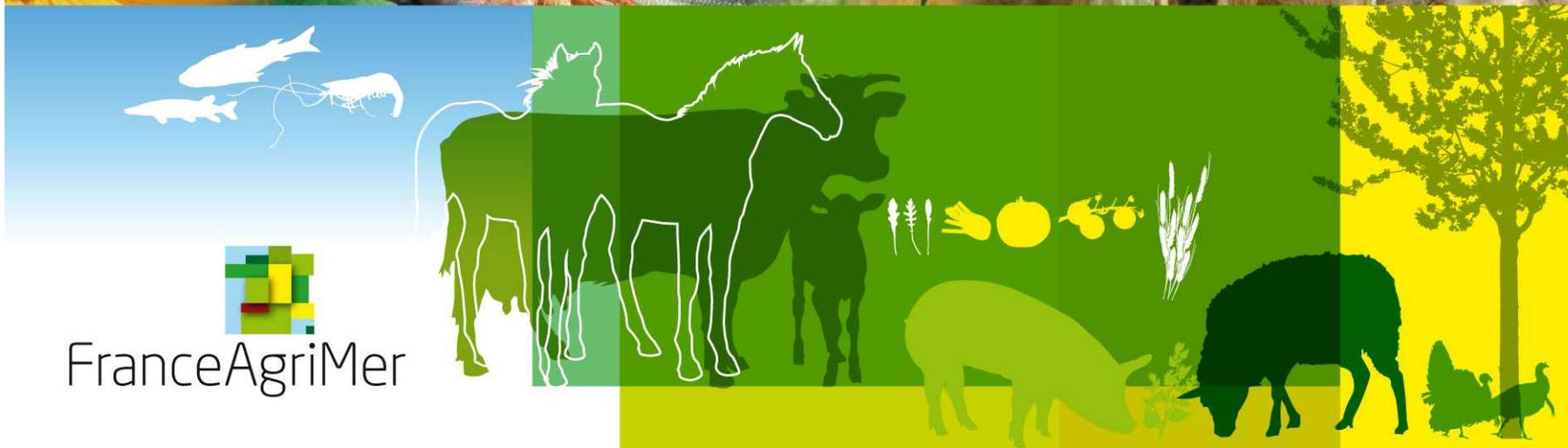


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



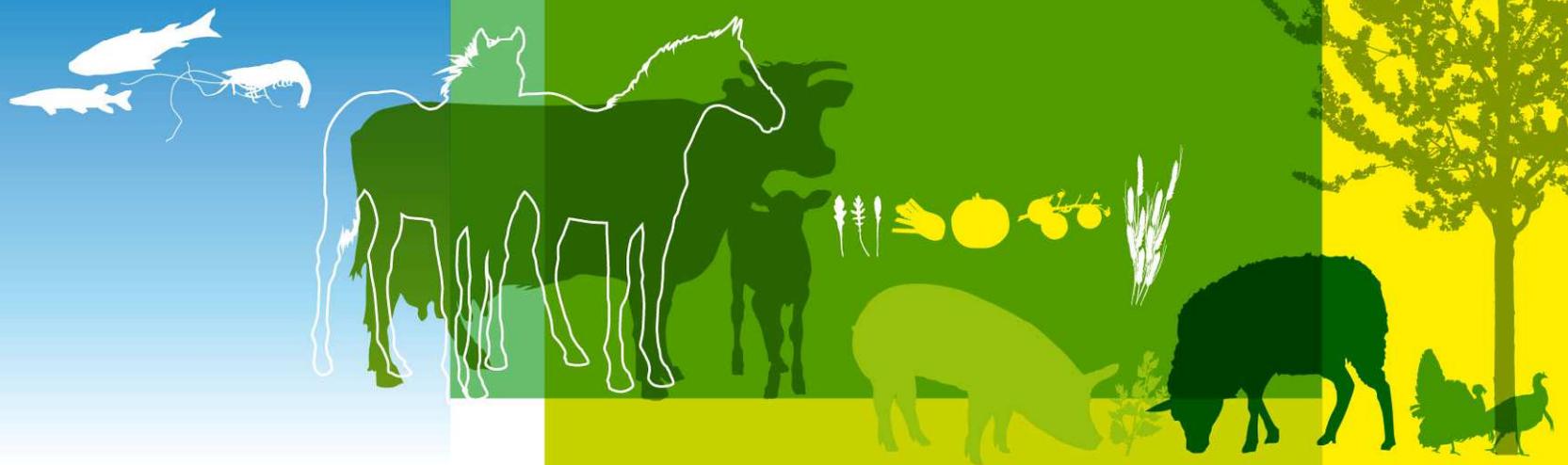

FranceAgriMer

Enquête Qualité des blés

Récolte 2015

Conseil spécialisé des céréales

du 9 septembre 2015



Enquête auprès des collecteurs

- Réseau de ~ 270 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte nationale (taille, situation géographique, ...)
- 589 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et 152 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 photograph of a field of mature, golden wheat stalks. The stalks are tall and dense, with their heads of grain clearly visible. The background is slightly blurred, showing more of the field and some distant trees under a clear sky.

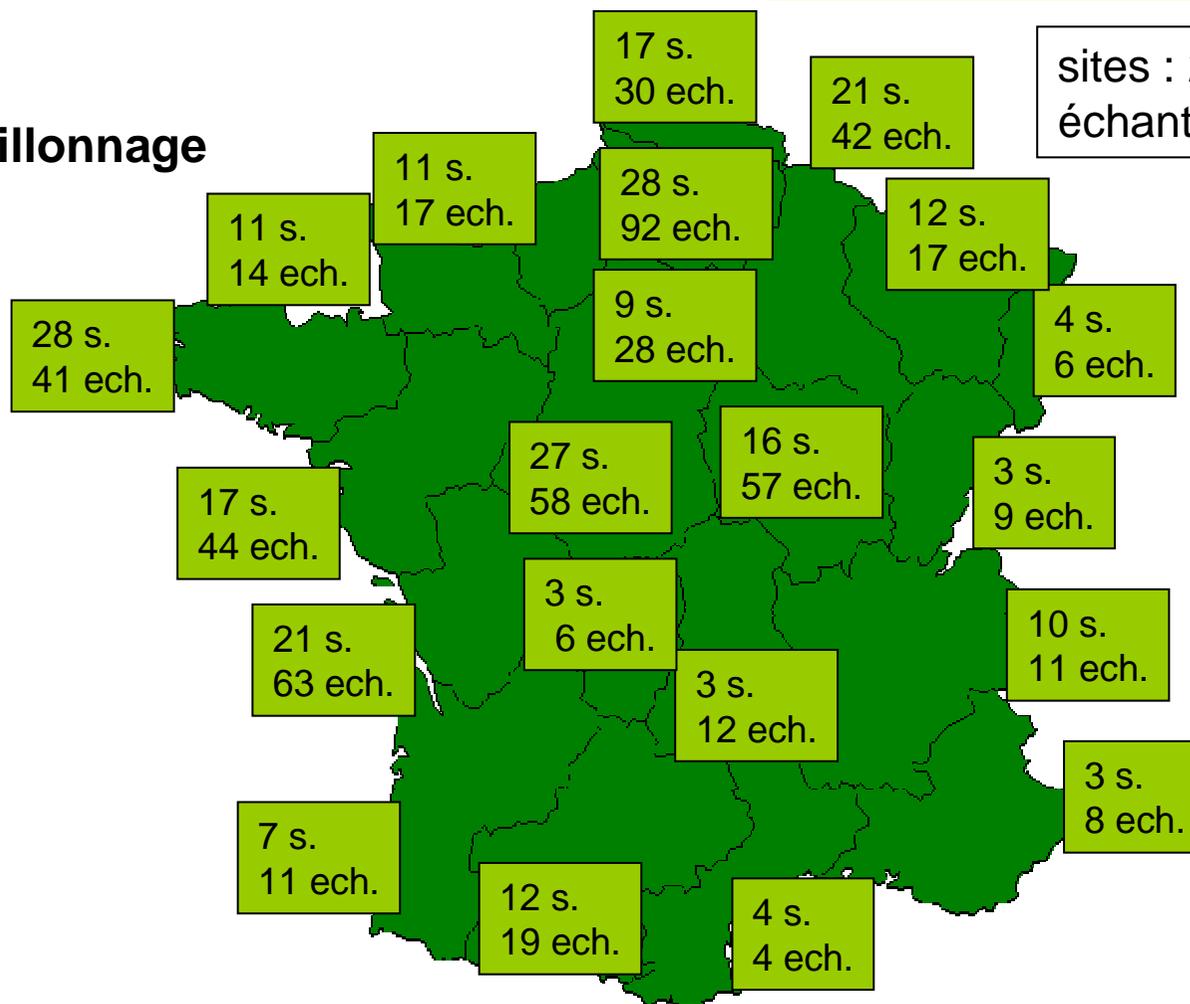
1. Blé tendre

2. Blé dur

Qualité du blé tendre 2015

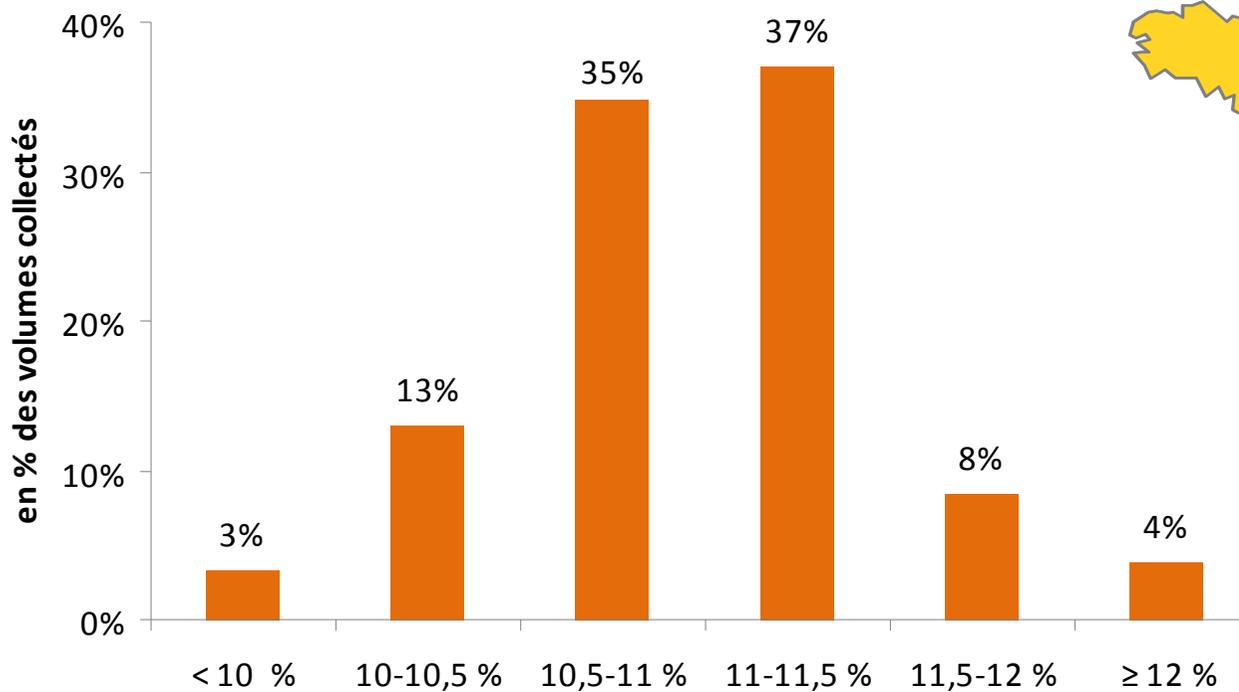
Echantillonnage

sites : 267
échantillons : 589

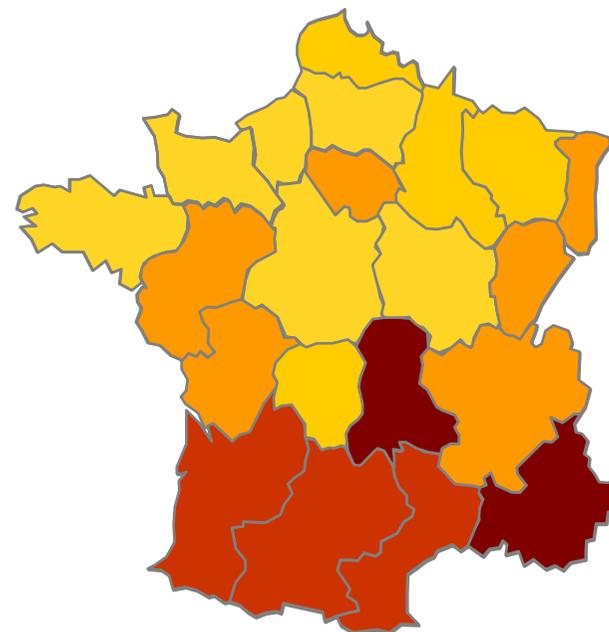


Teneur en protéines

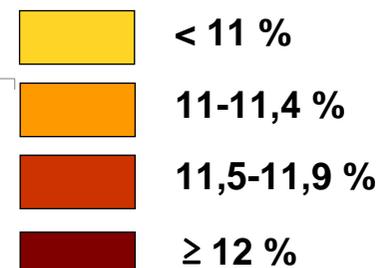
11 % en moyenne



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

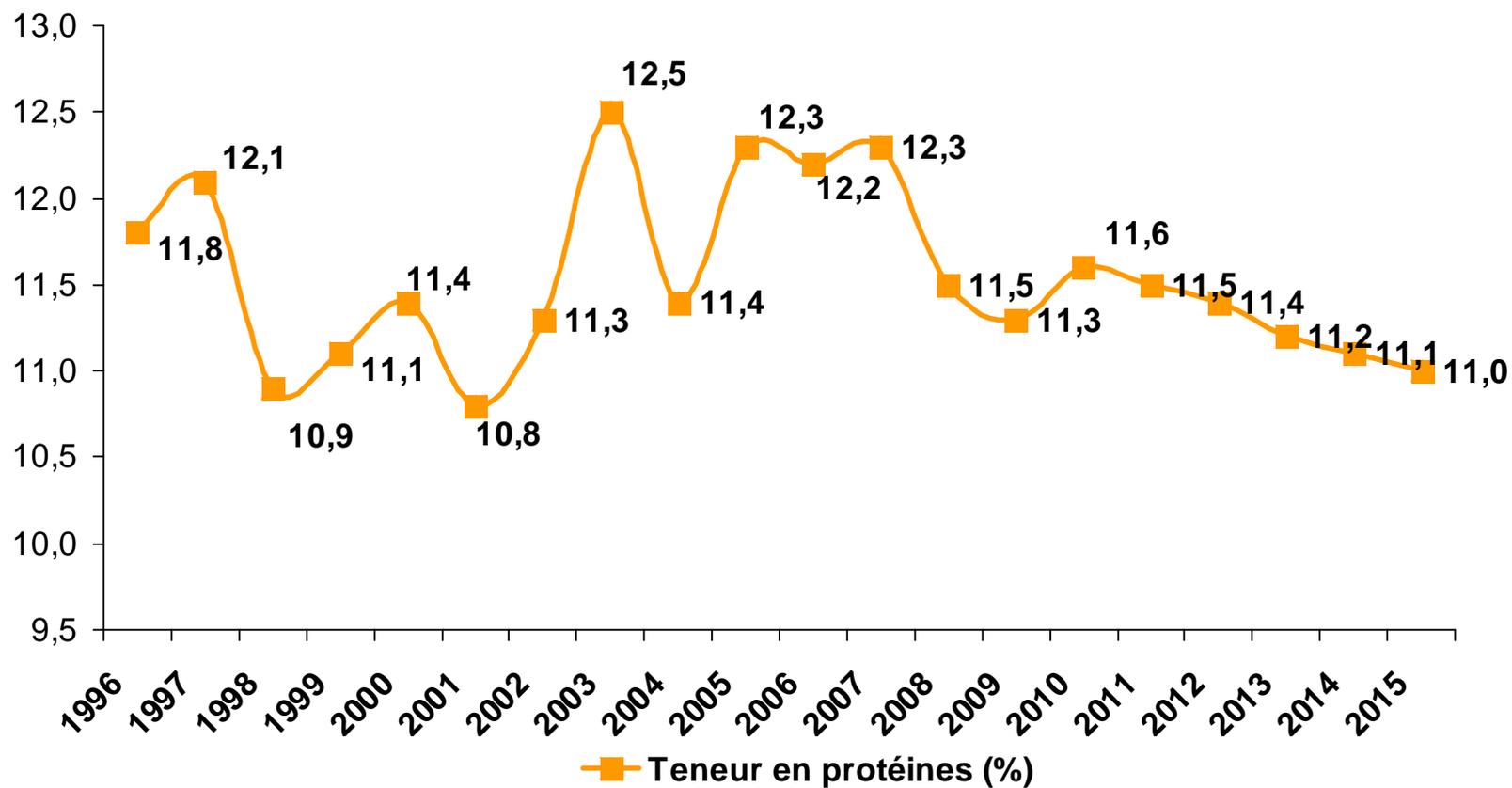


Moyennes régionales



Qualité du blé tendre 2015

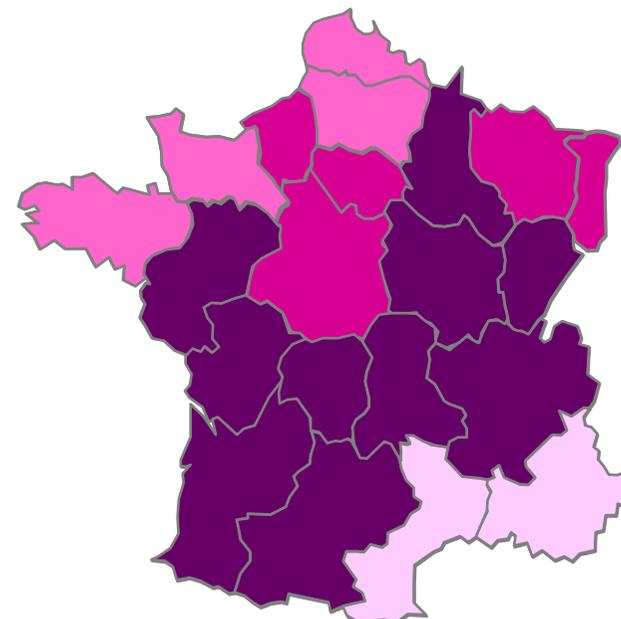
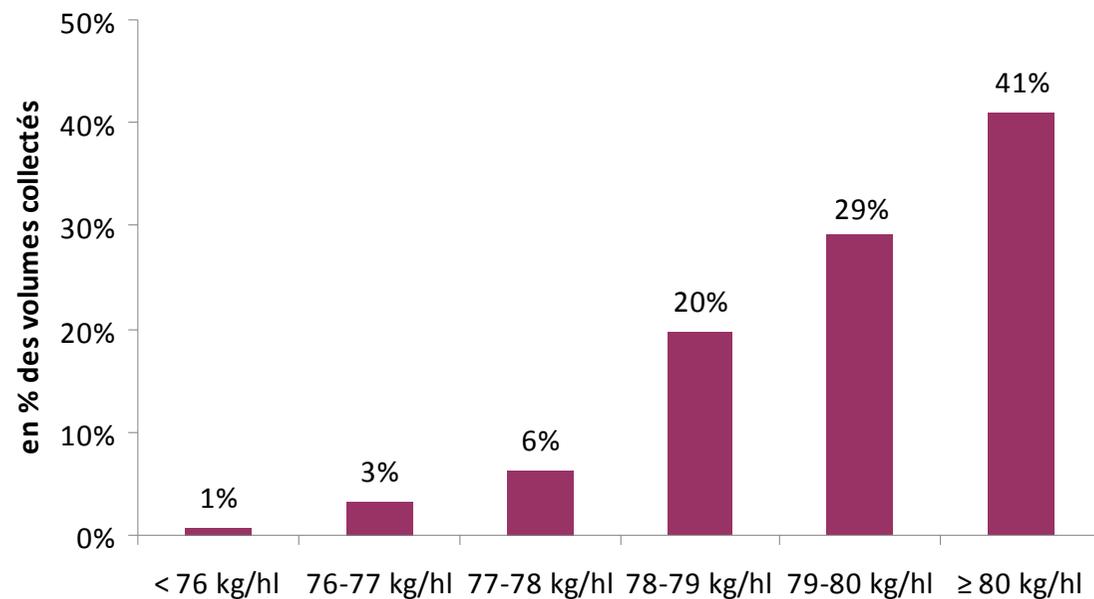
Historique du taux moyen de protéines



Qualité du blé tendre 2015

Poids spécifiques

79,6 kg/hl en moyenne
90 % des blés > 78 kg/hl



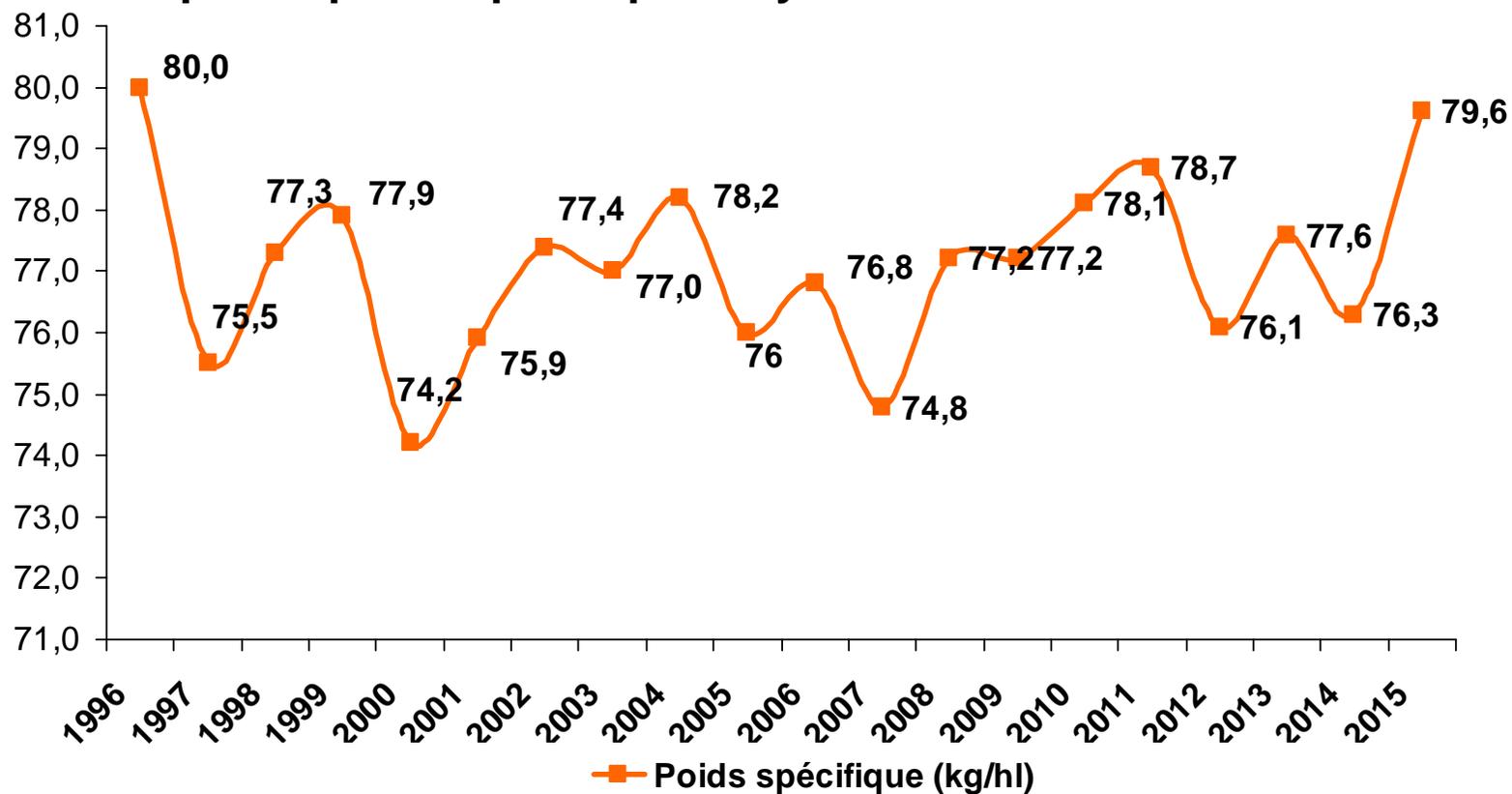
Moyennes régionales



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Historique du poids spécifique moyen

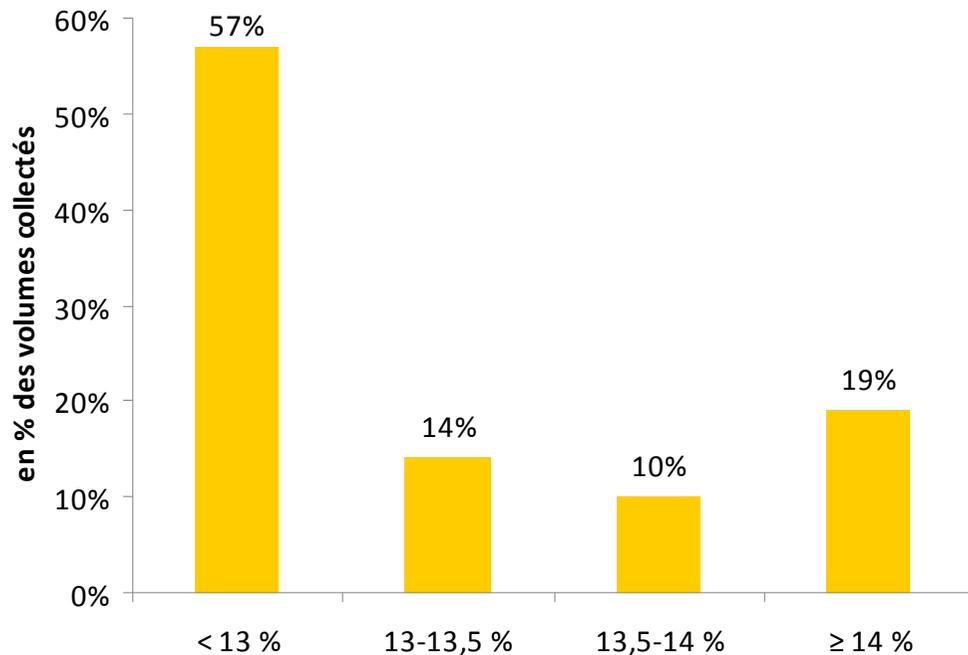


Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

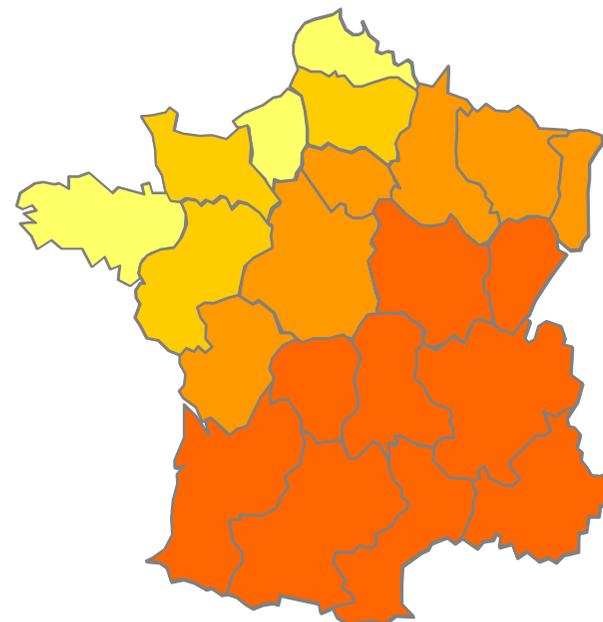
Teneur en eau

12,8 % en moyenne

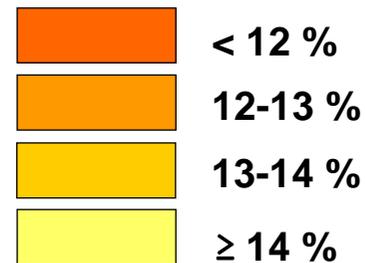
Moyennes régionales de 10,7 à 14,1 %



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

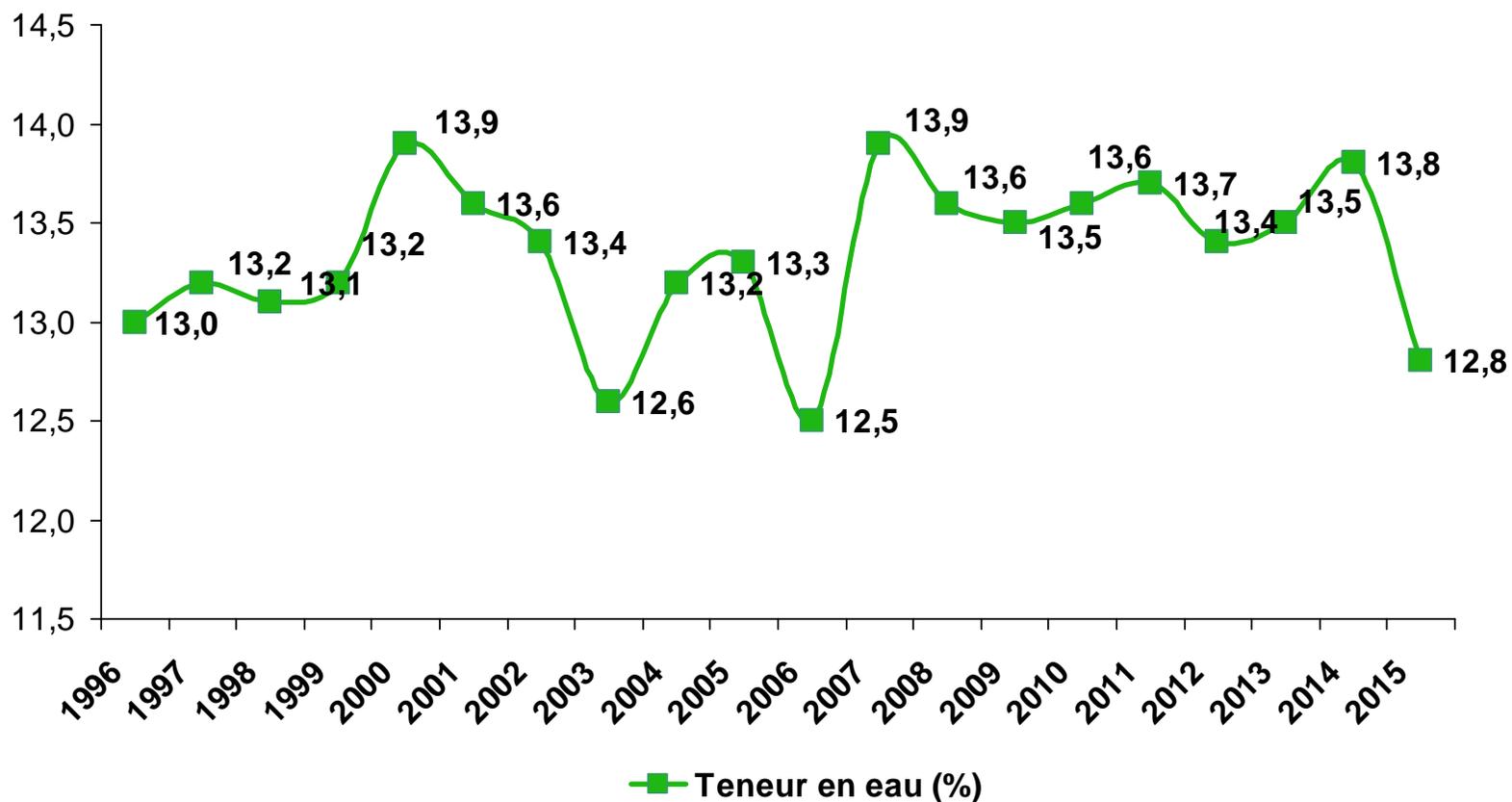


Moyennes régionales



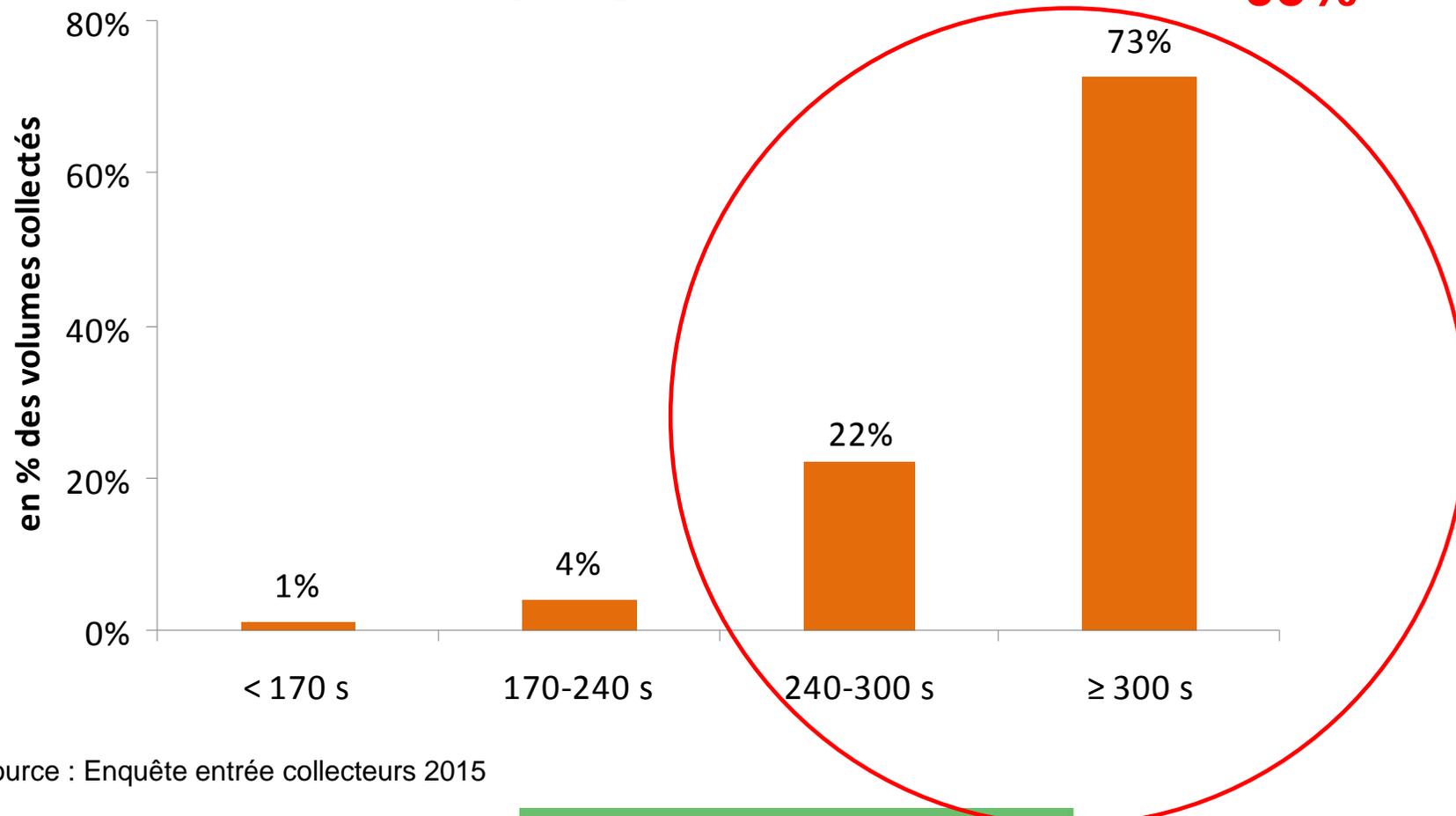
Qualité du blé tendre 2015

Historique de la teneur en eau moyenne



Qualité du blé tendre 2015

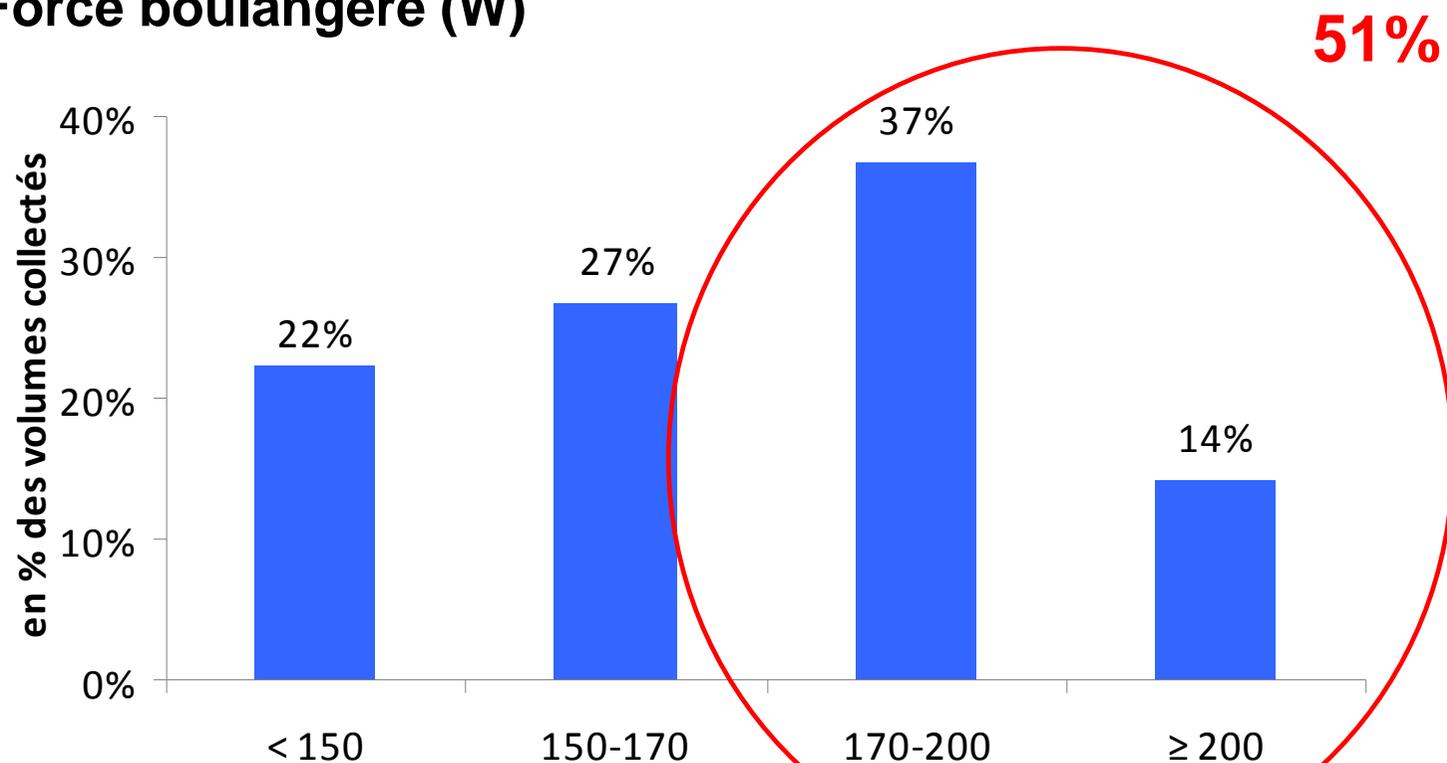
Indices de chute de Hagberg



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Force boulangère (W)

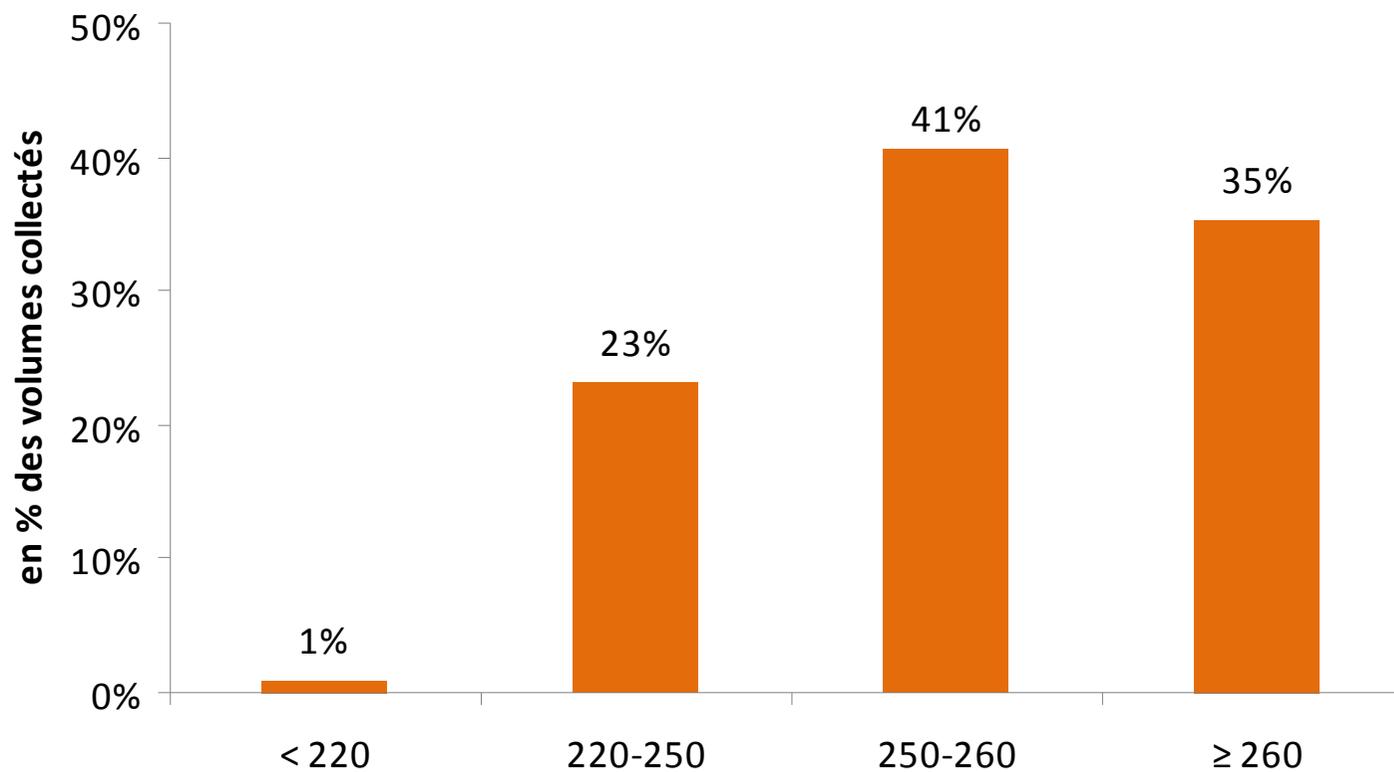


Les essais à l'alvéographe de Chopin ne sont pas réalisés sur les blés inférieurs à 10,3 % de protéines, 170 secondes d'indice de chute de Hagberg ou classés comme fourragers

Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Qualité boulangère



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Grille de classement 2015

| Classes | Protéines | W | Poids spécifique | Indice de chute de Hagberg | Répartition nationale |
|------------------|---------------------|--------------|------------------|----------------------------|-----------------------|
| Premium | ≥ 11,5 % | ≥ 170 | ≥ 77 | ≥ 240 | 9 % |
| Supérieur | ≥ 11 % | non spécifié | ≥ 76 | ≥ 220* | 39 % |
| Médium | ≥ 10,5 % | non spécifié | non spécifié | ≥ 170* | 35 % |
| Access | Spécifié au contrat | non spécifié | non spécifié | non spécifié | 17 % |

Protéines : (N x 5,7) % MS.

W : 10⁻⁴ joules/g

Hagberg : secondes

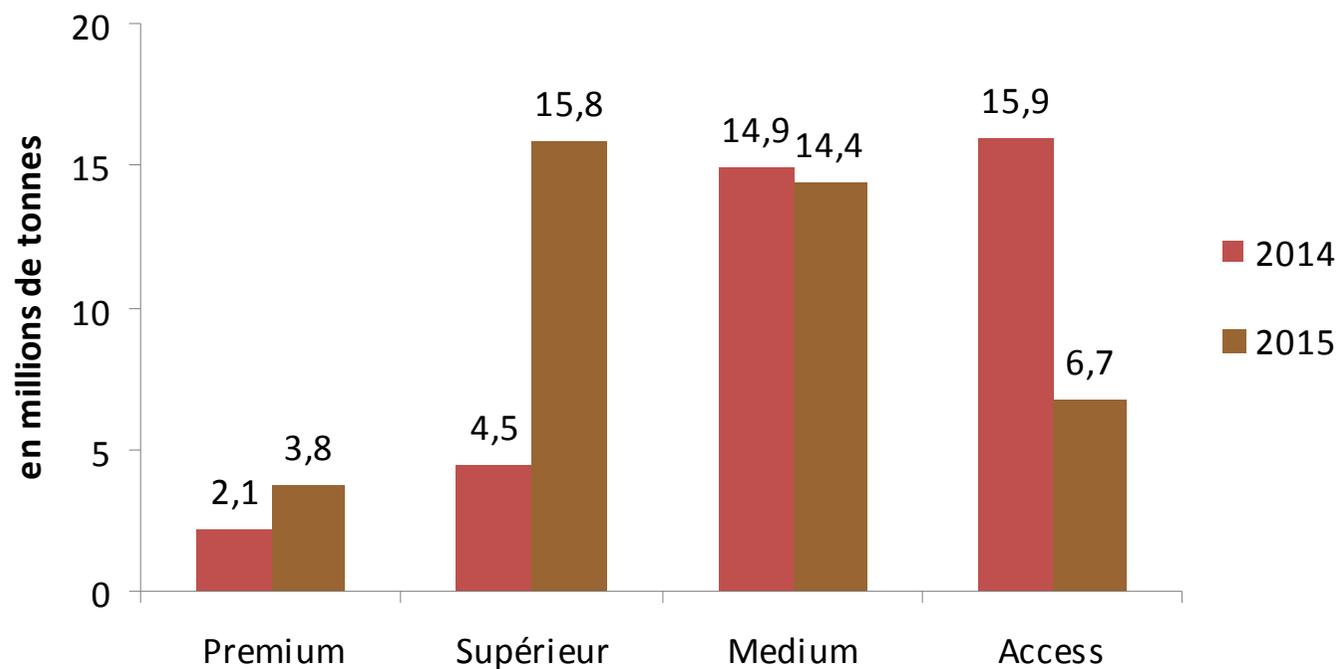
PS : kg/hl

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

Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Grille de classement 2015



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

- 
1. Blé tendre
 2. Blé dur

Qualité du blé dur 2015

Echantillonnage : 4 bassins de production

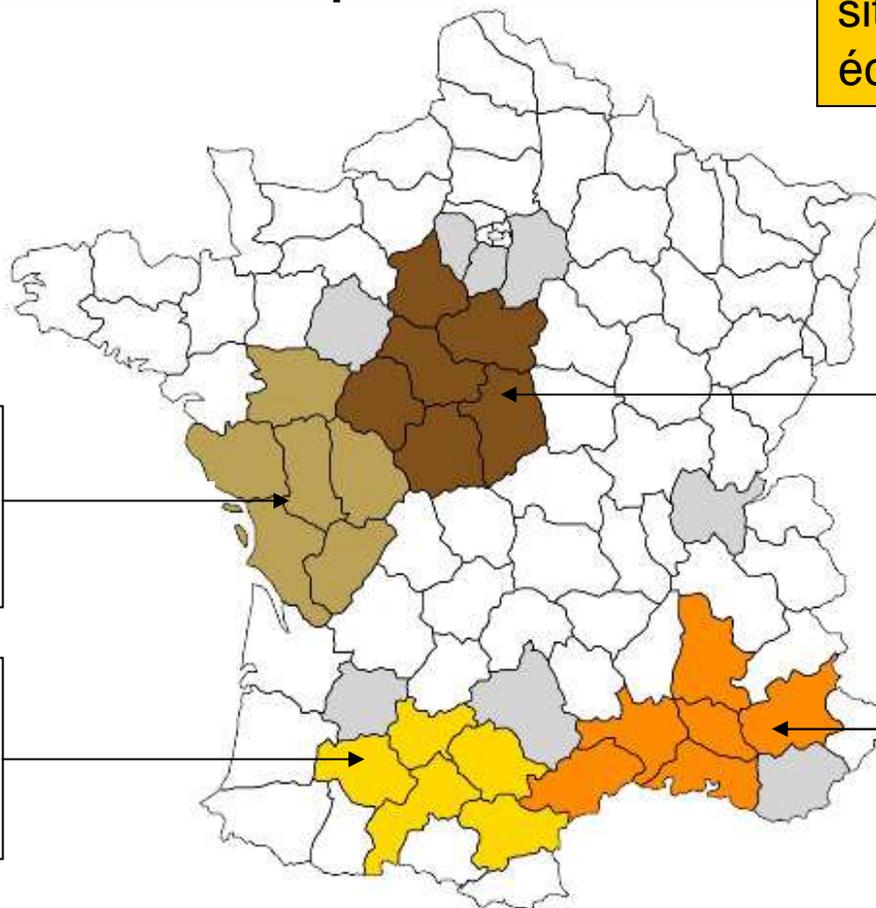
Zones enquêtées



sites : 93
échantillons : 152

Bassin
Ouest-Océan :
-19 sites
-45 échantillons

Bassin
Sud-Océan :
-33 sites
-40 échantillons



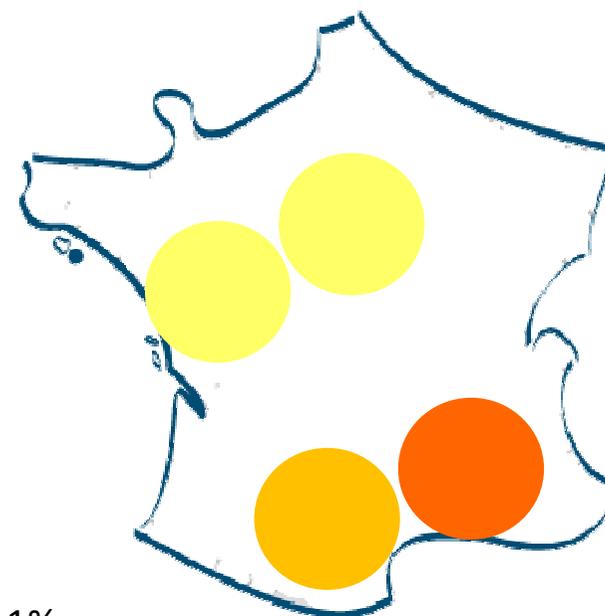
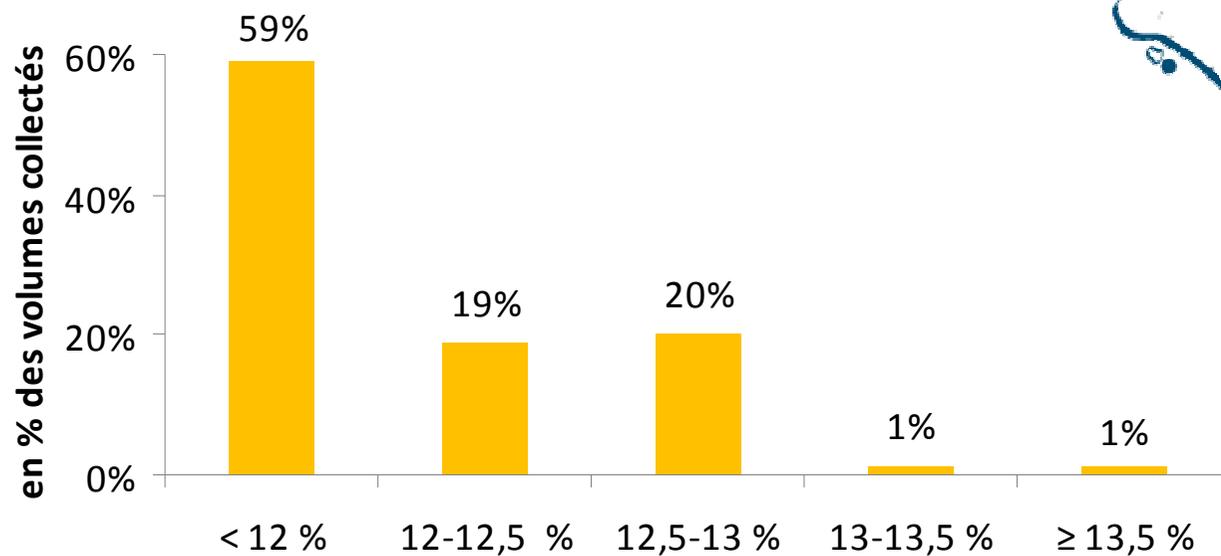
Bassin
Centre :
-23 sites
-27 échantillons

Bassin
Sud-Est :
-18 sites
-40 échantillons

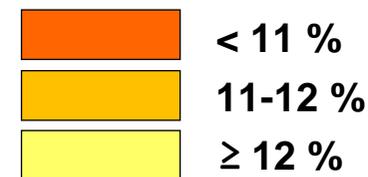
Qualité du blé dur 2015

Teneur en eau

11,7 % en moyenne



Moyennes régionales

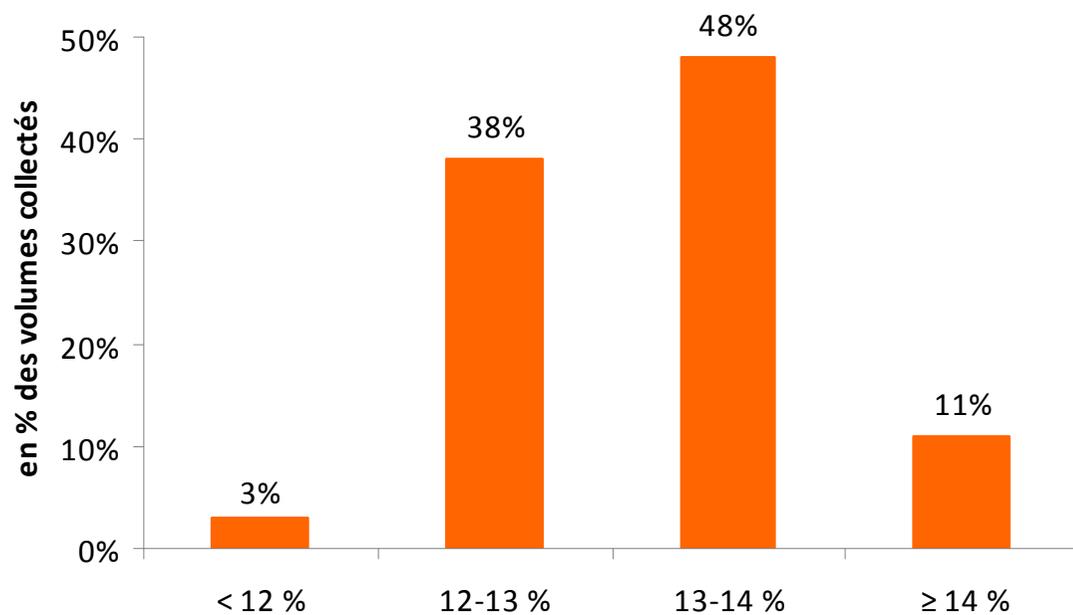


Source : Enquête entrée collecteurs 2015

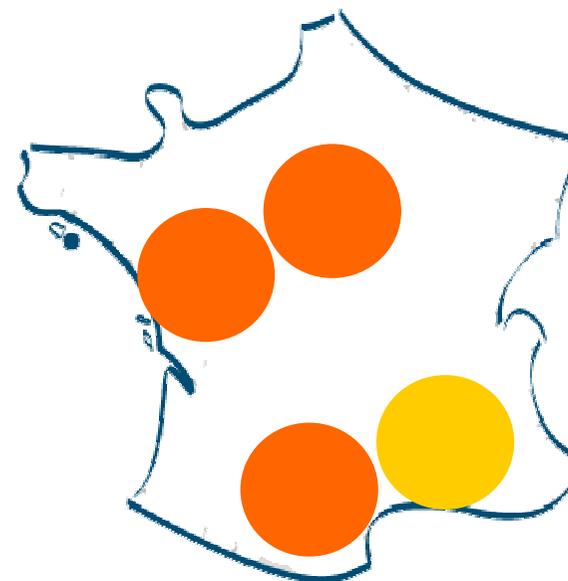
Teneur en protéines

13,2 % en moyenne

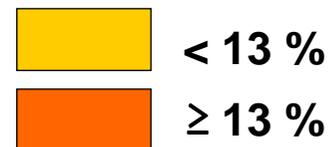
59 % des blés > 13 % en moyenne



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

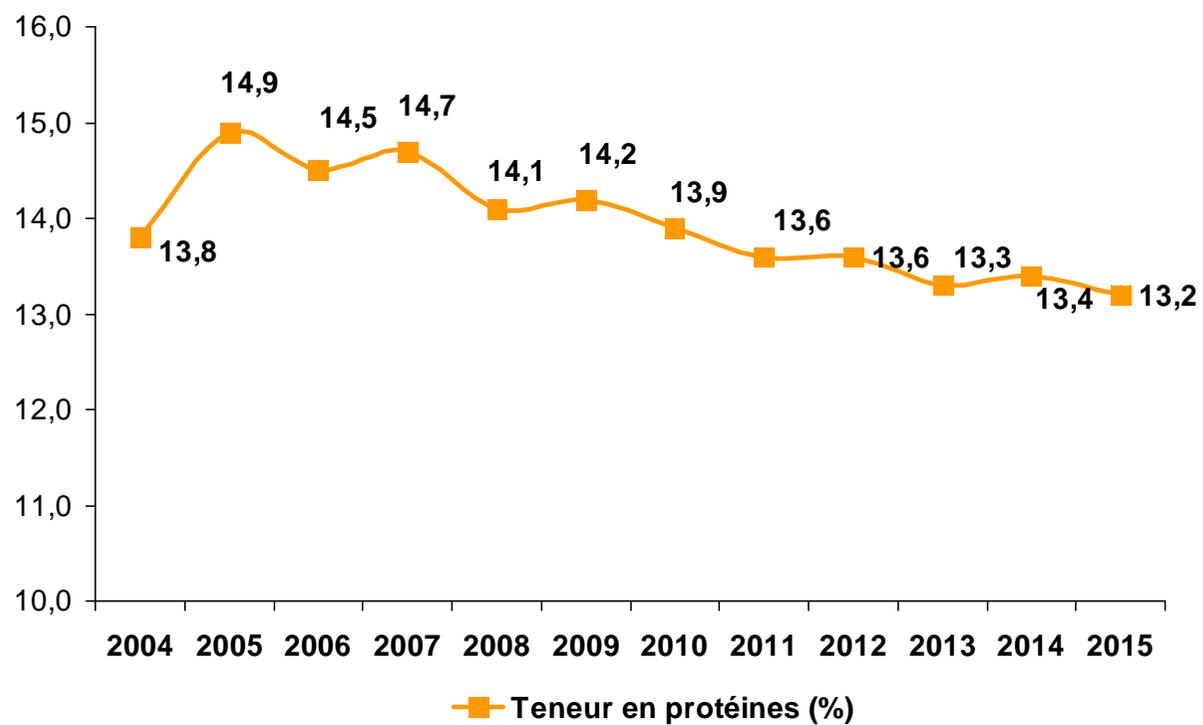


Moyennes régionales



Qualité du blé dur 2015

Historique du taux moyen de protéines

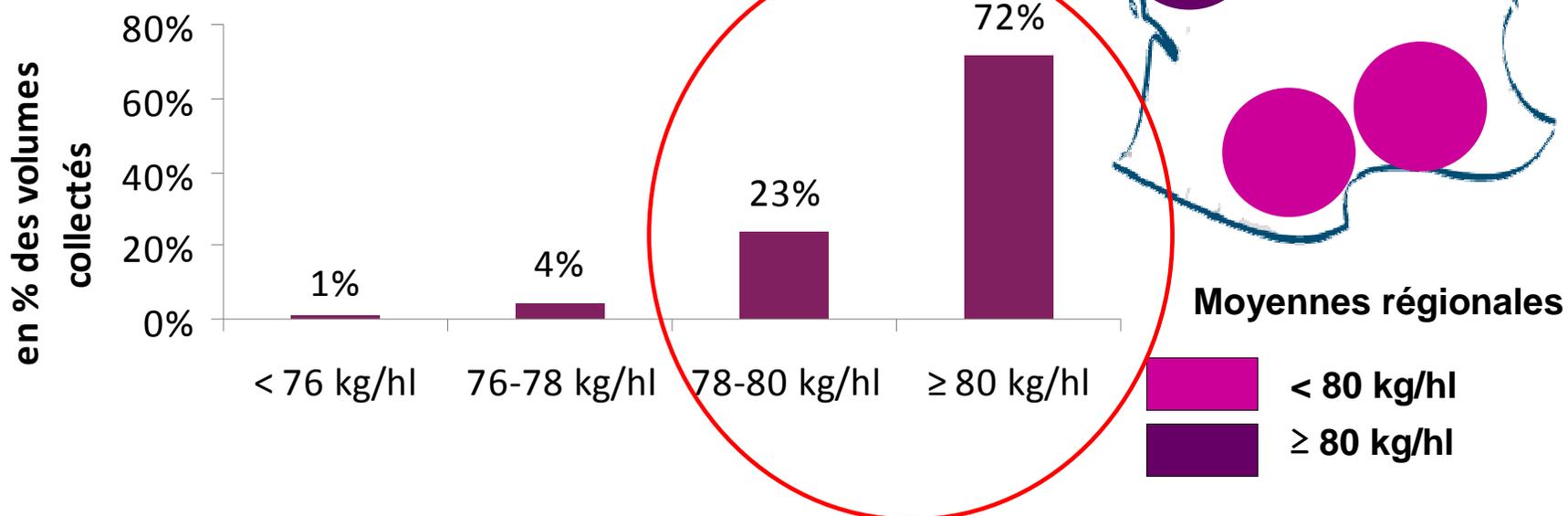


Qualité du blé dur 2015

Poids spécifiques

80,3 kg/hl en moyenne

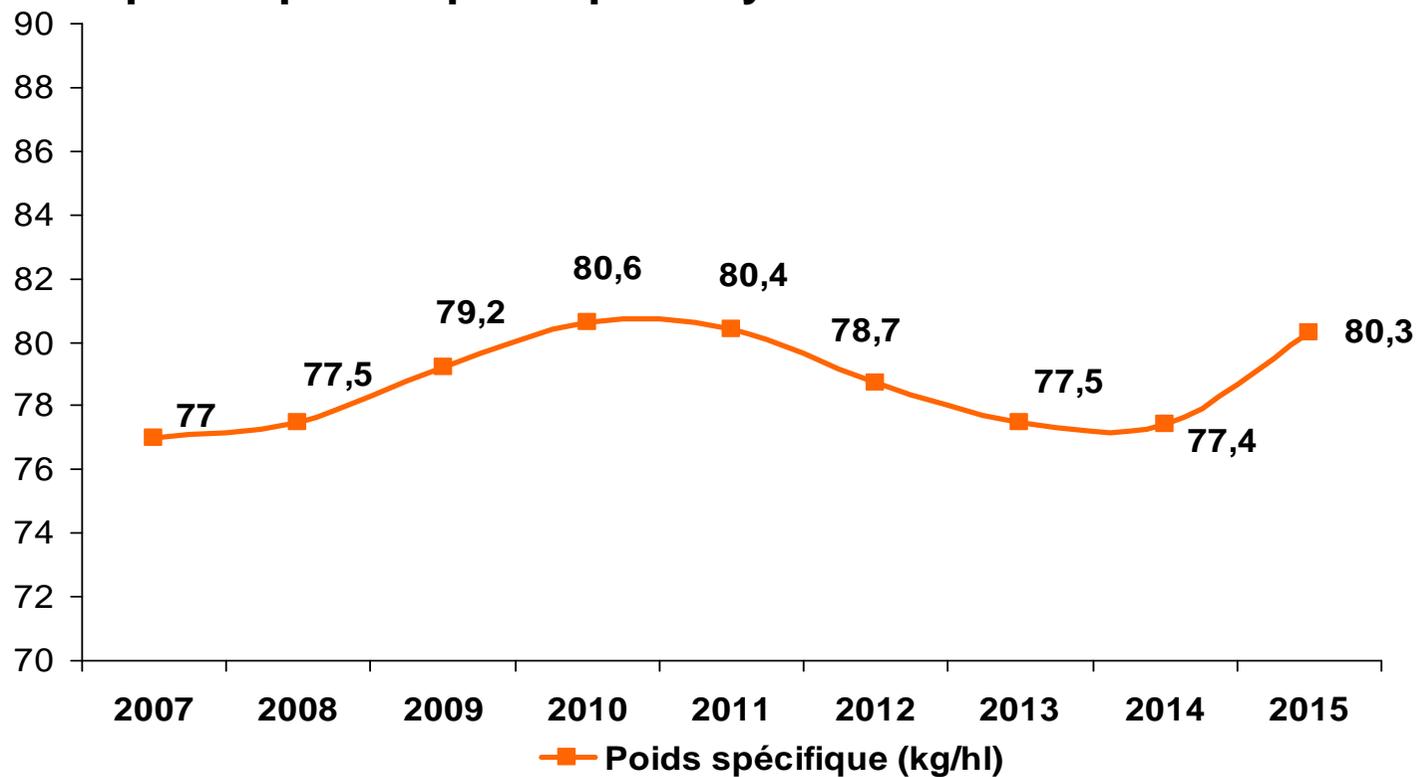
95 % des blés \geq 78 kg/hl



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé dur 2015

Historique du poids spécifique moyen

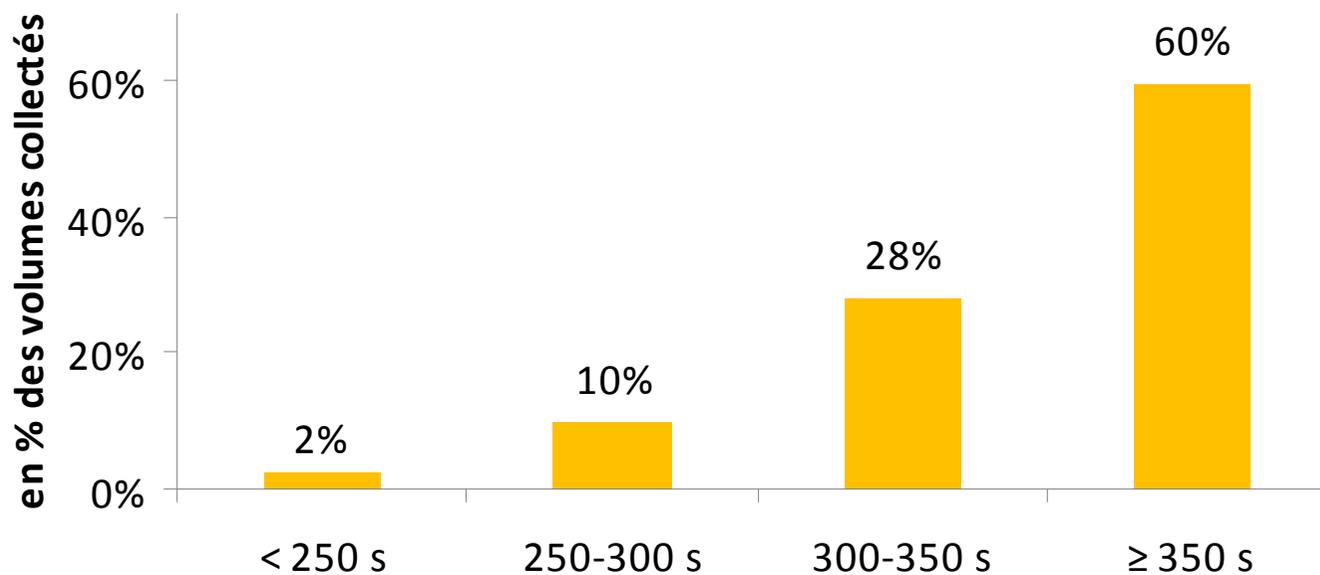


Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Qualité du blé dur 2015

Indices de chute de Hagberg

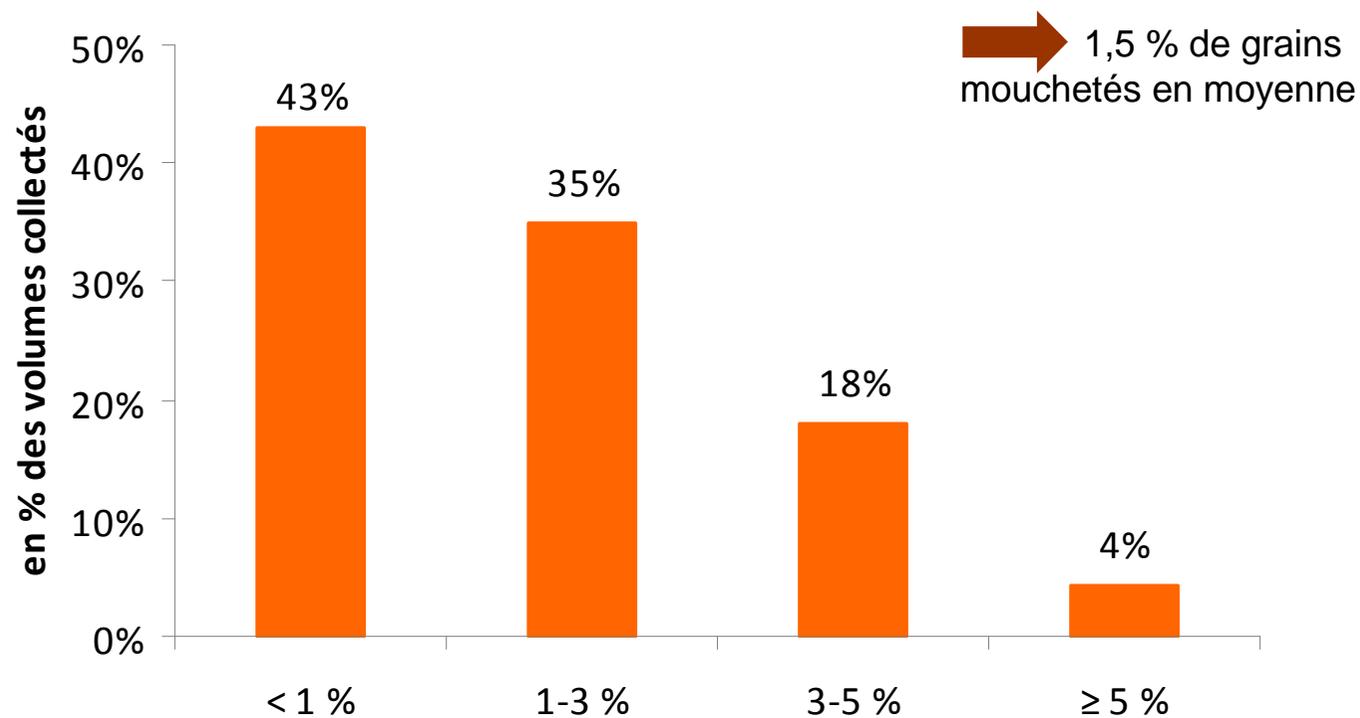
88 % des blés au-dessus de 300 secondes



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé dur 2015

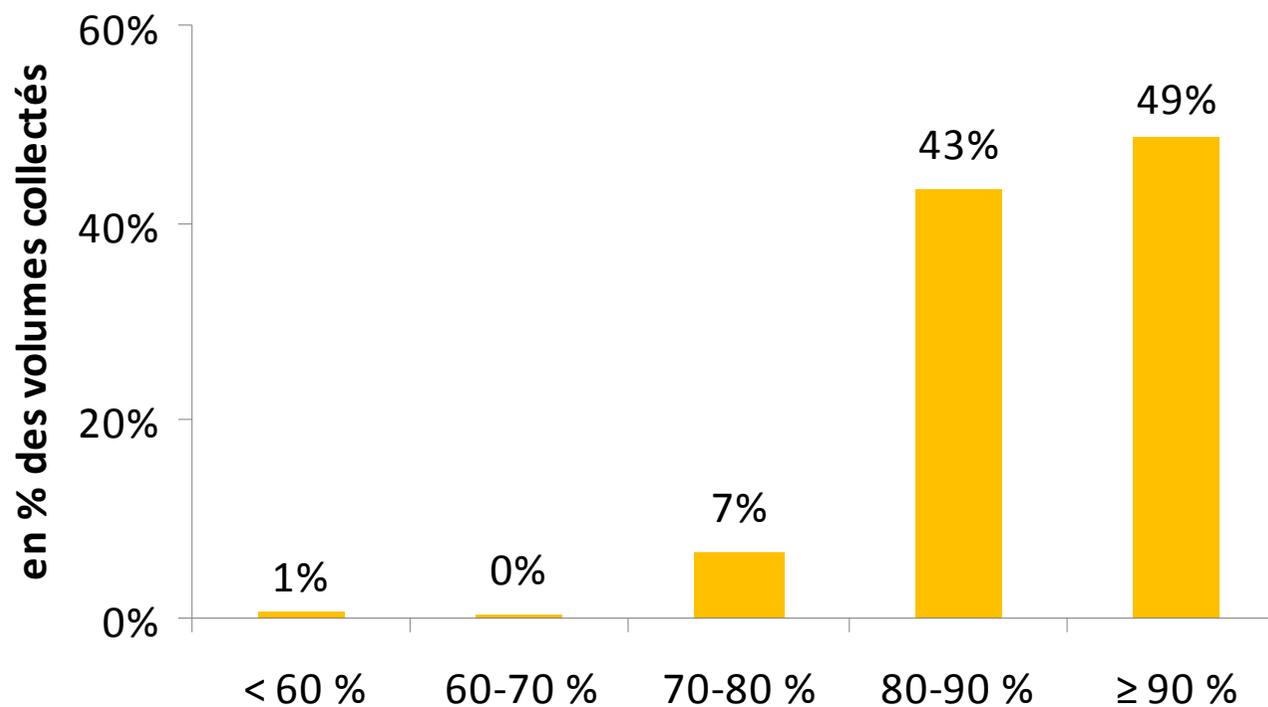
GMF (grains germés, mouchetés, fusariés)



Source : Enquête entrée collecteurs 2015



Vitrosité



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

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

Conseil spécialisé des céréales du 9 septembre 2015

Merci pour votre attention

