	Temps de chute (secondes)	Amylogramme viscosité UB	Taux de cendres en %	pas pris en compte	
					Amylogramme (température maximum °C)	Protéines en %
1	<69	<120	<150	>2,70	<62	<7,00
2	69,00-69,99	120-139	150-199	2,56-2,70	62,0-63,9	7,00-7,49
3	70,00-70,99	140-159	200-249	2,41-2,55	64,0-65,9	7,50-7,99
4	71,00-71,99	160-179	250-299	2,26-2,40	66,0-67,9	8,00-8,49
5	72,00-72,99	180-219	300-399	2,11-2,25	68,0-69,9	8,50-8,99
6	73,00-73,99	220-279	400-499	1,96-2,10	70,0-71,9	9,00-9,49
7	74,00-74,99	280-339	500-599	1,81-1,95	72,0-73,9	9,50-9,99
8	75,00-75,99	340-379	600-799	1,66-1,80	74,0-75,9	10,00-10,49
9	76,00-76,99	380-420	800-999	1,50-1,66	76,0-77,9	10,50-10,99
10	>77,00	>420	>1000	<1,50	≥78	>11,00
maximum 40 points	10	10	10	10	10	10

Tableau tiré de C. Brabant et al. 2013

La variété avec le plus de points est la variété Champorcher (SC 93) avec 35 points sur 40. La variété de référence Recrut (SC101) a totalisé 32 points, autant de points que C. Brabant et al. 2013 avaient trouvé dans leur recherche sur une récolte de 2007. D'autres variétés de la Vallée d'Aoste ont montré des bonnes qualités boulangères, comme Brusson-Graine (SC92) avec 33 points, mais une moins bonne valeur de viscosité de l'amylographe. Les variétés Sarre-Bellon (SC99), Rhêmes-Saint-Georges (SC50) et Vavilov 6 Local 5 (SC73) ont montré de bonnes valeurs boulangères et un score de 32 points.

La variété Vavilov 4 Schwand a été de loin la plus mauvaise avec seulement 24 points et la variété SC46 Vallée d'Aoste a montré une valeur de viscosité très basse.

De manière général, la valeur de la viscosité de l'amylographe doit être fortement prise en considération, car elle est très importante pour la qualité boulangère du seigle. Le projet va continuer avec d'autres variétés qui vont être récoltées cette année.

No Variété	PHL	Tps de chute	Viscosité amylo	Taux de cendre	TOTAL
Amad-Crest	7	6	9	6	28
Brusson-Estoul	7	5	9	6	27
Brusson-Graines	10	6	9	8	33
Champorcher	10	6	10	9	35
Entrebin	7	5	8	7	27
Gressoney Saint-Jean	9	6	8	6	29
Morgex	10	5	8	6	29
Quart-La Montagne	8	5	8	8	29
Saint Barthélemy (ex Fenis)	10	6	8	8	32
Sarre-Bellon	9	6	9	8	32
SC46 Vallée d'Aoste	8	5	7	8	28
SC50 Rhêmes-Saint Georges	9	6	9	8	32
SC 52 Vens Village	10	5	9	7	31
Saint Marcel Seissogne	5	6	9	8	28
Vavilov 1 Local 1	4	7	10	7	28
Vavilov 2 Local 2	7	6	9	6	28
Vavilov 3 Rothebrunns	7	6	9	7	29
Vavilov 4 Schwand	4	6	8	6	24
Vavilov 5 Local 4	8	7	10	7	32
Vavilov 6 Local 5	9	6	10	7	32
Vavilov 7 Adliker	8	6	10	7	31
Recrut (standard)	8	7	10	7	32

Recette

Une recette de pain de seigle a été développée en vue d'une dégustation pour voir l'influence de la variété sur le goût et le volume du pain.

La recette élaborée a été grandement influencée par le cahier des charges du pain de seigle valaisan AOP. Le contact avec des acteurs de la vallée d'Aoste a été compliqué pour connaître une recette du pan ner. Chaque four à bois dans la Vallée d'Aoste possède une recette différente du pan ner. Pour ces deux raisons et parce que la recette du pain de seigle valaisan possède un cahier des charges assez précis, nous avons décidé de suivre la recette valaisanne.

Une préparation avec une poolisch a été préférée, car la préparation d'un levain pour chaque variété demande un travail trop grand pour une dégustation et utiliser un levain avec une farine de seigle industrielle pour chaque variété diluerait le goût potentiel de la variété.

Les temps de repos de la poolisch, de levée du pain et de cuisson ainsi que la température de levée et de cuisson ont été décidés lors d'un téléphone avec Mr. Michellod, boulanger Valaisan dans le comité du pain de seigle AOP et propriétaire de plusieurs boulangeries à Martigny et dans la vallée de Bagnes.

Le pain prend trois jours à être préparé. Il a une croûte bien croquante, une mie assez humide, une très bonne conservation et un goût fruité-fermenté et une petite acidité.

