



Étude sur la maîtrise et l'amélioration de la qualité technologique et sanitaire des blés biologiques

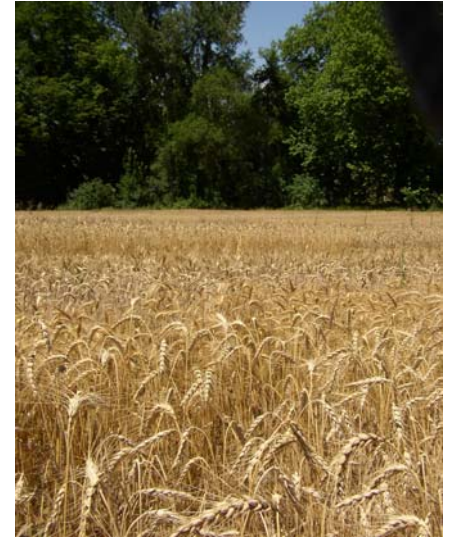
L. PRIEUR (CREAB MP) ; J. CLEMENT, G. SICART et I. GOULIEUX (CTCPA), D. KLEIBER (ESAP)

Objectifs

- Mieux connaître la filière de production du blé bio en Midi-Pyrénées
- Caractérisation des protéines de réserve des blés biologiques
- Suivi mycotoxines au champ et après stockage producteur ou coopérative
- Mise en place d'un test de panification adapté aux blés biologiques

Enquête producteurs

- Localisation des bassins de production
- Caractérisation des rotations et ITK selon le type d'exploitation
- Données sur les techniques de stockage à la ferme



Aubusson (9,5%) test BIPEA / BIO



Composition protéique

- Composition protéique équivalente avec le conventionnel si % protéines équivalent
- 10,5 % protéines = seuil minimum pour une bonne expression de la qualité technologique
- ↗ %protéine ⇒ ↘ glu/gli d'où ↗ élasticité
- Relation entre % protéines et caractéristiques technologiques proches de celles observées en conventionnel
- Faible %protéine ⇒ diminution polymérisation (Fi) et limitation de la qualité technologique
- Caractérisation technologique de 20 variétés

Suivi mycotoxines (DON & Ochratoxine A)

Année	Mycotoxine	Prélèvements	nombre	> norme	déecté
2002	Don	Ap. REC	77	0	7
	Och. A	Ap. REC	77	0	0
2003	Don	Ap. Stock	9	0	2
	Och. A	Ap. Stock	9	0	0
2004	Don	Ap. REC	56	0	25

Mise au point du test de panification

- Adapté du test BIPEA avec :
↗ du temps de pointage ; pétrissage moins intense
- Modification du système de notation : allongement, action fermentaire et volume pour une meilleure discrimination
- Validation du test avec du levain (starter)

Conclusions

- Meilleure connaissance des techniques de production
- Absence de mycotoxines aussi bien en sortie de champ qu'après stockage
- Variation importante de la composition des blés liée à la disponibilité en azote, mais composition conforme à celle du conventionnel
- Validation d'un test de panification plus discriminatif que le BIPEA pour les farines biologiques
- Panification correcte dès 10,5 % protéines