

7ème Journées Nationales Grandes Cultures

Notre pain quotidien – Quelles variétés veulent les producteurs, les transformateurs et les consommateurs?



Christoph Stalder, Leiter Innovation & Technologie Segment III (Brot, Convenience, Drinks)

- 1. Brève présentation de JOWA AG**
- 2. Les variétés du point de vue des consommateurs**
- 3. Les variétés du point de vue des transformateurs**
- 4. Changement climatique et développement du marché des céréales**
- 5. Couvrir les besoins d'aujourd'hui et de demain**

JOWA



BÄCKEREI



Pour chaque format une solution



11 boulangeries régionales



Plus de 100 boulangeries maison



2000 Bake-off-Ofen

A photograph of several loaves of artisanal bread, some whole and some sliced, resting on a wooden cutting board. The bread has a golden-brown crust and a porous, airy interior. The background is a rustic wooden surface.

Point de départ : nos objectifs gustatifs

JOWA 

La meilleure qualité de pain artisanal avec une fermentation longue, une fraîcheur supérieure à la moyenne, sans additifs, produit et transformer industriellement.

A close-up photograph of several golden wheat stalks. The stalks are in sharp focus in the foreground, showing the texture of the grain and the awns. The background is a soft, out-of-focus glow of warm light, suggesting a bright sun or a fire, creating a warm and inviting atmosphere. The overall color palette is dominated by warm yellows, oranges, and golds.

La matière première suisse comme facteur de succès

Les variétés du point de vue des consommateurs

Quelles sont les variétés de céréales que les consommateurs veulent ?

- Les consommateurs veulent surtout un **bon pain, savoureux**, qui reste **frais longtemps** et qui est produit sur le long de la chaîne de **valeur ajoutée suisse**.
- Le pain doit être **disponible** 24h/24 et **frais** (=chaud).
- Le consommateur ne **pense pas aux variétés**, pour le pain de blé ou de seigle il pense à la farine qui produira ensuite du pain.
- **Les veilles espèces de céréales** comme l'amidonniér, l'épeautre et l'engrais sont toujours un trend.
- Les consommateurs veulent des variétés de blé **sélectionnées de manière classique**.
- Le pain est quelques chose de **naturel** et **sain**, les OGM ne conviennent pas à ces critères du point de vue des consommateurs.



Les variétés du point de vue des transformateurs

Quelles sont les exigences variétales des producteurs et transformateurs ?

- La production céréalière veut des variétés avec des bonnes résistances aux maladies et aux influences du climat, tout en ayant un bon potentiel de rendement. Elle veut produire en adéquation avec le marché.
- Les transformateurs veulent un **bon assortiment variétal (env. 25 à 30 variétés de blés)**, avec lequel des **farines exploitables pour la pratique** peuvent être produites.
- Des groupes différents de pâtisserie ont **des exigences différentes** sur la matière première principale de la branche boulangère.
- Une **part significative de la qualité provient du champ**. La sélection et la production suisse jouent un rôle majeur dans le succès des pâtisseries suisses.

Merci beaucoup!

- Les transformateurs veulent pouvoir **satisfaire** les **besoins** des consommateurs:
- Le focus principal: **des pâtisseries suisses savoureuse, durable et produites écologiquement.**



Changement climatique et développement du marché des céréales

Quels développements émergent pour le marché des céréales dans le contexte des scénarios climatique en Suisse et dans le monde ?

- Les produits de panification produits **localement** et d'une manière **respectueuse de l'environnement** gagneront en importance.
- La **vague verte** lors des dernières élections au parlement fédéral va montrer son effet.
- **La production de céréales sans pesticides** deviendra à long terme un standard et sera renforcé par le marché et encouragé par la confédération.
- Les nouvelles variétés devront être sélectionnées pour répondre à **l'évolution des besoins des consommateurs** et devront être adaptées aux **conditions climatiques futurs**.
- Au niveau mondial, **les céréales** deviendront un bien **rare**.
- **Des fluctuations de récolte** (quantité/qualité) deviendront plus importantes.
- Les **innovations** comme par exemple le projet de **mélanges de céréales** réalisé par **Agroscope, IP Suisse et JOWA** sont **prometteuses** et doivent être fortement encouragées.



Couvrir les besoins d'aujourd'hui et de demain

Les variétés disponibles couvrent-elles les besoins actuelle et ceux à venir ?

- Grâce à l'excellent **travail en commun** au sein de la chaîne de valeur ajoutée des céréales les besoins actuels peuvent être en grande partie couvert.
- Des besoins à venir sont par exemple le **renoncement à l'addition de gluten sec** lors de la production de farine et de pain.
- La **qualité** doit provenir si possible **à 100% du grain**. Les projets en cours sont en bonne voie dans ce sens. Les quantités de gluten ajouté ont pu être réduites.
- Il faut utiliser le **potentiel génétique** des variétés de blé de manière optimal pour la production.
- **Investissement de l'azote** dans le rendement et les propriétés de cuisson (protéines dans la farine).
- Le blé d'automne vs. Le blé de printemps en prendre en compte dans le contexte des **changements climatiques**.
- Il est important que la collaboration, caractérisée par **l'appréciation mutuelle** et les intérêts communs, soit approfondie et élargie.
- **Ensemble** nous pourrons maîtriser les défis à venir!





Merci pour votre attention