



Pain & Pâtisserie

Magazine spécialisé pour les boulangeries,
pâtisseries, confiseries, chocolateries et glacières

DOSSIER:

le blé et la levure

LE PAIN AUX FRUITS

TRENDS 2013



ANCIENNES CÉRÉALES, NOUVELLES POSSIBILITÉS ?

Texte: Dries Van Damme

Les boulangers ont longtemps pu augmenter leur chiffre d'affaires en présentant à leurs clients un large assortiment de pains différents. Aujourd'hui, le succès des pains multicéréales semble avoir atteint son plafond. Pour stimuler leurs ventes, les boulangers ont intérêt à miser sur un nouveau créneau : celui de la santé et de l'authenticité.

Deux tendances se dessinent dans le secteur de la boulangerie. D'une part, les consommateurs souhaitent disposer d'un choix de plus en plus large. Ce souhait, les boulangers l'ont pris en compte en élargissant progressivement leur assortiment de pains. Aujourd'hui, cela fait longtemps que les boulangeries qui proposent chaque jour dix, vingt, voire davantage de variétés de pains, ne font plus office d'exception. Naturellement, les moulins de farine encouragent les boulangers à adhérer à cette tendance. Eux aussi ont

fortement étoffé leur assortiment au fil des ans. Mais d'autre part, les consommateurs aspirent également à un retour aux sources et à des produits simples et équitables. Pour ces clients-là, ce n'est pas la richesse de l'assortiment qui constitue le critère numéro un, mais bien la qualité et l'authenticité. L'émergence de cette tendance a ravivé l'intérêt pour des types de céréales qui, à l'instar de l'épeautre, étaient tombées en désuétude depuis de nombreuses années.

matières premières P&P février 2013

Le retour en grâce du blé khorasan

C'est dans ce contexte qu'il faut situer le blé khorasan de Kamut. Kamut est en réalité le nom d'une variété de blé. Depuis 1990, toutefois, ce nom est enregistré comme marque commerciale. Pour pouvoir l'utiliser, il importe de respecter une série de conditions : le blé doit avoir été cultivé de manière biologique, il doit avoir une teneur en protéines de 12 à 18 pour cent et il ne peut pas avoir été contaminé par des variétés modernes. Le blé khorasan est un précurseur des variétés modernes de blé. Il est originaire du Moyen-Orient et était largement répandu dans une vaste région s'étirant de l'Égypte aux vallées du Tigre et de l'Euphrate. Depuis la Deuxième Guerre mondiale, la culture du blé khorasan était tombée en désuétude. De nouvelles variétés sont entre-temps apparues, plus rentables, plus résistantes aux maladies cryptogamiques et avec une teneur plus élevée en protéines structurales.

"Lorsque vous cultivez du blé khorasan, vos attentes ne sont pas les mêmes", explique Nele Callebert, directrice pour le Benelux de la branche européenne de Kamut. "Le goût, la valeur nutritive et le caractère biologique du produit sont vos critères prioritaires." Le blé khorasan commercialisé par Kamut provient du Canada et du Montana. Là-bas, le blé est cultivé sur des sols riches en sélénium, ce qui explique la douceur des pains fabriqués avec cette céréale et leur digestion facile. Kamut vend le blé khorasan aussi bien aux moulins de farine qu'aux boulangers. "En pratique, le boulanger mélange souvent le levain du blé khorasan avec vingt pour cent de levain issu d'autres variétés de blé", précise encore Nele Callebert. "Certains clients demandent explicitement du pain fabriqué exclusivement à partir de levain de blé khorasan. Les personnes qui ont un estomac très sensible au blé digèrent bien ce type de pain."

Nouveau créneau de vente

On l'a dit, les boulangers n'ont eu de cesse d'étoffer leur assortiment de pains au cours des dernières années. Toutefois, ce large choix qui leur est proposé ne semble plus impressionner les clients. "Le consommateur veut qu'on excite sa curiosité", explique



Le blé khorasan est un précurseur des variétés modernes de blé.

Thomas Dryhoel, le gérant des Molens de Vlieger. "De nos jours, réintroduire des céréales et variétés anciennes et moins courantes constitue une façon d'y parvenir. C'est ce qui explique le succès actuel d'un pain tel que celui d'épeautre, par exemple." D'après Thomas Dryhoel, cette renaissance des céréales anciennes s'inscrit moins dans la quête d'authenticité du consommateur que dans la tendance consistant à influencer la perception et la vente de denrées alimentaires en mettant spécifiquement l'accent sur l'aspect santé. "Dans le cas du pain, le moins que l'on puisse dire est que c'est quelque peu étrange", commente Thomas Dryhoel. "Le pain, en effet, est un produit sain en soi." On ne peut en outre jamais totalement écarter le risque que l'aspect santé soit mis en avant en premier lieu pour des raisons commerciales. "C'est effectivement un risque que le secteur ne doit pas prendre à la légère", prévient Thomas Dryhoel. "Créer de fausses attentes à propos de certains produits – auprès des patients atteints de la maladie coeliaque, par exemple – pourrait s'avérer extrêmement dangereux. Il n'en reste pas moins qu'il y a aujourd'hui sur le marché une réelle demande pour des farines produites à partir d'autres variétés de céréales, contenant moins de gluten ou d'autres formes de gluten que le blé."

KAMUT®

MARQUE DU BLE KHORASAN

Le blé Khorasan KAMUT®,
Un ancêtre du blé dur
pour votre plus grand plaisir !

Apprécié pour sa saveur et sa
digestibilité, le blé khorasan KAMUT®
vous offre une grande
polyvalence d'utilisation.

SAVEUR
naturellement
douce à l'arôme
de noisette

DAVANTAGES
de protéines,
de lipides,
d'acides aminés
de vitamines
et de minéraux

Se digère
facilement
(gluten différent)

RICHE EN
sélénium, zinc
et magnésium

**EXCLUSIVEMENT
BIOLOGIQUE
NON OGM**

www.kamut.com

nele.callebert@kamut.com

Tél. +33 (0)6 64 87 72 92.

