

# Catégories BIO de qualité technologique 2024

## Froment BIO

## Epeautre BIO

### Evaluation technologique de variétés cultivées en agriculture biologique et multisites en Wallonie

- Critère technologique prépondérant : Qualité panifiable de la protéine - W/P (W : Force boulangère à l'alvéographe Chopin ; P : Protéines) en mono-variété et sans ajout d'additifs
- Autres critères : temps de chute de Hagberg, teneur en protéines, Z/P (Z : indice de sédimentation Zélény ; P : Protéines), les autres paramètres de l'alvéographe Chopin, Mixolab Chopin +, la sensibilité à la verse et la fusariose des épis
- Années de récolte 2021-22-23

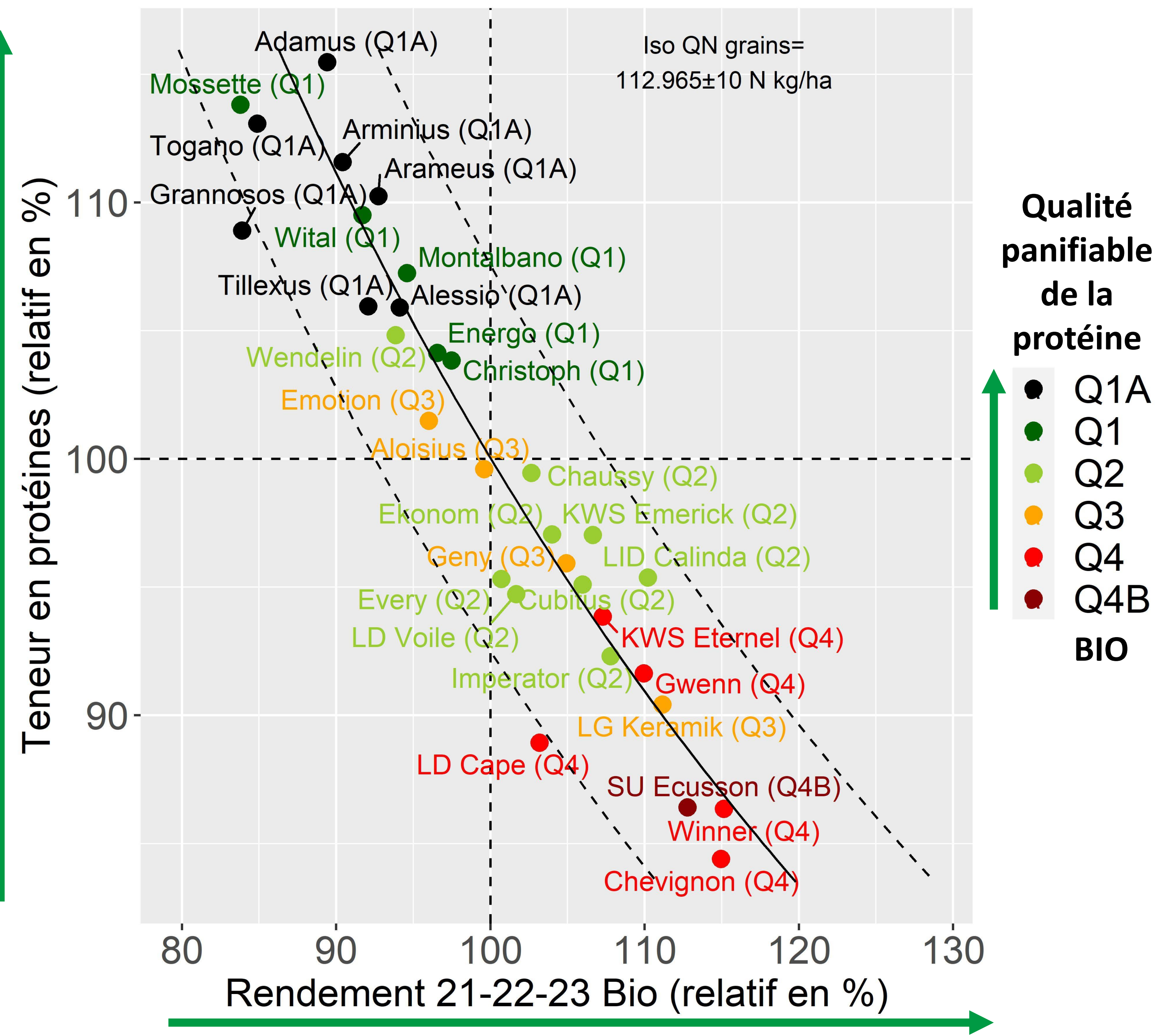
Q1 BIO	Q2 BIO	Q3 BIO	Q4 BIO
Panifiable belge premium	Panifiable belge supérieur	Autres usages Amidonnerie	Basique
Adamus <sup>A</sup>	Chaussy	Aloisius*	Chevignon
Alessio <sup>A</sup>	Cubitus	Campesino*	Gwenn
Arameus <sup>A*</sup>	Ekonom	Emotion	KWS Eternel*
Arminius <sup>A</sup>	Every	Geny	LD Cape*
Christoph	Imperator	KWS Extase*	SU Ecusson <sup>B</sup>
Grannosos <sup>A*</sup>	KWS Emerick*	LD Chaîne*	Winner
Montalbano	LD Voile*	LG Keramik	
Moschus	Wendelin		
Mossette <sup>A</sup>			
Tillexus <sup>A</sup>			
Wital			

\* : données limitées / <sup>A</sup> : variété améliorante / <sup>B</sup> : variété biscuitière  
Certaines variétés changent de catégorie en agriculture conventionnelle.

Les mélanges meuniers destinés à la panification sont réalisés avec environs 10% d'améliorant (Q1<sup>A</sup>) comme Adamus, puis 20-30% de panifiable premium (Q1) puis plus de 50% de panifiable supérieur (Q2).

Ne pas utiliser 100% d'un froment améliorant (Q1<sup>A</sup>) en mouture meule

### Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



Les variétés les plus performantes en termes de rendement à l'hectare combiné à la quantité et qualité de protéines pour la panification sont celles proches et à droite de la courbe en continue combiné à une écriture le plus vert possible.

La qualité recherchée pour un usage dépend de la variété, la fumure, l'allotement, les transformations et le produit final

Qe1 BIO	Qe2 BIO	Qe3 BIO	Qe4 BIO
Panifiable en pur	Panifiable avec 30-50% de froment Q1	Panifiable avec 50-70% de froment Q1	Panifiable avec 70-90% de froment Q1
Copper*	Convoitise	Cosmos	Badensonne
Franckentop	Zollernperle	Franckenkorn	Ebners Rotkorn
Sérénité		Holdlander	Gletscher
Zollernfit		Lucky	Lignée 24
Zor		Vif	Oberkulmer
		Zollernspelz	Steiners Roter T.

\* : données limitées  
Certaines variétés changent de catégorie en agriculture conventionnelle.

Les épeautres Qe2, Qe3 et Qe4 sont panifiables en pur en appliquant une panification artisanale adaptée à sa catégorie panifiable.

- Les leviers possibles pour rendre la panification plus artisanale sont :
- Pétrissage moins énergétique
  - Levée plus longue
  - Utilisation de levain

### Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité

