# Recensement de la qualité du blé suisse 2023

*La saison du blé 2023 a été plutôt sèche, surtout en Suisse romande, et s'est terminée par des températures élevées en juillet, ce qui a entraîné une récolte précoce. Pour le recensement de la qualité du blé de cette année, sept variétés cultivées dans 5 régions de Suisse ont été analysées. Les régions ont été représentées par un total de 21 centres collecteurs et les résultats ont été pondérés en fonction de la surface cultivée. Les variétés testées étaient Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Arina (classe 1), Forel (classe 1), Hanswin (classe 1) et Spontan (classe 2). Malgré la phase de sécheresse prolongée de mi-mai à mi-juin, on a obtenu un bon poids moyen à l'hectolitre, qui, avec 82.9 kg/hl, était légèrement supérieur à la moyenne des années 2018-2022 et inférieur de 2.3 kg/hl à celui de l'année précédente. Cette année, il n'y a pas eu de valeurs de temps de chute inférieures à la valeur limite de 220 s et, par conséquent, aucun échantillon n'a dû être exclu.*

**Teneur en protéines et gluten humide**

La teneur moyenne en protéines, déterminée par NIRS, est légèrement plus faible cette année (12.7%) que l'année dernière (13.6%) et que de la moyenne des cinq dernières années 2018-2022 (13.3%), ce qui indique que les conditions n'ont pas permis une absorption efficace de l'azote. La variété avec la teneur en protéines la plus basse est Hanswin (11.8%) et celles avec la teneur en protéines la plus élevée sont CH Nara et Montalbano (13.4%). La teneur moyenne en gluten humide (mesurée à 0 minute) est de 28.0%, soit 1.3% de moins que la moyenne des années 2018-2022. La teneur en gluten humide la plus élevée a été mesurée pour Runal (31.3%), suivie par Arina (30.3%) et Montalbano (29.5%). Forel a la plus faible teneur en gluten humide (24.4%).

**Zélény et analyses rhéologiques**

L'année dernière, dans des conditions climatiques similaires, on avait mesuré en moyenne une valeur Zélény plutôt basse des échantillons de céréales (56.2 ml). Avec les 50,2 ml de cette année, le Zélény est encore plus bas et bien inférieur à la moyenne des années 2018-2022 (63 ml). Néanmoins, les extensogrammes indiquent des valeurs élevées pour l'énergie de la pâte et pour le rapport « ténacité/extensibilité ». Avec 151 $cm^2$, l'énergie moyenne de la pâte est similaire à celle des deux dernières années. Le rapport moyen est de 2.8 soit 0,4 de plus que la moyenne des cinq dernières années ce qui indique une structure du gluten « raccourcie ». Les rapports les plus élevés ont été mesurés pour Spontan (3.2), Forel (2.9) et Montalbano (2.9). Le rapport le plus faible est celui d'Arina (2.0). La capacité d'absorption d'eau est très proche de la moyenne 2018-2022 avec 58.8%. Les variétés Runal (62.9%), Forel (60.2%) et Arina (60.2%) ont les capacités d'absorption d'eau les plus élevées. Hanswin, en revanche, a la plus faible absorption d'eau (56.1%). La résistance au pétrissage atteint, avec 5.3 min, une valeur légèrement inférieure à la moyenne des dernières années. L'affaiblissement de la pâte (53 UF), est légèrement inférieure (-7 UF) à celle des années 2018-2022 et la pâte est donc moins sensible au « surpétrissage ».

**Temps de chute et valeurs de l'amylogramme**

Les temps de chute des échantillons se situent à un niveau sain, avec 370 s. Toutes les variétés présentent en moyenne un temps de chute supérieur à 300 s, Hanswin ayant, comme l'année dernière, le temps de chute le plus bas. Le maximum de gélatinisation (1572 UA) et la température au maximum de gélatinisation (91.6°C) sont plus élevés que la moyenne des années 2018-2022 (1039 UA et 86.3°C). Ces résultats indiquent une très faible activité enzymatique.

Stephanie Bräunlich, Agroscope, sélectionneuse de blé et responsable du laboratoire de la qualité