

ISSN 1920-9045

Qualité des lentilles de l'Ouest canadien 2025

Ning Wang (Ph. D.)

Gestionnaire de programme

Recherche sur les légumineuses et le soja alimentaire

Tél. : 204-983-2154

Télec. : 204-983-0724

Courriel : ning.wang@grainscanada.gc.ca

Laboratoire de recherches sur les grains

Commission canadienne des grains

303, rue Main, pièce 1404

Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8

grainscanada.gc.ca



Commission canadienne
des grains

Canadian Grain
Commission

Canada

Table des matières

Introduction.....	4
Conditions de croissance et de récolte	4
Production	7
Échantillons de récolte	8
Qualité des lentilles de l'Ouest canadien en 2025	9
Teneur en protéines	9
Lentilles vertes.....	9
Lentilles rouges.....	10
Remerciements.....	11

Tableaux

Tableau 1 Statistiques sur la production de lentilles de l'Ouest canadien en 2025.....	7
Tableau 2 Teneur en protéines (% , base sèche) des lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade	12
Tableau 3 Teneur en protéines (% , base sèche) des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade	13
Tableau 4 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture.....	15
Tableau 5 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture.....	15
Tableau 6 Données qualitatives des échantillons composites de lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon la taille.....	16
Tableau 7 Répartition selon la taille des lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025.....	17
Tableau 8 Données qualitatives des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025	18
Tableau 9 Répartition selon la taille des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025'	19

Figures

Figure 1 Écarts des températures moyennes par rapport à la normale dans la région des Prairies du 1er au 30 juin 2025 4

Figure 2 Écarts des températures moyennes par rapport à la normale dans la région des Prairies du 1er au 31 juillet 2025 5

Figure 3 Précipitations totales dans la région des Prairies du 1er avril au 31 octobre 2025 5

Figure 4 Origine des échantillons de lentilles reçus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains en 2025 8

Figure 5 Teneur moyenne en protéines (% base sèche) des lentilles récoltées dans l'Ouest canadien, de 2015 à 2025 14

Figure 6 Zones de culture dans l'Ouest canadien..... 14

Introduction

Le présent rapport fournit des données sur la qualité des récoltes de lentilles vertes et de lentilles rouges cultivées dans l'Ouest canadien en 2025. Les échantillons ont été soumis au Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains par des producteurs et des compagnies cérésières. Les données sur la qualité sont compilées à partir des résultats des [analyses](#) effectuées au Laboratoire de recherches sur les grains.

Conditions de croissance et de récolte

Les figures 1 et 2 montrent les écarts des températures moyennes mensuelles par rapport à la normale dans la région des Prairies pendant la saison de croissance 2025 (juin et juillet). La figure 3 montre les précipitations totales dans la région des Prairies du 1er avril au 31 octobre 2025.

Figure 1 Écarts des températures moyennes par rapport à la normale dans la région des Prairies du 1er au 30 juin 2025

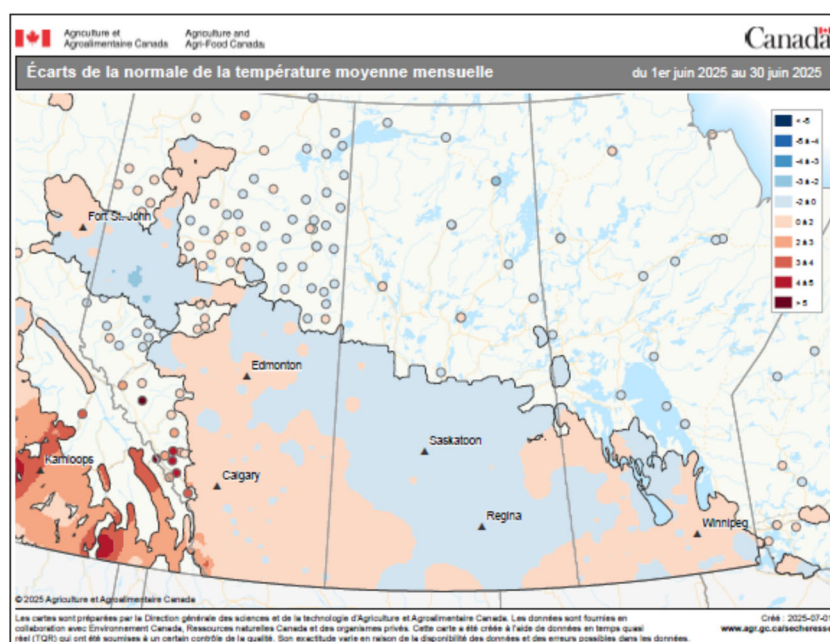


Figure 2 Écarts des températures moyennes par rapport à la normale dans la région des Prairies du 1er au 31 juillet 2025

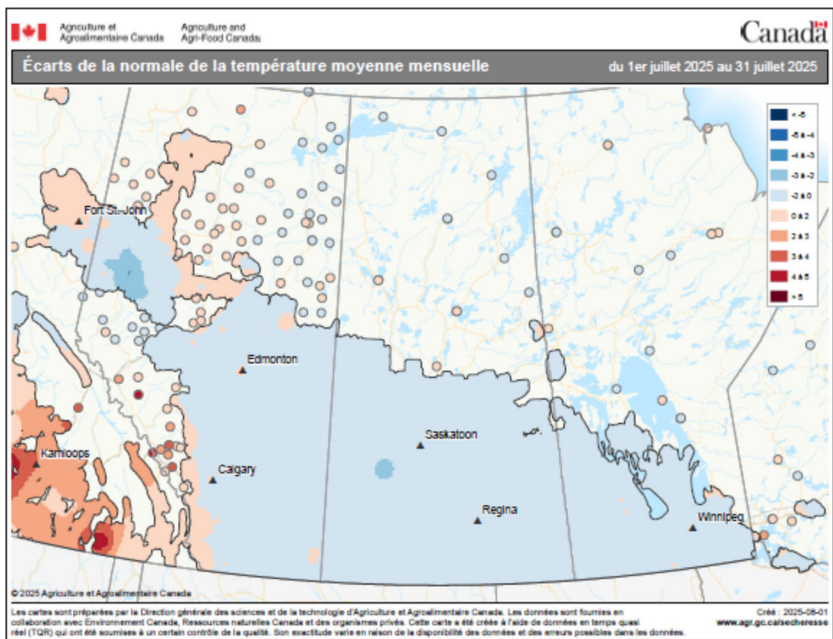
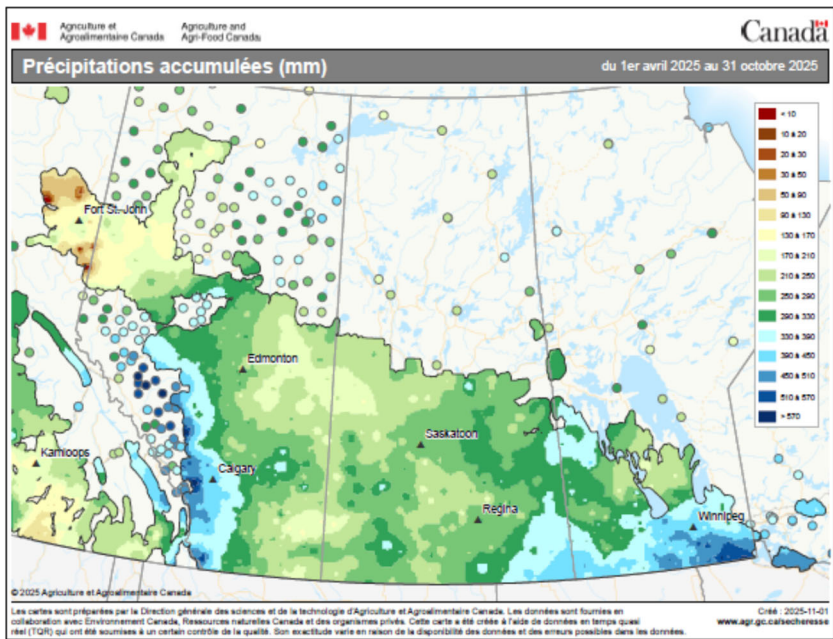


Figure 3 Précipitations totales dans la région des Prairies du 1er avril au 31 octobre 2025



En Alberta, l'ensemencement a commencé au début mai et s'est terminé au début juin. Les températures chaudes ont favorisé la croissance des plants, mais les températures fraîches enregistrées plus tard dans la saison ont retardé la maturation des cultures dans les régions du nord et dans la région de la rivière de la Paix (figures 1 et 2). Les précipitations ont par ailleurs été limitées tout au long de la saison de croissance dans ces régions (figure 3). Dans l'ensemble, les conditions de croissance ont été inférieures à la moyenne quinquennale dans la région de la rivière de la Paix, mais supérieures à la moyenne dans les autres régions. La récolte des lentilles a commencé au début du mois d'août et s'est terminée à la mi-septembre, dans de bonnes conditions.

En Saskatchewan, l'ensemencement a commencé entre la fin avril et le début mai et s'est terminé à la mi-juin. Les conditions étaient sèches au début de la saison de croissance, mais plus tard dans la saison, des pluies opportunes ont favorisé le développement des cultures. La récolte des lentilles a commencé entre la fin juillet et le début août et s'est achevée début octobre. En raison des faibles niveaux d'humidité (figure 3) et des difficultés agronomiques, les rendements des cultures dans le sud-ouest et le nord-ouest ont été inférieurs à la moyenne. Dans les autres régions, les rendements ont été moyens ou supérieurs à la moyenne. De nombreuses lentilles ont été classées dans les deux grades supérieurs.

Production

La production de lentilles s'établit à environ 3,4 millions de tonnes en 2025, soit une hausse de 38,2 % par rapport à 2024 et de 40,6 % par rapport à la moyenne décennale, établie à 2,4 millions de tonnes (tableau 1). La hausse de la production s'explique par une augmentation de 34,3 % du rendement et de 2,9 % des superficies récoltées par rapport à 2024. La Saskatchewan continue de dominer la production de lentilles dans l'Ouest canadien, intervenant pour 86,2 % de la production, comparativement à 13,8 % pour l'Alberta.

Tableau 1 Statistiques sur la production de lentilles de l'Ouest canadien en 2025¹

Province	Superficies récoltées (en milliers d'hectares)		Production (en milliers de tonnes)		Rendement (kg/ha) ²		Production moyenne (en milliers de tonnes)
	2025	2024	2025	2024	2025	2024	De 2015 à 2024
Manitoba	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée
Saskatchewan	1 514	1 467	2 895	2 112	1 911	1 441	2 124
Alberta ³	226	225	463	316	2 047	1 406	264
Ouest canadien	1 741	1 692	3 357	2 429	1 929	1 436	2 388

¹ Source : Statistique Canada.

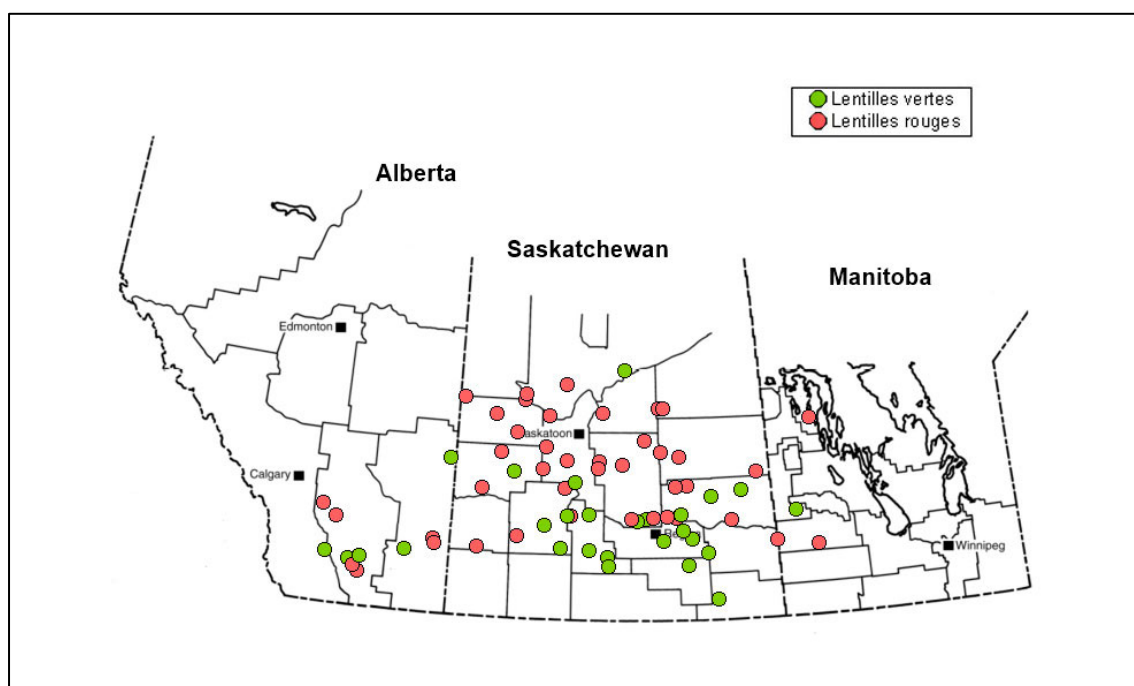
² kg/ha = kilogrammes par hectare.

³ Comprend la région de la rivière de la Paix située en Colombie-Britannique.

Échantillons de récolte

Les échantillons ont été soumis par des producteurs de lentilles et des compagnies céréalières de l'ensemble de l'Ouest canadien dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains (figure 4). On a reçu 382 échantillons de lentilles, soit 222 échantillons de lentilles vertes et 160 échantillons de lentilles rouges.

Figure 4 Origine des échantillons de lentilles reçus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains en 2025



Tous les échantillons ont été classés et analysés pour établir leur teneur en protéines et la répartition des graines en fonction de leur taille. La taille des graines (petites, moyennes et grosses) a été déterminée au moyen de l'analyse d'images. Des échantillons composites de lentilles vertes (Canada no 1 et no 2) ont été préparés en fonction de la taille des graines et de la zone de culture. Des échantillons composites de lentilles rouges (Canada no 1 et no 2) ont été préparés en fonction de la zone de culture et de la variété.

Les échantillons composites ont été analysés en vue de déterminer :

- la teneur en eau,
- la teneur en protéines,
- la teneur en amidon,
- la teneur totale en fibres alimentaires,

- la teneur en matières grasses brutes,
- la teneur en cendres,
- la teneur en minéraux,
- le poids de 100 graines,
- le taux d'absorption d'eau par gramme de graines.

On a par ailleurs évalué les caractéristiques de qualité de décorticage des lentilles rouges.

Le nombre d'échantillons signalé pour chaque grade ne représente pas nécessairement la répartition réelle des grades.

Qualité des lentilles de l'Ouest canadien en 2025

Teneur en protéines

La teneur en protéines des lentilles vertes variait de 20,8 % à 29,6 % (tableau 2), et celle des lentilles rouges variait de 24,2 % à 29,4 % (tableau 3). Comparativement aux valeurs enregistrées en 2024, la teneur moyenne en protéines des lentilles vertes (26,0 %) et celle des lentilles rouges (26,9 %) étaient inférieures. La teneur moyenne en protéines des lentilles vertes et rouges combinées était inférieure à la moyenne décennale, établie à 27,0 % (figure 5). Les tableaux 4 et 5 présentent les teneurs moyennes en protéines et en amidon des lentilles vertes et des lentilles rouges, respectivement, selon la zone de culture applicable (figure 6).

Lentilles vertes

Les données qualitatives des échantillons composites de lentilles vertes de 2025, selon la taille, figurent au tableau 6. Les petites lentilles vertes affichaient une teneur en protéines (26,3 %) et une teneur totale en fibres alimentaires (13,0 %) inférieures à celles enregistrées en 2024, mais une teneur en matières grasses brutes (0,83 %) et une teneur en amidon (45,2 %) supérieures. Les grosses lentilles vertes présentaient des tendances similaires pour ce qui est de la teneur en protéines (26,0 %), de la teneur en amidon (45,8 %), de la teneur totale en fibres alimentaires (12,7 %) et de la teneur en matières grasses brutes (0,96 %), par rapport à 2024. Les valeurs relatives à la teneur en cendres des petites et grosses lentilles vertes étaient semblables à celles observées en 2024.

Le potassium est le macroélément dont la valeur était la plus élevée dans les lentilles vertes, suivi du phosphore, du magnésium et du calcium. Parmi les microéléments, le fer est celui dont la teneur était la plus élevée, suivi du zinc, du manganèse et du cuivre. Par rapport à 2024, les teneurs en calcium et en manganèse ont augmenté, tandis que les teneurs en phosphore et en zinc ont diminué, tant chez les petites que chez les grosses lentilles vertes. La teneur en fer a également diminué chez les grosses lentilles vertes en 2025.

Dans le cas des petites lentilles vertes, le poids de 100 graines était plus élevé et le taux d'absorption d'eau par gramme de graines plus faible qu'en 2024. Dans le cas des grosses lentilles vertes, le poids de 100 graines était plus élevé qu'en 2024, mais le taux d'absorption d'eau des graines était semblable.

La répartition des lentilles vertes selon la taille a été établie à l'aide de l'analyse d'images (tableau 7). Les résultats publiés peuvent être différents de ceux obtenus par les techniques classiques de criblage. Pour ce qui est des petites lentilles vertes, 68,4 % d'entre elles avaient un diamètre égal ou supérieur à 4,5 mm, soit un pourcentage plus élevé qu'en 2024 (24,6 %). Quant aux grosses lentilles vertes, 72,6 % d'entre elles avaient un diamètre égal ou supérieur à 6,0 mm, soit un pourcentage plus élevé qu'en 2024 (58,9 %).

Lentilles rouges

Le tableau 8 présente les données qualitatives des lentilles rouges de 2025. Comparativement aux valeurs enregistrées en 2024, la teneur en protéines (27,0 %), la teneur totale en fibres alimentaires (14,4 %) et la teneur en matières grasses brutes (0,67 %) des lentilles rouges étaient inférieures, mais leur teneur en amidon (44,5 %) était semblable. La teneur en cendres n'a pratiquement pas changé par rapport à 2024. Les teneurs en calcium, en fer et en manganèse des lentilles rouges étaient plus élevées, tandis que celles des autres éléments étaient inférieures à celles enregistrées en 2024. Le poids de 100 graines (3,8 grammes par 100 graines) était supérieur à celui enregistré en 2024, et le taux d'absorption d'eau (0,89 gramme d'eau par gramme de graines) était inférieur à celui enregistré en 2024.

Comparativement aux valeurs observées en 2024, l'efficacité de décortiquage (76,1 %) était plus faible, mais les pourcentages de graines pulvérisées (5,0 %), de lentilles entières non décortiquées (2,9 %) et de graines cassées (3,3 %) étaient plus élevés (tableau 8). La couleur des lentilles rouges décortiquées a été mesurée à l'aide d'un spectrocolorimètre LabScan XE, de marque Hunterlab, utilisant une échelle colorimétrique CIE L*, a* et b*. La valeur associée à l'éclat (L*) des lentilles rouges entières et fendues était supérieure à celle observée en 2024, mais ces lentilles affichaient une teinte rouge (a*) et une teinte jaune (b*) moins prononcées. La proportion de lentilles rouges (38,6 %) ayant un diamètre égal ou supérieur à 5,0 mm était plus élevée qu'en 2024 (26,8 %, tableau 9).

Remerciements

Le Laboratoire de recherches sur les grains remercie de leur collaboration les transformateurs et producteurs de légumineuses ainsi que les compagnies céréalières de l'Ouest canadien qui ont fourni des échantillons de la nouvelle récolte de lentilles. Des remerciements sont également adressés aux groupes suivants au sein de la Commission canadienne des grains : les Services à l'industrie pour le classement des échantillons, le personnel du programme de Recherche sur les légumineuses pour son aide technique, le personnel de l'unité des éléments à l'état de trace pour ses travaux d'analyse des minéraux, et l'équipe des Communications numériques et créatives pour son aide à la préparation du présent document.

Tableau 2 Teneur en protéines (% base sèche) des lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade¹

Lieu	Grade	Nombre d'échantillons	2025			2024
			Moyenne	Minimum	Maximum	Moyenne
Saskatchewan	Lentilles, Canada no 1	43	26,4	24,2	28,3	28,4
	Lentilles, Canada no 2	120	26,0	20,8	29,6	27,4
	Lentilles, Canada Extra no 3	22	25,4	23,5	28,0	28,0
	Lentilles, Canada no 3	11	26,1	24,2	28,8	28,4
	Grades combinés	196	26,0	20,8	29,6	27,8
Alberta	Lentilles, Canada no 1	1	28,1	28,1	28,1	27,7
	Lentilles, Canada no 2	20	25,3	23,9	27,3	27,2
	Lentilles, Canada Extra no 3	1	26,2	26,2	26,2	aucune donnée
	Lentilles, Canada no 3	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée
	Grades combinés	22	25,5	23,9	28,1	27,3
Ouest canadien	Lentilles, Canada no 1	44	26,4	24,2	28,3	28,4
	Lentilles, Canada no 2	140	25,9	20,8	29,6	27,3
	Lentilles, Canada Extra no 3	23	25,4	23,5	28,0	27,5
	Lentilles, Canada no 3	11	26,1	24,2	28,8	28,1
	Grades combinés	218	26,0	20,8	29,6	27,8

¹ La teneur en protéines (azote [N] x 6,25) est déterminée au moyen d'un appareil de mesure dans le proche infrarouge étalonné selon la méthode de référence du dosage de l'azote par combustion.

Tableau 3 Teneur en protéines (% base sèche) des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade¹

Lieu	Grade	Nombre d'échantillons	2025			2024
			Moyenne	Minimum	Maximum	Moyenne
Saskatchewan	Lentilles, Canada no 1	114	26,8	24,2	29,4	27,7
	Lentilles, Canada no 2	15	27,3	25,1	29,4	27,9
	Lentilles, Canada Extra no 3	7	26,8	25,2	27,8	27,6
	Lentilles, Canada no 3	4	27,3	26,1	27,9	aucune donnée
	Grades combinés	140	26,9	24,2	29,4	27,7
Alberta	Lentilles, Canada no 1	14	27,0	25,7	28,4	28,0
	Lentilles, Canada no 2	2	26,7	26,1	27,4	aucune donnée
	Lentilles, Canada Extra no 3	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée
	Lentilles, Canada no 3	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée	aucune donnée
	Grades combinés	16	26,9	25,7	28,4	28,0
Ouest canadien	Lentilles, Canada no 1	128	26,8	24,2	29,4	27,7
	Lentilles, Canada no 2	17	27,2	25,1	29,4	27,9
	Lentilles, Canada Extra no 3	7	26,8	25,2	27,8	27,6
	Lentilles, Canada no 3	4	27,3	26,1	27,9	aucune donnée
	Grades combinés	156	26,9	24,2	29,4	27,7

¹ La teneur en protéines (azote [N] x 6,25) est déterminée au moyen d'un appareil de mesure dans le proche infrarouge étalonné selon la méthode de référence du dosage de l'azote par combustion.

Figure 5 Teneur moyenne en protéines (% , base sèche) des lentilles récoltées dans l'Ouest canadien, de 2015 à 2025

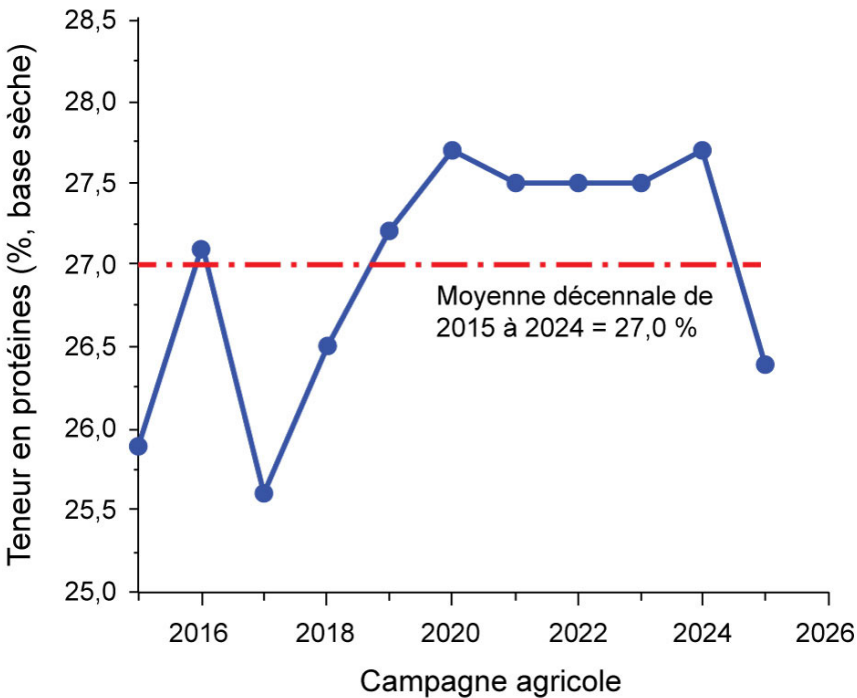


Figure 6 Zones de culture dans l'Ouest canadien

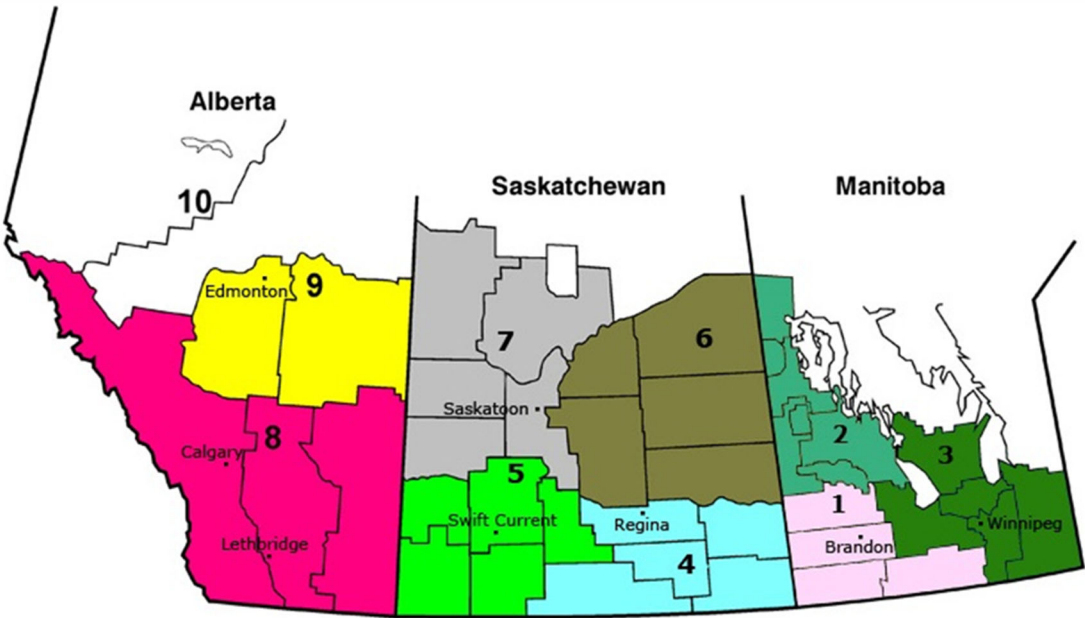


Tableau 4 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture

Zone de culture	Teneur en protéines		Teneur en amidon	
	2025	2024	2025	2024
4	26,3	28,2	44,9	43,8
5	26,2	27,6	46,3	44,2
6	26,9	27,2	44,0	45,1
7	23,1	27,4	48,4	43,9
8	25,6	27,3	45,4	45,2

Tableau 5 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture

Zone de culture	Teneur en protéines		Teneur en amidon	
	2025	2024	2025	2024
4	27,7	27,9	43,8	44,2
5	26,6	27,4	44,9	44,5
6	26,9	27,8	46,4	43,7
7	27,6	27,2	42,0	45,0
8	27,1	28,1	44,6	44,9

Tableau 6 Données qualitatives des échantillons composites de lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025, selon la taille¹

Catégories	Paramètres de qualité	2025			2024		
		PL ²	LM ³	GL ⁴	PL	LM	GL ^{Error!} Bookmark not defined.
Composition chimique	Teneur en eau, %	10,3	aucune donnée	10,4	10,1	aucune donnée	10,5
	Teneur en protéines, %, base sèche	26,3	aucune donnée	26,0	29,0	aucune donnée	27,3
	Teneur en amidon, %, base sèche	45,2	aucune donnée	45,8	43,2	aucune donnée	44,4
	Teneur en fibres alimentaires, %, base sèche	13,0	aucune donnée	12,7	15,4	aucune donnée	15,0
	Teneur en gras, %, base sèche	0,83	aucune donnée	0,96	0,74	aucune donnée	0,89
	Teneur en cendres, %, base sèche	2,7	aucune donnée	2,8	2,9	aucune donnée	2,9
Minéraux ⁵	Calcium, mg/100 g échantillon ⁶	66,3	aucune donnée	76,8	59,0	aucune donnée	61,1
	Cuivre, mg/100 g échantillon	0,9	aucune donnée	0,9	1,0	aucune donnée	0,9
	Fer, mg/100 g échantillon	8,8	aucune donnée	7,8	8,2	aucune donnée	14,0
	Potassium, mg/100 g échantillon	1 058,6	aucune donnée	1 103,1	1 100,5	aucune donnée	1 119,6
	Magnésium, mg/100 g échantillon	114,0	aucune donnée	123,5	113,9	aucune donnée	123,5
	Manganèse, mg/100 g échantillon	1,8	aucune donnée	2,1	1,4	aucune donnée	1,6
	Phosphore, mg/100 g échantillon	389,7	aucune donnée	403,5	454,3	aucune donnée	446,3
	Zinc, mg/100 g échantillon	3,6	aucune donnée	3,8	4,0	aucune donnée	4,2
Caractéristiques physiques	Poids de 100 graines, g/100 graines ⁷	3,2	aucune donnée	6,1	2,6	aucune donnée	5,6
	Taux d'absorption d'eau, g H ₂ O/g graines ⁸	0,84	aucune donnée	0,99	0,92	aucune donnée	0,99

¹ Lentilles, Canada no 1 et no 2 combinées.

² PL = Petites lentilles, dont les variétés CDC Invincible, CDC Jimini, CDC Kermit et Eston.

³ LM = Lentilles moyennes, dont la variété CDC Richlea.

⁴ GL = Grosses lentilles, dont les variétés CDC Greenstar, CDC Improve, CDC Lima, CDC Grimm et Laird.

⁵ Sur la base de la matière sèche.

⁶ mg/100 g échantillon = milligrammes par 100 grammes d'échantillon.

⁷ g/100 graines = grammes par 100 graines.

⁸ g H₂O/g graines = grammes d'eau par gramme de graines.

Tableau 7 Répartition selon la taille des lentilles vertes récoltées dans l'Ouest canadien en 2025¹

Répartition selon la taille	2025		2024	
	PL ²	GL ³	PL	GL
< 3,5 mm, %	0,3	0,1	4,2	0,1
de 3,5 à 4,0 mm, %	5,6	0,2	22,8	0,2
de 4,0 à 4,5 mm, %	25,7	0,3	48,4	0,8
de 4,5 à 5,0 mm, %	49,0	1,4	23,3	3,2
de 5,0 à 5,5 mm, %	18,4	6,0	1,3	9,9
de 5,5 à 6,0 mm, %	0,7	19,4	0,0	27,0
de 6,0 à 6,5 mm, %	0,1	40,3	0,0	43,3
de 6,5 à 7,0 mm, %	0,1	28,2	0,0	14,8
de 7,0 à 7,5 mm, %	0,1	4,1	0,0	0,8
> 7,5 mm, %	0,0	0,0	0,0	0,0

¹ La taille des graines, pour tous les grades, a été établie à l'aide de la technique d'analyse d'images.

² PL = Petites lentilles, dont les variétés CDC Invincible, CDC Jimini, CDC Kermit et Eston.

³ GL = Grosses lentilles, dont les variétés CDC Greenstar, CDC Improve, CDC Lima, CDC Grimm et Laird.

Tableau 8 Données qualitatives des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025^{1, 2}

Catégories	Paramètres de qualité	2025	2024		
Composition chimique	Teneur en eau, %	10,5	10,3		
	Teneur en protéines, %, base sèche	27,0	27,6		
	Teneur en amidon, %, base sèche	44,5	44,5		
	Teneur en fibres alimentaires, %, base sèche	14,4	14,8		
	Teneur en gras, %, base sèche	0,67	0,84		
	Teneur en cendres, %, base sèche	2,6	2,7		
Minéraux ³	Calcium, mg/100 g échantillon ⁴	67,5	65,3		
	Cuivre, mg/100 g échantillon	0,9	1,0		
	Fer, mg/100 g échantillon	8,1	7,7		
	Potassium, mg/100 g échantillon	1 022,9	1 066,4		
	Magnésium, mg/100 g échantillon	113,3	118,9		
	Manganèse, mg/100 g échantillon	1,8	1,4		
	Phosphore, mg/100 g échantillon	384,1	429,5		
	Zinc, mg/100 g échantillon	3,7	4,2		
Caractéristiques physiques	Poids de 100 graines, g/100 graines ⁵	3,8	3,4		
	Taux d'absorption d'eau, g H ₂ O/g graines ⁶	0,89	0,96		
Qualité de décortiquage	Efficacité de décortiquage, %	76,1	78,2		
	Graines pulvérisées, %	5,0	3,2		
	Graines cassées, %	3,3	3,2		
	Graines entières non décortiquées, %	2,9	2,2		
Couleur des graines décortiquées ⁷		Entières	Fendues	Entières	Fendues
	Éclat, L*	61,1	63,0	60,6	62,7
	Teinte rouge, a*	29,1	30,1	30,3	30,6
	Teinte jaune, b*	38,1	39,5	40,1	41,3

¹ Lentilles, Canada no 1 et no 2 combinées.

² Les lentilles rouges comprennent les variétés CDC Dazil, CDC Imax, CDC Impact, CDC Impulse, CDC King Red, CDC Maxim, CDC Nimble, CDC Proclaim, CDC Redmoon et CDC Simmie.

³ Sur la base de la matière sèche.

⁴ mg/100 g échantillon = milligrammes par 100 grammes d'échantillon.

⁵ g/100 graines⁵

⁶ g H₂O/g graines = grammes d'eau par gramme de graines.

⁷ L* = Couleur sombre (0) à couleur éclatante (+); a*=teinte verte (-) à teinte rouge (+); b*=teinte bleue (-) à teinte jaune (+).

Tableau 9 Répartition selon la taille des lentilles rouges récoltées dans l'Ouest canadien en 2025^{1, 2}

Répartition selon la taille	2025	2024
< 3,5 mm, %	0,2	1,0
de 3,5 à 4,0 mm, %	3,7	6,7
de 4,0 à 4,5 mm, %	17,8	25,5
de 4,5 à 5,0 mm, %	39,7	40,1
de 5,0 à 5,5 mm, %	26,1	20,1
de 5,5 à 6,0 mm, %	10,9	6,4
de 6,0 à 6,5 mm, %	1,4	0,3
de 6,5 à 7,0 mm, %	0,1	0,0
> 7,0 mm, %	0,1	0,0

¹ La taille des graines, pour tous les grades, a été établie à l'aide de la technique d'analyse d'images.

² Les lentilles rouges comprennent les variétés CDC Dazil, CDC Imax, CDC Impact, CDC Impulse, CDC King Red, CDC Maxim, CDC Nimble, CDC Proclaim, CDC Redmoon et CDC Simmie.