



Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) no 1 et no 2

Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, premier trimestre

Paramètres de qualité ²	Premier trimestre de la campagne agricole 2025-2026 ¹	
	CWAD no 1	CWAD no 2
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	82,3	82,3
Poids de 1000 grains, g	38,4	38,8
Grains vitreux, %	87	85
Teneur en protéines, %	14,8	14,9
Teneur en cendres, %	1,60	1,61
Indice de chute, secondes	432	375
Indice granulométrique du blé dur, % ³	31	33
Mouture - moulin Allis-Chalmers		
Rendement total à la mouture, %	74,2	74,4
Rendement en semoule, %	65,9	66,2
Semoule⁴		
Teneur en protéines, %	13,7	13,8
Perte protéique, %	1,1	1,1
Teneur en gluten humide, %	34,9	35,8
Indice de gluten	82	82
Teneur en cendres, %	0,77	0,77
Teneur en pigment jaune, ppm	9,3	9,4
Teinte jaune, b*	31,0	30,8
Granulation		
> 425 µm, %	9,1	9,5
> 250 µm, %	55,5	55,8
> 180 µm, %	21,0	20,9
> 150 µm, %	6,9	6,6
< 150 µm, %	7,5	7,1
Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm²		
Total des piqûres	38	51
Piqûres foncées	7	11
Grosses piqûres (≥ 0,06 mm ²)	20	26
Alvéogramme⁵		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	97	97
L (longueur), mm	94	97
P/L	1,03	1,00
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	274	275
le (indice d'élasticité), %	50,8	50,6
Couleur des spaghettis séchés à 85 °C		
Clarté, L*	69,9	69,2
Teinte rouge, a*	7,4	7,7
Teinte jaune, b*	60,6	60,3
Texture des spaghettis séchés à 85 °C		
Force de coupe maximale, g	612	604
Diamètre d'un brin sec, mm	1,71	1,71
Diamètre d'un brin cuit, mm	2,56	2,53

¹ Les échantillons regroupés des cargaisons du premier trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois d'août, septembre et octobre 2025.

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la semoule, sauf dans le cas des résultats à l'alvéogramme, qui sont fondés sur une teneur en eau de 15 %.

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 L'analyse de la semoule est réalisée à partir de produits granuleux avec un taux d'extraction constant de 70 %.

⁵ Résultats obtenus à l'aide d'un alvéographe Alveolab de Chopin.