

RÉCOLTE 2026

Les 5 messages à retenir pour nos commerciaux

1. UNE RÉCOLTE 2026 ENCOURAGEANTE

- Les premiers essais sont **positifs et rassurants**.

La qualité boulangère est au rendez-vous, avec des pâtes bien équilibrées et un bon comportement général au fournil.

À dire au client:

« Les premiers résultats sont très encourageants. Nous sommes sur une récolte qui devrait assurer une transition en douceur par rapport à 2025. »

2. LE CHANGEMENT PRINCIPAL: D'AVANTAGE D'HYDRATATION

C'est **le point fort à retenir**.

Les premiers essais montrent que les farines intégrant les nouveaux blés présentent une capacité d'hydratation supérieure à celle de la récolte précédente.

C'est une évolution intéressante pour le boulanger, notamment en termes de rendement.

Mais attention : davantage d'eau possible ne veut pas dire qu'il faut ajouter immédiatement toute cette eau.

À dire au client:

« Votre farine devrait progressivement pouvoir accepter davantage d'eau. Augmentez votre hydratation petit à petit, en fonction du comportement de votre pâte. »

3. PAS DE BOULEVERSEMENT AU FOURNIL

À ce stade, **pas de changement majeur dans les méthodes de travail**.

Les pâtes se lissent bien, présentent un bon équilibre entre élasticité et extensibilité, peu de collant et une fermentation régulière.

La tenue à l'enfournement est bonne et les volumes restent dans la continuité de la récolte précédente.

À dire au client:

« Gardez vos habitudes. N'apportez des corrections que si votre pâte vous le demande. »

4. QUELQUES POINTS À SURVEILLER

Trois points pourront être observés au fournil:

L'hydratation: l'augmenter progressivement et vérifier que la pâte conserve correctement l'eau jusqu'au produit fini.

La coloration: les pains peuvent actuellement présenter des croûtes un peu plus pâles ou ternes. Une bonne gestion de la vapeur sera importante.

La mie: avec une hydratation poussée trop rapidement, elle peut ponctuellement devenir plus serrée, moins élastique ou légèrement collante.

En revanche, **pas de modification particulière de la température ou de la durée de cuisson à ce stade.**

5. CE SONT ENCORE LES PREMIERS RESSENTIS

C'est un message essentiel.

Les blés 2026 sont encore jeunes. **Leur comportement peut légèrement évoluer avec leur maturation.**

Nous sommes également dans une période de transition avec une incorporation progressive des nouveaux blés.

Il ne faut donc pas présenter les caractéristiques actuelles comme définitivement acquises.

À dire au client:

« Ce sont nos premières observations. Nous suivons l'évolution de la récolte et nous vous accompagnerons au fur et à mesure de la transition. »

LES ATTENTIONS EN BOULANGERIE :

Les hydratations vont être encore supérieures à l'an passé.
Concernant le travail en froid, l'hydratation sera à ajuster par rapport à l'hydratation du direct (-2 % systématiquement par rapport au direct).

- Informer le boulanger sur les dosages de blés nouveaux dans les farines ;
- Appliquer une autolyse de courte durée dans un premier temps et puis observer...
- Le lissage des pâtes est bon, il doit se faire en fin de pétrissage, il faut donc garder le même temps de pétrissage que l'an passé ;
- L'incorporation d'une pâte fermentée, saine et bien refroidie, est conseillée ;
- L'ajout d'améliorant est à utiliser en froid, de façon modérée et surtout il faut choisir un améliorant équilibré ou souple ;
- Pointage en cuve avec une durée relative, à estimer selon la force des pâtes mais il devra être réduit ;
- Appliquer une détente avant façonnage pour faciliter l'allongement ;
- Même durée de fermentation lors de l'apprêt que l'an passé pour une bonne pousse ;
- La cuisson reste inchangée pour l'instant.

LE MESSAGE EN 20 SECONDES

« La récolte 2026 se présente bien. Le principal changement que vous pourrez ressentir sera une capacité d'hydratation supérieure. Pour le reste, gardez vos habitudes : les pâtes sont équilibrées, se travaillent bien et présentent une bonne tenue. Augmentez simplement l'eau progressivement. Ce sont encore les premiers ressentis et nous referons un point lorsque nous serons passés à 100 % de nouveaux blés. »

À NE PAS DIRE

- ✗ « Vous pouvez mettre 2 % d'eau en plus dès maintenant. »
- ✗ « Toutes nos farines vont prendre la même quantité d'eau supplémentaire. »
- ✗ « La récolte 2026 est définitivement meilleure que 2025. »
- ✗ « Il faut modifier votre pétrissage / fermentation / cuisson. »
- ✗ « Les caractéristiques sont maintenant stabilisées. »

LA BONNE POSTURE

Rassurer, faire évoluer progressivement et observer la pâte.

La récolte est prometteuse, mais **le boulanger reste maître de son hydratation en fonction de son matériel, de son process et du produit recherché.**

J'ajouterais même une règle interne aux commerciaux : **ne pas vendre le "+2 points d'eau" comme une promesse.** Vos essais observent bien une hausse d'environ 1,5 à 2 points et parfois davantage selon les variétés, mais ils montrent aussi qu'une hydratation élevée peut influencer sur la mie.

C'est beaucoup plus pertinent commercialement de parler de « **potentiel d'hydratation supérieur** ». Cela donne un bénéfice concret au client sans créer une promesse technique identique pour toutes les farines et tous les fournils.