



Céréales anciennes – tendance actuelle

interview du professeur & maître boulanger Michael Kleinert*

Depuis une trentaine d'années, les céréales anciennes sont de nouveau de plus en plus cultivées. En outre, la CI Épeautre célèbre son 25^{ème} anniversaire. Les variétés de céréales anciennes prennent de l'ampleur.

Monsieur Kleinert: pourquoi des céréales anciennes? Actuellement, les consommatrices et les consommateurs s'intéressent avec plus d'intensité à leur alimentation en termes de santé et de saveur, mais mettent aussi l'accent sur le développement durable et le naturel. En outre, ils montrent de plus en plus d'intérêt pour les faits authentiques concernant les aliments.

La renaissance des céréales anciennes est-elle directement liée à ces tendances? Absolument, car les céréales anciennes répondent à tous ces aspects. On peut aussi dire qu'elles offrent un goût authentique.

Le sujet des céréales anciennes a-t-il été renforcé ou affaibli par le coronavirus? En tant que crise, la pandémie a agi comme une loupe sur les tendances actuelles. La possibilité de s'intéresser plus intensément à la cuisine et la pâtisserie durant le télétravail a permis de revaloriser «symboliquement» le pain: comme symbole de sécurité, de fiabilité, de racines et d'origine.

Les céréales anciennes peuvent marquer des points grâce à leurs précieuses composantes. En tant que céréales complètes, elles offrent un pourcentage plus élevé de protéines brutes et sont en outre riches en vitamines et minéraux.

Quels consommateurs/trices s'intéressent aux céréales anciennes?

De manière générale, les 30-50 ans, en tant que génération soucieuse de son alimentation, s'intéressent de plus en plus aux sujets nutritionnels et en particulier au pain. Mais aussi les seniors qui, en tant que fans de pain déjà établis, découvrent les aspects passionnants que peuvent offrir les pains aux céréales anciennes.

A quoi faut-il prêter attention pour vendre avec succès des céréales anciennes?

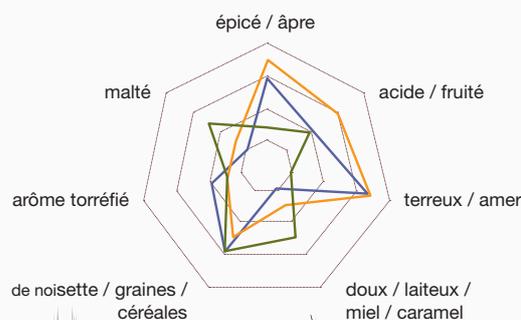
La formation du personnel de vente est recommandée. L'expérience montre que cela augmente non seulement les compétences de vente vis-à-vis des clients, mais aussi la motivation du personnel de vente. De plus, chaque test sensoriel a plus de valeur qu'une explication orale des caractéristiques du pain – dégustez-le avec vos clientes et clients.

Que recommandez-vous au boulanger eu égard à la transformation des céréales anciennes?

La teneur en protéines des céréales anciennes est quantitativement plus élevée que celle du blé, mais justement en ce qui concerne le pétrissage, je recommande un pétrissage de gonflement précautionneux. Cela permet aux protéines formatrices de gluten de se développer en une structure de pâte, qui permet ensuite d'obtenir une mie veloutée et élastique et une croûte tendre. En outre, la composition de différentes céréales permet d'obtenir des profils aromatiques encore plus intéressants et des expériences gustatives plus variées.

Les profils aromatiques de l'engrain, de l'amidonniér et de l'épeautre sont marqués et différents:

Profil d'arôme Engrain, Amidonniér, Epeautre



ENGRAIN

- Intense et rustique
- Composants distincts de noix
- Fortement terreux
- Légère note amère en finale

AMIDONNIÉR

- Clairement épice et âpre
- Intensément terreux
- Légèrement amer
- Note acide moyennement fruitée

EPEAUTRE

- Equilibré et agréable
- Doux et sucré
- Léger de noix, fruité

Profil aromatiques: créés dans le panel professionnel en accord avec les références aromatiques.

Les céréales amidonniér et engrain sont en comparaison des céréales modestes. Elles poussent sur des sols secs et pauvres et s'avèrent robustes face aux infestations parasitaires. Cependant, les céréales anciennes sont nettement moins productives que le blé tendre moderne.

Blé moderne 7-8 t/ha

Epeautre 4-5 t/ha

Amidonniér 2-4 t/ha

Engrain 1-2 t/ha

www.initiative-urgetreide.de

L'engrain et l'amidonniér, tout comme l'épeautre, sont des céréales à bractées, qui nécessitent une étape supplémentaire lors de la mouture, le corroyage.

Un prix plus élevé des produits à base de céréales anciennes est-il justifié? Cela fait du sens. Les produits à base de céréales anciennes présentent non seulement une valeur ajoutée d'un point de vue sensoriel, mais aussi des avantages nutritionnels. De plus, tous les participants à la chaîne de valeur ont un coût économique plus élevé.



Avec le prémélange CreaFarine Amidonniér-Engrain, Margo offre la possibilité de créer un assortiment varié à base de céréales anciennes.

Que pensez-vous du prémélange CreaFarine Amidonniér-Engrain?

L'arôme intense et rustique, avec des composants distincts de noix, me convainc. Le goût corsé a des notes de céréales fraîches et terreuses et se distingue par une légère amertume en finale. C'est un profil aromatique vraiment très intéressant et plein de caractère!