

Les différents types de qualité du blé pour différentes utilisations

Cécile Brabant¹, Dario Fossati¹, Fabio Masher¹, Lilia Levy²

¹ Amélioration des plantes et Ressources génétiques, ² Variétés et techniques culturales

1260 Nyon, Suisse

Renseignements: cecile.brabant@agroscope.admin.ch

Les variétés cultivées en Suisse en conditions biologiques ont une qualité rhéologique diversifiée: plus ou moins tenace ou extensible (fig.1). Elles répondent ainsi aux diverses exigences de la boulangerie.

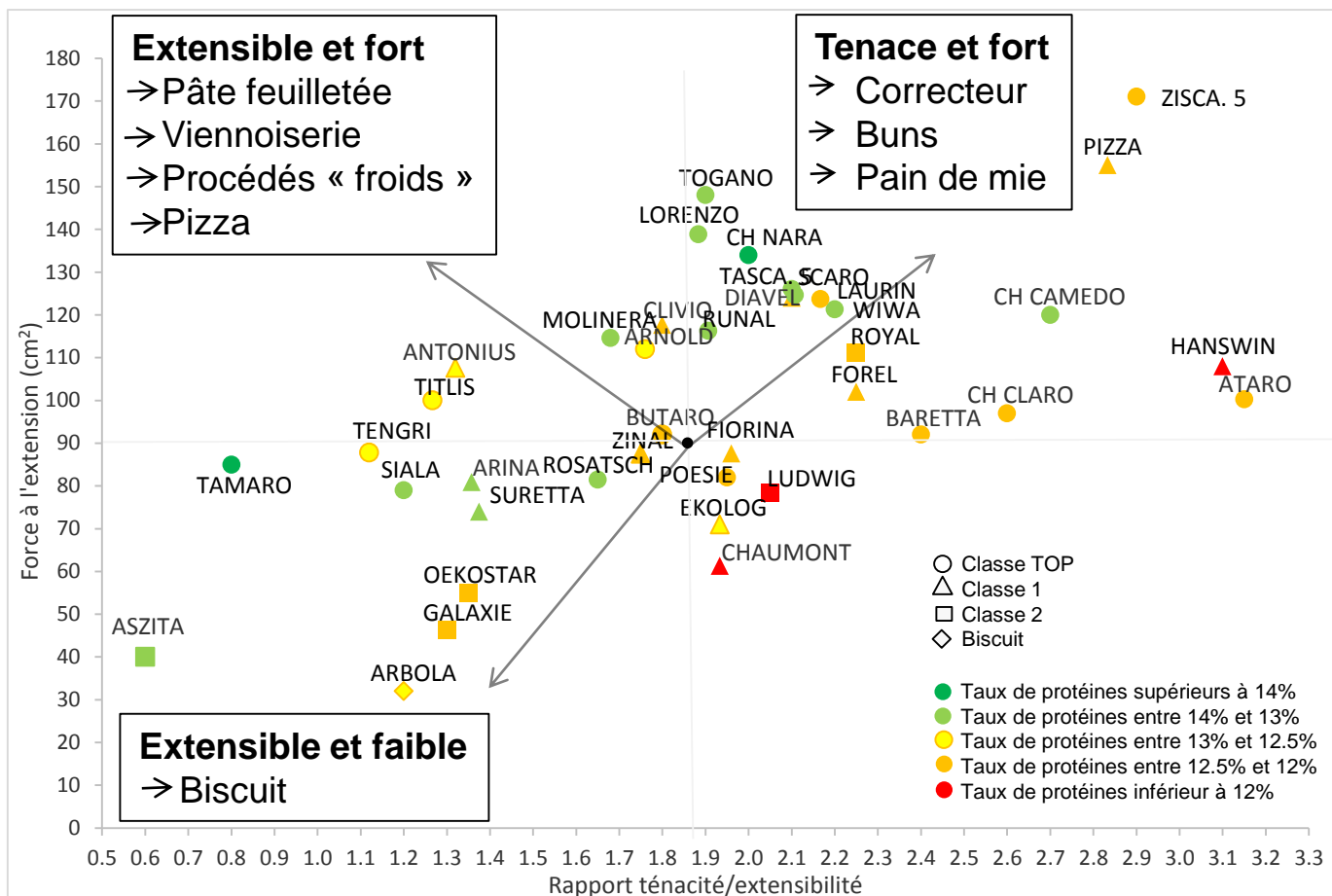


Fig. 1: Résultats de l'extensographe (force à l'extension et rapport ténacité/extensibilité) et du taux de protéines mesurés sur 42 variétés de blé et mis en relation avec les différents types de produits boulangers. Ces résultats sont issus de 15 ans d'essais Agroscope (de 2002 à 2016) testant des variétés de blé d'automne en conditions biologiques dans huit lieux répartis dans toute la Suisse.

Le taux de protéines permet d'estimer la qualité globale d'une variété (fig.1 et tabl. 1), mais pas de prédire chaque critère qualitatif.

Tab.1: Coefficients de corrélation (r) entre le taux de protéines et les différents critères de qualité mesurés à partir des essais Agroscope en conditions biologiques de 2002 à 2016.

	Corr. prot. (r)		Corr. prot. (r)
Zeleny (ml)	0,374	Amylographe	0,194
Gluten Humide (%)	0,531**	Volume pain RMT (ml)	0,408
Index de gluten (%)	-0,114	Volume pain en moule (ml)	0,177
Farino: Abs. eau (%)	0,161	Volume pain en grand Richemont (ml)	0,415
Farino: Résistance (min)	0,569**	Taxation pain Richemont (points)	0,327
Farino: Perte de rés. (UB)	-0,279	Points laboratoire	0,587**
Extenso: P/L	0,337	Points panification	0,439
Extenso: Force (cm²)	0,295	Points Schéma 90	0,669***