



Qualité des exportations de blé de l'Ouest canadien

Du 1^{er} février au 31 juillet 2006

Personne-ressource : Susan Stevenson

Chimiste, Recherches sur les protéines du blé

Tél. : (204) 983-3341

Courriel : sstevenson@grainscanada.gc.ca

Télécopieur : (204) 983-0724

Laboratoire de recherches sur les grains

Commission canadienne des grains

303, rue Main, bureau 1404

Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8

www.grainscanada.gc.ca

Pour plus de renseignements, communiquez
avec Louise Vandale, CCG, (204) 983-4703,

Courriel : lvandale@grainscanada.gc.ca



exportations de blé de l'Ouest canadien

Du 1^{er} février au 31 juillet 2006

Table des matières	Introduction.....	3
	Blé roux de printemps, Ouest canadien	4
	Blé dur ambré, Ouest canadien	8
	Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien	10
	Blé roux de printemps, Canada Prairie et Blé blanc de printemps, Canada Prairie	12
	Blé rouge d'hiver, Ouest canadien	14
	Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien.....	15

Tableaux

Tableau 1 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé roux de printemps, Ouest canadien exportées depuis la côte de l'Atlantique	4
Tableau 2 - Blé roux de printemps, Ouest canadien Échantillons composites des cargaisons exportées depuis la côte de l'Atlantique	5
Tableau 3 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé roux de printemps, Ouest canadien exportées depuis la côte du Pacifique	6
Tableau 4 - Blé roux de printemps, Ouest canadien Échantillons composites des cargaisons exportées depuis la côte du Pacifique	7
Tableau 5 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé dur ambré, Ouest canadien exportées	8
Tableau 6 - Blé dur ambré, Ouest canadien Échantillons composites des cargaisons exportées	9
Tableau 7 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien exportées	10
Tableau 8 - Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien Échantillons composites des cargaisons exportées	11
Tableau 9 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé roux de printemps, Canada Prairie et de Blé blanc de printemps, Canada Prairie exportées	12
Tableau 10 - Blé roux de printemps, Canada Prairie Échantillons composites des cargaisons exportées	13
Tableau 11 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé rouge d'hiver, Ouest canadien exportées	14
Tableau 12 - Blé rouge d'hiver, Ouest canadien Échantillons composites des cargaisons exportées	15
Tableau 13 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade Cargaisons de Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien exportées	16

Qualité des exportations de blé de l'Ouest canadien

Du 1^{er} février au 31 juillet 2006

Introduction

Le présent bulletin contient des données sur la qualité des exportations de blé de l'Ouest canadien, toutes classes comprises, effectuées par navire depuis le 1^{er} février jusqu'au 31 juillet 2006. On y présente deux types d'information, à savoir :

- Des tableaux sur la teneur en eau, le poids spécifique et d'autres facteurs qui déterminent le grade. Ces facteurs ont été évalués dans le cadre du classement de chaque cargaison effectué par les Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains (CCG) lors du chargement des navires.
- Des données sur la qualité (propriétés du blé et de la farine, rendement à la mouture et à la transformation) d'échantillons composites pondérés constitués à partir de toutes les cargaisons d'un grade de blé particulier (et, le cas échéant, selon le groupement protéiniques) exportées pendant une période de six mois à l'étude. Dans le cas du blé roux de printemps, Ouest canadien ainsi que du blé dur ambré, Ouest canadien nos 1,2 et 3, on a constitué et analysé des échantillons composites représentatifs des cargaisons faites à partir de la côte du Pacifique ainsi que celles faites à partir de la côte de l'Atlantique. Pour les autres classes de blé, on utilise une seule série d'échantillons composites représentant toutes les cargaisons (celles de la côte de l'Atlantique et du Pacifique confondues) exportées pendant la période à l'étude. Les données qualitatives sur les classes ou les groupements protéiniques ne sont pas disponibles lorsque le volume exporté est trop faible (ou même inexistant) pour permettre la constitution d'échantillons composites.

L'enregistrement des variétés et les listes des variétés par classe assurent le maintien de l'uniformité de la qualité des cargaisons destinées à l'exportation. En vertu de la Loi sur les grains du Canada, la CCG dresse et tient à jour une liste des variétés admissibles à chacune des classes de blé. Ces listes sont affichées sur le site Web de la CCG à l'adresse <http://www.grainscanada.gc.ca/Regulatory/Orders/orders-f.asp>.

Blé roux de printemps, Ouest canadien

Le blé roux de printemps, Ouest canadien (CWRS) est bien connu en raison de son excellente qualité meunière et boulangère. On distingue trois grades meuniers, dont les deux grades supérieurs qui sont divisés en groupements protéiniques. La teneur en protéines minimale est affichée en fonction d'un taux humidité de 13,5 %.

Le blé CWRS à forte teneur en protéines convient parfaitement aux mélanges et à la production de pain moulé de grand volume. Les transformateurs l'utilisent régulièrement, seul ou en mélange avec d'autres blés, pour la confection de pains cuits sur la sole ou à la vapeur, de nouilles, de pains plats et de pâtes alimentaires faites de blé commun.

Les variétés de blé roux de printemps, Ouest canadien, qui prédominent actuellement sont la AC Barrie et la Superb.

**Tableau 1 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé roux de printemps, Ouest canadien exportées depuis la côte de l'Atlantique
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

	CWRS n° 1		CWRS n° 2		CWRS
	Teneur minimale garantie en protéines, %				n° 3
	13,5	13,5	13,0		
Nombre de cargaisons	3	22	10		24
En milliers de tonnes	16	180	152		418
Teneur en eau, %					
Moyenne pondérée	12,1	14,0	14,0		14,0
Écart-type	0,32	0,23	0,34		0,17
Minimum	11,8	13,4	13,1		13,8
Maximum	12,4	14,3	14,2		14,5
Poids spécifique, kg/hl					
Moyenne pondérée	83,9	82,0	81,9		80,9
Écart-type	0,15	0,40	0,29		0,54
Minimum	83,8	81,2	81,5		79,8
Maximum	84,1	82,6	82,5		81,7
Blés d'autres classes, %					
Moyenne pondérée	0,24	0,31	0,20		0,01
Céréales autres que le blé, %					
Moyenne pondérée	0,10	0,15	0,17		0,26

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.

Tableau 2 - Blé roux de printemps, Ouest canadien
Échantillons composites des cargaisons exportées depuis la côte de l'Atlantique
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006

Paramètres qualitatifs ¹	CWRS no 1	CWRS n° 2		CWRS n° 3 ²
		Teneur minimale garantie en protéines, %		
	13,5	13,5	13,0	
Blé				
Poids de 1 000 grains, g	31,9	30,8	31,7	32,5
Teneur en protéines, %	14,0	13,8	13,4	13,0
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	16,2	15,9	15,5	15,0
Teneur en cendres, %	1,53	1,70	1,64	1,61
Indice de chute, s	415	390	375	310
Indice granulométrique, %	52	53	53	53
Mouture				
Rendement en farine				
Blé propre, %	76,5	76,2	76,0	75,1
0.50 % de cendres, %	76,5	74,2	74,5	74,1
Farine				
Teneur en protéines, %	13,3	13,2	12,8	12,3
Teneur en gluten humide, %	35,0	35,5	34,3	32,4
Teneur en cendres, %	0,50	0,54	0,53	0,52
Couleur de la farine, unités Satake	-1,8	-1,2	-1,3	-1,2
Couleur AGTRON, %	73	67	70	67
Dégradation de l'amidon, %	8,1	8,2	8,1	8,6
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	670	445	435	215
Teneur en maltose, g/100 g	2,4	2,4	2,4	2,9
Farinogramme				
Absorption, %	65,3	66,1	65,7	66,5
Temps de développement, min	7,25	7,00	6,50	5,75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	35	30	40
Stabilité, min	10,5	8,5	9,0	7,5
Extensogramme				
Longueur, cm	21	23	22	20
Hauteur à 5 cm, U.B.	400	320	320	350
Hauteur maximale, U.B.	755	640	600	590
Surface, cm ²	205	195	175	155
Alvéogramme				
Longueur, mm	118	119	118	92
P (hauteur x 1,1), mm	110	108	114	131
W x 10 ⁻⁴ joules	435	396	435	402
Panification (Procédé rapide canadien)				
Absorption, %	69	70	69	70
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,0	6,1	6,0	5,9
Temps de pétrissage, min	3,9	3,8	3,8	3,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1085	1115	1085	1065

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

² Non ségrégué en fonction de la teneur en protéines.

**Tableau 3 -Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé roux de printemps, Ouest canadien exportées depuis la côte du Pacifique
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

	CWRS n° 1		CWRS n° 2				CWRS n° 3	Fourrager
	Teneur minimale garantie en protéines, %							
	13,0	14,0	13,5	13,0	12,5	12,0		
Nombre de cargaisons	26	1	23	9	23	4	56	5
En milliers de tonnes	487	37	286	171	606	75	1129	38
Teneur en eau, %								
Moyenne pondérée	12,9	13,9	13,8	13,9	13,7	13,3	14,2	13,8
Écart-type	0,30	-	0,23	0,35	0,39	0,24	0,16	0,44
Minimum	12,1	13,9	13,4	13,2	13,1	12,9	13,7	13,3
Maximum	13,5	13,9	14,3	14,3	14,4	13,4	14,5	14,3
Poids spécifique, kg/hl								
Moyenne pondérée	82,7	81,5	81,9	81,6	82,1	82,2	80,6	79,4
Écart-type	0,48	-	0,57	0,47	0,36	0,37	0,60	0,99
Minimum	81,3	81,5	80,6	80,6	81,3	82,0	79,2	78,5
Maximum	83,8	81,5	82,6	82,0	82,9	82,8	81,8	81,0
Blés d'autres classes, %								
Moyenne pondérée	0,31	0,25	0,28	0,26	0,29	0,46	0,05	0,03
Céréales autres que le blé, %								
Moyenne pondérée	0,10	0,10	0,17	0,20	0,19	0,12	0,37	0,84

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.

Tableau 4 - Blé roux de printemps, Ouest canadien
Échantillons composites des cargaisons exportées depuis la côte du Pacifique
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006

Paramètres qualitatifs ¹	CWRS n° 1		CWRS n° 2		CWRS
	Teneur minimale garantie en protéines, %				n° 3 ²
	13,0	13,5	13,0	12,5	
Blé					
Poids de 1 000 grains, g	30,8	33,3	33,8	34,1	34,9
Teneur en protéines, %	13,3	13,8	13,2	12,8	12,8
Teneur en protéines (en % de la matière)	15,4	16,0	15,2	14,8	14,8
Teneur en cendres, %	1,55	1,63	1,56	1,53	1,54
Indice de chute, s	405	375	375	325	300
Indice granulométrique, %	52	53	54	52	53
Mouture					
Rendement en farine					
Blé propre, %	76,9	76,3	76,3	76,7	75,5
0.50 % de cendres, %	76,4	75,3	75,8	76,7	75,5
Farine					
Teneur en protéines, %	12,8	13,2	12,7	12,3	12,2
Teneur en gluten humide, %	34,2	36,1	34,7	33,0	32,5
Teneur en cendres, %	0,51	0,52	0,51	0,50	0,50
Couleur de la farine, unités Satake	-1,8	-1,3	-1,5	-1,7	-1,3
Couleur AGTRON, %	72	67	68	72	66
Dégradation de l'amidon, %	8,4	8,2	8,5	8,7	8,9
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	585	370	350	395	225
Teneur en maltose, g/100 g	2,5	2,6	2,7	2,7	3,0
Farinogramme					
Absorption, %	65,8	66,3	67,0	66,6	68,2
Temps de développement, min	7,00	5,75	6,50	5,75	5,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	20	25	20	30
Stabilité, min	11,0	10,5	11,5	9,5	8,5
Extensogramme					
Longueur, cm	20	23	21	19	20
Hauteur à 5 cm, U.B.	355	300	320	340	340
Hauteur maximale, U.B.	660	590	620	580	590
Surface, cm ²	180	180	165	145	155
Alvéogramme					
Longueur, mm	101	108	100	98	77
P (hauteur x 1,1), mm	118	118	131	130	152
W x 10 ⁻⁴ joules	392	412	428	419	435
Panification (Procédé rapide canadien)					
Absorption, %	70	69	70	71	72
Énergie au pétrissage, W-h/kg	5,6	5,1	5,2	5,8	5,7
Temps de pétrissage, min	3,7	3,4	3,5	3,7	3,8
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1065	1070	1060	1090	1025

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

² Non ségrégué en fonction de la teneur en protéines.

Blé dur ambré, Ouest canadien

Le Canada jouit d'une réputation internationale comme fournisseur fiable de blé dur de grande qualité. Au cours des dernières années, le Canada a réalisé environ deux tiers des exportations à l'échelle mondiale. La demande du blé dur canadien est attribuable à la fiabilité de l'approvisionnement, à la propreté du produit et à son uniformité (dans une même expédition et d'une expédition à l'autre), ainsi qu'à la grande qualité des produits finis.

L'engagement du Canada à l'égard de la qualité est assuré. Ainsi, on réglemente strictement les variétés afin de conserver la qualité de tous les grades de blé dur ambré et de respecter fidèlement les normes visant les grades. Le système canadien de classement des grains repose sur le principe que seules les variétés de blé dur ayant une grande qualité intrinsèque sont enregistrées.

La variétés dominantes de blé dur ambré, Ouest canadien, sont actuellement la Kyle et la AC Avonlea.

Tableau 5 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé dur ambré, Ouest canadien exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006

	CWAD n° 1		CWAD n° 2		CWAD n° 3	
	Atlantique	Pacifique	Atlantique	Pacifique	Atlantique	Pacifique
Nombre de cargaisons	20	6	20	10	24	11
En milliers de tonnes	207	111	253	123	364	103
Teneur en eau, %						
Moyenne pondérée	12,7	12,3	13,3	13,0	13,7	13,7
Écart-type	0,36	0,12	0,30	0,61	0,21	0,28
Minimum	12,0	12,2	12,6	12,4	13,3	13,1
Maximum	13,4	12,5	13,8	13,9	14,1	14,1
Poids spécifique, kg/hl						
Moyenne pondérée	82,4	82,0	82,3	82,1	81,7	81,5
Écart-type	0,44	0,33	0,43	0,71	0,65	0,37
Minimum	81,4	81,5	81,5	81,5	80,9	81,0
Maximum	83,2	82,5	83,0	83,9	84,2	82,0
Grains vitreux durs						
Moyenne pondérée	82,2	84,0	67,2	69,9	54,1	56,7
Blés d'autres classes, %						
Moyenne pondérée	0,60	0,74	0,55	0,69	0,83	0,79
Céréales autres que le blé, %						
Moyenne pondérée	0,09	0,18	0,15	0,17	0,15	0,25

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.

Tableau 6 - Blé dur ambré, Ouest canadien
Échantillons composites des cargaisons exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006

Paramètres qualitatifs ¹	CWAD n° 1		CWAD n° 2		CWAD n° 3	
	Atlantique	Pacifique	Atlantique	Pacifique	Atlantique	Pacifique

Blé

Poids de 1 000 grains, g
Teneur en protéines, %
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)
Sédimentation - SDS, ml
Teneur en cendres, %
Teneur en pigment jaune, mg/l
Indice de chute, s
Rendement à la mouture, %
Rendement en semoule, %
Indice granulométrique, %

Les données ne sont pas encore disponibles

Semoule

Teneur en protéines, %
Teneur en gluten humide, %
Teneur en gluten sec, %
Teneur en cendres, %
Teneur en pigment jaune, mg/l
Couleur AGTRON, %
Couleur Minolta :
L*
a*
b*
Compte des piqûres par 50 cm²
Indice de chute, s

Spaghetti

Séché à 70 °C
Couleur Minolta :
L*
a*
b*
Fermeté, g/cm

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien

Le blé de force blanc de printemps, Ouest canadien (CWHWS), est un blé de force blanc de printemps de qualité meunière supérieure dont on tire une farine ayant une excellente couleur. Il convient à la fabrication du pain et des nouilles.

Il existe trois grades meuniers dans la classe CWHWS.

La variété dominante de blé CWHWS la plus cultivée est Snowbird.

**Tableau 7 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

	CWHWS n° 2	CWHWS n° 3
Nombre de cargaisons	17	15
En milliers de tonnes	271	226
Teneur en eau, %		
Moyenne pondérée	13,9	14,0
Écart-type	0,29	0,25
Minimum	13,4	13,4
Maximum	14,3	14,4
Poids spécifique, kg/hl		
Moyenne pondérée	81,8	81,2
Écart-type	0,36	0,64
Minimum	80,9	80,3
Maximum	82,4	82,5
Blés d'autres classes, %		
Moyenne pondérée	0,45	0,39
Céréales autres que le blé, %		
Moyenne pondérée	0,16	0,21

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.

Tableau 8 - Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien**Échantillons composites des cargaisons exportées****Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

Paramètres qualitatifs ¹	CWHWS n° 2	CWHWS n° 3
Blé		
Poids de 1 000 grains, g	30,0	33,1
Teneur en protéines, %	13,4	13,0
Teneur en protéines (en % de la matière sèche), %	15,5	15,0
Teneur en cendres, %	1,60	1,51
Indice de chute, s	380	350
Indice granulométrique, %	52	52
Mouture		
Rendement en farine		
Blé propre, %	75,9	74,9
0.50 % de cendres, %	74,4	74,9
Farine		
Teneur en protéines, %	12,8	12,5
Teneur en gluten humide, %	34,0	33,2
Teneur en cendres, %	0,53	0,50
Couleur de la farine, unités Satake	-1,8	-1,4
Couleur AGTRON, %	72	69
Dégradation de l'amidon, %	8,1	8,7
Viscosité maximale à l'amylographe, U.	530	425
Teneur en maltose, g/100 g	2,5	2,8
Farinogramme		
Absorption, %	65,9	68,0
Temps de développement, min	6,50	6,50
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	40
Stabilité, min	9,00	8,25
Extensogramme		
Longueur, cm	20	19
Hauteur à 5 cm, U.B.	330	310
Hauteur maximale, U.B.	545	525
Surface, cm ²	145	130
Alvéogramme		
Longueur, mm	90	68
P (hauteur x 1,1), mm	127	153
W x 10 ⁻⁴ joules	412	412
Panification (Procédé rapide canadien)		
Absorption, %	69	71
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,2	5,7
Temps de pétrissage, min	4,1	4,3
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1075	1015

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Blé roux de printemps, Canada Prairie et Blé blanc de printemps, Canada Prairie

Le blé roux de printemps, Canada Prairie (CPSR), utilisé seul ou en mélange, possède des caractéristiques aptes à la production de divers pains cuits sur la sole, de pains plats, de nouilles et de produits semblables.

Les variétés les plus couramment admises aux grades meuniers du blé CPSR sont la 5700PR et la AC Crystal

Le blé blanc de printemps, Canada Prairie (CPSW), utilisé seul ou en mélange, convient à la production de divers types de pains plats, de nouilles, de chapatis, de craquelins et de produits semblables.

Les variétés les plus couramment admises aux grades meuniers du blé CPSW sont la AC Vista et la AC Karma.

**Tableau 9 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé roux de printemps, Canada Prairie exportées et de Blé blanc de printemps, Canada Prairie exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

CPSR n° 2	
Nombre de cargaisons	8
En milliers de tonnes	133
Teneur en eau, %	
Moyenne pondérée	14,1
Écart-type	0,70
Minimum	12,4
Maximum	14,5
Poids spécifique, kg/hl	
Moyenne pondérée	80,2
Écart-type	0,94
Minimum	78,8
Maximum	81,7
Blés d'autres classes, %	
Moyenne pondérée	0,46
Céréales autres que le blé, %	
Moyenne pondérée	0,39

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.

Tableau 10 - Blé roux de printemps, Canada Prairie
Échantillons composites des cargaisons exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006

Paramètres qualitatifs¹ CPSR n° 2

Blé

Poids de 1 000 grains, g	39,1
Teneur en protéines, %	11,0
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	12,7
Teneur en cendres, %	1,50
Indice de chute, s	265
Rendement en farine	74,7
Indice granulométrique, %	54

Farine

Teneur en protéines, %	10,3
Teneur en gluten humide, %	24,7
Teneur en cendres, %	0,50
Couleur de la farine, unités Satake	-1,0
Couleur AGTRON, %	65
Dégradation de l'amidon, %	8,6
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	215
Teneur en maltose, g/100 g	2,8

Farinogramme

Absorption, %	63,7
Temps de développement, min	6,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	35
Stabilité, min	10,0

Extensogramme

Longueur, cm	19
Hauteur à 5 cm, U.B.	410
Hauteur maximale, U.B.	755
Surface, cm ²	185

Alvéogramme

Longueur, mm	85
P (hauteur x 1,1), mm	138
W x 10 ⁻⁴ joules	392

Panification (Méthode de pétrissage optimal)

Absorption, %	60
Temps de repétrissage, min	2,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	740

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Blé rouge d'hiver, Ouest canadien

Le blé rouge d'hiver, Ouest canadien (CWRW), est un blé de force présentant une excellente qualité meunière. On distingue deux grades meuniers. Les farines tirées des grades supérieurs du blé CWRW donnent un bon rendement à la production de pains cuits sur la sole (comme le pain français) et de certains types de nouilles et conviennent également à la production de divers types de pains plats, de pains cuits à la vapeur et d'autres produits semblables.

**Tableau 11 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé rouge d'hiver, Ouest canadien exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

	CWRW n° 2
Nombre de cargaisons	5
En milliers de tonnes	68
Teneur en eau, %	
Moyenne pondérée	12,5
Écart-type	0,26
Minimum	12,2
Maximum	12,8
Poids spécifique, kg/hl	
Moyenne pondérée	82,4
Écart-type	0,43
Minimum	82,2
Maximum	83,3
Blés d'autres classes, %	
Moyenne pondérée	0,66
Céréales autres que le blé, %	
Moyenne pondérée	0,30

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.

Tableau 12 - Blé rouge d'hiver, Ouest canadien
Échantillons composites des cargaisons exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006

Paramètres qualitatifs ¹	CWRW n° 2
Blé	
Poids de 1 000 grains, g	30,9
Teneur en protéines, %	10,5
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	12,1
Teneur en cendres, %	1,46
Indice de chute, s	305
Rendement en farine	76,3
Indice granulométrique, %	58
Farine	
Teneur en protéines, %	9,7
Teneur en gluten humide, %	24,0
Teneur en cendres, %	0,48
Couleur de la farine, unités Satake	-2,3
Couleur AGTRON, %	76
Dégradation de l'amidon, %	6,6
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	265
Teneur en maltose, g/100 g	2,3
Farinogramme	
Absorption, %	57,8
Temps de développement, min	5,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	45
Stabilité, min	7,50
Extensogramme	
Longueur, cm	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	325
Hauteur maximale, U.B.	520
Surface, cm ²	145
Alvéogramme	
Longueur, mm	100
P (hauteur x 1,1), mm	83
W x 10 ⁻⁴ joules	268
Panification (Méthode de pétrissage optimal)	
Absorption, %	55
Temps de repétrissage, min	2,7
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	685

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.

Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien

Le blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien (CWSWS) a une teneur en protéines réduite et donne des pâtes de faible force rhéologique. Les farines tirées de ce blé conviennent à la production de biscuits, de gâteaux, de biscottes et de produits semblables. On peut également utiliser ce blé, seul ou en mélange avec des blés ayant une teneur en protéines plus élevée, pour confectionner des craquelins, des pains plats, des pains cuits à la vapeur et certains types de nouilles.

La plupart du blé CWSWS est cultivé sous irrigation dans le but de maximaliser les rendements et de réduire la teneur en protéines.

**Tableau 13 - Teneur en eau, poids spécifique et autres facteurs déterminant le grade¹
Cargaisons de Blé tendre blanc de printemps, Ouest canadien exportées
Troisième et quatrième trimestres 2005-2006**

CWSWS n° 2	
Nombre de cargaisons	1
En milliers de tonnes	6
Teneur en eau, %	
Moyenne pondérée	13,0
Écart-type	-
Minimum	13,0
Maximum	13,0
Poids spécifique, kg/hl	
Moyenne pondérée	80,7
Écart-type	-
Minimum	80,7
Maximum	80,7
Blés d'autres classes, %	
Moyenne pondérée	0,20
Céréales autres que le blé, %	
Moyenne pondérée	0,01

¹ Données des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains portant sur les échantillons officiels prélevés et analysés lors du chargement.