

Pain wallon de qualité différenciée

Sébastien Gofflot

CRA-W Département Valorisation des productions

Unité 14 : Technologie de la transformation des produits

Projet financé par le SPW

Durée : 1 an



Région Wallonne



Département Valorisation des
productions (Bât Henseval)
Chaussée de Namur, 24
5030 Gembloux (Belgique)
T 081/620350
s.gofflot@cra.wallonie.be



Centre wallon de Recherches agronomiques



RÉGION WALLONNE

Objectifs :

- Augmenter la typicité d'un pain de qualité différencié
 - >>> Augmenter l'intérêt du consommateur
 - >>> Minimiser les contraintes pour la réalisation

- Développer des méthodes analytiques objectives
 - >>> Confirmer le caractère typique du produit
 - >>> Disposer d'outils de contrôle
(respect de la charte qualité du produit)

Méthode :

- Phase 1 : mise en place des méthodes analytiques,

- Phase 2 : comparaison et discrimination des méthodes de panification,

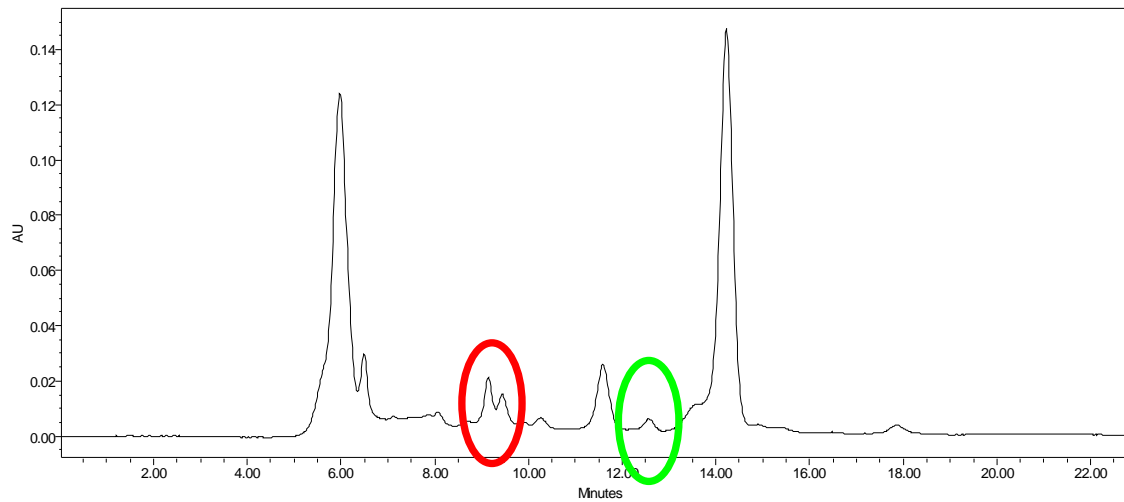
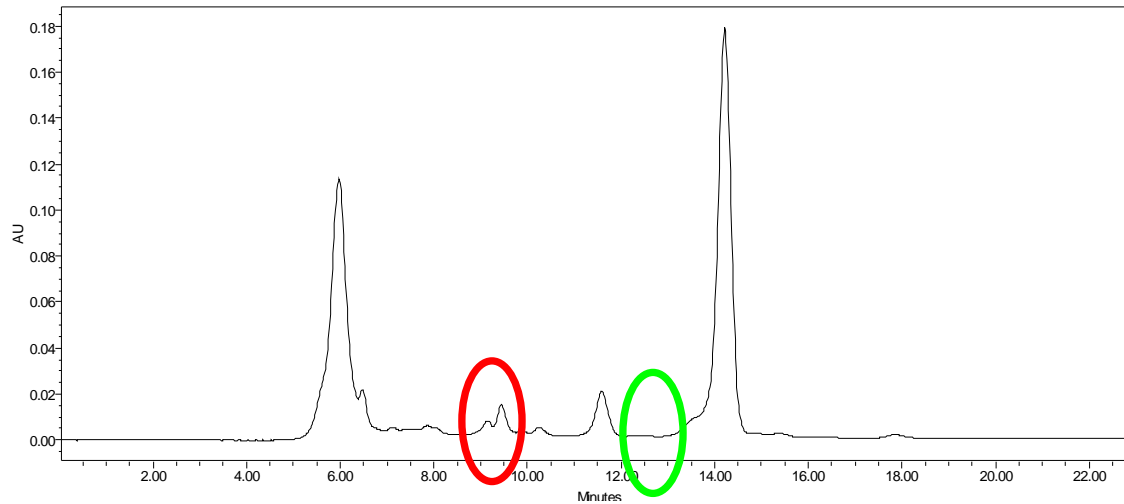
- Phase 3 : méthodes utilisables pour garantir l'intégrité de la filière.



Résultats:

Comment prouver qu'un pain est différent d'un autre?

Analyses via techniques de pointe => Critères objectifs



Perspectives:

- ✓ Les analyses mettent en évidence des différences entre modes de panification.
- ✓ Le développement de ces outils analytiques devrait permettre, d'objectiver la « typicité » du produit.
- ✓ Après validation et mises à l'épreuve de ces méthodologies, => Disponibilité d'outils permettant la mise en évidence d'éventuels non respects du cahier des charges d'un produit



Merci pour votre attention

