

Communiqué de presse

Berne, le 18 septembre 2019

Récolte de blé de bonne qualité pour la troisième fois consécutive

Les premiers résultats positifs obtenus aux tests rapides ont été confirmés par les analyses de laboratoire et les tests de panification. Comme en 2017 et 2018, la récolte de blé de cette année présente une bonne qualité. C'est ce que montre le recensement de la qualité de récolte de swiss granum.

Des tests de qualité ont été effectués sur des échantillons de quatre variétés principales par région, prélevés auprès d'un réseau de 20 centres collecteurs. Runal (Top), CH Claro (Top), Arina (I) et Forel (I) sont évaluées depuis plus de 6 ans ; CH Nara (Top) depuis 5 ans. Depuis 2018, Hanswin (I) complète cet éventail de variétés. L'Ecole Professionnelle Richemont a été mandatée par swiss granum pour effectuer les analyses. Les résultats sont évalués selon 5 régions définies et pondérés sur la base de la répartition des surfaces.

Complexe protéique

Les teneurs en gluten humide (à 0 minutes) varient cette année entre 24.5% et 38.2% (2018 : 25.8% et 39.3%). Avec 30.1%, la moyenne 2019 est inférieure de 2.2 unités à celle de 2018 mais supérieure de 0.3 unités à celle de 2017. Elle reste ainsi supérieure de 1.1 unités à la moyenne des cinq dernières années, laquelle est cependant fortement influencée par les mauvais résultats de la récolte 2014.

Parmi les six variétés recensées, Arina (34.8%), qui se démarquait ces dernières années par des teneurs en gluten humide élevées, est cette année devancée par Runal (35.3%). CH Claro (34.4%) est la seule variété qui n'enregistre pas un recul par rapport à 2018. Avec 30%, CH Nara présente une moyenne nettement inférieure aux deux autres variétés de classe TOP. Forel se situe à 28.8%, soit 2.6 unités supérieures à sa moyenne des cinq dernières années. Hanswin présente une faible teneur en gluten humide avec 26.2% (2018 : 28.5%).

Les différences entre les indices de gonflement à 0 et 30 minutes donnent une indication sur l'activité des protéases (enzymes dégradants les protéines). Ceux-ci se situent dans un cadre normal et l'activité des protéases peut être qualifiée d'équilibrée.

Tests au farinogramme, à l'extensogramme et à l'amylogramme

Les farines disposent d'une capacité d'absorption en eau modérée avec une moyenne de 56.6% (2018 : 59.9%). Les pâtes présentent une résistance au pétrissage similaire à l'année dernière mais supérieure à celle des cinq dernières années. L'affaiblissement de la pâte durant le pétrissage est inférieur à 2018. Autrement dit, les pâtes réagissent moins sensiblement à un pétrissage excessif. Comme en 2018 et 2017, les surfaces d'extensogramme sont élevées avec 140 cm² en moyenne (2018 : 121 cm² ; 2017 : 135 cm²). Les valeurs obtenues pour le ratio (DW5 / DB) mettent en évidence une structure du gluten plus faible que celle de la récolte 2018. Les viscosités maximales (gélatinisation maximale) à l'amylogramme restent très élevées, à l'exception de Forel (668 AE) et Hanswin (786 AE). La moyenne 2019 (1070 AE) est inférieure de 14 unités à la moyenne des cinq dernières années. Les températures de gélatinisation sont identiques à l'année dernière. Ces résultats indiquent une activité similaire et faible des amylases.

Tests de panification

Les rendements en volume peuvent être qualifiés de bons. La moyenne 2019 (3501 ml) se situe à un niveau similaire à celle de 2018 (3563 ml) et 2017 (3577 ml). Elle est supérieure de 183 unités à la moyenne des cinq dernières années. Avec 4050 ml (2018 : 3895 ml), Runal réalise comme en 2018 le meilleur résultat. Elle est suivie par CH Claro avec 3759 ml (2018 : 3677 ml) et Arina avec 3648 ml (2018 : 3641 ml). Les moyennes des autres variétés oscillent entre 3411 ml et 3485 ml (2018 : 3421 ml et 3615 ml).

Les résultats de qualité de la récolte de blé 2019 seront présentés lors de la Journée qualité du blé de swiss granum, le 19 novembre 2019 à Berne.

Téléchargement

Le document et les résultats détaillés sont disponibles sous forme électronique sur www.swissgranum.ch.

Contacts

Thomas Weisflog,
Directeur suppléant swiss granum
Téléphone 031 385 72 77
Courriel weisflog@swissgranum.ch

Andreas Dossenbach,
Responsable AQ laboratoire Richemont
Téléphone 041 375 85 85
Courriel dossenbach@richemont.cc

Résultats des analyses de laboratoire et des tests de panification

Analyses de laboratoire													Tests de panification
Année	Variété	Gluten humide (%)		Indice de gonflement (ml)		Farinogramme			Extensogramme		Amylogramme		Volume ml
		0'	30'	0'	30'	Hydratation (%)	Stabilité (mm:ss)	Alfaiblissement (BE)	Surface cm ²	DW ₅₀ /DB	Viscosité max. (AE)	Température max. (°C)	
2019	Runal	35.3	38.3	19	13	59.3	8.4	39	158	2.5	1437	87.3	4050
2018		36.8	39.7	20	15	62.3	7.6	60	115	1.7	1597	89.4	3895
2017		32.3	35.1	21	19	59.6	3.4	54	146	2.0	1430	86.0	3861
Ø 2014-2018	CH Claro	30.7	33.3	21	16	63.3	3.9	77	116	2.2	1197	85.2	3505
2019		34.4	37.7	15	10	60.2	6.9	65	117	2.3	1253	86.1	3759
2018		33.8	37.0	21	14	63.7	5.8	72	89	1.5	1194	87.1	3677
2017	CH Nara	31.1	33.4	21	16	60.6	3.5	65	126	2.0	1357	86.8	3821
Ø 2014-2018		28.5	30.5	21	16	64.4	3.3	84	104	2.2	1170	85.4	3471
2019		30.0	33.9	24	15	56.0	7.2	17	154	2.4	1271	88.4	3411
2018	Arina	32.5	36.7	22	16	58.7	6.3	30	133	1.6	1187	88.2	3560
2017		29.4	33.5	23	18	57.2	3.1	46	145	2.0	1108	86.7	3526
Ø 2015-2018		29.9	34.1	23	18	58.9	4.6	37	138	2.1	1231	88.3	3311
2019	Forel	34.8	40.8	11	8	56.8	4.2	78	103	1.9	993	88.9	3648
2018		38.8	42.7	11	9	59.7	3.6	94	77	1.2	905	87.7	3641
2017		35.1	39.0	11	10	58.3	4.0	89	97	1.3	1050	88.1	3818
Ø 2014-2018	Hanswin	33.0	35.6	14	11	60.7	3.6	88	86	1.6	986	88.1	3385
2019		28.8	31.7	23	18	57.4	2.3	86	139	2.6	668	80.0	3445
2018		29.7	32.5	22	18	61.9	2.4	82	122	2.1	966	87.4	3421
2017	Hanswin	28.2	31.3	23	21	59.1	2.2	85	136	2.5	1077	87.8	3370
Ø 2014-2018		26.2	28.7	24	20	62.5	2.1	95	110	2.7	1140	87.5	3174
2019		26.2	29.5	19	14	53.9	2.3	69	121	2.3	786	83.6	3485
2018	Hanswin	28.5	31.6	18	15	57.3	3.7	93	93	1.6	739	84.0	3615

Les variétés CH Nara et Hanswin ne sont prélevées que depuis 2015 respectivement 2018. C'est pourquoi une comparaison sur cinq ans n'est pas réalisable pour Hanswin. Pour CH Nara, qui est aussi mentionnée dans le tableau, seule une comparaison sur quatre ans (2015 à 2018) est possible.