

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

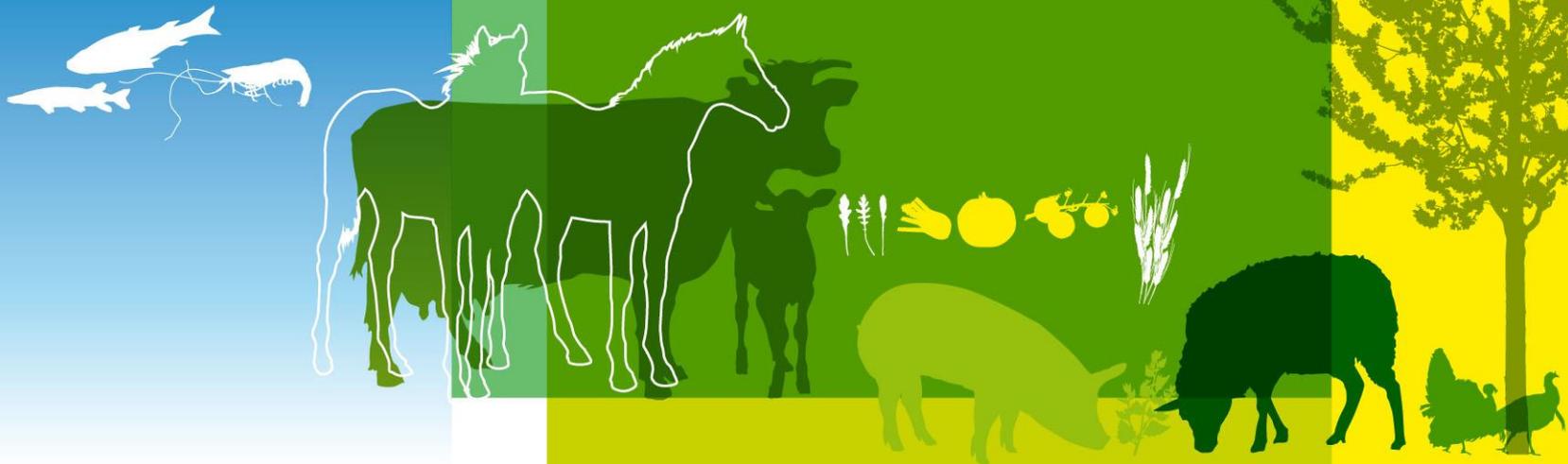


# Enquête Qualité des blés

Récolte 2016

Conseil spécialisé des céréales

du 14 septembre 2016



## Enquête auprès des collecteurs

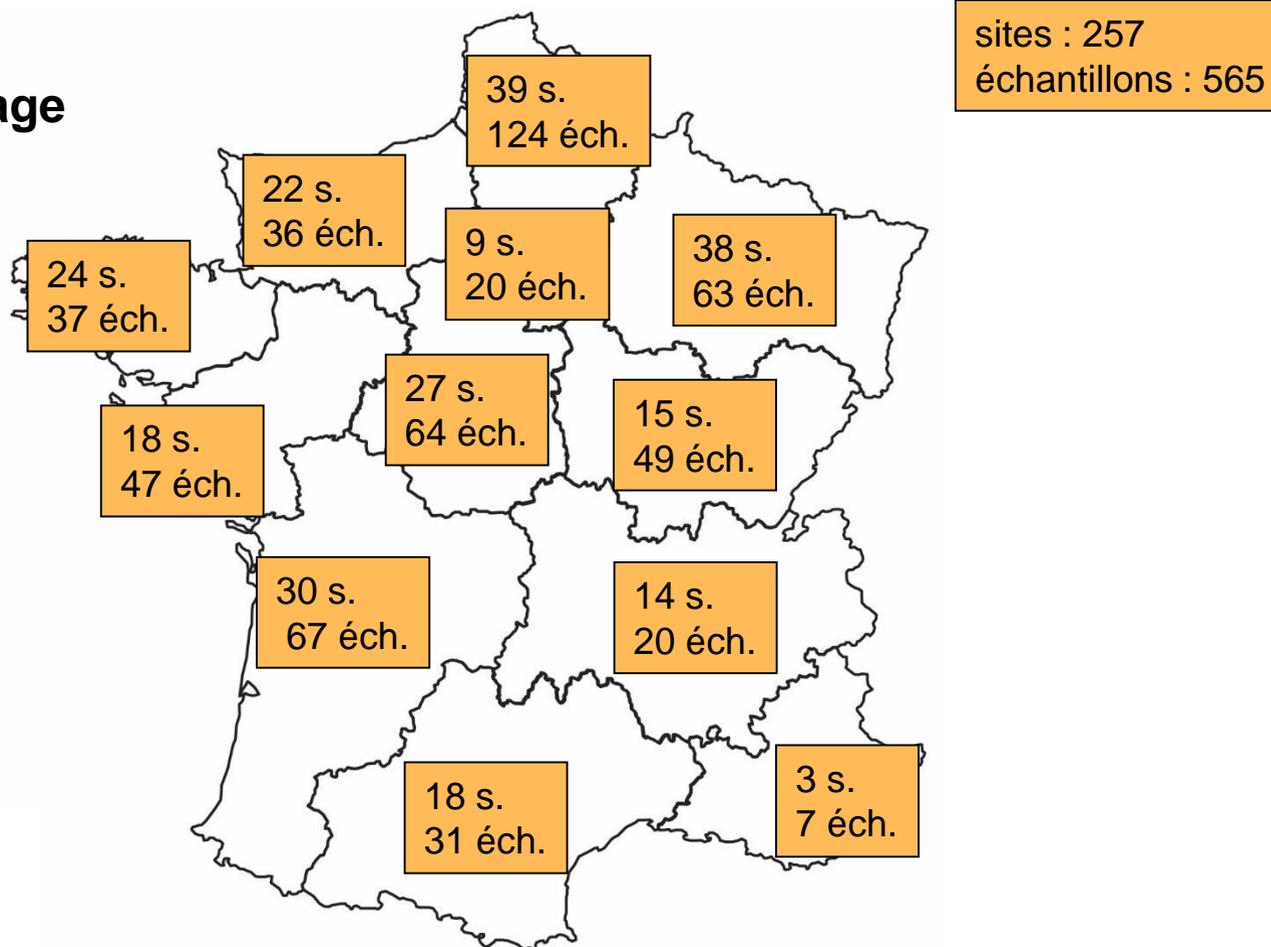
- ❑ Réseau de 257 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte (taille, situation géographique, ...)
- ❑ 565 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et 155 de blé dur
- ❑ Prélèvements à l'**entrée des silos avant le travail des OS** (nettoyage, séchage...) par les agents de FranceAgriMer
- ❑ 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**

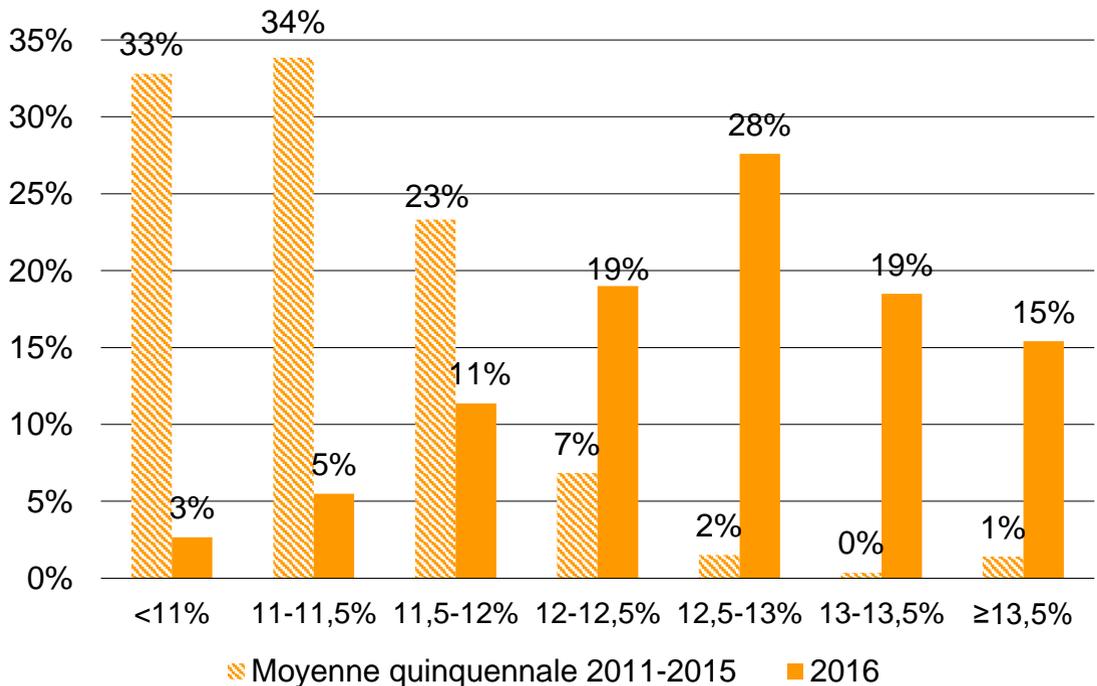
## Échantillonnage



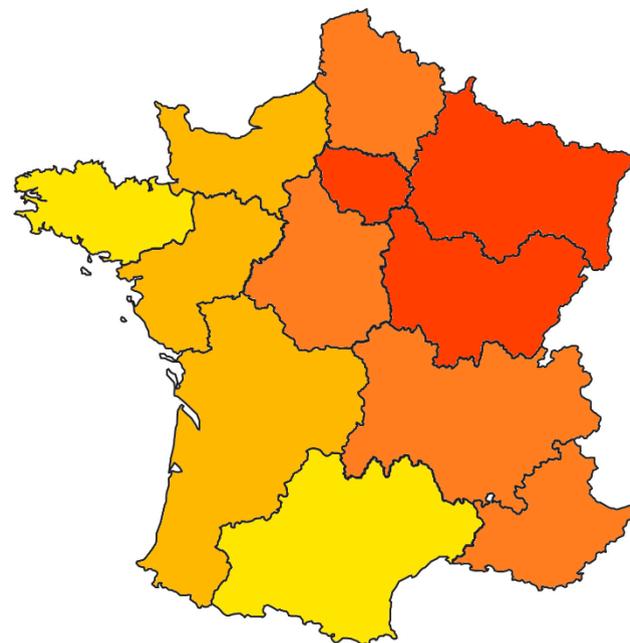
## Teneur en protéines

12,6 % en moyenne

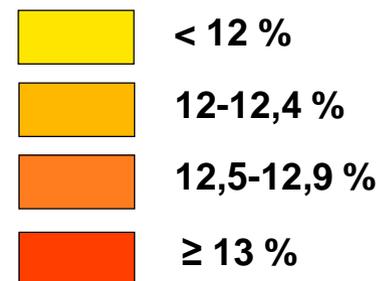
en % des volumes collectés



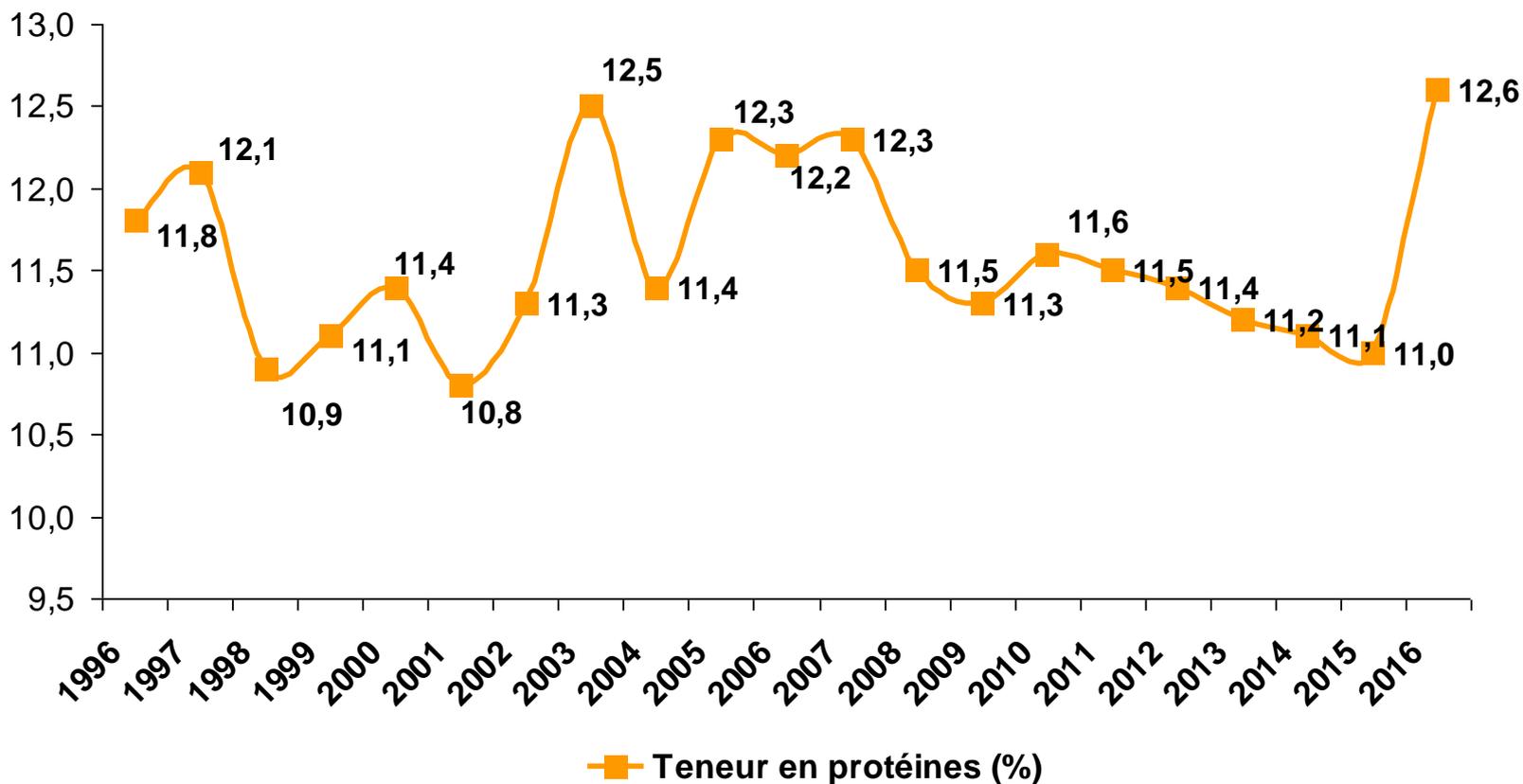
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016



### Moyennes régionales



## Historique du taux moyen de protéines

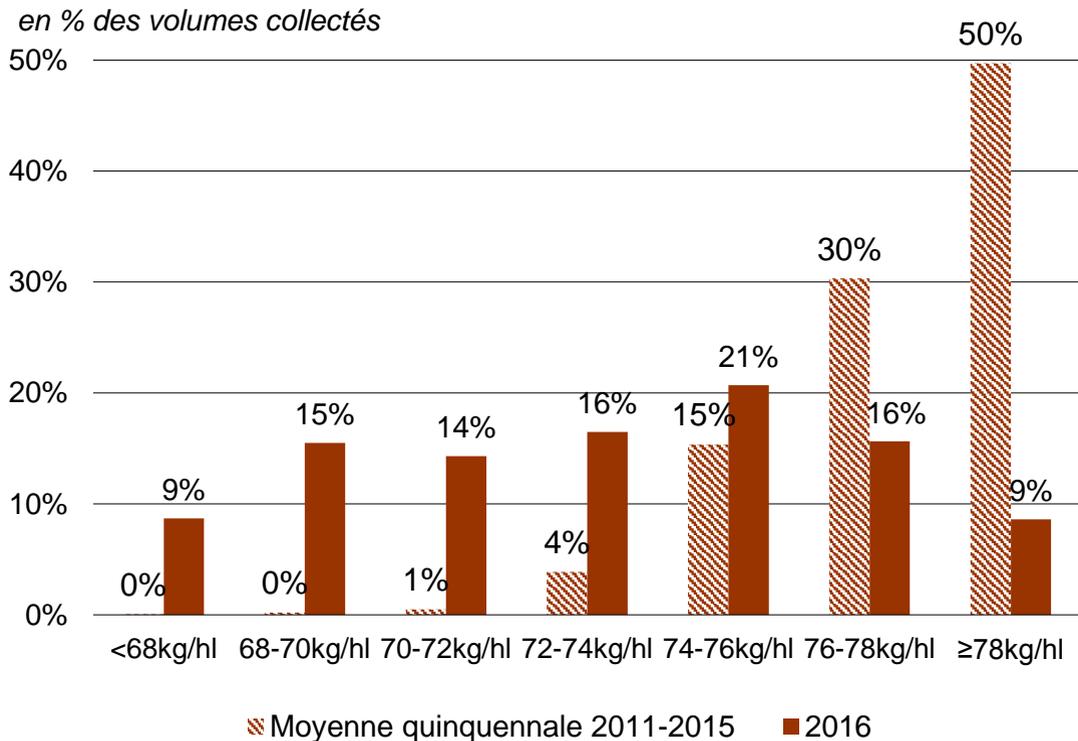


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

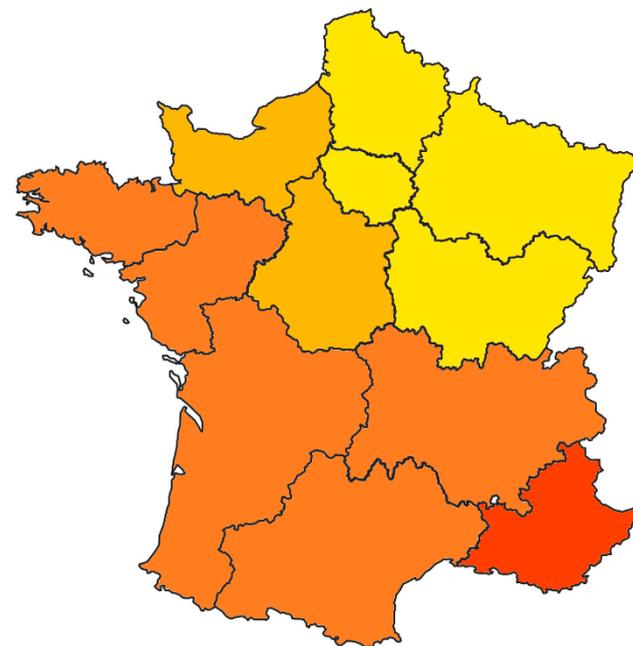
## Poids spécifiques

73 kg/hl en moyenne

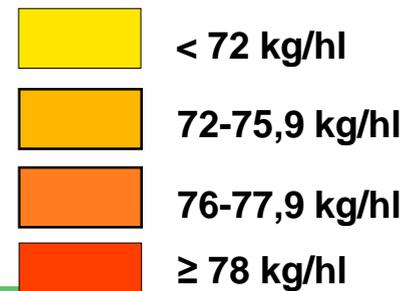
en % des volumes collectés



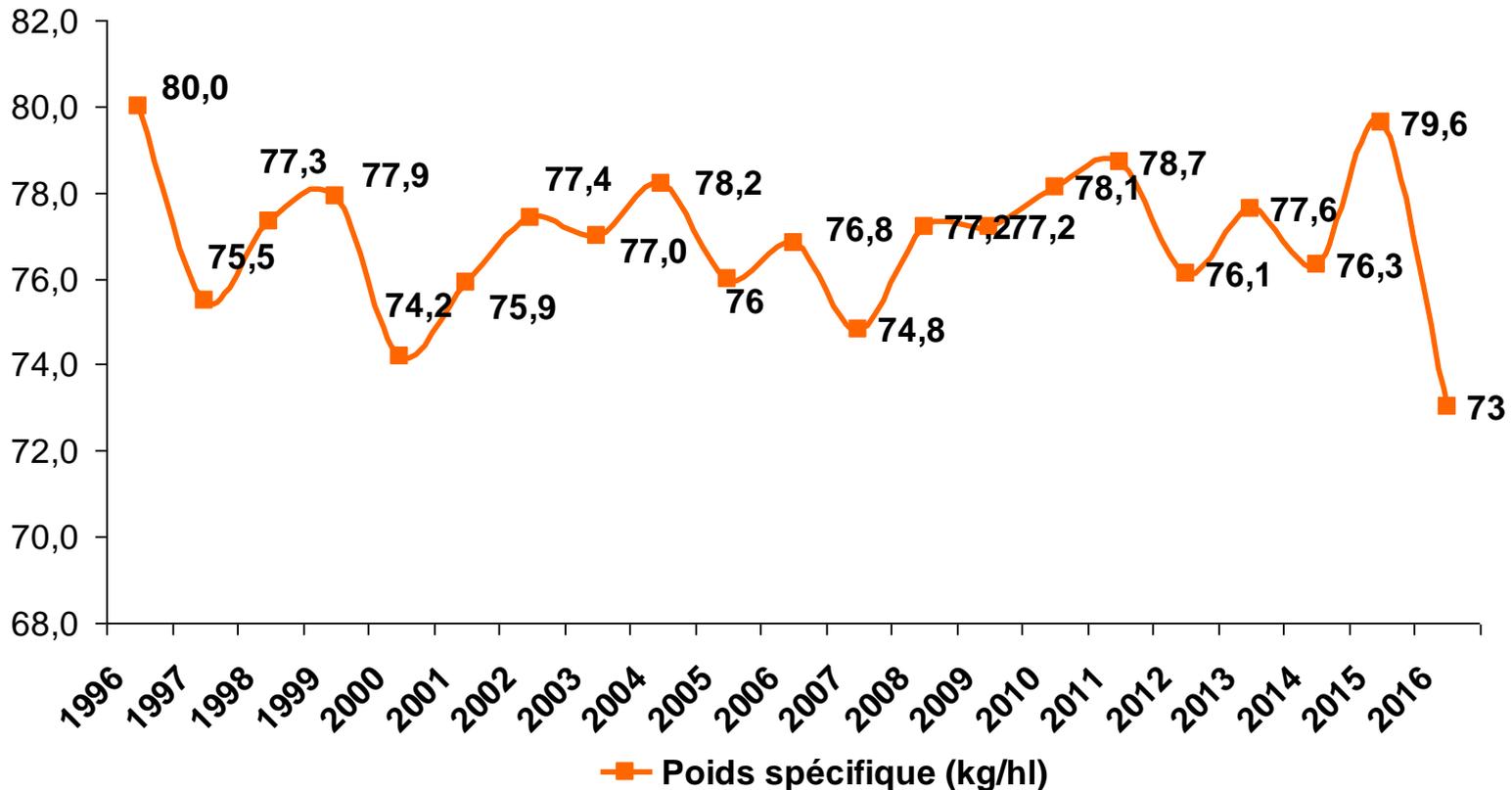
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016



### Moyennes régionales



## Historique du poids spécifique moyen



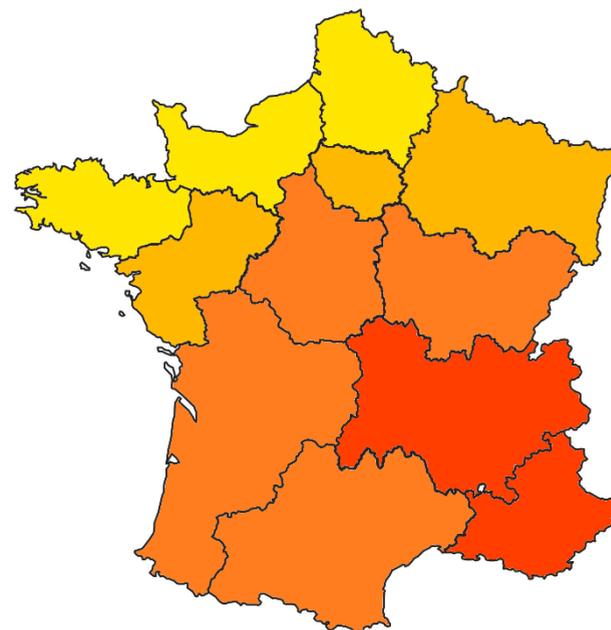
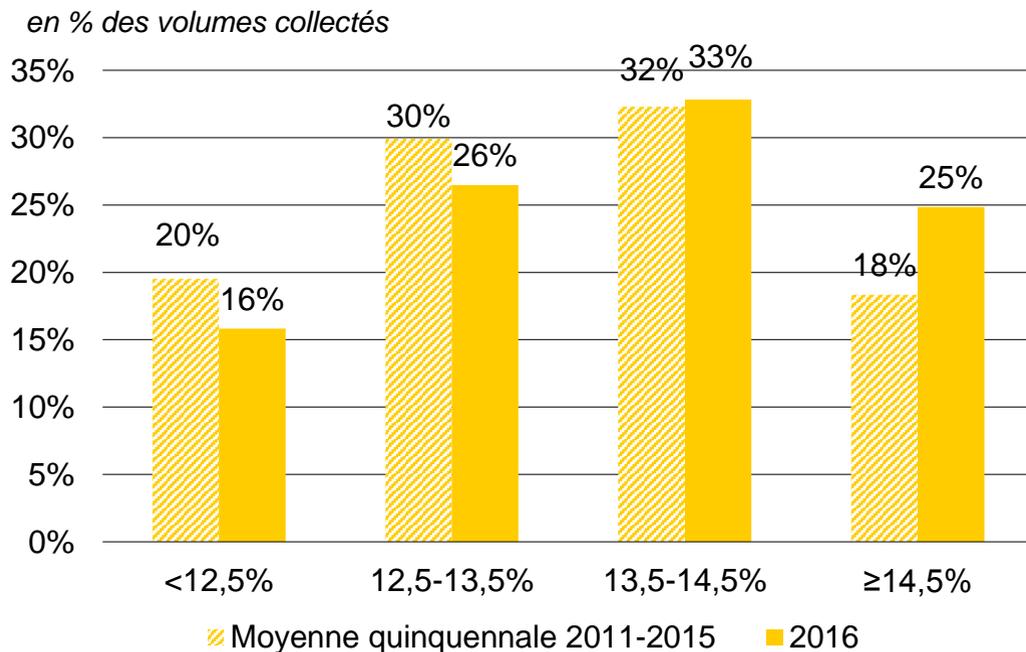
Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante :  $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$ . Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

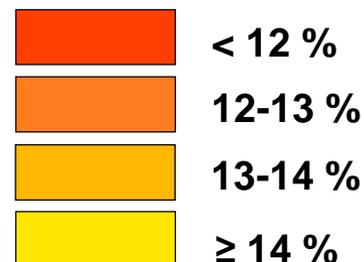
## Teneur en eau

13,6 % en moyenne

Moyennes régionales de 10,9 à 14,8 %

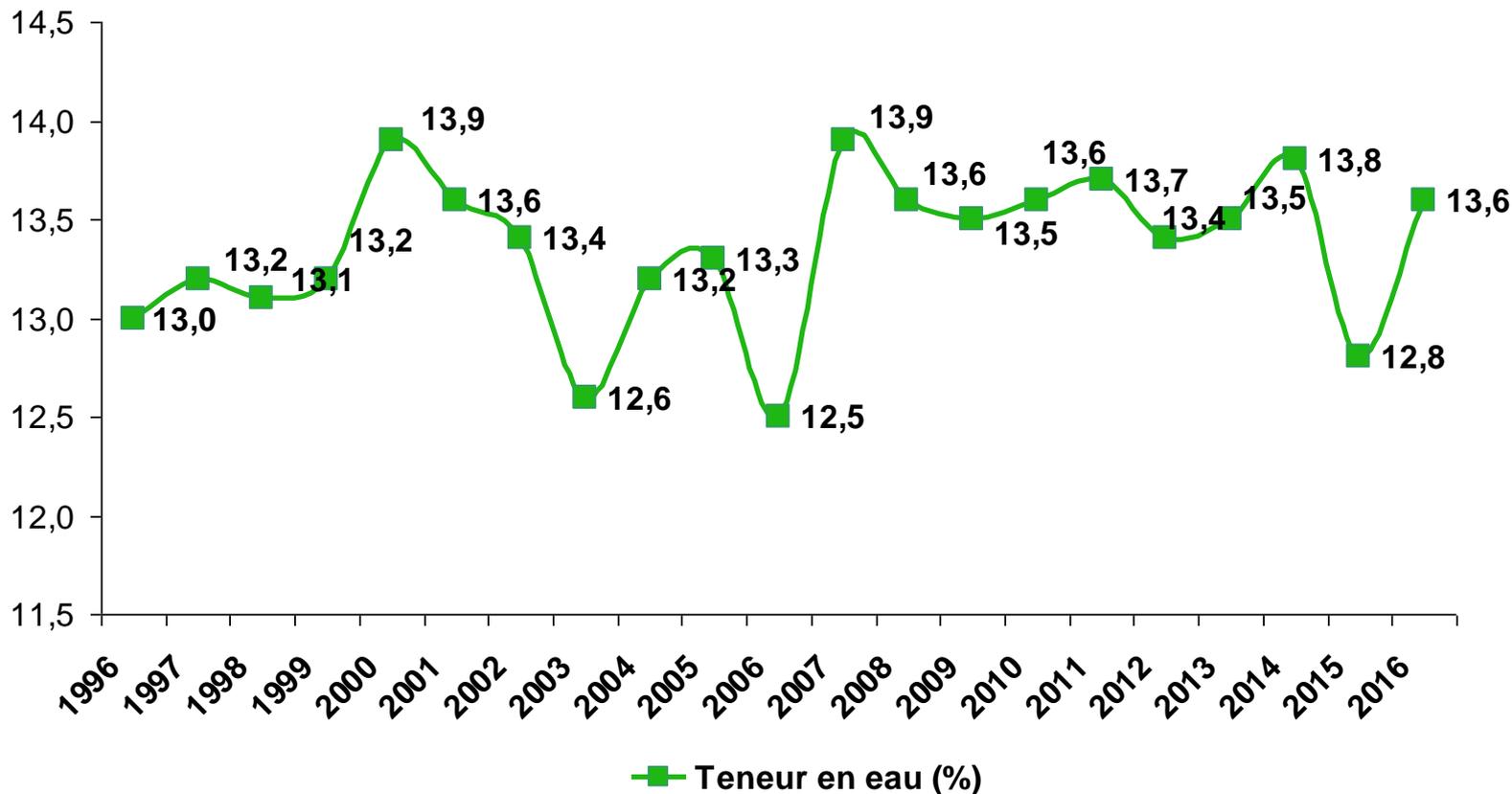


### Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

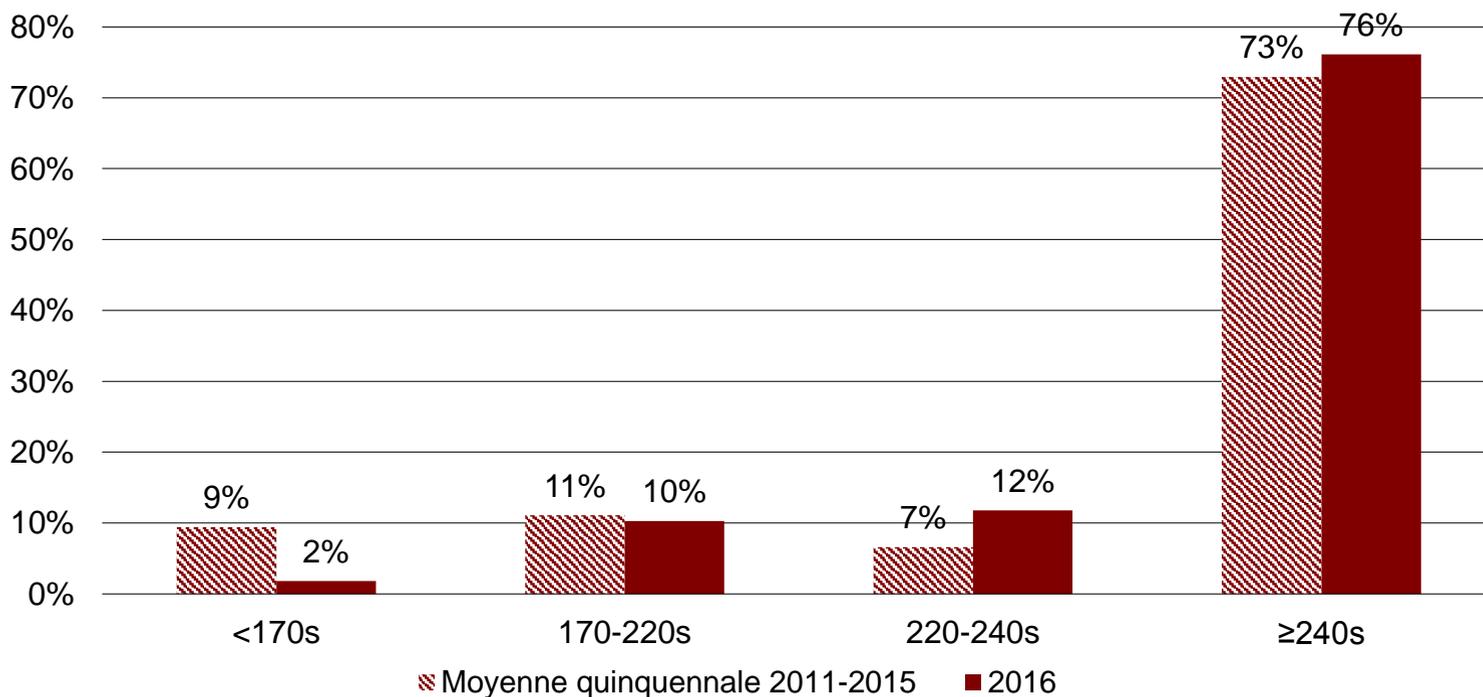
## Historique de la teneur en eau moyenne



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

## Indices de chute de Hagberg

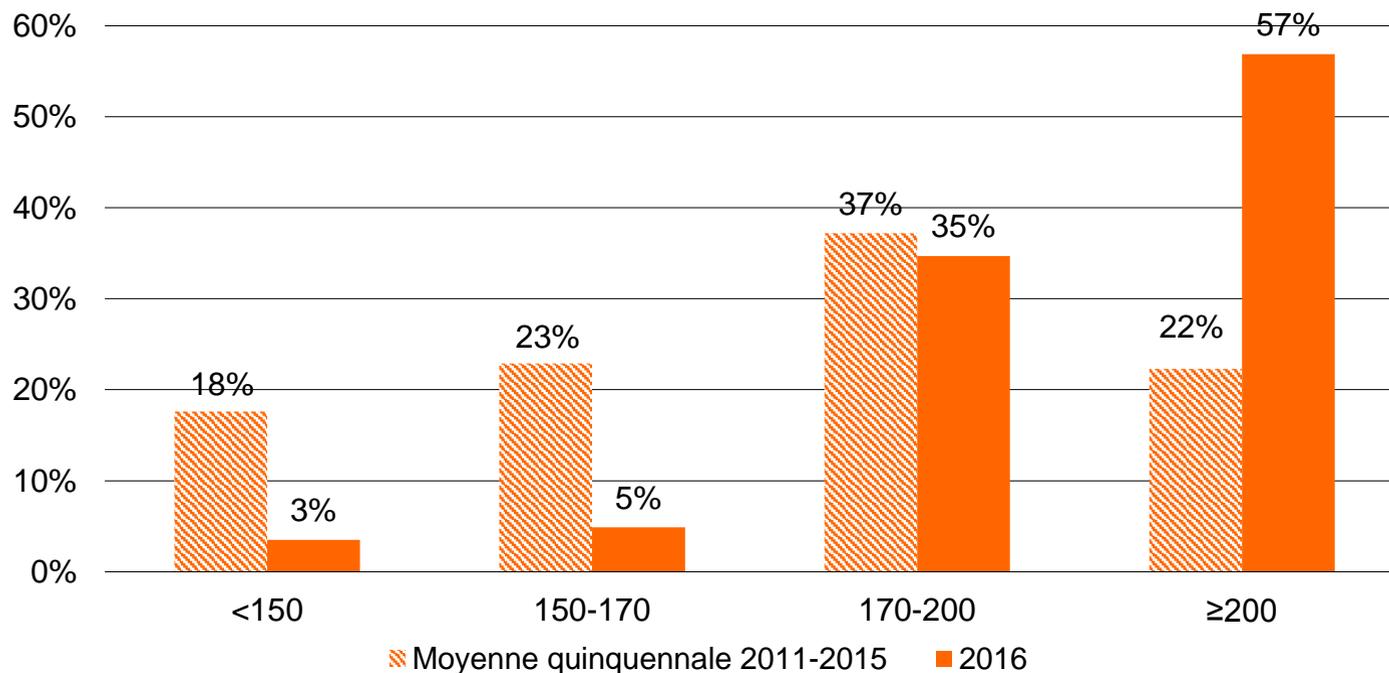
en % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

## Force boulangère (W)

en % des volumes collectés

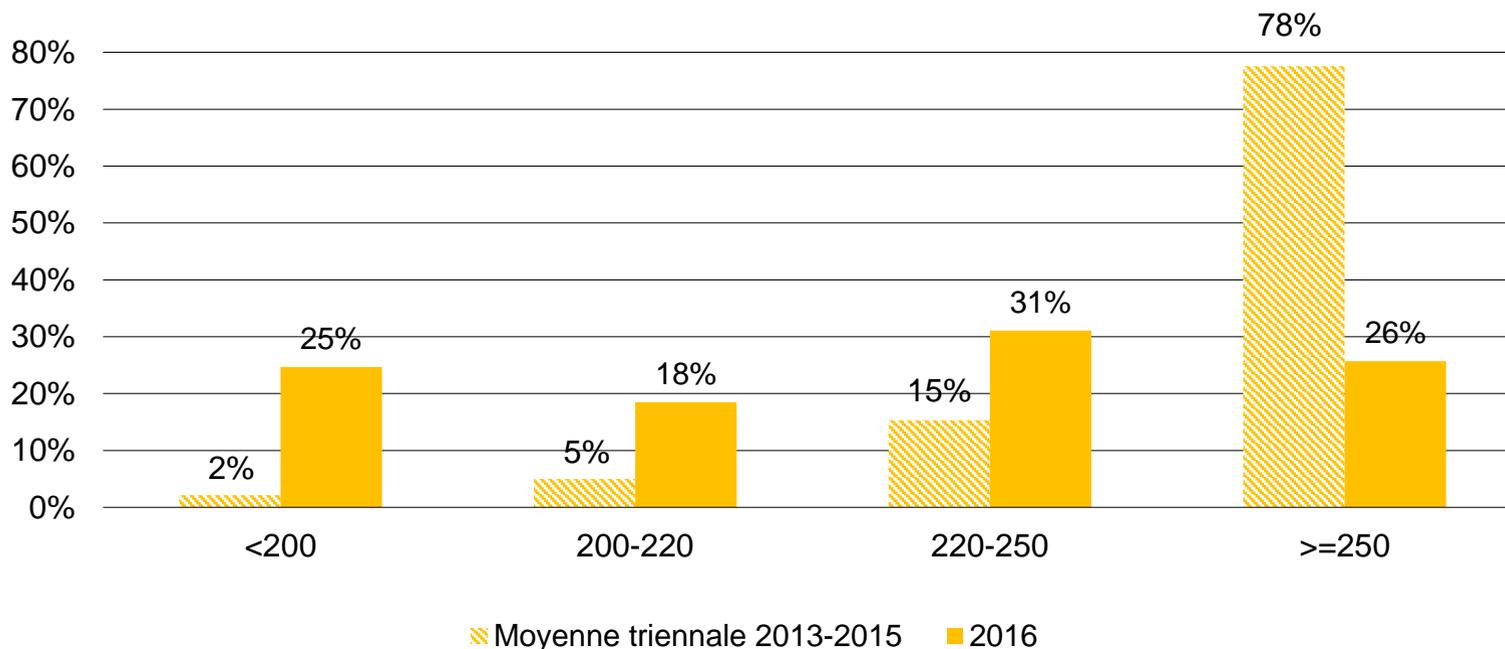


Les essais à l'alvéographe de Chopin ne sont pas réalisés sur les blés inférieurs à 10,3 % de protéines, 180 secondes d'indice de chute de Hagberg ou classés comme fourragers

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
<b>Premium</b>	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
<b>Supérieur</b>	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
<b>Médium</b>	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
<b>Access</b>	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

Protéines :  $(N \times 5,7)$  % MS.

W :  $10^{-4}$  joules/g

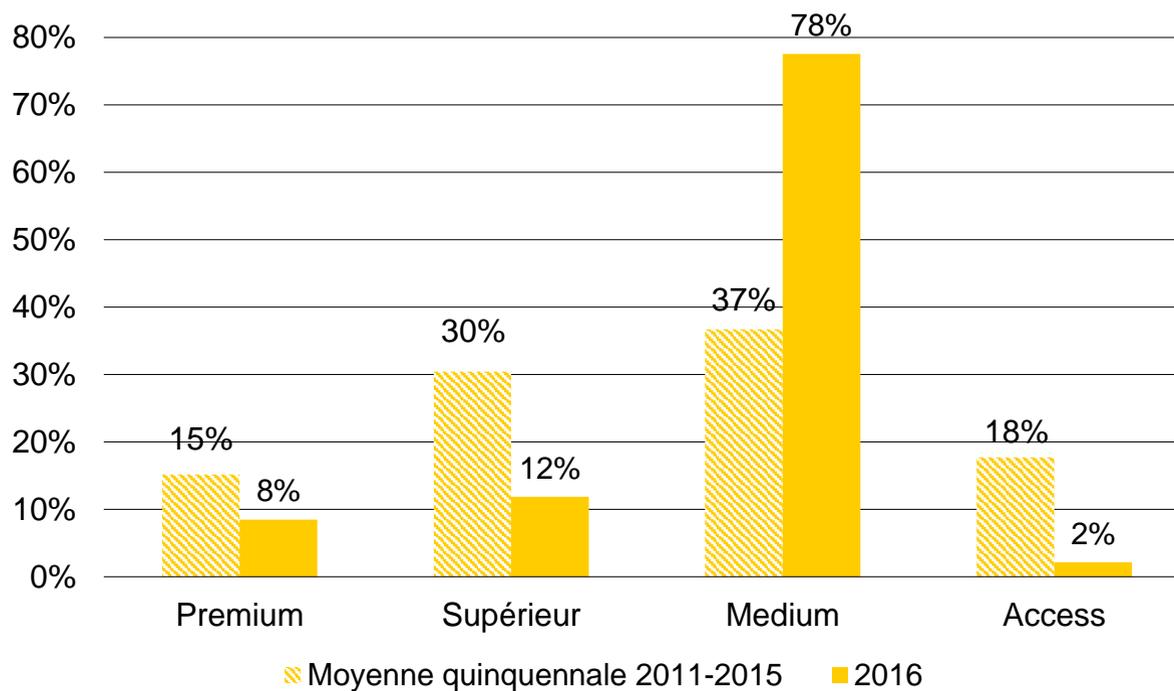
Hagberg : secondes

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



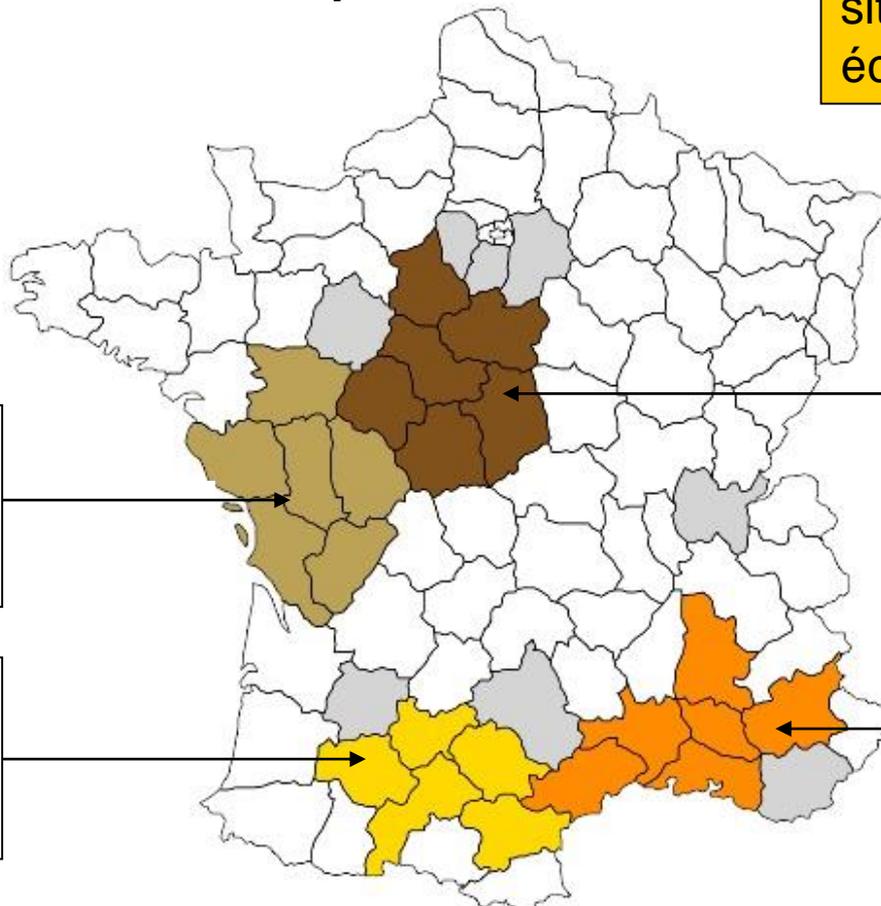
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

- 
- 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 pale 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  
 Centre :  
 -24 sites  
 -31 échantillons

Bassin  
 Sud-Ouest :  
 -30 sites  
 -42 échantillons

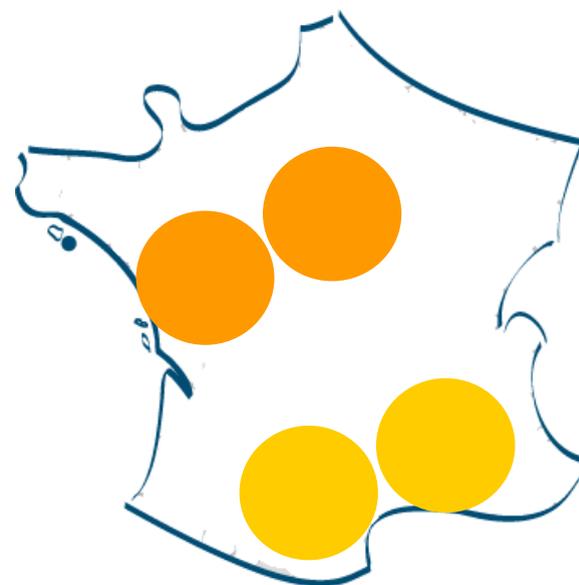
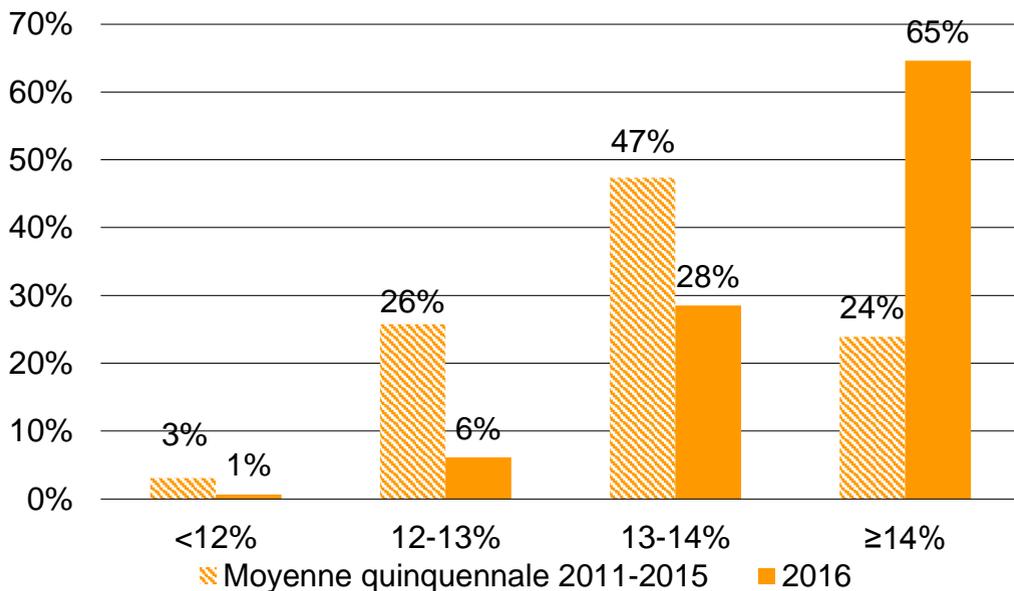
Bassin  
 Sud-Est :  
 -18 sites  
 -45 échantillons

## Teneur en protéines

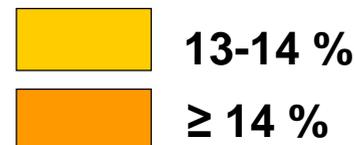
15 % en moyenne

65 % des blés > 14 %

en % des volumes collectés

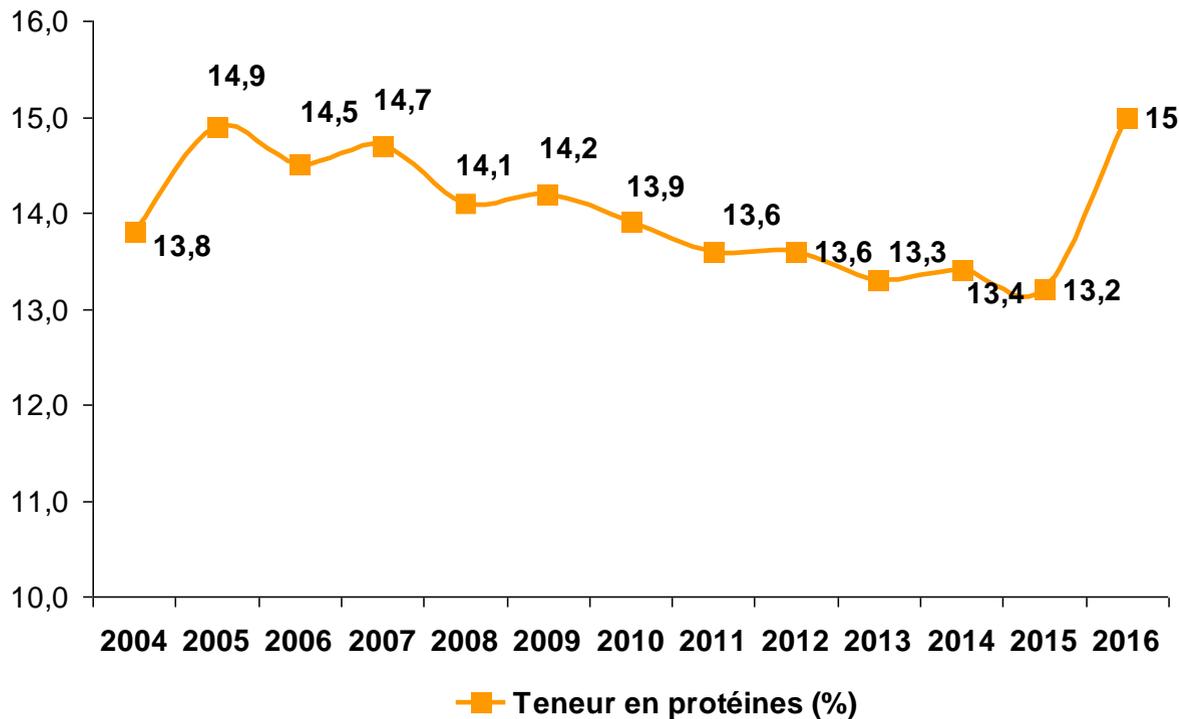


### Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

## Historique du taux moyen de protéines

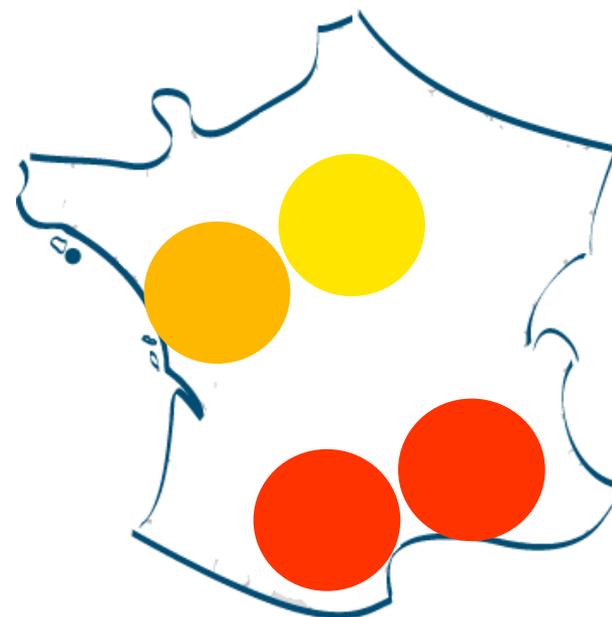
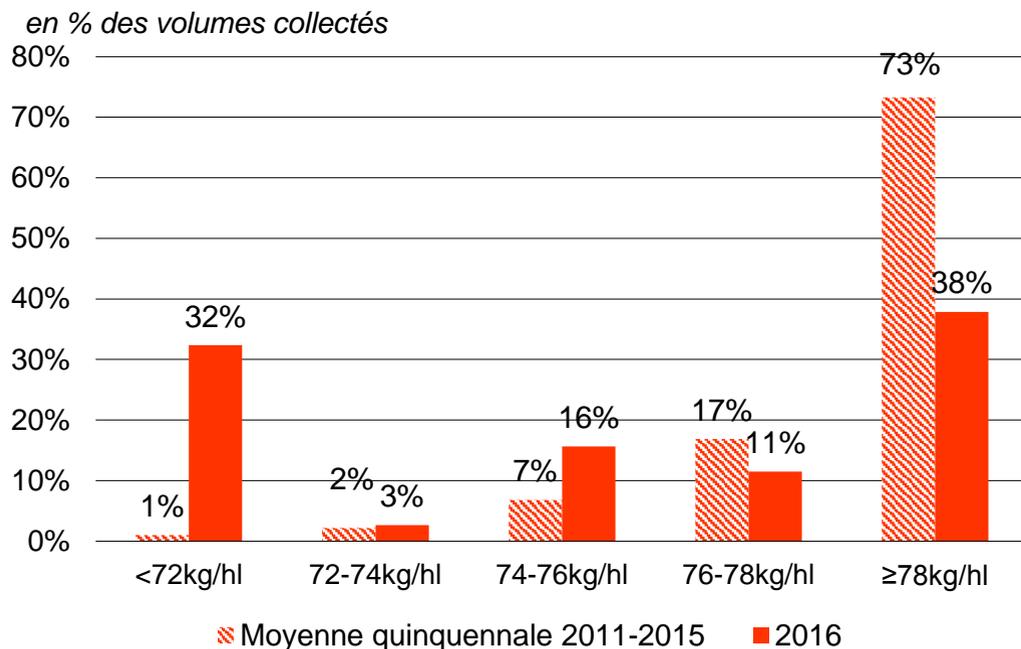


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

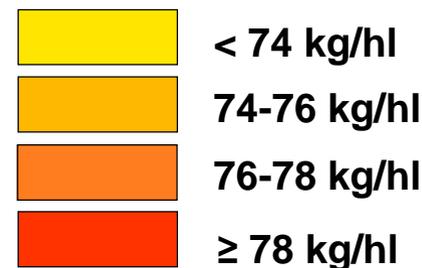
## Poids spécifiques

74,6 kg/hl en moyenne

49 % des blés  $\geq$  76 kg/hl

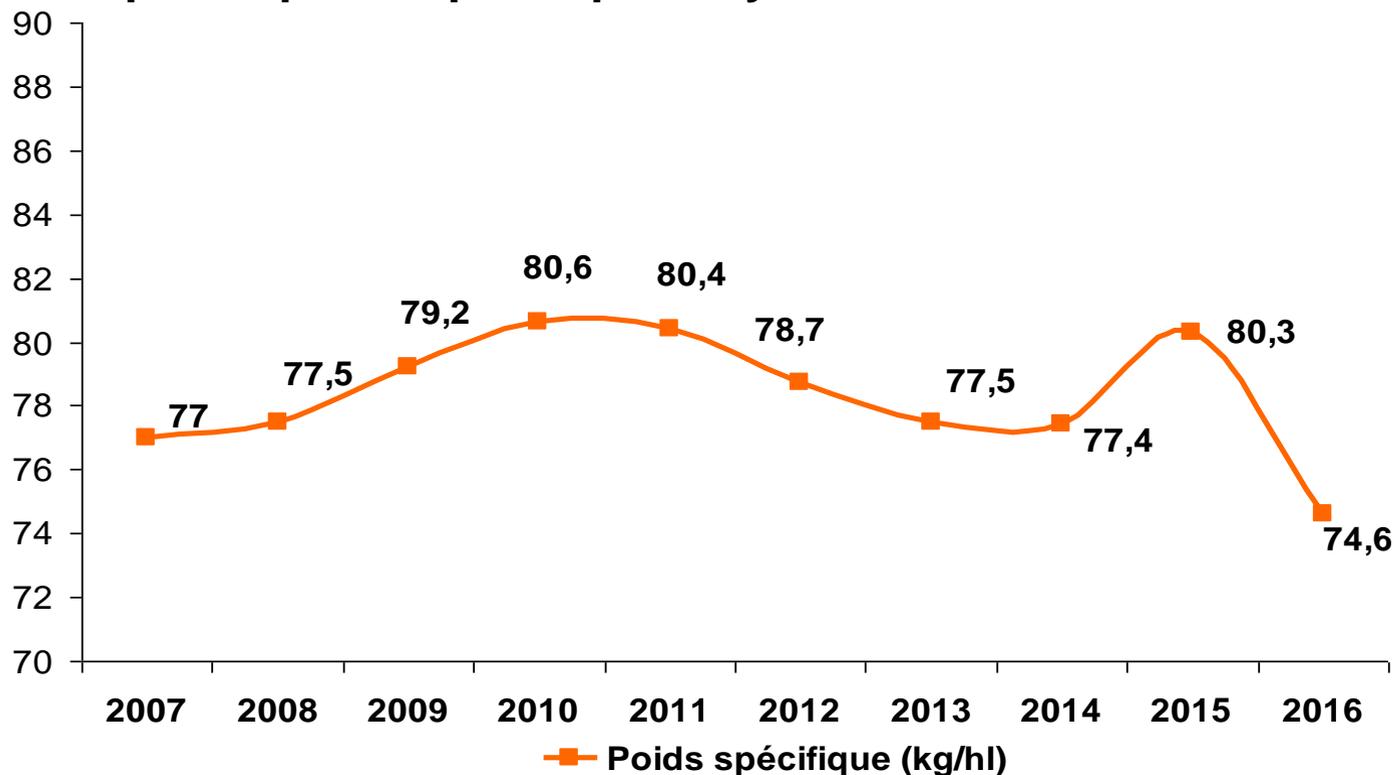


### Moyennes régionales



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

## Historique du poids spécifique moyen



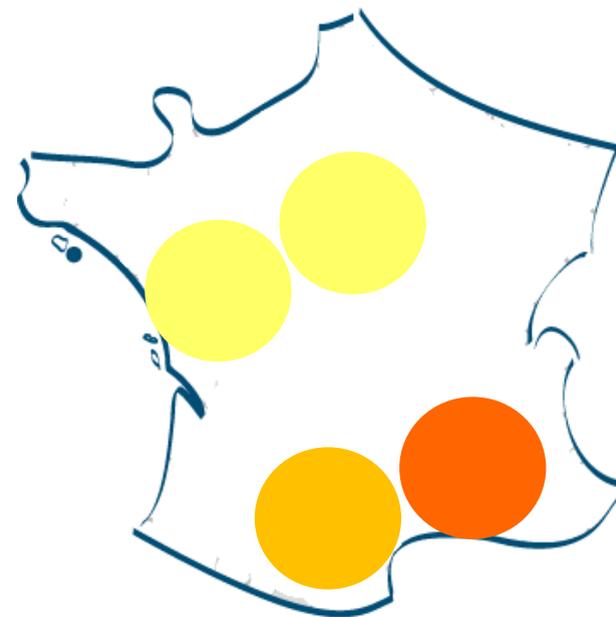
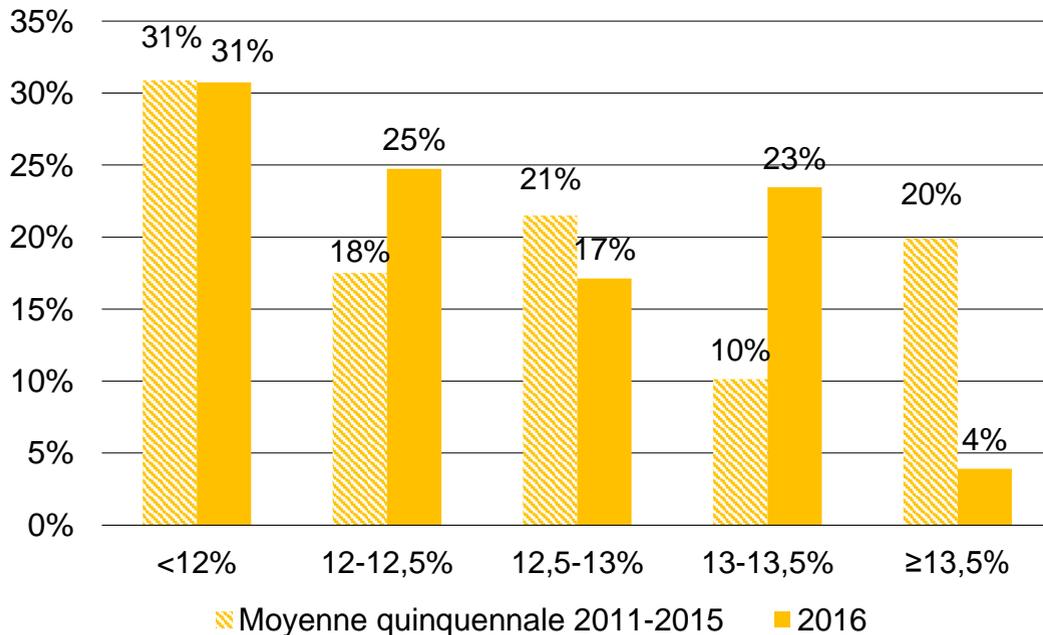
Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante :  $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$ . Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

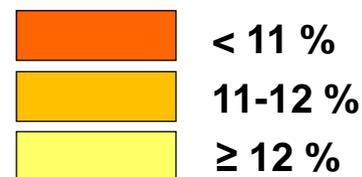
## Teneur en eau

12,3 % en moyenne

en % des volumes collectés



### Moyennes régionales

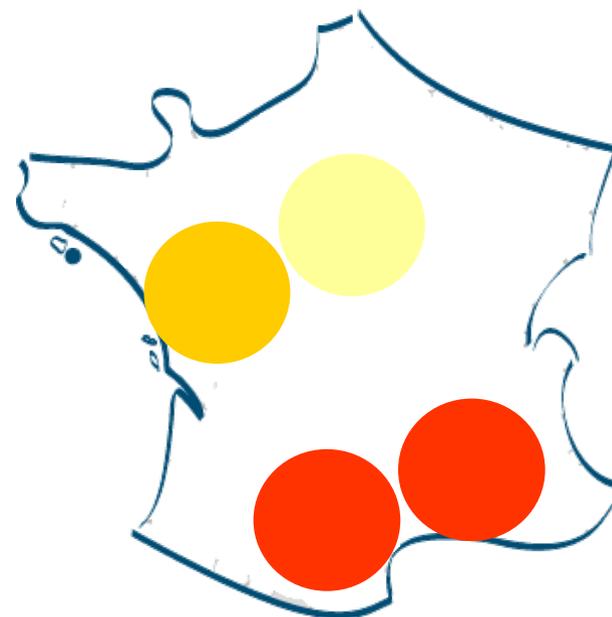
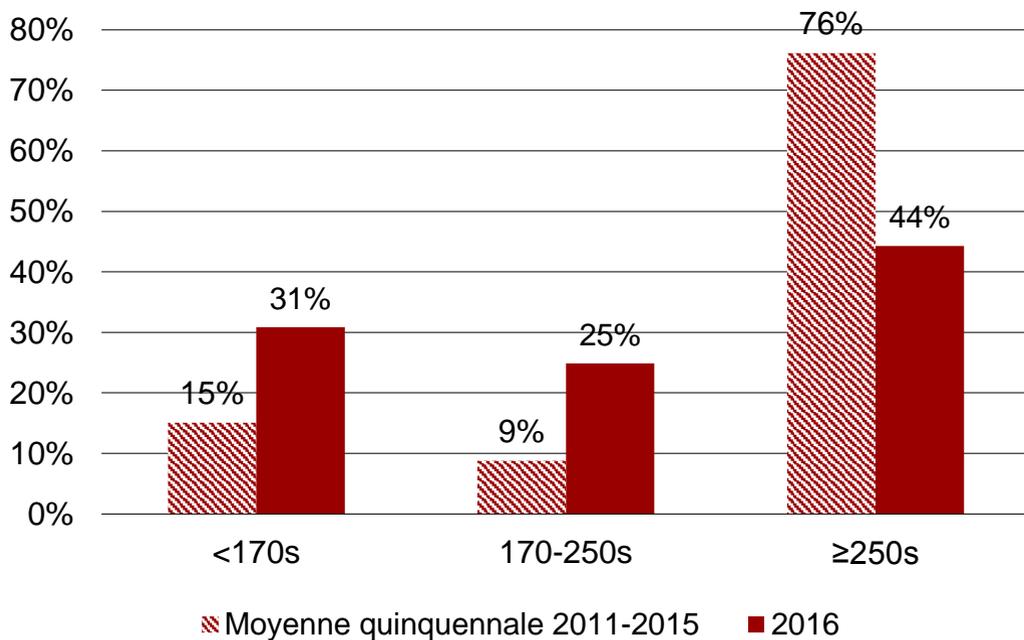


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

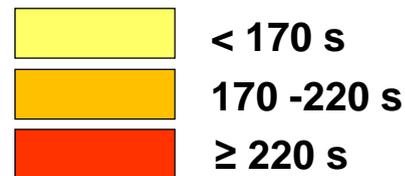
## Indices de chute de Hagberg

44 % des blés au-dessus de 250 secondes

en % des volumes collectés



**Moyennes régionales**



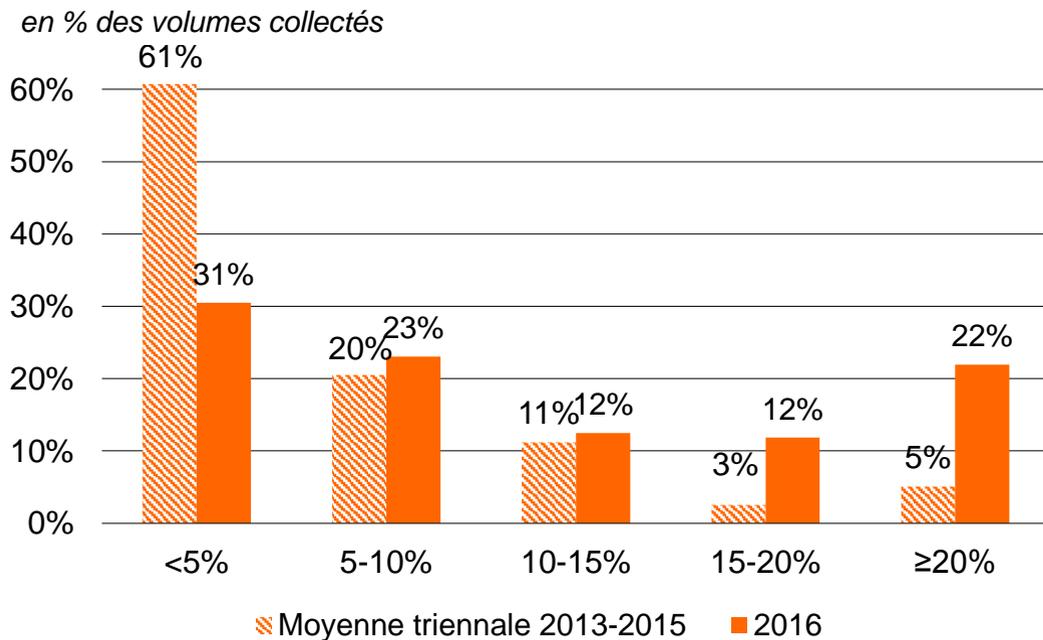
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2016

# Qualité du blé dur 2016

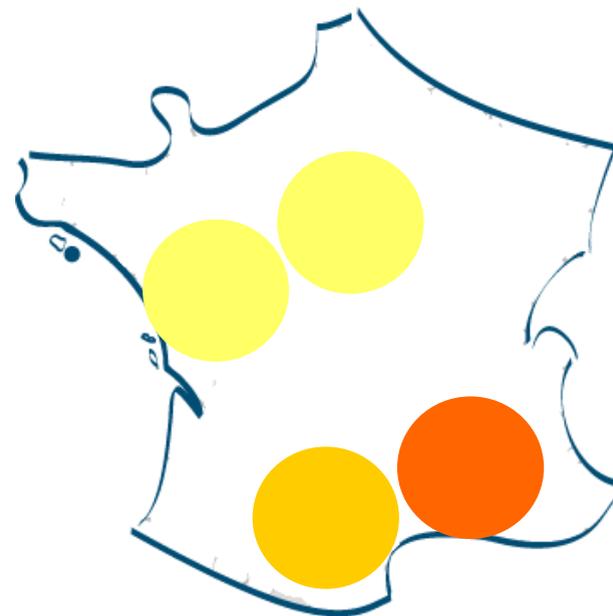
## GMF (grains germés, mouchetés, fusariés)

12,2 % de GMF en moyenne

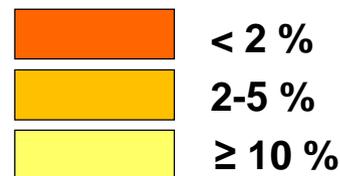
➔ 10,8 % de grains mouchetés en moyenne



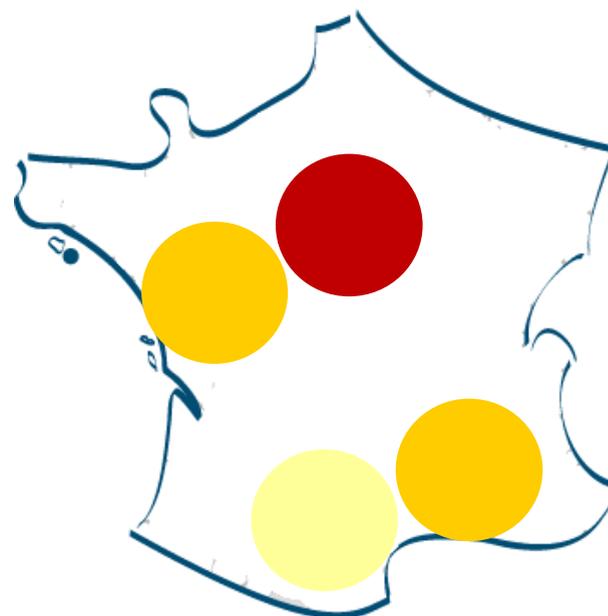
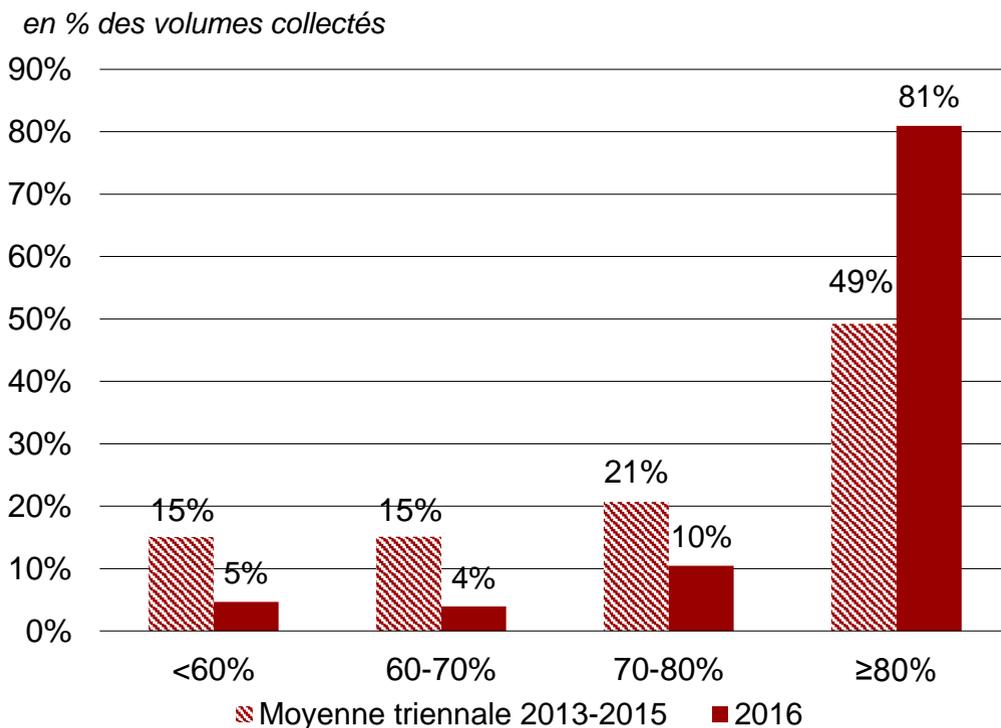
Source : Enquête entrée collecteurs 2016



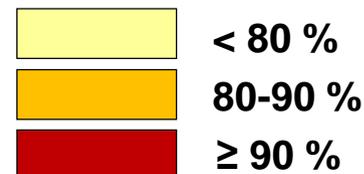
### Moyennes régionales



## Vitrosité



### Moyennes régionales



Source : Enquête entrée collecteurs 2016

Merci pour votre attention

