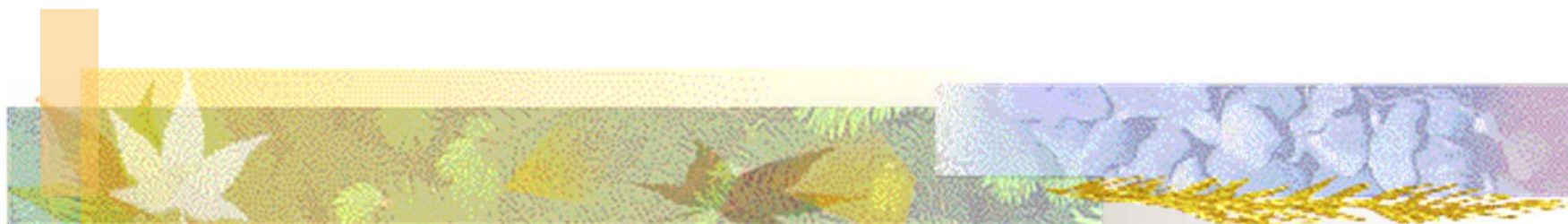


# Contrat Pays blé

## Une démarche expérimentale basée sur l'observation



## Expérimentation de la démarche de recueil de connaissance (projet Pays Blé)



Le projet Pays Blé financé par la région Bretagne au travers du plan d'action ASOSC (ACTION POUR L'APPROPRIATION SOCIALE DES SCIENCES), a notamment comme objectif d'encourager pleinement l'édification d'une véritable société de la connaissance.

Application à l'étude du comportements de variétés anciennes collectées en Bretagne sur une filière agricole blé/farine/pain en Agriculture Biologique



# Diversité des connaissances

La connaissance correspond à un savoir lié à une activité humaine :

- savoir-faire (faire du pain...)
- savoir technique (adapter un procédé de fabrication en fonction de la qualité du blé)
- connaissance des langues
- connaissance des traditions, légendes, coutumes d'une culture particulière liées à un environnement
- connaissance qu'ont les individus de leur histoire (connaître son passé, l'origine des pratiques dans son domaine d'activité),
- connaissances communes d'une société donnée ou d'un groupe (savoir à quoi sert un marteau, savoir que les légumineuses apportent de l'azote à la plante...)

# Connaissance/Science

Une **connaissance** correspondant à l'appropriation et l'interprétation des informations par les hommes (exemple : « Pour diminuer la consistance de la pâte, il suffit d'hydrater plus »).

Sciences : ensemble de connaissances acquises par l'étude (calcul, l'expérimentation et l'observation) qui permettent de découvrir des lois qui régissent des phénomènes

- **La méthode expérimentale** est une démarche scientifique qui consiste à tester par des expériences répétées la validité d'une hypothèse en obtenant des données nouvelles, qualitatives ou quantitatives, conformes ou non à l'hypothèse initiale souvent définie à partir de l'observation

# Hypothèses de départ

Les variétés anciennes sont différentes et elles peuvent être adaptées aux pratiques des paysans-boulangers →

Pourquoi et comment elles sont différentes →

Mettre en place une méthode de caractérisation et d'évaluation, une démarche expérimentale qui prenne en compte la notion de répétabilité et de reproductibilité. La comparaison avec des analyses effectuées en laboratoire permettra de confronter les résultats pour rechercher des éléments explicatifs des comportements et des différences observées

Nous avons considéré que si les paysans-meuniers-boulangers souhaitent utiliser et valoriser les variétés anciennes c'est que de part de leur expérience et avec des apports de connaissances, ils pouvaient être en mesure de caractériser, évaluer le comportement qualitatif de ces variétés avec une démarche expérimentale

Pays blé s'inscrit dans la démarche de l'ASOSC Bretagne

« La région Bretagne estime que de nombreux acteurs de la société civile (associations, syndicats, groupes de citoyens), souvent éparpillés et disposant de peu de moyens, développent une expertise propre dans des domaines scientifiques touchant leur vie quotidienne, constituant peu à peu un « tiers-secteur » scientifique complémentaire de la recherche institutionnelle. Elle souhaite soutenir ce tiers-secteur »




## La démarche Paysblé : le recueil de connaissances



Les rencontres entre les paysans boulangers ont permis à la fois d'identifier des pratiques, des observations et des évaluations différentes, et d'introduire un mode d'observation qualitative des produits.



# La description des observations

		
<p><b>Couleur, aspect piqué</b></p>	<p><b>Compactage</b> (fluidité...)</p>	<p><b>Granulométrie et impressions au toucher</b> (propriétés à l'écoulement) caractère rond, sableux, plat ; caractères doux, soyeux, foisonnant, floconneux...</p>
<p>Parmi les termes non explicités : aérienne ,techniquement légère, plein d'énergie, sèche (à humidifier avant mouture), dense, terre, trop sèche (pores fermés), atypique</p>		

# La description des observations



Visualisation des gestes pour l'appréciation de l'extensibilité retenus pour le glossaire



# Construction d'un grille d'évaluation

Interprétations observations/notes		insuffisance				excès				Interprétations observations/notes		insuffisance				excès			
		1	4	7	10	7	4	1	1			4	7	10	7	4	1		
<b>Frasage</b>																			
<b>Durée :</b>	Vitesse hydratation																		
	Rapidité lissage																		
<b>T°C :</b>	<b>Collant</b>																		
	Fermeté																		
	Extensibilité																		
	Résistance élastique																		
	<b>Relâchement</b>																		
<b>PETRISSAGE</b>																			
<b>Durée :</b>	Vitesse hydratation																		
	Rapidité lissage																		
<b>T°C :</b>	<b>Collant</b>																		
	Consistance																		
	Extensibilité																		
	Résistance élastique																		
	<b>Relâchement</b>																		
<b>POINTAGE 1er rabat</b>																			
<b>Durée :</b>	en cuve	Pousse																	
		Suintement																	
<b>T°C :</b>	au pliage	<b>Relâchement</b>																	
		Tonicité : élasticité																	
		Tonicité : tenue																	
<b>POINTAGE 2ème rabat</b>																			
<b>Durée :</b>	en cuve	Pousse																	
		Suintement																	
<b>T°C :</b>	au pliage	<b>Relâchement</b>																	
		Tonicité : élasticité																	
		Tonicité : tenue																	
<b>FACONNAGE</b>																			
<b>Durée :</b>	<b>Allongement</b>																		
<b>T°C :</b>	Déchirement																		
	Tonicité																		
<b>APPRET</b>																			
<b>Durée :</b>	Pousse																		
	Porosité																		
<b>T°C :</b>	Déchirement																		
	<b>Collant</b>																		
	Suintement																		
	Cloquage																		
<b>MISE AU FOUR</b>																			
<b>Durée :</b>	<b>Collant</b>																		
	<b>Tenue</b>																		
	Expansion																		
<b>ASPECT DU PAIN</b>												Développement pains							
												Section pain							
												Brunissement croûte							
												Brillance croûte							
												Épaisseur croûte							
												Dureté croûte							
												Ecaillage croûte							
												Craquant/croustillant							
												Développement grigne							
<b>ASPECT ME</b>												Couleur : grise							
												jaune							
												ocre							
												Brillance							
												Texture : Souplesse							
												Elasticité							
												Collant							
												Alvéolage: Régularité							
												Épaisseur parois alvéoles							
												Intensité aromatique							
												Richesse aromatique							
												Saveur acide							
<b>MESURES sur la pâte</b>												pH (levain tout point)							
												Acidité titrable (levain tout point)							
												pH (pâte en fin d'apprêt)							
												Acidité titrable (pâte en fin d'apprêt)							
<b>MESURES sur les pains</b>												masses (g) (500 g pâte)							
												masses (g) (1000 g en pâte)							
												volume pain (cm <sup>3</sup> )							
												hauteur pain (cm)							
												diamètre pain (cm)							
												pH							
												Acidité titrable							
<b>OBSERVATIONS DIVERSES</b>																			

# La notation

Il se fait par croix dans la grille à 7 niveaux permet de déterminer un profil qualité, correspondant à la dispersion des croix par rapport à l'appréciation **N (caractère normal ou satisfaisant)**.

\***PE ou PI** caractéristique jugée un peu excessive ou un peu insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : un peu marqué)

\* **E ou I** caractéristique jugée excessive ou insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : marqué)

\***TE ou TI** caractéristique jugée très excessive ou très insuffisante par rapport au caractère normal (caractère ou défaut : très marqué)

insuffisance				excès		
TI	I	PI	<b>N</b>	PE	E	TE

Echelle de Notation Paysblé adoptée  
par les Paysan-boulangers de Triptolème

insuffisance (-)				excès (+)		
1	4	7	<b>10</b>	7	4	1

Echelle de notation AFNOR

## Expérimentation de la grille d'évaluation



## Validation de la démarche d'évaluation

Organisations de journées de formation pour appréhender une meilleure connaissance du domaine (appropriation sociale des sciences)



Echanges et recueil de connaissance chez les professionnels



La démarche expérimentale au fournil de l'INRA de Nantes



# Réalisation d'un glossaire

## Dossier technique boulanger

réalisé dans le cadre du recueil de reconnaissance  
lors des programmes de recherche participative PaysBlé et Solibam  
en région Bretagne et Pays de la Loire  
(2009-2014)  
(document de travail)

## Appréciation des caractéristiques des pâtes et des pains par le boulangier

*Notes recueillies lors des différentes rencontres et expérimentations boulangères et du livre « Les pains français », Philippe Roussel et Hubert Chiron*

**Expérimentateur(trice)s :**  
*Erwan Gentric, Daniel Testard, Jean-Marc Ollivier et Amélie Surblé (SCOP Trébara), Julie Bertrand et Florian Marteau, Nicolas Supiot et l'INRA de Nantes*

**Rédacteur :**  
*Philippe Roussel*

**Photographe :**  
*Alain Gilfort*