

ISSN 1920-9061

Qualité des pois de l'Ouest canadien 2025

Ning Wang (Ph. D.)

Gestionnaire de programme

Recherche sur les légumineuses et le soja alimentaire

Tél. : 204-983-2154

Téléc. : 204-983-0724

Courriel : ning.wang@grainscanada.gc.ca

Laboratoire de recherches sur les grains

Commission canadienne des grains

303, rue Main, bureau 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 pois de l'Ouest canadien en 2025	9
Teneur en protéines	9
Pois jaunes.....	9
Pois verts	10
Remerciements.....	11

Tableaux

Tableau 1 Statistiques sur la production de pois de l'Ouest canadien en 2025.....	7
Tableau 2 Teneur en protéines (% , base sèche) des pois jaunes récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade.....	12
Tableau 3 Teneur en protéines (% , base sèche) des pois verts récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade.....	13
Tableau 4 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des pois jaunes récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture	15
Tableau 5 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des pois verts récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture	15
Tableau 6 Données qualitatives des échantillons composites de pois jaunes récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade	16
Tableau 7 Données qualitatives des échantillons composites de pois verts récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade	17

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 pois 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 pois récoltés 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 pois jaunes et de pois verts cultivés 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 céréalières. 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

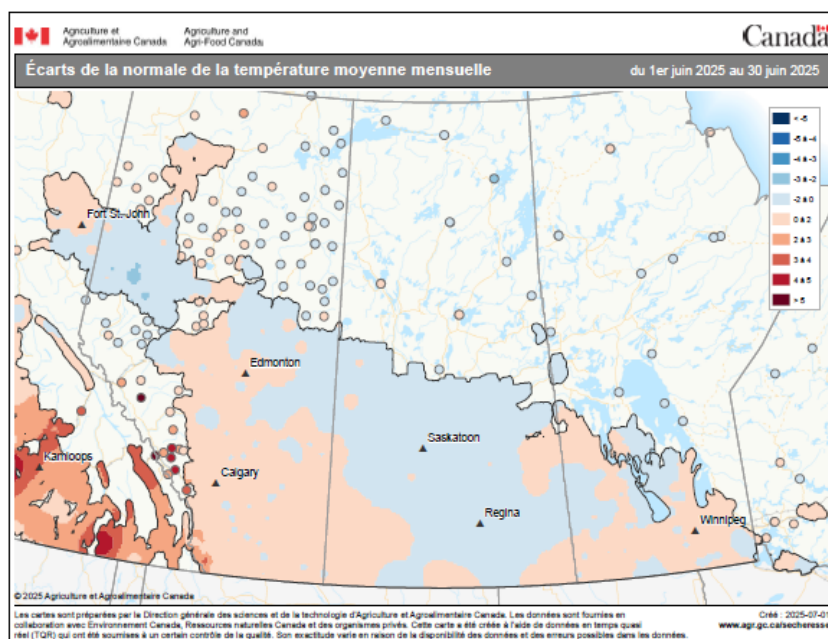


Figure 2 Écarts des températures moyennes par rapport à la normale dans la région des Prairies du 1er au 31 juillet 2025

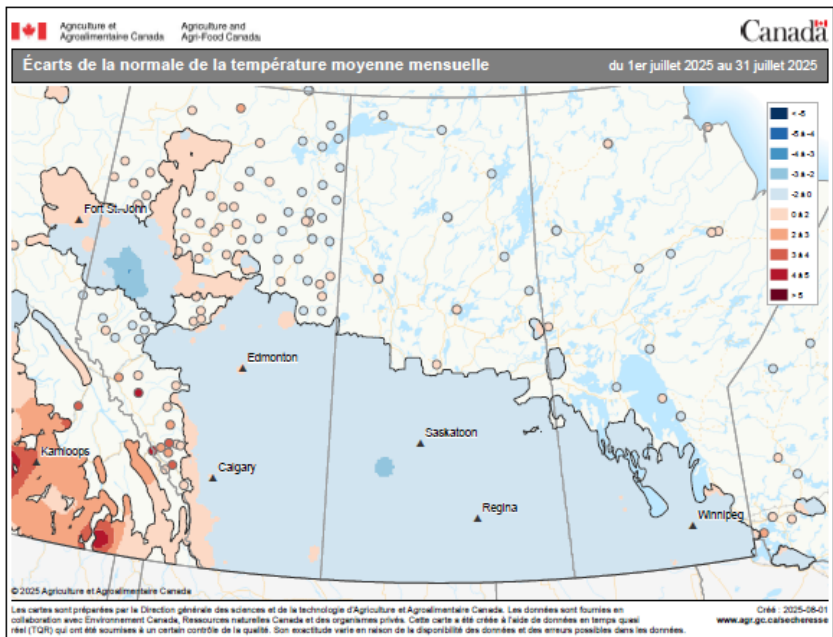
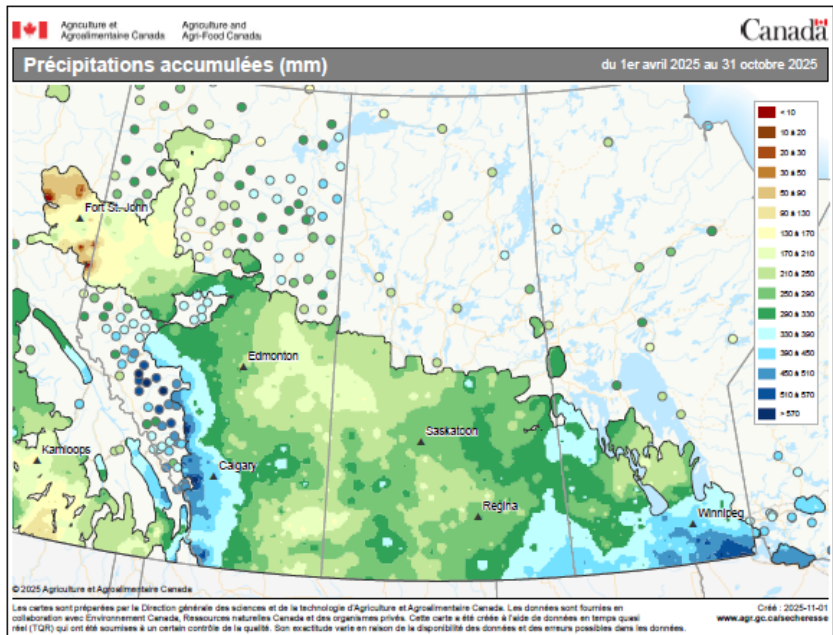


Figure 3 Précipitations totales dans la région des Prairies du 1er avril au 31 octobre 2025



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 pois 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 pois a commencé entre la fin juillet et le début août et s'est achevée à la mi-septembre. 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 nombreux pois ont été classés dans les deux grades supérieurs.

Au Manitoba, les conditions chaudes, sèches et venteuses ont permis de commencer l'ensemencement à la fin avril et de le terminer à la fin mai. Les précipitations ont varié d'une région à l'autre pendant la saison de croissance (figure 3). La sécheresse qui a sévi dans la région d'Entre-les-Lacs et dans certaines zones de l'est a provoqué une maturation précoce des cultures, ce qui a eu des effets négatifs sur le remplissage des gousses. La récolte des pois s'est déroulée entre le début août et la mi-septembre. Les rendements ont varié d'inférieurs à la moyenne à supérieurs à la moyenne, selon les conditions d'humidité.

Production

La production de pois s'établit à environ 3,9 millions de tonnes en 2025, soit une hausse de 31,6 % par rapport à 2024 et une baisse de 10,0 % par rapport à la moyenne décennale, établie à 3,6 millions de tonnes (tableau 1). La hausse de la production s'explique par une augmentation de 21,6 % du rendement et de 8,1 % des superficies récoltées par rapport à 2024. L'Alberta a enregistré la plus forte proportion de la production de pois (47,2 %), suivie de la Saskatchewan (45,8 %) et du Manitoba (6,9 %).

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

Lieu	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	79	76	271	262	3 451	3 434	177
Saskatchewan	694	698	1 800	1 533	2 593	2 195	1 815
Alberta ³	606	501	1 855	1 191	3 061	2 377	1 579
Ouest canadien	1 379	1 276	3 927	2 985	2 847	2 341	3 571

¹ Source : Statistique Canada.

² kg/ha = kilogrammes par hectare.

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

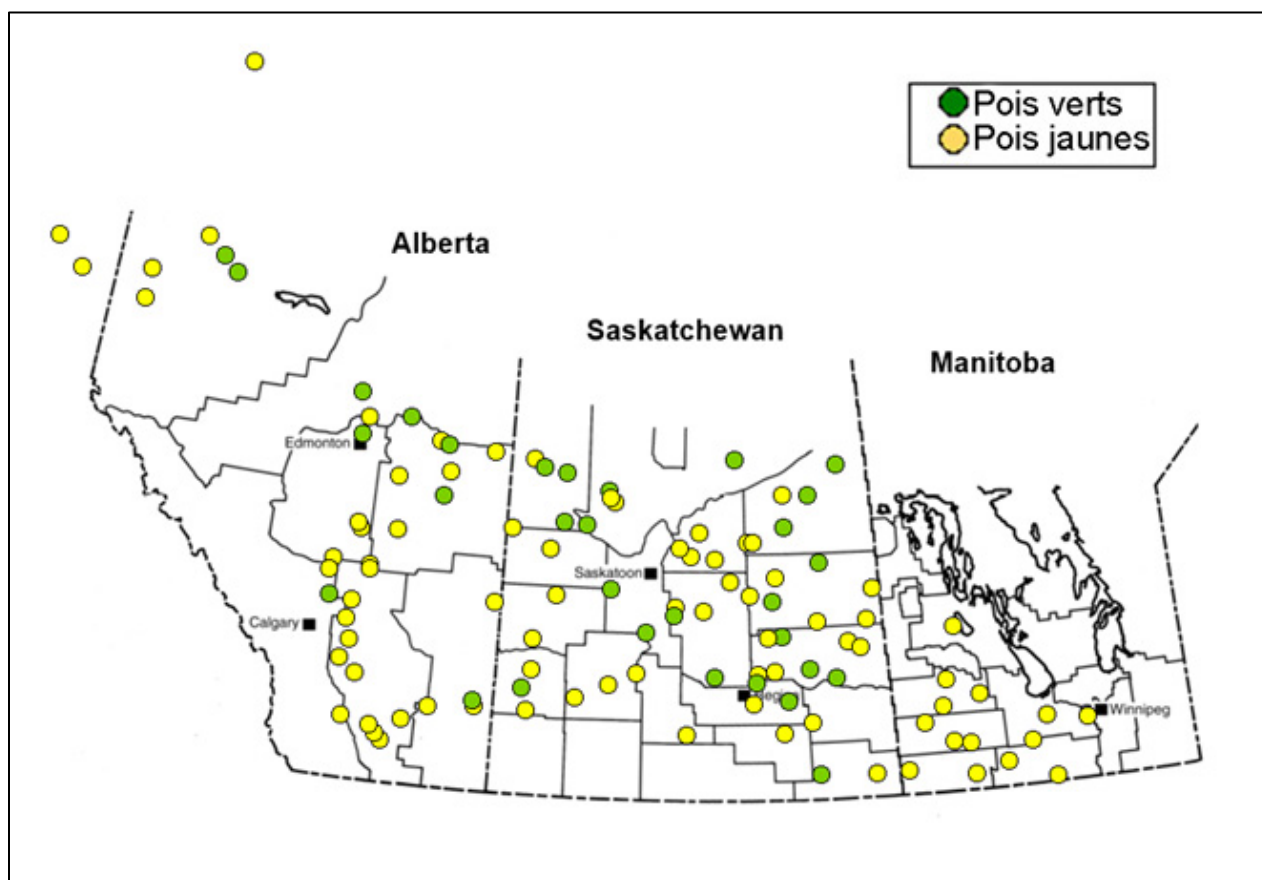
Échantillons de récolte

Les échantillons ont été soumis par des producteurs de pois 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 363 échantillons de pois, soit 272 échantillons de pois jaunes et 91 échantillons de pois verts.

Tous les échantillons ont été classés et analysés pour établir leur teneur en protéines. Des échantillons composites ont été préparés en fonction de la classe (pois jaunes ou verts) de la zone de culture et du grade (Canada no 1 ou no 2). Ils ont tous fait l'objet d'une analyse pour déterminer la composition chimique (teneur en eau, teneur en protéines, teneur en amidon, teneur en matières grasses brutes, teneur totale en fibres alimentaires et teneur en cendres), la teneur en minéraux, les propriétés fonctionnelles (capacité de rétention d'eau et capacité émulsifiante), ainsi que les caractéristiques physiques et les qualités culinaires (poids de 100 graines et taux d'absorption d'eau, durée de cuisson et dureté des pois cuits).

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

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



Qualité des pois de l'Ouest canadien en 2025

Teneur en protéines

La teneur en protéines des pois jaunes variait de 18,2 à 27,8 %, la moyenne étant de 22,4 % (tableau 2). Dans le cas des pois verts, la teneur en protéines variait de 20,6 à 26,0 %, la moyenne étant de 23,4 % (tableau 3). La teneur moyenne en protéines de chaque type de pois était inférieure à celle enregistrée en 2024. La teneur moyenne en protéines des pois jaunes et verts combinés enregistrée en 2025 était inférieure à la moyenne décennale, établie à 23,4 % (figure 5). Les tableaux 4 et 5 présentent les teneurs moyennes en protéines et en amidon des pois jaunes et des pois verts selon les zones de culture applicables indiquées dans la figure 6.

Pois jaunes

Les données qualitatives des échantillons composites de pois jaunes de 2025, selon le grade, sont présentées au tableau 6. Les teneurs en protéines des pois jaunes de grade no 1 (21,8 %) et de grade no 2 (22,3 %) étaient inférieures à celles observées en 2024. La teneur en amidon des pois jaunes de grade no 1 (48,1 %) et celle des pois jaunes de grade no 2 (47,2 %) étaient supérieures à celles enregistrées en 2024. Les pois des deux grades présentaient des teneurs en matières grasses brutes supérieures à celles de 2024, et des teneurs en cendres comparables.

Le potassium est le macroélément dont la teneur était la plus élevée dans les pois jaunes, 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. Les concentrations de la plupart des éléments dans les pois jaunes des grades no 1 et no 2 étaient légèrement inférieures à celles de 2024.

Par comparaison aux pois de 2024, les pois jaunes des grades no 1 et no 2 affichaient des valeurs de capacité de rétention d'eau supérieures. Des valeurs légèrement inférieures ont été enregistrées quant à la capacité émulsifiante des pois jaunes de grade no 1 (282,4 millilitres d'huile par gramme) et des pois jaunes de grade no 2 (284,3 millilitres d'huile par gramme).

Le poids de 100 graines des pois jaunes de grade no 1 (23,4 grammes) et celui des pois jaunes de grade no 2 (22,1 grammes) étaient plus élevés qu'en 2024, mais leurs taux d'absorption d'eau étaient plus faibles.

Par rapport aux données enregistrées en 2024, les pois jaunes de grade no 1 présentaient un temps de cuisson plus court (16,5 minutes), mais celui des pois jaunes de grade no 2 était plus long (18,6 minutes). De plus, la texture des pois cuits était plus ferme qu'en 2024, soit 23,3 newtons par gramme pour les pois jaunes de grade no 1 et 26,0 newtons par gramme pour les pois jaunes de grade no 2.

Pois verts

Les données qualitatives des échantillons composites de pois verts de 2025, selon le grade, sont présentées au tableau 7. La teneur en protéines des pois verts de grade no 1 (23,4 %) et celle des pois verts de grade no 2 (23,3 %) étaient inférieures aux valeurs enregistrées en 2024. La teneur en amidon des pois verts de grade no 1 (46,2 %) et celle des pois verts de grade no 2 (45,8 %) étaient plus élevées qu'en 2024. La teneur totale en fibres alimentaires des pois verts de grade no 1 a légèrement diminué par rapport à 2024. Les pois verts des deux grades affichaient des teneurs en matières grasses brutes (1,28 % et 1,34 %) supérieures à celles de 2024, mais des teneurs en cendres comparables. Les tendances en matière de teneur en macroéléments et microéléments dans les pois verts de 2025 étaient semblables à celles observées chez les pois jaunes de 2025, les concentrations d'éléments tels que le calcium, le fer, le magnésium et le phosphore étant plus faibles qu'en 2024 dans les pois verts des grades no 1 et no 2.

Les pois verts des grades no 1 et no 2 affichaient tous deux des valeurs de capacité de rétention d'eau plus élevées (0,93 et 0,92 grammes d'eau par gramme, respectivement) qu'en 2024, mais des valeurs de capacité émulsifiante plus faibles (279,6 et 277,9 millilitres d'huile par gramme, respectivement).

Le poids de 100 graines des pois verts de grade no 1 (23,4 grammes) et celui des pois verts de grade no 2 (22,7 grammes) étaient supérieurs aux valeurs enregistrées en 2024. Les taux d'absorption d'eau des graines étaient inférieurs à ceux observés en 2024, tant pour les pois verts de grade no 1 (0,84 gramme d'eau par gramme) que pour les pois verts de grade no 2 (0,76 gramme d'eau par gramme). Les pois verts des deux grades ont nécessité un temps de cuisson plus long qu'en 2024, soit 20,6 minutes pour les pois verts de grade no 1 et 20,0 minutes pour les pois verts de grade no 2. La texture des pois cuits était par ailleurs plus ferme qu'en 2024, soit 23,0 newtons par gramme pour les pois verts de grade no 1 et 22,4 newtons par gramme pour les pois verts de grade no 2.

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 pois. 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 pois jaunes récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade¹

Lieu	Grade	Nombre d'échantillons	2025			2024
			Moyenne	Minimum	Maximum	Moyenne
Manitoba	Pois, Canada no 1	5	21,3	18,9	24,2	23,9
	Pois, Canada no 2	14	21,3	18,8	24,0	22,2
	Pois, Canada Extra no 3	1	24,2	24,2	24,2	aucune donnée
	Pois, Canada no 3	5	21,7	20,8	22,8	24,4
	Grades combinés	25	21,5	18,8	24,2	23,5
Saskatchewan	Pois, Canada no 1	34	22,2	19,5	27,2	25,2
	Pois, Canada no 2	72	23,1	18,8	26,3	25,5
	Pois, Canada Extra no 3	1	26,4	26,4	26,4	aucune donnée
	Pois, Canada no 3	30	22,5	19,2	27,8	26,6
	Grades combinés	137	22,8	18,8	27,8	25,7
Alberta	Pois, Canada no 1	50	22,2	18,2	25,8	24,8
	Pois, Canada no 2	52	22,2	19,3	25,7	25,1
	Pois, Canada Extra no 3	1	23,2	23,2	23,2	aucune donnée
	Pois, Canada no 3	6	21,9	19,8	23,4	25,0
	Grades combinés	109	22,2	18,2	25,8	25,0
Ouest canadien	Pois, Canada no 1	89	22,1	18,2	27,2	24,9
	Pois, Canada no 2	138	22,6	18,8	26,3	25,1
	Pois, Canada Extra no 3	3	24,6	23,2	26,4	aucune donnée
	Pois, Canada no 3	41	22,3	19,2	27,8	26,0
	Grades combinés	271	22,4	18,2	27,8	25,2

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 pois verts récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade¹

Lieu	Grade	Nombre d'échantillons	2025			2024
			Moyenne	Minimum	Maximum	Moyenne
Saskatchewan	Pois, Canada no 1	12	23,6	21,8	25,5	25,6
	Pois, Canada no 2	26	23,4	21,4	26,0	25,7
	Pois, Canada no 3	11	23,0	20,6	25,9	26,5
	Grades combinés	49	23,4	20,6	26,0	25,8
Alberta	Pois, Canada no 1	2	24,9	24,4	25,3	26,8
	Pois, Canada no 2	8	23,3	22,0	25,4	26,7
	Pois, Canada no 3	4	25,7	21,6	25,2	25,3
	Grades combinés	14	23,7	21,6	25,4	25,8
Ouest canadien	Pois, Canada no 1	14	23,7	21,8	25,5	25,8
	Pois, Canada no 2	34	23,4	21,4	26,0	25,8
	Pois, Canada no 3	15	23,2	20,6	25,9	25,8
	Grades combinés	63	23,4	20,6	26,0	25,8

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.

Figure 5 Teneur moyenne en protéines (% , base sèche) des pois récoltés dans l’Ouest canadien, de 2015 à 2025

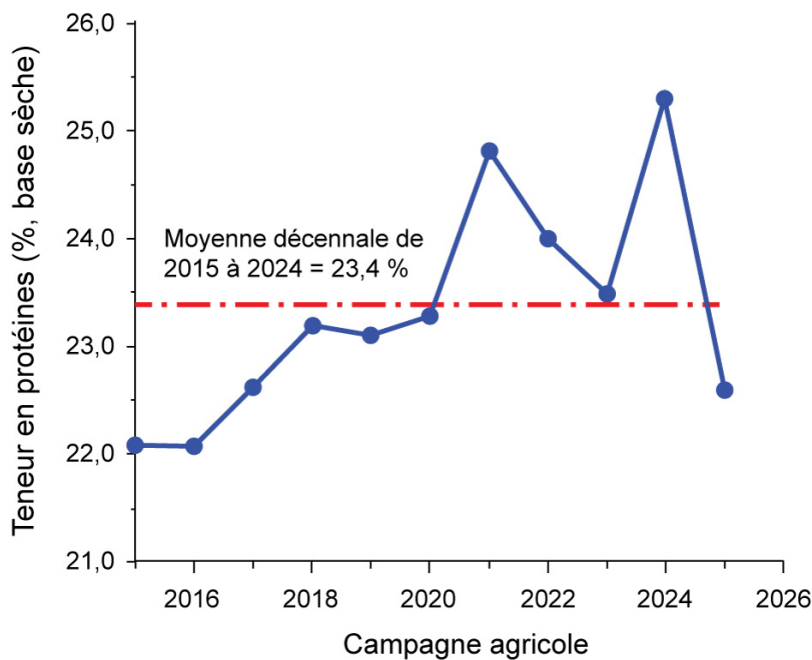


Figure 6 Zones de culture dans l’Ouest canadien

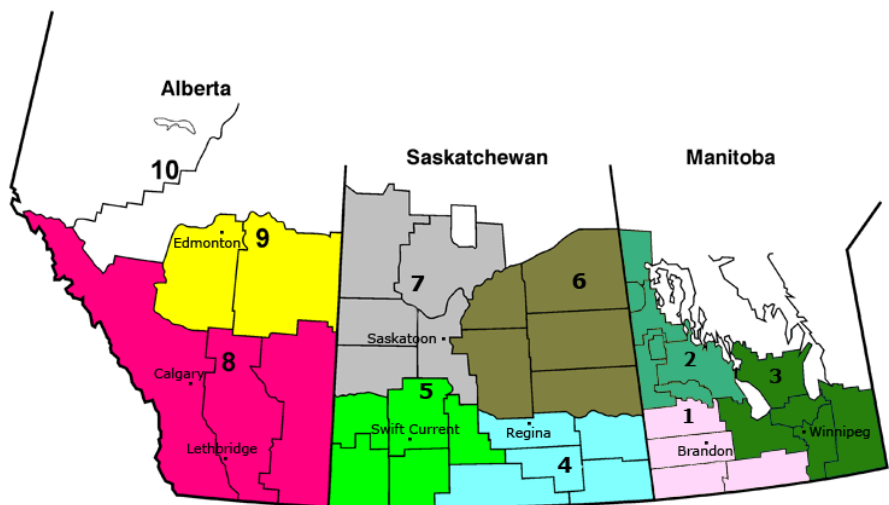


Tableau 4 Teneurs moyennes en protéines et en amidon (% , base sèche) des pois jaunes récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon la zone de culture

Zone de culture	Teneur moyenne en protéines		Teneur moyenne en amidon	
	2025	2024	2025	2024
1	20,7	23,4	50,9	46,1
4	23,5	26,0	48,4	44,5
5	22,8	27,0	46,8	45,0
6	22,0	23,9	47,9	46,2
7	22,4	24,5	45,6	45,1
8	22,0	26,4	46,5	45,9
9	21,8	23,6	47,6	46,3
10	21,9	23,3	47,9	46,9

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

Zone de culture	Teneur moyenne en protéines		Teneur moyenne en amidon	
	2025	2024	2025	2024
4	23,0	26,7	45,9	44,2
6	23,1	24,3	46,9	46,4
7	24,1	24,9	44,4	46,0
8	24,3	aucune donnée	45,9	aucune donnée

Tableau 6 Données qualitatives des échantillons composites de pois jaunes récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade

Catégories	Paramètres de qualité	Pois, Canada no 1		Pois, Canada no 2	
		2025	2024	2025	2024
Composition chimique	Teneur en eau, %	10,7	10,5	10,7	10,7
	Teneur en protéines, %, base sèche	21,8	24,6	22,3	25,4
	Teneur en amidon, %, base sèche	48,1	46,0	47,2	45,5
	Teneur en fibres alimentaires, %, base sèche	14,9	16,0	14,8	16,8
	Teneur en matières grasses brutes, %, base sèche	1,22	1,04	1,10	1,04
	Teneur en cendres, %, base sèche	2,7	2,6	2,7	2,7
Teneur en minéraux ¹	Calcium, mg/100 g échantillon ²	84,6	90,9	89,7	89,6
	Cuivre, mg/100 g échantillon	0,62	0,71	0,68	0,71
	Fer, mg/100 g échantillon	5,0	5,3	5,4	5,7
	Potassium, mg/100 g échantillon	1 055,7	1 057,1	1 083,0	1 071,6
	Magnésium, mg/100 g échantillon	135,2	143,4	137,8	143,1
	Manganèse, mg/100 g échantillon	1,4	1,3	1,4	1,3
	Phosphore, mg/100 g échantillon	340,9	373,9	347,3	387,7
	Zinc, mg/100 g échantillon	3,4	3,7	3,5	3,9
Propriétés fonctionnelles	Capacité de rétention d'eau, g H ₂ O/g échantillon ³	0,93	0,91	0,93	0,92
	Capacité émulsifiante, ml huile/g échantillon ⁴	282,4	299,4	284,3	297,2
Caractéristiques physiques	Poids de 100 graines, g/100 graines ⁵	23,4	20,1	22,1	19,7
	Taux d'absorption d'eau, g H ₂ O/g graines ⁶	0,87	0,97	0,85	0,98
Qualités culinaires	Temps de cuisson, minutes	16,5	18,3	18,6	17,5
	Dureté, N/g graines cuites ⁷	23,3	21,6	26,0	21,2

¹ Sur la base de la matière sèche.

² mg/100 g échantillon = milligrammes par 100 grammes d'échantillon.

³ g H₂O/g échantillon = grammes d'eau par gramme d'échantillon.

⁴ ml huile/g échantillon = millilitres d'huile par gramme d'échantillon.

⁵ g/100 graines = grammes par 100 graines.

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

⁷ N/g graines cuites = newtons par gramme de graines cuites (force maximale requise pour entraîner la rupture des graines par cisaillement).

Tableau 7 Données qualitatives des échantillons composites de pois verts récoltés dans l'Ouest canadien en 2025, selon le grade

Catégories	Paramètres de qualité	Pois, Canada no 1		Pois, Canada no 2	
		2025	2024	2025	2024
Composition chimique	Teneur en eau, %	10,6	10,7	10,7	10,5
	Teneur en protéines, %, base sèche	23,4	25,7	23,3	26,1
	Teneur en amidon, %, base sèche	46,2	45,1	45,8	45,3
	Teneur en fibres alimentaires, %, base sèche	15,2	15,6	15,1	15,0
	Teneur en matières grasses brutes, %, base sèche	1,28	0,91	1,34	0,85
	Teneur en cendres, %, base sèche	2,6	2,7	2,7	2,7
Teneur en minéraux ¹	Calcium, mg/100 g échantillon ²	75,1	81,4	77,5	79,3
	Cuivre, mg/100 g échantillon	0,67	0,69	0,68	0,69
	Fer, mg/100 g échantillon	4,6	5,0	4,9	5,4
	Potassium, mg/100 g échantillon	1 063,5	1 053,2	1 077,6	1 074,7
	Magnésium, mg/100 g échantillon	134,6	138,4	132,7	140,3
	Manganèse, mg/100 g échantillon	1,2	1,2	1,1	1,3
	Phosphore, mg/100 g échantillon	302,2	363,6	333,5	387,2
	Zinc, mg/100 g échantillon	3,1	3,3	3,3	3,4
Propriétés fonctionnelles	Capacité de rétention d'eau, g H ₂ O/g échantillon ³	0,93	0,90	0,92	0,91
	Capacité émulsifiante, ml huile/g échantillon ⁴	279,6	300,8	277,9	300,3
Caractéristiques physiques	Poids de 100 graines, g/100 graines ⁵	23,4	19,8	22,7	20,1
	Taux d'absorption d'eau, g H ₂ O/g graines ⁶	0,84	0,90	0,76	0,94
Qualités culinaires	Temps de cuisson, minutes	20,6	15,3	20,0	15,7
	Dureté, N/g graines cuites ⁷	23,0	22,0	22,4	20,7

¹ Sur la base de la matière sèche.

² mg/100 g échantillon = milligrammes par 100 grammes d'échantillon.

³ g H₂O/g échantillon = grammes d'eau par gramme d'échantillon.

⁴ ml huile/g échantillon = millilitres d'huile par gramme d'échantillon.

⁵ g/100 graines = grammes par 100 graines.

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

⁷ N/g graines cuites = newtons par gramme de graines cuites (force maximale requise pour entraîner la rupture des graines par cisaillement).