



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

**ARVALIS**  
Institut du végétal

# Qualité DU BLE TENDRE BIOLOGIQUE

CONSEIL SPÉCIALISÉ GRANDES CULTURES - MARCHÉS  
CÉRÉALIERS DU 12 OCTOBRE 2022

# Sommaire

## 1. Méthodologie

## 2. Résultats : qualité technologique

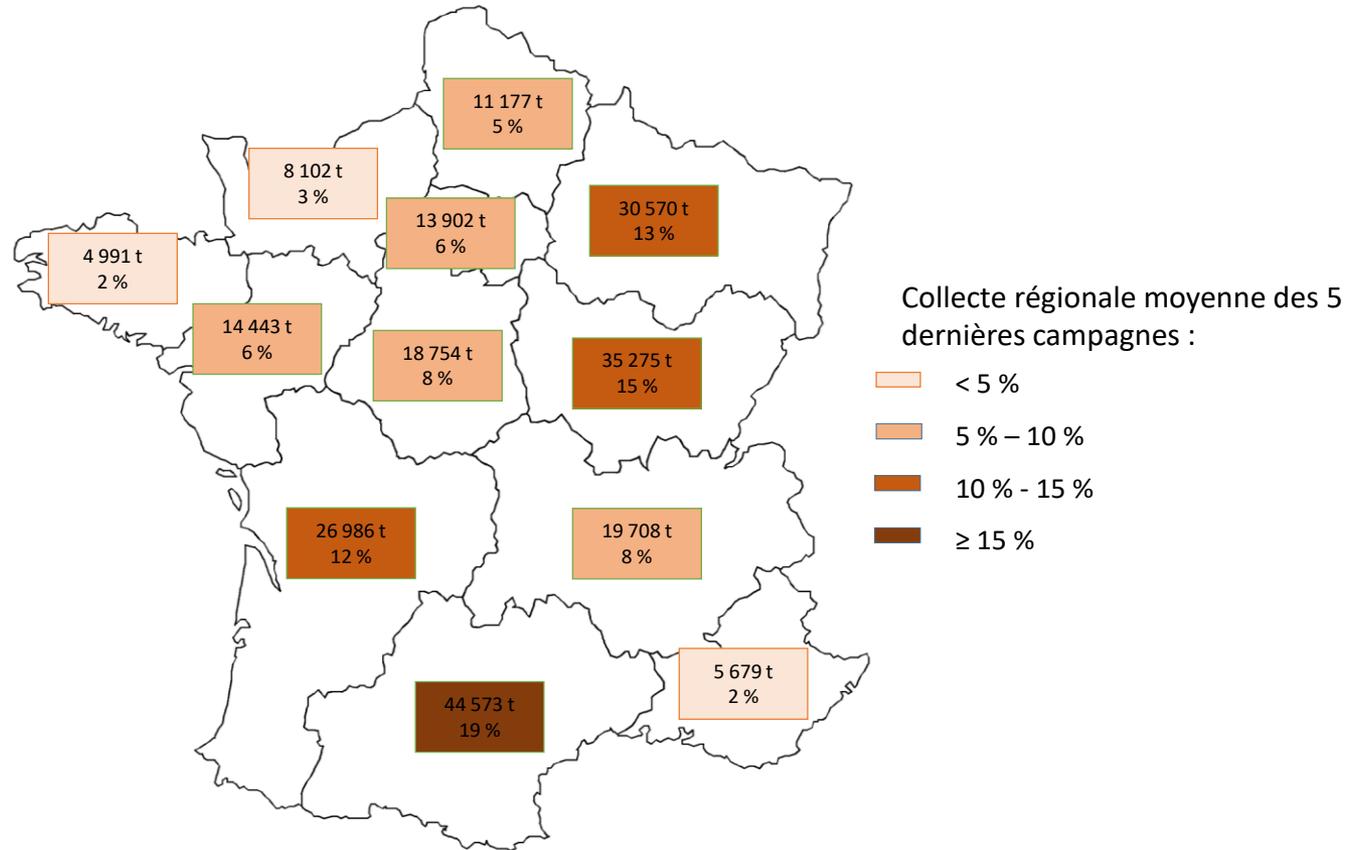
## 3. Publication des résultats

# 1. Méthodologie

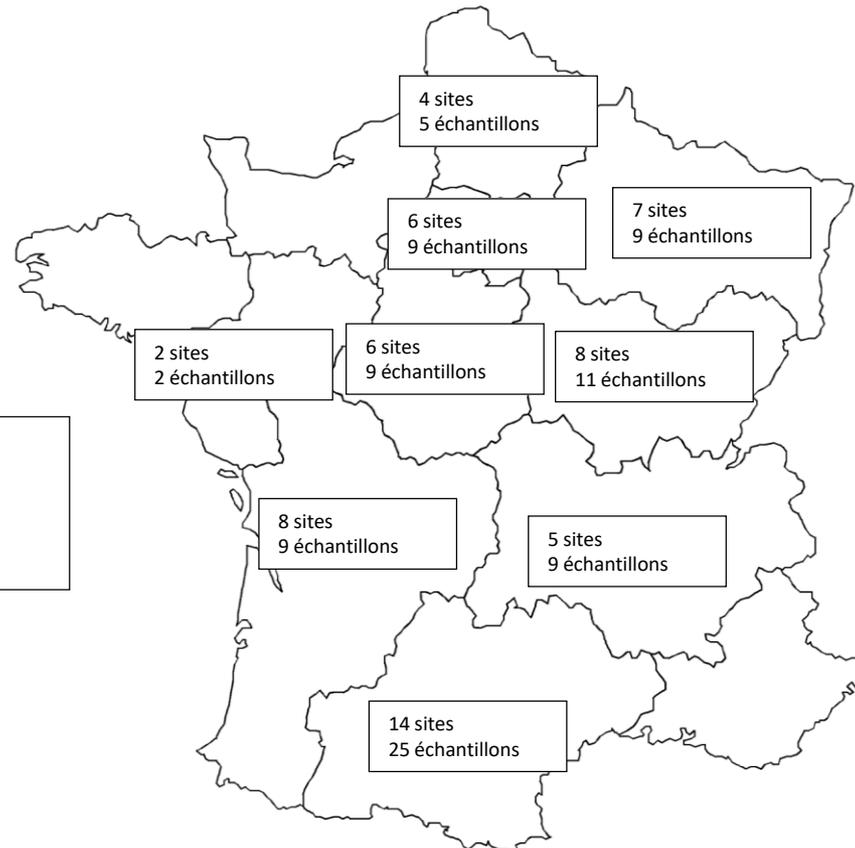
# Organisation générale

	 <b>FranceAgriMer</b>			 <b>ARVALIS</b> Institut du végétal
	Direction Marchés, Etudes et Prospective Unité Grain et sucre	Direction de Interventions Service Marchés, certificats et qualité Laboratoire de La Rochelle	Services territoriaux	
Coordination technique	X	X		
Echantillonnage/choix des sites	X		X	X
Déploiement national du matériel /formation à l'échantillonnage		X		
Prélèvements			X	
Analyses et alimentation de la base de données		X		X
Stockage, synthèse et diffusion des données	X			X

## Répartition de la collecte



# Echantillonnage



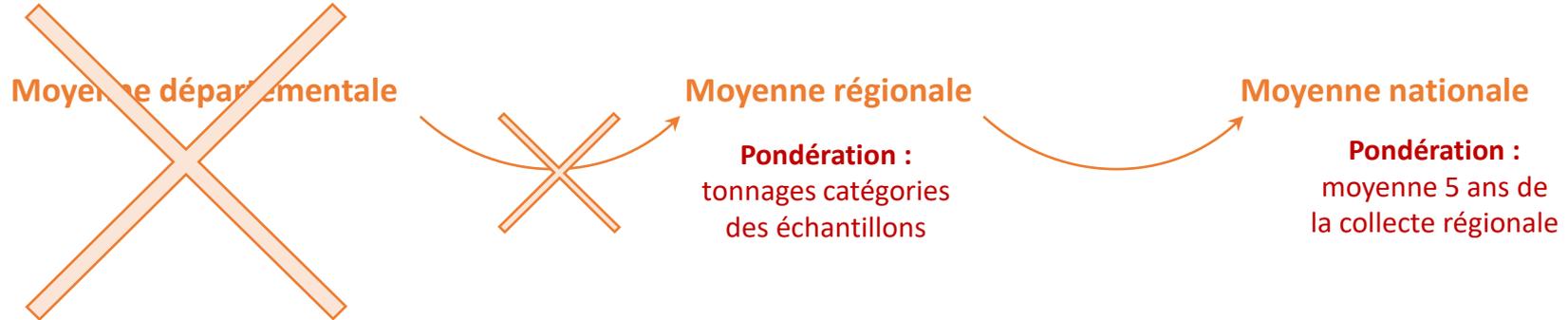
Total :  
9 régions enquêtées  
60 sites visités  
88 échantillons prélevés

## Analyses réalisées

### Analyses technologiques :

- Poids spécifiques
- Teneur en protéines
- Teneur en eau
- Temps de chute de Hagberg
- Teneur en gluten humide et gluten Index
- Essai à l'alvéographe de Chopin (W, G, P, P/L et Ie)
- Test de panification de type « pain de tradition » : Note totale de panification sur 300, Hydratation et volume du pain

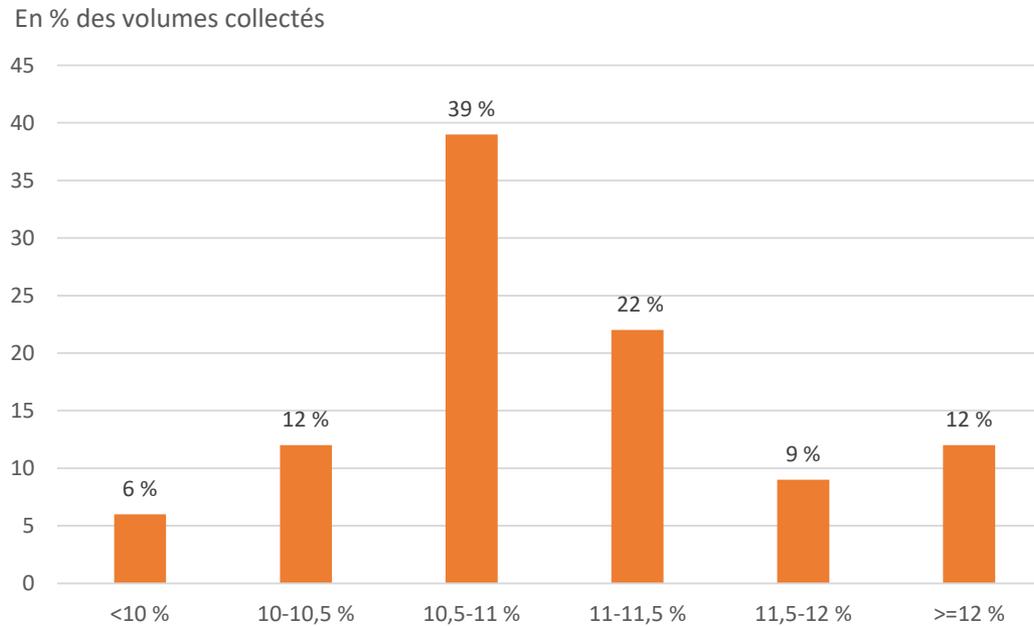
# Pondération appliquée



# 2. RESULTATS

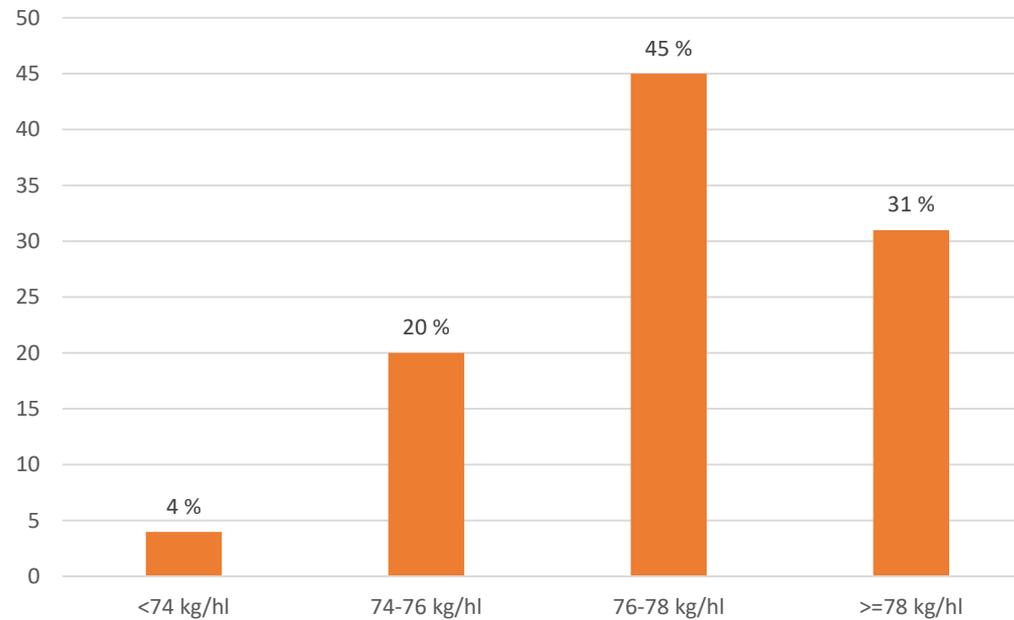
## Qualité technologique

## Teneur en protéines : 11,1 % de moyenne nationale



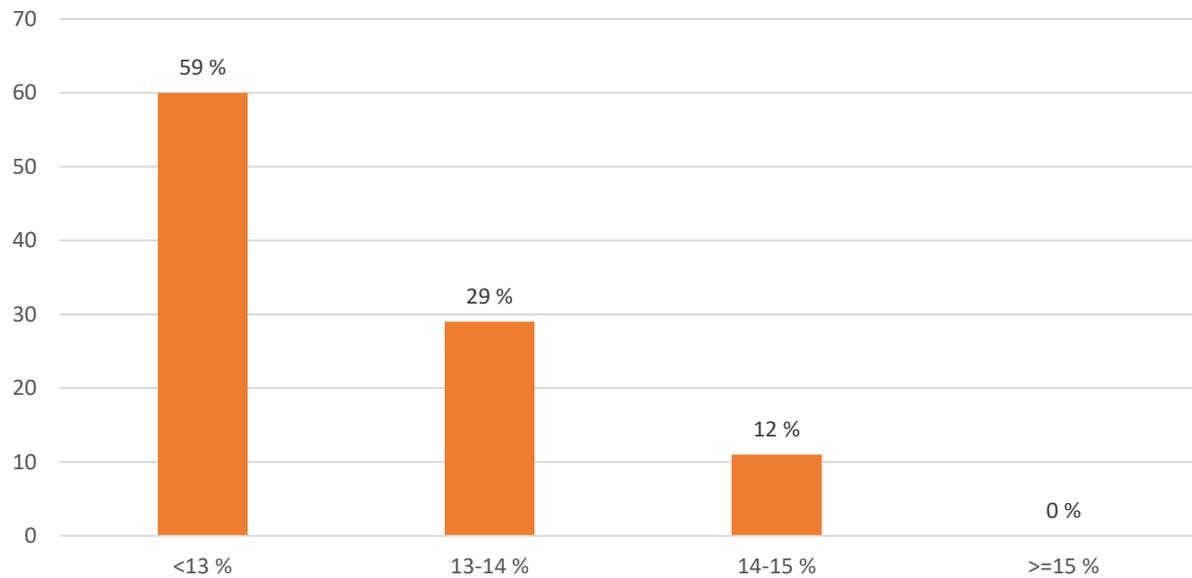
## Poids spécifiques : 77,3 kg/hl de moyenne nationale

En % des volumes collectés



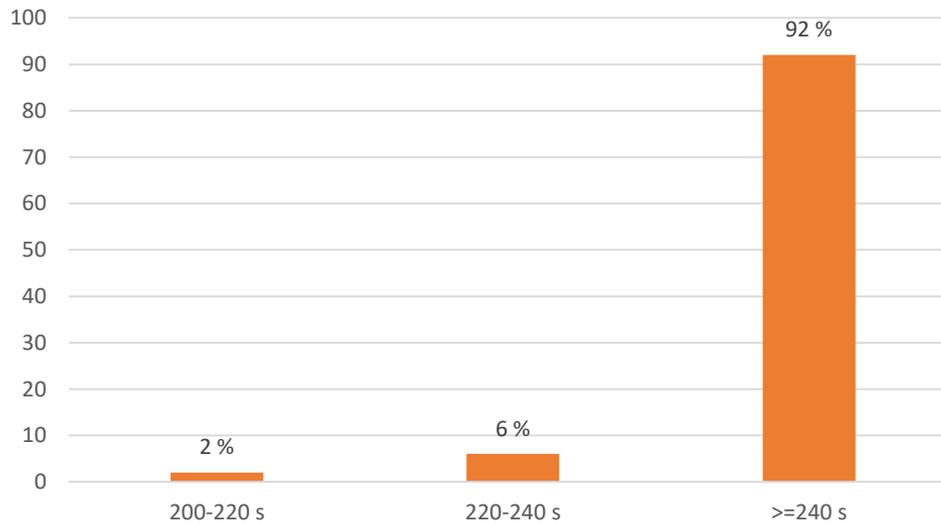
## Teneur en eau : 12,7 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



## Temps de chute de Hagberg : 92 % des blés au dessus de 240 s

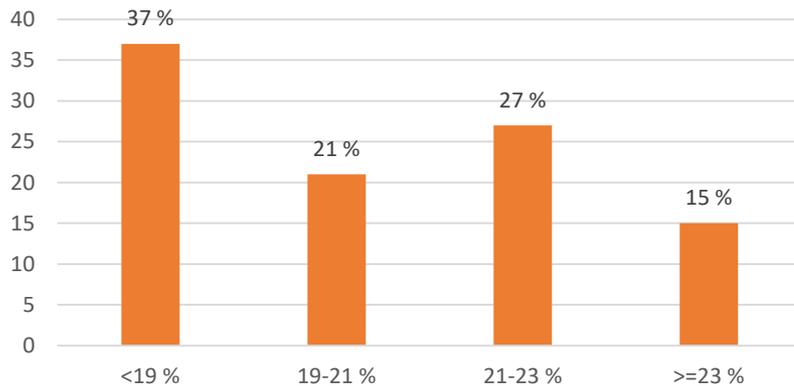
En % des volumes collectés



## Gluten humide et gluten Index

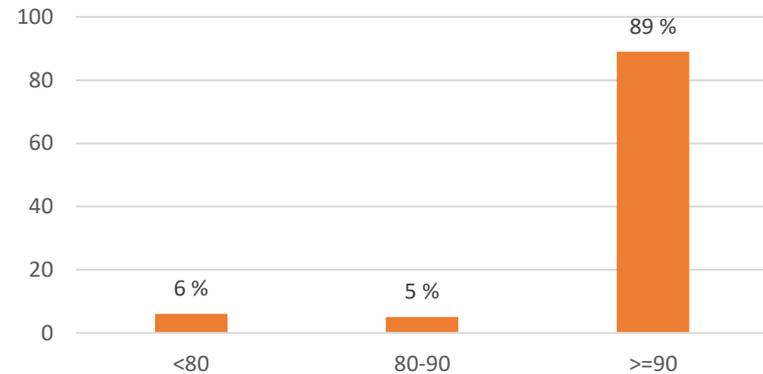
Gluten humide : 20,2 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



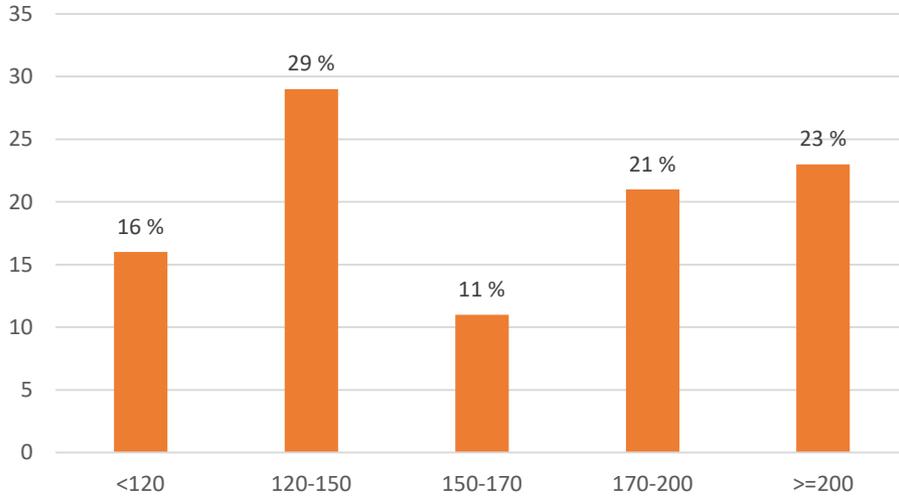
Gluten Index : 92 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



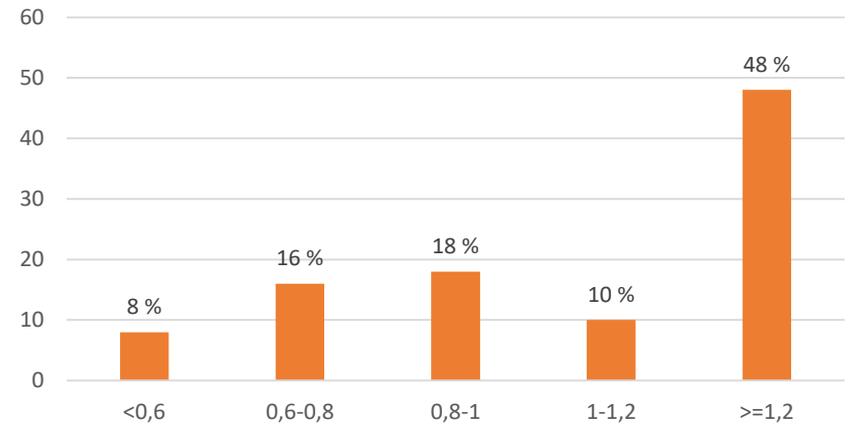
## Force boulangère (W) : 165 de moyenne nationale

En % des volumes collectés

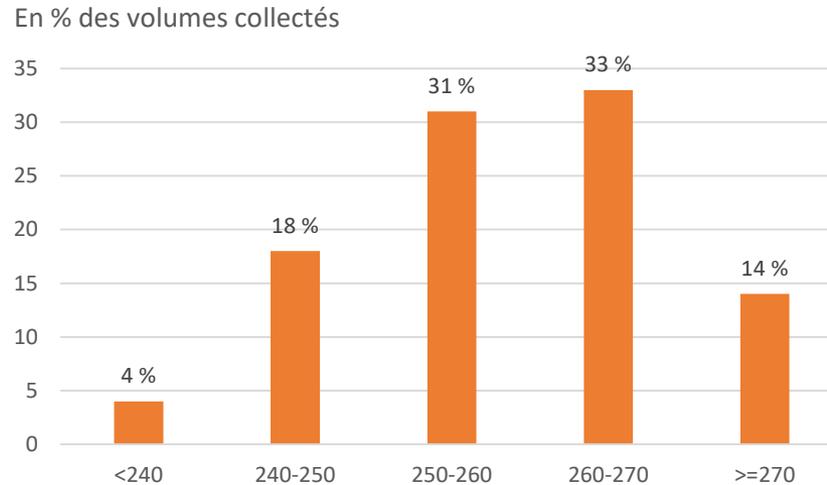


## Rapport P/L : 1,14 de moyenne nationale

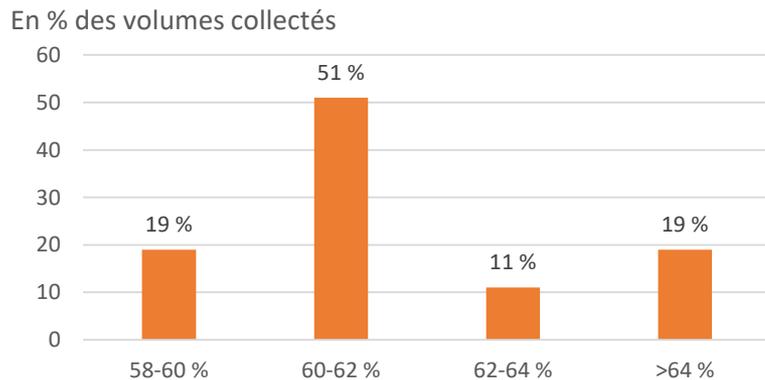
En % des volumes collectés



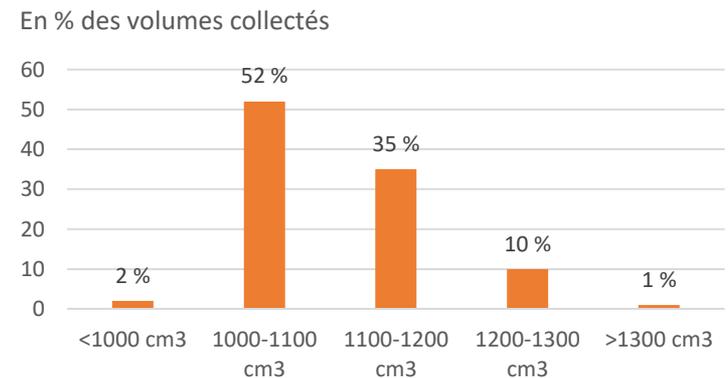
## Note totale de panification sur 300 : 254 de moyenne nationale



## Hydratation : 62 % de moyenne nationale



## Volumes : 1110 cm<sup>3</sup> de moyenne nationale



# 3. Publication des résultats

## Publication prévue pour la fin octobre

### Critères :

- Poids spécifiques
- Teneur en protéines
- Teneur en eau
- Temps de chute de Hagberg
- Teneur en gluten humide et gluten Index
- Essai à l'alvéographe de Chopin : W, P/L, G, P, le
- Test de panification de type « pain de tradition » : Note totale de panification sur 300, Hydratation et volume du pain

# Merci de votre attention !

[www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)