

Communiqué de presse

Récolte de blé 2009 : résultats définitifs des analyses de laboratoire

La qualité de la récolte 2009 se caractérise par des teneurs en protéines* globalement inférieures à celles de l'année dernière et de faibles teneurs en gluten humide. Les indices de gonflement sont par contre meilleurs, indiquant une bonne qualité de gluten. Les taux d'hydratation et les surfaces d'extensogramme sont bons et légèrement supérieurs aux valeurs de l'année précédente. La structure du gluten étant un peu moins extensible, les volumes de pain seront moindres. Ceci peut toutefois être compensé avec des correctifs ciblé. Les résultats au test de l'amylograme se situent à un niveau élevé qui est supérieur à celui des deux années précédentes. Ceci indique une activité plus faible des amylases.

** Les teneurs en protéines se sont finalement révélées inférieures à ce qui a été publié dans un premier temps, en raison d'un problème de calibration sur un appareil NIR.*

Comme les années précédentes, des analyses complètes de laboratoire ont été effectuées par région, sur des échantillons de trois à quatre variétés principales, 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).

Complexe protéique

Les teneurs en protéines* sont inférieures à celles de 2008 dans deux tiers des cas, mais semblables dans un tiers des cas. Pour Runal, Titlis, ainsi que parfois Arina et Zinal (non systématique), l'écart par rapport à l'année précédente est de -0.5 à -1 %. Levis obtient par contre des valeurs comparables à celles de 2008. Dans la plupart des centres collecteurs de notre réseau, les teneurs en protéines sont comprises entre 12.5 et 14.5% pour Arina, entre 12.0 et 13.5% pour Runal et Titlis, entre 11 et 13.5% pour Zinal, entre 11 et 12.5% pour Levis. La teneur en protéines seule ne permet pas de tirer des conclusions définitives sur la qualité du gluten et du pain.

Les teneurs en gluten humide sont inférieures à celles de 2008, parfois de manière importante. Les écarts par rapport à 2008 sont les plus élevés pour Titlis (-4 à -6.5%) et Zinal (-3 à -6.5%), suivies par Runal (-1.5 à -5.5%) et Arina (-1 à -5%). Levis enregistre la plus faible baisse (-1.5 à -2.5 %). Les valeurs moyennes par région (à 0') se situent environ entre 30 et 35 % pour Arina, entre 28 et 31 % pour Runal, entre 27 et 30% pour Siala, entre 27.5 et 28.5% pour Titlis, entre 22 et 26 % pour Zinal et Levis. Les teneurs en gluten plus faibles de cette année s'expliquent probablement par la sécheresse du début du printemps qui a limité l'absorption d'azote.

Les indices de gonflement (à 0') sont supérieurs à ceux de 2008 (+2 à +4%), excepté pour Levis. Ces résultats mettent en évidence une structure plus forte du gluten, s'expliquant par une proportion plus importante de Gluténines (bon gluten, extensible et plus fort), au détriment des Gliadines. Les pâtes sont ainsi un peu plus stables et plus sèches, avec, comme inconvénient, un volume plus réduit.

Les indices de gonflement à 30 secondes (Q30) se situent à un niveau satisfaisant. La différence entre les indices de gonflement à 0 et 30 secondes peut être qualifiée de normale. Ces valeurs indiquent une activité équilibrée des protéases.

Farinogramme

Toutes les variétés enregistrent de bons taux d'hydratation, se situant dans la plupart des cas légèrement en dessus des valeurs de l'année précédente (+0.5 à +2%). Les valeurs moyennes par région se situent entre 64.5 et 66 % pour Siala, aux environs de 63% pour Runal, entre 61.5 et 62 % pour Titlis, entre 60 et 63% pour Arina, entre 57 et 61 % pour Zinal et Levis.

La résistance au pétrissage et les valeurs d'affaiblissement sont satisfaisantes. Ceci signifie pour la pratique que les pâtes possèdent une bonne résistance au pétrissage et ne sont pas sujettes à un affaiblissement. Ces paramètres se situent au niveau de 2006.

Extensogramme

Les résultats reflètent la structure plus forte du gluten, donnant des pâtes avec une énergie plus importante (surfaces). Les surfaces d'extensogramme sont bonnes et souvent supérieures à celles de l'année précédente. Seule la variété Zinal et, dans une moindre mesure, Runal (selon la région) enregistrent parfois des valeurs un peu inférieures à celles de 2008. Les surfaces moyennes par région se situent entre 128 et 145 cm² pour Levis, 100 et 128 cm² pour Runal, 108 et 117 cm² pour Zinal, 111 et 122 cm² pour Titlis, 91 et 108 cm² pour Siala, 86 et 93 cm² pour Arina.

Les valeurs plus élevées obtenues pour le rapport DW₅ / DB (excepté pour Levis) indiquent une extensibilité un peu inférieure des pâtes. Ceci signifie pour la pratique une bonne aptitude des pâtes à la mécanisation, mais avec des volumes de pain plus faibles en l'absence de correctif.

Temps de chute et amylogramme

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 sont comprises entre 305 et 325 s pour Arina, entre 325 et 360 s pour Siala, entre 350 et 380 s pour les autres variétés.

S'agissant du test de l'amylogramme, les viscosités maximales et les températures de gélatinisation se situent à un niveau élevé qui est supérieur à celui des deux années précédentes. Ces résultats indiquent une activité plus faible des amylases. Selon la conduite des pâtes choisies, certaines corrections seront nécessaires.

Avant de se prononcer de manière définitive sur la qualité de la récolte 2009, il faut encore attendre les résultats des tests de panification.

Berne, le 11 septembre 2009

Ecole professionnelle Richemont
Andreas Dossenbach

swiss granum
Didier Peter