

## Communiqué de presse

Berne, le 15 novembre 2023

### Aperçu de la qualité de la récolte de blé panifiable 2023

**Les teneurs en protéines et en gluten humide sont inférieures à la moyenne sur cinq ans. Les farines disposent d'une capacité d'absorption en eau modérée. Les pâtes présentent une résistance au pétrissage inférieure à la moyenne sur cinq ans. La structure du gluten et les volumes de pains restent comparables à ceux de 2022. C'est ce que montre les résultats pondérés du recensement de la qualité de récolte de swiss granum.**

Des tests de qualité ont été effectués sur des échantillons de blé panifiable apte à la prise en charge de quatre respectivement cinq variétés principales par région. Les échantillons panifiables ont été prélevés auprès d'un réseau de 21 centres collecteurs. Runal (Top), CH Nara (Top), Arina (I) et Forel (I) sont évaluées depuis 9 ans ou plus ; Hanswin (I) depuis 2018, Montalbano (Top) et Spontan (II) depuis 2020. La mouture des échantillons a été réalisée par Groupe Minoteries SA.

Swiss granum a mandaté le laboratoire de qualité d'Agroscope pour effectuer les analyses de laboratoire, et le centre de compétence de Richemont pour les tests de panification. Les résultats sont évalués selon 5 régions définies et pondérés sur la base de la répartition des surfaces. L'évaluation de Runal et Arina ne se base que sur une seule région. C'est pourquoi la vigilance est de mise lors de l'interprétation des résultats. La moyenne sur cinq ans a été déterminée sur la base des résultats des années 2018 à 2022 (inclus l'année exceptionnelle 2021).

Excepté un mois de juin sec et ensoleillé, le printemps 2023 fût humide et sombre. Un premier épisode caniculaire a touché la Suisse du 9 au 11 juillet 2023. La somme des précipitations estivales est restée inférieure à la moyenne, particulièrement en Suisse romande. Les conditions météorologiques du mois de juillet ont conduit à une récolte rapide des céréales, laquelle était pratiquement terminée fin juillet.

#### Tests rapides

Avec 82.9 kg/hl, la moyenne des poids à l'hectolitre est inférieure de 2.3 unités à celle de 2022. Elle se situe à un niveau comparable à la moyenne sur cinq ans (82.4 kg/hl). Les valeurs oscillent entre 79.2 kg/hl et 88.1 kg/hl. Les différences entre les variétés sont faibles. Les teneurs en protéines varient entre 10.3% et 15.0%. Avec 12.7%, la moyenne 2023 est inférieure de 0.9 unités à celle de 2022 et de 0.6 unités à la moyenne sur cinq ans. CH Nara et Montalbano (13.4%) ainsi que Arina et Runal (13.0%) possèdent toutes une moyenne située dans la zone neutre du barème de paiement à la teneur en protéines de swiss granum (12.8%-13.8%). Celles de Forel, Spontan et Hanswin sont inférieures avec 12.5%, 11.9% et 11.8%.

Concernant les valeurs en zélény, la moyenne 2023 (50.2 ml) est inférieure de 6 unités à celle de 2022 et de 12.8 unités à la moyenne sur cinq ans. La moyenne des temps de chute 2023 est de 370 s. Elle est de 338 s en moyenne sur cinq ans.

## **Analyses de laboratoire**

Les teneurs en gluten humide (à 0 minutes) varient cette année entre 22.2% et 31.3% (2022 : 22.2% et 36.1%). La moyenne se situe à 28.0%. Elle est ainsi inférieure de 0.7 unités à celle de 2022 et de 1.3 unités à la moyenne sur cinq ans. Runal (31.3%) présente la moyenne la plus élevée, Forel (24.4%) la plus faible.

Les différences entre les indices de gonflement à 0 et 30 minutes donnent une indication sur l'activité des protéases (enzymes dégradants les protéines). Ceux-ci se situent dans un cadre normal et l'activité des protéases peut être qualifiée d'équilibrée.

Les farines disposent d'une capacité d'absorption en eau modérée avec une moyenne de 58.8%. Les pâtes présentent une résistance au pétrissage inférieure à la moyenne sur cinq ans. L'affaiblissement de la pâte durant le pétrissage est inférieur. Autrement dit, les pâtes réagissent moins sensiblement à un pétrissage excessif. Les surfaces d'extensogramme restent élevées avec 151 cm<sup>2</sup> en moyenne. Les valeurs obtenues pour le ratio (DW5 / DB) mettent en évidence une structure du gluten comparable à celle de la récolte 2022 et à la moyenne sur cinq ans. Les viscosités maximales (gélatinisation maximale) à l'amylogramme restent élevées. La moyenne 2023 se situe à 1572 UA et est ainsi nettement supérieure à la moyenne sur cinq ans (1039 UA). Les températures de gélatinisation sont également supérieures à la moyenne sur cinq ans. Ces résultats indiquent une activité plus faible des amylases.

## **Tests de panification**

Avec 3298 ml, la moyenne 2023 est supérieure de 104 unités à celle de 2022 mais inférieure de 202 unités à la moyenne sur cinq ans. Les différences entre les variétés sont faibles, avec des résultats qui varient entre 3093 ml et 3468 ml.

Les résultats de qualité de la récolte de blé 2023 seront présentés lors de la Journée qualité du blé de swiss granum, le 21 novembre 2023 à Berne.

## **Téléchargement**

Le document et les résultats détaillés sont disponibles sous forme électronique sur [www.swissgranum.ch](http://www.swissgranum.ch).

## **Contacts**

Thomas Weisflog, swiss granum

Téléphone 031 385 72 77

E-Mail [weisflog@swissgranum.ch](mailto:weisflog@swissgranum.ch)

Stephanie Bräunlich, Agroscope

Téléphone 058 465 99 76

E-Mail [stephanie.braeunlich@agroscope.admin.ch](mailto:stephanie.braeunlich@agroscope.admin.ch)

Sébastien Knecht, Richemont

Téléphone 024 552 00 88

E-Mail [knecht@richemont.swiss](mailto:knecht@richemont.swiss)