

Culture du blé bio: focus qualité

Situation initiale:

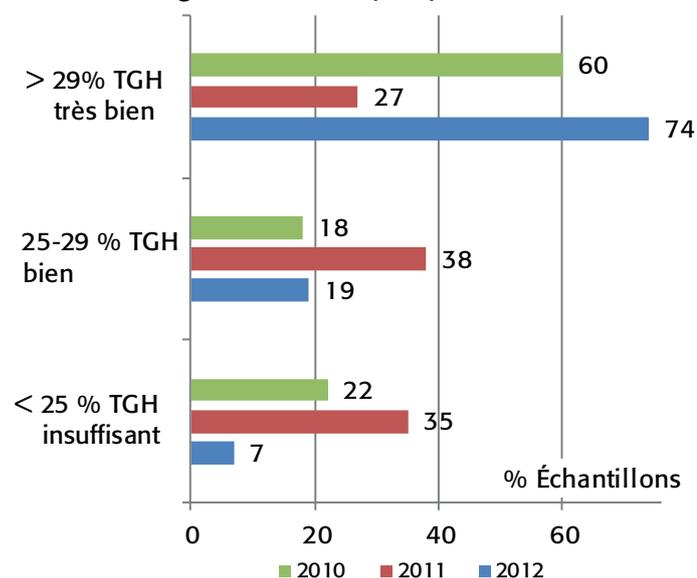
La plupart du blé bio est transformé par l'industrie qui demande une teneur de gluten humide (TGH) minimale de 29 pourcent. Cette exigence n'est pas atteinte par tous les producteurs bio. D'années en

années, on observe une forte variation. Dans le cadre du projet «qualité du blé bio» mandaté par Bio Suisse, le FiBL effectue des recherches sur l'origine du problème et sur les possibilités d'amélioration.

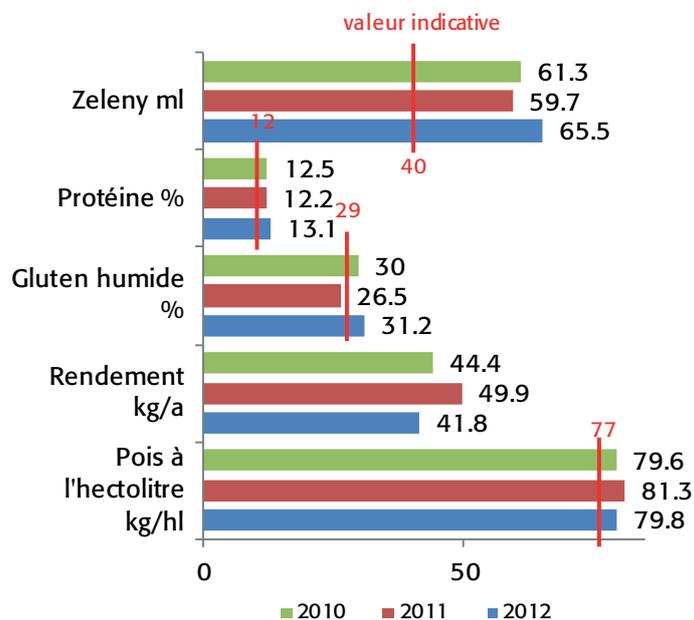


Durant les étés 2010, 2011 et 2012, respectivement 169, 152 et 163 échantillons provenant de toute la Suisse ont été analysés d'après ICC 137. Les agriculteurs participants ont reçu un feed-back sur la qualité de leur blé.

Répartition des échantillons dans trois catégories de teneur de gluten humide (TGH)



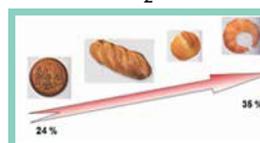
Moyennes des années 2010 à 2012



Résultats des essais 2010 à 2012

- Sur les 3 ans: des teneurs de gluten humide généralement élevées.
- Mais: chaque année une partie des échantillons ne satisfait pas les réquisitions (20 % en moyenne).
- Pas de corrélation entre la quantité d'azote et la qualité. La disponibilité de l'azote est probablement décisive (minéralisation).
- Outre les conditions météo (précipitation, température → minéralisation) et le site, la variété est le paramètre influençable le plus important.

- Wiwa, Titlis, Siala et Runal ont régulièrement réalisé de bons résultats.
- Pas de corrélation entre le pois à l'hectolitre et le gluten humide.
- Forte corrélation entre le gluten humide et la teneur de protéines ($R^2=0.65$ en 2010, $R^2=0.81$ en 2011, $R^2=0.75$ en 2012).



La teneur de gluten humide est l'indicateur principal pour la qualité (capacité de gonfler des protéines). Des produits différents exigent des teneurs de gluten humide différentes. Source: Richemont, Luzern