

RAPPORT SUR LA QUALITÉ DE LA RÉCOLTE

Du blé de grande qualité pour tous les besoins.

2025



MESSAGE DU PRÉSIDENT

Chers partenaires,

C'est avec un grand plaisir que je vous présente le rapport 2025 sur la qualité de la récolte, qui porte un regard détaillé sur les six classes distinctes de blé de qualité cultivées par les producteurs américains et utilisées par les meuniers et les boulangers du monde entier. Il s'agit du premier rapport sur la qualité de la récolte publié depuis que j'ai assumé mes nouvelles fonctions de chef de la direction d'U.S. Wheat Associates (USW). Je suis convaincu que vous trouverez les informations qu'il contient utiles.

Grâce au concours de nos partenaires – les commissions du blé membres des différents États, les fournisseurs de services publics et privés et le Service agricole à l'étranger de l'USDA – nous proposons ces données afin d'aider nos clients à produire les aliments à base de blé de la plus haute qualité. Ce service - un des nombreux services offerts par USW – est une source de fierté pour moi, mes collègues et les producteurs de blé américains.

Cette année, la production de blé aux États-Unis a atteint son niveau le plus élevé depuis 2016. Ainsi, le blé américain est une option fiable et compétitive pour les acheteurs, et les perspectives sont excellentes, puisque la production totale est supérieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans. Les acheteurs du monde entier continuent à reconnaître l'excellente valeur offerte par le blé américain de haute qualité.

USW encourage les acheteurs de blé à se servir du rapport sur la qualité de la récolte pour revoir et mieux cibler leurs cahiers des charges. Mes collègues d'USW à travers le monde forment un groupe dévoué, prêt à vous aider et à répondre à toutes vos questions concernant l'édition de cette année. Je tiens à remercier Erica Oakley, vice-présidente des programmes, qui se charge de la collecte des informations contenues dans le rapport annuel sur la qualité de la récolte de même que de sa publication.

Ce rapport d'USW reflète non seulement la qualité de la récolte 2025, mais aussi le travail acharné et l'engagement des producteurs de blé américains. Nous sommes fiers de partager les résultats de leurs efforts avec nos partenaires internationaux. Il faut une équipe pour nourrir le monde, et nous sommes heureux d'en faire partie. Nous vous souhaitons beaucoup de succès.

Cordialement,



Mike Spier
Président et chef de la direction
U.S. Wheat Associates



U.S. WHEAT ASSOCIATES EST FINANCÉ PAR LE SERVICE AGRICOLE À L'ÉTRANGER DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DES ÉTATS-UNIS ET PAR LES PRODUCTEURS DE BLÉ DES ÉTATS MEMBRES SUIVANTS:

- Arizona Grain Research & Promotion Council
- California Wheat Commission
- Colorado Wheat Administrative Committee
- Idaho Wheat Commission
- Kansas Wheat Commission
- Maryland Grain Producers Utilization Board
- Minnesota Wheat Research & Promotion Council
- Montana Wheat & Barley Committee
- Nebraska Wheat Board
- North Dakota Wheat Commission
- Ohio Small Grains Marketing Program
- Oklahoma Wheat Commission
- Oregon Wheat Commission
- South Dakota Wheat Commission
- Texas Wheat Producers Board
- Washington Grain Commission
- Wyoming Wheat Marketing Commission

TABLE DES MATIÈRES

2025 APERÇU	2
CLASSIFICATIONS, ABBRÉVIATIONS ET CONVERSIONS.....	4
HARD RED WINTER	8
HARD RED SPRING	17
SOFT WHITE	26
SOFT RED WINTER	32
DURUM	38
DES GENS DIGNES DE CONFIANCE. DU BLÉ AUX QUALITÉS FIABLES.	46



SCANNEZ CE CODE QR POUR ACCÉDER AU DOCUMENT D'USW INTITULÉ «MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES ESSAIS DE QUALITÉ DE LA RÉCOLTE».

Les méthodologies d'essais de la qualité de la récolte sont désormais disponibles sous forme d'un document à part dans lequel on trouvera des définitions et des méthodologies détaillées ainsi qu'une description des protocoles d'essais en laboratoire pour chacune des classes de blé.



SCANNEZ LE CODE QR POUR ACCÉDER AUX RAPPORTS ANNUELS D'USW SUR LA QUALITÉ DE LA RÉCOLTE

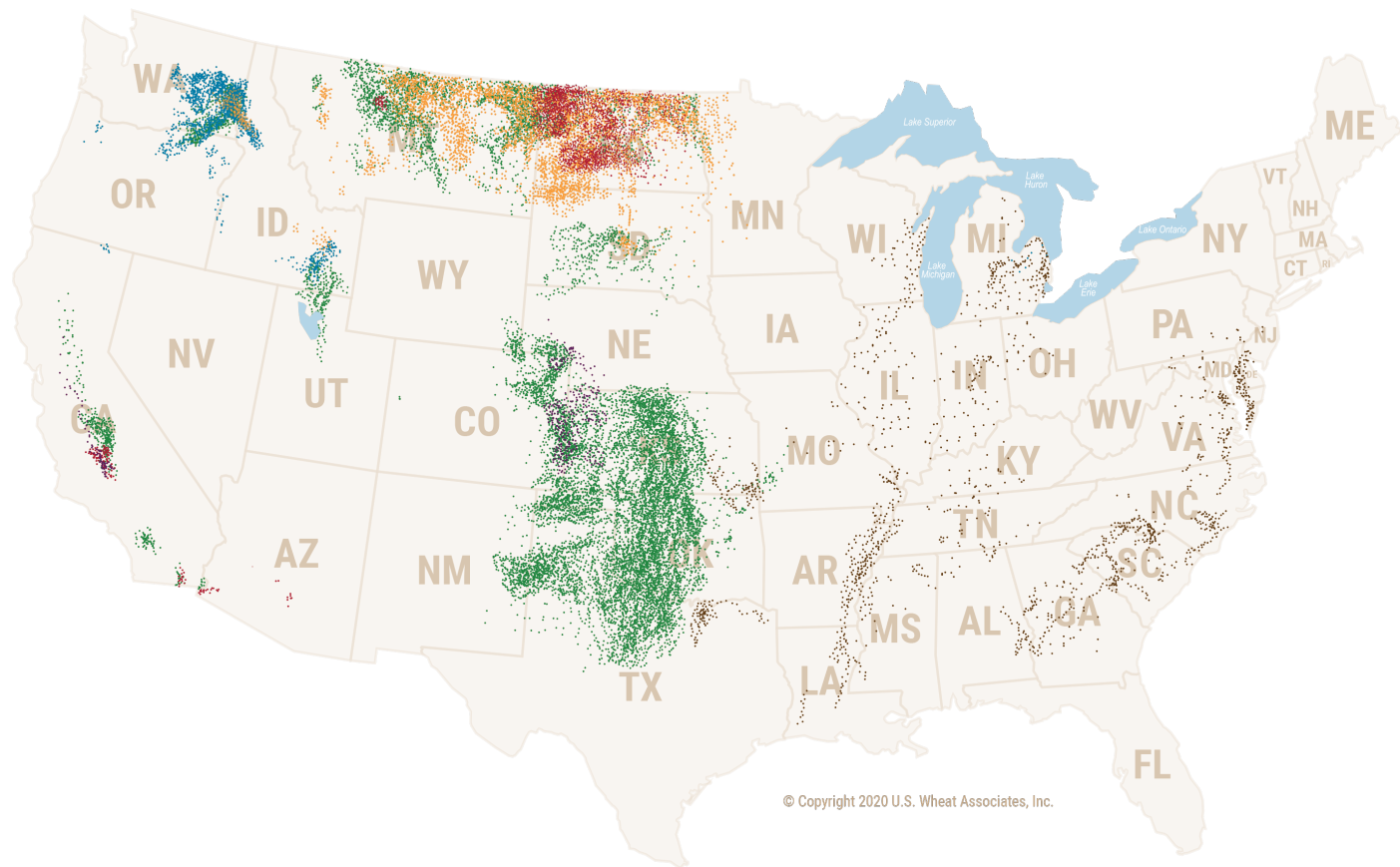
Disponibles en: arabe, chinois, anglais, français, italien, portugais et espagnol.

DES RAPPORTS RÉGIONAUX SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR LES BLÉS:

Hard White, Soft Red Winter, Soft White, Hard Red Spring, Northern Durum, Hard Red Winter, California Hard Red Winter et Desert Durum.

(Note: Les rapports régionaux sont publiés principalement en anglais.)

2025 APERÇU



PÉRIODES DES SEMAILLES ET RÉCOLTES

	Blé	janv	févr	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
HRW	Semaille												
	Récoltes												
HRS	Semaille												
	Récoltes												
Durum	Semaille												
	Récoltes												
SW	Semaille												
	Récoltes												
SRW	Semaille												
	Récoltes												



PRODUCTION ÉTATS-UNIS PAR CLASSE

ANNÉE DE RÉCOLTE (COMMENÇANT AU 1 JUIN) (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Hard Red Winter	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4
Hard Red Spring	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
Hard White	0.6	0.8	0.6	0.5	0.7
Durum	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
Soft White	7.0	6.7	5.8	6.9	4.8
Soft Red Winter	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8
Total	54.0	53.8	49.1	44.9	44.8

Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.

OFFRE ET DEMANDE AUX ÉTATS-UNIS

ESTIMATIONS POUR 2025/26 (COMMENÇANT AU 1 JUIN) (MTM)

	HRW	HRS	SRW	White ²	Durum	Total
Stocks de départ	10.8	5.9	3.5	2.2	0.8	23.2
Production ¹	21.9	12.5	9.6	7.7	2.3	54.0
Importations	0.1	1.8	0.1	0.1	1.1	3.3
L'offre Totale	32.8	20.2	13.2	10.0	4.2	80.4
Usage Domestique	12.4	7.8	6.2	2.5	2.5	31.4
Exportations	8.8	6.5	3.3	5.2	0.7	24.5
Total de la demande	21.3	14.3	9.5	7.6	3.2	55.9
Stocks Finaux	10.6	5.6	3.3	2.3	1.0	23.0
Moyenne des stocks sur 5 ans	8.6	5.0	3.1	1.9	0.7	19.4

Selon les estimations de l'offre et de la demande faites par l'USDA le 12 septembre 2025.

¹Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.

²Comprend à la fois SW et HW.

RÉCAPITULATION DES CLASSES

	Hard Red Winter ¹		Hard Red Spring		Soft White		Soft Red Winter		Northern Durum ²		Desert Durum ²	
	2025	Moy. sur 5 ans	2025	Moy. sur 5 ans	2025	Moy. sur 5 ans	2025	Moy. sur 5 ans	2025	Moy. sur 5 ans	2025	Moy. sur 5 ans
Poids spécifique (lb/bu)	60.0	61.0	61.6	61.5	61.2	60.7	59.0	59.8	61.9	61.3	62.5	63.3
(kg/hl)	79.0	80.2	81.0	80.9	80.5	79.8	77.7	78.7	80.6	79.8	81.4	82.4
Grade	1 HRW	1 HRW	1 NS	1 NS	1 SW	1 SW	2 SRW	2 SRW	1 HAD	1 HAD	1 HAD	1 HAD
Impuretés (%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0.4	0.5	0.5	0.3	0.6	0.9	0.5	0.3
Humidité (%)	11.5	10.9	12.2	11.9	9.3	9.0	12.8	13.1	11.6	11.2	7.2	7.3
Protéines- blé (%), 12% h	12.1	12.3	14.4	14.5	9.9	10.2	9.3	9.5	14.2	14.2	13.8	13.8
Cendres- blé (%), 14% h	1.47	1.53	1.53	1.54	1.28	1.42	1.21	1.39	1.55	1.58	1.70	1.65
Poids pour 1000 Grains (g)	30.1	30.7	33.9	31.5	35.8	33.6	32.9	34.0	43.6	40.9	48.2	48.7
Temps de chute (sec)	370	362	404	386	317	336	301	316	325	427	772	652
Extraction- farine/semoule (%) ²	75.8	75.2	68.0	66.8	71.6	71.1	69.5	67.5	58.8	55.9	68.9	72.3
Cendres- farine/semoule (%) ²	0.53	0.51	0.53	0.49	0.42	0.44	0.41	0.42	0.61	0.65	0.80	0.81
Gluten humide (%), 14% h	28.4	29.0	34.3	34.3	19.7	22.7	19.7	20.8	34.5	33.5	34.8	34.3
Farinographe: Temps de développement (min)												
Temps de développement (min)	4.9	5.3	7.4	8.0	1.2	1.8	0.6	0.7	—	—	—	—
Stabilité (min)	9.4	9.5	12.1	14.0	1.7	2.4	1.4	1.7	—	—	—	—
Absorption (%)	58.8	58.7	63.8	62.3	51.0	51.6	53.0	52.2	—	—	—	—
W (10 ⁻⁴ J)	228	248	413	399	86	84	101	86	—	—	—	—
Volume du pain (cm³)	798	885	966	963	698	—	605	613	—	—	—	—
Production (MTM)	21.9	18.0	12.5	12.2	7.0	6.4	9.6	9.6	1.4	1.5	0.2	0.2

Page 8

Page 17

Page 26

Page 32

Page 38

Page 38

¹La Californie n'est pas incluse dans les données pour HRW.

²Les taux d'extraction et de cendres sont pour la semoule.



CLASSIFICATIONS, ABBRÉVIATIONS ET CONVERSIONS

CLASSIFICATION ET SPÉCIFICATIONS DE GRADE

FACTEURS DE CLASSIFICATION:	CATÉGORIES AMÉRICAINES NO.:				
	1	2	3	4	5
POIDS MINIMUM:					
Poids spécifique (lb/bu)					
HRS ou White Club	58.0	57.0	55.0	53.0	50.0
Toutes les autres classes et sous-classes	60.0	58.0	56.0	54.0	51.0
Poids spécifique (kg/hl)					
HRS ou White Club	76.4	75.1	72.5	69.9	66.0
Durum	78.2	75.6	73.0	70.4	66.5
Toutes les autres classes et sous-classes	78.9	76.4	73.8	71.2	67.3
LIMITES MAXIMALES DE POURCENTAGE:					
Défauts					
Grains endommagés					
- Chauffés (partie ou total)	0.2	0.2	0.5	1.0	3.0
- Total	2.0	4.0	7.0	10.0	15.0
Corps étrangers	0.4	0.7	1.3	3.0	5.0
Grains échaudés et cassés	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Total	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Blé des autres classes²					
Classes opposées	1.0	2.0	3.0	10.0	10.0
Total ³	3.0	5.0	10.0	10.0	10.0
Cailloux	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
LIMITES MAXIMALES DE COMPTE (TOUS LES GRADES):					
Autres matériaux (échantillon de 1000 g)					
Saletés animales			1		
Graines de ricin			1		
Graines de crotalaria			2		
Verre			0		
Cailloux			3		
Corps étrangers inconnus			3		
Total ⁴			4		
Grains endommagés par les insectes pour 100 g			31		

Catégorie US ordinaire du blé qui:

- (a) ne répond pas aux normes pour les N 1, 2, 3, 4, 5; ou
- (b) a une odeur de moisissures ou une odeur ne convenant pas au marché (sauf l'odeur d'ail ou de carie du blé); ou
- (c) échaudés ou est nettement de qualité inférieure.

Notes:

- ¹ Comprend les grains endommagés (total), les corps étrangers et les grains rabougris ou cassés.
- ² Le blé non classé dans n'importe quelle catégorie ne peut avoir plus de 10,0% de blé des autres catégories.
- ³ Comprend les catégories opposées.
- ⁴ Comprend toute combinaison de saletés animales, de graines de ricin, de graines de crotalaria, de verre, de cailloux ou de corps étrangers inconnus.

ABBRÉVIATIONS

°C	Celsius	J	joules
°F	Fahrenheit	kg	kilogramme
AACC	American Association of Cereal Chemists	kg/hl	kilogramme/hectolitre
AD	Amber Durum	lb	livres
α-amylase	alpha-amylase	lb/bu	livres/boisseau
bu	Boisseau Winchester	mb	humidité de la matière telle quelle
Club	White Club	mg	milligramme
cm	centimètre	min	minute
cm²	centimètre carré	mL	millilitre
cm³	centimètre cube	mm	millimetre
cwt	quintal	MTM	millions de tonnes métriques
db	rapporté à la matière sèche	NS	Northern Spring
DNS	Dark Northern Spring	PGI	Plains Grains Inc.
DON	Deoxynivalenol (Vomitoxin)	PNW	Pacifique Nord-Ouest (PNO)
Durum	blé Dur	ppm	parties par million
FGIS	Service d'Inspection Fédéral des Grains	PPO	polyphenol oxidase
g	grammes	sec	secondes
GIPSA	Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration	SKCS	Single Kernel Characterization System
Golfe	Golfe du Mexique	CRS	Capacité de Rétention des Solvants
GPAL	Laboratoire Analytique des Grandes Plaines	SRW	soft red winter
HAD	Hard Amber Durum	SW	soft white
hl	hectolitre	TKW	poids pour 1000 grains
hr	heure	TM	tonnes métriques
HRS	Hard Red Spring	UB	Unité Brabender
HRW	Hard Red Winter	USDA	Département de l'Agriculture des Etats-Unis
HW	Hard White	WMC	Centre de Commercialisation du Blé
in	pouce	WW	Western White
IPG	Indice de Performance de Gluten		

FACTEURS DE CONVERSION D'UNITE

La matrice de conversion des unités de poids doit être lue en bas à gauche. Par exemple: **1 TM** est égal à **1000 kg**.

	1 bu	1 lb	1 TM	1 tonne dite longue	1 tonne dite courte	1 cwt	1 kg
bu	1	0.017	36.74	37.33	33.33	3.674	0.037
lb	60	1	2,204	2,240	2,000	100	2.205
TM	0.0272	0.0005	1	1.016	0.907	22.05	0.0010
tonne dite longue	0.0268	0.0004	0.984	1	0.893	0.045	0.0010
tonne dite courte	0.030	0.0005	1.102	1.12	1	0.05	0.0011
cwt	0.600	0.01	22.05	22.40	20.37	1	0.022
kg	27.2	0.45	1000	1,016	907.2	45.36	1

LÉGENDE:

bu (Winchester boisseaux)
lb (livres)
TM (tonnes métriques)
cwt (quintaux)
kg (kilogramme)

SUPÉRFICIE:

1 hectare (ha) = 2.47 acres (ac)
1 acre (ac) = 0.40 hectares (ha)

POIDS SPÉCIFIQUE:

Blé dur: $\text{kg/hl} = (\text{lb/bu} \times 1.292) + 0.630$
Blé tendre: $\text{kg/hl} = (\text{lb/bu} \times 1.292) + 1.419$

CAPACITÉ DE RÉTENTION DES SOLVANTS:

IPG = Acide lactique/(carbonate de sodium + saccharose)

PROTÉINE DE FARINE:

14% mb à db = protéine (14% mb) / 0.86
db à 14% mb = protéine (db) x 0.86

PROTÉINE DE BLÉ:

12% mb à db = protéine (12% mb) / 0.88
db à 12% mb = protéine (db) x 0.88

HARD RED WINTER



Le blé de force rouge d'hiver («Hard Red Winter», ou HRW) est la variété la plus largement répandue aux États-Unis puisqu'il est cultivé sur les Grandes plaines, dans le Pacifique Nord-Ouest (PNO) et en Californie. Expédié depuis les ports du Golfe du Mexique et du Pacifique, le HRW présente une teneur en protéines moyenne à élevée de 10,0 à 13,0% (à 12% h), un albumen moyennement dur, un son roux, une teneur en gluten moyenne et un gluten moelleux.

I Pour le minotier, le HRW est un gage de constance. Une minoterie équilibrée optimise l'extraction de farine et aide à maximiser la valeur meunière. En maintenant le HRW comme matière de base, le minotier peut réagir aux conditions du marché et proposer des prix concurrentiels ou des produits différenciés en faisant des mélanges avec d'autres classes de blé américain, des blés locaux ou des blés d'autres provenances.

Pour le boulanger, qu'il soit utilisé seul ou dans un mélange, le HRW offre plusieurs avantages, dont des caractéristiques boulangères améliorées, notamment au niveau de la stabilité de la pâte et du taux d'absorption d'eau. Le HRW assure la constance, car il est toujours disponible et il représente l'ingrédient principal le plus fiable pour la plupart des produits à base de blé.



APPLICATIONS

Connu pour ses excellentes caractéristiques meunières et boulangères pour la production d'aliments à base de blé tels que les pains cuits en moule, les petits pains, les croissants et les pains sans levain, le HRW est un blé important et polyvalent. Le HRW est également un choix idéal pour certains types de nouilles asiatiques, pour la farine tout usage et comme améliorant dans les mélanges.

Le HRW est utilisé notamment dans les produits suivants:

- Baguettes
- Pains sans levain
- Pains cuits en moule
- Pains et petits pains à la levure
- Petits pains
- Pains cuits sur la sole
- Céréales
- Croissants
- Boulettes de pâte chinoises
- Nouilles asiatiques
- Pains cuits à la vapeur
- Pâtes
- Large éventail d'autres produits de boulangerie
- Farines (tout usage, pain)
- Améliorants pour mélanges



SCANNEZ CE CODE
QR pour accéder à
la présentation des
méthodes d'essai de la
qualité de la récolte.

MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE

PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES D'ÉCHANTILLONS

Plains Grains, Inc à Lincoln, Nebraska et le Laboratoire d'analyse de la qualité du blé de force d'hiver du Service de recherche agricole (ARS) de l'USDA à Manhattan (Kansas) ont effectué des tests et des analyses de la qualité du blé et de la farine.

TESTS D'ÉCHANTILLONS

Les facteurs officiels de classification du grade et autres facteurs ne relevant pas de la classification officielle ont été déterminés pour chaque échantillon. Des tests de fonctionnalité ont été réalisés sur 93 échantillons composites classés par régions de production et teneur en protéine (<11,5%, entre 11,5 et 12,5% et >12,5%). Les résultats pondérés en fonction de la production sont présentés sous forme de moyennes totale, exportables dans le Golfe et dans le PNO. Les méthodes sont décrites dans le document «Méthodes d'analyse».

566

ECHANTILLONS DE
HARD RED WINTER

Prélevés dans les silos à grains
des 40 zones déclarantes après
qu'au moins 30% de la récolte
ait été terminée.

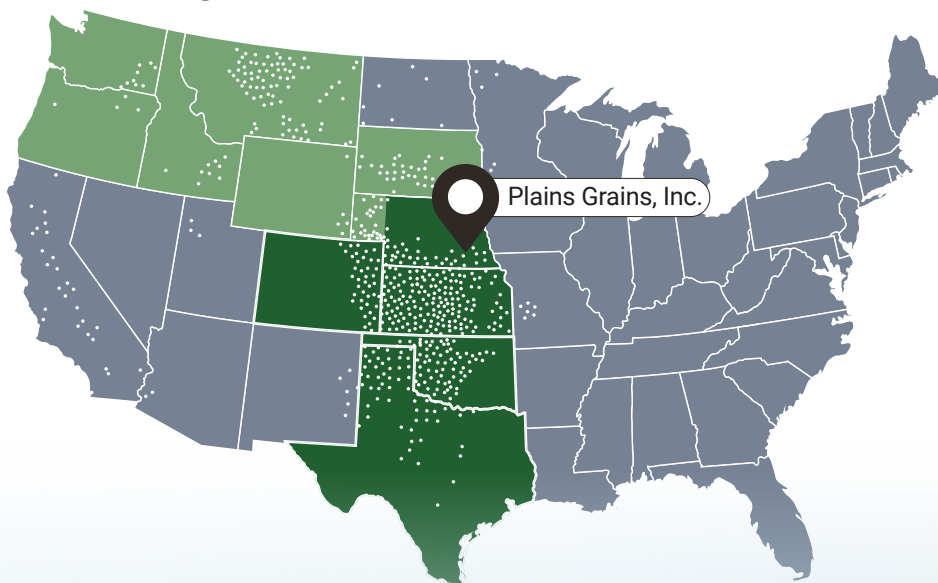
11

ÉTATS EXAMINÉS

98%

DE LA PRODUCTION
REPRÉSENTATIVE DE HRW

● ESPORTABILE GOLFE ● ESPORTABILE PNO



CLIMAT ET RÉCOLTES

Les **SURFACES SEMÉES** pour la récolte 2025 de blé HRW ont été estimées à 9,5 millions d'hectares à l'automne 2024, soit à peine 1 % de moins que l'année précédente. L'état plus sec des cultures au moment d'entrer en dormance que l'année précédente a contribué à une implantation inégale des peuplements dans certaines régions.

Les **CONDITIONS DE CULTURE** ont varié considérablement dans les différentes zones de production de blé HRW. Sur les Plaines du Sud, le stress de sécheresse a cédé aux pluies printanières opportunes qui se sont étendues sur toute la région. Au Kansas, au Texas et dans l'Oklahoma, des événements pluvieux et des températures douces de fin de saison ont augmenté le potentiel de rendement et les poids spécifiques mais ont persisté assez longtemps pour ralentir le progrès de la moisson. Les conditions plus sèches au Nebraska ont limité la production globale. Sur les Grandes Plaines du Nord et au PNO, les précipitations hivernales ont favorisé le développement, mais les conditions estivales chaudes et sèches ont accéléré la maturation et réduit le potentiel de rendement, notamment dans les régions non irriguées.

La **MOISSON** a généralement commencé de bonne heure dans la majeure partie de la région de culture du blé HRW; cependant,

PRODUCTION DE HARD RED WINTER

POUR LES GRANDES RÉGIONS DE PRODUCTION (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
California	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2
Colorado	1.8	1.7	1.9	0.9	1.8
Idaho	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
Kansas	9.0	7.9	5.1	6.2	9.3
Montana	2.7	2.5	2.3	1.6	1.5
Nebraska	1.0	1.2	0.9	0.7	1.1
Oklahoma	2.8	2.9	1.8	1.8	3.1
Oregon	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
South Dakota	0.9	1.3	0.9	1.0	0.7
Texas	2.2	2.1	2.1	1.0	1.9
Washington	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2
Wyoming	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
Total des 12 états	21.5	20.7	15.8	14.1	20.1
Exportable Golfe	16.2	15.0	11.2	10.3	16.5
Exportable PNO	5.1	5.5	4.5	3.8	3.5
Production totale de blé HRW	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4

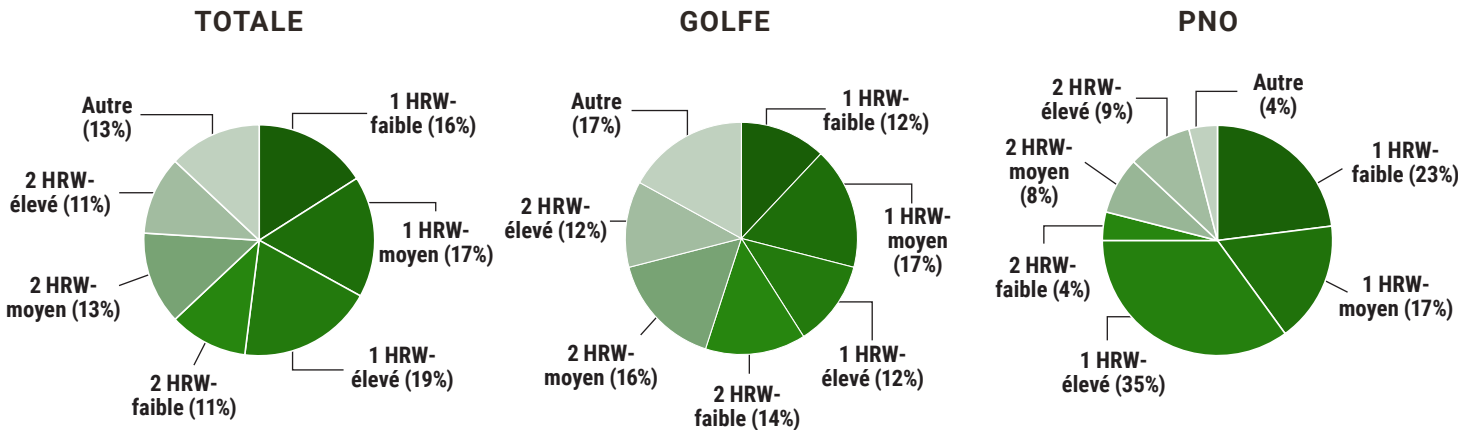
Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.

des pluies ont occasionné des retards au Texas, dans l'Oklahoma et dans certaines parties du Kansas et du Dakota du Sud. Au Wyoming et au Montana, les rendements ont été meilleurs que prévu en dépit des défis qui ont marqué le début de la saison. Dans l'ensemble, les maladies et les insectes ont été peu présents.

La **PRODUCTION** en 2025 est estimée à 21,9 MTM. Les rendements plus élevés ont permis d'obtenir des niveaux de production comparables à ceux de l'an dernier et d'en faire la deuxième année consécutive de production élevée après plusieurs années de sécheresse.

RÉPARTITIONS DE GRADE

LA TENEUR EN PROTÉINES, 12% MB: FAIBLE, <11,5%; MOYEN, 11,5-12,5%; ÉLEVÉ, >12,5%.



DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (TOTALE)

	2025 EN TAUX PROTÉIQUE ¹			2025	2024	5 ans
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:						
Poids spécifique (lb/bu)	60.2	60.0	59.9	60.0	61.4	61.0
(kg/hl)	79.2	79.0	78.8	79.0	80.7	80.2
Grains endommagés (%)	0.2	0.3	0.3	0.3	0.1	0.3
Corps étrangers (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Echaudés et cassés (%)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	1.0
Total défauts (%)	1.0	1.0	1.1	1.1	0.9	1.4
Grade	1 HRW	1 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:						
Impuretés (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Humidité (%)	11.5	11.5	11.5	11.5	10.7	10.9
Protéines (%), 12%/0% h	11.0/12.5	12.0/13.6	13.1/14.9	12.1/13.7	11.9/13.5	12.3/13.9
Cendres (%), 14%/0% h	1.46/1.70	1.46/1.70	1.48/1.72	1.47/1.71	1.44/1.68	1.53/1.78
Poids pour 1000 Grains (g)	30.7	30.2	29.6	30.1	30.1	30.7
Taille des grains (%) g/m/p	69/30/00	68/32/00	67/33/00	68/32/00	66/33/01	64/35/02
Dureté des grains	57.5	59.6	59.2	58.8	61.4	63.9
Poids des grains (mg)	31.1	31.2	31.3	31.2	32.3	31.6
Diamètre des grains (mm)	2.61	2.61	2.62	2.62	2.65	2.62
Sédimentation (cm³)	44.2	49.8	59.2	51.4	49.1	51.9
Temps de chute (sec)	367	375	367	370	358	362
DON (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.2
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:						
Extraction du moulin de laboratoire (%) ²	75.9	75.9	75.6	75.8	75.0	75.2
Couleur: L*	90.8	90.8	90.6	90.7	91.0	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.1	10.3	10.1	10.2	10.7	10.2
Protéines (%), 14%/0% h	9.9/11.5	10.9/12.7	12.0/13.9	11.0/12.8	11.0/12.8	11.2/13.1
Cendres (%), 14%/0% h	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.61	0.51/0.59
Gluten humide (%), 14% h	28.6	28.2	28.3	28.4	29.1	29.0
Temps de chute (sec)	408	416	413	412	397	406
Viscosité amylographe: 65g (BU)	667	740	759	724	811	796
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	74.2/2191	73.0/2295	75.3/2353	74.2/2283	74.5/2383	74.8/2414
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1487/2644	1608/2840	1630/2855	1578/2785	1658/2890	1620/2833
Amidon endommagé (%)	6.3	6.3	6.1	6.2	6.4	6.4
SRC: Eau/50% de sucre (%)	66/112	66/113	66/114	66/113	67/114	63/112
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	137/88	137/87	140/89	138/88	137/89	136/91
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.69	0.69	0.69	0.69	0.67	0.67
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:						
Farinographe: Temps de développement (min)	3.8	5.0	5.8	4.9	5.4	5.3
Stabilité (min)	8.7	9.7	9.8	9.4	9.1	9.5
Absorption (%)	57.6	58.7	59.9	58.8	58.6	58.7
Alvéographe: P (mm)	82	82	83	82	82	89
L (mm)	75	82	90	82	87	82
Rapport P/L	1.09	1.00	0.92	1.00	0.94	1.13
W (10 ⁻⁴ J)	208	227	248	228	231	248
Extensographe (45/135 min): Résistance ₅₀ (BU)	377/602	357/591	352/566	361/586	336/568	350/614
Résistance max. (BU)	500/778	493/815	496/806	496/801	463/775	477/818
Extensibilité (cm)	14.3/12.7	15.0/14.0	15.5/14.6	15.0/13.8	15.0/13.8	14.7/13.2
Surface (cm²)	94/121	97/139	100/144	97/135	91/130	91/130
Rapport R ₅₀ /E	2.7/4.9	2.4/4.3	2.3/4.0	2.4/4.4	2.3/4.3	2.4/4.9
Rapport R max/E	3.5/6.2	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.9	3.1/5.8	3.3/6.4
EVALUATION À LA CUISSON:						
Absorption du pain cuit en moule (%)	60.3	62.0	63.9	62.1	61.8	63.6
Volume du pain (cm³)	754	795	839	798	849	885
Volume spécifique (cc/g)	5.1	5.3	5.5	5.3	5.7	5.7
% DES ÉCHANTILLONS:	24	22	53	100		

¹ Echelle protéique: Faible, <11,5%; Moyen, 11,5 - 12,5%; Élevé, >12,5%.

² Le calcul du taux d'extraction au moulin de laboratoire a changé en 2023; les valeurs ne sont pas comparables à la moyenne sur 5 ans. Voir «Méthodes d'analyse».

ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE (GOLFE)

La récolte 2025 de blé de force rouge d'hiver (HRW) exportable depuis les États du Golfe reflète une saison de contrastes, marquée d'abord par la sécheresse, ensuite par des précipitations inégales et enfin par des conditions météorologiques difficiles au moment de la moisson. La variabilité régionale a nui aux rendements et aux poids spécifiques, mais la récolte garde ses qualités fonctionnelles tant meunières que boulangères. Alors qu'au Texas, au Nebraska et dans l'Oklahoma, l'émergence a été entravée et des superficies ont été laissées en friche par endroits à cause du temps sec en début de saison, l'implantation des cultures au Colorado a bénéficié des accumulations de neige. Des pluies printanières ont amélioré les conditions au Kansas et dans certaines parties du Nebraska, mais il y a eu des inondations dans l'Oklahoma, et des retards dans la moisson au Texas y a apporté un surcroît de stress. Les maladies n'ont été présentes que par endroits, et les teneurs en protéines – modérées en général – sont propices à la fonctionnalité de la farine. Dans l'ensemble, la récolte de blé HRW du Golfe représente une source fiable de caractéristiques meunières et boulangères polyvalentes qui répondent aux exigences contractuelles et procure une valeur à laquelle le client peut se fier.

FAITS SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification globale de la récolte de blé exportable depuis les États du Golfe est U.S. No. 2 HRW.

POIDS SPÉCIFIQUE: Les valeurs ont baissé, sans doute à cause des conditions sèches qui ont précédé les pluies prérécolte, qui ont réduit la densité des grains de la récolte des États du Golfe.

TENEUR EN PROTÉINES (À 12% D'HUMIDITÉ): Les valeurs sont comparables à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans. Les teneurs en protéines sont typiques de la région du Golfe; de légères baisses sont possibles en raison des pluies de fin de saison.

TENEUR EN HUMIDITÉ: Les valeurs plus élevées que la moyenne cette année reflètent les précipitations plus abondantes et les températures plus fraîches au moment de la maturation.

CARACTÉRISTIQUES DES GRAINS: Les valeurs s'alignent sur la moyenne sur 5 ans; les échantillons des États du Golfe présentent des grains plus grands et plus pleins et des poids pour 1000 grains plus élevés qui devraient augmenter les taux d'extraction de farine.

GLUTEN HUMIDE: La teneur en gluten humide s'aligne sur la moyenne sur 5 ans et suit la tendance de la teneur en protéines.

TEMPS DE CHUTE: La moyenne, qui est comparable à celle de l'an dernier et supérieure à la moyenne sur 5 ans, confirme que la récolte est de bonne qualité et peu affectée par la germination des grains.

PROPRIÉTÉS DE GÉLATINISATION DE L'AMIDON: Les viscosités à l'amylographe et au viscomètre rapide RVA indiquent que cette récolte convient à la fabrication de nouilles, en particulier des nouilles à la texture ferme et élastique telles que les nouilles frites à cuisson instantanée.

MOULIN DE LABORATOIRE: Les taux d'extraction sont cohérents avec la moyenne sur 5 ans, grâce entre autres choses à des grains plus grands et plus pleins. Les minoteries commerciales verront de toute évidence des taux d'extraction plus élevés. Note: En 2023, le calcul des taux d'extraction est passé d'une base de poids total de produit à une base de poids de blé conditionné, si bien que les taux ne devraient pas être comparés à la moyenne sur 5 ans.

CAPACITÉ DE RÉTENTION DES SOLVANTS (CRS): Les valeurs pour l'indice de qualité du gluten (IQG) se situent au-dessus du seuil de 0,60 qui est souhaitable pour la confection de pains de blé dur.

PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE: Les taux d'absorption et de stabilité sont généralement proches de la moyenne sur 5 ans, mais la force boulangère de la pâte est limitée comme l'indiquent la valeur W à l'alvéographe, le temps de développement au farinographe et la résistance maximale (Rmax) à l'extensographe.

PAINS MOULÉS: Le taux d'hydratation est comparable à la moyenne, mais le volume des miches et le volume spécifique inférieurs à la moyenne indiquent que la force boulangère de la pâte est limitée. Le blé HRW des États du Golfe offre des possibilités intéressantes pour des mélanges avec des blés plus forts.

«Nous avons obtenu des rendements supérieurs aux prévisions. La saison de croissance a commencé par un temps humide, mais les poids spécifiques se sont maintenus et ont été plutôt bons. Malgré des conditions météorologiques mitigées, nous avons récolté du blé dur rouge d'hiver de très haute qualité avec très peu de dommages, ce que j'attribue au bon travail des sélectionneurs de blé. Dans l'ensemble, la récolte a été très encourageante et je suis convaincu que nos clients seront satisfaits de la récolte de cette année.»

— Michael Peters, producteur de blé de l'Oklahoma

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (GOLFE)

	2025 EN TAUX PROTÉIQUE ¹			2025	2024	5 ans
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:						
Poids spécifique (lb/bu)	59.8	59.9	59.5	59.7	60.9	60.6
(kg/hl)	78.6	78.8	78.3	78.6	80.1	79.8
Grains endommagés (%)	0.3	0.4	0.5	0.4	0.2	0.4
Corps étrangers (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2
Echaudés et cassés (%)	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	1.0
Total défauts (%)	1.1	1.1	1.2	1.1	0.9	1.6
Grade	2 HRW	2 HRW	2 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:						
Impuretés (%)	0.7	0.5	0.4	0.5	0.5	0.5
Humidité (%)	11.8	11.6	11.8	11.7	11.4	11.2
Protéines (%), 12%/0% h	11.0/12.5	11.9/13.6	13.1/14.9	12.0/13.6	12.1/13.8	12.3/14.0
Cendres (%), 14%/0% h	1.48/1.73	1.48/1.72	1.50/1.75	1.49/1.73	1.45/1.69	1.53/1.78
Poids pour 1000 Grains (g)	29.9	30.0	29.6	29.9	29.6	30.1
Taille des grains (%) g/m/p	70/30/00	68/31/00	69/31/00	69/31/00	66/33/01	62/36/02
Dureté des grains	59.1	60.1	60.3	59.8	61.0	62.6
Poids des grains (mg)	30.1	30.7	31.0	30.6	30.1	30.6
Diamètre des grains (mm)	2.60	2.61	2.64	2.62	2.60	2.59
Sédimentation (cm³)	42.6	48.1	56.1	48.7	50.4	50.8
Temps de chute (sec)	367	377	378	374	371	358
DON (ppm)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:						
Extraction du moulin de laboratoire (%) ²	75.8	75.8	75.5	75.7	75.0	75.1
Couleur: L*	90.7	90.8	90.6	90.7	91.0	90.9
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5	-1.5
b*	10.0	10.3	10.1	10.2	10.5	10.1
Protéines (%), 14%/0% h	9.9/11.5	10.8/12.6	11.8/13.7	10.8/12.6	11.2/12.7	11.2/12.7
Cendres (%), 14%/0% h	0.55/0.64	0.54/0.62	0.55/0.64	0.54/0.63	0.53/0.61	0.52/0.60
Gluten humide (%), 14% h	28.3	27.9	28.2	28.1	29.6	28.6
Temps de chute (sec)	407	419	422	416	405	407
Viscosité amylographe: 65g (BU)	615	724	749	696	845	778
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	73.0/2136	71.8/2287	75.8/2357	73.4/2259	70.0/2532	72.0/2451
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1405/2531	1588/2811	1625/2826	1540/2725	1714/2959	1596/2797
Amidon endommagé (%)	6.3	6.2	6.2	6.2	6.3	6.2
SRC: Eau/50% de sucre (%)	66/113	66/114	67/112	66/113	66/113	65/111
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	139/87	138/87	136/89	138/88	135/86	132/87
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.69	0.69	0.68	0.69	0.68	0.67
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:						
Farinographe: Temps de développement (min)	3.7	5.0	5.8	4.8	5.7	5.3
Stabilité (min)	8.4	9.8	9.8	9.4	10.0	9.8
Absorption (%)	57.8	58.8	60.2	58.9	58.4	58.3
Alvéographe: P (mm)	81	82	86	83	79	86
L (mm)	73	80	82	78	94	86
Rapport P/L	1.11	1.03	1.04	1.06	0.84	1.04
W (10 ⁻⁴ J)	201	223	239	221	239	245
Extensographe (45/135 min): Résistance ₅₀ (BU)	370/571	360/590	350/563	360/576	339/580	352/622
Résistance max. (BU)	491/742	498/809	496/804	495/786	474/799	480/828
Extensibilité (cm)	14.4/13.0	14.9/13.9	15.5/14.6	14.9/13.8	15.1/13.8	14.7/13.2
Surface (cm²)	94/119	97/137	100/144	97/133	93/134	92/132
Rapport R ₅₀ /E	2.6/4.5	2.4/4.3	2.3/3.9	2.4/4.3	2.3/4.3	2.4/4.9
Rapport R max/E	3.4/5.8	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.8	3.2/5.9	3.3/6.5
EVALUATION À LA CUISSON:						
Absorption du pain cuit en moule (%)	60.3	62.0	63.7	62.0	62.1	63.2
Volume du pain (cm³)	758	800	854	803	872	894
Volume spécifique (cc/g)	5.1	5.3	5.7	5.4	5.8	5.8
% DES ÉCHANTILLONS:	14	15	46	75		

¹ Echelle protéique: Faible, <11,5%; Moyen, 11,5 - 12,5%; Élevé, >12,5%.

² Le calcul du taux d'extraction au moulin de laboratoire a changé en 2023; les valeurs ne sont pas comparables à la moyenne sur 5 ans. Voir «Méthodes d'analyse».

ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE (PNO)

La récolte 2025 de blé de force rouge d'hiver (HRW) exportable depuis le PNO est le fruit de conditions météorologiques variables dans les diverses régions de production qui ont abouti à une récolte moyenne aux fonctionnalités dignes de confiance. Des précipitations en début de saison ont assuré une bonne implantation des cultures au Montana et dans l'Idaho et l'Oregon, tandis que le Wyoming et le Dakota du Sud ont fait face à des conditions de sécheresse et de froid. Au fur et à mesure que la saison a avancé, des pluies sont venues améliorer les prévisions dans certaines régions, mais la chaleur et le manque d'humidité au début de l'été ont accéléré la maturation et réduit les rendements, surtout dans les champs non irrigués. Le PNO a vu les teneurs en protéine s'élever au-dessus de la moyenne, mais les poids spécifiques étaient plus faibles dans plusieurs États. La présence des maladies est restée limitée à des secteurs isolés. Dans l'ensemble, la récolte 2025 du PNO offre des caractéristiques solides en matière de classification et de grains, et les teneurs en protéines élevées promettent des propriétés meunières et boulangères sur lesquelles on peut compter, notamment pour les tortillas et les pains sans levain.

FAIT SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification moyenne de la récolte de blé exportable depuis le PNO est U.S. No. 1 HRW.

POIDS SPÉCIFIQUES: Les valeurs ont baissé, sans doute à cause des conditions chaudes et sèches qui ont persisté jusqu'à la moisson, notamment au Montana et dans les États du PNO.

TENEUR EN PROTÉINES (À 12% D'HUMIDITÉ): Les valeurs sont supérieures à celles de l'an dernier et comparables à la moyenne sur 5 ans.

TENEUR EN HUMIDITÉ: Les valeurs supérieures à la moyenne cette année sont attribuées aux températures plus fraîches au moment de la maturation.

CARACTÉRISTIQUES DES GRAINS: Les grains dans le PNO étaient plus petits et pesaient moins par mille grains, mais leur texture plus tendre a contribué à des taux d'extraction de la farine supérieurs à l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

GLUTEN HUMIDE: La teneur en gluten humide s'aligne sur la moyenne sur 5 ans et suit la tendance de la teneur en protéines.

TEMPS DE CHUTE: La moyenne, qui est supérieure à celle de l'an dernier et proche de la moyenne sur 5 ans, confirme que la récolte est de bonne qualité et peu affectée par la germination des grains.

PROPRIÉTÉS DE GÉLATINISATION DE L'AMIDON: Les viscosités à l'amylographe et au viscomètre rapide RVA indiquent que cette récolte convient à la fabrication de nouilles,

en particulier des nouilles à la texture ferme et élastique telles que les nouilles frites à cuisson instantanée. La viscosité de pointe au viscomètre rapide RVA est supérieure à celle de l'an dernier tandis que la viscosité de pointe à l'amylographe est inférieure.

MOULIN DE LABORATOIRE: Les taux d'extraction sont supérieurs à ceux de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, sans doute en raison de la texture tendre des grains. Les minoteries commerciales verront de toute évidence des taux d'extraction plus élevés. En 2023, le calcul des taux d'extraction est passé d'une base de poids total de produit à une base de poids de blé conditionné, si bien que les taux ne devraient pas être comparés à la moyenne sur 5 ans.

CAPACITÉ DE RÉTENTION DES SOLVANTS (CRS): Les valeurs pour l'indice de qualité du gluten (IQG) se situent au-dessus du seuil de 0,60 qui est souhaitable pour la confection de pains de blés durs.

PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE: La pâte du blé HRW du PNO présente une bonne force boulangère, mais sa plus grande extensibilité tant à l'extensographe qu'à l'alvéographe pourraient entraîner une diminution du volume des miches.

PAINS MOULÉS: Le taux d'hydratation est comparable à la moyenne, mais la baisse du volume des miches par rapport à la moyenne sur 5 ans est probablement attribuable à une extensibilité excessive. La récolte 2025 de blé HRW offre des possibilités intéressantes pour des mélanges, notamment sur le plan de l'extensibilité, et pourrait donner de bons résultats pour les pains sans levain et les tortillas.

«Les superficiesensemencées en blé de force rouge d'hiver ont été supérieures à la normale grâce aux bonnes précipitations lors des semailles d'automne. Les précipitations ont varié pendant la saison de croissance, mais la production a été supérieure à la moyenne dans de nombreuses régions. De plus, la teneur en protéines et le poids spécifique ont également été de moyens à supérieurs à la moyenne; nous pouvons donc parler d'une bonne année pour le blé.»

— Lee Dahlman, producteur de blé du Montana

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (PNO)

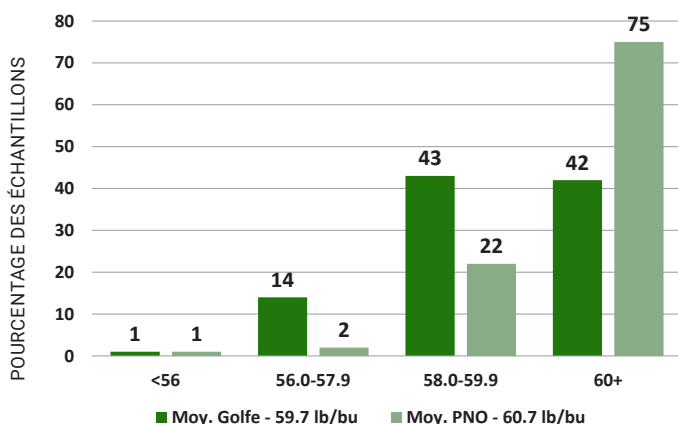
	2025 EN TAUX PROTÉIQUE ¹			2025	2024	5 ans
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:						
Poids spécifique (lb/bu)	61.3	60.5	60.5	60.7	62.3	61.8
(kg/hl)	80.6	79.6	79.6	79.9	81.9	81.3
Grains endommagés (%)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2
Corps étrangers (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
Echaudés et cassés (%)	0.8	0.8	0.9	0.8	0.9	0.9
Total défauts (%)	0.9	0.9	1.0	0.9	1.0	1.2
Grade	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:						
Impuretés (%)	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
Humidité (%)	10.5	11.4	11.1	11.0	9.5	10.3
Protéines (%), 12%/0% h	10.9/12.4	12.1/13.7	13.2/15.0	12.3/14.0	11.3/12.8	12.1/13.7
Cendres (%), 14%/0% h	1.40/1.63	1.40/1.62	1.45/1.69	1.42/1.66	1.43/1.66	1.52/1.76
Poids pour 1000 Grains (g)	32.9	30.8	29.5	30.8	31.1	31.9
Taille des grains (%) g/m/p	69/30/00	67/33/00	64/36/00	66/34/00	67/32/01	68/31/01
Dureté des grains	53.3	57.7	57.7	56.5	62.3	66.8
Poids des grains (mg)	33.7	32.9	31.7	32.6	36.8	33.9
Diamètre des grains (mm)	2.66	2.62	2.59	2.62	2.77	2.69
Sédimentation (cm³)	48.7	55.8	63.7	57.6	46.7	53.6
Temps de chute (sec)	365	369	351	359	333	365
DON (ppm)	0.2	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:						
Extraction du moulin de laboratoire (%) ²	76.2	76.2	75.7	76.0	74.8	75.3
Couleur: L*	91.0	90.8	90.7	90.8	90.9	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.4	10.3	10.1	10.2	10.9	10.3
Protéines (%), 14%/0% h	10.1/11.7	11.1/12.9	12.2/14.2	11.3/13.2	10.6/12.1	11.3/12.8
Cendres (%), 14%/0% h	0.50/0.57	0.52/0.61	0.51/0.60	0.51/0.59	0.53/0.61	0.50/0.58
Gluten humide (%), 14% h	29.6	29.5	28.4	29.0	28.2	29.8
Temps de chute (sec)	409	406	400	404	381	400
Viscosité amylographe: 65g (BU)	812	794	775	790	743	783
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	77.6/2342	76.9/2322	74.5/2346	76.0/2338	83.5/2085	80.7/2387
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1715/2960	1675/2939	1638/2899	1668/2926	1547/2751	1730/2989
Amidon endommagé (%)	6.3	6.3	6.0	6.1	6.8	6.7
SRC: Eau/50% de sucre (%)	66/112	66/112	65/117	66/114	69/117	68/113
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	133/88	132/84	145/87	138/87	140/96	138/94
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.66	0.68	0.71	0.69	0.66	0.67
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:						
Farinographe: Temps de développement (min)	4.1	5.0	5.8	5.1	4.8	5.2
Stabilité (min)	9.5	9.1	9.8	9.5	7.5	8.7
Absorption (%)	57.2	58.3	59.5	58.6	59.0	59.8
Alvéographe: P (mm)	84	81	79	81	90	98
L (mm)	80	89	101	92	74	76
Rapport P/L	1.05	0.92	0.78	0.88	1.22	1.32
W (10 ⁻⁴ J)	225	239	262	246	216	257
Extensographe (45/135 min): Résistance ₅₀ (BU)	396/689	346/595	354/571	363/609	328/531	343/593
Résistance max. (BU)	524/876	477/837	496/810	499/834	432/702	464/788
Extensibilité (cm)	13.7/12.1	15.3/14.4	15.5/14.5	15.0/13.8	14.8/13.6	14.7/13.1
Surface (cm²)	93/127	96/147	100/143	97/140	85/117	89/125
Rapport R ₅₀ /E	2.9/5.9	2.3/4.2	2.3/4.0	2.5/4.6	2.3/4.1	2.4/4.7
Rapport R max/E	3.9/7.4	3.1/5.9	3.2/5.7	3.4/6.2	3.0/5.4	3.2/6.2
EVALUATION À LA CUISSON:						
Absorption du pain cuit en moule (%)	60.2	62.2	64.1	62.5	61.2	63.8
Volume du pain (cm³)	744	775	816	786	804	869
Volume spécifique (cc/g)	5.0	5.1	5.4	5.2	5.4	5.4
% DES ÉCHANTILLONS:	10	8	7	25		

¹ Echelle protéique: Faible, <11,5%; Moyen, 11,5 - 12,5%; Élevé, >12,5%.

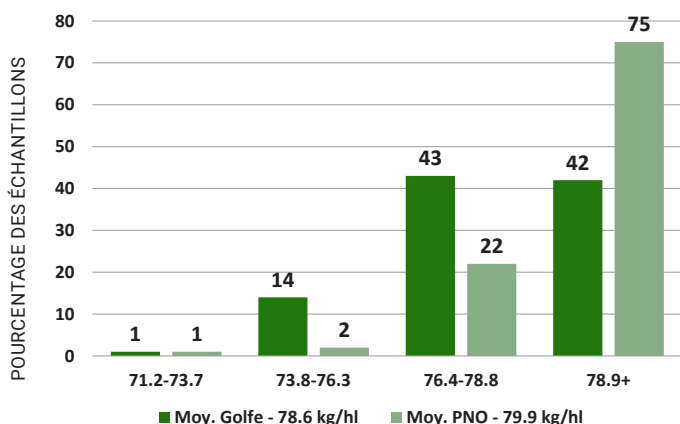
² Le calcul du taux d'extraction au moulin de laboratoire a changé en 2023; les valeurs ne sont pas comparables à la moyenne sur 5 ans. Voir «Méthodes d'analyse».

RÉPARTITIONS

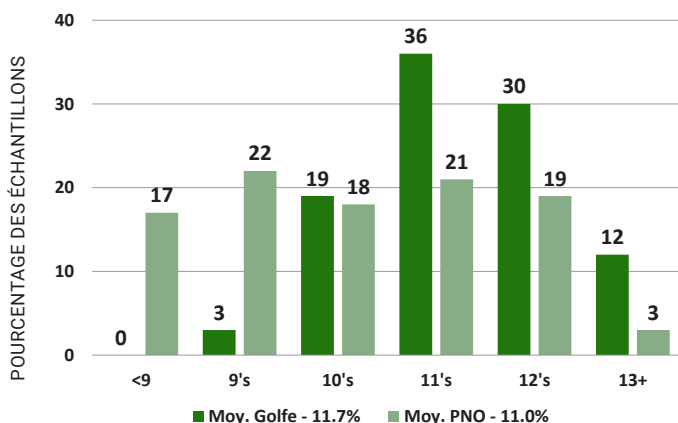
POIDS SPÉCIFIQUE | Livre/Boisseau



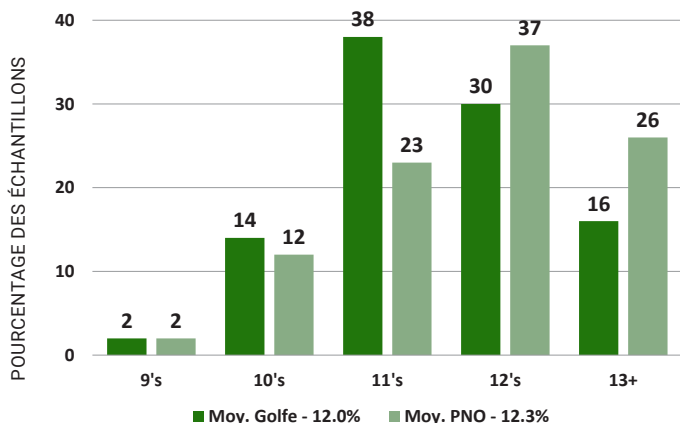
POIDS SPÉCIFIQUE | Kilogramme/Hectolitre



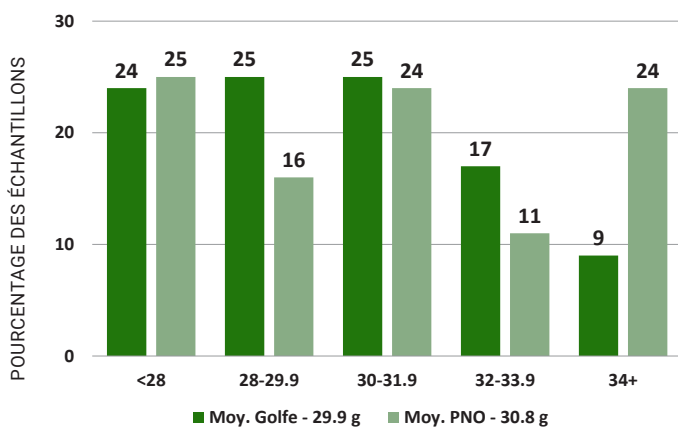
TAUX D'HUMIDITÉ DU BLÉ | Pourcentage



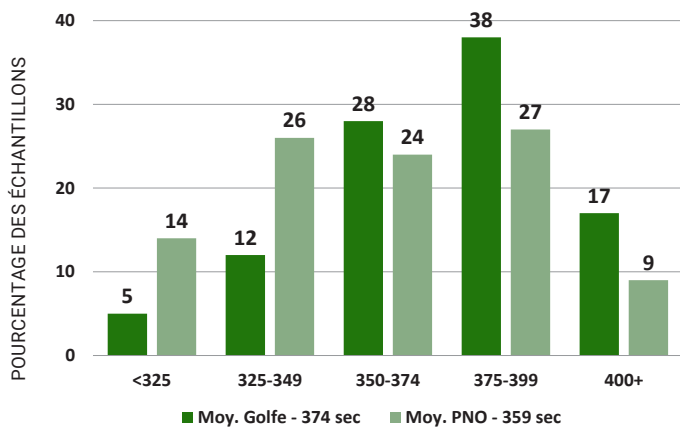
PROTÉINES (12% H) | Pourcentage



POIDS POUR 1000 GRAINS | Grammes



TEMPS DE CHUTE | Secondes



HARD RED SPRING



Le blé de force rouge de printemps «Hard Red Spring», ou (HRS) est cultivé principalement dans la partie nord de la région du Centre et expédié depuis les ports du Pacifique, du Golfe du Mexique et des Grands Lacs. Il constitue la deuxième classe de blé américain en importance. Le HRS présente une teneur en protéines élevée de 12,0 à 15,0% (à 12% h), un albumen dur, un son roux, une forte teneur en gluten et une absorption d'eau élevée.

Pour le minotier, l'incorporation du HRS aux blés à moudre procure entre autres avantages un rendement moyen en farine supérieur en raison de son albumen plus dur et plus compact. Ceci permet au système de broyage d'assurer une excellente granulation et de fournir une abondance de produits de mouture aux sasseurs afin qu'ils produisent à leur tour le maximum de farine à faible teneur en cendres et de couleur vive.

Pour le boulanger, qu'il soit employé seul ou dans un mélange, le HRS confère des caractéristiques de pâte fortes qui améliorent le rendement général de la pâte visée. Là où les consommateurs exigent des produits «sans additifs», on peut augmenter le taux d'absorption d'eau et le volume des miches en mélangeant la farine HRS à la farine HRW ou une autre farine de blé, tout en utilisant moins d'améliorants de pâte chimiques, voire en les éliminant complètement. Par ailleurs, de nombreux fabricants de pâtes dans le monde entier savent que lorsque la semoule de blé dur n'est pas requise, la farine ou la semoule de blé HRS représente un substitut tout à fait acceptable.



APPLICATIONS

Le HRS est le blé de choix pour les aliments à base de blé «de spécialité» tels que les bagels, pains d'artisan cuits sur la sole, les croûtes à pizza et d'autres produits à pâte ferme. Connu pour ses excellentes caractéristiques meunières et boulangères, le HRS est également un améliorant très apprécié dans les mélanges de farine.

Le HRS est utilisé notamment dans les produits suivants:

- Bagels
- Pains (à hamburger)
- Croissants
- Pâtes surgelées
- Petits pains
- Nouilles ramen
- Pains cuits en moule
- Croûtes à pizza
- Pains spéciaux et artisanaux
- Pains et petits pains à la levure
- Large éventail d'autres produits de boulangerie
- Améliorants pour mélanges
- Farines (tout usage, pain)



SCANNEZ CE CODE
QR pour accéder à
la présentation des
méthodes d'essai de
la qualité de la récolte.

MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE

PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES D'ÉCHANTILLONS

Le laboratoire d'analyse de la qualité du blé de force rouge du printemps du Département de phytologie de l'Université d'État du Dakota du Nord, à Fargo, ont effectué des tests et des analyses de la qualité du blé et de la farine.

TESTS D'ÉCHANTILLONS

Les facteurs officiels de classification du grade et autres facteurs ne relevant pas de la classification officielle ont été déterminés pour 60% d'échantillons. Des tests de fonctionnalité ont été réalisés sur 6 échantillons composites classés par région d'exportation et teneur en protéine (<13,5%, entre 13,5 à 14,5% et >14,5%). Les résultats pondérés en fonction de la production sont présentés sous forme d'une moyenne composite exportable dans les Grands Lacs, et dans le PNO basées sur des moyennes d'échantillons composites. Les méthodes sont décrites dans le document «Méthodes d'analyse».

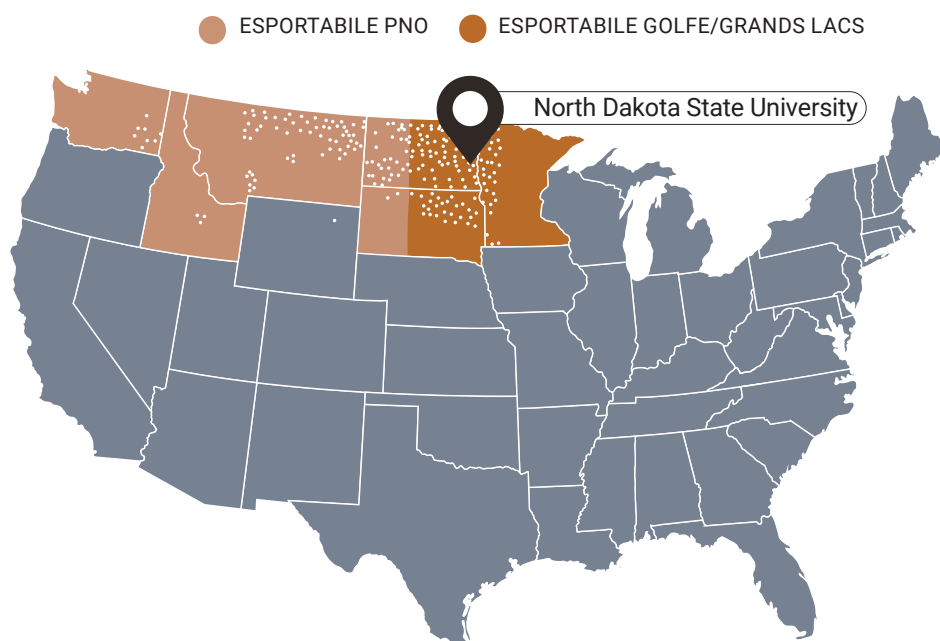
744

ECHANTILLONS DE
HARD RED SPRING

Prélevés dans les champs, les
fermes exploitantes et dans
les silos et séparés par région
d'exportation.

6
ÉTATS EXAMINÉS

100%
DE LA PRODUCTION
REPRÉSENTATIVE DE HRS



SOUS-CLASSES

Les Normes officielles américaines relatives aux céréales distinguent, à l'intérieur de la classe du blé de force rouge de printemps (hard red spring), les trois sous-classes suivantes, en fonction de la teneur en grains vitreux:

DARK NORTHERN SPRING (DNS)

- Au moins 75% de grains vitreux durs de couleur foncée.

NORTHERN SPRING (NS)

- Entre 25% et 74% de grains vitreux durs de couleur foncée

RED SPRING (RS)

- Moins de 25% de grains vitreux durs de couleur foncée.



PRODUCTION DE HARD RED SPRING

POUR LES GRANDES RÉGIONS DE PRODUCTION (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Idaho	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
Minnesota	2.1	2.2	2.1	2.0	1.5
Montana	1.5	1.7	2.1	1.7	1.0
North Dakota	7.5	8.4	7.2	7.2	4.8
South Dakota	0.9	0.8	0.8	0.9	0.5
Washington	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Total des 6 états	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
Exportable PNO	5.7	6.8	6.1	5.5	3.9
Exportable Golfe/Grands Lacs	6.7	6.9	6.6	6.7	4.2
Production totale de blé HRS	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1

Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.



CLIMAT ET RÉCOLTES

Les **SEMAILLES** du blé de printemps ont commencé au début du mois d'avril, plus tôt que d'habitude, alors que les accumulations de neige étaient limitées et les températures s'élevaient. Les conditions d'humidité au moment des semailles étaient plus sèches que d'habitude dans la plupart des régions. L'humidité des sols a été rétablie par les pluies dispersées qui sont tombées tout au long de la période de semailles. Les semailles dans certaines régions de l'Est ont été retardées par des conditions excessivement humides.

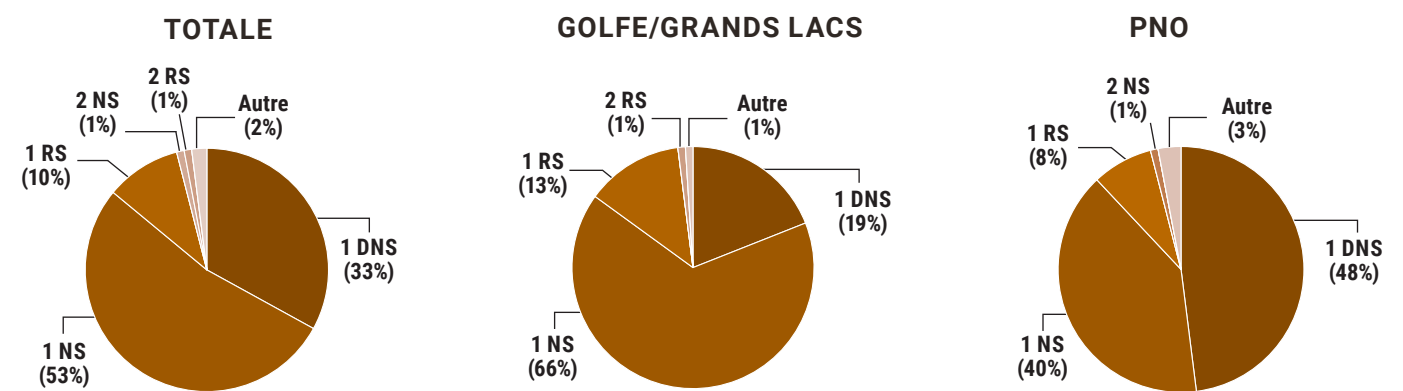
L'**ÉMERGENCE** de la récolte a eu lieu dans des conditions variables; l'alternance des périodes chaudes, sèches et venteuses et de périodes froides de humides ponctuées de violentes tempêtes a donné lieu à une émergence variable. Au fur et à mesure que la saison avançait, le temps s'est stabilisé et la récolte s'est développé à un rythme proche de la normale; les régions de l'Ouest

ont connu des conditions plus sèches tandis que celle de l'Est ont reçu davantage de précipitations. Dans l'ensemble, les rendements ont été bons, au point d'atteindre des records dans certaines régions, bien que les rendements dans les régions sèches aient été inférieurs à la moyenne.

La **MOISSON**, qui a commencé à la fin du mois de juillet, a d'abord été lente en raison des précipitations. Les conditions se sont améliorées à la mi-moisson et le gros de la récolte était rentré au début du mois de septembre. La fin de la moisson de nouveau été retardée par du temps pluvieux.

La **PRODUCTION** de blé HRS en 2025, estimée à 12,5 MTM, est de 9 % inférieure à celle de l'an dernier en raison de la diminution des surfaces semées.

RÉPARTITIONS DE GRADE



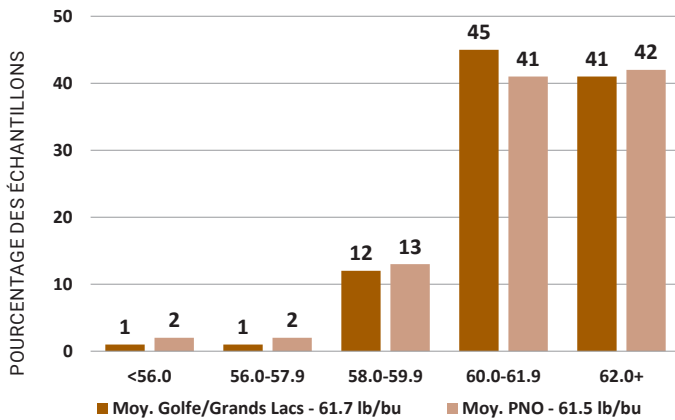
DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (TOTALE)

	2025 EN TAUX PROTÉIQUE ¹			2025	2024	5 ans
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:						
Poids spécifique (lb/bu)	61.9	61.9	61.2	61.6	61.1	61.5
(kg/hl)	81.4	81.3	80.5	81.0	80.4	80.9
Grains endommagés (%)	0.3	0.4	0.3	0.3	0.7	0.3
Corps étrangers (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Echaudés et cassés (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.8	0.9
Total défauts (%)	0.9	0.9	0.8	0.9	1.5	1.2
Grains vitreux (%)	47	62	69	62	67	69
Grade	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:						
Impuretés (%)	0.5	0.5	0.8	0.6	0.6	0.6
Humidité (%)	12.3	12.3	12.0	12.2	12.2	11.9
Protéines (%), 12%/0% h	12.7/14.5	14.2/16.1	15.4/17.6	14.4/16.3	14.1/16.0	14.5/16.4
Cendres (%), 14%/0% h	1.55/1.80	1.52/1.77	1.53/1.78	1.53/1.78	1.54/1.80	1.54/1.79
Poids pour 1000 Grains (g)	32.6	34.7	33.7	33.9	32.0	31.5
Taille des grains (%) g/m/p	52/46/02	59/40/01	50/47/03	54/44/02	47/50/03	44/53/03
Sédimentation (cm³)	56.7	65.6	68.8	65.0	66.0	65.8
Temps de chute (sec)	415	408	394	404	414	386
DON (ppm)	0.3	0.3	0.2	0.3	0.8	0.2
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:						
Extraction du moulin de laboratoire (%)	68.1	68.4	67.6	68.0	67.8	66.8
Couleur: L*	89.7	89.3	89.1	89.3	90.1	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.4	9.3	9.2	9.3	9.7	9.6
Protéines (%), 14%/0% h	11.8/13.7	13.0/15.1	14.5/16.8	13.3/15.5	12.6/14.7	13.2/15.3
Cendres (%), 14%/0% h	0.54/0.62	0.52/0.60	0.53/0.62	0.53/0.61	0.47/0.55	0.49/0.57
Gluten humide (%), 14% h	29.2	33.6	37.9	34.3	33.5	34.3
Temps de chute (sec)	413	411	396	406	394	393
Viscosité amylographe: 65g (BU)	564	582	566	573	609	662
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	87.2/2230	87.2/2214	87.4/2164	87.3/2199	87.8/2262	81.5/2178
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1494/2375	1465/2379	1441/2291	1462/2346	1521/2418	1683/2521
Amidon endommagé (%)	7.5	7.2	6.7	7.1	6.6	6.6
SRC: Eau/50% de sucre (%)	72/117	72/119	73/122	72/120	68/113	71/118
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	137/103	146/102	155/102	147/102	154/93	150/99
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.62	0.66	0.69	0.66	0.75	0.69
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:						
Farinographe: Temps de développement (min)	6.0	7.2	8.5	7.4	7.2	8.0
Stabilité (min)	11.3	11.7	13.1	12.1	13.0	14.0
Absorption (%)	61.9	63.6	65.1	63.8	61.8	62.3
Alvéographe: P (mm)	96	95	92	94	92	90
L (mm)	112	127	145	131	124	131
Rapport P/L	0.86	0.75	0.64	0.72	0.74	0.68
W (10 ⁻⁴ J)	363	409	444	413	399	399
Extensographe (45/135 min): Résistance ₅₀ (BU)	321/424	303/457	325/553	315/486	—	—
Résistance max. (BU)	522/712	526/769	555/891	536/802	502/863	561/997
Extensibilité (cm)	17.2/16.4	17.6/16.3	18.4/17.5	17.8/16.8	17.6/15.2	16.3/13.6
Surface (cm²)	115/142	116/156	131/186	121/164	108/154	117/167
Rapport R ₅₀ /E	18.7/26.5	17.3/28.5	17.8/32.1	17.7/29.4	—	—
Rapport R max/E	30.4/44.5	30.0/47.6	30.3/51.5	30.2/48.4	—	—
EVALUATION À LA CUISSON:						
Absorption du pain cuit en moule (%)	63.5	65.1	67.3	65.6	63.8	66.7
Volume du pain (cm³)	865	936	1056	966	971	963
Volume spécifique (cc/g)	6.8	7.3	8.2	7.5	7.9	—
EVALUATION DES SPAGHETTI:						
Couleur: L*	57.3	56.0	55.4	56.0	59.0	58.4
a*	5.3	5.4	5.4	5.4	3.8	4.7
b*	26.2	25.9	25.6	25.9	28.5	27.8
Poids à la cuisson (g)	32.1	31.6	31.8	31.8	29.4	31.1
Pertes à la cuisson (%)	6.6	6.0	6.2	6.2	5.1	6.5
Fermeté à la cuisson (g*cm)	6.9	7.6	7.4	7.4	5.9	4.0
% DES ÉCHANTILLONS:						
	20	44	36	100		

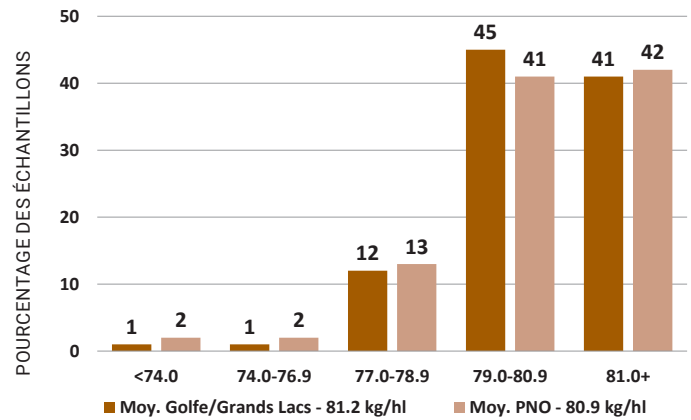
¹Echelle protéique: Faible, <13,5%; Moyen, 13,5 - 14,5%; Élevé, >14,5%.

RÉPARTITIONS

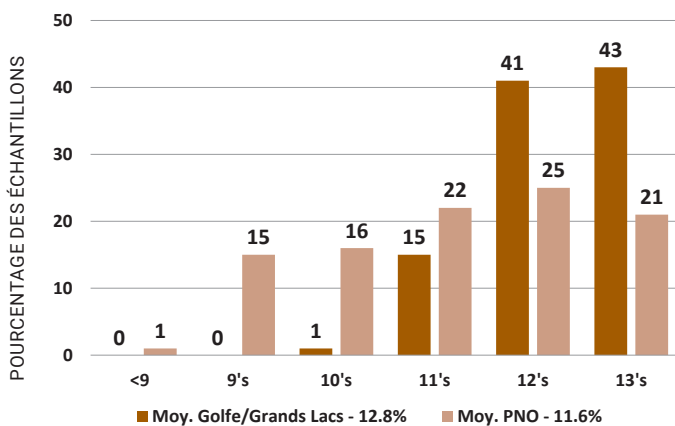
POIDS SPÉCIFIQUE | Livre/Boisseau



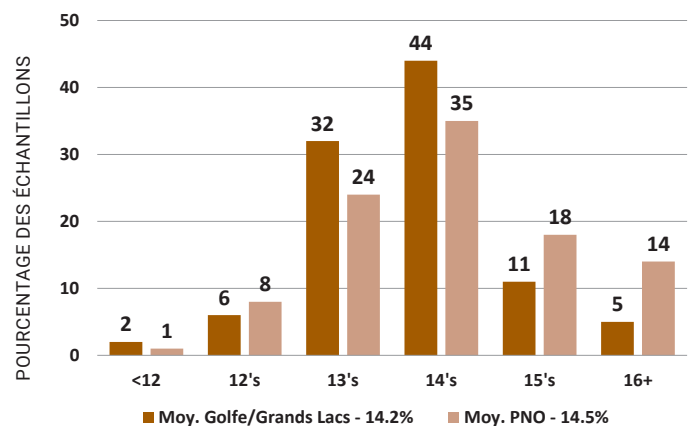
POIDS SPÉCIFIQUE | Kilogramme/Hectolitre



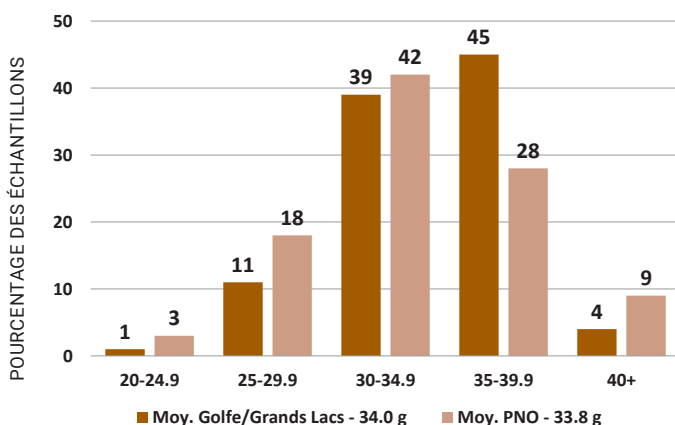
TAUX D'HUMIDITÉ DU BLÉ | Pourcentage



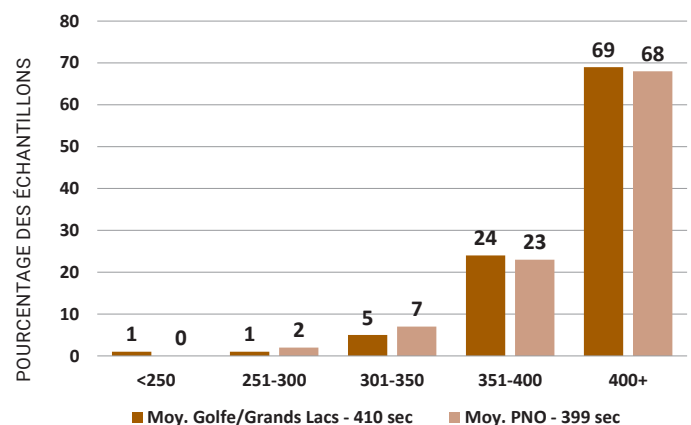
PROTÉINES (12% H) | Pourcentage



POIDS POUR 1000 GRAINS | Grammes



TEMPS DE CHUTE | Secondes



ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE (GOLFE ET DES GRANDS LACS)

La récolte 2024 de blé de force rouge de printemps (HRS) cultivée dans la région de l'Est (exportable depuis le Golfe et les Grands Lacs) présente des niveaux de qualité élevée, des teneurs en protéines équilibrées et des propriétés fonctionnelles typiques du blé HRS. Malgré les pourcentages de grains vitreux quelque peu moins élevés cette année et les poches de variabilité isolée attribuables aux conditions au moment de la moisson, la récolte conserve de bonnes propriétés meunières et boulangères. Parmi les propriétés de la pâte, sa force modérée et sa bonne extensibilité donnent des résultats de cuisson fiables qui correspondent aux tendances historiques. Les acheteurs peuvent acheter en toute confiance, mais les spécifications au cahier des charges demeurent le meilleur moyen d'obtenir la qualité voulue.

FAIT SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification moyenne de la récolte 2025 de blé exportable depuis le Golfe et les Grands Lacs est U.S. No. 1 Northern Spring (NS); 98 % des échantillons sont classés U. S. No. 1.

POIDS SPÉCIFIQUE: Les moyennes sont comparables à celles de l'an dernier et aux moyennes sur 5 ans.

GRAINS ENDOMMAGÉS: Les pourcentages sont de beaucoup inférieurs à ceux de l'an dernier et comparables à la moyenne sur 5 ans.

GRAINS ÉCHAUDÉS ET CASSÉS: Les pourcentages sont comparables à ceux de l'an dernier et inférieurs à la moyenne sur 5 ans.

GRAINS VITREUX: Les pourcentages, qui sont légèrement inférieurs à ceux de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, reflètent l'impact des pluies tombées au moment de la moisson.

TENEUR EN PROTÉINES: Les teneurs sont plus élevées et plus équilibrées dans toute la région comparativement à l'an dernier mais elles sont légèrement inférieures à la moyenne sur 5 ans.

MYCOTOXINES DON: La pression des maladies était moins répandue que l'an dernier, d'où des niveaux moyens plus faibles de mycotoxines.

POIDS DE 1000 GRAINS: Les valeurs sont comparables à celles de l'an dernier et supérieures à la moyenne sur 5 ans.

TEMPS DE CHUTE: Les valeurs sont sensiblement plus élevées que l'an dernier; le temps de chute a dépassé 350 sec dans 93 % des échantillons. Les valeurs ont diminué à cause de précipitations inopportunes dans certains secteurs isolés.

MOULIN DE LABORATOIRE BUHLER: Les taux d'extraction de farine sont supérieurs à ceux de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans; les teneurs en cendres et les taux d'amidon endommagé sont également à la hausse. Avant de faire des comparaisons directes avec les chiffres de 2024 et les moyennes historiques, il convient de considérer que les résultats pour 2025 ont été obtenus au moyen d'un nouveau moulin de laboratoire Buhler. Les calculs ont été faits sur du blé conditionné.

AMYLOGRAPHE: La moyenne est sensiblement plus élevée que l'an dernier mais inférieure à la moyenne sur 5 ans.

PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE: Les essais physiques indiquent que la récolte 2025 offre une pâte d'une force modérée et d'une bonne extensibilité.

FARINOGRAPHE: Les temps de développement et de stabilité sont tous les deux comparables à ceux de l'an dernier et les taux d'absorption sont à la hausse.

ALVÉOGRAPHE: Les résultats indiquent que la résistance et l'extensibilité la pâte sont bonnes; les valeurs L et W sont supérieures à celles de l'an dernier et correspondent à la moyenne sur 5 ans.

EXTENSOGAPHE: Les données indiquent que la résistance demeure constante et l'extensibilité s'améliore au fur et à mesure que la durée de la période de repos augmente; les valeurs pour la surface à l'extensographe correspondent aux tendances historiques.

PAINS: Les taux d'hydratation sont supérieurs à ceux de l'an dernier; les valeurs pour le volume des miches et le volume spécifique ont légèrement baissé mais elles restent à l'intérieur de la fourchette des valeurs pour le pain de haute qualité.

«Le blé que nous avons récolté en début de saison a donné des rendements bien meilleurs que l'année dernière, ce qui nous a beaucoup réjouis. La qualité était également supérieure à la moyenne, avec une belle couleur et une bonne teneur en protéines. Grâce à des précipitations opportunes, les rendements du blé tardif ont été à peu près équivalents à ceux de l'année dernière. D'autres producteurs du Minnesota, en particulier dans les régions du nord, ont obtenu des récoltes exceptionnelles, certaines frôlant des rendements records.»

— Scott Lee, producteur de blé du Minnesota

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (GOLFE ET DES GRANDS LACS)

	2025 EN TAUX PROTÉIQUE ¹			2025	2024	5 ans
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:						
Poids spécifique (lb/bu)	61.7	61.9	61.4	61.7	61.7	61.9
(kg/hl)	81.1	81.4	80.7	81.2	81.1	81.4
Grains endommagés (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	1.2	0.4
Corps étrangers (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Echaudés et cassés (%)	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6
Total défauts (%)	0.7	0.8	0.8	1.6	1.6	1.0
Grains vitreux (%)	41	60	52	54	55	59
Grade	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:						
Impuretés (%)	0.3	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5
Humidité (%)	12.8	12.8	12.8	12.8	13.0	12.7
Protéines (%), 12%/0% h	12.7/14.4	14.2/16.1	15.2/17.3	14.2/16.1	13.7/15.5	14.3/16.2
Cendres (%), 14%/0% h	1.57/1.83	1.53/1.78	1.57/1.83	1.55/1.80	1.55/1.80	1.55/1.80
Poids pour 1000 Grains (g)	31.9	35.1	33.6	34.0	34.1	33.2
Taille des grains (%) g/m/p	53/45/02	63/36/01	57/41/02	59/39/01	62/37/01	55/43/02
Sédimentation (cm ³)	54.0	64.0	67.0	62.8	64.1	65.1
Temps de chute (sec)	412	411	405	410	366	377
DON (ppm)	0.3	0.4	0.3	0.3	1.2	0.3
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:						
Extraction du moulin de laboratoire (%)	68.6	68.9	68.2	68.6	68.0	67.4
Couleur: L*	89.5	89.3	89.1	89.3	90.2	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.0	-1.3
b*	9.6	9.4	9.3	9.4	9.5	9.3
Protéines (%), 14%/0% h	11.8/13.7	13.0/15.1	14.1/16.4	13.1/15.2	12.3/14.3	13.0/15.1
Cendres (%), 14%/0% h	0.55/0.64	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.62	0.47/0.55	0.49/0.57
Gluten humide (%), 14% h	29.1	33.9	35.8	33.4	32.6	33.8
Temps de chute (sec)	404	409	395	404	374	382
Viscosité amylographe: 65g (BU)	511	548	534	536	481	600
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	87.2/2139	87.1/2201	88.0/2125	87.4/2167	87.6/2054	81.4/2118
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1392/2264	1486/2416	1424/2309	1449/2355	1299/2147	1574/2417
Amidon endommagé (%)	7.6	7.2	6.8	7.2	6.8	6.3
SRC: Eau/50% de sucre (%)	71/115	71/117	72/118	71/117	67/110	70/115
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	133/100	143/100	146/98	142/99	151/91	148/97
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.62	0.66	0.67	0.65	0.75	0.70
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:						
Farinographe: Temps de développement (min)	6.1	7.1	7.8	7.1	6.3	7.5
Stabilité (min)	10.7	10.5	12.2	11.0	11.2	14.0
Absorption (%)	61.4	63.3	63.8	63.0	61.3	61.8
Alvéographe: P (mm)	88	94	90	92	90	89
L (mm)	120	120	141	126	119	130
Rapport P/L	0.73	0.78	0.64	0.73	0.76	0.69
W (10 ⁻⁴ J)	351	389	428	392	373	396
Extensographe (45/135 min): Résistance ₅₀ (BU)	293/345	292/390	349/478	308/405	—	—
Résistance max. (BU)	483/595	523/710	560/809	525/713	468/766	566/958
Extensibilité (cm)	17.3/17.6	16.7/17.3	17.0/19.2	16.9/17.9	17.9/15.3	16.8/14.2
Surface (cm ²)	107/130	107/153	123/195	111/160	102/138	121/167
Rapport R ₅₀ /E	16.9/19.6	17.5/22.5	20.5/24.9	18.2/22.6	—	—
Rapport R max/E	27.9/33.8	31.3/41.0	32.9/42.1	31.0/39.8	—	—
EVALUATION À LA CUISSON:						
Absorption du pain cuit en moule (%)	62.5	64.1	65.9	64.3	62.7	66.0
Volume du pain (cm ³)	865	938	1030	948	978	965
Volume spécifique (cc/g)	6.8	7.4	8.1	7.4	7.9	—
EVALUATION DES SPAGHETTI:						
Couleur: L*	57.2	55.5	54.4	55.6	58.8	58.2
a*	5.5	5.5	5.7	5.5	3.9	4.8
b*	26.0	25.5	25.0	25.4	27.4	27.0
Poids à la cuisson (g)	32.3	31.5	31.1	31.5	29.5	31.0
Pertes à la cuisson (%)	6.7	5.7	5.6	5.9	5.1	6.5
Fermeté à la cuisson (g*cm)	6.8	8.0	7.9	7.7	5.8	4.2
% DES ÉCHANTILLONS:	11	27	14	51		

¹Echelle protéique: Faible, <13,5%; Moyen, 13,5 - 14,5%; Elevé, >14,5%.

ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE (PNO)

La récolte 2024 de blé de force rouge du printemps («Hard Red Spring», HRS) cultivé dans la région de l'Ouest (exportable depuis le PNO) présente des niveaux de qualité systématiquement élevés, des teneurs en protéines équilibrées et des propriétés fonctionnelles typiques de la classe de blé HRS. Bien qu'il existe une certaine variabilité en raison des précipitations inopportunes tombées au moment de la moisson, et que les pourcentages de grains vitreux soient plus faibles, la récolte continue à offrir des propriétés meunières et boulangères sur lesquelles on peut compter. Dans l'ensemble, les acheteurs devraient être satisfaits de la valeur de la récolte 2025, qui se prête comme par le passé aux mélanges et convient à un large éventail de produits de boulangerie de haut de gamme. Les acheteurs peuvent acheter en toute confiance, mais les spécifications au cahier des charges demeurent le meilleur moyen d'obtenir la qualité voulue.

FAITS SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification moyenne de la récolte 2025 exportable depuis le PNO est U. S. No. 1 Northern Spring (NS); 96 % des échantillons sont classés U.S. No. 1.

POIDS SPÉCIFIQUE: Les poids spécifiques moyens sont supérieurs à ceux de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

GRAINS ENDOMMAGÉS: Les pourcentages de grains endommagés restent faibles et sont comparables à ceux de l'an dernier.

GRAINS ÉCHAUDÉS ET CASSÉS: Les valeurs sont légèrement inférieures à celle de la récolte précédente.

GRAINS VITREUX: Les pourcentages moyens de grains vitreux sont inférieurs à ceux de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, principalement en raison des pluies et de l'humidité qui ont marqué la moisson.

TENEUR EN PROTÉINES: Les teneurs en protéines sont comparables à la moyenne et équilibrées sur l'ensemble de la région de culture.

MYCOTOXINES DON: La pression des maladies était moins répandue que l'an dernier, d'où des niveaux moyens plus faibles de mycotoxines.

POIDS DE 1000 GRAINS: Les grains sont perceptiblement plus grands, surtout dans les zones de production de l'Ouest où le stress thermique a été moins intense que pendant la saison de croissance de 2024.

TEMPS DE CHUTE: Les valeurs sont inférieures à celles de l'an dernier et comparables à la moyenne sur 5 ans; le temps de chute a dépassé 350 sec dans 91 % des échantillons. Les valeurs ont diminué à cause de précipitations inopportunes dans certains secteurs isolés.

MOULIN DE LABORATOIRE BUHLER: Les taux d'extraction de farine correspondent à ceux de l'an dernier et sont supérieurs à la moyenne sur 5 ans; les teneurs en cendres et les taux d'amidon endommagé sont plus élevés. Avant de faire des comparaisons directes avec les chiffres de 2024 et les moyennes historiques, il convient de considérer que les résultats pour 2025 ont été obtenus au moyen d'un nouveau moulin de laboratoire Buhler. Les calculs ont été faits sur du blé conditionné.

AMYLOGRAPHE: La bonne qualité des grains se reflète dans la moyenne, qui est inférieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans. Les valeurs pour le segment à haute teneur en protéines sont inférieures à la valeur de référence historique, ce qui indique que la viscosité de la farine a diminué.

PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE: Les essais physiques sur la pâte indiquent que sa force est modérément inférieure à celle de l'an dernier mais que son taux d'absorption a sensiblement augmenté.

FARINOGRAPHE: Le temps de développement est comparable à celui de l'an dernier, mais le temps de stabilité a baissé, ce qui semble indiquer que la pâte tolère moins le pétrissage prolongé. Les taux d'absorption sont supérieurs à ceux de l'an dernier.

ALVÉOGRAPHE: Les résultats révèlent que la pâte est à la fois plus extensible et plus forte; les valeurs L et W sont supérieures à celles de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

EXTENSOGRAPHE: Les données indiquent une résistance et une extensibilité plus grandes pour les temps de repos tant courts que prolongés ainsi que des valeurs plus élevées pour la surface à l'extensographe.

PAINS: Le taux d'absorption est supérieur à celui de l'an dernier; le bon volume des miches correspond aux rendements historiques bien que le volume spécifique soit légèrement inférieur à celui de l'an dernier.

«Malgré certaines zones sèches, nous avons connu une autre année de rendements élevés, juste en dessous du record de l'année dernière. La pression des maladies était faible et la moisson a parfois été difficile, mais nous avons produit une récolte de haute qualité avec une teneur en protéines proche de la moyenne, des poids spécifiques élevés et des niveaux de qualité supérieurs. Comme chaque année, nous travaillons fort pour fournir à nos clients un blé de printemps de qualité.»

— Don Hardy, producteur de blé du Dakota du Nord

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE

	2025 EN TAUX PROTÉIQUE ¹			2025	2024	5 ans
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:						
Poids spécifique (lb/bu)	62.1	61.8	61.1	61.5	60.7	61.1
(kg/hl)	81.7	81.3	80.4	80.9	79.8	80.4
Grains endommagés (%)	0.4	0.4	0.2	0.3	0.3	0.2
Corps étrangers (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Echaudés et cassés (%)	0.8	0.7	0.6	0.7	1.2	1.3
Total défauts (%)	1.2	1.1	0.8	1.0	1.5	1.5
Grains vitreux (%)	55	66	79	70	78	79
Grade	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 DNS	1DNS
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:						
Impuretés (%)	0.6	0.6	1.1	0.8	0.7	0.7
Humidité (%)	11.8	11.6	11.5	11.6	11.6	11.2
Protéines (%), 12%/0% h	12.8/14.5	14.1/16.0	15.6/17.7	14.5/16.5	14.4/16.4	14.6/16.6
Cendres (%), 14%/0% h	1.52/1.77	1.51/1.76	1.51/1.76	1.51/1.76	1.54/1.79	1.53/1.78
Poids pour 1000 Grains (g)	33.4	34.0	33.7	33.8	30.0	29.9
Taille des grains (%) g/m/p	51/47/02	53/45/02	46/51/03	49/48/02	34/61/05	33/62/05
Sédimentation (cm ³)	60.0	68.0	70.0	67.5	67.6	66.4
Temps de chute (sec)	419	403	387	399	458	394
DON (ppm)	0.2	0.2	0.1	0.2	0.4	0.1
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:						
Extraction du moulin de laboratoire (%)	67.6	67.6	67.2	67.4	67.6	66.3
Couleur: L*	89.9	89.4	89.1	89.4	90.1	90.4
a*	-1.9	-1.9	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.2	9.2	9.2	9.2	9.8	9.8
Protéines (%), 14%/0% h	11.8/13.7	13.0/15.1	14.7/17.1	13.6/15.8	12.9/15.0	13.3/15.5
Cendres (%), 14%/0% h	0.52/0.60	0.52/0.60	0.51/0.59	0.52/0.60	0.47/0.55	0.49/0.57
Gluten humide (%), 14% h	29.3	33.2	39.3	35.3	34.2	34.8
Temps de chute (sec)	423	413	397	408	412	403
Viscosité amylographe: 65g (BU)	627	632	587	611	725	721
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	87.3/2339	87.3/2233	87.1/2189	87.2/2232	88.0/2448	78.8/2161
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1616/2507	1434/2323	1452/2279	1475/2336	1721/2662	1712/2543
Amidon endommagé (%)	7.3	7.1	6.7	7.0	6.4	6.3
SRC: Eau/50% de sucre (%)	73/120	73/123	74/124	73/123	69/116	71/121
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	142/106	151/106	160/104	153/105	157/95	151/101
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.63	0.66	0.70	0.67	0.74	0.68
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:						
Farinographe: Temps de développement (min)	5.8	7.3	8.9	7.8	8.0	8.5
Stabilité (min)	12.0	13.4	13.7	13.3	14.7	14.0
Absorption (%)	62.6	64.1	65.9	64.7	62.3	62.8
Alvéographe: P (mm)	105	97	94	97	93	90
L (mm)	102	138	148	136	129	132
Rapport P/L	1.03	0.70	0.64	0.71	0.72	0.69
W (10 ⁻⁴ J)	377	438	454	434	422	401
Extensographe (45/135 min): Résistance ₅₀ (BU)	355/518	320/558	310/601	322/570	—	—
Résistance max. (BU)	568/852	531/857	552/943	547/895	532/950	554/1034
Extensibilité (cm)	17.0/14.9	18.9/14.9	19.3/16.4	18.7/15.6	17.5/15.1	15.8/13.0
Surface (cm ²)	124/156	130/160	136/181	132/169	114/168	113/166
Rapport R ₅₀ /E	20.9/34.8	16.9/37.4	16.1/36.6	17.3/36.6	—	—
Rapport R max/E	33.4/57.2	28.1/57.5	28.6/57.5	29.3/57.4	—	—
EVALUATION À LA CUISSON:						
Absorption du pain cuit en moule (%)	64.6	66.5	68.2	66.9	64.9	67.4
Volume du pain (cm ³)	865	933	1073	985	965	962
Volume spécifique (cc/g)	6.8	7.2	8.3	7.6	7.9	—
EVALUATION DES SPAGHETTI:						
Couleur: L*	57.4	56.7	56.0	56.5	59.1	58.6
a*	5.1	5.1	5.3	5.2	3.7	4.6
b*	26.5	26.6	26.0	26.3	29.6	28.4
Poids à la cuisson (g)	31.9	31.9	32.3	32.1	29.2	31.0
Pertes à la cuisson (%)	6.5	6.4	6.5	6.5	5.2	6.4
Fermeté à la cuisson (g*cm)	7.0	7.0	7.0	7.0	5.9	4.1
% DES ÉCHANTILLONS:	9	18	22	49		

¹Echelle protéique: Faible, <13,5%; Moyen, 13,5 - 14,5%; Elevé, >14,5%.

SOFT WHITE



Le blé tendre blanc «soft white», ou (SW) est cultivé principalement dans la région du Pacifique Nord-Ouest (PNO). Environ 80% du blé tendre blanc américain est exporté, depuis les ports du Pacifique. Il se caractérise par une faible teneur en protéines de 8,5 à 10,5% (à 12% h) et de faibles teneurs en eau et en gluten. Les variétés d'hiver et de printemps du blé SW contribuent à diversifier les teneurs en protéines et la fonctionnalité de cette classe.

Pour le minotier, le SW donne d'excellents résultats. Quand il arrive à la minoterie avec une teneur en eau moyenne de moins de 10%, un poids spécifique moyen de plus de 79 kg à l'hectolitre et une faible quantité de criblures, le SW possède toutes les qualités pour assurer des taux d'extraction de farine élevés. La teneur en humidité réduite du blé permet au minotier de conditionner le blé de manière à viser une teneur en humidité moyenne plus basse et d'optimiser ainsi l'extraction de farine, la taille des particules et la couleur.

Pour le boulanger, la taille plus fine des particules peut augmenter le taux d'absorption d'eau, diminuer le temps de pétrissage et améliorer l'efficacité de la production. Grâce à ses particules fines et aux propriétés de ses granules d'amidon, la farine SW confère une texture moelleuse unique à de nombreux produits finis.



APPLICATIONS

Le blé SW américain offre la polyvalence nécessaire pour améliorer un large éventail de produits, qu'il s'agisse de confectionner des produits de spécialité tels que les gâteaux ou de faire des mélanges avec du HRS pour améliorer la couleur du pain.

Le SW est utilisé notamment dans les produits suivants:

- Pains (éclair, plats)
- Biscuits
- Gâteaux, Pâtisseries, Muffins
- Gaufrettes et cornets à glace
- Céréales et barres de céréales
- Craquelins
- Friandises
- Rouleaux de printemps frits
- Pains cuits à la vapeur
- Pâte à frire pour tempura
- Farines (à gâteaux, à pâtisserie, auto levantes)
- Autres produits de boulangerie-confiserie



SCANNEZ CE CODE QR pour accéder à la présentation des méthodes d'essai de la qualité de la récolte.

MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE

PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES D'ÉCHANTILLONS

Le Centre de Commercialisation de Blé (WMC) à Portland, Oregon ont effectué des tests et des analyses de qualité de blé et de la farine. La classification et l'analyse de la teneur en protéines des échantillons du blé ont été effectuées par le FGIS (Service fédéral d'inspection des grains) de l'USDA.

TESTS D'ÉCHANTILLONS

Les facteurs officiels de classification du grade et teneur en protéine ont été déterminé pour chaque échantillon. Des tests fonctionnalité ont été réalisés sur 3 échantillons composites classés par teneur en protéines (inférieure à 9,0%, entre 9,0 à 10,5% et supérieure à 10,5%) et un composite de tous les échantillons de blé ramifié blanc («White Club», ou Club). Les méthodes sont décrites dans le document «Méthodes d'analyse».

411

ECHANTILLONS DE
SOFT WHITE

38

ECHANTILLONS DE
WHITE CLUB

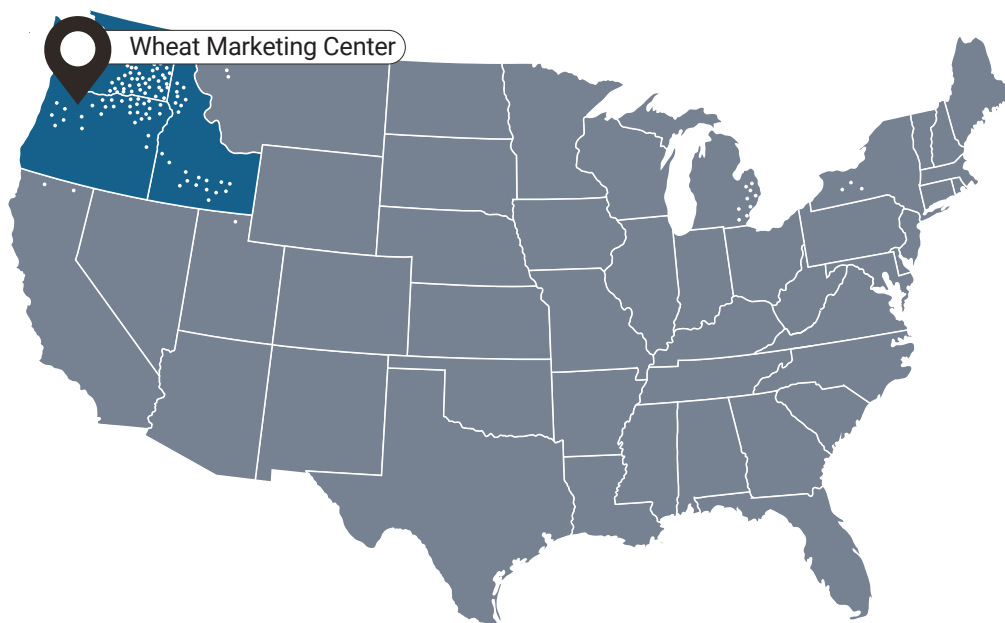
Prélevés par des organismes d'états
et privés et par des entreprises de
manutention du blé.

3

ÉTATS EXAMINÉS

95%

DE LA PRODUCTION
REPRÉSENTATIVE DE SW



PRODUCTION DE SOFT WHITE

POUR LES GRANDES RÉGIONS DE PRODUCTION (MTM)

	2025		2024		2023		2022		2021	
	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB
Washington	3.4	0.1	3.4	0.1	2.6	0.1	3.3	0.3	1.9	0.1
Oregon	1.3	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	1.3	0.0	0.8	0.0
Idaho	1.8	0.0	1.7	0.0	1.5	0.0	1.7	0.0	1.4	0.0
Total des 3 états	6.5	0.1	6.4	0.1	5.1	0.2	6.3	0.3	4.1	0.2
Total des 3 états blé SW	6.6		6.5		5.3		6.6		4.3	
Production totale de SW	7.0		6.7		5.8		6.9		4.8	

Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.

ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE

La récolte 2025 de blé tendre blanc (SW) dans le Pacific Nord-Ouest (PNO) est le fruit de bonnes conditions d'humidité et de températures modérées pendant la première part de la saison de croissance et de conditions plus sèches vers la fin de l'année. Ainsi, la récolte présente une répartition plus typique de la teneur en protéines. La récolte 2025 de blé SW présente une fermeté du gluten de faible à moyenne appropriée et des caractéristiques de produit fini d'acceptables à bonnes. Le blé SW sert à la confection de gâteaux, de pâtisseries, de biscuits et de collation. Le segment à plus haute teneur en protéines de la récolte de blé SW offre des possibilités d'incorporation aux mélanges pour les craquelins, les nouilles asiatiques, les pains cuits à la vapeur, les pains sans levain et les pains moulés. Le blé «Club», dont la fermeté du gluten est très faible, est généralement mélangé au blé SW des variétés «Western White» pour la confection de gâteaux et de pâtisseries délicates.

CLIMAT ET RÉCOLTE

Les conditions pour les **SEMILLES** d'hiver étaient nettement meilleures que celle de l'an dernier; une bonne humidité a aidé les cultures à bien s'établir. Au sortir de la dormance, la croissance des cultures a été favorisée par des précipitations hivernales et des températures douces.

Les **SEMILLES** de printemps se sont déroulées dans de bonnes conditions d'humidité du sol et ont été facilitées par la pluie et le temps frais.

Le **DÉVELOPPEMENT** des cultures s'est accompagné de conditions chaudes et sèches qui ont nui aux rendements en causant du stress aux champs semés au printemps; en revanche, les champs semés en hiver et arrivés à maturité ont été moins touchés. La moisson s'est généralement terminée plus tôt que d'habitude et les rendements étaient égaux ou supérieurs à la moyenne.

La **PRODUCTION** de blé SW en 2025 est estimée à 7,0 MTM, soit une hausse de 5 % par rapport à l'an dernier.

FAITS SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification moyenne globale de la récolte 2025 de blé SW est U.S. No. 1.

POIDS SPÉCIFIQUE: Les poids spécifiques du blé SW ont augmenté cette année, les teneurs en protéine de tous les échantillons composites étant supérieures à 78,9 kg/hl.

TENEUR EN PROTÉINE (à 12 % d'humidité): Les teneurs moyennes en protéines du blé SW sont légèrement supérieures à celles de l'an dernier parce qu'il y a eu moins d'humidité en fin de saison de croissance; les valeurs restent à l'intérieur de la plage des variations normales.

TENEUR EN CENDRES (à 14 % d'humidité): La teneur en cendres du blé SW est nettement inférieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, probablement en raison des conditions plus sèches à la fin de la saison de croissance.

TEMPS DE CHUTE: Les temps de chute moyens dépassent 300 sec. Les valeurs sont légèrement inférieures à la moyenne sur 5 ans en raison d'épisodes de gel survenus dans certains secteurs pendant le remplissage des grains.

MOULIN DE LABORATOIRE BUHLER: Les taux d'extraction de farine de blé SW de qualité non mélangée ont augmenté et les teneurs en cendres ont légèrement baissé. Les valeurs L* pour blé SW sont plus faibles alors que les valeurs pour

la dégradation de l'amidon ont augmenté par rapport à l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

GLUTEN HUMIDE: La teneur en gluten humide de la farine de blé SW est légèrement supérieure à celle de 2024, ce qui reflète sa teneur en protéines légèrement supérieure.

CAPACITÉ DE RÉTENTION DES SOLVANTS (CRS): Les CRS pour l'acide lactique du blé SW sont normaux pour des teneurs en gluten variant de faibles à moyennes. Les échantillons composites de blé SW présentent des profils de CRS qui correspondent à de bonnes qualités pour les biscuits et les craquelins, avec une CRS faible pour l'eau et un éventail de valeurs de CRS pour l'acide lactique. Les valeurs de CRS pour le carbonate de sodium sont légèrement élevées, ce qui pourrait s'expliquer par les valeurs légèrement plus élevées pour la dégradation de l'amidon. Par ailleurs, les valeurs de CRS pour le sucrose semblent être légèrement élevées; or, un agitateur automatisé a été employé pour les essais de CRS cette année et il est donc possible que les résultats ne soient pas directement comparables à ceux des années antérieures.

PROPRIÉTÉS DE GÉLATINISATION DE L'AMIDON: Les viscosités à l'amylographe et au viscomètre rapide RVA, dont les moyennes sont comparables à celles de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, indiquent que la farine de blé SW de cette récolte est bien adaptée aux produits à base de pâte à frire.

PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE: Les propriétés de la pâte du blé SW sont typiques, la fermeté du gluten variant de faible à moyenne et l'absorption d'eau étant faibles. Les valeurs L (extensibilité) et P (résistance) à l'alvéographe pour le blé SW sont respectivement plus élevées et légèrement inférieures à la moyenne.

GÉNOISES: Les volumes des génoises à base de blé SW sont comparables à ceux de 2024 et à la moyenne sur 5 ans et leurs textures sont légèrement plus fermes.

BISCUITS: Les diamètres moyens et les taux d'étalement des biscuits de blé SW sont inférieurs à ceux de l'an dernier, ce qui pourrait s'expliquer par l'élévation des teneurs en protéines, des taux de dégradation de l'amidon et (ou) des valeurs de CRS pour le sucrose.

PAINS MOULÉS: De qualité boulangère meilleure que l'an dernier, les pains moulés présentent des taux d'absorption, des volumes et des évaluations normaux qui suivent les tendances en matière de teneur en protéines et de taux d'hydratation.

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE

	2025			2024			5 ans		
	SW EN TAUX PROTÉIQUE¹			SW	Club	SW	Club	SW	Club
	Faible	Moyen	Élevé	Moy.	Moy.	Moy.	Moy.	Moy.	Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:									
Poids spécifique (lb/bu)	61.2	61.5	60.5	61.2	61.6	60.9	60.5	60.7	60.6
(kg/hl)	80.5	80.9	79.7	80.5	81.1	80.0	79.6	79.8	79.7
Grains endommagés (%)	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Corps étrangers (%)	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Echaudés et cassés (%)	0.6	0.6	0.8	0.6	0.9	0.5	1.0	0.6	1.1
Total défauts (%)	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.1	0.7	1.2
Grade	1 SW	1 SW	1 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:									
Impuretés (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	1.0	0.4	1.1	0.5	0.7
Humidité (%)	9.6	9.4	9.0	9.3	9.4	9.0	8.4	9.0	8.3
Protéines (%), 12%/0% h	8.6/9.8	9.7/11.0	11.1/12.6	9.9/11.2	9.8/11.1	9.2/10.5	9.5/10.8	10.2/11.5	10.3/11.6
Cendres (%), 14%/0% h	1.32/1.53	1.26/1.47	1.29/1.50	1.28/1.48	1.25/1.45	1.40/1.63	1.31/1.52	1.42/1.63	1.31/1.51
Poids pour 1000 Grains (g), 14% h	35.2	37.3	32.1	35.8	31.2	35.7	31.2	33.6	30.1
Taille des grains (%) g/m/p	88/12/00	85/15/00	76/24/00	83/17/00	72/28/00	88/12/00	79/20/01	83/16/01	72/27/01
Dureté des grains	17.8	17.4	21.0	18.3	23.7	22.6	26.4	27.2	29.9
Poids des grains (mg)	37.2	39.1	34.6	37.8	34.6	38.0	34.7	36.6	33.6
Diamètre des grains (mm)	2.67	2.73	2.57	2.68	2.56	2.71	2.60	2.69	2.53
Sédimentation (cm³)	9.8	13.2	17.6	13.8	8.3	11.1	7.8	16.0	10.4
Temps de chute (sec)	313	306	352	317	330	339	332	336	336
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:									
Extraction du moulin de laboratoire (%)²	71.3	71.5	72.0	71.6	75.7	70.5	71.7	71.1	72.7
Couleur: L*	92.8	92.7	92.7	92.7	92.7	93.2	93.4	93.0	93.1
a*	-2.1	-2.0	-2.0	-2.0	-1.9	-2.3	-2.2	-2.1	-2.0
b*	7.5	7.4	7.4	7.4	7.1	8.4	8.1	8.0	7.8
Protéines (%), 14%/0% h	7.2/8.4	8.2/9.5	9.5/11.0	8.3/9.7	7.9/9.2	7.8/9.1	7.8/9.1	9.0/10.5	9.1/10.6
Cendres (%), 14%/0% h	0.43/0.50	0.41/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.40/0.47	0.45/0.53	0.45/0.52	0.44/0.51	0.45/0.53
Gluten humide (%), 14% h	11.3	19.3	25.9	19.7	—	18.9	—	22.7	—
Temps de chute (sec)	336	372	370	366	347	368	379	369	371
Viscosité amylographe: 65g (BU)	453	587	516	552	475	522	500	534	512
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	82.2/2107	71.1/2444	81.5/2303	75.0/2364	71.8/2194	76.7/2291	69.4/2235	81.4/2249	74.6/2251
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1420/2746	1654/3098	1613/2978	1612/3021	1543/2883	1620/3049	1608/2970	1644/3011	1659/2989
Amidon endommagé (%)	3.9	4.6	3.9	4.3	3.9	4.2	4.0	4.0	3.6
SRC: Eau/50% de sucre (%)	57/102	54/101	56/107	55/103	52/96	55/99	53/92	53/97	52/92
5% acide lactique/5% Na₂CO₃ (%)	82/75	94/73	106/76	95/74	72/76	96/71	73/68	100/71	74/68
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.47	0.54	0.58	0.54	0.42	0.56	0.46	0.57	0.46
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:									
Farinographe: Temps de développement (min)	—	1.2	1.4	1.2	—	1.3	—	1.8	—
Stabilité (min)	—	1.5	2.2	1.7	—	2.1	—	2.4	—
Absorption (%)	—	50.8	51.5	51.0	—	51.2	—	51.6	—
Alvéographe: P (mm)	36	37	40	38	24	41	26	38	24
L (mm)	73	101	110	99	101	72	42	87	63
Rapport P/L	0.49	0.37	0.36	0.38	0.24	0.59	0.62	0.46	0.45
W (10⁻⁴ J)	62	85	102	86	40	79	29	84	32
Extensograph (45 min): Resistance₅₀ (BU)	—	208	207	208	—	—	—	—	—
Resistance Max (BU)	—	238	248	241	—	256	—	251	—
Extensibility (cm)	—	17.4	19.0	17.8	—	15.5	—	17.0	—
Area (cm²)	—	63	71	65	—	60	—	64	—
R₅₀/E Ratio	—	1.2	1.1	1.2	—	—	—	—	—
Rmax/E Ratio	—	1.4	1.3	1.4	—	—	—	—	—
EVALUATION À LA CUISSON:									
Génoise: Volume (cm³)	1160	1083	1076	1092	1107	1099	1081	1105	1108
Dureté (g)	301	328	378	336	287	302	287	—	—
Diamètre biscuit (cm)	8.2	8.2	8.0	8.1	8.4	8.5	8.4	8.4	8.7
Facteur d'étalement (diamètre/hauteur)	8.7	8.8	8.5	8.7	9.7	9.2	10.0	9.2	10.5
Absorption du pain cuit en moule (%)	55.2	55.8	56.7	55.9	—	55.5	—	—	—
Volume du pain (cm³)	579	706	750	698	—	635	—	—	—
Volume spécifique (cc/g)	4.2	5.0	5.3	5.0	—	4.7	—	—	—
EVALUATION DU PAIN CUIT À LA VAPEUR (TYPE DE CHINE DU SUD):									
Volume spécifique (cc/g)	2.5	2.6	2.8	2.6	2.7	2.6	2.7	2.4	2.5
Dureté (g)	1905	1936	1900	1923	1802	1748	1621	—	—
% DES ÉCHANTILLONS:									
	14	63	23	100	100				

¹ Echelle protéique: Faible: <9,0%; Moyen: 9,0 - 10,5%; Élevé: >10,5%.

² Le calcul du taux d'extraction au moulin de laboratoire a changé en 2023; les valeurs ne sont pas comparables à la moyenne sur 5 ans. Voir «Méthodes d'analyse».

³ La méthodologie d'analyse des biscuits a changé en 2023; les valeurs ne sont pas comparables à la moyenne sur 5 ans. Voir «Méthodes d'analyse».

SOUS-CLASSES

Les Normes officielles américaines relatives aux céréales distinguent, à l'intérieur de la classe du blé tendre blanc (soft white), les trois sous-classes suivantes:

SOFT WHITE (SW)

- Ne contient pas plus de 10% de blé ramifié blanc.
- Le «*Triticum aestivum*» (blé tendrew), également connu sous le nom de «blé tendre blanc», se caractérise par un son blanc et un endosperme à texture douce. Le blé tendre blanc est souvent employé «tel quel» dans toutes les utilisations de blé tendre et présente une fermeté du gluten de faible à moyenne.

WHITE CLUB (WC, CLUB)

- Ne contient pas plus de 10% d'autres blés tendres blancs.
- Le «*Triticum compactum*» (blé ramifié), qui se caractérise par un son blanc et un endosperme à texture très douce, est considéré comme la plus tendre des classes de blé américain. Le blé «club» possède une très faible teneur en gluten et permet de confectionner des gâteaux d'excellente qualité (génoises à haute teneur en sucre). Il est normalement exporté comme composant du blé Western White, mais il peut être acheté à part.

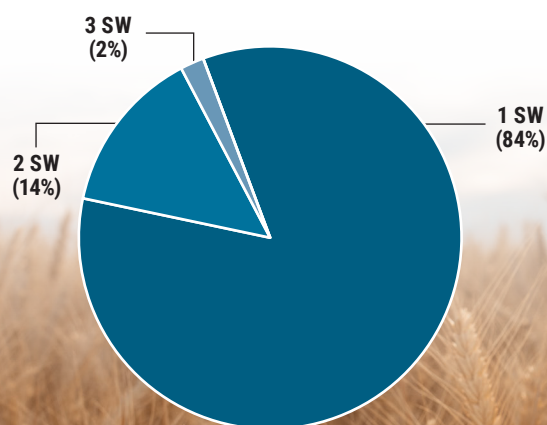
WESTERN WHITE (WW)

- Contient plus de 10% de White Club (blé ramifié blanc) et plus de 10% d'autres blés tendres blancs.
- Certains clients spécifient des proportions variables de blé tendre blanc et de blé ramifié blanc afin de profiter de la teneur en gluten plus faible du blé ramifié pour la confection de génoises et d'autres produits de confiserie. Le blé Western White est apprécié pour la qualité de cuisson des gâteaux.

«Cette année, notre blé tendre blanc était de bonne qualité et a donné de bons rendements. Malgré la hausse des coûts des intrants, qui représente actuellement un défi de taille pour tous les agriculteurs, notre production constante nous permet de rester le fournisseur de blé de haute qualité le plus fiable au monde. Nous encourageons les acheteurs à profiter de la valeur que nous offrons, depuis faiblesse de nos taux d'humidité jusqu'à la classification globale U.S. n° 1 de notre blé.»

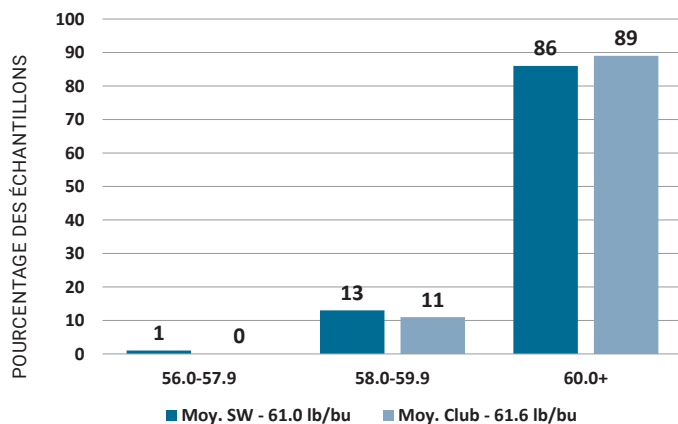
— Tyler “TJ” Hansell, producteur
de blé de l'Oregon

RÉPARTITION DE GRADE

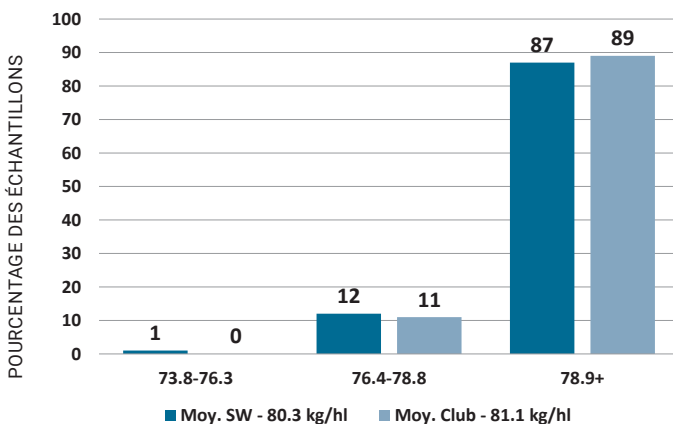


RÉPARTITIONS

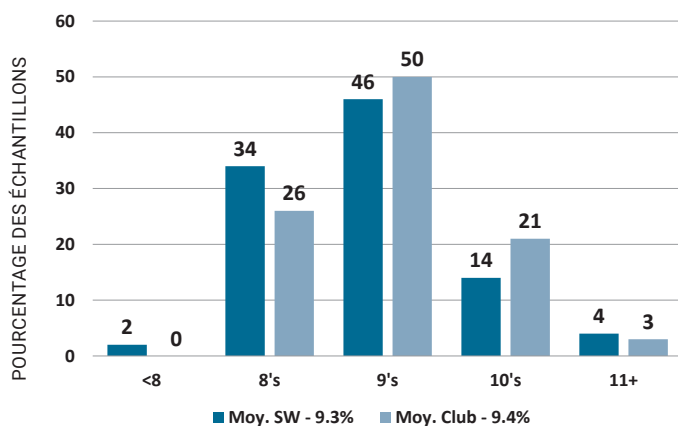
POIDS SPÉCIFIQUE | Livre/Boisseau



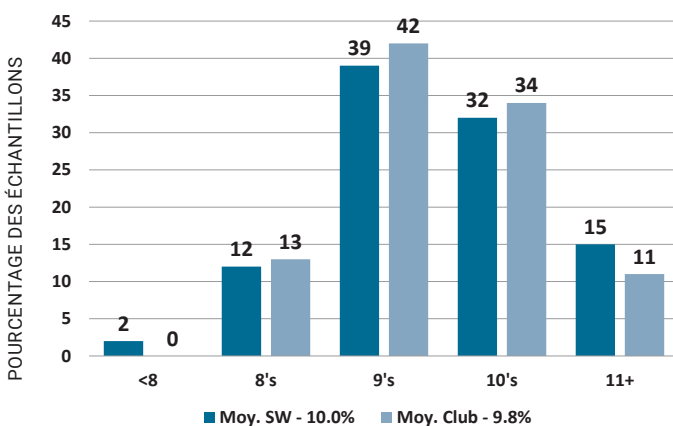
POIDS SPÉCIFIQUE | Kilogramme/Hectolitre



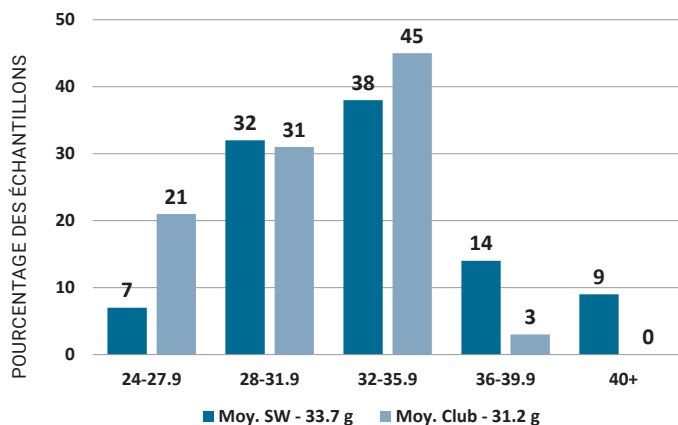
TAUX D'HUMIDITÉ DU BLÉ | Pourcentage



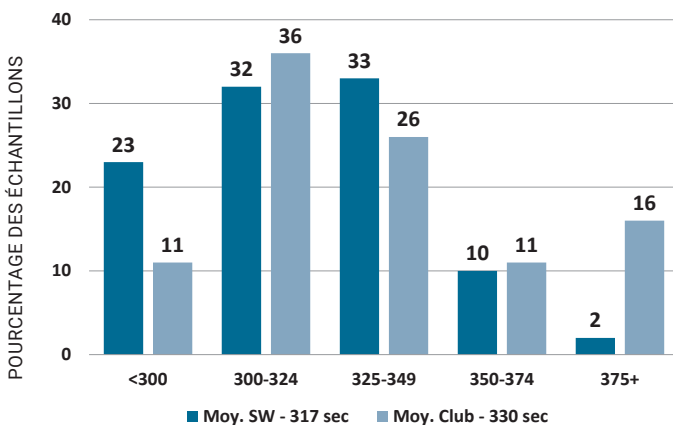
PROTÉINES (12% H) | Pourcentage



POIDS POUR 1000 GRAINS | Grammes



TEMPS DE CHUTE | Secondes



SOFT RED WINTER



Le blé tendre rouge d'hiver «soft red winter», ou (SRW) est cultivé dans le tiers oriental des États-Unis et expédié depuis les ports du Golfe du Mexique, de l'Atlantique et des Grands Lacs; il constitue la troisième classe de blé américain en importance. Le SRW est un blé à rendement élevé qui présente une faible teneur en protéines (de 8,5 à 10,5% (à 12% h), un albumen moelleux, un son roux et une faible teneur en gluten. Il sert à confectionner les pâtisseries, les gâteaux, les biscuits, les craquelins, les bretzels et les pains sans levain de même qu'à faire des mélanges de farines.

Pour le minotier, le SRW aide à diversifier les types de farine produits pour améliorer la qualité d'un grand nombre de produits. En mélangeant du SRW avec du HRS et HRW, il est possible de réduire le coût de la mouture et d'améliorer la texture de la mie de pain ou d'améliorer la qualité et l'apparence d'un large éventail de produits.

Pour le boulanger, la plus faible teneur en eau de la farine de SRW est avantageuse, car elle augmente le volume d'eau ajouté tout en optimisant l'absorption d'eau et la qualité du produit pour le consommateur.



APPLICATIONS

Fréquemment utilisé dans les produits de spécialité tels que les génoises, les biscuits, les craquelins et d'autres produits de boulangerie-confiserie, le SRW américain est une source de valeur ajoutée pour le minotier et le boulanger dans les mélanges de blé.

Le SRW est utilisé notamment dans les produits suivants:

- Biscotti
- Pasticceria
- Torte
- Cereali e barrette di cereali
- Cracker
- Pretzel
- Merendine
- Involtini primavera fritti
- Mooncake
- Baguette
- Empanadas
- Pane azzimo
- Farine (per torte, dolci, self-rising, confectionery, wafer)
- Miscelazione della farina per migliorare l'estensibilità



SCANNEZ CE CODE
QR pour accéder à
la présentation des
méthodes d'essai de
la qualité de la récolte.

MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE

PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES D'ÉCHANTILLONS

Le laboratoire «Great Plains Analytical Laboratory» de Kansas City (Missouri) a recueilli les échantillons et effectué des tests et des analyses de qualité de blé et de la farine.

TESTS D'ÉCHANTILLONS

Le poids spécifique, l'humidité, la protéine, le poids pour 1000 grains, les cendres de blé et le temps de chute ont été déterminés sur chaque échantillon, et le DON sur une partie des échantillons. Les tests restants ont été déterminés sur 18 échantillons composites classés. Les résultats ont été pondérés en fonction de la production estimée pour chaque zone de notification et combinés pour obtenir les valeurs «total», «côte est» et «golfe». Les méthodes sont décrites dans le document «Méthodes d'analyse».

219

MUESTRAS DE
SOFT RED WINTER

Prélevés dans les silos
de 18 zones déclarantes.

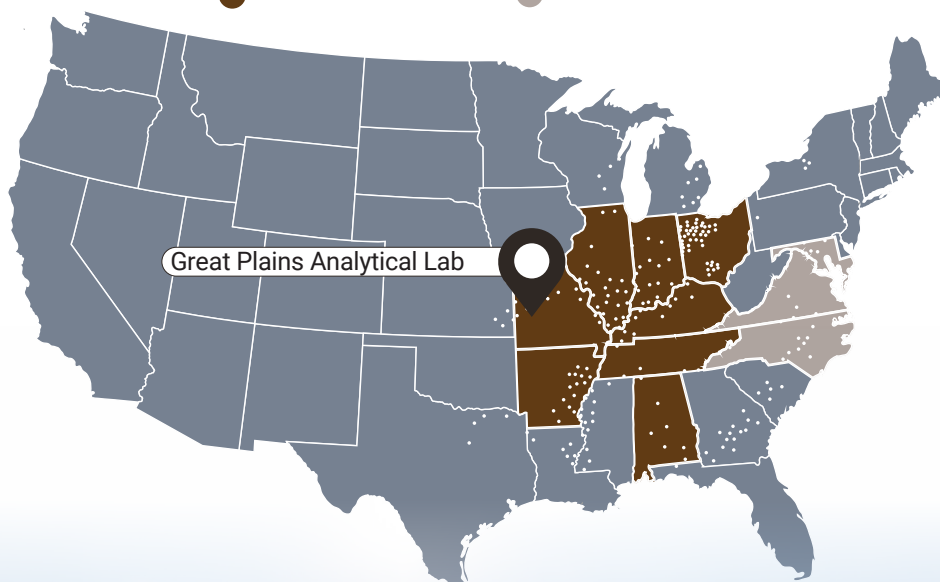
11

ÉTATS EXAMINÉS

71%

DE LA PRODUCTION
REPRÉSENTATIVE DE SRW

● ESPORTABILE GOLFO ● ESPORTABILE COSTA ESTE



ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE

Le blé tendre rouge d'hiver (SRW - Soft Red Winter) est cultivé dans une vaste zone géographique de l'Est des États-Unis. Les pluies printanières abondantes ont augmenté le potentiel de rendement tout en suscitant des préoccupations sur le plan de la qualité dans certaines régions. Malgré les défis posés par ces facteurs environnementaux, la récolte présente de bonnes caractéristiques meunières. Les transformateurs recevront une récolte polyvalente qui présente de bonnes qualités pour les biscuits, les craquelins et les mélanges. Le blé des secteurs isolés à plus forte activité enzymatique (qui se traduit par des temps de chute plus faibles) sera naturellement dirigé vers la filière des aliments pour animaux plutôt que celle des stocks de qualité meunière. Dans l'ensemble, les acheteurs devraient trouver que la récolte blé SRW 2025 est de bonne qualité; ils sont invités à revoir leur spécifications de qualité pour s'assurer que le blé répond à leurs besoins en matière de produits à base de blé tendre traditionnels ou d'apport dans des mélanges avec des blés plus forts.

CLIMAT ET RÉCOLTE

Les **SEMAILLES** ont commencé à la mi-septembre 2024 et ont maintenu un rythme normal dans des conditions sèches. Selon les estimations de l'USDA, les surfaces semées de blé SRW en vue de la récolte de 2025 étaient de 2,46 millions d'hectares – en légère baisse de moins de 1 % par rapport à l'an dernier et en baisse de 5 % par rapport à la moyenne sur 5 ans.

Pendant le **DÉVELOPPEMENT** de la récolte, une grande partie de la zone de production de blé SRW a connu un hiver doux et généralement sec, avec de brefs coups de froid. À la fin de l'hiver, des températures fraîches de saison et une augmentation des précipitations ont amélioré l'humidité des sols et favorisé le développement des cultures. Les mois d'avril et de mai ont figuré parmi les mois plus humides jamais enregistrés dans la majeure partie de l'Est des États-Unis.

La **MOISSON** a commencé à la mi-mai mais elle a progressé plus lentement que d'habitude en raison de l'humidité élevée et des pluies. Au début du mois de juillet, les conditions sont devenues plus sèches; seules des averses isolées ont été signalées. La moisson a pris fin dans des conditions chaudes et généralement sèches, en l'absence de toute éclosion importante de maladies infectieuses ou parasitaires.

La **PRODUCTION** de blé SRW en 2025 est estimée à 9,6 MTM. Les surfaces semées ont diminué, mais les rendements plus élevés ont compensé cette diminution et permis d'obtenir des niveaux de production comparables à ceux de l'an dernier.

FAITS SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification moyenne globale et celle des échantillons des États du Golfe sont U.S. No. 2 SRW. La classification des échantillons de la Côte Est est U.S. No. 3 SRW.

POIDS SPÉCIFIQUE: Les valeurs pour les échantillons des États du Golfe sont restées stables; les poids spécifiques des échantillons de la Côte Est ont diminué en raison des pluies tombées au moment de la moisson.

DÉFAUTS: Les taux totaux moyens étaient plus élevés à cause de l'augmentation du nombre de grains endommagés et cassés. Le maintien des niveaux de corps étrangers reflète l'uniformisation des pratiques culturelles.

TENEUR EN PROTÉINES (À 12 % D'HUMIDITÉ): Les valeurs de la région du Golfe étaient plus faibles que d'habitude, sans doute à cause de la hausse des rendements. La teneur en protéines du blé de la Côte Est était plus élevée, de toute évidence en raison de la diminution de la production d'amidon.

TENEUR EN HUMIDITÉ: Les teneurs en humidité du blé de la région du Golfe étaient semblables à celles de l'an dernier tandis que celles du blé de la Côte Est étaient plus faibles.

TEMPS DE CHUTE: Les temps de chute légèrement inférieurs à la moyenne du blé de la région du Golfe indiquent une activité d'amylase minimale. Les valeurs nettement plus faibles pour le blé de la Côte Est reflètent une plus grande activité d'amylase.

MYCOTOXINES DON (VOMITOXINE): Les valeurs moyennes étaient plus élevées que l'an dernier dans les deux régions tout en demeurant inférieures au seuil de 2,0 ppm fixé par l'USDA.

VISCOSITÉ DE POINTE À L'AMYLOGRAPHE: Les valeurs ont baissé légèrement dans les échantillons du Golfe; elles ont fortement dans les échantillons de la Côte Est en raison d'une plus grande activité d'amylase.

CAPACITÉ DE RÉTENTION DES SOLVANTS (CRS): Les profils de CRS correspondaient en général aux utilisations moyennes et traditionnelles reconnues telles que la confection de biscuits, de craquelins et de gâteaux. Les valeurs pour les échantillons de la Côte Est étaient légèrement plus élevées que l'an dernier, notamment en ce qui a trait à l'acide lactique, ce qui pourrait être avantageux pour les produits à faible teneur en humidité.

PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE: Les valeurs étaient comparables à celles de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans et typiques du blé SRW. Les protéines de la pâte à base de blé SRW de la Côte Est étaient fonctionnelles et il n'y a pas eu de changements rhéologiques majeurs.

BISCUITS: Les biscuits du Golfe étaient comparables à ceux de l'an dernier, notamment au niveau de l'étalement et de l'apparence. Les diamètres des biscuits de la Côte Est étaient plus petits que l'an dernier, probablement parce que la teneur en protéines était plus élevée.

PAINS MOULÉS: Les valeurs pour la région du Golfe étaient comparables à celles de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, les volumes réduits étant attribués à une présence réduite de protéines sans que cela s'accompagne de problèmes fonctionnels importants. Les pains moulés de la Côte Est présentaient des taux d'absorption plus élevés et une diminution du volume des miches comparativement à l'an dernier.

GÉNOISES: Les caractéristiques des génoises du Golfe étaient bonnes et la teneur moindre en protéines en a légèrement amélioré la qualité. Les volumes des génoises à base de blé de la Côte Est étaient plus élevés que l'an dernier.

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE

	TOTAL			CÔTE EST ¹			GOLFE ¹		
	2025	2024	Moy. sur 5	2025	2024	Moy. sur 5	2025	2024	Moy. sur 5
	Moy.	Moy.	ans	Moy.	Moy.	ans	Moy.	Moy.	ans
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:									
Poids spécifique (lb/bu)	59.0	59.2	59.8	57.7	59.5	59.4	59.2	59.2	59.9
(kg/hl)	77.7	78.0	78.7	76.0	78.3	78.1	77.9	77.9	78.8
Grains endommagés (%)	1.2	0.5	0.3	1.5	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3
Corps étrangers (%)	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1
Echaudés et cassés (%)	0.9	0.6	0.6	1.0	0.6	0.5	0.9	0.6	0.6
Total défauts (%)	2.3	1.3	1.0	2.7	1.3	1.1	2.2	1.3	0.9
Grade	2 SRW	2 SRW	2 SRW	3 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:									
Impuretés (%)	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3
Humidité (%)	12.8	12.9	13.1	12.8	13.2	13.5	12.8	12.9	13.0
Protéines (%), 12%/0% h	9.3/10.5	9.8/11.1	9.5/10.8	10.2/11.6	9.8/11.1	9.6/11.0	9.1/10.4	9.8/11.1	9.4/10.7
Cendres (%), 14%/0% h	1.21/1.41	1.41/1.64	1.39/1.61	1.22/1.41	1.39/1.62	1.34/1.55	1.21/1.40	1.41/1.64	1.40/1.63
Poids pour 1000 Grains (g)	32.9	32.7	34.0	31.7	32.7	35.2	33.1	32.7	33.7
Taille des grains (%) g/m/p	87/13/01	86/13/01	87/12/01	84/15/01	85/14/01	88/12/01	87/12/01	86/13/01	87/12/01
Dureté des grains	23.3	25.1	24.4	20.2	22.3	24.7	23.7	25.6	24.3
Poids des grains (mg)	33.2	33.4	34.2	30.9	33.3	35.1	33.5	33.4	34.0
Diamètre des grains (mm)	2.63	2.63	2.64	2.53	2.59	2.65	2.65	2.64	2.64
Sédimentation (cm³)	13.2	13.5	11.7	16.7	12.9	12.3	12.7	13.6	11.5
Temps de chute (sec)	301	316	316	262	317	297	308	316	321
DON (ppm)	1.1	0.7	0.6	1.1	0.4	0.3	1.1	0.8	0.7
DONNÉES RELATIVES À LA FARINE:									
Extraction du moulin de laboratoire (%)	69.5	70.1	67.5	68.4	68.8	66.9	69.7	70.4	67.7
Couleur: L*	91.5	90.8	91.1	91.5	90.9	91.0	91.4	90.8	91.1
a*	-2.2	-2.1	-2.3	-2.1	-2.1	-2.2	-2.2	-2.1	-2.3
b*	9.3	9.2	9.1	8.7	9.0	8.8	9.3	9.2	9.1
Protéines (%), 14%/0% h	7.6/8.8	8.0/9.3	7.6/8.8	8.4/9.7	8.1/9.4	7.7/9.0	7.4/8.6	8.0/9.3	7.5/8.8
Cendres (%), 14%/0% h	0.41/0.47	0.43/0.50	0.42/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.41/0.48	0.40/0.47	0.43/0.50	0.41/0.48
Gluten humide (%), 14% h	19.7	22.4	20.8	22.3	23.2	21.6	19.3	22.3	20.6
Temps de chute (sec)	291	313	312	253	320	294	297	312	316
Viscosité amylographe: 65g (BU)	438	560	597	279	605	438	462	552	637
RVA: Temps de pâte (C)/Visc. maximale (cP)	80.2/2011	83.5/2452	—	80.3/1697	80.8/2429	—	80.2/2059	84.0/2456	—
Visc. de la pâte chaude (cP)/Visc. finale (cP)	1241/2258	1469/2645	—	823/1574	1508/2688	—	1305/2363	1462/2638	—
Amidon endommagé (%)	3.4	3.8	3.9	3.6	3.5	4.0	3.3	3.8	3.9
SRC: Eau/50% de sucre (%)	54/96	51/86	52/86	55/105	51/92	52/89	53/94	51/85	52/85
5% acide lactique/5% Na ₂ CO ₃ (%)	108/72	100/69	102/71	121/75	111/69	106/72	106/72	99/69	101/70
Indice de qualité du gluten (IQG)	0.64	0.65	0.65	0.67	0.68	0.66	0.64	0.64	0.65
PROPRIÉTÉS DE LA PÂTE:									
Farinographe: Temps de développement (min)	1.1	1.2	1.2	1.4	1.0	1.2	1.1	1.2	1.2
Stabilité (min)	1.4	1.9	1.7	1.7	1.4	1.7	1.4	2.0	1.7
Absorption (%)	53.0	52.7	52.2	53.5	52.0	52.5	52.9	52.8	52.1
Alvéographe: P (mm)	45	41	41	42	40	42	45	41	41
L (mm)	75	90	74	102	97	79	71	89	73
Rapport P/L	0.63	0.45	0.55	0.48	0.41	0.54	0.66	0.46	0.56
W (10 ⁻⁴ J)	101	98	86	113	109	93	99	96	85
Extensographe (45 min): Résistance ₅₀ (BU)	204	206	200	254	245	198	196	199	198
Résistance max. (BU)	252	238	230	305	291	231	225	226	226
Extensibilité (cm)	14.7	14.5	15.1	15.6	15.2	16.1	14.5	14.4	15.1
Surface (cm²)	52	51	52	68	64	55	49	49	52
Rapport R ₅₀ /E	1.5	1.4	1.3	1.7	1.7	1.3	1.3	1.3	1.3
EVALUATION À LA CUISSON:									
Diamètre biscuit (cm)	8.9	8.9	9.0	8.8	9.1	9.0	8.9	8.9	9.0
Facteur d'étalement (diamètre/hauteur)	9.3	9.4	10.1	9.3	10.0	10.2	9.3	9.2	10.1
Absorption du pain cuit en moule (%)	56.5	54.8	54.2	57.2	54.5	53.8	56.3	54.9	54.2
Volume du pain (cm³)	605	634	613	610	672	612	604	627	614
Volume spécifique (cc/g)	4.0	4.6	—	4.1	4.9	—	4.0	4.5	—
Génoise: Volume (cm³)	1154	1049	—	1147	1054	—	1155	1048	—
Dureté (g)	279	345	—	317	389	—	274	337	—
% DES ÉCHANTILLONS:	100	100		25	22		75	78	

¹Côte Est – Maryland, Virginia and North Carolina; Golfe – Alabama, Arkansas, Illinois, Indiana, Kentucky, Missouri, Ohio and Tennessee.

PRODUCTION DE SOFT RED WINTER

POUR LES GRANDES RÉGIONS DE PRODUCTION (MTM)

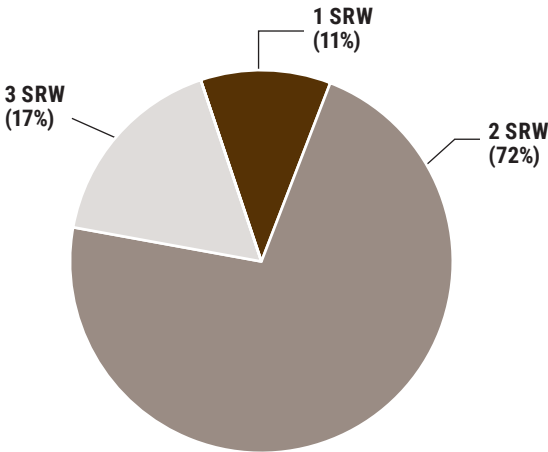
	2025	2024	2023	2022	2021
Alabama	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
Arkansas	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
Georgia	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2
Illinois	1.7	1.6	1.8	1.2	1.3
Indiana	0.6	0.6	0.8	0.5	0.6
Kentucky	0.7	0.8	1.1	0.8	0.8
Maryland	0.3	0.4	0.5	0.4	0.3
Michigan	0.8	0.6	0.9	0.6	0.8
Missouri	1.0	1.0	1.1	0.7	0.9
North Carolina	0.4	0.5	0.8	0.7	0.5
New York	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Ohio	1.2	1.1	1.4	1.0	1.2
Pennsylvania	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4
Tennessee	0.5	0.7	0.8	0.7	0.6
Virginia	0.1	0.2	0.3	0.3	0.2
Wisconsin	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Total pour les états enquêtés*	6.9	7.0	9.3	6.6	7.0
Exportable Côte Est	0.9	1.0	1.5	1.3	1.1
Exportable Golfe	6.0	6.0	7.8	5.3	5.9
Total des 16 états	8.9	8.8	11.4	8.5	9.1
Production totale de blé SRW	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8

Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.

*Onze états définis en italique ont été enquêtés représentant 71% de la production de SRW pour l'année 2025.



RÉPARTITION DE GRADE (BASÉ SUR 18 ÉCHANTILLONS COMPOSÉS)

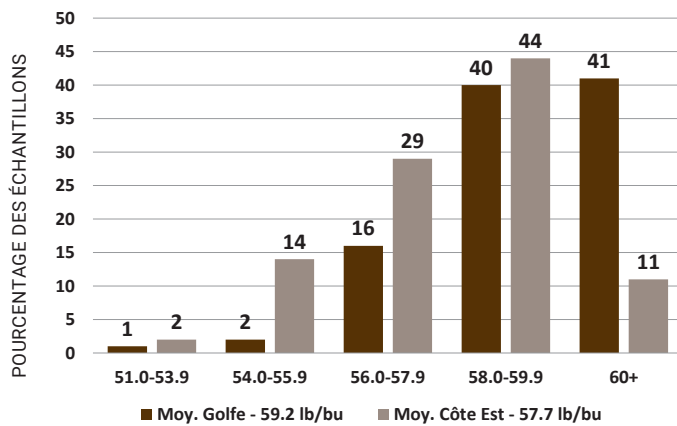


«Le rendement a été assez bon – pas un record, mais conforme à nos attentes tant en termes de volume que de qualité. Les moyennes à l'échelle de l'État se situaient autour de 86 boisseaux par acre. Les poids spécifiques variaient, ce qui était prévisible compte tenu des conditions. Malgré un mois de mai et un mois de juin pluvieux dans l'Ohio, la pression des maladies a été faible et la qualité globale du blé SRW a été jugée très bonne.»

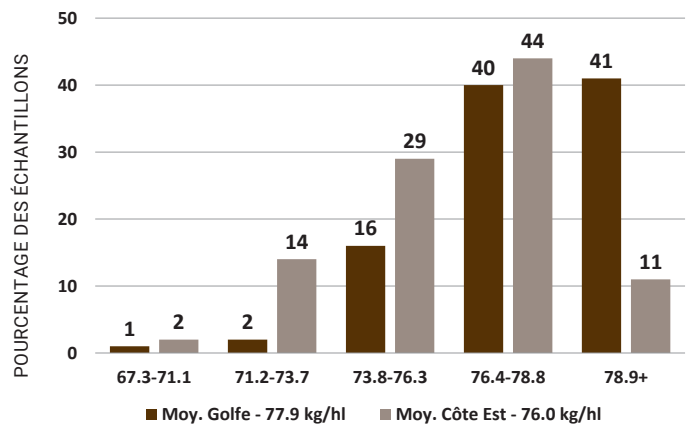
— Joe McCandlish, producteur de blé de l'Ohio

RÉPARTITIONS

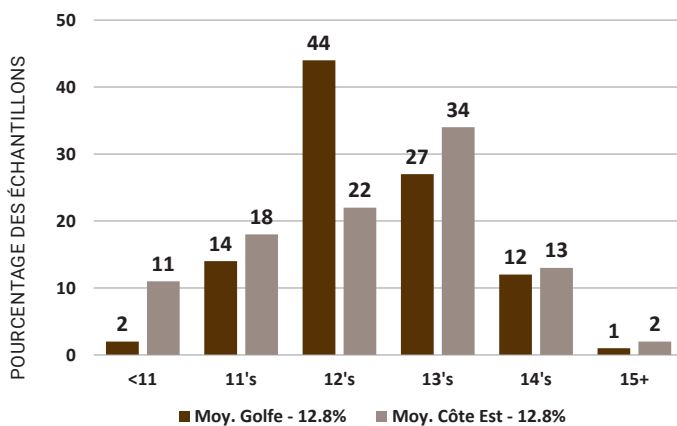
POIDS SPÉCIFIQUE | Livre/Boisseau



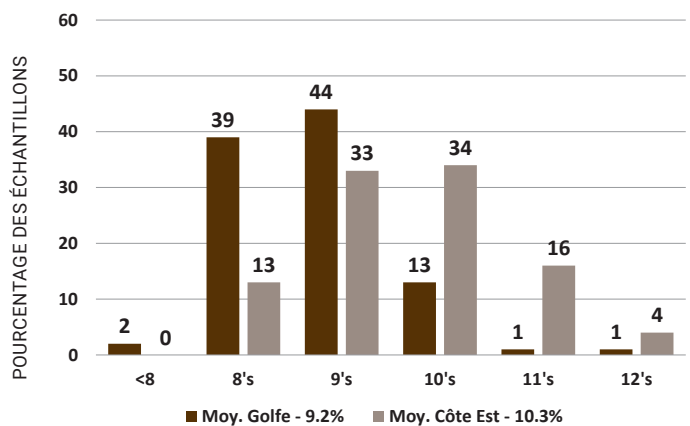
POIDS SPÉCIFIQUE | Kilogramme/Hectolitre



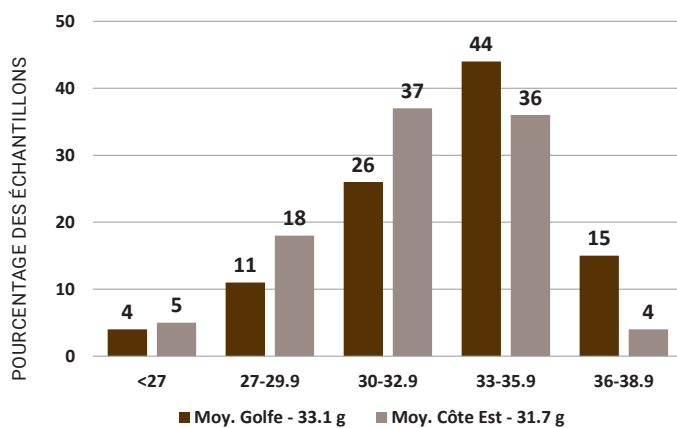
TAUX D'HUMIDITÉ DU BLÉ | Pourcentage



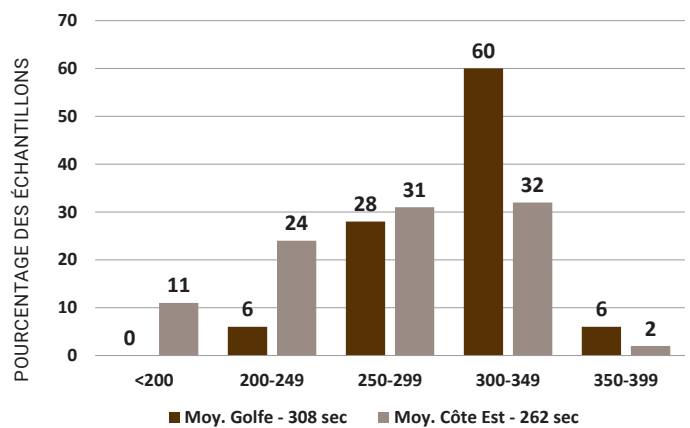
PROTÉINES (12% H) | Pourcentage



POIDS POUR 1000 GRAINS | Grammes



TEMPS DE CHUTE | Secondes



DURUM



Le blé durum du nord est cultivé principalement sur les plaines du nord de la région du Centre et expédié depuis les ports du Golfe, des Grands et du Pacifique, tandis que le blé Desert Durum® est cultivé en majeure partie sous contrat dans les déserts du Sud-Ouest (en l'Arizona et en Californie) et expédié depuis les ports du Golfe ou de la Côte Ouest. Le blé durum, qui représente la cinquième classe de blé en importance aux États-Unis, se caractérise par une teneur en protéines élevée de 12,0 à 15,0% (à 12% h), une riche couleur ambrée, un albumen jaune, une teneur en gluten élevée et un son blanc.

Pour le minotier, le grain très dur de grande taille du durum offre le potentiel de taux d'extraction très élevés d'une semoule de grande qualité à faible teneur en cendres qui convient parfaitement aux pâtes fines. Le Desert Durum® est récolté et expédié à très faible teneur en humidité, ce qui contribue à réduire les coûts de transport et à augmenter les taux d'extraction.

Pour les consommateurs de pâtes, de couscous et de pain méditerranéens, le blé dur aide à leur donner d'excellentes qualités de couleur et de texture.



APPLICATIONS

Le blé extra dur ambré («Hard Amber Durum», HAD) est le blé de référence pour les pâtes alimentaires de qualité supérieure, le couscous et certains pains méditerranéens.

Le HAD est utilisé notamment dans les produits suivants:

- Pâtes longues et courtes de première qualité
- Mélange de blé (avec HRS) pour pâte à Pizza
- Semoule de blé dur
- Couscous
- Pains méditerranéens et gâteaux sucrés Style levant



SCANNEZ CE CODE
QR pour accéder à
la présentation des
méthodes d'essai de
la qualité de la récolte.

MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE

PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES D'ÉCHANTILLONS DE BLÉ DUR DU NORD

Les analyses et les tests de qualité de blé et de la farine ont été effectuées par le laboratoire d'analyse de la qualité du blé dur (Durum Quality Lab) de l'Université d'État du Dakota du Nord à Fargo.

TESTS D'ÉCHANTILLONS DE BLÉ DUR DU NORD

La classification, le poids spécifique, les grains vitreux, le poids pour 1000 grains, la protéine et le temps de chute ont été déterminés sur chaque échantillon. Les tests restants ont été effectués sur 6 échantillons composites classés par région de production. Les méthodes sont décrites dans le document «Méthodes d'analyse».

251

ECHANTILLONS DE
BLÉ DUR DU NORD

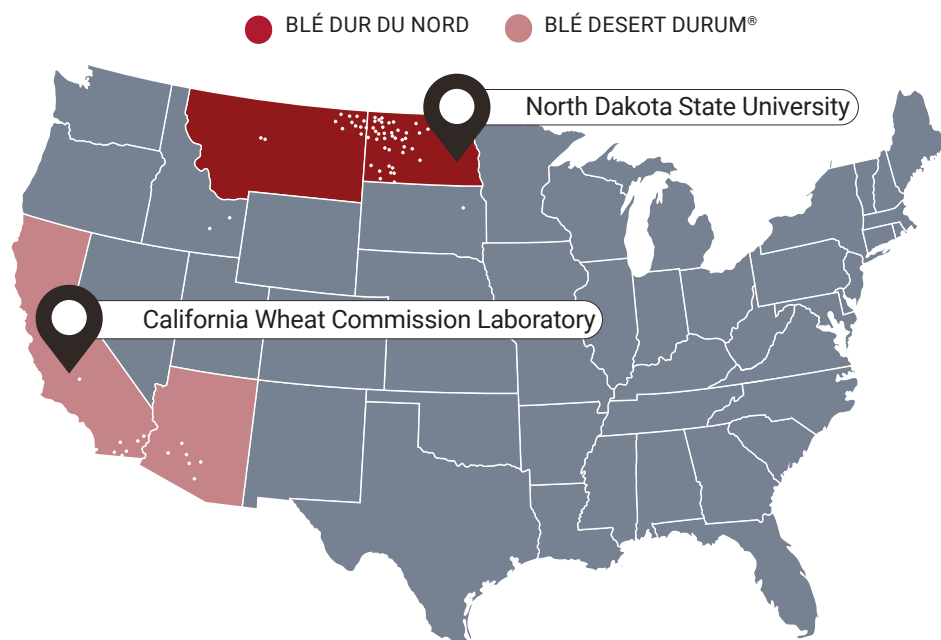
ont été prélevés auprès des producteurs dans les champs, dans les bennes de stockage des exploitations agricoles et dans les silos locaux par les bureaux d'États du Service National des Statistiques Agricoles (National Agricultural Statistics Service).

4

ÉTATS EXAMINÉS

100%

DE LA PRODUCTION
REPRÉSENTATIVE DE DURUM



22

ECHANTILLONS DE
BLÉ DESERT DURUM®

Recueilli par une agence d'inspection agréée du Service fédéral d'inspection des grains (FGIS) ou soumis par des gestionnaires à une agence agréée.

PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES D'ÉCHANTILLONS DE BLÉ DESERT DURUM®

Le laboratoire de la Commission de Blé de Californie à Woodland en Californie a effectué des tests et des analyses de qualité de blé et de la farine.

TESTS D'ÉCHANTILLONS DE BLÉ DESERT DURUM®

Tous les tests ont été effectués sur chaque échantillon. Les résultats pondérés en production sont rapportés. La zone de production de Desert Durum® est mise en évidence sur la carte ci-dessus. Les méthodes sont décrites dans le document «Méthodes d'analyse».

PRODUCTION DE DURUM

POUR LES GRANDES RÉGIONS DE PRODUCTION (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Arizona	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1
California	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Montana	0.7	0.5	0.6	0.5	0.3
North Dakota	1.4	1.4	0.9	0.8	0.5
Total des 4 états	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
Durum du Nord	2.1	1.9	1.4	1.4	0.8
Desert Durum®	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2
Production totale de blé Durum	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0

Basée sur les estimations de l'USDA dû 30 septembre 2025.

SOUS-CLASSES

Les Normes officielles américaines relatives aux céréales distinguent, à l'intérieur de la classe du blé durum, les trois sous-classes suivantes, en fonction de la teneur en grains vitreux:

HARD AMBER DURUM (HAD)

- Au moins 75% de grains vitreux durs de couleur ambrée

AMBER DURUM (AD)

- Entre 60% et 74% de grains vitreux durs de couleur ambrée

DURUM (D)

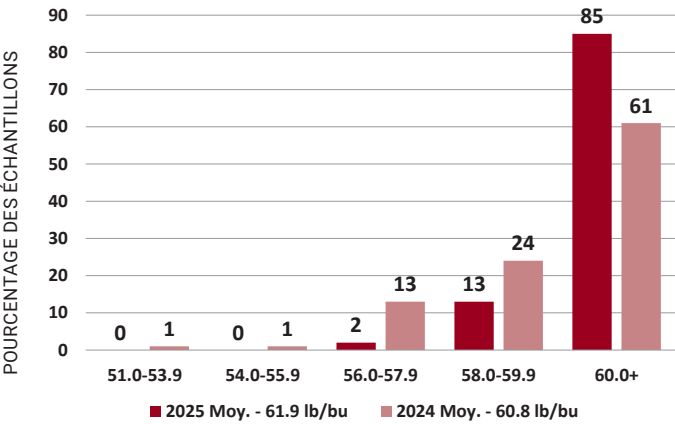
- Moins de 60% de grains vitreux durs de couleur ambrée.

«Cette année, la saison de croissance a été marquée par la sécheresse, des conditions météorologiques extrêmes et des tempêtes, mais nous avons tout de même obtenu des rendements supérieurs à la moyenne et une qualité généralement bonne. La pression des maladies a été minime dans toute la région productrice de blé dur. Même si le temps humide pendant la récolte a entraîné une certaine variabilité, je pense que nous avons la qualité nécessaire pour répondre aux cahiers des charges de la plupart des clients.»

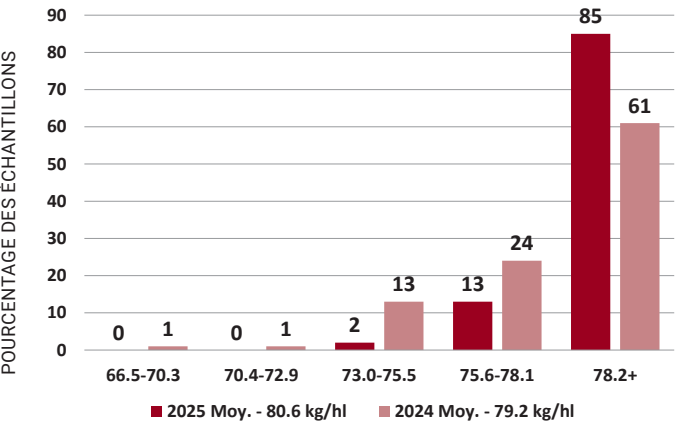
— Glendon Slaubaugh, producteur de blé du Dakota du Nord

RÉPARTITIONS (DUR DU NORD)

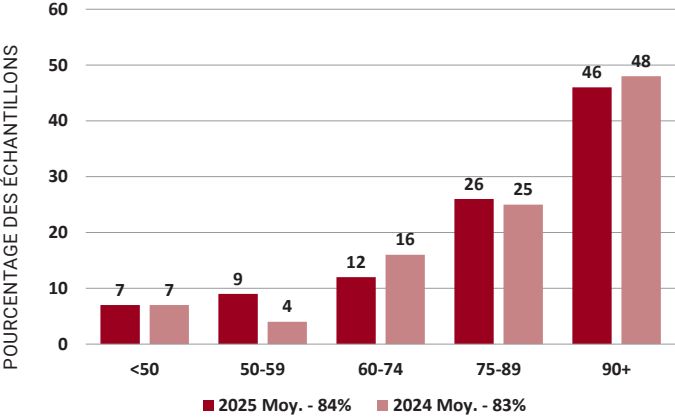
POIDS SPÉCIFIQUE | Livre/Boisseau



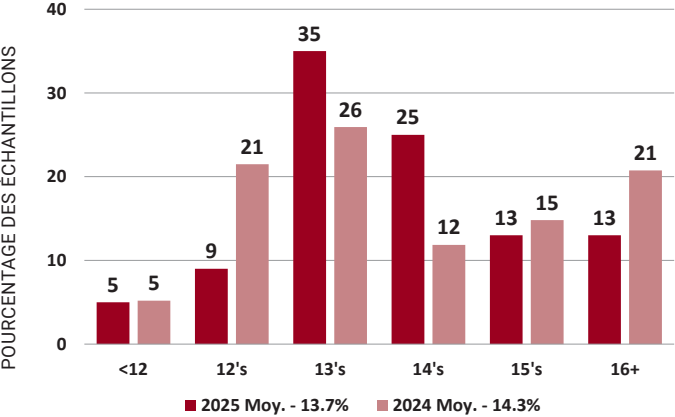
POIDS SPÉCIFIQUE | Kilogramme/Hectolitre



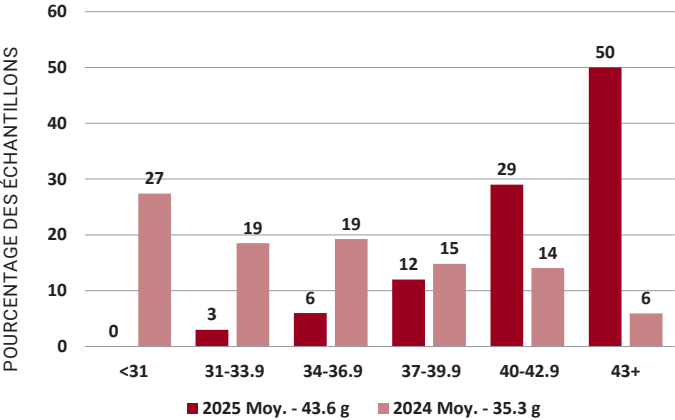
GRAINS VITREUX | Pourcentage



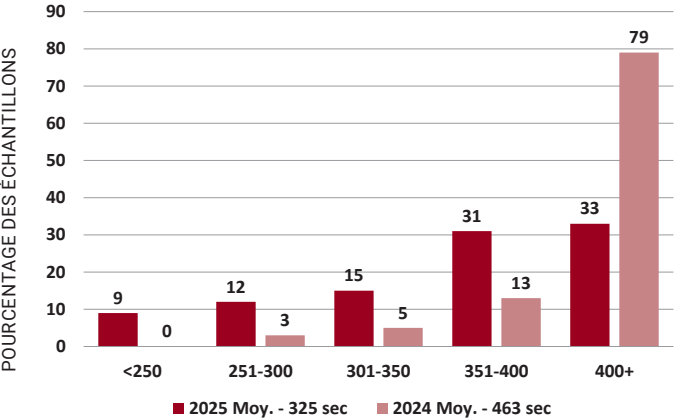
PROTÉINES (12% H) | Pourcentage



POIDS POUR 1000 GRAINS | Grammes



TEMPS DE CHUTE | Secondes



ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE (BLÉ DUR DU NORD)

La récolte 2025 de blé dur des grandes plaines du Nord possède de nombreux attributs positifs, dont de fortes teneurs en protéines, un profil de qualité élevé, des poids spécifiques et des poids pour mille grains élevés de même que de bonnes caractéristiques de qualité pour les pâtes. Comme d'habitude, les acheteurs sont invités à prendre en considération la variation entre les paramètres de qualité, y compris les classifications, les temps de chute et les pourcentages de grains vitreux et endommagés et à modifier les spécifications au cahier des charges, au besoin. En conséquence du retard important de la moisson dans certaines régions, les données de cette année ne représentent pas l'entièreté de la récolte. Dans l'ensemble, les données sur la qualité de la récolte de cette année correspondent aux résultats moyens typiques obtenus pour le blé dur du Nord et devraient répondre aux spécifications des acheteurs. Les acheteurs trouveront que la récolte répondra à leurs exigences de qualité pour la confection de pâtes alimentaires, de couscous et de produits panifiés.

CLIMAT ET RÉCOLTE

Les **SEMAILLES** ont commencé plus tôt que d'habitude en raison des faibles accumulations de neige et des conditions sèches. Bien que les pluies tombées à la mi-saison aient retardé les semailles par endroits, l'humidité a été bénéfique et le gros de la récolte était semé dès le début du mois de juin.

L'**ÉMERGENCE** du blé a été retardée dans un premier temps par le temps plus frais mais elle s'est ensuite mise à progresser plus rapidement que la moyenne. Des conditions sèches ont prédominé pendant une bonne partie de la saison de croissance, mais des pluies sont arrivées à temps pendant les semailles et la croissance précoce a contribué à maintenir la récolte. Plus tard dans la saison de croissance, l'absence de précipitations a entraîné une détérioration des conditions, notamment au Montana. Dans l'ensemble, les maladies étaient peu présentes.

La **MOISSON** a commencé lentement à cause des pluies et de l'humidité. Les conditions se sont améliorées à la mi-août et le progrès s'est accéléré pendant plusieurs semaines. Cependant, le temps humide en fin de saison a de nouveau retardé la dernière partie de la moisson et a nui à la qualité de la récolte.

La **PRODUCTION** de blé dur des grandes plaines du Nord des États-Unis a atteint 2,1 MTM, soit 11 % de plus que l'an dernier, en raison de l'augmentation des surfaces semées et de la hausse des rendements.

FAITS SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

CLASSIFICATION: La classification moyenne globale de la récolte 2025 des grandes plaines du Nord est U.S. No. 1 blé extra dur ambré («Hard Amber Durum», HAD); 40 % de la récolte est classé U.S. No. 1 HAD. La répartition par classification de cette récolte est plus grande en raison des conditions météorologiques dans certains secteurs.

POIDS SPÉCIFIQUE: Les valeurs sont élevées et la moyenne globale est supérieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

GRAINS ENDOMMAGÉS: Les valeurs légèrement supérieures à celles de l'an dernier sont attribuables aux conditions environnementales.

GRAINS VITREUX (HVAC): Les pourcentages de grains vitreux sont comparables à ceux de l'année précédente; les pourcentages sont considérablement moins élevés dans certains échantillons, ce qui pourrait s'expliquer par les pluies tombées lors de la maturation ou de la moisson.

TENEUR EN PROTÉINES (À 12 % D'HUMIDITÉ): Les données sur la répartition indiquent une variation des teneurs en protéines plus uniforme de 13,0 % à 15,0 %; seul un petit nombre d'échantillons présentait des teneurs de plus de 15,0%.

POIDS MOYEN DE 1000 GRAINS: Les moyennes sont beaucoup plus élevées que l'an dernier, grâce à des conditions de culture généralement meilleures et à l'absence de périodes prolongées de stress thermique.

TENEURS EN EAU DES GRAINS: Les moyennes ont affiché une tendance à la baisse par rapport à l'année dernière mais elles sont supérieures à la moyenne sur 5 ans à cause des conditions plus humides au moment de la moisson.

TEMPS DE CHUTE: Les valeurs étaient plus faibles que l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans en raison des conditions humides au moment de la moisson. Les données sur la répartition indiquent que les temps de chute de la majeure partie de la récolte se situent au-dessus de 300 sec et ne dépassent 400 sec que dans une plus petite proportion de celle-ci. Les temps de chute sont inférieurs à 300 sec dans environ 21 % des échantillons.

MYCOTOXINES DON: La légère hausse des valeurs cette année est attribuable à la présence de cas isolés, principalement dans les zones de production de l'Est. La moyenne globale est toutefois bien inférieure aux limites commerciales.

MOUTURE EN LABORATOIRE: Les taux d'extraction de farine de la semoule sont légèrement inférieurs à ceux de l'an dernier tout en demeurant supérieurs à la moyenne sur 5 ans. Les échantillons ont été moulus au moyen d'un moulin Quadromat Junior.

TENEUR EN PROTÉINES DE LA SEMOULE: La teneur en protéines est comparable à celle de l'an dernier et légèrement inférieure à la moyenne sur 5 ans.

PIQÛRES: Le nombre des piqûres est supérieur à celui de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

COULEUR DE LA SEMOULE: La valeur b* (mesure de la couleur jaune) est légèrement inférieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

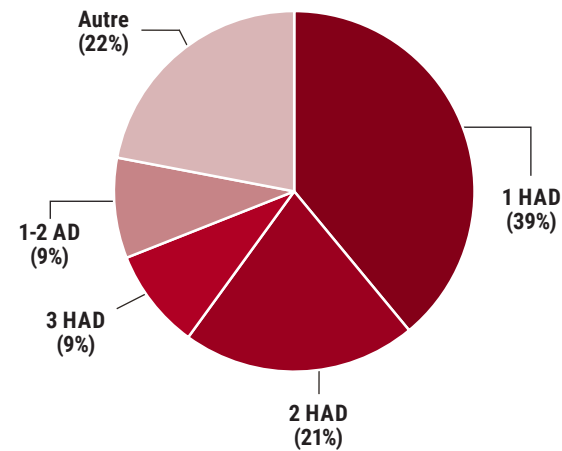
FORCE BOULANGÈRE DE LA PÂTE: La force boulangère de la pâte est comparable à celle de l'année précédente et aux valeurs caractéristiques d'une récolte de blé dur moyenne.

SPAGHETTI: Selon les évaluations du spaghetti, les caractéristiques se sont améliorées; le poids cuit et la fermeté ont augmenté et les pertes à la cuisson ont diminué par rapport à l'an dernier et aux moyennes sur 5 ans.

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (BLÉ DUR DU NORD)

	2025 Moy.	2024 Moy.	5 ans Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:			
Poids spécifique (lb/bu)	61.9	60.8	61.3
(kg/hl)	80.6	79.2	79.8
Grains endommagés (%)	1.8	0.6	0.4
Corps étrangers (%)	0.0	0.1	0.0
Echaudés et cassés (%)	0.5	0.7	0.8
Total défauts (%)	2.3	1.4	1.2
Grains vitreux (%)	84	83	86
Grade	1HAD	1 HAD	1 HAD
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:			
Dockage (%)	0.6	0.8	0.9
Humidité (%)	11.6	12.2	11.2
Protéines (%), 12%/0% h	14.2/16.2	14.3/16.3	14.2/16.2
Cendres (%), 14%/0% h	1.55/1.80	1.58/1.84	1.58/1.80
Poids pour 1000 Grains (g)	43.6	35.3	40.9
Taille des grains (%) g/m/p	64/34/02	42/53/05	47/49/04
Temps de chute (sec)	325	463	427
Sédimentation (cm³)	80	79	72
DON (ppm)	0.6	0.3	0.1
DONNÉES RELATIVES À LA SEMOULE:			
Extraction du moulin de laboratoire (%)	—	—	—
Extraction semoule (%)	58.8	60.7	55.9
Couleur: L *	80.9	81.1	83.0
a *	-3.0	-3.1	-2.6
b *	28.7	30.0	30.4
Protéines (%), 14%/0% h	12.6/14.7	12.3/14.3	12.6/14.7
Cendres (%), 14%/0% h	0.61/0.71	0.68/0.79	0.65/0.76
Piqûres (no/10 in²)	33	25	26
Gluten humide (%), 14% h	34.5	31.7	33.5
Index du gluten (%), 14% h	82	89	81
EVALUATION DES SPAGHETTI:			
Couleur: L *	57.7	58.9	60.3
a *	4.6	3.7	3.6
b *	40.1	41.0	44.2
Poids à la cuisson (g)	32.1	30.1	31.0
Pertes à la cuisson (%)	6.9	7.2	7.3
Fermeté à la cuisson (g*cm)	8.4	6.7	4.7
NOMBRE D'ÉCHANTILLONS:	252	251	

RÉPARTITION DE GRADE (DUR DU NORD)



ENQUÊTE SUR LA RÉCOLTE (DESERT DURUM®)

L'appellation Desert Durum® est une marque de certification déposée de l'Arizona Grain Research and Promotion Council (Conseil de recherches et de promotion des céréales de l'Arizona) et de la California Wheat Commission (Commission du blé de la Californie), qui n'en autorisent l'utilisation que pour désigner le blé dur produit sous irrigation dans les vallées et les terres basses désertiques de l'Arizona et de la Californie.

Le blé Desert Durum® peut être produit et livré avec une «préservation d'identité», ce qui permet aux acheteurs d'obtenir du blé dont les paramètres de qualité intrinsèques répondent précisément à leurs besoins. Les besoins annuels peuvent faire l'objet de contrats avec les négociants en céréales avant les semailles d'automne et d'hiver en vue d'une récolte à la fin du mois de mai jusqu'au début du mois de juillet. L'identité variétale est maintenue par des producteurs établis qui plantent des graines certifiées, et par des négociants qui entreposent et expédient le blé en fonction du calendrier souhaité par l'acheteur.

Les superficies consacrées à la production de blé Desert Durum® en 2024 étaient inférieures à celles de 2023. Selon l'USDA, la production de blé Desert Durum® en 2025 est estimée à 0,2 MTM.

FAITS SAILLANTS DE LA RÉCOLTE

Les grains du blé Desert Durum® sont systématiquement d'une bonne taille et ont une faible teneur en eau, caractéristiques qui contribuent à réduire les coûts de transport et à augmenter les taux d'extraction. La récolte 2025 offrira, en ce qui a trait aux propriétés meunières, à la semoule et aux pâtes, les caractéristiques de qualité qu'apprécient les clients et auxquelles ils s'attendent.

CLASSIFICATION: La classification moyenne globale des échantillons de la récolte 2025 de blé Desert® est US No. 1 extra dur ambré («Hard Amber Durum», HAD).

POIDS SPÉCIFIQUE: La bonne valeur moyenne était comparable à celui de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, une telle moyenne élevée étant typique du Desert Durum®.

GRAINS VITREUX AMBRÉS (HVAC): Le taux moyen était à la fois comparable à celui de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, une moyenne aussi élevée étant typique du blé Desert Durum®.

GRAINS ENDOMMAGÉS ET DÉFAUTS: Le taux moyen des grains endommagés et le taux total des défauts étaient tous les deux faibles et comparables à ceux de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

TENEUR EN EAU DES GRAINS: Les niveaux étaient de nouveau faibles, ce qui est caractéristique du Desert Durum®. Les meuniers peuvent obtenir une valeur supplémentaire en ajoutant davantage d'eau au blé avant la mouture.

TENEUR EN PROTÉINES (12 % D'HUMIDITÉ): La moyenne était comparable à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, une moyenne élevée étant typique du blé Desert Durum®.

POIDS MOYEN DE 1000 GRAINS: La moyenne était comparable aux valeurs typiquement élevées caractéristiques du blé Desert Durum®.

TEMPS DE CHUTE: Les valeurs étaient légèrement supérieures à celles de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans, ce qui correspond à un blé de qualité et à une moyenne élevée typique du blé Desert Durum®.

TENEUR EN CENDRES DE LA SEMOULE: La teneur était inférieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

TENEUR EN GLUTEN HUMIDE: La moyenne était légèrement supérieure à celle de l'an dernier et à la moyenne sur 5 ans.

INDICE DE GLUTEN: Les valeurs sont restées stables et proches des niveaux historiques.

COULEUR DE LA SEMOULE: La valeur b* (jaune) était légèrement inférieure à celle de l'an dernier mais supérieure à la moyenne sur 5 ans, ce qui indique que la semoule est de couleur jaune vif.

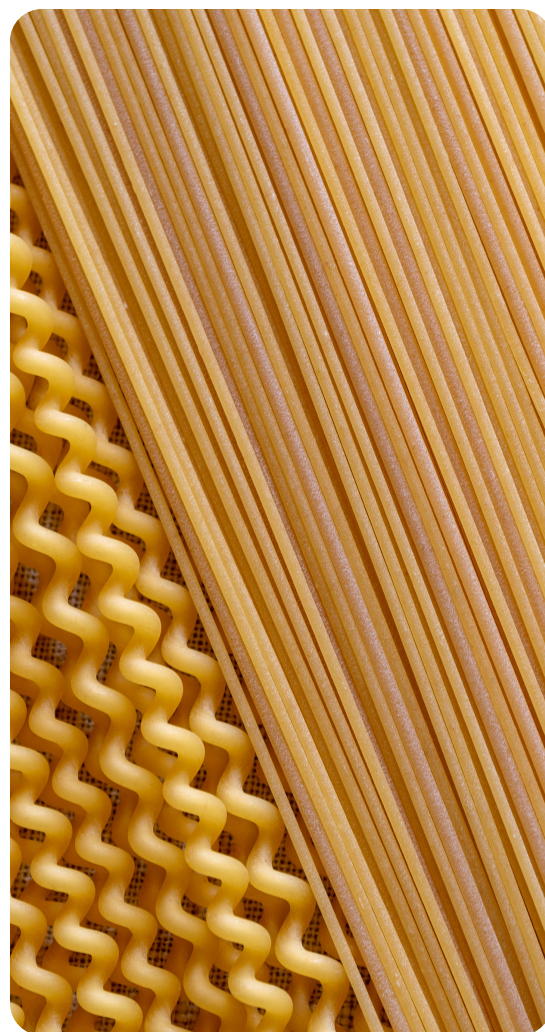
ÉVALUATION DU SPAGHETTI: La fermeté du spaghetti cuit était comparable à celle de l'an dernier et légèrement supérieure à la moyenne sur 5 ans, ce qui indique que les pâtes ont une bonne tolérance à la cuisson et une bonne qualité gustative.

« La récolte 2025 de blé Desert Durum® en Arizona reflète à la fois la résilience et les défis de l'agriculture dans le désert. Malgré une forte baisse des superficies cultivées, mais avec des rendements qui se maintiennent à environ trois tonnes par acre, les producteurs continuent à fournir un produit de qualité qui répond à la demande mondiale, et ceci face à des marchés changeants et à des ressources en eau plus limitées. »

— Richard Heiden, producteur de blé de l'Arizona

DONNÉES RELATIVES À LA RÉCOLTE (DESERT DURUM®)

	2025 Moy.	2024 Moy.	5 ans Moy.
DONNÉES CLASSIFICATION DU BLÉ:			
Poids spécifique (lb/bu)	62.5	63.1	63.3
(kg/hl)	81.4	82.2	82.4
Grains endommagés (%)	0.0	0.2	0.1
Corps étrangers (%)	0.1	0.0	0.0
Echaudés et cassés (%)	0.5	0.5	0.4
Total défauts (%)	0.6	0.7	0.6
Grains vitreux (%)	97	98	98
Grade	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DONNÉES BLÉ NON DÉTERMINANT LE GRADE:			
Dockage (%)	0.5	0.4	0.3
Humidité (%)	7.2	7.1	7.3
Protéines (%), 12%/0% h	13.8/16.6	13.7/16.4	13.8/15.9
Cendres (%), 14%/0% h	1.70/1.97	1.66/1.94	1.65/1.92
Poids pour 1000 Grains (g)	48.2	46.3	48.7
Taille des grains (%) g/m/p	95/05/00	94/06/00	93/07/00
Temps de chute (sec)	772	646	652
Sédimentation (cm³)	70	61	63
DON (ppm)	-	-	-
DONNÉES RELATIVES À LA SEMOULE:			
Extraction du moulin de laboratoire (%)	80.7	82.1	78.9
Extraction semoule (%)	68.9	70.7	72.3
Couleur: L*	86.2	85.8	85.9
a*	-4.0	-3.8	-4.0
b*	31.6	32.2	32.2
Protéines (%), 14%/0% h	12.7/14.7	12.5/14.6	12.9/15.1
Cendres (%), 14%/0% h	0.80/0.93	0.85/0.98	0.81/0.94
Piqûres (no/10 in²)	20	23	22
Gluten humide (%), 14% h	34.8	32.8	34.3
Index du gluten (%), 14% h	73	72	74
EVALUATION DES SPAGHETTI:			
Couleur: L*	56.7	56.3	56.2
a*	-0.1	-0.2	0.0
b*	43.7	43.6	43.6
Poids à la cuisson (g)	29.4	29.5	29.7
Pertes à la cuisson (%)	5.5	5.8	6.0
Fermeté à la cuisson (g*cm)	7.4	7.3	7.2
NOMBRE D'ÉCHANTILLONS:	22	6	7



DES GENS DIGNES DE CONFIANCE. DES BLÉS AUX QUALITÉS FIABLES.

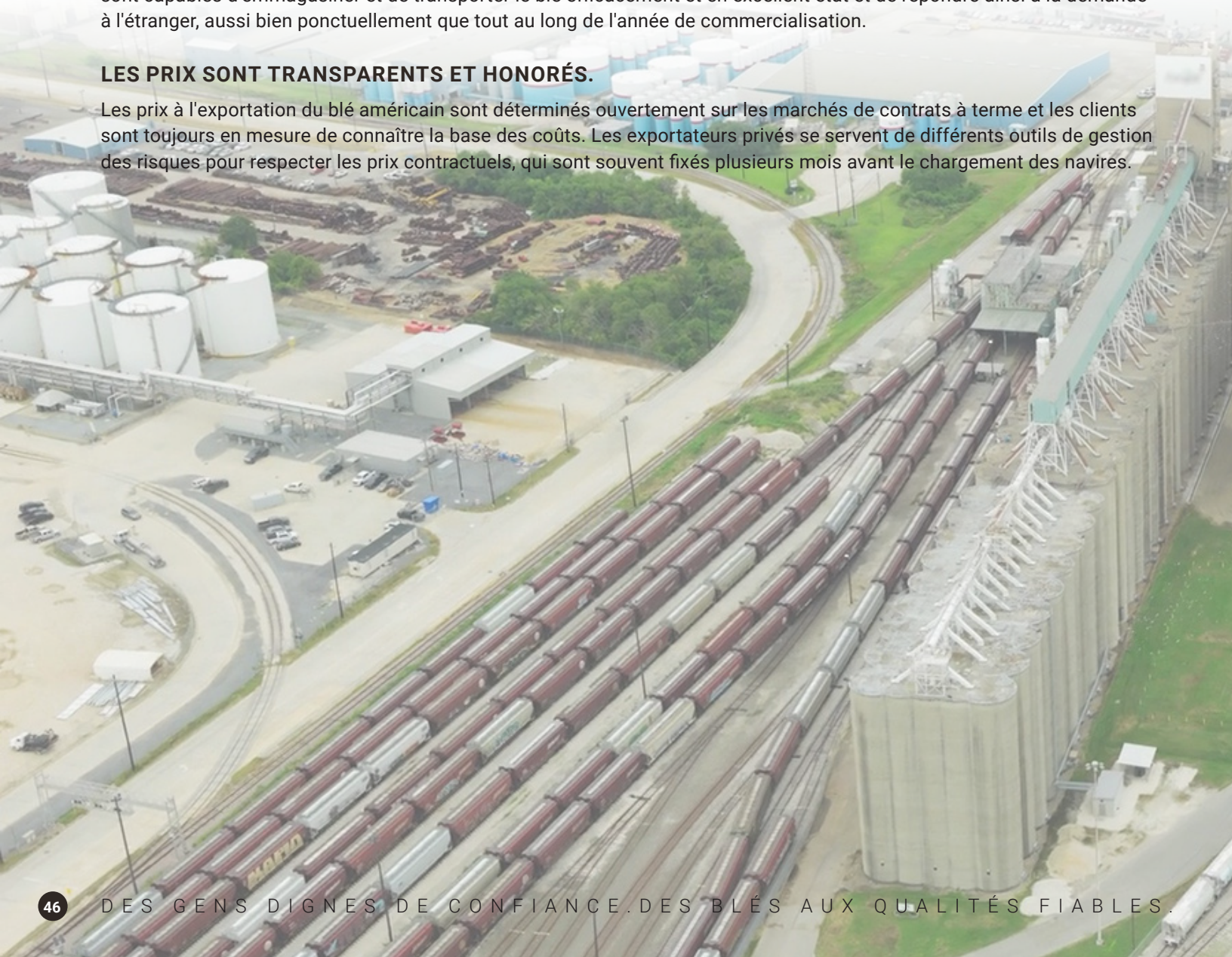
Les familles d'agriculteurs américains qui produisent le blé et l'industrie qui le transforme et le transporte continuent à croire fermement en l'importance d'un marché transparent et ouvert. Voici quelques-unes des raisons pour lesquelles nos clients étrangers savent qu'ils peuvent compter sur l'intégrité de notre chaîne d'approvisionnement, sur la qualité du blé américain et sur notre fiabilité inégalée.

LE «MAGASIN» DU BLÉ AMÉRICAIN EST TOUJOURS OUVERT.

Chaque année, les producteurs américains surmontent des risques importants pour satisfaire la demande de blé intérieure tout en consacrant la moitié de leurs récoltes aux marchés d'exportation. Les producteurs et les entrepôts commerciaux sont capables d'emmagasiner et de transporter le blé efficacement et en excellent état et de répondre ainsi à la demande à l'étranger, aussi bien ponctuellement que tout au long de l'année de commercialisation.

LES PRIX SONT TRANSPARENTS ET HONORÉS.

Les prix à l'exportation du blé américain sont déterminés ouvertement sur les marchés de contrats à terme et les clients sont toujours en mesure de connaître la base des coûts. Les exportateurs privés se servent de différents outils de gestion des risques pour respecter les prix contractuels, qui sont souvent fixés plusieurs mois avant le chargement des navires.



LA QUALITÉ EST ASSURÉE.

Pendant la saison de la moisson, USW publie des rapports hebdomadaires qui synthétisent les données préliminaires sur la qualité du blé. USW collabore avec plusieurs organisations et laboratoires pour analyser des centaines d'échantillons de blé des six classes de blé américain et publie tous les résultats dans son rapport annuel sur la qualité de la récolte. Ensuite, des membres de notre personnel, des producteurs et des experts de l'industrie sillonnent le monde pour présenter les résultats à nos clients et aux utilisateurs finaux. Aux États-Unis, au fur et à mesure que le blé arrive aux silos de collecte et d'exportation, il est inspecté, évalué et séparé par classe et par qualité pour assurer le respect des exigences du client. De façon indépendante, le Service fédéral américain d'inspection des grains (FGIS - Federal Grain Inspection Service) inspecte le blé lors du chargement des navires pour certifier que la qualité correspond au cahier des charges du client.

L'INTERVENTION GOUVERNEMENTALE DIRECTE DANS LES EXPORTATIONS EST INTERDITE.

Le principe de l'inviolabilité de tous les contrats d'exportation est protégé par plusieurs lois fédérales aux États-Unis, la seule exception étant une situation d'urgence nationale déclarée.

LES ACHETEURS BÉNÉFICIENT DE SERVICES COMMERCIAUX ET D'UN SOUTIEN TECHNIQUE HORS PAIR.

Avec le soutien financier des familles qui produisent le blé américain et du Service agricole à l'étranger (Foreign Agricultural Service) du Ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA), le personnel et les experts-conseils expérimentés d'USW ajoutent une valeur exceptionnelle aux importations de toutes les classes de blé américain.

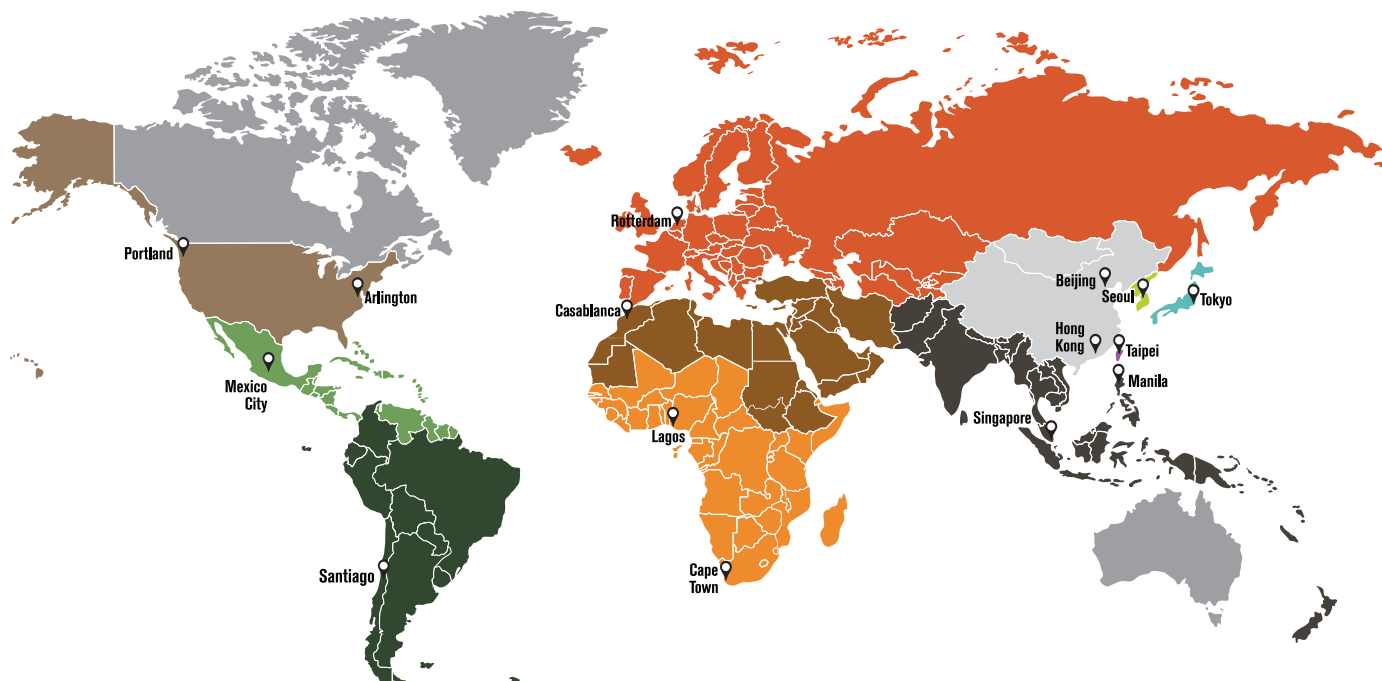
FAVORISER LES ÉCHANGES COMMERCIAUX.

USW investit des sommes considérables, à même les contributions des producteurs et les programmes du gouvernement fédéral, pour aider à surmonter les barrières commerciales ou techniques qui, sinon, empêcheraient les utilisateurs finaux de profiter pleinement de la valeur et des avantages financiers du blé américain.





www.uswheat.org



SIÈGE SOCIAL

3103 10th Street, North, Suite 300,
Arlington, VA 22201

TELEPHONE (202) 463-0999

FAX (703) 524-4399

EMAIL infoARL@uswheat.org

BUREAU DE LA CÔTE OUEST DES ÉTATS UNIS

World Trade Center
121 SW Salmon Street, Suite 1125
Portland, OR 97204

TELEPHONE (503) 223-8123

FAX (503) 223-5026

EMAIL infoPTD@uswheat.org

U.S. Wheat Associates (USW) représente les producteurs de blé américains et assure l'expansion des marchés pour le compte de l'industrie dans 100 pays. Sa mission consiste à "développer, maintenir et élargir les marchés internationaux de manière à renforcer les profits des producteurs de blé américain." Le financement des activités de l'U.S. Wheat Associates est assuré par des contributions des producteurs, administrées par les commissions de producteurs de blé dans 17 états, et par des programmes de financement à coûts partagés du Service Agricole à l'Étranger de l'USDA. Pour plus d'informations, prière de visiter le site www.uswheat.org.

PRINCIPE DE NON-DISCRIMINATION ET AUTRES MOYENS DE COMMUNICATION

U.S. Wheat Associates (USW) interdit, dans l'ensemble de ses programmes, activités et emplois, toute discrimination fondée sur la race, la couleur, la religion, l'origine nationale, le sexe, la situation familiale ou civile, l'âge, un handicap, des convictions politiques ou l'orientation sexuelle (tous les motifs ne s'appliquent pas à tous les programmes). Les personnes nécessitant un moyen d'accès aux informations sur nos programmes qui est adapté à leurs besoins (braille, gros caractères, cassette audio, etc.) sont priées de contacter USW au numéro 202-463-0999 (AST/ASME – 800-877-8339, ou de l'extérieur des États-Unis, 605-331-4923). Pour déposer une plainte de discrimination, prière d'écrire au «Vice President of Finance, USW, 3103 10th Street, North, Arlington, VA 22201» ou de téléphoner au numéro 202-463-0999. USW est un fournisseur et un employeur qui souscrit au principe de l'égalité d'accès à l'emploi. On trouvera des informations relatives à la politique de non-discrimination de l'USDA à: <https://www.usda.gov/non-discrimination-statement>. Toute plainte pour discrimination concernant un programme de l'USDA devrait être soumise au moyen d'un formulaire «Form AD-3027, USDA Program Discrimination Complaint Form» qui est téléchargeable depuis l'adresse suivante: www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-program-discrimination-complaint-form.pdf