



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies¹ regroupés

Paramètres qualitatifs ²	2025	2024
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	81	79
Poids de 1000 grains, g	37,0	32,8
Teneur en protéines, %	13,6	13,8
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,8	16,0
Teneur en cendres, %	1,48	1,55
Indice de chute, secondes	392	373
Indice granulométrique, % ³	52	53
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	77,0	76,5
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse		
Teneur en protéines, %	12,8	12,8
Perte protéique, %	0,8	1,0
Teneur en gluten humide, %	34,3	34,4
Indice de gluten	97,4	97,5
Teneur en cendres, %	0,44	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h	75,5	76,1
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h	2,2	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h	25,2	26,2
Dégradation de l'amidon, %	8,0	7,8
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	516	522
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	64,3	64,1
Temps de développement, minutes	6,9	6,4
Stabilité, minutes	10,5	10,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	24	26
Farinogramme, bol de 300 g		
Absorption, %	65,8	65,1
Temps de développement, minutes	4,5	5,4
Stabilité, minutes	13,3	13,5
Indice de tolérance au pétrissage, UB	13	16
Extensogramme (135 minutes), méthode standard⁴		
Résistance maximale, UB	535	563
Extensibilité (longueur), cm	20,4	20,7
Surface, cm ²	145	149
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵		
Résistance maximale, UB	534	526
Extensibilité (longueur), cm	18,1	18,3
Surface, cm ²	124	118
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	123	117
L (longueur), mm	126	118
P/L	0,98	0,99
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	509	464
Ie (indice d'élasticité), %	63,2	63,3



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies¹ regroupés

Paramètres qualitatifs ²	2025	2024
Panification (procédé rapide canadien)		
Absorption, %	67	67
Temps de pétrissage, minutes	5,1	5,5
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,8	13,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	962	967

¹ Échantillons de blé CWRS no 1 obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains. La région des Prairies comprend la Colombie-Britannique, l'Alberta, la Saskatchewan et le Manitoba (régions 1 à 10 sur la carte des régions productrices). En 2024 et 2023, le blé CWRS no 2 a été déclassé en raison des grains vitreux durs (HVK). La teneur minimale en HVK est de 65 % pour le blé CWRS no 1.

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la farine, sauf dans le cas des résultats à l'alvéogramme, qui sont fondés sur une teneur en eau de 15 %. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

³ L'indice granulométrique est déterminé à partir de farine de blé produite par un broyeur centrifuge ZM 200 Ultra de Retsch. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

⁴ Le farinographe utilisé pour mélanger la pâte pour l'extensographe a été remplacé par un nouveau modèle en 2024. À des fins de comparaison, les échantillons regroupés de 2023, qui avaient été conservés au congélateur, ont été analysés à nouveau avec les échantillons regroupés de 2024 après avoir été mélangés avec le nouveau modèle de farinographe. Les échantillons regroupés de 2025 ont été évalués à l'aide du modèle Extensograph, alors que le modèle Extensograph-E était utilisé auparavant.

⁵ Analyse supplémentaire réalisée en 2024. La pâte entièrement développée a été préparée à l'aide d'un pétrin à tiges de type Swanson jusqu'à 10 % après le temps de pic, avec 1 % de sel (sur la base du poids de la farine) et une absorption au farinographe de plus 4 %. Consulter notre méthode Extensogramme (pétrin à tiges) pour obtenir de plus amples renseignements.



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies¹ regroupés

Farinogrammes et extensogrammes

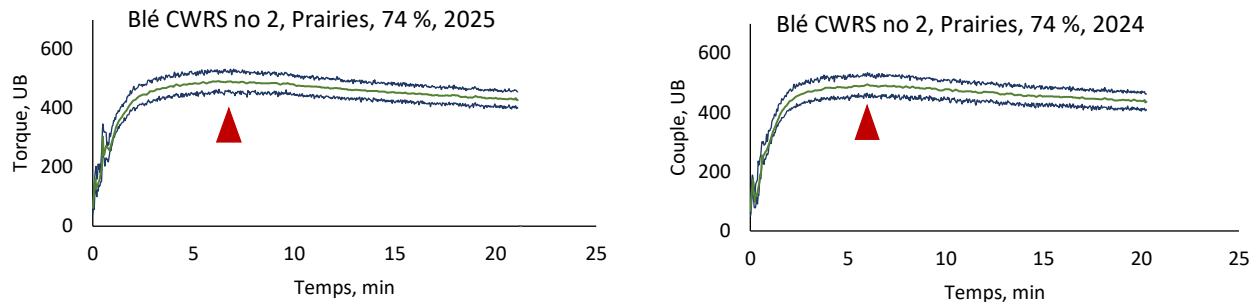


Figure 1. Exemples de farinogrammes (bol de 50 g) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CWRS no 2 des campagnes agricoles 2025 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et le temps de développement de la pâte (flèche rouge) sont indiqués.

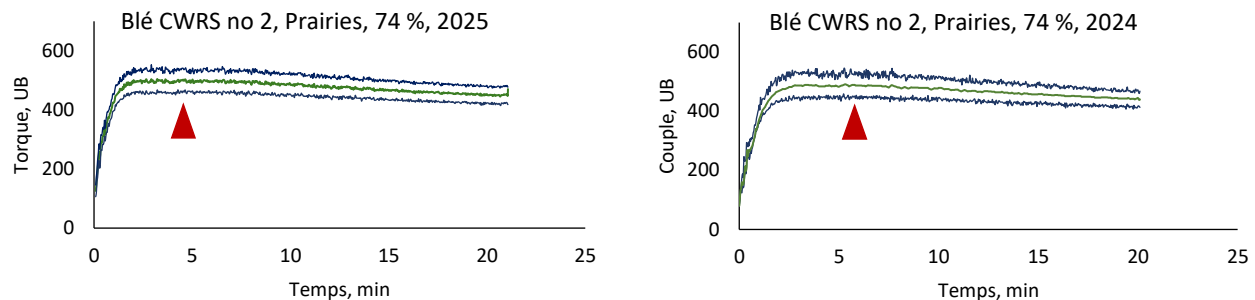


Figure 2. Exemples de farinogrammes (bol de 300 g) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CWRS no 2 des campagnes agricoles 2025 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et le temps de développement de la pâte (flèche rouge) sont indiqués.

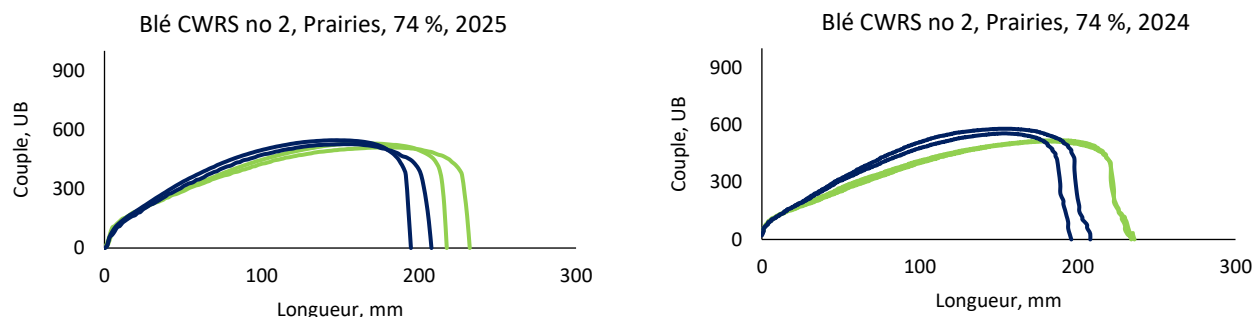


Figure 3. Exemples d'extensogrammes à 45 minutes (vert) et 135 minutes (bleu) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CWRS no 2 des campagnes agricoles 2025 et 2024.