



Auto-apvisionnement en blé riche en protéines assuré

Chaque année, la Suisse importe et vend des milliers de tonnes d'articles de boulangerie finis, essentiellement surgelés. Afin de pouvoir fabriquer de tels articles en Suisse et d'être autorisés à y apposer la Croix Suisse, les transformateurs dépendent de blé riche en protéines issu de la production indigène.

Les 36 Membres de la Fédération Suisse des Centres Collecteurs (FSC) ont pu prendre en charge plus de 60'000 tonnes de blé panifiable issu de la récolte 2019. Pour la troisième année consécutive, la récolte de blé a été de bonne qualité et l'auto-apvisionnement en blé riche en protéines est assuré. Selon l'organisation de la branche swiss granum, la teneur moyenne en gluten humide du blé panifiable s'élève à 31.1 %, toutes classes confondues.

Ces dernières années, les centres collecteurs privés n'ont cessé de promouvoir la mise en œuvre de la stratégie de qualité. Une partie des fonds a été consacrée à l'infrastructure – de l'acquisition d'équipements de laboratoire jusqu'à la modernisation et au développement de la prise en charge et des silos. D'autre part, les centres collecteurs ont encouragé le développement de nouveaux modèles de paiement à la qualité et fournis des conseils ciblés aux producteurs. L'époque où la tâche des centres collecteurs se limitait à gérer efficacement des récoltes abondantes est révolue. Désormais, il importe aussi de savoir conseiller les producteurs avec expertise, entreposer des produits bruts conformément aux exigences de qualité et réagir de manière flexible aux désirs des clients.

La FSC s'est activement investie pour la stratégie de qualité de la branche et le développement du paiement à la qualité. Sur un marché envahi par les importations d'articles de boulangerie finis, l'auto-apvisionnement en blé indigène de qualité supérieure devient un critère de succès déterminant. Il est donc d'autant plus réjouissant qu'une offre correspondante soit disponible pendant la campagne en cours. Après tout, ces dernières semaines, les céréaliculteurs et les centres collecteurs ont dû digérer quelques nouvelles négatives. Des quantités excédentaires sur le marché avaient conduit au déclassement vers la filière de l'alimentation animale (conventionnel, Suisse Garantie), à une réduction des emblavements en blé panifiable (IP-Suisse) ainsi qu'à une diminution des prix du blé (Bio-Suisse).

Des matières premières de qualité d'origine suisse constituent la base pour la mise en valeur des articles de boulangerie suisses, comme l'exige la branche. Les conditions requises sont données et cela ne devrait pas échouer à cause du blé suisse riche en protéines.



Secrétariat de la VGS
Corinne Mühlebach, Présidente, 056 297 10 40
Zollikofen, 14 octobre 2019

