

Panifications italiennes

Une démarche originale exportations fra

L'Italie s'approvisionne traditionnellement en blé tendre français. Plus de la moitié de ses importations proviennent de l'Hexagone. Mais, les meuniers italiens sont de bons mélangeurs et on observe depuis les dix dernières années une diversification de leurs sources d'approvisionnements. Devant ce marché fortement concurrentiel, ARVALIS – Institut du végétal a entrepris, une démarche pour mieux connaître leurs demandes. Les actions de promotion de nos récoltes organisées en Italie par la filière française gagnent ainsi en pertinence.



Quand les professionnels français rencontrent les boulangers italiens.

Premier meunier européen et premier consommateur de farine par habitant, l'Italie est structurellement déficitaire en blé tendre. La France est le principal fournisseur de ce marché, mais n'a pas su profiter de l'augmentation régulière des importations italiennes. Depuis 1988, sa part de marché n'a cessé de s'éroder. En 2000, ce phénomène s'est aggravé avec l'arrivée massive des blés de la Mer Noire sur le marché international. La quantité de blé français importée, jusqu'alors stable, a chuté de 50 % en 2002 à 1,2 Mt (figure 1). Depuis, sous les effets conjoints des aléas climatiques dans ces pays et la mise en place de quotas d'importations, la France a retrouvé une place plus conforme à la tradition. Les meuniers italiens utilisent habituellement le blé français comme une base de leurs mélanges panifiables. Ils apprécient sa proxi-

mité et sa disponibilité, aptes à satisfaire les besoins quantitatifs de leur marché. Ils trouvent en France des fournisseurs de lots de qualité homogène et conformes aux contrats passés, sauf sur certaines livraisons maritimes. D'un grand professionnalisme, ils souhaitent travailler en confiance, et donc bien connaître leurs vendeurs.

La position de la France reste cependant très fragile et en retrait de 0,5 Mt par rapport aux importations italiennes de 1990 à 2000.

Echanges italo-français

Afin de comprendre cette relative désaffection pour les blés français, une étude du marché du blé tendre en Italie a été lancée en 2001. Elle a per-

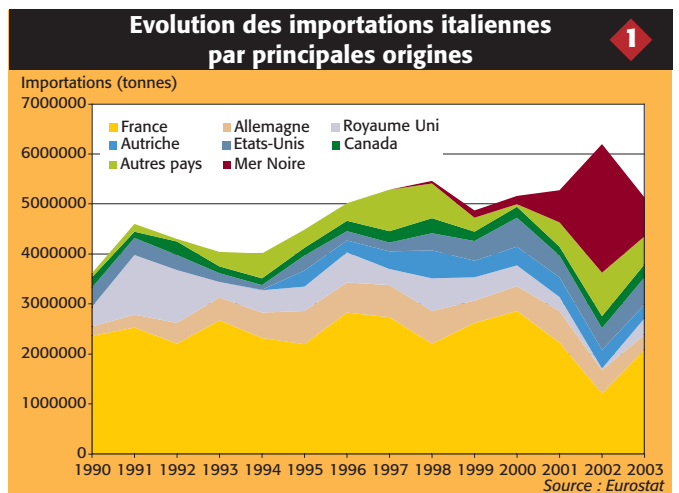


Jacky Fischer
j.fischer@arvalisinstitutduvegetal.fr

Jean Philippe Leygue
jp.leygue@arvalisinstitutduvegetal.fr

ARVALIS – Institut du végétal
Magali Gautier
ESAP

Florence Lachenaud
ENSAT
stagiaires ARVALIS – Institut du végétal



nale pour pérenniser nçaises



Italie : des meuniers exigeants

1

En Italie, la meunerie est, de loin, le secteur qui utilise le plus de blé tendre (79 % de la consommation italienne). La filière écrase près de 6,5 Mt de blé tendre par an, ce qui représente une production de 4,8 Mt de farine (source : *Italmopa*). Le marché italien en absorbe 4,1 Mt. Le surplus de production est exporté, soit 15 % de la production en 1999, et 10 % en 2000. Les farines italiennes ont pour principal débouché le pain. La place de l'artisanat sur ce secteur est très forte, alors que l'industrie produit la majorité des pâtisseries, biscuits et substituts de pain. En raison de la variété des pains et des techniques utilisées, la gamme des qualités de farines demandées est très vaste. Le retour à des produits et techniques traditionnels entraîne une demande en farine à plus haute teneur en protéines. La sécurité alimentaire et la traçabilité prennent de plus en plus d'importance. La baisse des exportations de farines renforce la crise de la meunerie, secteur déjà en forte surcapacité. Les meuniers italiens apprécient le volume de l'offre française en blé tendre, son prix, sa proximité, et la bonne organisation de la filière. La qualité intrinsèque du blé français correspond aux souhaits des meuniers du Sud, mais les meuniers du Nord souhaiteraient un taux protéique plus élevé. Par contre, ils souhaitent entretenir des liens directs et étroits avec leurs fournisseurs et attendent que les spécifications des cahiers des charges soient respectées.

mis de préciser les demandes de ce client traditionnel de la France, puis de construire, les années suivantes, des relations et des échanges techniques avec les professionnels de la meunerie italienne (encadré 1).

L'ambition était de mettre en place une méthode d'évaluation de la qualité des blés adaptée aux produits de panifications italiens. A terme, cette démarche doit permettre d'adapter au marché italien la communication de la qualité de la récolte française, lors du séminaire de promotion organisé chaque année par l'ONIC à Milan avec la participation des principaux acteurs de la filière d'exportation des blés français.

Importatrice, l'Italie n'est pas attachée à la préférence communautaire. Les Italiens, excellents mélangeurs de blés, s'orientent vers diverses sources d'approvisionnement. Lors des campagnes 2001-2002 et 2002-2003, les meuniers italiens ont substitué plus de la moitié de leurs importations françaises par des importations de blés de Russie, d'Ukraine et du Kazakhstan. La qualité de l'offre française leur est apparue comparable à celle de la Mer Noire et les acheteurs recherchent toujours ce qu'ils considèrent comme le meilleur rapport qualité-prix.

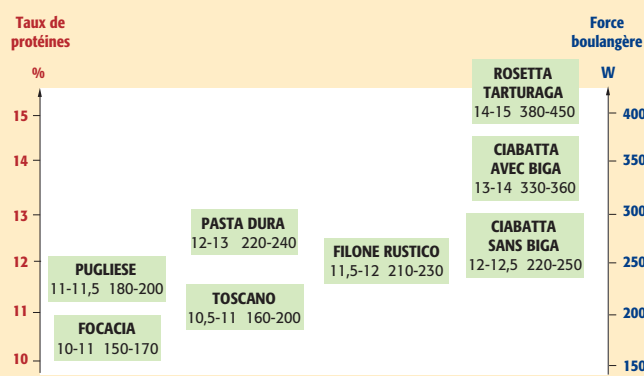
Dès lors, l'offre française doit s'adapter à un marché italien devenu très concurrentiel,



A chaque pain sa farine

2

Pour obtenir une farine de qualité, on mélange plusieurs blés aux caractéristiques différentes et complémentaires. Un mélange comprend par exemple des blés de base, avec des blés panifiables, aux qualités supérieures, et des blés de force, également appelés blés améliorants. Leurs moutures donnent des farines de qualités variées et adaptées à divers produits. Les Italiens distinguent différentes farines en fonction de leur taux de protéines et de leur force boulangère. A chaque farine sont associées des panifications spécifiques.



afin de regagner voire conserver ses parts de marché. La filière française peut améliorer son image en adoptant une communication appropriée aux usages italiens, et en orientant sa production et son offre en blé.

Ces adaptations passent par la connaissance de la panification italienne et ses exigences de qualité de farine, objet de l'étude réalisée par ARVALIS - Institut du végétal (encadré 2).

Une grande diversité de pains

Ces connaissances ont été acquises lors d'une mission en Italie, menée par les experts boulangers d'ARVALIS - Institut du végétal, et avec le

concours de meuniers italiens. Dans un premier temps, ils ont cherché à définir les différents types de pâtes, et les pains qui leur sont associés (encadré 3). Ils ont ensuite défini des tests de panifications représentatifs de ces principaux produits.

Des pains italiens avec du blé français

Pour les tests de panification, trois pains ont été retenus : la Pasta Dura, la Ciabatta et le pain Toscan sans sel (encadré 4 et figures 2 - 3 - 4).

La Pasta Dura et le pain Toscan ont été choisis au vu de l'importance des volumes de consommation qu'ils génèrent, ainsi que par la propension du blé français à pouvoir

Les principales caractéristiques des pains italiens

3

	Types de pain	Régions	Hydratation %	Principales caractéristiques
Pâtes très fermes	PASTA DURA	Parme	35 à 45	Consistance très ferme de la pâte Pétrissage complété par un laminage Matériel très robuste
	MONTOVANA	Turin	46 à 48	Pâte allongée, puis repassée perpendiculairement aux cylindres de la façonneuse
	CORNETTI			
	MAGGIOLINO ROMANINA	Venise Rome	50 à 52	Escargots fendus
Pâtes bâtardes	FILONE RUSTICO	Nord	58 à 60	Pain type "baguette" à croûte épaisse et légèrement farinée
	PUGLIESE	Sud de l'Italie	60 à 62	Pain de campagne à croûte très colorée
Pâtes molles	TOSCANO	Toscane	63 à 65	Pain sans sel, à croûte pâle très déchirée et fabriqué souvent à la maison
	CAMPANIA	Rome	70 à 72	Pain à croûte très rouge, très épaisse et lisse
Pâtes très molles	CIABATTA	Nord et Centre	75 à 80	Pétrissage très long avec bassinage Pas de façonnage. Mie très alvéolée
Pâtes spéciales	ROSETTA TARTURAGA	Nord	53 à 55	Pain réalisé avec des empreintes (en rosette ou en tortue). Artistique Fierté des boulangers
	FOCACIA/PIZZA	Nord/Sud	variable	Pains plats

Pain Toscan sans sel

4



Il était une fois un pain sans sel...

Le pain toscan est fait de blé tendre, mais il ne contient pas de sel. Il constitue ainsi un accompagnement rêvé pour savourer les charcuteries et les fromages et c'est un aliment de base pour des soupes et des potages fort célèbres comme la Ribollita, la Panzanella et la Fettunta. La petite histoire raconte qu'un pape voulait prendre le contrôle de la Toscane, or l'État papal fournissait le sel aux Toscans. Il a donc posé un embargo sur le sel pour faire céder les Toscans. Ces derniers ont résisté déclarant qu'ils ne consommeraient plus de sel... Depuis ce jour, la ménagère a arrêté de mettre du sel dans son pain : le pain Toscan était

être introduit majoritairement dans les mélanges meuniers. La Ciabatta a été choisie car c'est un produit phare italien, dont la production se développe dans le reste de l'Europe.

Traditionnellement, ces pains sont élaborés à partir de Biga.

Cette méthode de fabrication indirecte, connue en France sous le nom de pâte fermentée, consiste à fabriquer la veille une pâte composée de farine, levure et eau que l'on laisse fermenter entre 18 et 24 heures. Elle est toujours très pratiquée en Italie chez les artisans.

Une autre méthode de fabrication indirecte revient à récupérer 25% d'une pétrissée et d'ensemencer les pétrins suivants avec cette pâte acide.

Des tests de panification

Une méthode directe s'est développée avec l'industrialisation. Plus simple et plus rapide, elle consiste à mettre directement la levure dans le pétrin et suivre le processus de fabrication. Le temps de fermentation est ainsi très court. C'est cette dernière méthode qui a été retenue pour la réalisation des tests de panification.

L'aptitude des blés français

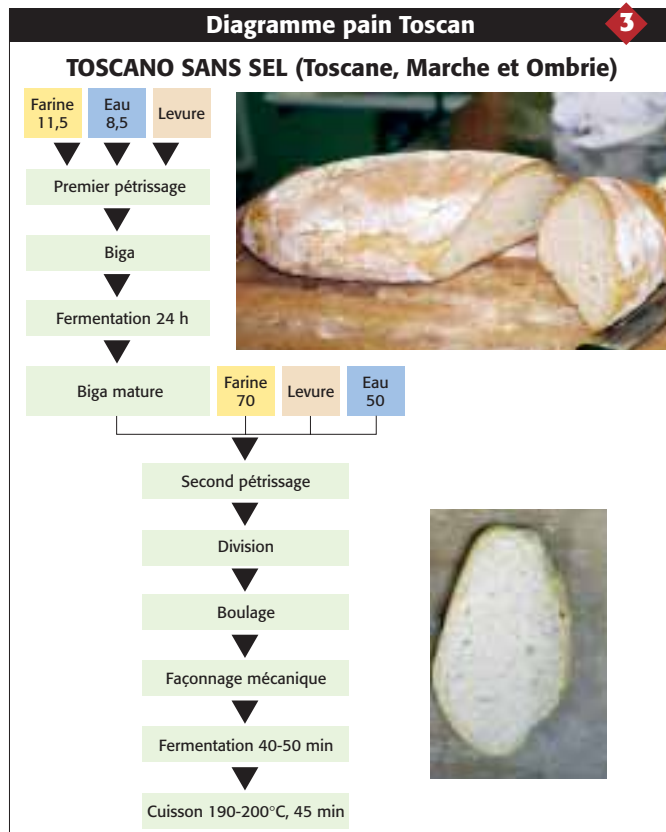
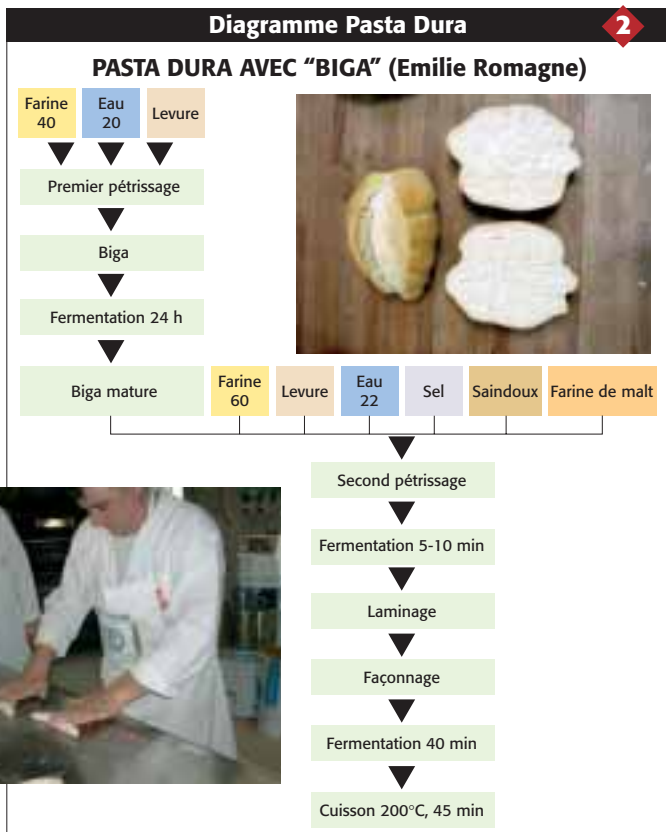


pour la panification italienne a été notée grâce à des grilles d'évaluation de la qualité réalisées par ARVALIS – Institut du végétal (encadré 5).

Ces tests d'évaluation ont été appliqués aux échantillons de blé de l'enquête *Qualité des blés français 2003* (ARVALIS – Institut du végétal et ONIC), afin de mesurer leur qualité en panification italienne, dans le

fournil d'essai mis à disposition par la société Eurogerm à Dijon. Les variétés établies comme Soissons, Charger, Aztec et Apache, ou plus récentes comme Caphorn, Nirvana, Aubusson donnent des résultats satisfaisants pour des pains avec des exigences moyennes comme le pain Toscan et la Pasta Dura. En les mélangeant entre elles, leurs

défauts et atouts peuvent se compléter et conduire à de meilleurs résultats qu'utilisées pures. Pour un pain plus exigeant comme la Ciabatta, elles sont utilisables en mélange avec des blés de force nord-américains ou français. D'autres variétés possèdent des caractéristiques particulièrement intéressantes pour composer des mélanges destinés à des panifications italiennes exigeantes. Par exemple, Autan et Nirvana apporteront tous deux une bonne hydratation à une farine ; Autan disposera en plus d'un W et d'un P/L élevé pour en augmenter la force. Les professionnels italiens réunis en septembre 2003 au séminaire de Milan ont particulièrement bien accueilli ces résultats en exprimant leur satisfaction de voir les blés français notés avec leurs pains. Cette expérience sera donc reconduite et améliorée à l'automne 2004 pour être probablement pérennisée. Devant son succès, cette démarche sera d'ailleurs étendue à l'Espagne dès cette année. ■



Des grilles d'évaluation pour les blés français 5

Ce tableau présente une grille réalisée par ARVALIS – Institut du végétal pour le pain Toscan sans sel. Les critères de qualité de ce pain ont été définis en collaboration avec des meuniers italiens. Des panifications ont été réalisées à partir de farines italiennes (témoins) et de farines de blés français (variétés de blés testées). Les résultats ont été évalués avec les critères suivants :

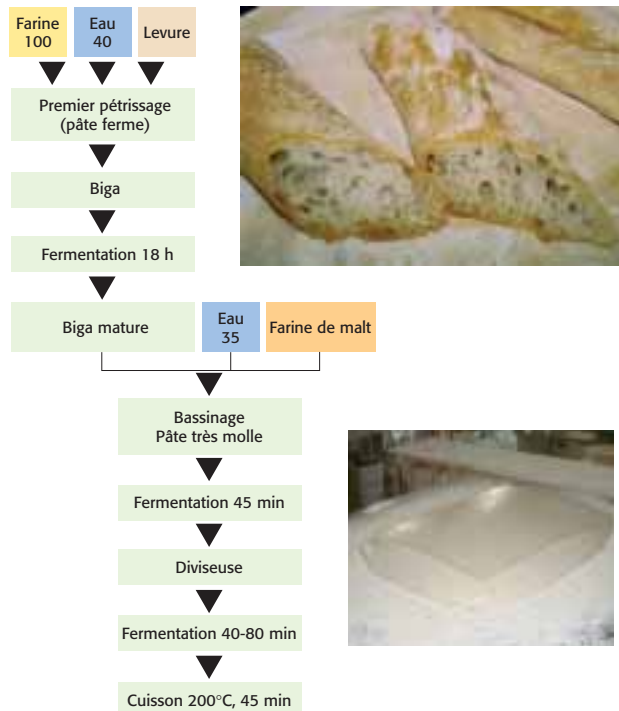
- +++ : très bonne qualité
- ++ : bonne qualité
- + : assez bonne qualité
- : défaut peu intense
- : défaut intense
- : défaut très intense

Ensuite des comparaisons dégagant défauts et qualités ont été effectuées.

Pain Toscan sans sel	Farines italiennes		Variétés de blés français			
	N°1	N°2	Apache	Soissons	Charger	Aztec
Protéines (% MS) *sur blé	11 mini	11,4	13,1	14,2	12,6	11,3
W	190 +/-15	162	227	269	182	164
P/L	0,65	0,53	0,36	0,62	0,36	0,5
Hagberg	458	378	370	377	366	361
Tenue pâte	++	++	0	++	++	-
Lissage pâte	+++	+++	+++	+	+	+
Façonnage élasticité	+	+	+++	+++	++	+
Façonnage extensibilité	+	+	+	-	-	+
Couleur croûte (blanc)	+++	+++	+++	+++	++	+++
Section	0	-	0	+	-	-
Déchirement grigne	+	+	+	0	+	+
Volume (cm ³)	1100	1070	1245	1193	1275	1120

Diagramme Ciabatta 4

CIABATTA (savate en italien) AVEC "BIGA" ET BASSINAGE (ajout d'eau continu) - Italie du Nord



Pour mesurer les écarts avec les panifications françaises, lire par exemple les articles à propos du pain de tradition française et du pain courant français industriel parus dans nos numéros de novembre et d'octobre 2003 dans la série "Qualité requise pour..."