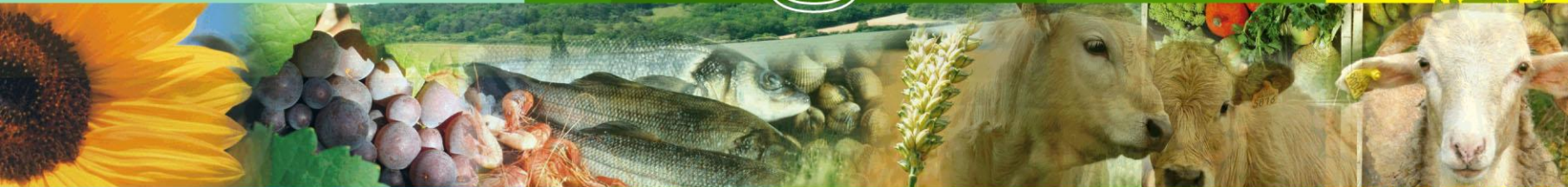


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



FranceAgriMer

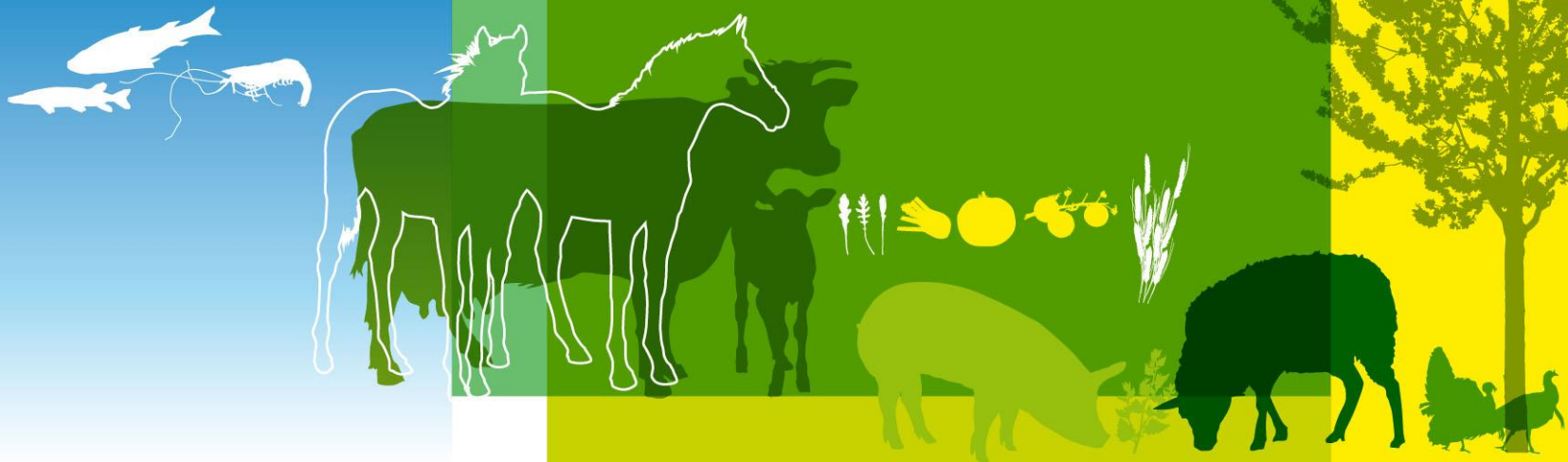


Enquête Qualité des blés

Récolte 2016

Conseil spécialisé des céréales

du 14 septembre 2016



Enquête auprès des collecteurs

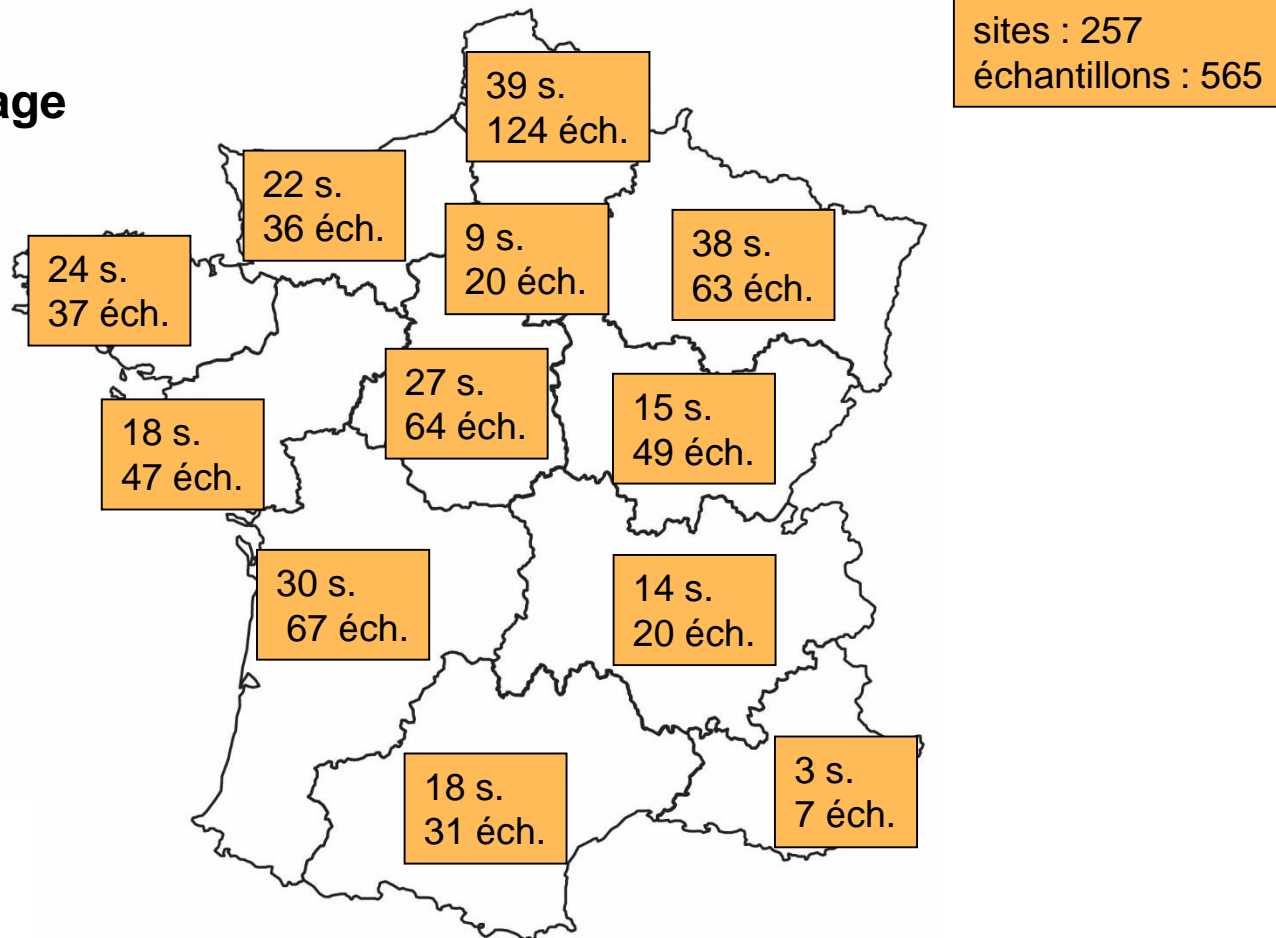
- ❑ Réseau de 257 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte (taille, situation géographique, ...)
- ❑ 565 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et 155 de blé dur
- ❑ Prélèvements à l'**entrée des silos avant le travail des OS** (nettoyage, séchage...) par les agents de FranceAgriMer
- ❑ Enquête menée en partenariat avec Arvalis-Institut du Végétal
- ❑ Analyses réalisées par le laboratoire FranceAgriMer de La Rochelle et le Pôle Analytique d'Arvalis

A close-up photograph of a wheat field. The wheat stalks are golden-brown and appear to be in the late stages of ripening. The background is slightly blurred, showing more of the field and some distant trees under a clear sky. The text is overlaid in the center of the image.

1. Blé tendre

2. Blé dur

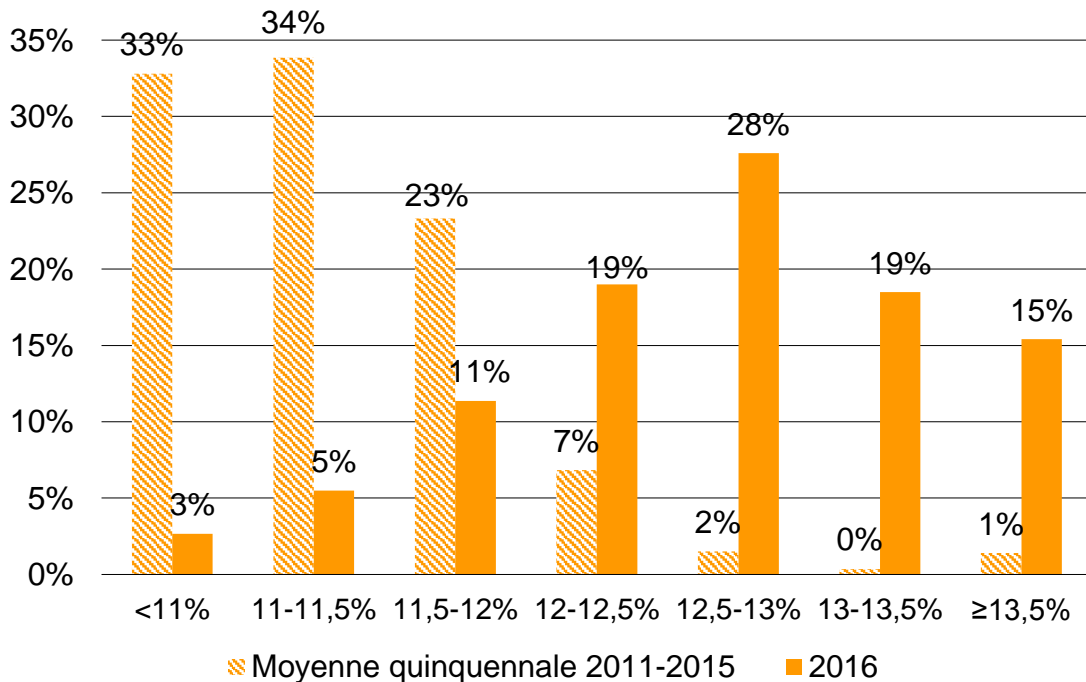
Échantillonnage



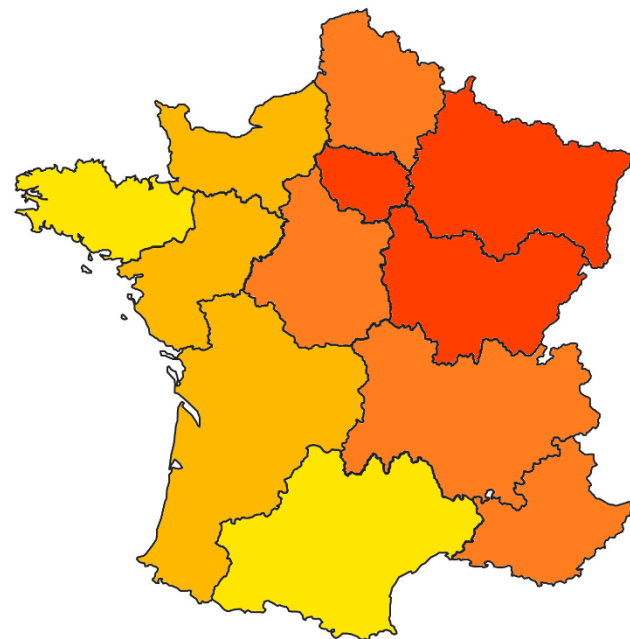
Teneur en protéines

12,6 % en moyenne

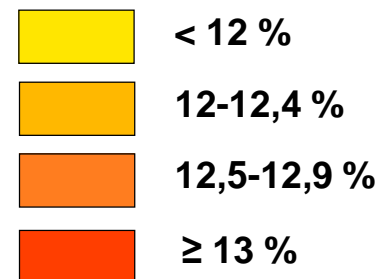
en % des volumes collectés



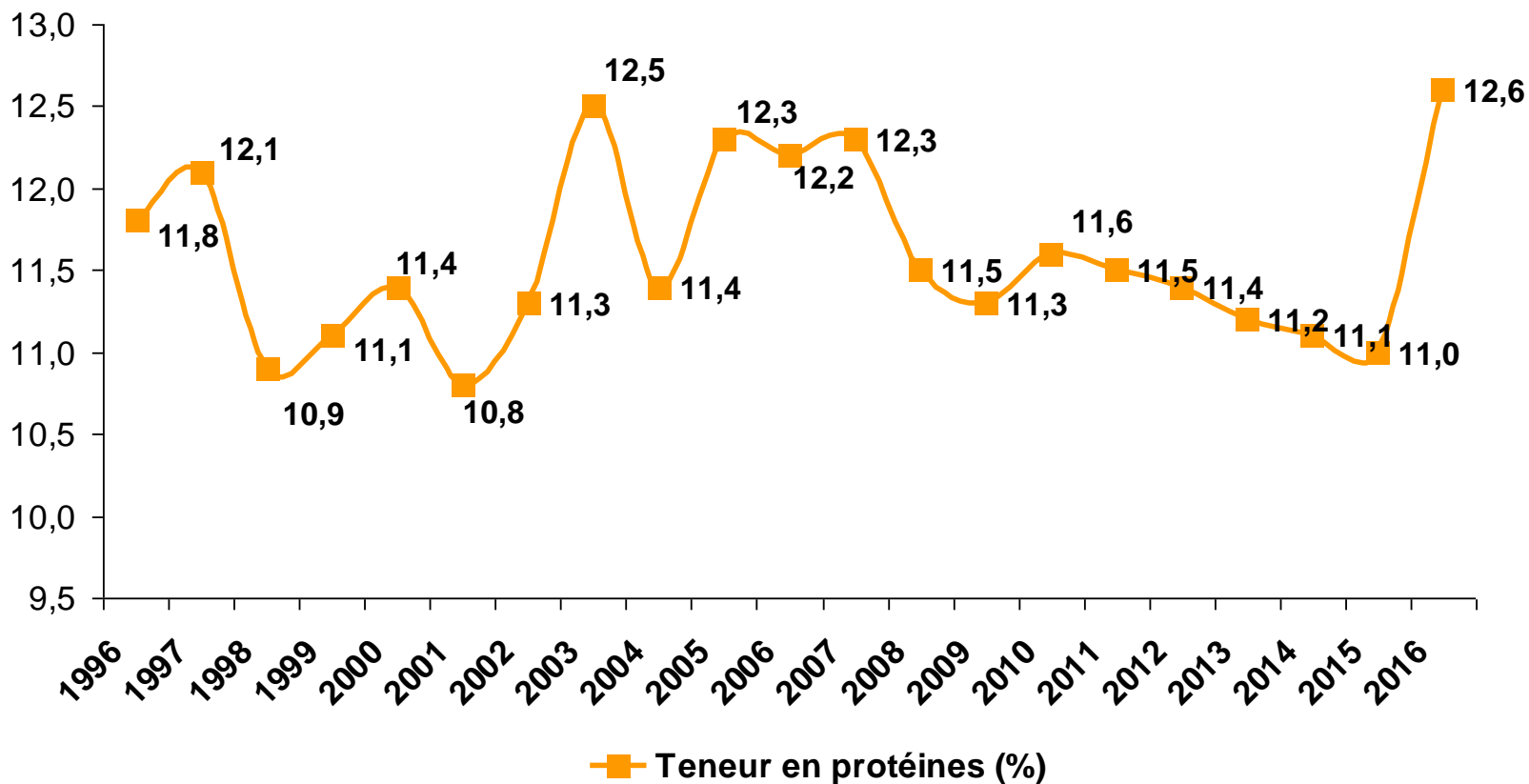
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016



Moyennes régionales



Historique du taux moyen de protéines

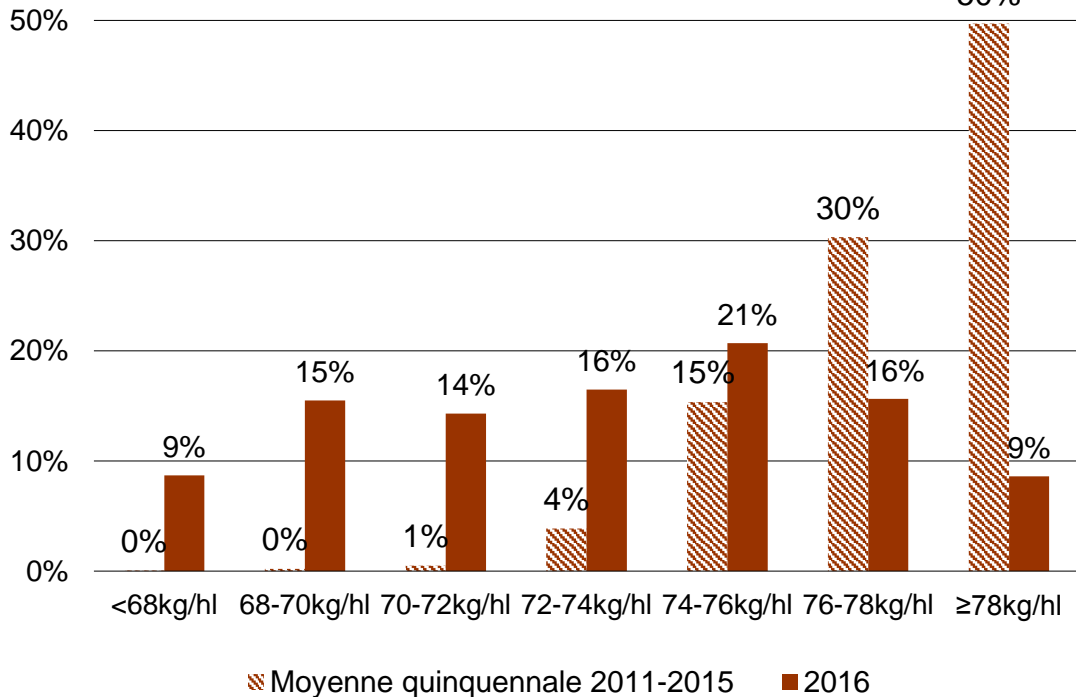


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

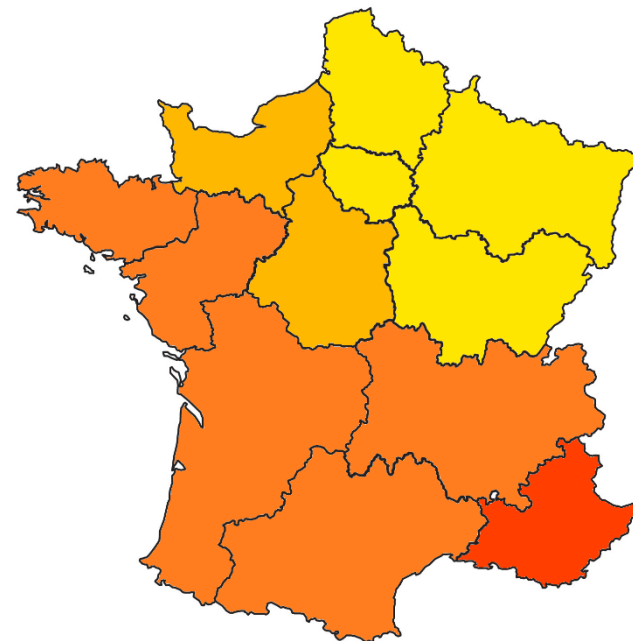
Poids spécifiques

73 kg/hl en moyenne

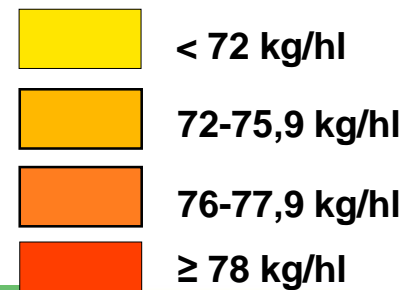
en % des volumes collectés



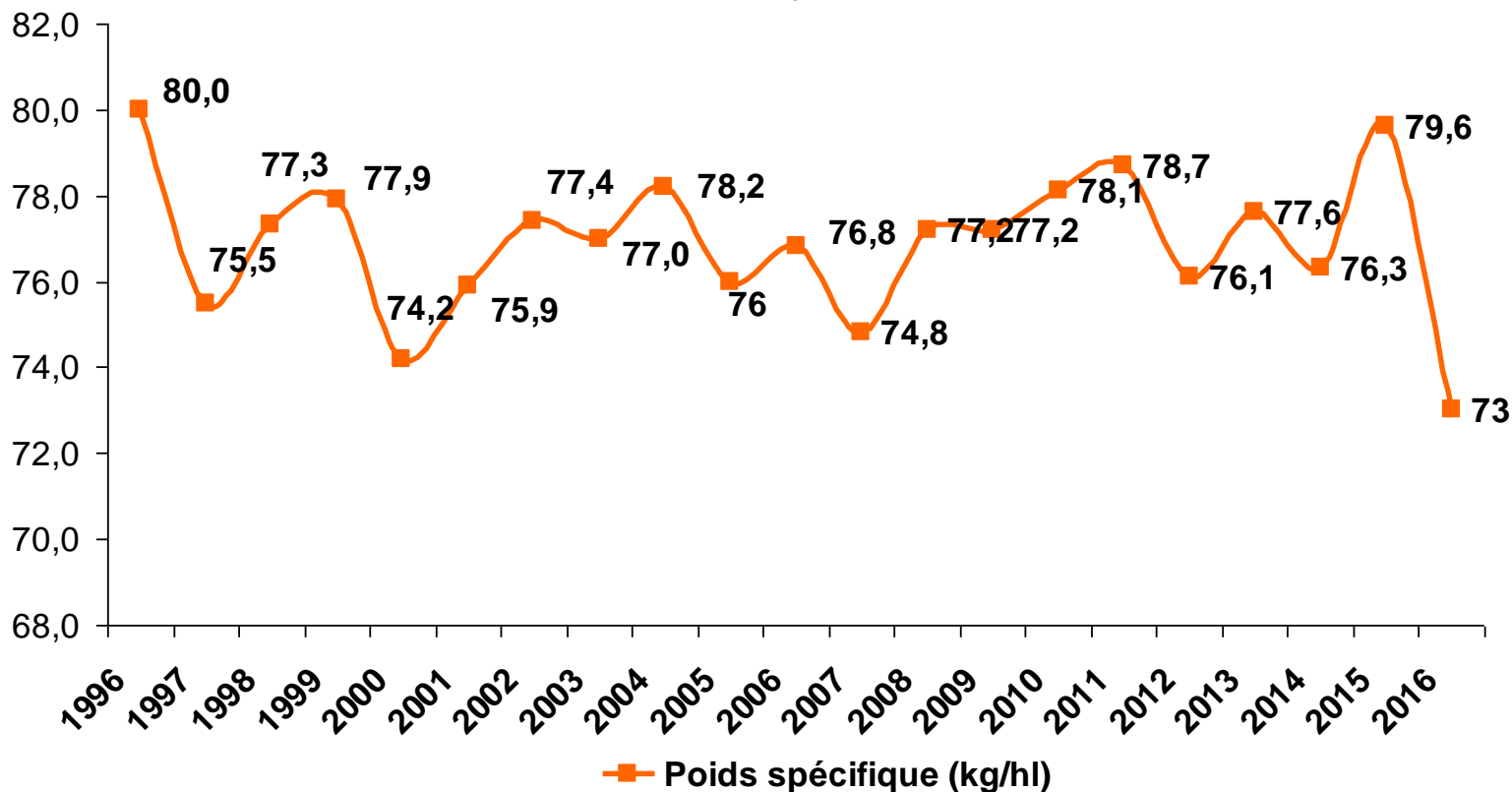
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016



Moyennes régionales



Historique du poids spécifique moyen



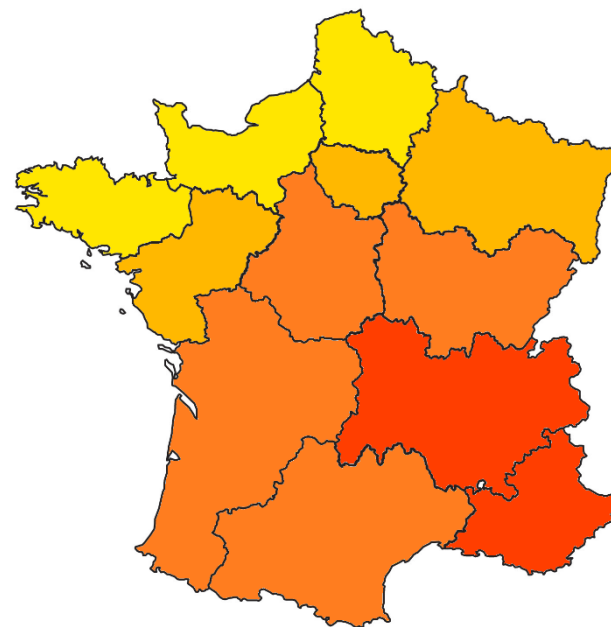
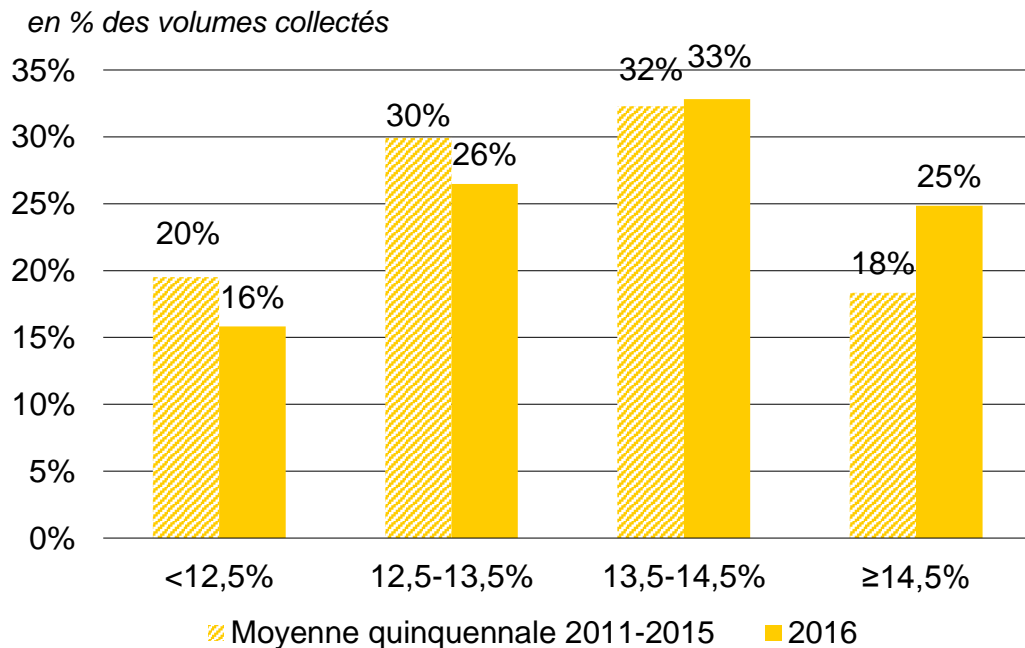
Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

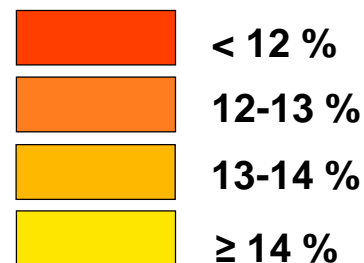
Teneur en eau

13,6 % en moyenne

Moyennes régionales de 10,9 à 14,8 %

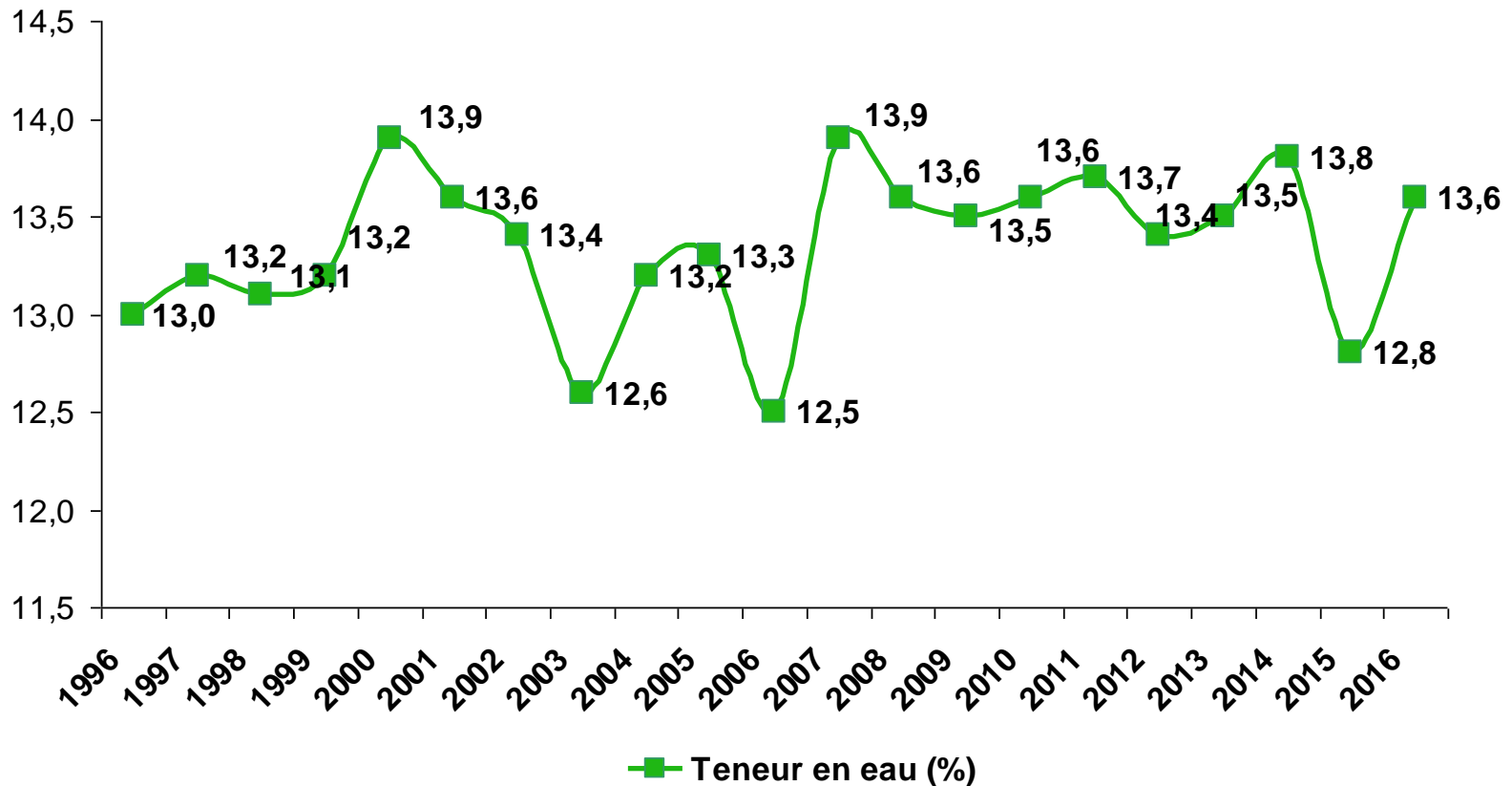


Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

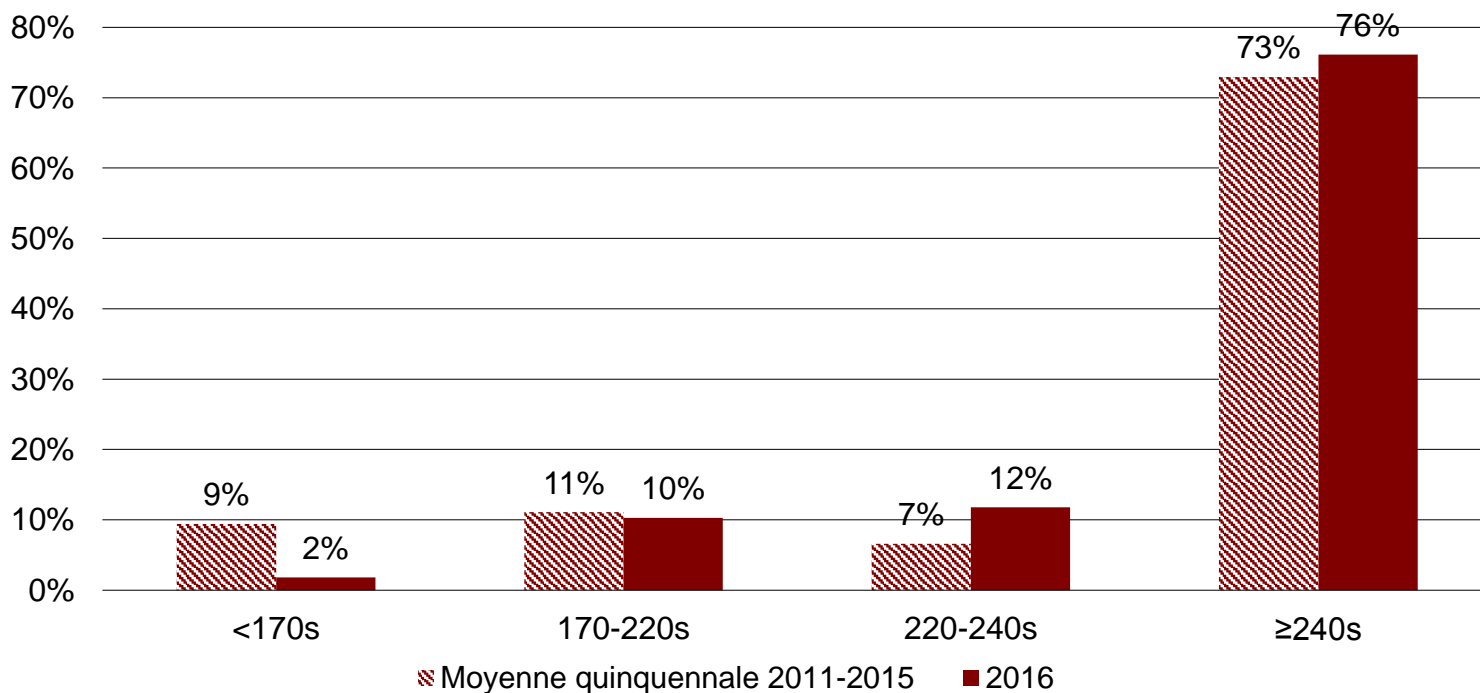
Historique de la teneur en eau moyenne



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Indices de chute de Hagberg

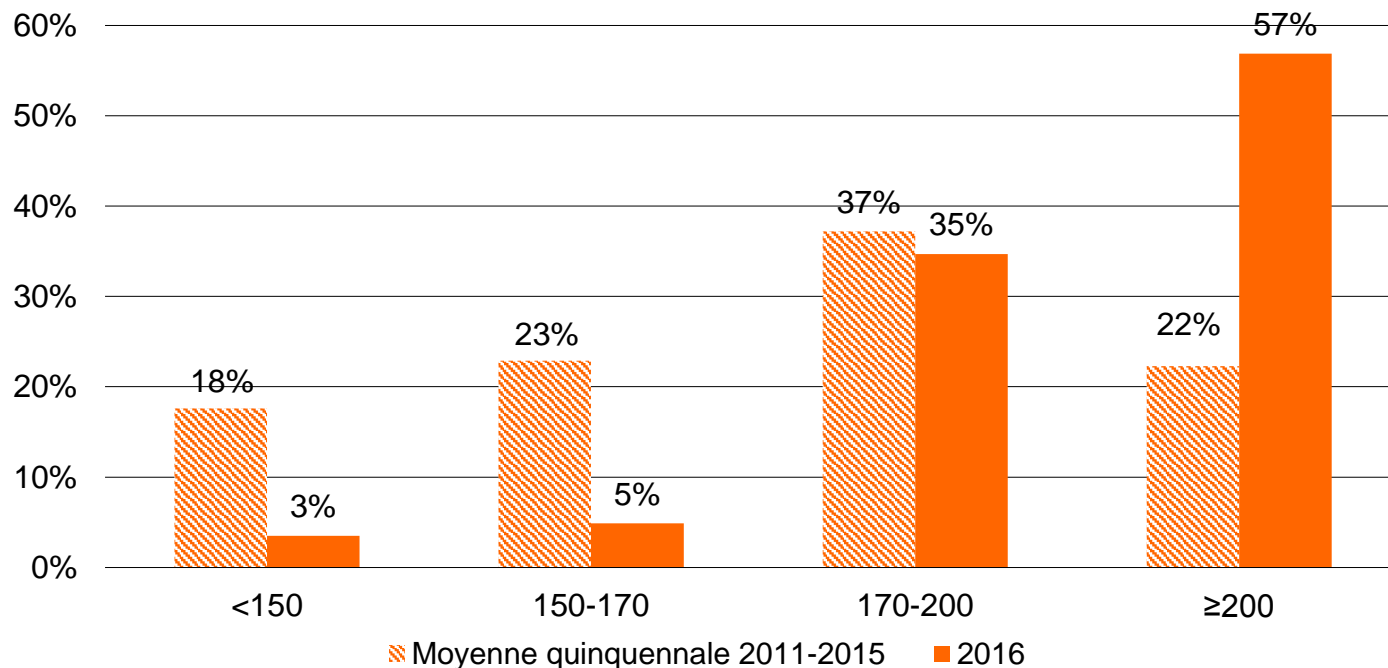
en % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Force boulangère (W)

en % des volumes collectés

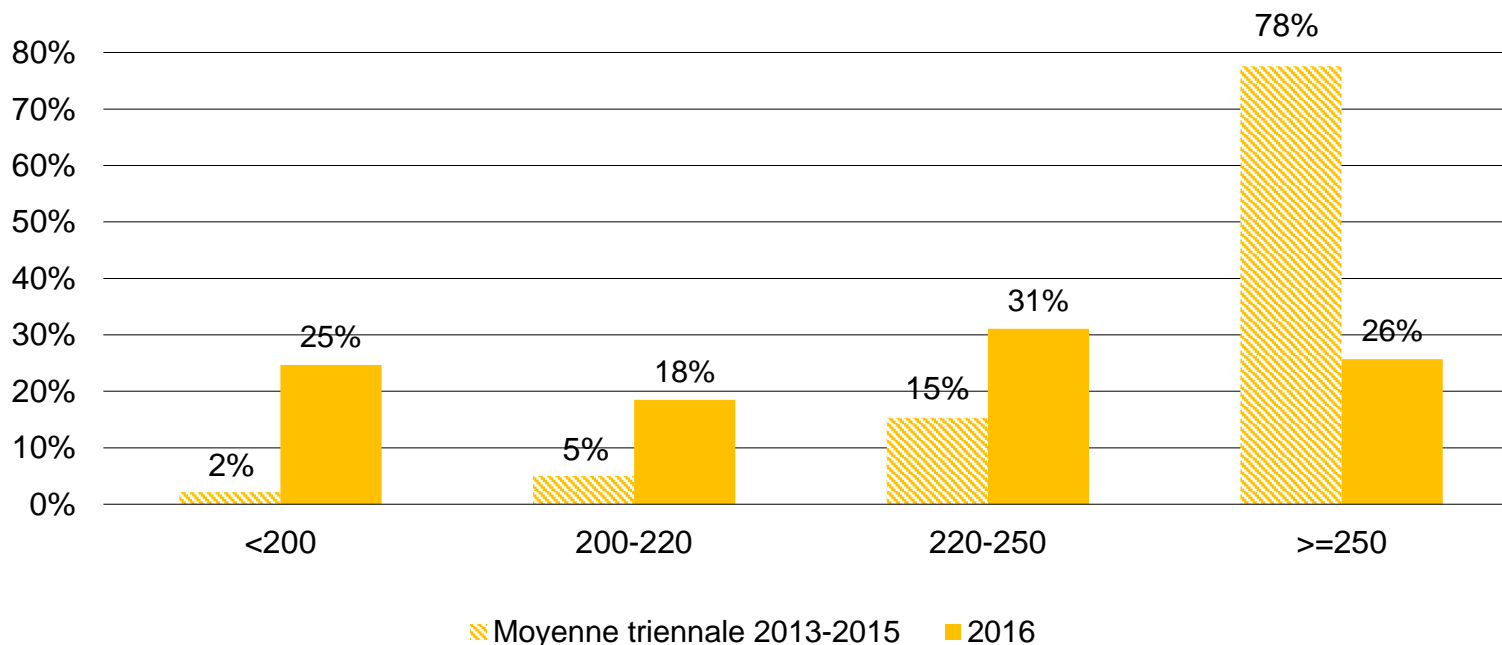


Les essais à l'alvéographe de Chopin ne sont pas réalisés sur les blés inférieurs à 10,3 % de protéines, 180 secondes d'indice de chute de Hagberg ou classés comme fourragers

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Qualité boulangère : note totale de panification

en % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Grille de classement

Classes	Protéines	W	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

Protéines : (N x 5,7) % MS.

W : 10⁻⁴ joules/g

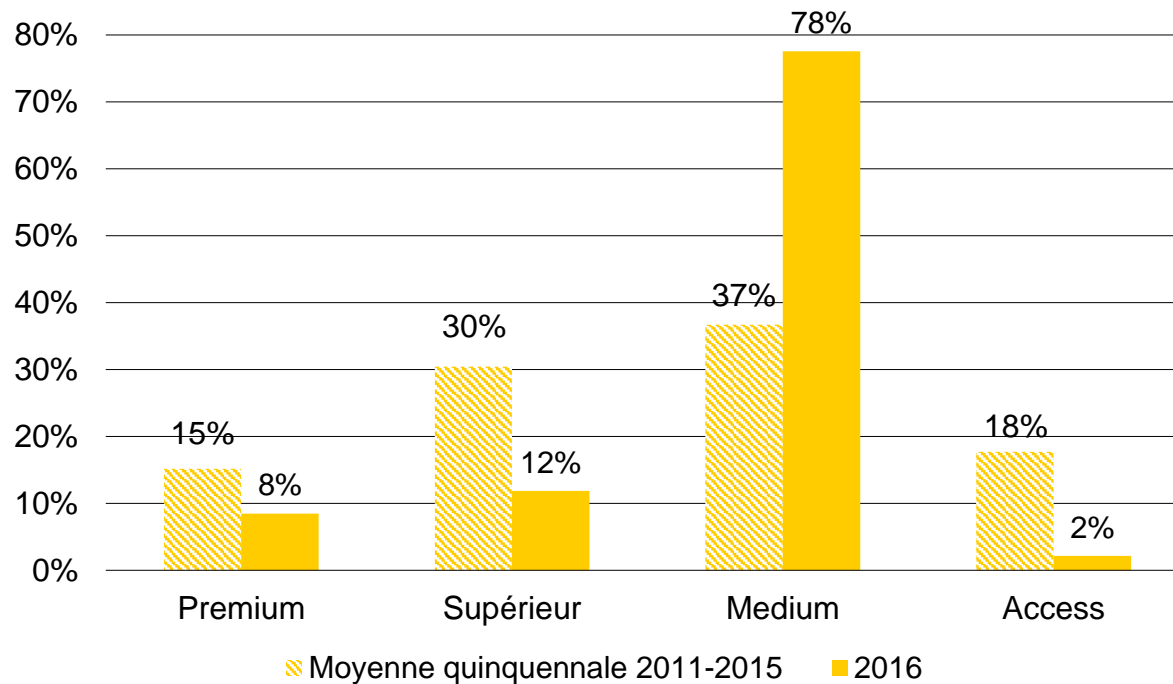
Hagberg : secondes

PS : kg/hl


* Les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »

Grille de classement

en % des volumes collectés



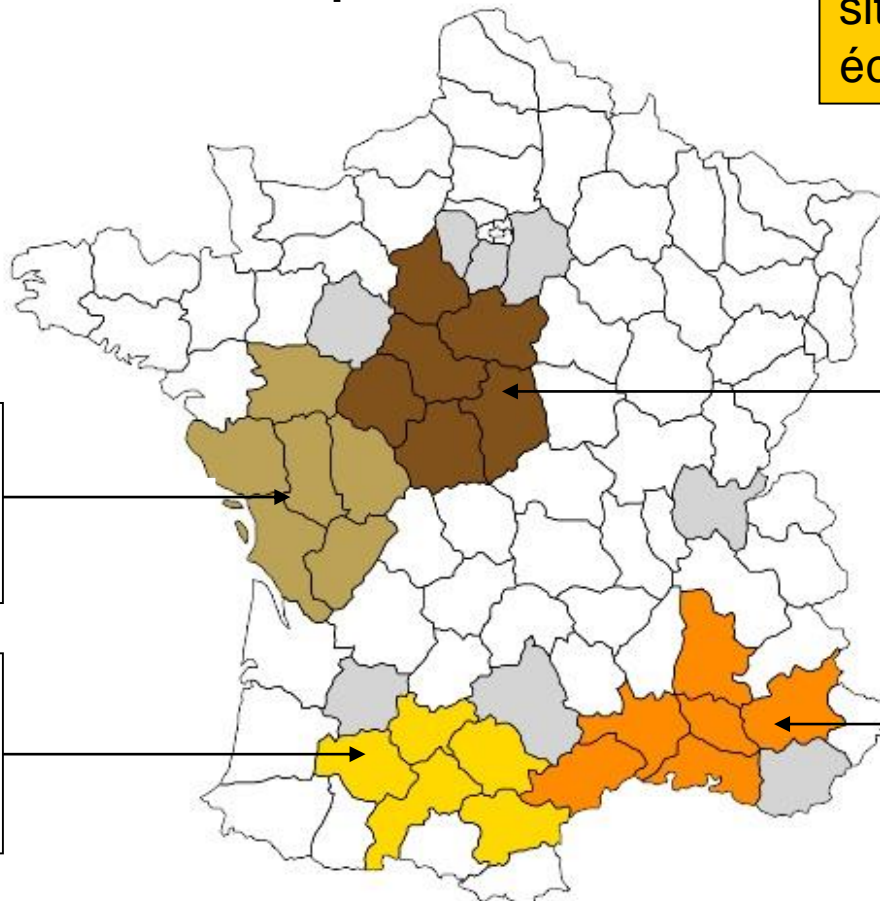
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

- 
- A close-up photograph of several golden wheat stalks, showing the intricate details of the grain heads and the long, thin awns. The wheat is in sharp focus, with a soft, out-of-focus background of more wheat stalks under a clear sky. Overlaid on the center of the image is a list with two items.
1. Blé tendre
 2. Blé dur

Echantillonnage : 4 bassins de production

sites : 91
 échantillons : 155

Zones enquêtées



Bassin
 Ouest-Océan :
 -19 sites
 -37 échantillons

Bassin
 Sud-Ouest :
 -30 sites
 -42 échantillons

Bassin
 Centre :
 -24 sites
 -31 échantillons

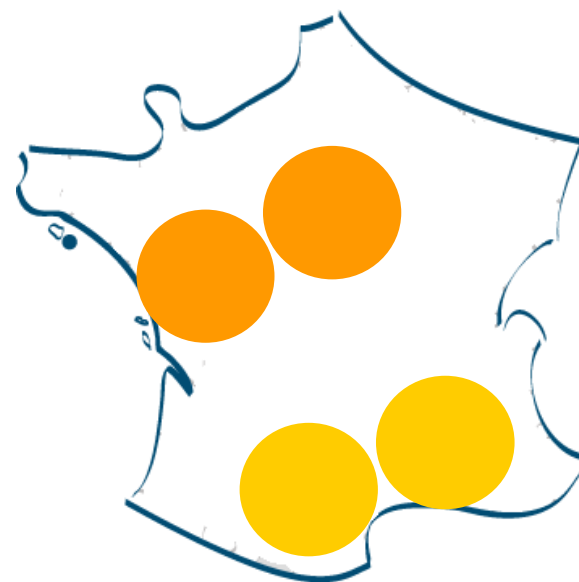
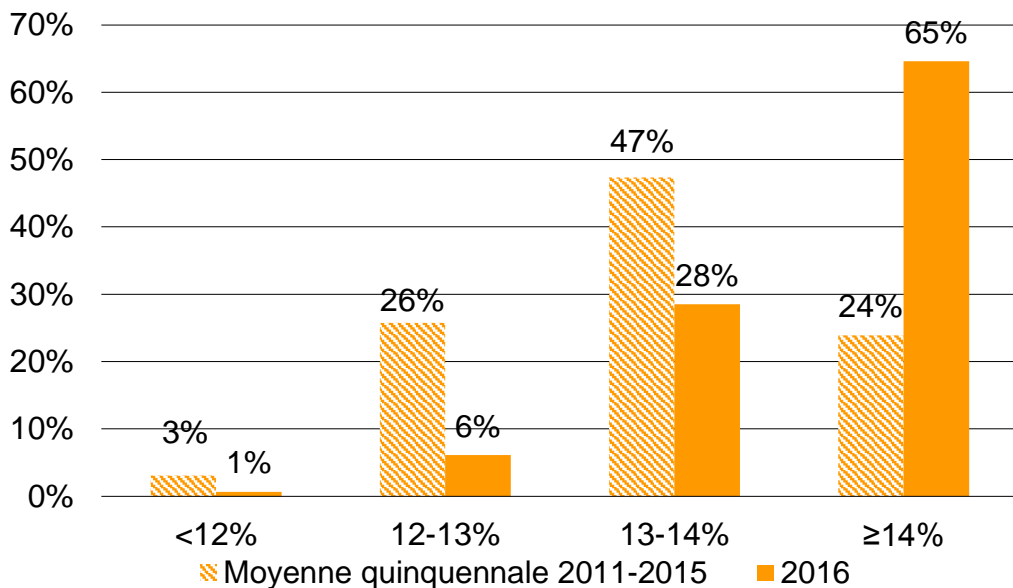
Bassin
 Sud-Est :
 -18 sites
 -45 échantillons

Teneur en protéines

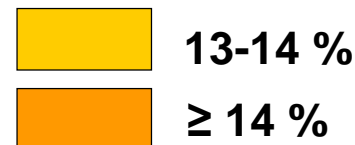
15 % en moyenne

65 % des blés > 14 %

en % des volumes collectés

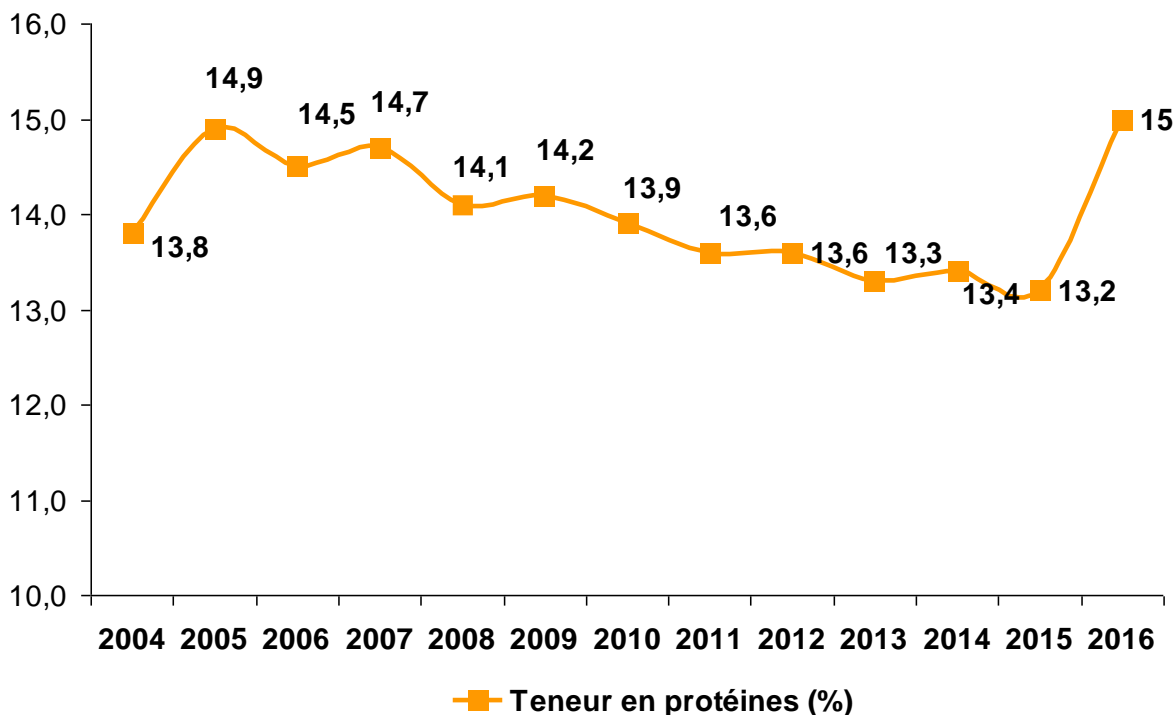


Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Historique du taux moyen de protéines

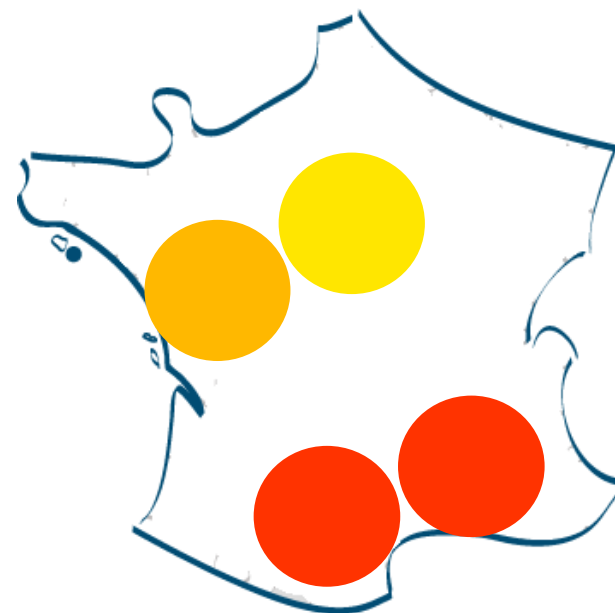
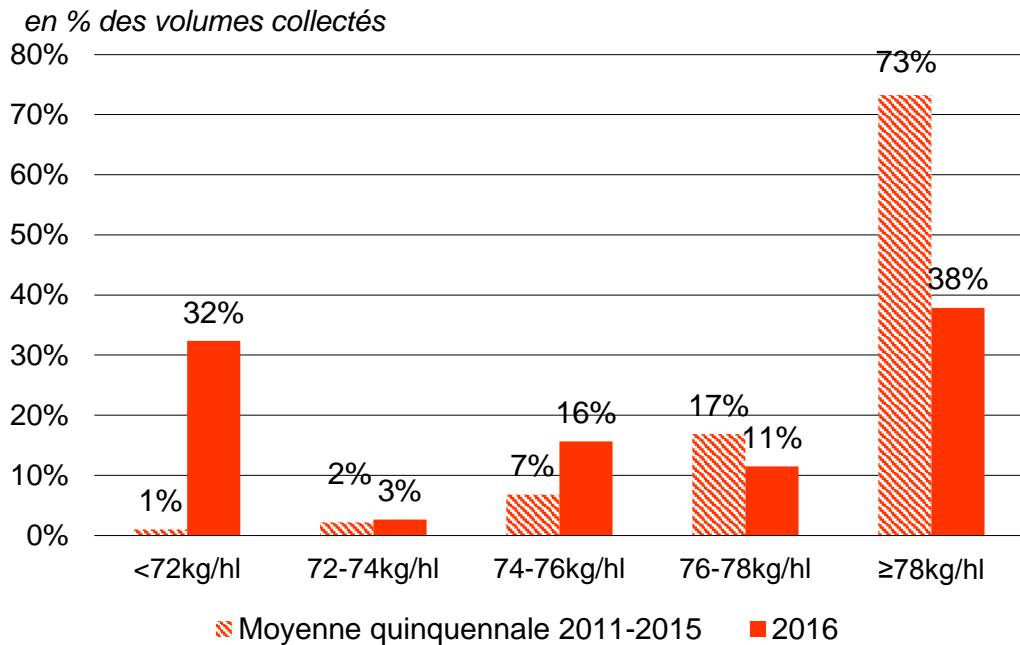


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

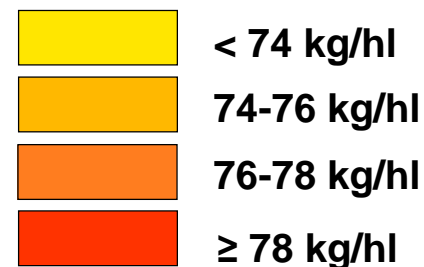
Poids spécifiques

74,6 kg/hl en moyenne

49 % des blés \geq 76 kg/hl

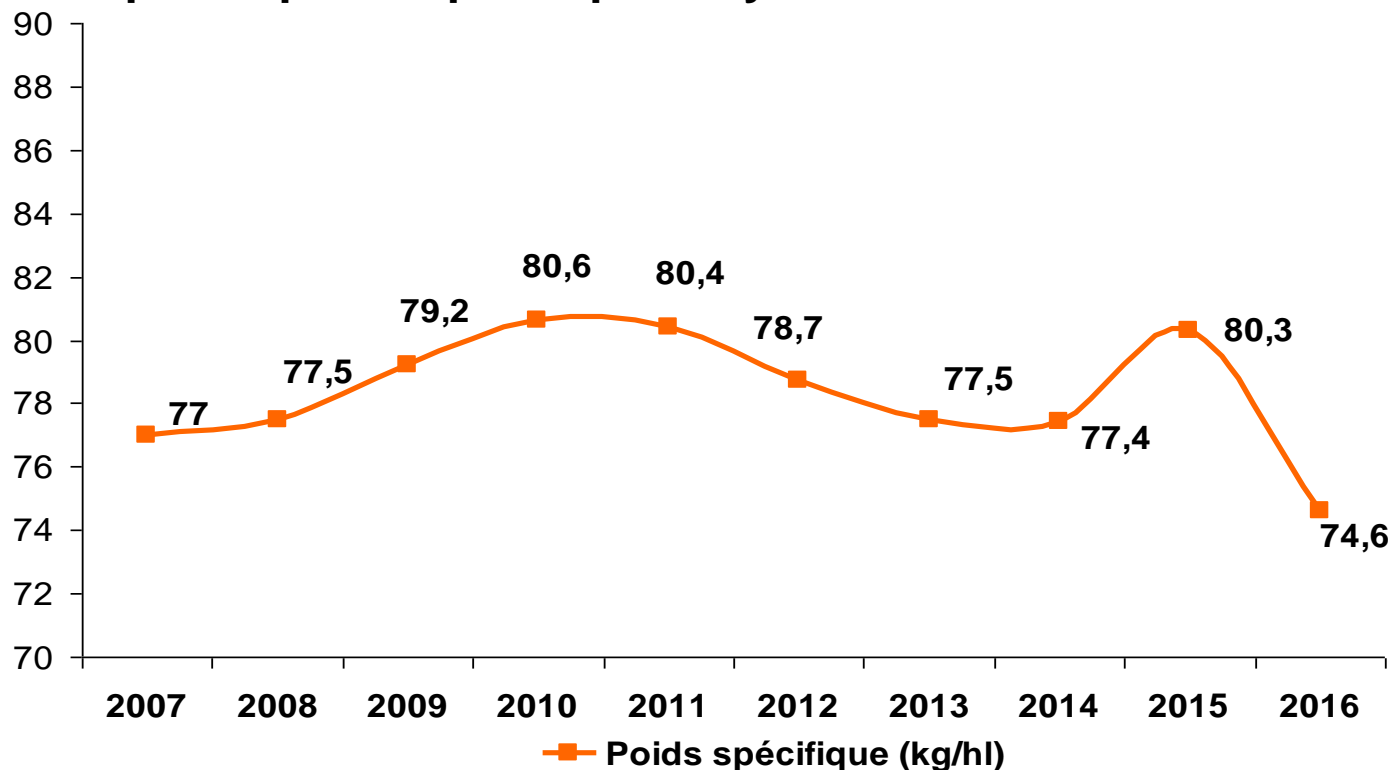


Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Historique du poids spécifique moyen



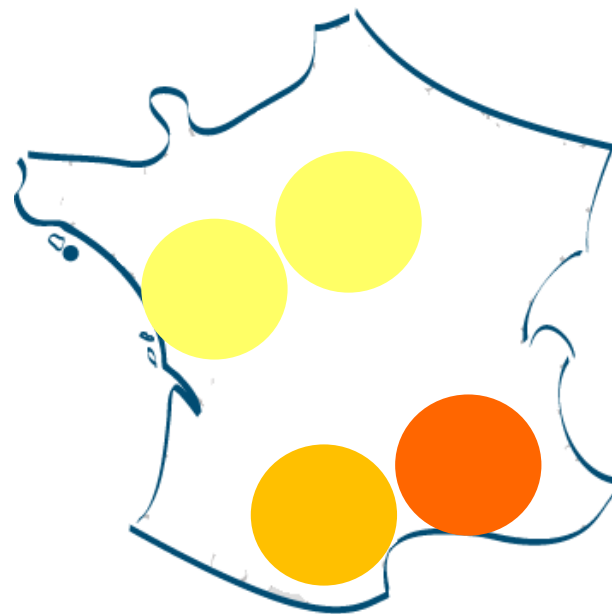
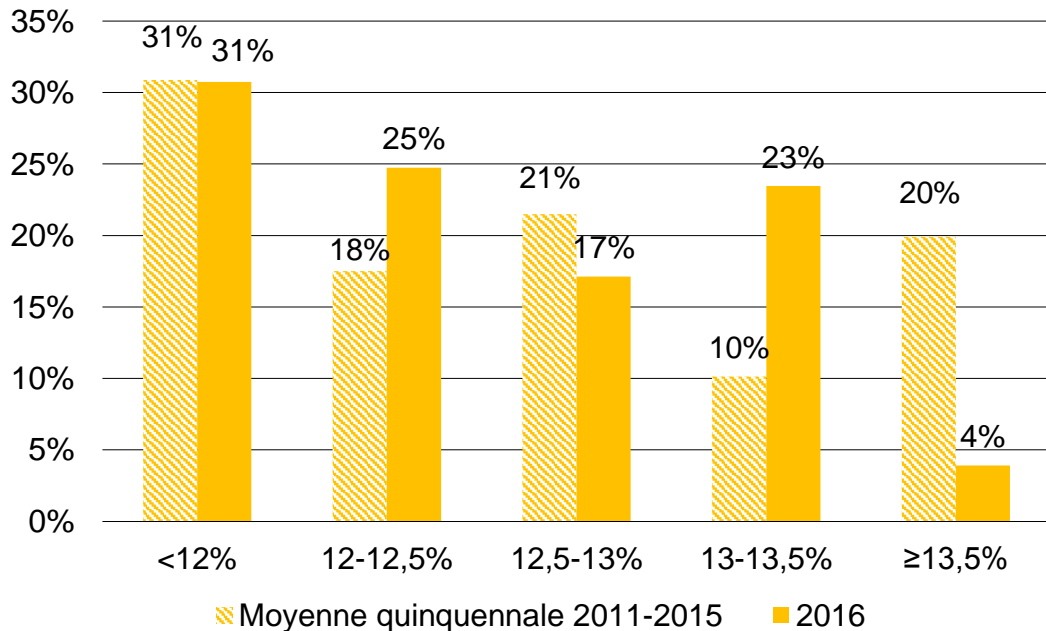
Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

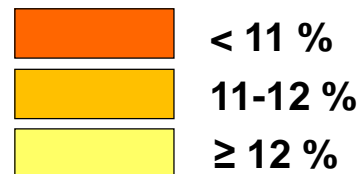
Teneur en eau

12,3 % en moyenne

en % des volumes collectés



Moyennes régionales

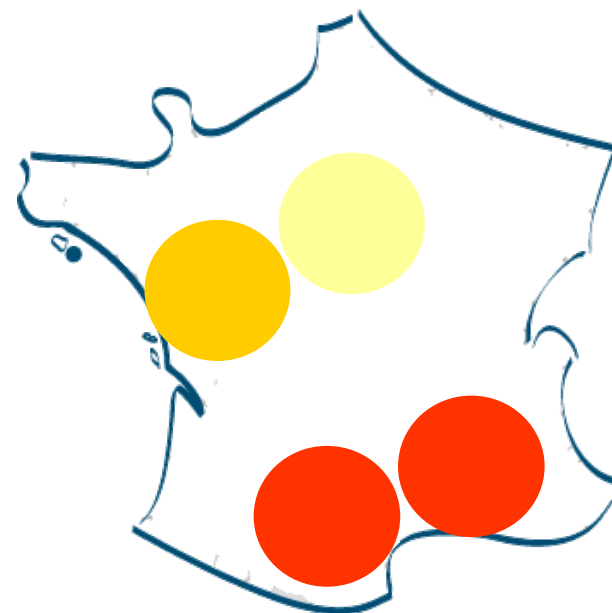
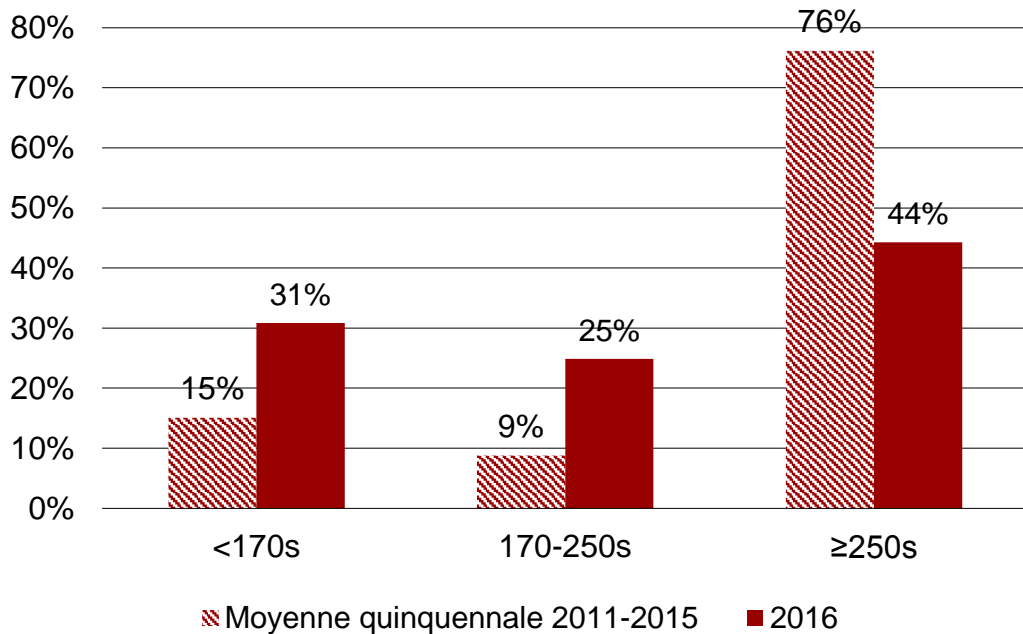


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

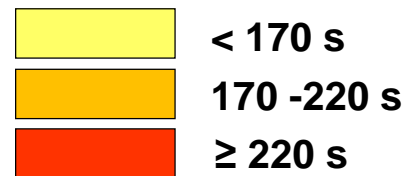
Indices de chute de Hagberg

44 % des blés au-dessus de 250 secondes

en % des volumes collectés



Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

Merci pour votre attention

