

Communiqué de presse

Récolte de blé 2009 : résultats des tests rapides

La récolte 2009 se caractérise par des poids à l'hectolitre et des teneurs en protéines satisfaisants, ainsi que des temps de chute se situant à un niveau favorable. Les résultats au test de Zélény sont par contre souvent inférieurs à ceux de l'année dernière, en particulier pour les variétés Zinal et Levis.

Comme les années précédentes, des tests de qualité ont été effectués sur des échantillons de trois variétés principales par région, prélevés auprès d'un réseau de 22 centres collecteurs. Ces derniers ont été choisis en fonction de leur importance en termes de parts de marché et de leur répartition géographique. L'Ecole Professionnelle Richemont a été mandatée par swiss granum pour effectuer les analyses. Les résultats sont évalués continuellement selon 5 régions définies.

Tous les échantillons ont été analysés et les résultats détaillés sont disponibles sur notre site Internet (www.swissgranum.ch, menu qualité).

Les **poids à l'hectolitre** sont bons, mais souvent un peu inférieurs à ceux de l'année précédente (- 1 à - 2 kg/hl). Seul Runal obtient des valeurs semblables à supérieurs. Après triage, les valeurs moyennes par région sont généralement comprises entre 80 et 83 kg/hl, excepté Titlis qui avoisine plutôt les 79 kg / hl.

Les **teneurs en protéines** sont satisfaisantes. Elles se situent pour toutes les variétés et régions au même niveau qu'en 2008 ou légèrement en dessus. Dans la plupart des centres collecteurs, les teneurs en protéines sont comprises entre 14 et 16 % pour Arina, entre 14 et 15 % pour Runal, entre 13.5 et 15 % pour Titlis et Siala, entre 12.5 et 14 % pour Zinal et Levis. La teneur en protéines seule ne permet pas de tirer des conclusions définitives sur la qualité du gluten et du pain.

Les résultats au **test de Zélény** sont souvent inférieurs à ceux de 2008, ceci en particulier pour Zinal et Levis (- 1 à - 15 ml). Titlis et Arina obtiennent des valeurs intermédiaires à celles des deux dernières années (± 0.5 à 2 unités). Les valeurs moyennes par région varient de 71 à 72 ml pour Titlis, 65 à 67 ml pour Arina, 58 à 69 ml pour Runal, 52 à 70 ml pour Siala, 50 à 68 ml pour Levis et Zinal. On notera les variations importantes pour les trois dernières variétés citées. Des valeurs inférieures au test de Zélény indiquent généralement une qualité du gluten un peu plus faible.

Les **temps de chute** sont généralement un peu inférieurs à ceux de l'année précédente (- 5 à - 50 s), mais clairement plus élevés qu'en 2007. Seul Runal obtient des résultats supérieurs à ceux des deux dernières années. Les temps de chute mesurés se situent toujours à un niveau favorable. Les valeurs moyennes par région se situent entre 305 et 325 s pour Arina, entre 325 et 360 s pour Siala, entre 350 et 380 s pour les autres variétés.

Avant de tirer des conclusions définitives sur la qualité de la récolte 2009, il faut encore attendre les résultats des analyses complètes de laboratoire et des tests de panification.

Berne, le 25 août 2009
swiss granum
Didier Peter