

## Plan protéines des blés tendres français

### *Améliorer la teneur en protéines des blés tendres français pour répondre aux besoins des marchés, avec des rendements élevés et en préservant l'environnement*

Depuis plusieurs années, les marchés du blé tendre demandent plus de protéines. A titre d'exemple au niveau de l'exportation, les principaux clients d'Afrique et du Moyen Orient ont relevé leur niveau d'exigence et demandent pour la plupart une teneur en protéines au moins de 11,5%, avec des réactions qui atteignaient la campagne dernière 6 à 9 €/t par point manquant.

Ce contexte de demande protéique croissante est d'autant plus préoccupant que les origines concurrentes de la France, et en particulier la Mer Noire, accroissent leur présence sur les marchés avec des blés plus riches en protéines que les blés français, le plus souvent d'au moins un point, et dont les autres caractéristiques qualitatives sont en voie d'amélioration: insectes, poussières, teneur en eau.

Au contraire, on assiste plutôt à une tendance à l'effritement de la teneur en protéines des blés tendres français, avec une moyenne à 11,6% pour la période 1996 à 2013, incluant pour les 3 dernières années des niveaux nettement inférieurs à la moyenne. Il en résulte une décote par rapport aux autres origines, et demain une exclusion potentielle des blés français des marchés actuels d'exportation.

C'est pourquoi la filière française a décidé de réagir en lançant en 2013 un Plan Protéines des blés, porté par Intercéréales, en lien avec FranceAgriMer.

**Trois principaux leviers** doivent être envisagés simultanément sous l'égide interprofessionnelle pour donner un signal fort et mobiliser tous les acteurs de l'amont à l'aval pour lever les différentes contraintes. L'interprofession s'appuiera notamment sur Arvalis, référent sur la recherche et développement et l'accompagnement technique :

**Le levier génétique et recherche**, qui ne produira ses effets qu'à moyen terme, se base sur la réorientation des priorités de la recherche semencière vers une plus grande efficacité du métabolisme de l'azote, permettant aux futures variétés de blé de concilier rendement et teneur élevée en protéines :

- **Renforcer l'inscription des variétés à forte efficacité** de l'azote pour le rendement et la teneur en protéines (CTPS)
- Agir en concertation avec les obtenteurs pour la **mise à disposition des producteurs de variétés adaptée à la situation** (rendement, qualité et quantité des protéines, faible exigence en azote).
- Engager des projets de **recherche sur les fondamentaux** porteurs d'innovations

**Le levier agronomique**, en cours de lancement, passe par le développement du conseil et de la formation et par l'utilisation généralisée par les agriculteurs d'outils d'aide à la décision (OAD). Il s'agit d'optimiser la fertilisation azotée à travers une détermination plus précise de la dose et un fractionnement de l'azote comprenant un apport tardif (courant montaison) :

- **Vulgariser les outils existants et développer de nouvelles techniques de cultures** (sources d'azote, les outils de mesure) et/ou de nouveaux itinéraires techniques
- **Mobiliser et former les acteurs du conseil** sur les leviers agronomiques à actionner (assolement, variétés, amendement...) pour faire évoluer les pratiques culturales.
- Mettre en place un **plan média pédagogique** à travers la presse professionnelle agricole et sous forme de réunions techniques, colloques.

**Enfin, le levier contractuel** est essentiel dans l'objectif de mieux valoriser la protéine tout au long de la filière. Un accord interprofessionnel, dans le cadre d'Intercéréales, sera signé avant la fin de 2013 pour donner à tous les acteurs économiques un signal de l'importance de la protéine en l'introduisant systématiquement dans tous les contrats tout au long des filières :

- Mettre en œuvre l'accord interprofessionnel suite à **l'extension par les pouvoirs publics**
- Mettre en place **un plan d'investissement** dans le cadre de FranceAgriMer pour équiper tous les collecteurs d'appareils de mesure rapide des protéines du blé