



## Evaluation de la qualité du blé suisse 2024

*Contrairement aux deux dernières années, la saison de blé de cette année a été nettement plus pluvieuse, notamment au début de la phase de croissance. Ces conditions climatiques différentes se sont reflétées sur les résultats de la qualité du blé. Comme les années précédentes, la qualité a été analysée dans 5 régions, représentées par 20 centres collecteurs au total. Tous les résultats ont été pondérés en fonction de la surface cultivée. Il y a eu un changement dans les variétés recensées : Forel et Hanswin ont été remplacées par Campanile, qui est également une variété de la classe 1. Les autres variétés étaient Runal (Top), CH Nara (Top), Montalbano (Top), Arina (classe 1) et Spontan (classe 2). Au moment de la récolte, le temps était plutôt sec, ce qui explique qu'aucun temps de chute n'ait été mesuré en dessous de la valeur limite de 220 s et qu'aucun échantillon n'ait dû être exclu. Le poids à l'hectolitre était de 79.6 kg/hl, soit 2.7 kg/hl de moins que la moyenne des 5 dernières années (2019-2023).*

### **Teneur en protéines et gluten humide**

Contrairement au poids à l'hectolitre, la teneur en protéines déterminée par NIRS (13.6%) se situait dans la moyenne des cinq dernières années (13.0%). Runal (14.8%) s'est particulièrement bien comporté, tandis que le nouveau venu Campanile (12.8%) présentait, avec Spontan la teneur en protéines la plus faible (12.8% et 12.7% respectivement). La teneur moyenne en gluten humide (mesurée à 0 minute) est de 28.5%, soit la même que la moyenne des années 2019-2023. La teneur en gluten humide la plus élevée a été mesurée pour Runal (33.3%), suivie par Arina (31.5%) et Montalbano (31.2%). Campanile a eu la plus faible teneur en gluten humide (25.2%).

### **Zélény et analyses rhéologiques**

Par rapport à l'année dernière, les conditions climatiques de cette année ont entraîné une valeur de Zélény plus élevée (65.3 ml). Cette valeur, mesurée sur les échantillons de céréales, est donc nettement supérieure à la moyenne des dernières années (59.6 ml). Malgré la valeur Zélény élevée, l'énergie moyenne de la pâte (137 cm<sup>2</sup>) était légèrement inférieure à la moyenne des dernières années (145 cm<sup>2</sup>). Le rapport « ténacité/extensibilité » était de 1.9 cette année, soit 0.8 de moins que pour la période 2019-2023. Arina était la seule variété avec une énergie de la pâte et un rapport plus haute que sa moyenne des dernières années. Par conséquent, la structure du gluten est moins courte que l'année dernière. La capacité d'absorption d'eau (59.3%) est légèrement supérieure à la moyenne des années 2019-2023 (57.6%). Runal a eu la plus grande capacité d'absorption d'eau (65.2%), suivie de Campanile (61.2%) et de Spontan (60.1%). La résistance au pétrissage atteint une valeur moyenne plus basse (3.8 min) que la moyenne des dernières années (6.0 min). La perte de consistance, avec 68 UF, n'est que légèrement plus élevée (+7 UF) que dans les années 2019-2023 et la pâte est donc légèrement plus sensible au « surpétrissage » que l'année dernière.

### **Temps de chute et valeurs de l'amylogramme**

Avec 379 s, le temps de chutes des échantillons de céréales se situe cette année encore à un niveau sain et élevé. Aucune valeur inférieure à 300 s n'a été mesurée. Le maximum de gélatinisation (1342 UA) et les températures lors du maximum de gélatinisation (88.4°C) sont plus élevés que la moyenne des années 2019-2023 (1130 UA et 87.1°C), mais plus bas que l'année dernière. Ces résultats laissent supposer une activité enzymatique fondamentalement faible. Campanile a eu le nombre de cas le plus bas ainsi que le maximum de gélatinisation le plus bas (899 UA) et la température la plus basse au maximum (81.7°C).

Stephanie Bräunlich, Agroscope, sélectionneuse de blé et responsable du laboratoire de la qualité