

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRs) nos 1 et 2****Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, deuxième trimestre****Deuxième 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	83	84	84
Poids de 1000 grains, g	37,5	35,7	37,3	36,3
Teneur en protéines, %	13,9	13,8	13,8	13,8
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,1	15,9	16,0	16,0
Teneur en cendres, %	1,45	1,45	1,46	1,48
Indice de chute, secondes	409	380	417	399
Indice granulométrique, % ³	53	53	52	52

Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler

Blé propre, %	77,6	77,2	77,0	77,1
---------------	------	------	------	------

Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse

	74	74	74	60	74
Teneur en protéines, %	12,9	12,8	13,0	12,8	13,1
Teneur en gluten humide, %	34,0	34,5	34,5	34,8	35,0
Indice de gluten	96,8	97,4	95,2	95,1	94,3
Teneur en cendres, %	0,41	0,42	0,42	0,37	0,43
Feuilles de pâte à l'eau, clarté (L*) à 2 h	75,9	75,3	75,7	76,9	75,5
Feuilles de pâte à l'eau, teinte rouge (a*) à 2 h	1,9	1,9	2,0	1,6	2,1
Feuilles de pâte à l'eau, teinte jaune (b*) à 2 h	25,2	25,2	26,0	26,1	26,2
Dégradation de l'amidon, %	7,8	8,1	8,2	7,8	8,3
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	483	380	544	591	528

Farinogramme, 50 g

Absorption, %	63,7	63,4	64,8	63,9	65,2
Temps de développement, minutes	7,0	6,0	7,2	8,7	6,3
Stabilité, minutes	11,1	9,8	8,5	17,8	8,4
Indice de tolérance au pétrissage, UB	26	28	33	16	32

Farinogramme, 300 g⁴

Absorption, %	65,3	65,1	67,2	66,5	67,6
Temps de développement, minutes	8,3	7,3	11,1	13,0	8,7
Stabilité, minutes	18,8	17,1	13,7	34,9	12,6
Indice de tolérance au pétrissage, UB	12	11	27	11	19

Extensogramme (135 minutes), méthode standard

Résistance maximale, UB	744	683	811	881	661
Extensibilité (longueur), cm	19,0	20,8	18,4	17,0	20,3
Surface, cm ²	178	183	186	179	172

Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵

Résistance maximale, UB	595	620	530	571	497
Extensibilité (longueur), cm	17,0	17,8	17,7	17,4	18,7
Surface, cm ²	128	140	118	128	118

Alvéogramme

P (surpression maximale), mm H ₂ O	118	113	117	125	119
L (longueur), mm	119	131	122	126	120
P/L	0,99	0,86	0,96	0,99	0,99
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	479	483	456	494	458
le (indice d'élasticité), %	64,1	63,6	60,6	60,4	60,5



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

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

Paramètres qualitatifs ²	Deuxième trimestre de 2025-2026 ¹				
	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	68	67	68	68	69
Temps de pétrissage, minutes	5,4	5,2	4,8	4,9	4,4
Énergie au pétrissage, Wh/kg	14,2	14,0	13,3	12,8	11,1
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	967	991	928	945	960
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁶	ND	65	64	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	3,9	3,9	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	7,7	7,3	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1102	1068	ND

¹ Les échantillons regroupés des cargaisons du deuxième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de novembre et décembre 2025 et de janvier 2026.

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.