

RÉCOLTE 2026

les premiers enseignements au fournil

La récolte 2026 se présente sous de bons auspices. Les premiers essais réalisés sur les nouveaux blés montrent **une qualité boulangère encourageante**, dans la continuité de la récolte 2025.

Il est cependant encore trop tôt pour dresser un bilan définitif. Les blés sont jeunes et leur comportement peut légèrement évoluer avec leur maturation. Les observations présentées aujourd'hui constituent donc **une première tendance**, que nous continuerons à suivre au fil de l'incorporation des nouveaux blés.

UNE TRANSITION QUI DEVRAIT SE FAIRE EN DOUCEUR

À ce stade, nous n'identifions pas de changement majeur nécessitant de modifier les méthodes de travail habituelles.

Les pâtes présentent un **bon équilibre entre élasticité et extensibilité**, se lissent facilement et montrent peu de collant. La fermentation est régulière et les pâtons présentent une bonne stabilité jusqu'à l'enfournement.

Le développement des pains est satisfaisant et les volumes restent comparables à ceux obtenus avec la récolte précédente.

LE PRINCIPAL CHANGEMENT : UNE FARINE QUI DEVRAIT ACCEPTER DAVANTAGE D'EAU

C'est aujourd'hui la caractéristique la plus marquante de cette nouvelle récolte.

Les premiers essais montrent une **capacité d'hydratation supérieure à celle de 2025**, qui était déjà une récolte permettant de bonnes hydratations.

Cette évolution constitue un potentiel intéressant pour le boulanger.

NOTRE CONSEIL EST CEPENDANT DE NE PAS RECHERCHER IMMÉDIATEMENT L'HYDRATATION MAXIMALE.

L'eau supplémentaire devra être apportée progressivement, en observant la consistance de la pâte au pétrissage mais également sa capacité à conserver cette eau jusqu'au façonnage, à l'apprêt et à la cuisson.

Une farine qui accepte davantage d'eau ne signifie pas nécessairement qu'il faut utiliser immédiatement toute cette capacité. Le bon niveau d'hydratation reste celui qui garantit le meilleur équilibre entre rendement, facilité de travail et qualité du pain.

AU PÉTRISSAGE

Les pâtes se lissent rapidement et présentent un bon équilibre entre souplesse et élasticité.

Dans un premier temps, **conservez vos habitudes de pétrissage**. Une autolyse longue ne paraît pas nécessaire.

Pour apprécier correctement la nouvelle capacité d'absorption de la farine, laissez néanmoins suffisamment de temps à la pâte pour prendre son eau avant de décider d'un éventuel bassinage.

PENDANT LA FERMENTATION

La fermentation apparaît actuellement **régulière et maîtrisée**.

Les pâtes présentant déjà une bonne force, il n'est pas nécessaire de chercher à la renforcer par des fermentations excessives. Un pointage maîtrisé permettra de préserver l'équilibre entre force et extensibilité.

AU FAÇONNAGE

L'allongement des pâtons est globalement facile.

Selon les farines, quelques différences d'extensibilité ou d'élasticité pourront être ressenties. Elles restent aujourd'hui limitées et pourront être accompagnées simplement par une détente adaptée avant façonnage.

À L'ENFOURNEMENT

La tenue des pâtons est bonne et leur stabilité lors de la scarification est satisfaisante.

Les habitudes de scarification peuvent donc être conservées.

Le développement général est bon, avec des sections bien rondes et des coups de lame bien développés. Ceux-ci peuvent toutefois être ponctuellement un peu plus déchirés ou irréguliers.

À LA CUISSON

Les premiers essais font apparaître des **croûtes plutôt pâles et parfois un peu ternes**.

Une bonne gestion de la vapeur sera donc importante pour favoriser l'aspect de la croûte.

Pour l'instant, **il n'est pas nécessaire de modifier les températures ou les durées de cuisson habituelles**.

ET CONCERNANT LA MIE ?

Les mies présentent actuellement des teintes **crème à légèrement jaunes**, avec une structure plutôt serrée.

Avec les hydratations les plus élevées, quelques pains peuvent présenter une mie légèrement moins élastique ou un peu plus collante. Là encore, cela confirme l'intérêt d'augmenter l'hydratation progressivement plutôt que de rechercher immédiatement le maximum possible.

EN RÉSUMÉ

Une récolte 2026 prometteuse, avec peu de bouleversements attendus au fournil.

Le principal changement devrait être une **capacité d'hydratation supérieure**, à exploiter progressivement.

Pour le reste: gardez vos repères et observez vos pâtes.

Pas de changement pour changer: on ajuste uniquement lorsque la pâte nous le demande.

Ces premiers ressentis pourront légèrement évoluer avec la maturation des blés et l'augmentation progressive de leur incorporation dans nos farines.

Nous vous communiquerons un nouveau bilan lors du passage à 100 % de blés issus de la récolte 2026, avec les caractéristiques alors stabilisées et les éventuels ajustements à apporter au fournil.

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).

- Les dosages de nouveaux blé seront indiqués sur les factures;
- 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.