

# 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](mailto: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 :

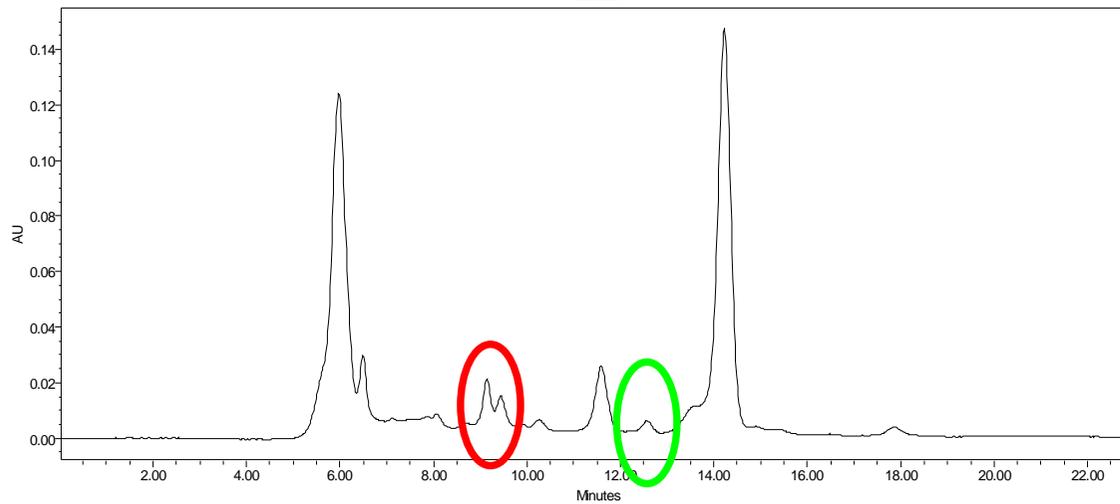
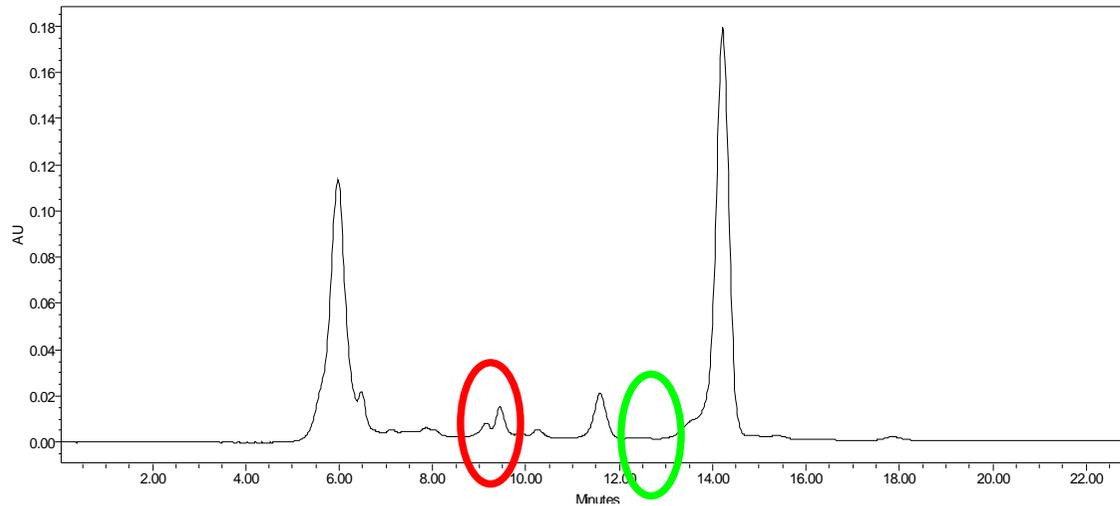
- Phase 1 : mise en place des méthodes analytiques,
- Phase 2 : comparaison et discrimination des méthodes de panification,
- Phase 3 : méthodes utilisables pour garantir l'intégrité de la filière.



## 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

