



FranceAgriMer

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

Montreuil, le 12 septembre 2014

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Conseil spécialisé pour la filière céréalière du 10 septembre 2014 : un éventail de qualités de blé pour tous les segments de marchés

La récolte céréalière française s'avère abondante. En dépit d'un été historiquement frais et pluvieux elle présente un éventail de qualités qui permettra de répondre aux besoins des différents segments du marché intérieur : panification, biscuiterie, amidonnerie, alimentation animale, éthanolerie.

La France pourra également répondre aux besoins de ses clients européens ou internationaux.

Selon les premiers résultats provisoires de l'enquête réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS-Institut du végétal sur des échantillons prélevés à l'entrée des silos, la qualité technologique des blés français, tout en présentant une certaine hétérogénéité selon les régions, s'avère meilleure que ne le laissaient craindre les conditions météorologiques atypiques de la campagne et les déclarations de certains opérateurs.

La teneur en protéines du blé tendre s'établit à 11,1 % en moyenne nationale, stable par rapport à l'an dernier.

Les poids spécifiques s'établissent à 76,3 kg/hl en moyenne, avec 60 % des blés au-dessus de 76 kg par hectolitre. Les opérations de séchage et de nettoyage des grains, en cours de réalisation par les collecteurs, amélioreront ces résultats.

La teneur en eau s'établit à 13,8 % en moyenne, avec des valeurs régionales qui s'échelonnent de 12,2 à 15,5 %. Ces valeurs correspondent au stade de la réception par les collecteurs, avant mise en œuvre du séchage.

En dépit de la germination sur pied subie par certaines régions en raison des conditions climatiques exceptionnelles de l'été, 46 % des blés français présentent un temps de chute de Hagberg supérieur à 220 secondes.

Seulement 27 % des blés collectés se situent en-dessous de 140 secondes, et sont, dans la plupart des cas, impropres à la panification.

Au vu des essais réalisés sur la récolte de cette année, les blés situés entre 140 et 220 secondes pourront être largement utilisés en panification par les meuniers français et étrangers.

Cette récolte atypique nécessitera une logistique fine et un gros travail de tri, d'allotement et de nettoyage chez les collecteurs français pour répondre aux besoins des différents utilisateurs.

Le savoir-faire de la filière française en ce domaine permettra de valoriser les blés collectés pour satisfaire les exigences de ses clients.

Contacts presse : presse@franceagrimer.fr

Virginie Nicolet Tél. : 01 73 30 22 54

Laurence Gibert-Mesnil Tél. : 01 73 30 34 05

virginie.nicolet@franceagrimer.fr

laurence.gibert-mesnil@franceagrimer.fr