

Panzani Solutions et Joël Defives dévoilent les atouts du blé dur dans un nouveau livret de recettes sucrées



Améliorer la texture, sublimer le goût, réduire les coûts de production et l'impact carbone : tels sont les bénéfices concrets de l'incorporation du blé dur dans les recettes sucrées. Panzani Solutions s'associe au boulanger Meilleur Ouvrier de France Joël Defives pour dévoiler un livret inédit à destination des artisans et industriels de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (BVP).

Avec les équipes R&D de Panzani Solutions, « nous avons souhaité étudier le blé dur dans des produits sucrés pour inspirer les professionnels artisans boulangers, pâtisseries ainsi que les industriels de la BVP », confie Joël Defives. Du cruffin au donut, en passant par les financiers, les génoises ou encore la babka, les recettes élaborées dans le livret démontrent les bénéfices techniques du blé dur : meilleur fondant (prolongeant la sensation de fraîcheur), croustillant renforcé, propriétés rhéologiques optimisées et régularité de production accrue.

Des bénéfices organoleptiques pour une montée en gamme

« Les produits contenant du blé dur révèlent à la sortie du four une couleur jaune naturelle intense, rayonnante et solaire, observe Cyrille Godde, boulanger expert de Panzani Solutions. Sur le plan olfactif, les arômes, avec des notes de céréales, deviennent plus puissants ».

C'est notamment le cas du cruffin à la framboise élaboré par Joël Defives qui présente un feuilletage plus lumineux et croustillant. La saveur du beurre s'avère aussi rehaussée par la présence de blé dur, véritable exhausteur de goût. L'ensemble révèle une viennoiserie généreuse et raffinée, positionnée sur un segment premium.

Une réponse à des enjeux économiques et environnementaux

L'ajout de blé dur dans les recettes assure aussi des gains économiques et peut réduire l'impact environnemental. Des bénéfices obtenus tout en maintenant, voire améliorant les qualités sensorielles des produits finis, comme l'a confirmé le panel d'experts du Durum Center.

Les ingrédients à base de blé dur de Panzani Solutions permettent de substituer avantageusement des matières premières dont les prix sont sous tension. Ainsi, diminuer la quantité de beurre assure un gain économique de 17 % lors de la confection de gaufres liégeoises. L'impact carbone est, lui, allégé de 13 %*, du fait de la substitution de matières premières d'origine animale par des ingrédients végétaux et naturels.

Intégrer du blé dur au pétrin permet aussi de modérer la proportion d'œufs pour la préparation d'une génoise. Cela se solde par un coût de revient inférieur de 10 % à celui de la recette classique (- 3 % sur l'impact carbone). À noter qu'en cas de substitution des œufs ou du beurre, la quantité de sucre est aussi ajustée à la baisse.

Autre exemple, remplacer une partie de la poudre d'amandes, souvent importées, par des solutions à partir de blé dur réduit le coût des financiers de 23 % et l'impact carbone de la recette de 13 %.

Un engagement concret pour le développement durable

Panzani utilise du blé dur 100 % français et s'approvisionne depuis les zones de production proches de ses semouleries. Le groupe privilégie de plus l'acheminement de la céréale par des modes de transport bas carbone, avec 52 % des volumes transportés par péniche dans le Nord et 42 % par rail dans le sud de la France (contre respectivement 31 % et 17 % en 2019). Au cœur de la filière depuis près de 50 ans, Panzani accompagne ses agriculteurs partenaires dans leur évolution vers une agriculture durable et responsable.

Clémence Toniutti, responsable du Durum Center, « *le blé dur permet de proposer des produits en phase avec les attentes des consommateurs : plaisir, naturalité, made in France et premiumisation.* » Il incarne un levier d'innovation durable au service de produits accessibles.

(*) Calculs basés sur les données d'Agribalise / références de prix avril 2025



Livret *Les Merveilles du blé dur* - Mai 2025