

Berne, le 10 octobre 2017

Recensement de la qualité de récolte de blé par swiss granum

Sur mandat de la branche, swiss granum fait recenser chaque année la qualité de certaines variétés de blé pures (généralement classes TOP et I). L'objectif est de pouvoir donner des informations précises et représentatives sur la qualité de la récolte indigène. En tant que plaque tournante neutre, swiss granum est responsable de la publication des résultats.

Réseau de centres collecteurs, prélèvement et préparation des échantillons

Quatre variétés sont choisies par région en fonction de leur surface, dans un réseau constitué de 21 centres collecteurs et répartis en cinq régions¹ différentes (base quantité semis automne). Tous les centres collecteurs participant au recensement reçoivent en contrepartie les résultats de leurs échantillons.

Les centres collecteurs prélèvent des échantillons représentatifs indépendamment du mode de production, lesquels sont ensuite nettoyés et moulus. Les échantillons variétaux sont envoyés dès que le centre collecteur estime le 75%² de la récolte de la variété considérée comme réceptionné.

Le moulin Meyerhans Mühlen AG nettoie et moud les échantillons, mesure le taux d'humidité et le poids à l'hectolitre. La « mouture temps de chute » est ensuite effectuée à l'école professionnelle de Richemont (Bühlerautomat). Les analyses de laboratoire ainsi que les tests de panification se basent également sur cette mouture.

Tests rapide

Tous les échantillons de chaque centre collecteur sont soumis à un test rapide. Celui-ci, à l'exception des valeurs zélény, est effectué sur la mouture de temps de chute habituelle. Il permet de déterminer les paramètres suivants : taux d'humidité, poids à l'hectolitre, teneur en protéines, temps de chute et valeurs zélény.

Analyses de laboratoire

Après les tests rapides, des échantillons moyens par région sont constitués. Ceux-ci sont soumis à des analyses complètes en laboratoire à l'école professionnelle de Richemont. Sont déterminés les paramètres suivants: taux d'humidité, teneur en protéines, temps de chute, valeur zélény, teneur en gluten humide, indice de gonflement, amylogramme, farinogramme et extensogramme.

Tests de panification

Quant aux tests de panification, ils sont effectués par l'école professionnelle de Richemont et se basent également sur des échantillons moyens. Ces tests permettent de procéder à une appréciation du pain et d'en déduire des recommandations pour la transformation.

¹ 1: bassin lémanique, du canton de Genève à Lausanne

2: Gros-de-Vaud, Broye, rives du lac de Neuchâtel et Ajoie

4: Plateau – zone de plaine, de Morat à Brugg

5: Plateau – zone de colline de Romont à Zug

6: Basler Basler Rheintal et Suisse orientale (partie des cantons de ZH, SH, TG, SG)

² 90% de la récolte lors d'une année où près de 20% de la récolte présente un taux d'humidité supérieur à 14.5%