

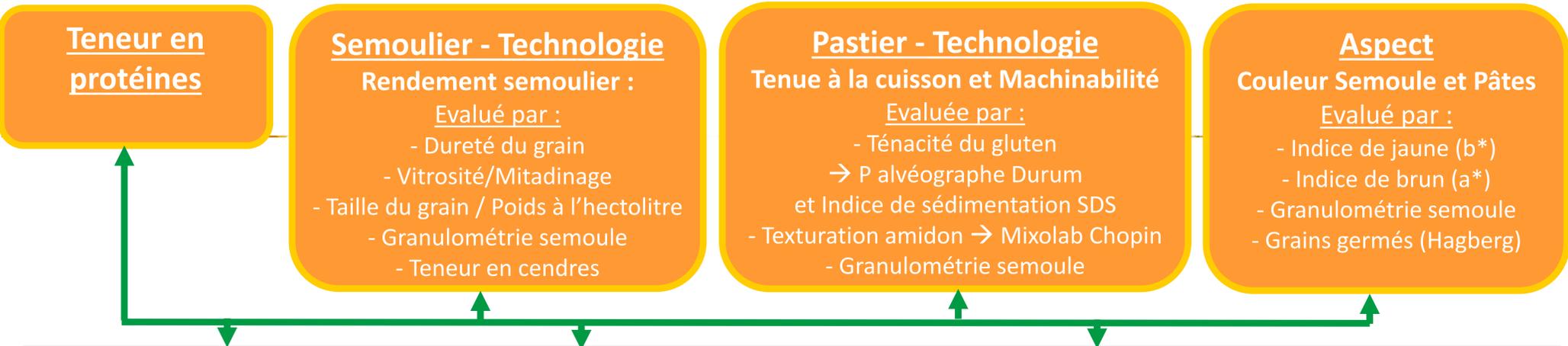
# Qualité technologique du blé dur 2025

## Qu'est-ce qu'un grain/semoule de bonne qualité technologique ?

- Pas de réponse à cette question**
  - Dépend de l'acheteur final, du transformateur et du produit visé
  - Définir ses propres critères spécifiques en termes de qualité
- Choisir ses propres critères pertinents et bon ordre d'importance**
  - Qualité des constituants chimiques** → Variété  
*Ténacité du gluten, Texturation amidon, Activité α-amylasique (Hagberg)*
  - Quantité des constituants chimiques** → Variété  
*Teneur en protéines*
  - Paramètres physiques du grain** → Variété  
*Taille grain/PHL, Dureté grain/Vitrosité, Granulométrie sem., Couleur sem.*
- Bonnes pratiques pour assurer qualité technologique et sanitaire**

Qualité belge	Elite	Supérieure	Standard
Variété	« Pastière Elite »	« Pastière Supérieure »	« Standard Semoulerie »
Humidité (%)	≤14,5 (≤15,5)		
Hagberg mouture intégrale (s)	≥150 (≥120)		
Alvéographe Durum : P	≥105	≥85	/
Ténacité du gluten (mm H2O)	BIO : ≥95	BIO : ≥75	
Protéines grains (N*5,7 ; %MS)	≥12,5	≥13,5	≥11,5
	BIO : ≥11,5	BIO : ≥12,5	BIO : ≥11,0
Couleur jaune (b*) sur semoule	≥22 (≥17 en mouture intégrale)		
Poids à l'hectolitre C15 (kg/hl)	≥76,0 nettoyé (≥73,0 non-nettoyé) ou poids de mille grains (g) ≥40,0		
Mitadinage par infrarouge (%)	≤40% BIO : ≤60%		

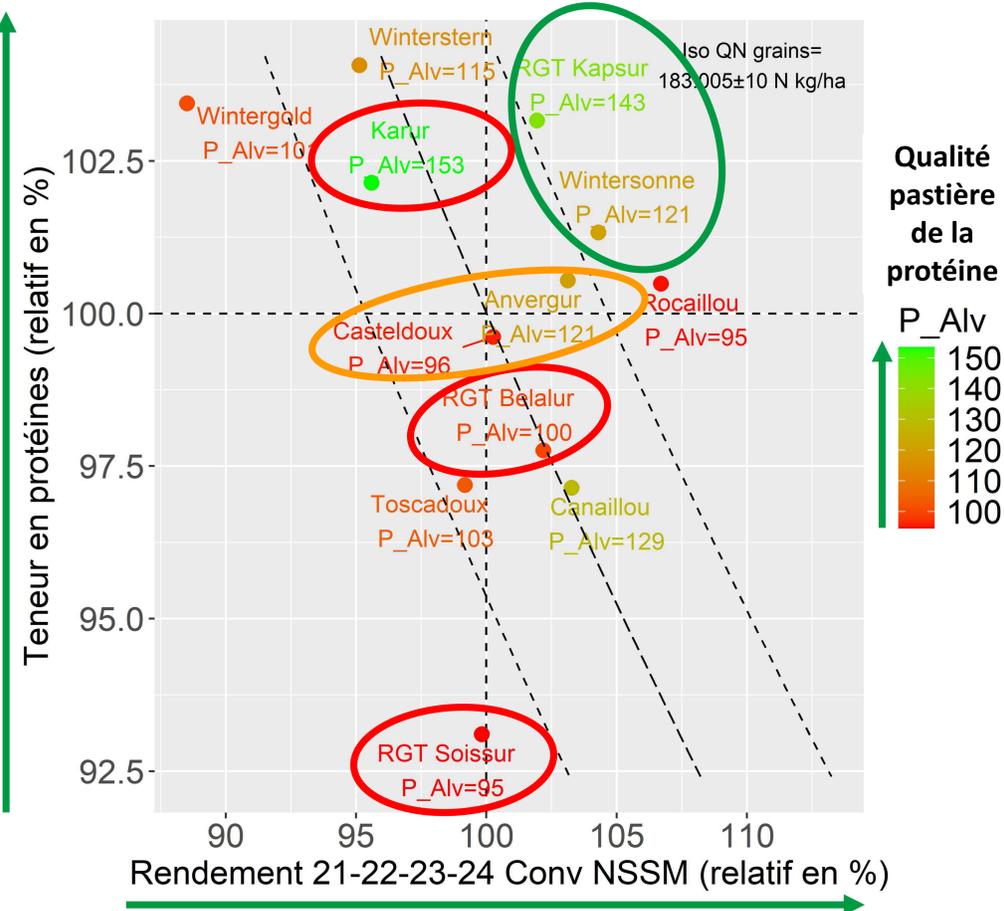
## Evaluation de la qualité technologique du grain et de la semoule



Qualité technologique = (1) VARIÉTÉ X (2) Fumure azotée X (3) Autres facteurs (année, climat, sol, précédent, semis, moisson)

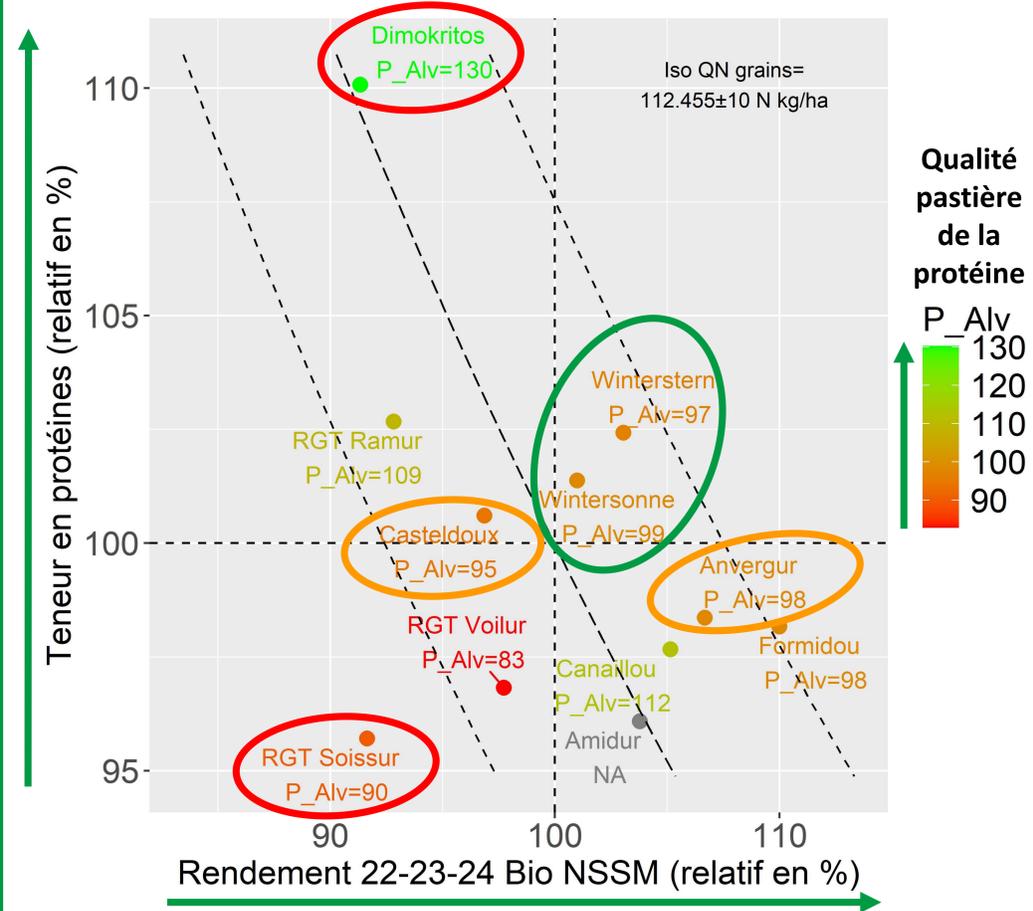
### Conventionnel

#### Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



### Biologique

#### Compromis entre rendement à l'hectare-protéines-qualité



#### Contact