



QUALITÉ BOULANGÈRE DE LA RÉCOLTE 2026

Qualitativement, la récolte 2026 se distingue de celle de 2025 par des poids à l'hectolitre à nouveau très satisfaisants, des humidités nettement plus basses et une absorption d'eau globalement plus élevée. Les protéines restent dans l'ensemble proches de la récolte précédente, avec de légères variations selon les catégories et les provenances. Le gluten humide est globalement stable à légèrement supérieur dans plusieurs segments, mais la valeur de sédimentation selon Zeleny est en recul, ce qui indique une qualité de gluten plus hétérogène et une capacité de gonflement moins marquée.

Du point de vue rhéologique, l'énergie de la pâte, également appelée surface de l'extensogramme, est inférieure à celle de 2025 sur la majorité des catégories (SGA, IPS, Bio, conventionnel). Le rapport résistance/extensibilité est variable et tend globalement à être légèrement plus bas, ce qui traduit des comportements de pâte différents selon les lots. Les temps de chute et la viscosité sont nettement plus élevés, indiquant une activité enzymatique naturelle plus faible que l'année précédente. En boulangerie, cela peut se traduire par un besoin accru d'ajustement de l'hydratation, une surveillance attentive du développement de la pâte et, selon les recettes, une adaptation ciblée de l'apport enzymatique.

Il faut noter que la qualité reste hétérogène entre les différentes régions et les différents types de blés. Les conditions de culture et de récolte ont conduit à des écarts parfois marqués entre les lots, notamment sur l'absorption, l'énergie de pâte, le rapport à l'extenso et la qualité du gluten.

Situation sanitaire et contrôle DON

Sur la base des résultats actuellement disponibles et de la pré-évaluation du risque par l'équipe de sécurité alimentaire de swiss granum dont GMSA est partie prenante, le risque de contamination en DON pour la récolte 2026 est faible. Les valeurs relevées restent dans les plages basses selon les catégories analysées. Groupe Minoteries SA maintient toutefois son dispositif habituel de contrôle: la présence de DON est contrôlée sur chaque lot de blé avant stockage et transformation dans les différents sites de production.

Gestion de la transition vers la nouvelle récolte

Afin d'assurer un passage fluide de l'ancienne à la nouvelle récolte, la proportion de blés de la récolte 2026 est augmentée progressivement dans les mélanges sur plusieurs mois. Néanmoins, en 2026, des transitions devront être réalisées plus rapidement en raison des défis d'approvisionnement sur certains types de blé. En fonction de l'évolution des valeurs de laboratoire, les mélanges de blé sont continuellement adaptés afin d'obtenir des farines de qualité équilibrée et stable. Toutes les modifications et corrections sont réalisées sous le contrôle constant des analyses de laboratoire et des panifications dans notre boulangerie d'essai.

Différences de qualité 2026 par rapport à 2025

Dans ce contexte, nous vous rendons attentifs aux changements principaux des paramètres qualité:

Paramètres	Évolution 2026 vs 2025	Lecture qualité et impact possible
Protéines		Valeurs globalement proches de 2025, avec de légères baisses ou stabilités selon les catégories.
Gluten humide		Teneurs globalement stables à légèrement supérieures dans plusieurs segments, mais avec variabilité entre lots.
Zeleny		Capacité de gonflement du gluten en recul; qualité de gluten à surveiller selon les provenances.
Absorption farinographe		Besoin d'eau plus élevé; adaptation progressive de l'hydratation recommandée.
Relâchement/ affaiblissement		Pâtes généralement moins sujettes au relâchement, mais comportement variable selon les types de farines.
Énergie extensogramme		Force de pâte inférieure à 2025; Veiller à un développement optimal du réseau glutineux lors du pétrissage. Pour les pâtes soumises à de longues fermentations, utiliser si besoin des améliorants adaptés afin de renforcer la tenue. Utiliser les farines de malt enzymatiquement actives avec précaution, l'action des protéases pouvant affaiblir le réseau glutineux au cours de la fermentation.
Rapport extensogramme		Rapport résistance/extensibilité légèrement inférieur.
Viscosité amylogramme		Activité enzymatique naturelle plus faible; impact possible sur la coloration et la fraîcheur de mie.
Temps de chute		Activité amylasique plus faible que 2025; ajustement ciblé des aides à la panification ou du malt selon les recettes.
Poids à l'hectolitre		Très bon niveau global, favorable pour la qualité technologique des blés.

Conseils pour l'utilisation en boulangerie

Thèmes	Recommandations 2026
Agents de traitement de la farine	L'apport de produits enzymatiques, de malt ou d'autres améliorants doit être réalisé de manière ciblée. Les temps de chute et la viscosité plus élevés indiquent une activité enzymatique naturelle plus faible; un ajustement peut être utile selon les procédés, tout en évitant un surdosage pouvant entraîner une mie collante, une structure trop ouverte ou une coloration excessive.
Hydratation	L'absorption étant globalement plus élevée, il est recommandé de contrôler l'ajout d'eau lors des premières fabrications avec les farines de nouvelle récolte. Une augmentation progressive de l'hydratation peut être nécessaire selon le type de farine, le procédé et l'équipement utilisé.
Pétrissage	Les temps de pétrissage ne doivent pas être modifiés de manière systématique. Compte tenu d'une énergie de pâte plus basse et d'une absorption plus élevée, il est recommandé de veiller à un développement suffisant du réseau glutineux, sans pétrissage excessif qui pourrait fragiliser la pâte.
Conduite de pâte	Les paramètres habituels peuvent généralement être maintenus, mais une attention particulière doit être portée à la température de pâte, à la tenue et au comportement en fermentation. En pousse lente ou contrôlée, un ou plusieurs rabats peuvent être utiles si la pâte manque de tenue.
Cuisson	Les températures de cuisson standards peuvent être conservées. La coloration peut toutefois être légèrement plus lente selon les recettes, en lien avec une activité enzymatique naturelle plus faible; l'ajustement des enzymes ou du malt doit donc être évalué au cas par cas.



Forts de notre expertise dans la sélection des blés panifiables et dans la maîtrise du processus de mouture sur des équipements performants, nous sommes en mesure de réduire l'impact des variations de la récolte 2026. Vous bénéficiez ainsi de farines régulières et fiables, répondant aux standards habituels et vous permettant de maintenir vos procédés de fabrication en toute sérénité. Notre équipe technique est à votre disposition pour échanger et vous conseiller selon vos besoins.