

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2****Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, premier trimestre****Premier trimestre de 2025-2026¹**

Paramètres qualitatifs²	Atlantique		Pacifique	
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	83	84	84	83
Poids de 1000 grains, g	32,9	33,6	34,2	36,0
Teneur en protéines, %	13,8	13,8	13,9	13,9
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,0	15,9	16,1	16,1
Teneur en cendres, %	1,51	1,50	1,49	1,48
Indice de chute, secondes	408	400	395	384
Indice granulométrique, % ³	51	50	49	49
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	77,4	76,9	76,8	76,8
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60
Teneur en protéines, %	12,9	12,8	12,9	12,8
Teneur en gluten humide, %	34,9	34,9	36,1	35,7
Indice de gluten	95,1	95,3	92,6	94,4
Teneur en cendres, %	0,45	0,44	0,44	0,38
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h	75,0	75,4	75,0	76,8
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h	2,0	2,0	2,0	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h	24,3	24,5	25,2	25,5
Dégradation de l'amidon, %	8,0	8,0	8,4	8,1
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	650	609	554	673
Farinogramme, 50 g				
Absorption, %	63,2	63,3	64,6	63,7
Temps de développement, minutes	7,5	6,5	7,0	8,7
Stabilité, minutes	10,4	9,9	9,2	16,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	27	26	33	20
Farinogramme, 300 g⁴				
Absorption, %	64,1	64,4	66,3	66,0
Temps de développement, minutes	11,3	8,7	12,0	15,3
Stabilité, minutes	26,7	24,2	18,4	39,8
Indice de tolérance au pétrissage, UB	9	8	19	7
Extensogramme (135 minutes), méthode standard				
Résistance maximale, UB	827	762	872	1030
Extensibilité (longueur), cm	17,4	18,9	17,4	15,1
Surface, cm ²	181	181	188	190
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵				
Résistance maximale, UB	584	562	506	561
Extensibilité (longueur), cm	17,4	17,8	18,8	17,5
Surface, cm ²	127	124	117	122



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2

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

Premier trimestre de 2025-2026¹

Paramètres qualitatifs ²	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Alvéogramme					
P (surpression maximale), mm H ₂ O	109	113	120	128	123
L (longueur), mm	132	127	134	130	137
P/L	0,83	0,89	0,90	0,99	0,90
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	471	475	501	525	516
Ie (indice d'élasticité), %	63,1	63,0	61,0	61,5	61,6
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	67	67	69	68	69
Temps de pétrissage, minutes	4,9	5,3	4,5	5,3	4,8
Énergie au pétrissage, Wh/kg	10,4	12,7	9,4	12,5	10,3
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	986	993	954	1000	1050
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁶	ND	65	64	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	3,5	3,9	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	5,9	7,4	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1110	1082	ND

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. Ils peuvent inclure du blé CWRS cultivé en 2024.

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 bol à mélanger de 300g de Farinograph-E a été remplacé avant les analyses trimestrielles des cargaisons de 2025-2026. Ces temps de développement de la pâte mesurés au moyen du farinographe sont utilisés dans l'extensographe, méthode standard. Pour la préparation de la pâte dans l'extensographe, selon la méthode standard, le modèle FarinoGraph (2024) a été utilisé.

⁵ Analyse supplémentaire réalisée à partir de 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 tige) pour obtenir de plus amples renseignements.

⁶ Non disponible.