



Recensement de la qualité du blé suisse en 2022

Contrairement à l'année 2021, la saison du blé en 2022 a été chaude et sèche, ce qui a entraîné une récolte précoce. Malgré une phase de sécheresse prolongée, une bonne récolte de blé a pu être réalisée. Avec 85.2 kg/hl, le poids moyen à l'hectolitre était nettement plus élevé que l'année dernière et même de 3,5 % supérieur à la moyenne des années 2016-2020. La germination sur pieds, qui avait entraîné des déclassements et une forte activité enzymatique l'année dernière, n'a pas été un problème cette année. Par conséquent, aucun échantillon n'a dû être exclu cette année en raison d'un temps de chute trop bas. Ainsi, sept variétés provenant de 5 régions différentes de Suisse ont été analysées. Il s'agissait des variétés Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Arina (classe 1), Forel (classe 1), Hanswin (classe 1) et Spontan (classe 2).

Teneur en protéines et en gluten humide

La teneur moyenne en protéines par variété (mesurée par NIRS) a varié entre 12.3% pour Hanswin et 15.5% pour Runal. La moyenne de 13.6% était presque identique à la moyenne des années 2016-2020. La teneur en protéines pour la farine temps de chute était de 11.8%, soit 0.7% de moins que pour les années 2016-2020. La teneur moyenne en gluten humide était de 28.7%, soit 2.2% de moins que la moyenne des années 2016-2020. Runal a la teneur en gluten humide la plus élevée (36.1%), suivie de Montalbano (31.4%) et Arina (30.7%). Hanswin a la teneur en gluten humide la plus basse, avec seulement 25.5%.

Analyses rhéologiques

La valeur moyenne de Zeleny (56.2%) était nettement inférieure à celle des années 2016-2020, ce qui indique une influence négative des conditions environnementales sur la composition des protéines de cette année. Comme l'année dernière, l'extensographe a permis de mesurer une énergie moyenne de la pâte élevée (152 cm²). Les valeurs les plus élevées ont été obtenues par les variétés Runal (208 cm²), CH Nara (182 cm²) et Montalbano (165 cm²), tandis que l'énergie de la pâte était la plus faible pour Arina (101 cm²). Tout comme l'année dernière, un ratio légèrement plus élevé (ténacité/extensibilité) a été mesuré, ce qui indique une structure de gluten raccourcie. La ténacité la plus élevée a été observée chez CH Nara (3.2) et la plus basse chez Arina (2.2).

L'absorption d'eau, avec 58.4%, était très proche de la moyenne 2016-2020. La résistance au pétrissage, avec 12.3 min, a atteint une valeur plus élevée que la moyenne des dernières années. L'affaiblissement de la pâte est légèrement plus élevé que la moyenne des années 2016-2020.

Dans l'ensemble, Runal s'est distingué par la teneur en gluten humide la plus élevée et de bonnes propriétés rhéologiques. Cela a pu être confirmé lors des tests de panification réalisés par Richemont.

Temps de chute et valeurs d'amylogramme

Après les faibles valeurs du temps de chute de l'année dernière, la moyenne suisse des échantillons de céréales (346 s) s'est située à un niveau similaire à la moyenne des années 2016-2020 (362 s). Toutes les variétés ont présenté une valeur de temps de chute supérieur à 300 s en moyenne. La gélatinisation maximale (1208 UA) et la température de gélatinisation (88.9°C) étaient également comparables à la moyenne des années 2016-2020 (1176 UA et 87.8°C). Ces résultats laissent supposer une faible activité enzymatique, surtout par rapport à l'année dernière.

Stephanie Bräunlich, Agroscope, responsable du laboratoire qualité et sélectionneur blé