

## Ami du pain, bonjour!



Jean-Philippe Mayor  
Agroscope



Arnold Schori  
Agroscope

La domestication du blé remonte aux premiers âges de l'agriculture, il y a 10 000 ans\*. Au Moyen Âge, le pain était un aliment de base. Le regain d'intérêt pour le pain foncé, sa valeur nutritive et son goût, est récent. Actuellement, la consommation annuelle de cet aliment en Suisse se limite à 51 kg par habitant. Il est davantage consommé pour le plaisir, comme accompagnement d'autres mets, plutôt que pour ses qualités nutritives.

Le pain est fait essentiellement à partir de farine de blé. Pour mémoire, le blé cumule trois génomes différents (A, B et D) additionnés par croisements successifs et spontanés de graminées sauvages. L'engrain (*Triticum monococcum*), parfois aussi appelé petit épeautre, est la plus primitive d'entre elles. L'engrain s'accommode de sols relativement pauvres et ne possède que le génome A. L'amidonnier (*Triticum dicoccum*), appelé farro en Italie, exige des terres plus fertiles. Il additionne quant à lui les génomes A et B. Il constitue une forme ancestrale du blé dur, principalement utilisé pour la réalisation de pâtes et de semoule. Engrain et amidonnier ont des grains vêtus, devant être décortiqués avant mouture.

Ces différents génomes expliquent les différences d'aptitude à la panification de ces trois céréales. On considère que le génome D a fortement contribué à l'aptitude à la panification du blé, favorisant l'élasticité et la ténacité de la pâte et permettant au pain de bien gonfler sous l'action des levures.

Ces céréales se différencient les unes des autres par la qualité et la quantité de gluten. Les différences de génome ne permettent en revanche pas de déclarer que l'une ou l'autre de ces céréales serait mieux adaptée aux personnes intolérantes au gluten. Dans une société toujours plus exigeante et toujours plus sensible aux différents agents allergènes, toute la branche – des sélectionneurs aux boulangers en passant par les producteurs de céréales et par les moulins – tente de répondre au mieux aux attentes des consommateurs. Les variétés de blé d'Agroscope ont acquis une réputation internationale, non seulement pour leur excellente qualité, mais aussi parce que la sélection suisse s'intéresse également aux aspects gustatifs.

Et comme nul n'est prophète en son pays, ce sont bel et bien des boulangers belges qui réalisent avec certaines de nos variétés des pains «Grands-Crus» qui se vendent... comme des petits pains pour leur attrait gustatif!

Heureusement, en Suisse, des boulangers innovants s'intéressent également aux variétés composant leur mélange de farine, désirant par là-même améliorer l'excellence de leur art. Les formes primitives du blé, comme l'engrain ou l'amidonnier, peuvent apporter une palette de saveurs, de textures, de couleur et d'arômes originaux. La banque de gènes d'Agroscope conserve plusieurs blés primitifs parmi un très grand nombre d'autres espèces. Certaines de ces accessions ont été expérimentées dans le cadre de l'étude publiée dans ce numéro (p. 142–149). Alors, Ami du pain, bon appétit et bonne lecture!

\*Bien avant encore, il y a 30 000 ans, les chasseurs-cueilleurs d'Europe savaient faire de la farine (de racines de massettes, *Typha* dans ce cas) en utilisant des meules de pierre primitives. Quant au pain et à sa découverte, des fouilles réalisées en 1911 dans la Vallée du Nil ont mis à jour des miches de pain coniques, déposées en offrande et datant de plus de 4000 ans. Pléine l'Ancien nous apprend encore que les Gaulois utilisaient l'écume de bière comme source de levure.