



# Guide officiel du classement des grains

1<sup>er</sup> août 2011

## Régions

Région de l'Ouest.....Tél. : 604-666-2028 ..... Téléc. : 604-666-8703  
Région centrale .....Tél. : 807-626-1401 ..... Téléc. : 807-623-8701  
Région de l'Est.....Tél. : 514-283-7426 ..... Téléc. : 514-283-7699

## Centres de services

Calgary .....Tél. : 403-292-4211 ..... Téléc. : 403-292-5075  
Saskatoon .....Tél. : 306-975-5714 ..... Téléc. : 306-975-4258  
Weyburn .....Tél. : 306-848-3350 ..... Téléc. : 306-848-3353  
Winnipeg .....Tél. : 204-983-2790 ..... Téléc. : 204-984-5131

**Qualité ● Service ● Innovation**



---

## 27. Glossaire

---

La présente section décrit les facteurs de classement, les procédures et les termes utilisés couramment aux fins de classement du grain canadien.

---

### AAC

Agriculture et Agroalimentaire Canada, ministère fédéral de l'Agriculture.

---

### acides gras libres

La qualité des oléagineux est évaluée en partie selon leur teneur en acides gras libres.

Les acides gras libres sont des éléments qui font baisser le point de fumée à la friture, s'oxydent rapidement et donnent un goût rance aux aliments.

Il est possible d'évaluer le comportement à la transformation de l'huile et le montant de soude caustique nécessaire au raffinage. Les graines de canola de première qualité ont normalement une teneur en acides gras libres inférieure à 0,7 %. Les normes internationales visant les meilleures huiles autorisent normalement une teneur de 2,0 %.

---

### à grains nus

Grains dont la glume (l'écale dans le cas de l'avoine) se détache facilement ou encore est absente, c'est-à-dire le blé, l'avoine et l'orge.

---

### analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

---

### Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures

Arrêté émis par la CCG conférant le pouvoir nécessaire pour appliquer les termes *rejeté*, *échantillon*, *gourd*, *humide*, *mouillé* et *trempe*, et définissant les grades de criblures.

L'Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures est affiché au site Web de la CCG, au [www.grainscanada.gc.ca](http://www.grainscanada.gc.ca). L'adresse directe est le <http://www.grainscanada.gc.ca/Regulatory/regmenu-f.htm#orders>.

---

### arrimage

Arrangement méthodique du grain entreposé dans la cale d'un navire.

---

## ascochytose

Maladie fongique touchant les folioles, les tiges, les pétioles, les gousses et les graines de la lentille. La graine fortement atteinte se caractérise habituellement par une tache en demi-lune d'une couleur allant du brun clair au brun rougeâtre sur son bord. La maladie se trahit également par une tache brune sur la joue de la graine.

L'ascochytose a été dépistée pour la première fois au Canada en 1978 et elle est devenue un grave problème. Lorsque la maladie est épidémique, elle provoque des pertes de rendement et une profonde altération de la couleur des graines.

---

## Automatisation des Services à l'industrie (ISA)

Réseau informatisé faisant partie du système de classement visuel du service d'inspection de la CCG afin d'établir la teneur en impuretés et en eau et le poids spécifique, et pour effectuer des analyses relatives aux autres facteurs de classement. Le poste de travail est constitué d'un terminal informatique, d'un clavier et d'une balance électronique Mettler. L'imprimé de l'ISA constitue le rapport d'inspection original et officiel.

---

## autres céréales

Une céréale mélangée avec une autre céréale est considérée comme matière étrangère. La présence d'autres céréales influe sur la qualité à la transformation de la céréale principale.

Céréale principale	Autres céréales possibles
blé	seigle, orge, avoine et triticales
seigle	blé, orge, avoine et triticales
orge	blé, seigle, avoine et triticales
avoine	blé, seigle, orge et triticales
triticales	blé, seigle, orge et avoine

L'épeautre et le Kamut® sont considérés comme *Autres céréales* lors du classement des échantillons de blé, de seigle, d'orge, d'avoine et de triticales.

---

## autres matières

Se rapportent aux matières inséparables à l'exception de ce qui suit : céréales, grosses graines, folle avoine, pierres, matières minérales, ergot et sclérotinose

---

## autres types d'orge

Dans l'orge à deux rangs, les autres types d'orge se rapportent à toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, les autres types d'orge se rapportent à toute variété d'orge à deux rangs.

---

## blé d'autres classes

Comprend toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, autres que la classe prédominante dans l'échantillon. Les classes contrastantes sont les classes d'un blé

---

de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

**Remarque** : Le blé CWHWS est considéré comme blé WOOC aux fins du classement des échantillons de blé CWRS.

---

### **bon de paiement**

Bon indiquant le grade, le poids et le prix du grain ainsi que la somme due au propriétaire du grain, émis à chaque livraison effectuée à un silo primaire ou de transformation ou à un négociant en grains. Le bon de paiement constitue un effet de commerce et peut être encaissé dans une banque à charte ou une caisse populaire. La *Loi sur les grains du Canada* en prévoit une définition.

---

### **bordereau de commande de l'expédition**

L'agent du silo terminal donne à l'inspecteur responsable ce bordereau sur lequel figurent la quantité et le grade du grain commandé pour l'expédition.

---

### **bordereau de transmission**

Document remis au capitaine d'un navire ou à son second par un inspecteur de la CCG lors du chargement du grain sur le navire depuis un silo terminal. On y inscrit des renseignements comme le nom du navire, l'entreposage exact de tous les grades de grain chargé, un diagramme du plan d'arrimage, la date et le silo terminal de réception. Le bordereau est remis à l'inspecteur responsable du prochain silo dans lequel le grain sera entreposé.

---

### **boulettes de terre**

Matière étrangère dans le grain.

À l'exception de la graine de moutarde cultivée, les boulettes de terre molles comprennent les granulés d'engrais mous et toute matière non toxique ayant une consistance semblable. Les boulettes de terre présentes dans les échantillons nettoyés sont retirées à la main et, jusqu'à certaines tolérances, le poids exprimé en pourcentage est ajouté au poids des impuretés exprimé en pourcentage dans les expéditions aux silos terminaux. Le grain destiné à l'exportation doit être presque exempt de boulettes de terre.

Les boulettes de terres dures sont considérées comme des pierres.

---

### **campagne agricole**

Période allant du 1<sup>er</sup> août au 31 juillet de l'année suivante, tel que défini dans la *Loi sur les grains du Canada*. Le gouverneur en conseil peut, par décret, changer les dates délimitant une campagne agricole à condition que celle-ci ait toujours une durée d'au moins trois cent soixante-cinq jours.

---

### **canola**

Le terme canola a été déposé comme marque de commerce en 1978 par la Western Canadian Oilseed Crushers Association afin de faire la distinction entre les anciennes

variétés de colza et les nouvelles variétés améliorées à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates ainsi que leurs produits dérivés.

---

### **cargo hors-mer**

Long navire à tirant d'eau peu profond conçu pour transporter les cargaisons sur le réseau des eaux intérieures de la voie maritime du Saint-Laurent.

---

### **carie**

Les grains cariés ont des taches foncées causées par un champignon ou une infection bactérienne. Les taches peuvent être brunes, noires ou rougeâtres et elles affectent surtout le blé et l'orge.

Selon le Règlement, la carie est plus grave que la moucheture.

<b>Si les taches s'étendent sur ...</b>	<b>On considère que le grain...</b>
plus de la moitié de la surface, ou si l'infection s'étend jusqu'à l'intérieur du sillon,	est carié
moins de la moitié de la surface du son et n'atteignent pas le sillon,	est moucheté.

#### **Carie pénétrée**

Se distingue par des taches qui pénètrent et se propagent partout dans l'albumen. Elle est généralement causée par une infection grave attribuable à un champignon comme les diverses espèces d'*Alternaria*.

#### **Tache superficielle**

Tache rougeâtre qui ne pénètre pas l'albumen. Ce facteur est évalué subjectivement par rapport à la condition générale du grain, sans mention de tolérances spécifiques.

#### **Carie rouge**

Tache rougeâtre foncée qui attaque en général le blé dur et qui affecte habituellement toute la surface du son. La tache n'est pas superficielle et ne s'enlève pas par frottement. La carie rouge est causée par des infections au champignon *Pyrenophora tritici-repentis* qui cause également l'helminthosporiose du blé, maladie foliaire.

---

### **carie du blé**

La carie est caractérisée par la présence de balles sporifères ou de spores noirâtres. Le grain atteint peut dégager une odeur de poisson. La carie du blé est causée par deux champignons de la même famille, *Tilletia caries* et *Tilletia foetida*. Les grains des plantes en épi sont remplacés par des spores poudreuses noirâtres en forme de boules, appelées des balles sporifères.

À condition que le blé ne dégage aucune odeur, il est possible d'enlever les balles sporifères en suivant la procédure de nettoyage pour améliorer le grade. Si, toutefois, le blé dégage une odeur, la présence de balles sporifères constitue un facteur de classement. Si les grains sont atteints de carie mais ne dégagent aucune odeur, l'échantillon est considéré comme étant taché naturellement.

Les cultures atteintes de carie donneront un rendement moindre, ce qui entraîne une dépréciation, même dans le cas du grain légèrement atteint. La carie n'est pas aussi

courante qu'elle ne l'était au Canada grâce aux mesures de lutte efficace et aux nouveaux cultivars qui y résistent.

---

### **caryopse**

Le caryopse est le grain des céréales et des graminées dont l'écale est enlevée.

Voir *Gruau*.

---

### **CCB**

Commission canadienne du blé

---

### **céréales**

Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et le triticales.

---

### **certificat**

La CCG délivre plusieurs certificats attestant la qualité du grain, tels que :

- le certificat d'inspection, délivré à la suite de l'inspection officielle d'un échantillon de grain;
  - le Certificat final, visant les cargaisons de grain destinées à l'exportation et attestant le grade et le poids du grain;
  - le certificat d'échantillon soumis, délivré pour un échantillon soumis;
  - le certificat de l'Ouest (Région de l'Est);
  - le certificat I-7 (échantillon, grains récupérés).
- 

### **certificat de grade**

Certificat attestant la qualité d'une marchandise classée par des inspecteurs, des techniciens et des agents de classement officiels. On l'appelle également certificat d'inspection.

---

### **certificat de l'Ouest (Région de l'Est)**

Certificat d'exportation délivré dans l'Est canadien pour le maïs chargé sur un cargo hors-mer. Il renferme un protocole d'accord entre l'expéditeur et l'acheteur stipulant qu'il n'est pas nécessaire d'effectuer une autre inspection.

1. La demande pour ce genre de certificat provient de l'expéditeur.
  2. Un certificat de l'Ouest est délivré pour attester la qualité au moment du chargement initial.
  3. Toute manutention ultérieure qui augmente la cassure et fait baisser le grade devient la responsabilité de l'acheteur plutôt que du vendeur.
- 

### **certificat d'inspection**

Certificat délivré par un inspecteur de la CCG à la suite de l'inspection officielle d'un échantillon de grain. Le certificat doit indiquer :

- le lieu d'origine du grain au Canada;

- le grade qui lui a été attribué aux termes de la *Loi sur les grains du Canada*;
- la teneur en impuretés;
- d'autres renseignements pertinents.

---

### **certificat d'utilisation finale**

Certificat délivré sur demande à l'égard du grain importé au Canada conformément à la *Loi sur les grains du Canada*.

---

### **Certificat final**

Certificat délivré par la CCG pour chaque cargaison de grain destinée à l'exportation. Le Certificat final atteste le grade et le poids du grain chargé sur un navire.

---

### **charbon**

Voir *carie du blé*.

---

### **chlorophylle**

Matière colorante verte présente dans toutes les plantes vertes, essentielle à la photosynthèse. Les graines de canola perdent leur chlorophylle lorsqu'elles mûrissent. Toutefois, les graines de canola ne mûrissent pas toutes en même temps, ce qui fait que dans le canola récolté, certaines graines risquent d'avoir une forte teneur en chlorophylle.

---

### **classe**

La classe, par rapport au grain, signifie toute variété ou toutes les variétés de grain désignées comme une classe par ordonnance de la Commission. *La Loi sur les grains du Canada* prévoit des définitions des classes.

---

### **classement officiel**

Classement d'un *échantillon non officiel* de grain effectué par un inspecteur de la CCG.

---

### **classes de blé**

Les classes de blé suivantes sont cultivées au Canada et on leur attribue un grade en fonction des caractéristiques précisées dans le Guide.

blé dur ambré de l'Ouest canadien / de l'Est canadien (CWAD) (CEAD)

blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

blé de force blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWHWS)

blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES)

blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien / de l'Est canadien (CWSWS) (CESWS)

blé à des fins générales, Ouest canadien (CWGP)

blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEHWW)

blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW)  
blé rouge de l'Est canadien (CER)  
blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS)  
blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW)  
blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)  
blé de force blanc de printemps de l'Est canadien (CEHWS)

---

### **code de grade**

Code à quatre chiffres utilisé au sein de l'industrie céréalière pour identifier chaque grade de chaque classe de grain. Voir *Code de grain*.

---

### **code de grain**

Code à deux chiffres utilisé au sein de l'industrie céréalière pour identifier chaque classe de grain. Voir aussi *Code de grade*.

---

### **commerciallement propre**

Expéditions de grain dont les impuretés sont constituées de matières normalement présentes après le nettoyage commercial standard dans une quantité inférieure à la limite maximale.

---

### **Commission**

L'acronyme CCG désigne la Commission canadienne des grains. Le commissaire en chef de la CCG relève directement du ministre de l'Agriculture.

---

### **condition**

Qualité générale visuelle du grain. Le grain sain est raisonnablement bien mûri et raisonnablement exempt de grains délavés ou de grains endommagés par la gelée, le mildiou ou les intempéries.

---

### **cotylédon**

La partie d'une graine oléagineuse ou d'une légumineuse qui se trouve en-dessous du tégument ou de la glume. Les facteurs de classement peuvent être évalués en examinant la surface du cotylédon ou une coupe transversale de la graine.

---

### **criblures**

Impuretés qui ont été extraites d'un lot de grain par nettoyage et qui sont admissibles aux grades de la classe IV. Voir *Arrêté sur les grains hors-grades et les grades de criblures*.

---

### **culture commerciale**

Culture produite pour être vendue directement contre argent comptant.

---

## **cultures spéciales**

Haricots, sarrasin, pois chiches, maïs, féveroles, lentilles, moutarde, pois, carthame, soja, tournesol et triticale.

---

## **décoloration (grains délavés)**

La décoloration témoigne de l'exposition du grain à des conditions trempées au moment de la maturité ou à l'approche de celle-ci. La décoloration est causée par l'alternance du mouillage et du séchage du grain qui se caractérise par de minuscules fissures qui sillonnent le grain. Ces fissures sont le résultat du léger gonflement du grain mouillé qui n'est pas complètement réabsorbé au séchage.

Voir *Grains germés*.

---

## **décortiqué**

Voir *déglumé* ci-après.

---

## **déglumé**

Désigne les grains dont la glume a été enlevée, c'est-à-dire le gruau d'avoine, l'orge perlé et les graines de tournesol décortiquées. Le terme « déglumé » s'applique aux graminées et le terme « décortiqué », aux oléagineux et au sarrasin, dont l'enveloppe est dure.

---

## **dommages causés par la brûlure de l'épi causée par le fusarium (fusariose) (SCAB DMG)**

Les dommages causés par la brûlure de l'épi causée par le fusarium (fusariose) se rapportent aux grains de blé fortement fusariés. Ce facteur est compris dans les dommages causés par la fusariose et évalué ainsi lors de l'attribution du grade. La teneur en grains fusariés peut être exprimé en pourcentage à la demande de marchés spécifiques.

- Les grains fusariés doivent être entièrement ternes, inanimés, à apparence crayeuse.
- Ils ne doivent être sains ni avoir aucune couleur naturelle visible du blé.
- Ils doivent avoir une croissance fibreuse blanche ou rosâtre.

**Remarque :** Si la couleur est la couleur naturelle du blé, le grain ne doit pas être considéré comme étant endommagé par la brûlure de l'épi causée par le fusarium.

---

## **dommages au blé causés par la gelée**

La gravité des dommages dus à la gelée dépend du stade de maturité du grain, des températures auxquelles il a été exposé et de la durée de la gelée.

Dans le blé, plus les dommages dus à la gelée sont importants, plus :

- la mouture du blé devient plus compliquée;
- le rendement en farine baisse;
- la teneur en cendres de la farine augmente;
- la farine est plus foncée, ce qui risque d'être un facteur de dépréciation;
- le volume du pain, son apparence, ainsi que la structure et la couleur de sa mie en souffrent.

---

## **dommages causés par la cécidomyie**

La cécidomyie s'attaque surtout au blé mais on l'a également découverte dans l'orge et le seigle ainsi que dans certaines graminées.

Seuls les jeunes fruits en sont atteints. Lorsqu'un grain est attaqué, il ne se développera pas ou aura un aspect ratatiné et déformé.

La cécidomyie peut nuire gravement aux rendements. Les infestations sont les plus prononcées lorsqu'il y a de fortes précipitations au printemps ou à l'été.

Voir *Dommmages causés par les insectes*.

---

## **dommages causés par les insectes (grain insectisé)**

Dans le cas du blé CWRS, CWHWS et du blé dur CWAD, on a fixé des tolérances visant les grains endommagés par la sauterelle et le légionnaire, et la cécidomyie et la tenthrède.

### **Dommmages causés par la sauterelle et le légionnaire**

Les sauterelles et les légionnaires mangent certaines parties des grains, notamment les extrémités et les côtés. Les légionnaires peuvent creuser des tunnels dans les jeunes grains. L'albumen en est détruit et les surfaces ainsi exposées risquent d'être atteintes d'infections fongiques et bactériennes. Des mouchetures et moisissures importantes peuvent recouvrir la surface des grains.

### **Cécidomyie du blé**

Les dommages causés par la cécidomyie du blé sont d'une nature particulière. On a établi il y a longtemps déjà des tolérances pour les grades qui s'appliquent à l'aspect ratatiné et déformé des grains. Les larves minuscules se nourrissent directement des grains en croissance sur les épis de blé. L'étendue des dommages est largement fonction du nombre de larves se nourrissant de chaque grain.

On n'a que très récemment étudié l'incidence totale des dommages dus à la cécidomyie du blé sur le blé panifiable de la classe roux de printemps. On a alors découvert la gravité de son incidence sur la qualité. Les grains échaudés et déformés donnent moins de farine et celle-ci est terne et a une teneur accrue en cendres.

Le blé fortement endommagé par la cécidomyie du blé donne une pâte gluante d'une force insuffisante, affiche un faible pouvoir d'absorption à la cuisson et donne un pain de piètre qualité. La teneur en protéines est très élevée mais la qualité du gluten laisse nettement à désirer.

---

## **dommages causés par le légionnaire**

Voir *Dommmages causés par les insectes*.

---

## **dommages causés par la sauterelle**

Voir *Dommmages causés par les insectes*.

---

## dommages causés par la tenthrède

La tenthrède du blé a causé de sérieuses pertes du blé de printemps dans la région des Prairies. Elle attaque la base de la tige causant le bris et la chute des talles des plantes mûres. Il est possible de réduire les pertes de blé de printemps par l'andainage hâtif, mais le moyen le plus efficace de contrôler ce ravageur consiste à produire des cultivars résistants.

Voir *Dommmages causés par les insectes*.

---

## échantillon

Quantité de grain prélevé à titre représentatif du grain chargé dans un camion, dans un wagon ou dans une cale.

La taille de l'échantillon qui sera analysé pour déterminer la présence de facteurs de classement particuliers est établie pour chaque classe de grain dans la section pertinente. On fait souvent référence à des valeurs approximatives, ce qui permet aux inspecteurs de tenir compte de la concentration du facteur de classement dans l'échantillon.

On distingue :

- *les échantillons moyens;*
  - *les échantillons de cargaison;*
  - *les échantillons composites;*
  - *les échantillons consécutifs;*
  - *les échantillons officiels prélevés au déchargement du wagon;*
  - *les échantillon officiels;*
  - *les échantillons traités;*
  - *les échantillons continus;*
  - *les échantillons-types;*
  - *les échantillons soumis;*
  - *les échantillons non traités.*
- 

## échantillon composite

Échantillon constitué de nombreux échantillons distincts prélevés dans des échantillons consécutifs selon une méthode précise. Ces échantillons sont ensuite mélangés pour en faire l'échantillon composite.

---

## échantillon consécutif

Les échantillons consécutifs sont prélevés l'un après l'autre du même lot de grain selon la forme prescrite.

---

## échantillon continu

Échantillon prélevé lorsque le grain est transporté sur une courroie ou à mesure qu'il se déverse d'une goulotte.

---

## échantillon, mélange de grain de l'Est et de l'Ouest

Voir *Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest*.

---

## échantillon d'analyse

Portion de grain qu'un inspecteur analysera en vue de déterminer le grade, le taux d'impuretés, la teneur en protéines ou la teneur en eau. La taille de l'échantillon dépend des exigences liées à l'échantillon.

- Non officiel – minimum—750 g
  - Officiel – minimum—900 g
- 

## échantillon de cargaison

Échantillon constitué d'échantillons moyens prélevés au chargement du blé sur un navire destiné à l'étranger. Les échantillons de cargaison sont inspectés et classés et un pourcentage est envoyé au Laboratoire de recherches sur les grains à des fins d'analyse.

---

## échantillon - grains récupérés

Tous les grains récupérés à la suite d'un accident de transport et qui contiennent plus de 2,5 % en poids de pierres ou de toute autre matière terreuse apparente, extractible ou non, sont classés [*Classe de grain,*] *Échantillon - Grains récupérés*. p. ex. *Blé, Échantillon - Grains récupérés*.

- On ne tient pas compte des mélanges de graines inséparables ou d'autres grains s'ils ne dépassent pas les tolérances établies pour le grade numérique le plus inférieur s'appliquant à ce grain.
  - On inscrit la composition des échantillons officiels sur les documents d'inspection et au verso des certificats.
  - La composition des échantillons non officiels est inscrite au recto du certificat I-7 et du formulaire I-12.
- 

## échantillon moyen

Échantillon représentant la qualité visuelle d'un grade de grain dans un endroit donné à la fin d'une période donnée. On constitue, à partir des échantillons moyens, des échantillons officiels de wagoonnées au déchargement, des échantillons de cargaisons ou des échantillons soumis regroupés par silo, par port ou par district d'inspection. Ils fournissent un moyen de faire le suivi des écarts aux grades ainsi que de certains facteurs de classement.

---

## échantillon non officiel

Échantillon prélevé sans la supervision d'un employé autorisé de la CCG.

---

## échantillon non traité

Échantillon de grain qui n'a pas été nettoyé commercialement.

Voir *Échantillon traité*.

---

**échantillon officiel**

Échantillon de grain prélevé sous la direction ou la supervision continue d'un employé autorisé de la CCG.

---

**échantillon officiel prélevé au déchargement du wagon**

Échantillon prélevé par un inspecteur de grain de la CCG ou par tout appareil d'échantillonnage approuvé par la CCG au déchargement d'un wagon dans un silo terminal.

---

**échantillon primaire**

Échantillon représentant un lot de grain autre qu'un lot déchargé d'un silo terminal, d'un silo de transbordement ou d'un silo de transformation.

---

**échantillon représentatif**

Les grades sont attribués en fonction des échantillons. Afin que les échantillons soient représentatifs du lot intégral de grain, il faut suivre les procédures d'échantillonnage correctes. Les échantillons officiels sont prélevés au moyen d'appareils d'échantillonnage en continu. La CCG publie une feuille de renseignements sur les procédures intitulée *Prélever un échantillon représentatif*.

---

**échantillon soumis**

Échantillon non officiel soumis par une compagnie céréalière ou un producteur aux fins du classement ou d'autres analyses. La CCG impose des droits pour toutes les analyses effectuées sur des échantillons soumis.

---

**échantillon traité**

Échantillon de grain qui répond à la définition de grain commercialement propre.

Voir *échantillon non traité*.

---

**échantillonneur mécanique**

Appareil mécanique servant à prélever un petit échantillon représentatif du débit du grain à des intervalles régulières.

---

**échantillons-types**

Les Comités de normalisation des grains de l'Est et de l'Ouest se réunissent chaque année et recommandent à la CCG des échantillons-types primaires et d'exportation à utiliser pour le classement des grains pendant la campagne agricole en cours.

**Échantillons-types primaires**

Pour la plupart des grades de grain, on prépare des échantillons-types primaires qui représentent aussi exactement que possible la qualité minimale de chaque grade en tenant compte des facteurs de classement prédominants pour la récolte en cours. Ces échantillons servent de guide visuel pour le classement des grains avant ou sur livraison

aux silos terminaux et pour le classement des expéditions des silos terminaux lorsqu'aucun échantillon-type d'exportation n'a été établi pour le grade en question.

### **Échantillons-types d'exportation**

On constitue des échantillons-types d'exportation uniquement pour les grains de l'Ouest canadien. On en prépare pour la plupart des grades de blé et des grades d'orge à des fins générales. Ils régissent le classement des expéditions en partance des silos terminaux, de transbordement et de transformation. Ils servent à assurer à l'acheteur qu'il recevra du grain dont la qualité est sensiblement la même que la qualité moyenne du grade.

Les échantillons-types d'exportation établissent les poids spécifiques minimums, les limites maximales de mélanges et les facteurs de classement en général. Cependant, on tient toujours compte de la qualité globale. Il se peut que l'on attribue un certain grade à une exportation même si la qualité est légèrement inférieure aux exigences d'un des facteurs pourvu que, selon l'inspecteur, les autres facteurs soient suffisamment élevés pour que la qualité globale soit égale à celle de l'échantillon-type d'exportation. La décision finale quant au grade à attribuer à ces expéditions appartient exclusivement aux cadres supérieurs des Services d'inspection de la CCG.

---

### **élévateur à godets portuaire**

Appareil mécanique servant au déchargement du grain en vrac de la cale d'un navire, normalement d'un cargo hors-mer dans un silo de transbordement.

---

### **entonnoir Berlese**

Appareil servant à recueillir les insectes.

On verse le grain suspect dans l'entonnoir. Les entonnoirs utilisés par les Services à l'industrie ont une capacité d'un kilogramme. L'entonnoir est placé sous des lumières. Les insectes, qui cherchent à s'éloigner des lumières, descendent le tube de l'entonnoir et sont recueillis dans des récipients.

---

### **entonnoir Cox**

Appareil utilisé avec la mesure à capacité de 0,5 litre pour régler le débit du grain versé dans la mesure lors de la détermination du poids spécifique.

---

### **ergot**

Maladie fongique touchant les céréales et les graminées. Elle s'attaque, en ordre décroissant d'apparition, au seigle, au triticale, au blé et à l'orge. L'avoine en est rarement atteinte. Les plantes atteintes sont caractérisées par des excroissances fongiques dures et épaisses, que l'on appelle *sclérotés*, dont la texture est relativement lisse et dont l'extérieur est noir violacé et l'intérieur, d'un blanc violacé.

---

### **Est canadien, Ouest canadien, Canada**

Ces trois expressions font partie du nom de grade comme le blé blanc de printemps de l'Est canadien ou l'orge extra de l'Ouest canadien. Elles indiquent la zone géographique (Est ou Ouest canadien) de production telle que définie dans la *Loi sur les grains du Canada*, ou le Canada en général.

---

## **excrétions**

Ce terme se rapporte au facteur de classement utilisé pour les excréments de tous les animaux, y compris les mammifères, les oiseaux et les insectes.

On enlève normalement les excréments à titre d'impuretés. Les excréments non extraits peuvent devenir un facteur de classement.

---

## **expédition directe**

Expédition effectuée lorsque les grains, oléagineux ou légumineuses canadiens sont transbordés directement d'un camion ou d'un wagon à un navire sans traitement supplémentaire.

---

## **expédition indirecte**

Expédition effectuée depuis un silo terminal qui sera chargée de nouveau à un silo de transbordement pour être livré à l'acheteur.

---

## **facteur de classement**

État physique du grain dû aux conditions de croissance ou aux procédures de manutention ou d'entreposage. Caractéristique perceptible à l'œil nu et indiquant une diminution de la qualité, p. ex., grains atteints par la gelée, grains germés ou grains échauffés. Seuls les facteurs de classement pertinents doivent être inscrits pour justifier le grade.

- Si l'on attribue le grade n° 3 à un échantillon de blé pour une raison particulière, il n'est pas nécessaire d'énumérer les autres facteurs qui répondent aux normes d'un grade supérieur.
  - Si l'on attribue le grade n° 3 à un échantillon de blé pour plusieurs raisons, il faut indiquer les raisons par ordre d'importance.
- 

## **folle avoine**

Mauvaise herbe graminée annuelle qui réduit le rendement des cultures, augmente le taux d'impuretés et les frais de nettoyage et fait baisser le grade. La lutte contre cette plante est coûteuse. La couleur des graines de folle avoine peut varier, allant du blanc au noir. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont une cicatrice oblique, circulaire et déprimée (que l'on appelle parfois une cicatrice circulaire) à la base, et une barbe courbée et spiralée.

---

## **fourrage grossier**

Type de matières étrangères que l'on trouve dans le grain. Se rapportent aux paillettes, aux glumes détachées, aux gousses vides, aux jointures, etc. que l'on peut facilement extraire par aspiration ou par d'autres procédures de nettoyage, ou en les retirant à la main.

---

---

## fragments d'insectes (I PARTS)

Les fragments d'insectes se rapportent aux morceaux d'insectes comme les sauterelles et les coccinelles qui restent dans l'échantillon après le nettoyage. Les échantillons sont analysés pour en déterminer le pourcentage de fragments d'insectes et classés en fonction des tolérances établies.

Le contact avec des insectes durant la moisson pourrait occasionner des dommages en raison des taches sur les graines des légumineuses et de l'adhérence du sol à la graine; il se pourrait également que les échantillons dégagent une odeur désagréable. Les échantillons qui contiennent des taches de ce genre seront considérés comme abîmés par suite d'un contact avec le sol et classés en fonction des définitions des couleurs. Les échantillons qui dégagent une odeur nettement désagréable qui n'est pas associée à la qualité du grain seront classés *Type de grain* Échantillon – Odeur.

---

## frais et odeur agréable

Termes décrivant l'état du grain dont la température est normale et qui ne dégage aucune odeur désagréable.

---

## fusariose

Maladie fongique du blé et d'autres céréales.

Dans le blé, elle est caractérisée par la présence de grains inanimés, minces et échaudés. De plus, les grains sont atteints de moisissures fibreuses blanchâtres ou rosâtres, habituellement dans le sillon, mais qui peuvent aussi s'étendre au germe du grain. On confirme la présence de moisissures sur les grains individuels à l'aide d'une loupe de grossissement 10.

La fusariose peut provoquer des mycotoxines telles que la vomitoxine. Le grain fusarié peut être désagréable au goût ou toxique pour les animaux et on ne le juge propre à la consommation humaine que lorsqu'il est pratiquement exempt de mycotoxines.

---

## G

Dans les tableaux servant au classement par grade, lettre indiquant le nombre de grains ou de composants ayant la taille d'un grain et constituant un facteur de classement présent dans un échantillon de 500 grammes.

---

## gangue boueuse

Graine de soja ou haricot entièrement recouvert de boue séchée.

---

## gelée/stress par la chaleur

La gelée et le stress par la chaleur se rapporte aux grains de blé dont le son est boursoufflé sous l'effet d'une exposition à la gelée ou à la chaleur persistante. La boursoufflure peut être minime ou très prononcée selon la maturité du grain, la température à laquelle le grain est exposé et la durée de l'exposition. Les échantillons contenant des grains atteints par la gelée ou le stress de chaleur sont classés en fonction de la condition, comme en

témoignent les échantillons-types ou les échantillons de référence s'appliquant à chaque grade.

---

## glucosinolates

Composants naturels du canola, du colza et de la graine de moutarde à l'origine de l'odeur et du goût prononcés du chou, du chou de Bruxelles, du radis, du brocoli et du chou-fleur. Agents toxiques naturels, leur consommation en grande quantité est associée au goitre et aux maladies du foie.

La présence de glucosinolates peut être recherchée chez les graines de moutarde destinées à la fabrication de condiments. Toutefois, l'utilisation fourragère du colza était limitée en raison de sa forte teneur en glucosinolates. Les programmes de sélection visant à réduire la teneur en glucosinolates ont donné le canola.

---

## gourd

Grain dont la teneur en eau dépasse la plage de grain *sec* établie pour la classe de grain en question, mais sans être *humide*.

---

## grades d'échantillon

Les grades d'échantillon sont définis dans l'*Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures*. Le grain qui n'est pas admissible aux grades des classes I ou II aux termes de la *Loi sur les grains du Canada* est classé *Échantillon*. À l'exception de la désignation *Échantillon, Grains récupérés*, les noms de tous les grades d'échantillon portent la mention Canada (Can), Ouest canadien (OC) ou Est canadien (EC); p. ex. *Orge, Échantillon OC - Grains échauffés*.

Seul le facteur de classement principal fait partie du nom de grade. Les raisons secondaires de l'attribution du grade d'échantillon sont inscrites sous la rubrique *remarques*; p. ex. un échantillon de seigle qui dégage une forte odeur chimique et dont le poids est constitué à 9,0 % de grains échauffés pourrait être décrit comme suit :

- Seigle, Échantillon OC/EC - Odeur.
- L'inspecteur inscrira les remarques suivantes sur le formulaire I-12 : forte odeur chimique, 9,0 % de grains échauffés.

Dans le cas d'échantillons classés *Échantillon OC/EC/Canada*, la section des remarques sur le document d'inspection pourra inclure les renseignements suivants :

- dans le cas du blé, la classe ou les classes admissible(s) aux grades d'échantillon;
- la nature et la concentration du mélange dans les échantillons classés *Échantillon OC/EC/Canada - Mélange*;
- le genre d'odeur dans les échantillons classés *Échantillon OC/EC/Can - Odeur*.

Lorsqu'on attribue le grade d'échantillon, on indique la raison en fonction de l'ordre de priorité.

---

## grades de grain

Les caractéristiques des grades de grain sont définies dans :

- le *Règlement sur les grains du Canada*;
- le *Guide officiel du classement des grains*;
- les arrêtés de la Commission canadienne des grains.

Classe	Autorité	Exemple
I	<i>Règlement sur les grains du Canada</i>	blé roux de printemps de l'Ouest canadien n° 1
II (grades spéciaux)	<i>Règlement sur les grains du Canada Canada</i> <i>Arrêtés de la Commission canadienne des grains</i>	grades expérimentaux Canola brassica juncea, Canada
III (hors grades)	<i>Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures</i>	grades de grain gourde et humide, grade rejeté et grade d'échantillon
IV (criblures)	<i>Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures</i>	criblures de provende n° 1

---

## grades expérimentaux

Grades établis en vue de fournir à la Commission canadienne du blé un moyen de commercialiser les nouvelles variétés de blé et d'orge pour déterminer leur valeur marchande sur les marchés étrangers.

---

## grades rejetés

Ces grades sont définis dans l'*Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures*. Le terme n'est pas utilisé pour le classement du grain de l'Est. Les grades numériques du grain de l'Ouest ne peuvent être classés *rejetés* qu'en raison de pierres. Si les pierres sont extraites, la désignation *rejeté* est retirée.

---

## grades secs

Grades des grains dont la teneur en eau ne dépasse pas les limites acceptables. À mesure qu'augmente la teneur en eau, les grains sont classés *gourds*, *humides*, *mouillés* ou *trempés*.

---

## grain

Toute graine nommée dans la *Loi sur les grains du Canada* ou désignée comme grain dans le *Règlement sur les grains du Canada*.

---

## grain « Commission »

Le grain *Commission* représente les grains de l'Ouest canadien vendus par l'entremise de la Commission canadienne du blé (CCB). Il s'agit du blé et de l'orge de l'Ouest destinés au marché étranger ainsi que du blé et de l'orge vendus sur le marché canadien pour la consommation humaine.

Le blé et l'orge fourragers canadiens peuvent être écoulés sur le marché libre ou livrés à la CCB.

---

### grain contaminé

▲ **Important** : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

Les échantillons jugés contaminés par le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, sont classés *Blé, Échantillon condamné*.

Le paragraphe 76.(1) de la *Loi sur les grains du Canada* précise que les exploitants de silos terminaux ou de transbordement agréés doivent aviser la CCG s'ils reçoivent du grain infesté ou contaminé, du grain avarié ou susceptible de le devenir ou du grain nécessitant un traitement particulier. La CCG peut inspecter le grain.

La CCG indique aux exploitants la façon de traiter le grain ou d'en disposer. Si le grain a été placé dans une cellule spéciale, les exploitants de silo peuvent récupérer les frais engagés auprès du propriétaire du grain.

Aux termes du paragraphe 90(1), tout inspecteur de la CCG ayant des motifs raisonnables de croire que le grain est contaminé peut saisir toutes les preuves nécessaires pour étayer ses convictions. Aux termes de l'article 104, il est interdit à l'exploitant d'un silo agréé de recevoir ou de livrer du grain, des produits à base de grain ou des criblures infestées ou contaminées ou qui peuvent être raisonnablement considérées comme telles.

---

### grain détérioré

Grain ayant subi une détérioration pendant l'entreposage. Le grain humide, échauffé ou pourri durant l'entreposage exige un traitement spécial tel que le séchage ou la ventilation pour conserver sa qualité ou pour empêcher qu'il ne se détériore davantage.

Le paragraphe 76. (1) de la *Loi sur les grains du Canada* stipule que les exploitants de silos terminaux ou de transbordement doivent informer la CCG s'ils constatent que le grain est détérioré ou fort susceptible de le devenir. La CCG pourrait inspecter le grain. La CCG donne des instructions concernant le traitement du grain ou la façon d'en disposer. Si le grain a été mis en cellule spéciale, l'exploitant du silo pourra recouvrer les frais de traitement ou autres auprès du propriétaire du grain.

---

### grain en cellule spéciale

Dans un silo primaire, le grain en cellule spéciale est entreposé dans une cellule distincte à la demande du propriétaire. On utilise parfois l'expression « grain dont l'intégrité est préservée » ou « grain ségrégué » pour désigner ce grain.

Dans un silo terminal, il s'agit du grain entreposé dans des cellules enregistrées par numéros de cellule au nom du propriétaire, avec l'autorisation de la CCG.

---

### **grain étranger**

Si l'inspecteur soupçonne qu'un échantillon ou une expédition de grain n'est pas d'origine canadienne, l'expéditeur doit produire, avant le classement officiel, une lettre indiquant le pays d'origine.

#### **Échantillon non officiel**

On peut offrir des services d'inspection pour les échantillons de grains étrangers. Il doit être clairement indiqué sur les certificats ou sur les lettres que le grade attribué à l'échantillon est le grade qui lui aurait été attribué s'il était d'origine canadienne.

#### **Échantillon officiel, récépissés de silos terminaux**

Les documents et certificats d'inspection précisent la classe de grain ainsi que le pays d'origine au lieu du grade. On notera ainsi *Maïs d'origine américaine*.

---

### **grain hors-Commission**

Grain mis en marché sur le marché libre, tel que l'orge et le blé fourragers, le seigle, les oléagineux et les cultures spéciales.

---

### **grains brûlés**

Grains brûlés ou roussis par le feu. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

*L'Arrêté sur les grains hors—grades et sur les grades de criblures* exclut, des grades de la classe I et de la classe II, tout le grain qui dégage une odeur de brûlé ou qui contient des grains brûlés au-delà des tolérances établies. On effectue cette exclusion parce qu'il est impossible d'extraire des échantillons contenant du grain endommagé par le feu tous les grains atteints par la fumée ou par la chaleur.

---

### **grains brûlés en entreposage**

La couleur des grains brûlés en entreposage est semblable à celle des grains brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage présente une paroi lisse et luisante. Or, celle d'un grain brûlé ressemble à du charbon, comporte plusieurs alvéoles et s'effrite facilement sous pression.

Les grains brûlés en entreposage résultent de l'échauffement graduel durant l'entreposage mais ils n'ont pas été exposés à des températures assez élevées pour causer l'allumage.

Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain de calibre analogue.

---

### **grains dégermés**

Grains dont le germe a été enlevé. Si l'échantillon contient des grains germés, les grains dégermés qui n'ont clairement pas été endommagés mécaniquement sont classés comme

étant *germés*. Les grains dégermés constituent un facteur de classement pour le blé, le seigle et le triticale.

---

### **grains échaudés**

Les grains échaudés dans le blé sont des grains entiers qui passent au tamis à fentes n° 4,5.

Voir *Grains minces et échaudés*.

---

### **grains échauffés**

Grains dont la couleur d'un brun léger à brun foncé ou l'odeur sont celles associées au grain ayant été échauffé pendant l'entreposage. Désigne les grains dont la couleur a été altérée par suite du séchage artificiel mais non les grains brûlés en entreposage ou brûlés.

---

### **grains foncés (blé dur ambré)**

Les grains foncés dans le blé dur ambré ressemblent aux grains atteints par la carie pénétrée sauf que la décoloration va d'un gris au gris anthracite plutôt que du rouge au brun foncé.

Lors du classement, les grains foncés devraient être considérés comme le sont les grains fortement cécidomyiés.

---

### **grains fortement endommagés**

On considère les grains comme étant fortement endommagés

- lorsque le grain est fortement ratatiné ou déformé en raison des dommages provoqués par les intempéries, les insectes, les champignons et/ou autre facteur
  - lorsque les joues ou le dos des grains de blé sont rompus.
- 

### **grains germés**

On considère que les grains sont germés lorsqu'il existe n'importe quelle des conditions suivantes :

- les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe;
- le son est visiblement fendu au-dessus du germe;
- le germe est enlevé et il y a altération de la couleur normalement attribuable à la germination;
- le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance.

#### **Fortement germés**

On considère que les grains sont fortement germés

- lorsqu'il y a des pousses dépassant les contours normaux du germe.
  - lorsque les grains eux-mêmes sont fortement dégénérés, résultat apparent d'une germination avancée.
- 

### **grains immatures**

Les grains de blé immatures se caractérisent par les grains qui n'ont pas mûri complètement. L'effet physique dépend du moment, de la cause et de la durée de

---

l'exposition aux conditions environnementales durant le cycle de croissance. La croissance du grain a été arrêtée durant le processus de maturation, occasionnant souvent une variation de la couleur, de la taille et de la forme.

---

### **grains minces et échaudés**

Des conditions météorologiques chaudes et sèches pendant la maturation du blé peuvent réduire considérablement la taille des grains et produire des grains échaudés. Il en résulte :

- une réduction du poids spécifique;
  - une diminution du rendement en farine;
  - l'élimination d'un plus grand nombre de petits grains pendant le nettoyage.
- 

### **grains momifiés**

Expression désuète pour désigner les grains fusariés.

---

### **grains non vitreux**

Voir *Grains vitreux durs (HVK)*.

---

### **grains pourris**

Les grains pourris se décomposent en raison d'une infection bactérienne ou fongique. La pourriture se caractérise normalement par des taches, noires ou autres, et le ramollissement d'une partie ou de la totalité du grain.

---

### **grains roses**

Les pigments roses dans les grains de blé sont un indice de l'immaturité des grains.

---

### **grains tachés**

Les taches peuvent être artificielles ou naturelles.

#### **Tache artificielle**

- Comprend les taches produites par le contact avec des matières étrangères telles qu'une teinture ou celles causées par une matière étrangère adhérente telle que le mazout, la graisse, la peinture ou la suie;
- exclut toute tache causée par des matières toxiques.

#### **Tache naturelle**

- Comprend les taches produites par le contact avec des substances naturelles telles que les spores de carie, le sol ou les mauvaises herbes.

L'inspecteur doit tenir compte de la quantité de grains tachés ainsi que de la nature et de l'importance des taches.

La nature de la matière adhérente est notée sur les documents d'inspection.

Si l'inspecteur est incertain quant à la nature de la matière, il doit envoyer l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains à des fins d'examen et, au besoin, au laboratoire à des fins d'analyse.

Voir *Tache de mauvaises herbes*.

---

### **grains verts de la couleur de l'herbe**

Grains de blé qui sont nettement verts à cause de leur immaturité.

---

### **grains vitreux durs**

La vitrosité est la couleur naturelle translucide d'un grain qui est un signe visuel de la dureté du grain. Les grains vitreux durs (HVK) sont un facteur déterminant le grade des classes de blé dur ambré au Canada et de blé roux de printemps dans l'Ouest canadien.

La présence de grains vitreux durs est liée à la teneur en protéines et donne une indication sur le comportement à la mouture, facteur qui relève d'une importance particulière dans le cas du blé dur ambré. Les grains non vitreux sont le résultat de températures fraîches pendant la maturation, de sols engorgés d'eau et d'un apport insuffisant en azote. Les farines obtenues du blé non vitreux ont une teneur en protéines réduite et donnent des pains de faible volume. Les grains non vitreux ont une importance moindre lors du classement des blés tendres, puisqu'une faible teneur en protéines est souhaitable pour la confection de la plupart des produits à base de blé tendre.

---

### **granulés d'engrais**

Les granulés d'engrais sont les éléments nutritifs granulés des végétaux qui sont généralement petits, durs et soit ronds et blancs ou de forme irrégulière et roses ou rouges. Les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme substance dangereuse. Il n'y a toutefois aucune façon d'assurer, à l'œil nu, que les matières ressemblant aux granulés d'engrais ne sont pas un contaminant quelconque. Voir le chapitre pertinent pour prendre connaissance de la procédure à suivre au moment de l'évaluation.

---

### **grosses graines**

Les grosses graines sont considérées comme des matières étrangères dans certaines classes de grain. Les grosses graines sont les graines de plantes cultivées et sauvages qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5.

---

### **gruau**

Ce terme se rapporte aux grains déglumés et se rapporte aux caryopses d'avoine cultivée ou de la folle avoine, c'est-à-dire l'écale déglumée.

---

### **humide**

Un échantillon de grain est désigné humide si la teneur en eau dépasse les limites de la plage du grain gourde établie pour la classe de grain en question. En ce qui a trait à la teneur en eau, le grain est qualifié de sec, de gourde ou d'humide. Dans le cas du maïs, du

soja, du tournesol et du carthame, il existe deux désignations supplémentaires, mouillé et trempé.

---

## impuretés

Aux termes de la *Loi sur les grains du Canada*, matières qui doivent être extraites du grain au moyen d'un équipement de nettoyage approuvé afin que l'on puisse attribuer un grade au grain. Les impuretés extraites du grain s'appellent *criblures*.

Pour indiquer le pourcentage en poids des impuretés présentes dans un échantillon.

Si...	les impuretés
le grain n'est pas commercialement propre,	sont arrondies au 0,1 % près.
il s'agit de grains de l'Est,	sont arrondies au 0,1 % près.
il s'agit d'expéditions destinées à l'étranger dont la teneur en impuretés a été approuvée par la CCG,	sont arrondies au 0,1 % près.
le grain est classé Échantillon - <i>Grains récupérés</i> , <i>Canada/OC/EC - Grains brûlés</i> ,	ne sont pas déclarées.
il s'agit d'échantillons officiels d'expéditions transportées par wagon ou par camion dont la teneur en impuretés est à l'intérieur des limites maximales autorisées pour le grain commercialement propre destiné à l'exportation (p. ex. 2,5 % pour le sarrasin cultivé),	sont celles qui sont normalement présentes après un nettoyage commercial ordinaire—il n'y a aucune teneur minimale pour le canola, 2,5 %, ou impuretés
le grain a été classé hors-grade,	sont traitées en détail dans les sections portant sur chaque classe de grain.

Certaines tolérances ont été établies en ce qui concerne les graines finement cassées présentes dans les expéditions destinées indirectement à l'exportation.

---

## impuretés légères

Les impuretés légères sont les matières autres que les petites graines et le grain cassé qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5.

---

## indice de chute

Valeur mesurant l'activité enzymatique suivant la germination. On détermine le nombre de secondes nécessaires pour qu'un piston tombe au fond d'un contenant rempli d'un mélange de grain moulu et d'eau.

L'essai se fonde sur le principe que la présence de l'alpha-amylase provoque la désintégration en sucres de l'amidon gélatiné, ainsi qu'une réduction de la viscosité.

La réduction de la viscosité entraînera une baisse de l'indice de chute. Les échantillons de grain ayant une forte teneur en alpha-amylase auront un indice de chute d'environ 70 secondes. Le grain sain ayant une faible teneur en enzymes aura un indice de chute élevé, tel que 350 secondes par exemple.

---

## indice d'iode

Indice mesurant la quantité totale d'acides gras insaturés présents dans une huile. Dans le cas du lin, un indice d'iode supérieur ou égal à 189 est nécessaire à la fabrication de peintures et d'encre. Un indice inférieur se situant près de 182 convient à la fabrication du linoléum.

---

## infestation par les insectes

Le *Règlement sur les grains du Canada* précise la marche à suivre dans les cas d'infestation des grains stockés dans les silos primaires. Le grain infesté que l'on détecte dans les silos terminaux ou de transbordement est manutentionné et traité sous la direction d'un agent de la CCG.

Aux termes de la *Loi sur les grains du Canada*, le grain infesté correspond à l'état des grains parasités par des insectes ou par d'autres animaux nuisibles.

---

## inspection officielle

Inspection d'un échantillon officiel de grain par un inspecteur de la CCG effectuée aux fins de classement.

---

## légumineuses

Terme désignant les cultures récoltées pour leurs graines comestibles, telles que les pois, les lentilles, les pois chiches ou les haricots.

---

## lignes de chargement

Graduations séparées d'un centimètre permettant de mesurer le volume du grain chargé dans un wagon.

---

## Liste d'arrêté sur les variétés

Liste qui énumère les variétés de semences enregistrées qui peuvent être produites au Canada aux termes de la *Loi sur les semences du Canada*. L'article 28 de la *Loi sur les grains du Canada* permet d'attribuer à une variété qui n'est pas mentionnée dans l'Arrêté le grade le plus bas établi par règlement pour le type de grain en question.

---

## Loi sur les grains du Canada

La *Loi sur les grains du Canada* est le fondement législatif habilitant la CCG à réglementer la manutention du grain au Canada et à établir et maintenir des normes visant la qualité du grain canadien. Elle a été promulguée en 1912. Il est possible de consulter la Loi par l'entremise du site Web de la CCG, au [www.grainscanada.gc.ca](http://www.grainscanada.gc.ca).

---

## marges de perte de poids

On déduit une marge du poids brut du grain livré afin de compenser les pertes de poids normales, parfois appelées pertes de poids invisibles, qui se produisent pendant la manutention du grain.

---

## matières autres que céréales

Matières étrangères telles que les grosses graines, les grains d'autres cultures telles que les graines du sarrasin cultivé, les pois, le maïs et les haricots, et pourraient inclure les matières végétales grossières.

---

## matières étrangères

Matières autres que le grain de la même classe qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Voici quelques exemples de matières étrangères présentes dans les échantillons de grain :

- les boulettes de terre molles;
- les céréales, appelées parfois grains céréaliers;
- les fourrages grossiers;
- les grains ergotés;
- les grains sclérotés;
- les granulés d'engrais durs;
- les grosses graines;
- les matières autres que les céréales;
- les petites graines;
- les petites graines oléagineuses;
- les pierres.

Plusieurs d'entre elles, telles que les pierres, les grains ergotés et les grains sclérotés, font l'objet de tolérances distinctes.

---

## matières minérales

Terme désignant les pierres, les boulettes de terre et les granulés d'engrais que l'on trouve dans les échantillons de grain.

---

## mélange de grain de l'Est et de l'Ouest

À l'exception du maïs, les mélanges de grain de l'Est et de l'Ouest sont classés [*Classe de grain*] *Échantillon - Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest*. Si l'on connaît ou si l'on peut établir la composition de l'échantillon au moyen d'analyses, on l'inscrit au verso du certificat d'inspection.

À la demande de l'expéditeur, des lots distincts de maïs de l'Ouest peuvent être chargés en vrac sur les navires.

---

## mildiou

Maladie fongique qui s'attaque au blé, à l'orge et à plusieurs autres grains. Elle se présente dans les grains non battus, normalement lorsqu'il y a un excès d'humidité. Il ne faut pas la confondre avec l'oïdium, maladie qui s'attaque aux feuilles, réduisant ainsi le rendement.

Le *mildiou*, provoqué par le champignon *Peronospora manshurica*, développe parfois une couche blanche sur le soja. Ce sont les spores du champignon. Elles n'influent pas

sur le rendement à la transformation ni sur la salubrité de la graine, mais elles peuvent en altérer l'apparence.

---

### **moucheture**

La moucheture est une tache près du germe des grains (grains mouchetés) causées par de nombreuses espèces de champignons et bactéries. La moucheture atteint l'orge, le triticale et le blé, mais on n'a fixé aucune tolérance distincte concernant l'orge mouchetée.

Les grains y sont vulnérables pendant les périodes prolongées de pluie ou d'humidité supérieure à 90 %, notamment aux stades de remplissage et de croissance.

La moucheture ne nuit pas normalement aux rendements mais elle peut atteindre la qualité et constituer un facteur de déclassement. Les dégâts chez le blé dur peuvent être importants puisque les piqûres noires peuvent paraître dans la semoule et la rendre impropre à d'autres transformations.

---

### **mouillé**

L'échantillon de grain est jugé mouillé si la teneur en eau dépasse la plage *humide* établie pour la classe de grain en question.

---

### **mycotoxines**

Substances toxiques produites par certaines espèces de champignons.

À titre d'exemple, plusieurs espèces de *Fusarium* peuvent provoquer la maladie fongique appelée fusariose. Une des plus importantes espèces de *Fusarium*, le *Fusarium graminearum*, peut dégager plusieurs mycotoxines dont la plus courante est le désoxynivalénol ou vomitoxine qui, lorsqu'il est présent dans les grains fourragers, produit un goût désagréable et peut réduire le taux de gain de poids chez certains animaux.

Dans le cas du maïs, le *Fusarium graminearum*, également connue comme le *Gibberella zeae*, provoque la fusariose de l'épi du maïs. En plus du désoxynivalénol, une autre mycotoxine, la zéaralénone, peut se développer. Cette mycotoxine produit un effet oestrogénique, notamment chez les porcins et les bovins.

---

### **nettoyage spécial**

Tout nettoyage du grain qui s'ajoute à la procédure habituelle de détermination du taux d'impuretés. Le nettoyage spécial sert à améliorer le grade du grain.

---

### **non commercialement propre**

Désigne les expéditions de grain dont la teneur en impuretés dépasse les tolérances établies. Voir *Commercialement propre*.

---

## odeur désagréable

Désigne une odeur qui n'est habituellement pas associée au grain, p. ex., une odeur sure, de mouffette, de moisi, de mazout ou d'essence. Les odeurs du grain échauffé ou brûlé sont désignées séparément et ne sont pas comprises dans la catégorie générale des odeurs désagréables.

---

## oléagineux

Les oléagineux comprennent la graine de lin et le solin, le canola et le colza, le soja, la graine de carthame et la graine de tournesol.

---

## ordonnance de la Commission

Directive de la CCG établie aux termes de l'article 118 de la *Loi sur les grains du Canada*. La période de validité d'une ordonnance ne peut dépasser la durée de la campagne agricole en cours. On peut consulter les ordonnances au site Web de la CCG, au <http://www.grainscanada.gc.ca/Regulatory/regmenu-f.htm#orders>.

---

## ordre de priorité

La liste suivante comprend les raisons justifiant l'attribution de grades d'échantillon :

1. *Échantillon, Mélange, Grain contaminé*
2. *Échantillon, Grains récupérés*
3. *Échantillon, Grains brûlés*
4. *Échantillon, Excrétions*
5. *Échantillon, Grains fusariés*
6. *Échantillon, Ergot*
7. *Échantillon, Odeur*
8. *Échantillon, Grains pourris*
9. *Échantillon, Grains échauffés*
10. *Échantillon, Grains mildiousés*
11. *Échantillon, Grains endommagés*
12. *Échantillon, Dommages et matières étrangères*
13. *Échantillon, Grains déglumés ou Graines décortiquées*
14. *Échantillon, Grains tachés*
15. *Échantillon, Grains germés*
16. *Échantillon, Mélange*
17. *Échantillon, Grains fendus*
18. *Échantillon, Poids léger*
19. *Échantillon, Pierres*
20. *Échantillon, Couleurs mélangées*

---

## **pas d'échantillonnage**

Laps de temps qui s'écoule entre les actions répétées de prélèvement d'échantillons d'une méthode ou d'un appareil d'échantillonnage.

---

## **période de rétention des échantillons**

Les périodes de rétention des échantillons sont stipulées dans les procédures spécifiques d'inspection versées en ligne à K:\Isqms/03 – Procedure Manual/Procedures (français – anglais).

---

## **pertes invisibles**

Pertes de poids du grain occasionnées normalement par suite d'une manutention ordinaire. Les marges de perte de poids ont été établies pour empêcher les pertes de poids brutes d'avoir une influence sur le poids net des stocks de grain entreposé dans un silo.

Les pertes invisibles de poids sont principalement dues :

- aux pertes de poussières pendant la manutention;
  - aux pertes d'humidité pendant l'entreposage;
  - aux pertes de poids inexplicables observées à l'entreposage des oléagineux.
- 

## **pesée de contrôle**

La pesée de contrôle est l'inspection et la pesée officielles des stocks de grain, des produits à base de grain ou des criblures dans un silo agréé, afin de déterminer s'il y a un excédent ou un déficit des stocks. Les intervalles entre les vérifications et les tolérances des excédents et des déficits sont prescrits dans le Règlement.

Les pesées de contrôle effectuées aux silos terminaux et de transbordement agréés se font sous la direction du personnel de la CCG, tandis qu'aux silos primaires et de transformation agréés, les exploitants n'ont qu'à transmettre des rapports sur les stocks à la CCG.

---

## **pesée officielle**

Pesée du grain au moyen d'un équipement approuvé sous la supervision d'une personne autorisée par la CCG ou suivant une méthode autorisée par la CCG.

---

## **petites graines**

Les petites graines sont considérées comme des matières étrangères dans certaines classes de grain. Les petites graines se rapportent à toutes les graines que l'on peut extraire au moyen d'un tamis à trous ronds n° 4,5.

---

## **petites graines oléagineuses**

Les petites graines oléagineuses se rapportent aux graines de lin, de canola et de moutarde cultivée.

---

---

## **pierres**

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres, sauf dans la graine de moutarde cultivée, lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître la procédure à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Les pierres sont considérées comme matières étrangères dans les échantillons de grains.

Les pierres extraites sont considérées comme des impuretés si elles sont faciles à extraire en suivant la procédure ordinaire de nettoyage ou la procédure de nettoyage spécial.

---

## **poids spécifique**

Poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre. Voir la procédure au Chapitre 1, *Détermination du poids spécifique*.

---

## **pois roses**

Les pois roses se rapportent aux pois tachés par la bactérie *Erwinia Rhapontic*.

### **Pois alimentaires**

- Il faut tenir compte de la décoloration de la surface en évaluant la couleur générale de l'échantillon.
- Lorsque la décoloration s'étend dans le cotylédon, on considère l'échantillon comme étant endommagé.

### **Pois fourragers**

- La couleur n'est pas un facteur.

Il faut faire attention en évaluant ces pois roses, car il existe des traitements roses qui sont présentement utilisés pour traiter les semences. Il faut manipuler les échantillons suspects en suivant la procédure ISO nationale portant sur la manipulation de semences que l'on soupçonne d'être contaminées.

---

## **portion représentative**

Les termes « minimum », « optimum » et « exportation » se rapportent à la taille minimale de l'échantillon à analyser lorsque l'on détecte la présence d'un facteur à diverses concentrations.

Minimum—Les portions minimums permettent aux inspecteurs de faire appel à leur jugement pour déterminer la taille de l'échantillon à analyser, ce qui serait approprié lorsqu'ils déclarent des concentrations de facteurs qui ne déterminent pas le grade. Toutefois, les portions minimums des échantillons peuvent également être utilisés lorsque le facteur détecté a déterminé le grade, si la concentration est bien à l'intérieur des seuils de tolérance s'appliquant à ce grade. Les portions minimums peuvent être utilisées dans les cas où le grade ne serait pas changé si l'analyse d'un plus gros échantillon révélerait une concentration plus élevée du facteur.

Optimum—La portion optimum de l'échantillon devrait être analysée pour un facteur qui déterminerait le grade dans les cas où les concentrations semblent être à l'intérieur de la plage des caractéristiques réglementaires du grade, s'il semble que la concentration pourrait occasionner le déclassement du grain. Si la concentration d'un facteur est à peine supérieure ou inférieure à une tolérance établie, l'inspecteur doit faire appel à son jugement et analyser une plus grande portion.

Exportation—Les portions d'exportation sont les portions minimums à prélever de l'échantillon pour des facteurs spécifiques au moment d'analyser les échantillons d'exportation. Ces normes n'empêchent pas l'inspecteur d'analyser des plus grandes portions le cas échéant.

---

### **prêt à exporter**

L'expression « prêt à exporter » se rapporte aux wagonnées qui satisfont aux critères suivants :

1. Le lot doit satisfaire aux caractéristiques des grains commercialement propres pour le grade.
2. Le blé d'autres classes et de classes contrastantes doit satisfaire aux caractéristiques d'exportation pour le grade.
3. La quantité totale de matières étrangères doit satisfaire aux caractéristiques d'exportation pour le grade.

Les wagonnées qui sont commercialement propres mais ne satisfont pas aux caractéristiques d'exportation en ce qui a trait au blé d'autres classes, au blé de classes contrastantes ou à la quantité totale des matières étrangères, sont désignées comme « non prêtes à exporter ».

---

### **produits fabriqués**

Matières autres que les criblures, telles que le grain malté, broyé ou concassé auxquelles on ne peut attribuer un grade. On peut effectuer une inspection sur demande. Sur les certificats, on n'inscrira que la composition au verso, pourvu que l'identification des composants soit indiscutable, p. ex. *80 % de blé broyé, 15 % d'orge broyée, 5 % de blé entier*. Au recto du certificat, on inscrit *produit fabriqué*.

---

### **qualité marchande moyenne (FAQ)**

Expression, propre au domaine de la commercialisation du grain, utilisée par certains pays pour décrire la qualité du grain de la campagne courante, en se basant sur un échantillon moyen. Elle désigne une classe de grain représentative de la qualité observée pendant la campagne. Les normes de qualité FAQ peuvent varier d'une campagne à l'autre.

---

### **Règlement sur les grains du Canada**

Le Règlement est établi aux termes de l'article 116 de la *Loi sur les grains du Canada*. Il régit les procédures de manutention du grain et contient des définitions de grades pour le grain cultivé dans l'Est et l'Ouest canadiens.

On peut consulter le Règlement par le biais du site Web de la CCG, au <http://www.grainscanada.gc.ca/Regulatory/Regulations/regs1-f.htm>.

---

### **salé**

Navire profond à tirant d'eau conçu pour la navigation hauturière.

---

### **scalper**

Extraire le fourrage grossier durant le tamisage.

---

### **sclérotés**

Les sclérotés sont les masses dures et compactes de mycélium qui servent d'organes de conservation.

Un type de sclérote consiste en une masse de tissu fongique produite par le champignon terricole *Sclerotinia sclerotiorum* qui attaque les cultures telles que la graine de tournesol et le canola. Les infections occasionnent des pertes de rendement. Bien qu'ils n'attaquent pas les céréales, les sclérotés peuvent être un contaminant dans les échantillons de céréales provenant de champs infectés.

---

### **ségrégation (préservation de l'identité)**

Dans un silo primaire, grain mis en ségrégation par l'entreposage dans une cellule distincte ou spéciale à la demande du propriétaire.

---

### **semence traitée et autres produits chimiques**

#### **Semence traitée**

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques pour protéger la semence germinative contre les insectes et les agents pathogènes, et pour augmenter les substances nutritives dont dispose la semence au moment de l'ensemencement. Les enrobages peuvent contenir un ou plusieurs insecticides et fongicides, et les inoculants des semences contiennent normalement soit un champignon ou une bactérie. Les deux types d'enrobage de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola.

Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect gras ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

## **Autres produits chimiques**

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

---

### **silo**

On retrouve quatre types de silos à grain agréés : primaire, de transformation, de transbordement et terminal.

---

### **silo de transbordement**

Silo servant normalement à :

- recevoir le grain qui a été officiellement classé et pesé à un silo terminal;
  - entreposer le grain avant de le charger sur navire aux fins d'exportation.
- 

### **silo de transformation**

Silo destiné à recevoir et à stocker du grain en vue de sa transformation directe en d'autres produits.

---

### **silo primaire**

Silo agréé destiné à recevoir des livraisons de grain directement des producteurs pour entreposage ou expédition.

---

### **silo terminal**

Silo agréé servant principalement à recevoir le grain et le traiter aux fins d'exportation.

Un silo terminal intérieur est un silo agréé comme silo primaire qui sert à recevoir et traiter du grain avant son exportation directe ou indirecte.

---

### **sonde**

Appareil creux et conique utilisé pour obtenir manuellement des échantillons de grain ensaché.

---

### **substance dangereuse**

Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent « tout pesticide, herbicide, produit déshydratant ou inoculant ».

---

### **substances étrangères**

Cette expression se rapporte au verre, au métal, au bois, au plastique ou à toute autre substance qui n'est pas définie ailleurs dans le Guide officiel du classement des grains.

**Remarque :** Le personnel de la Commission canadienne des grains devrait se reporter à l'instruction de travail nationale d'ISO intitulée *Manipulation du grain soupçonné d'être*

*contaminé* pour prendre connaissance de la procédure spécifique à suivre lorsqu'il doit manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des substances étrangères.

---

### **système d'inspection électronique (EIS)**

Le système d'inspection électronique, utilisé par les inspecteurs pour déterminer le poids spécifique, le taux d'impuretés et les pourcentages relatifs aux facteurs de classement, est constitué d'un ordinateur, d'une balance électronique et d'une imprimante.

---

### **tache de mauvaises herbes**

Tache naturelle. Cette expression décrit :

- l'aspect brouillé ou taché des grains qui ont touché la sève des feuilles vertes de mauvaises herbes comme le chardon de Russie;
  - les grains auxquels adhèrent des morceaux de feuilles de mauvaises herbes.
- 

### **taille de l'échantillon à analyser**

La taille de l'échantillon à analyser pour déterminer la présence des facteurs de classement spécifiques est établie pour chaque classe de grain dans la section pertinente du Guide.

---

### **tamis**

Les tamis qui sont utilisés pour déterminer le taux d'impuretés et pour faire le classement sont énumérés dans le *Règlement sur les grains du Canada*. L'exactitude des tamis utilisés par la CCG est surveillée régulièrement. Voir Chapitre 3, *Spécifications des tamis*.

---

### **temps de rétention**

Voir *Entreposage des échantillons*.

---

### **teneur en eau (humidité)**

La teneur en eau est une mesure du contenu d'humidité du grain.

Le grain ayant une teneur en eau acceptable est désigné *grade sec*. Au fur et à mesure que la teneur en eau augmente, le grain sera désigné *gourd*, *humide*, *mouillé* ou *trempe*. Voir le Chapitre 2, *Détermination de la teneur en eau*.

---

### **trempe**

On considère qu'un échantillon de grain est trempé si la teneur en eau dépasse la plage *mouillé* établie pour la classe de grain en question. Au fur et à mesure que la teneur en eau augmente, le grain est classé *sec*, *gourd*, *humide*, *mouillé* ou *trempe*.

---

### **trieur en spirale**

Le trieur en spirale sépare les graines plates des graines de moutarde blanche.

---

---

**variété enregistrée**

Variété de grain enregistrée aux termes de la *Loi sur les semences du Canada* et qui figure sur La liste d'arrêté sur les variétés.

---

**variété de référence**

Variété de grain figurant sur la liste des variétés enregistrées au Canada dressée par AAC.

---

**ventilation**

La ventilation consiste à faire passer des courants d'air dans le grain qui se déverse. Ce processus sert à faire disparaître les odeurs désagréables ou à conserver la qualité du grain en provoquant une baisse de la température ou de la teneur en eau.

---

**vomitoxine**

La vomitoxine, ou vomitoxine déoxynivalénol, est une mycotoxine produite par le champignon *Fusarium graminearum*.

---

**wagon consigné**

Wagon chargé de grain et expédié aux termes d'un contrat de vente conclu par le propriétaire du grain et un organisme de commercialisation.

---

**wagon de producteur**

Wagon ferroviaire chargé et expédié à un silo terminal par un producteur. Les producteurs demandent à la CCG de leur allouer un wagon.

---

**wagon-frein**

Extrémité d'un wagon ferroviaire où se situe la roue du frein à main. Les compartiments ou parois de séparation du wagon sont numérotés à partir du wagon-frein.

---

**[www.grainscanada.gc.ca](http://www.grainscanada.gc.ca)**

Adresse Internet de la Commission canadienne des grains.

---