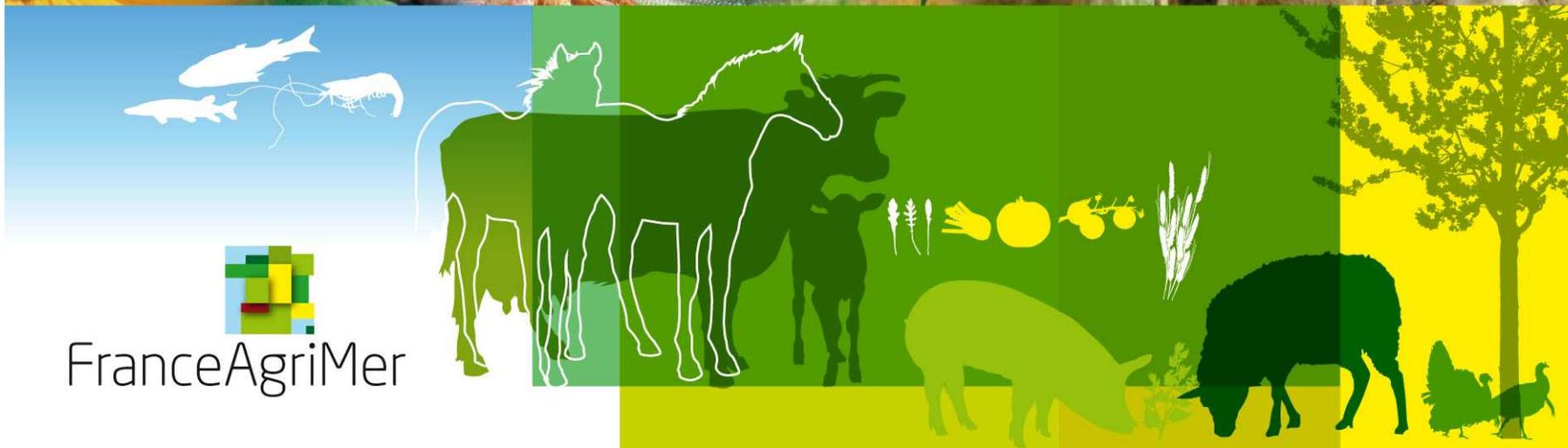


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



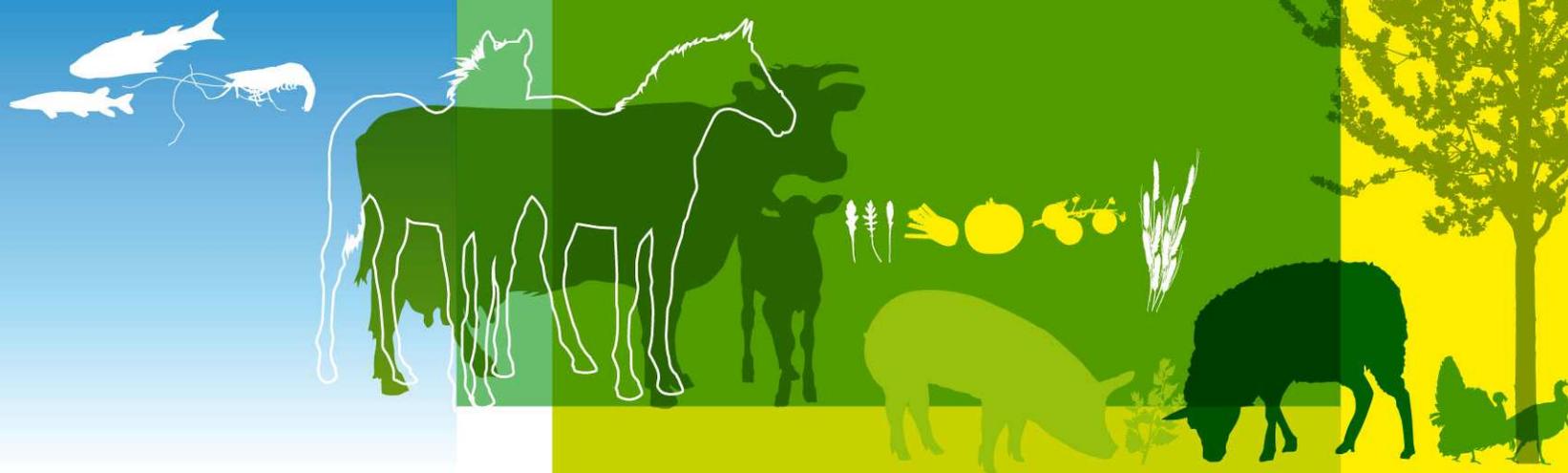

FranceAgriMer

Enquête Qualité du blé tendre

Récolte 2011

Conseil spécialisé des céréales

du 13 septembre 2011



Enquêtes qualité 2011 : résultats de l'enquête collecteurs

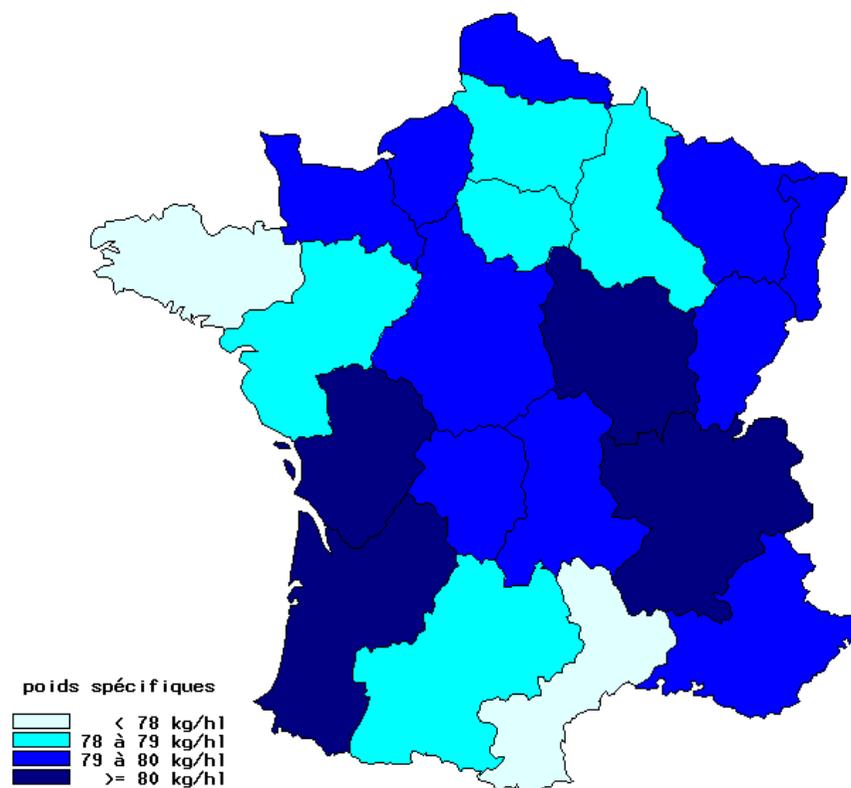
Quelques éléments de méthodologie

- ❑ Réseau de 200 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte nationale (taille, situation géographique, ...)
- ❑ 600 échantillons de blé tendre et 150 de blé dur
- ❑ Prélèvements à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer
- ❑ Analyses réalisées par le laboratoire de La Rochelle

Source : enquête collecteurs 2011

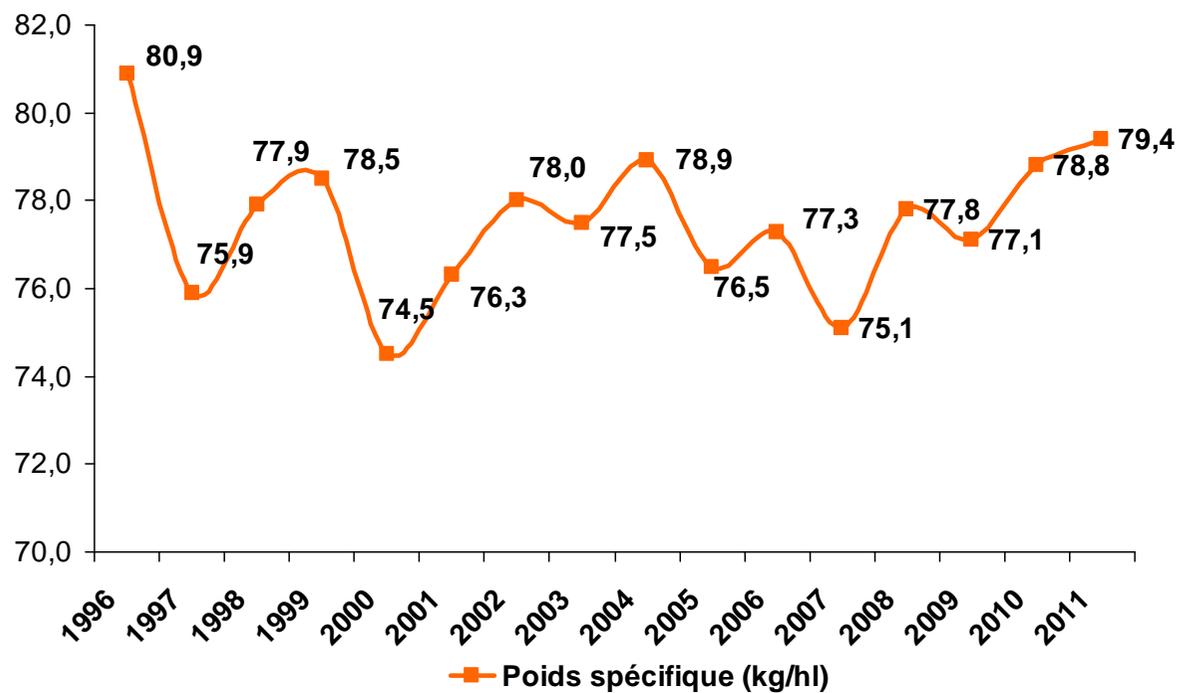
Qualité du blé tendre 2011

Poids spécifiques de très bon niveau : 79,4 kg/hl en moyenne



Source : enquête collecteurs 2011

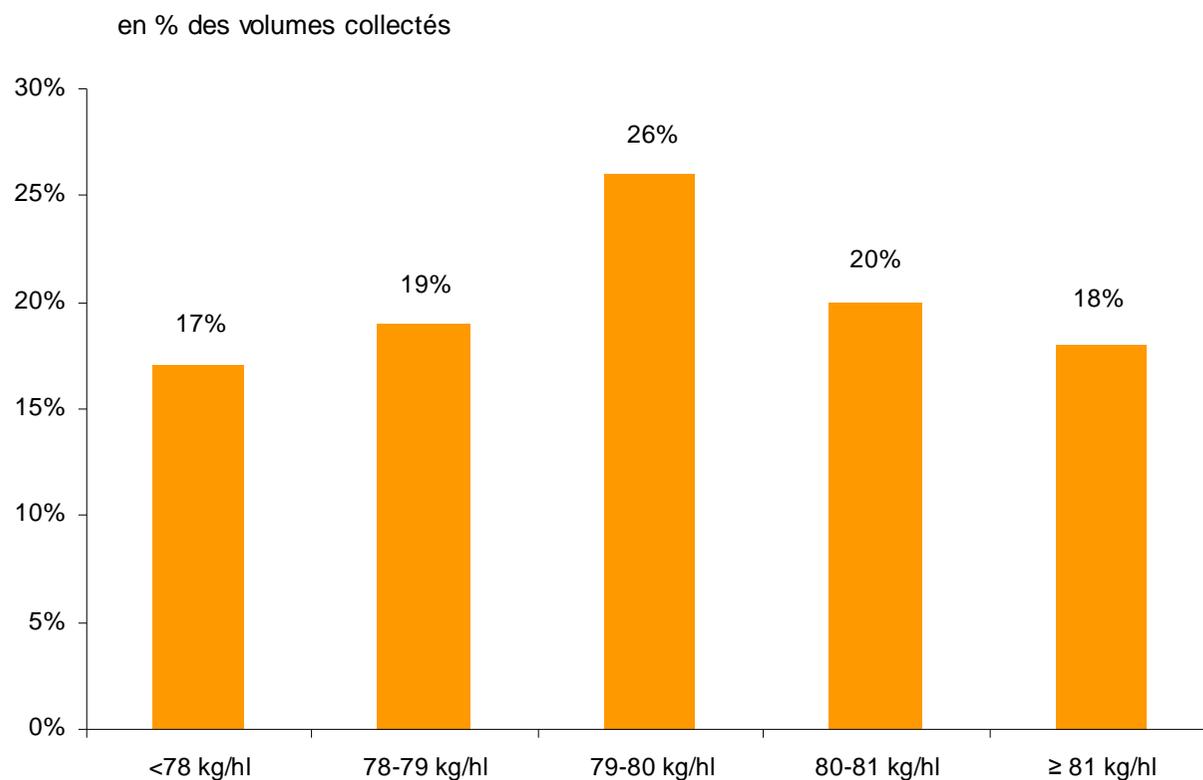
Evolution du poids spécifique moyen



Source : enquête collecteurs 2011

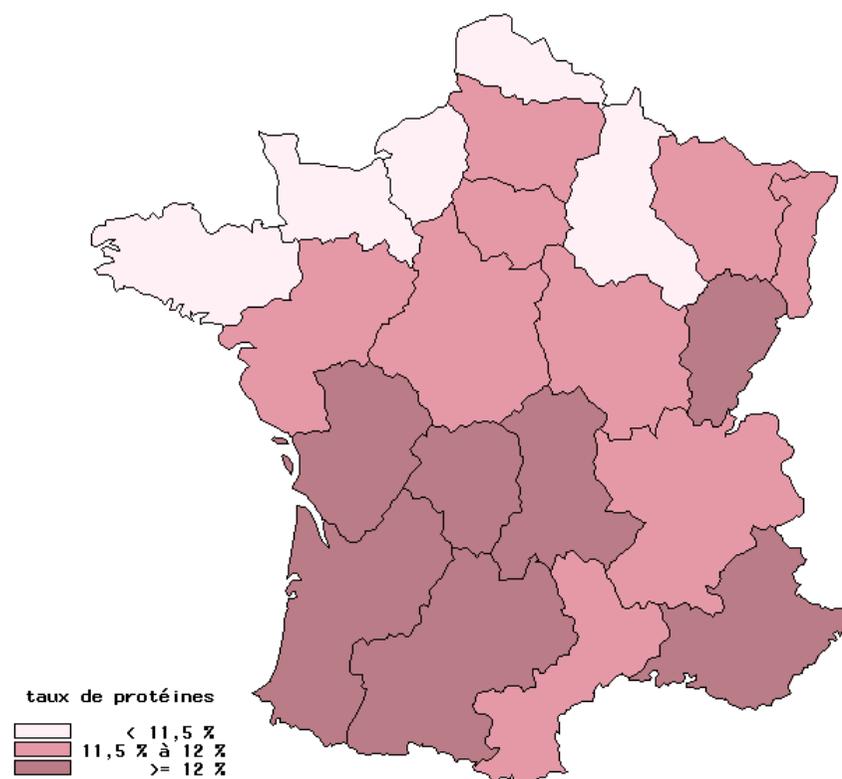
Qualité du blé tendre 2011

PS : 97% de la récolte française supérieure à 76 kg/hl et 83% au-dessus de 78 kg/hl



Source : enquête collecteurs 2011

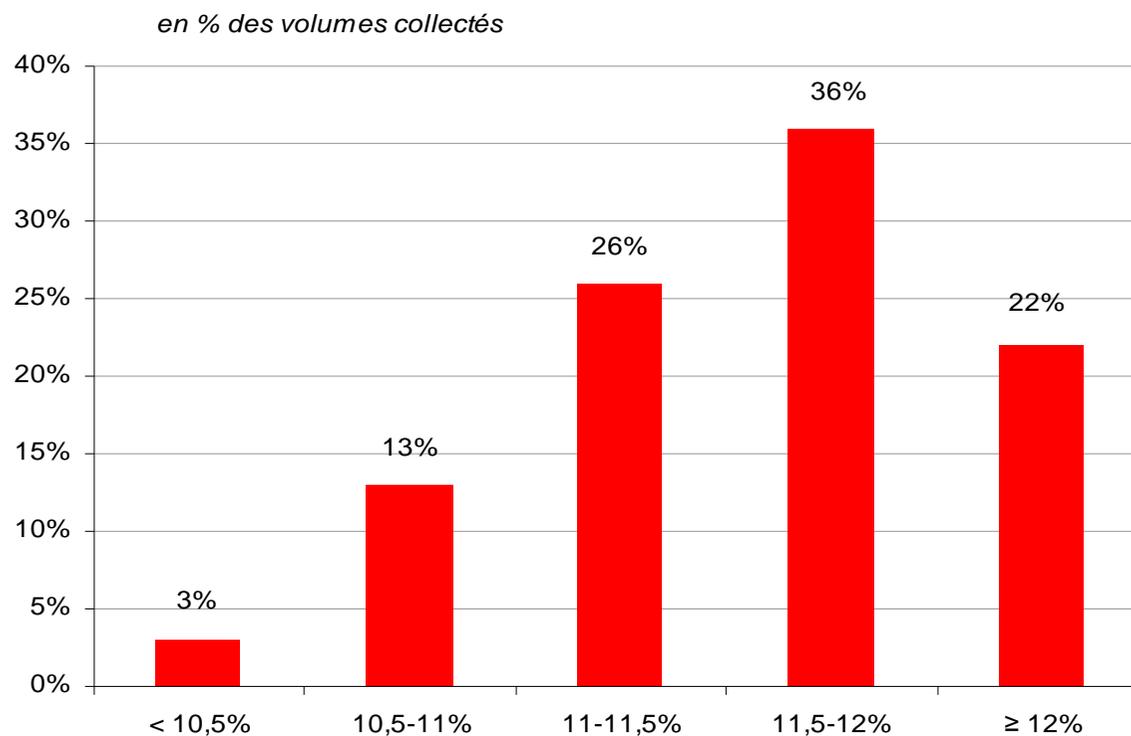
Teneur en protéines : 11,5 % en moyenne



Source : enquête collecteurs 2011

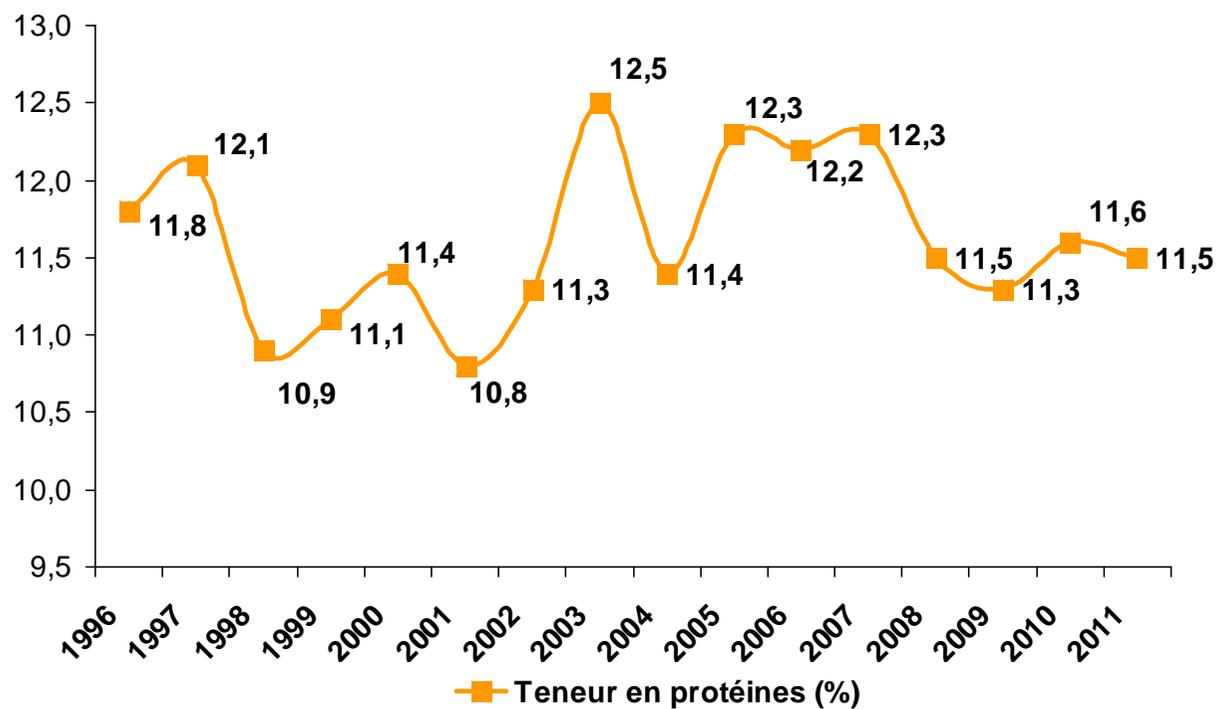
Qualité du blé tendre 2011

84% de la récolte française avec un taux de protéines >11%



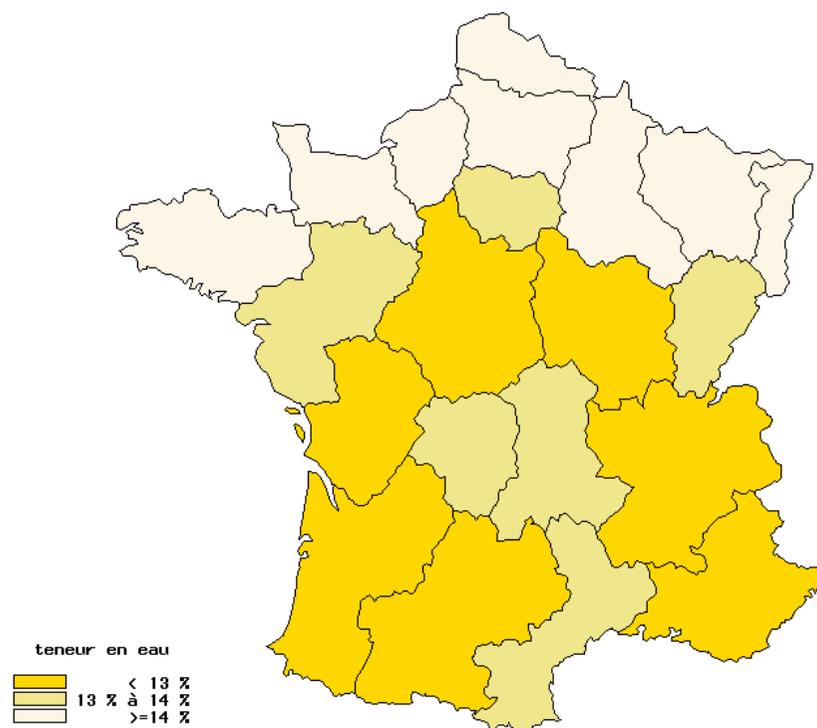
Source : enquête collecteurs 2011

Evolution du taux moyen de protéines



Source : enquête collecteurs 2011

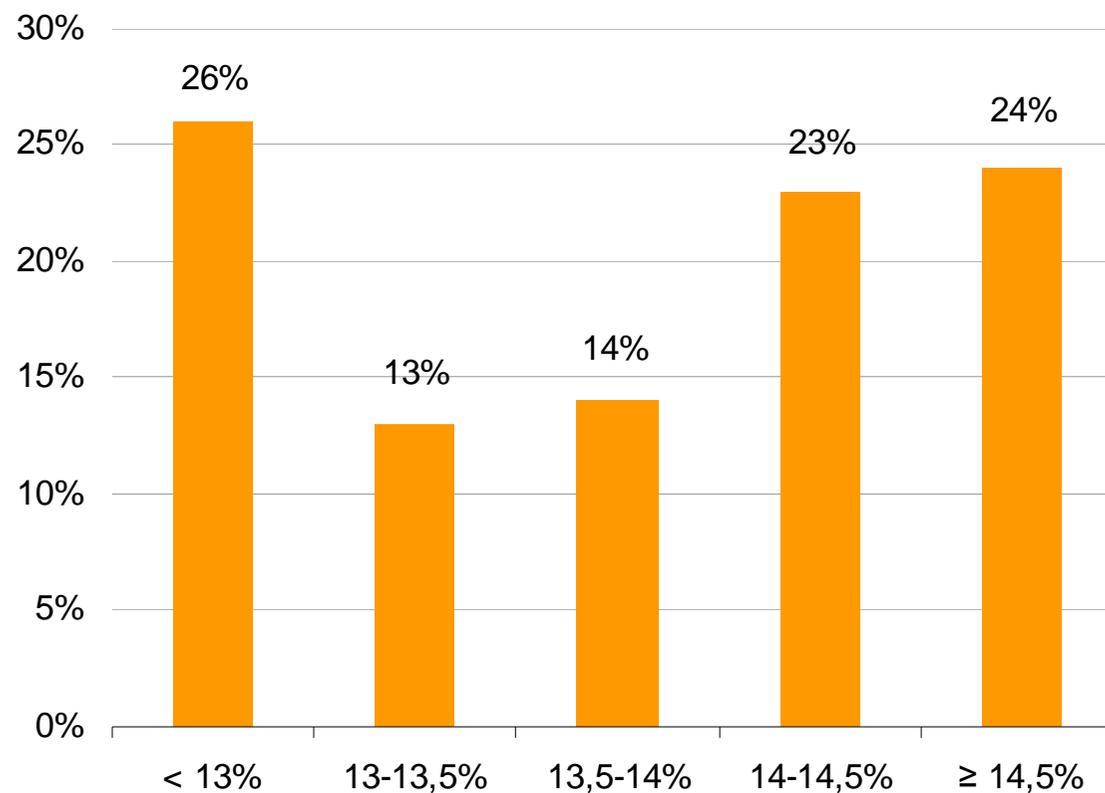
Teneur en eau compatible avec
une bonne conservation des grains : 13,7% en moyenne



Source : enquête collecteurs 2011

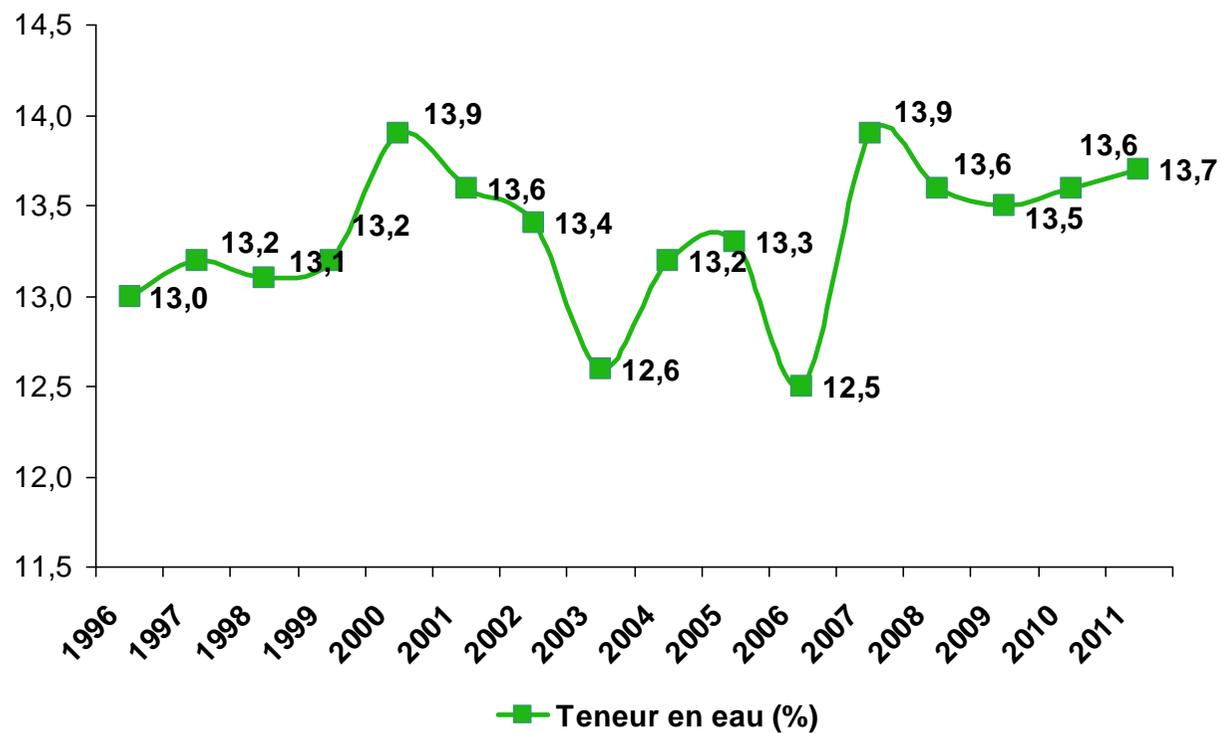
Qualité du blé tendre 2011

Teneur en eau dispersée *en % des volumes collectés*



Source : enquête collecteurs 2011

Evolution la teneur en eau moyenne

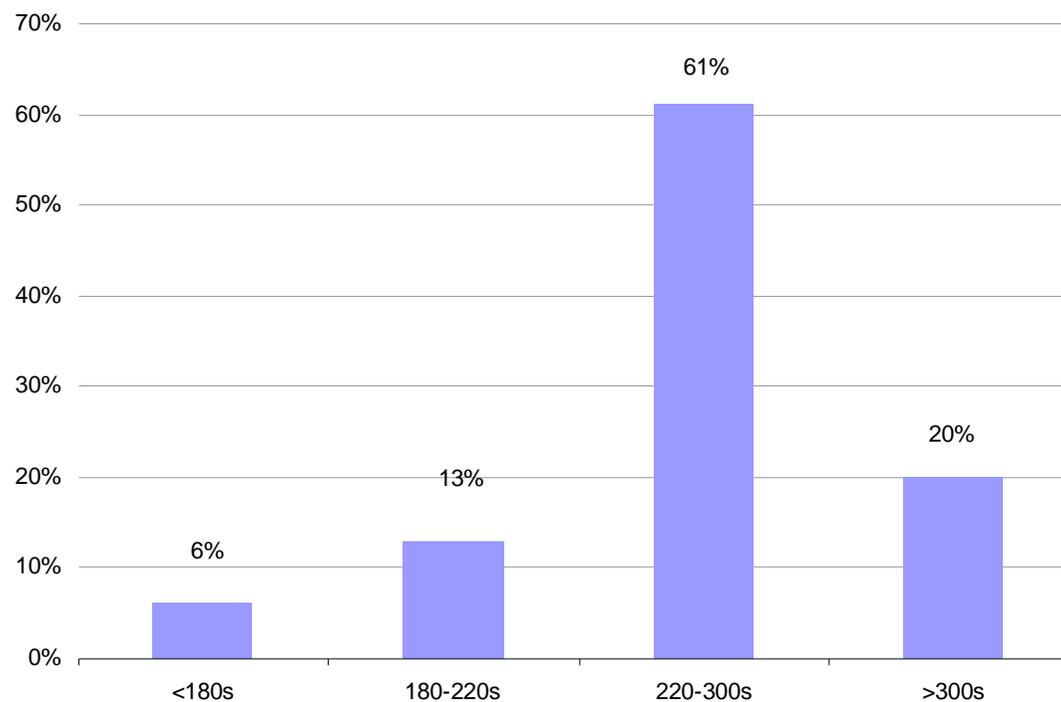


Source : enquête collecteurs 2011

Qualité du blé tendre 2011

Hagberg national élevé : 81% au-dessus de 220s

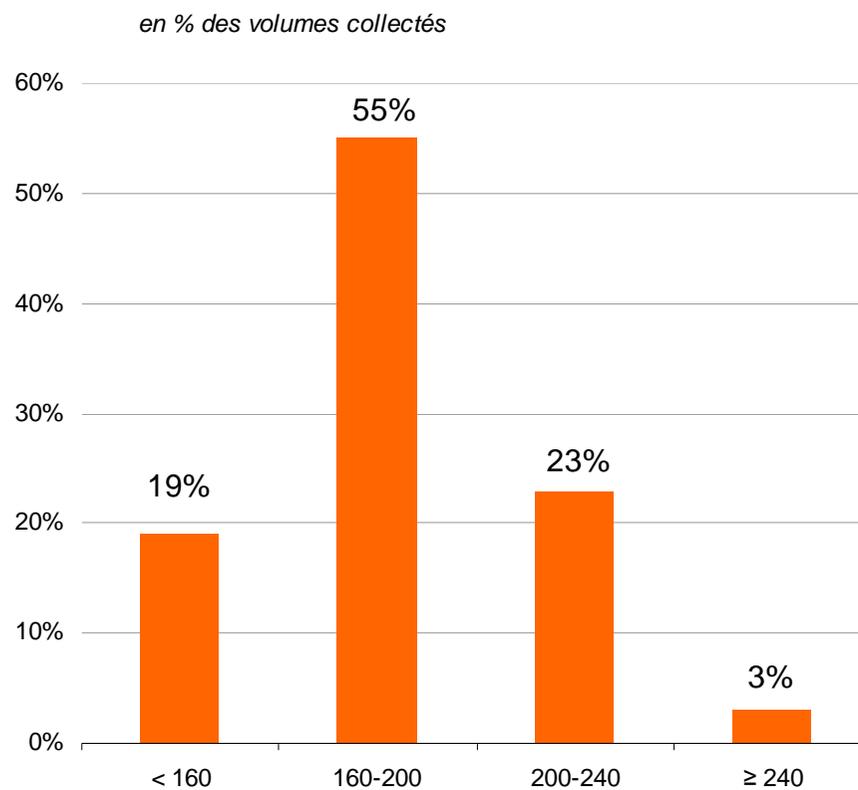
en % des volumes collectés



Source : enquête collecteurs 2011

Qualité du blé tendre 2011

W : 81% de la récolte française au dessus de 160



Source : enquête collecteurs 2011

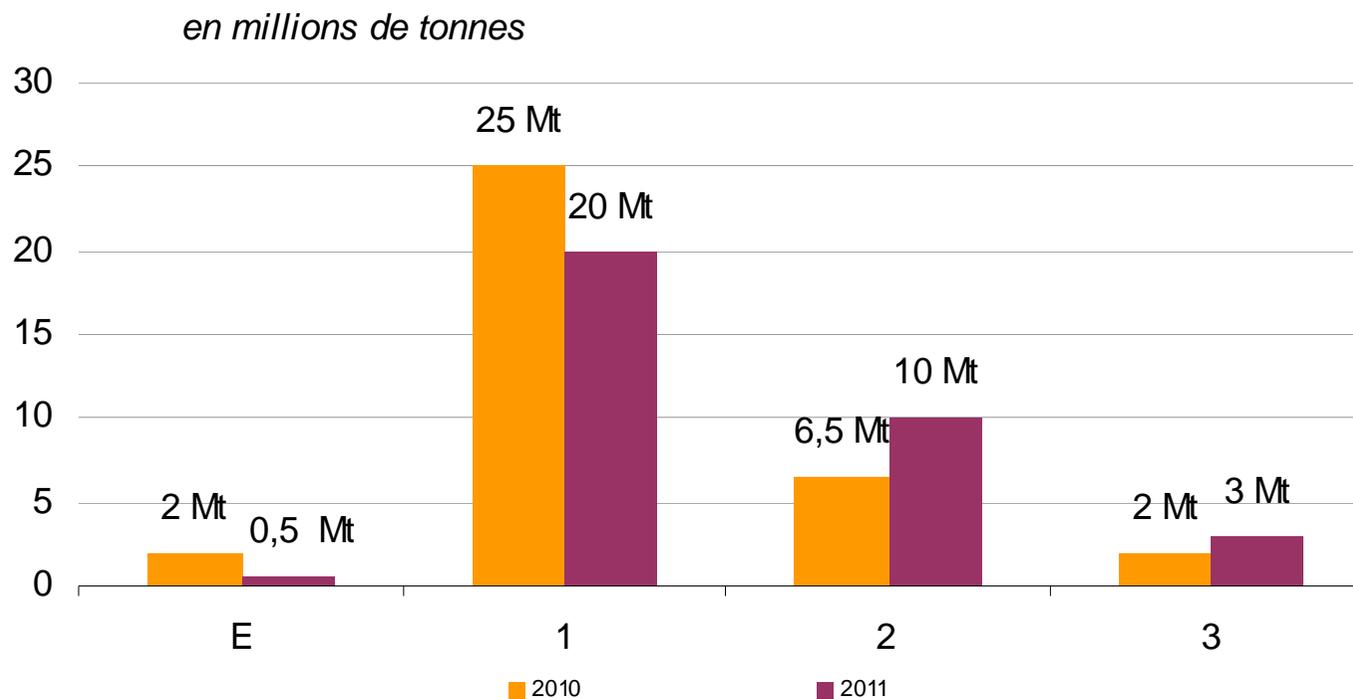
Grille de classement 2011

Classes	Protéines	(W) Force boulangère	Hagberg	Répartition nationale 2011
E	≥ 12%	≥ 250	≥ 220	1%
1	11 - 12,5%	160 - 250	≥ 220	60%
2	10,5 - 11,5%	selon spécification contractuelle	≥ 180	30%
3	< 10,5%	non spécifiée	non spécifié	9%

Source : FranceAgriMer

Qualité du blé tendre 2011

20,5 millions de tonnes de blés meuniers supérieurs

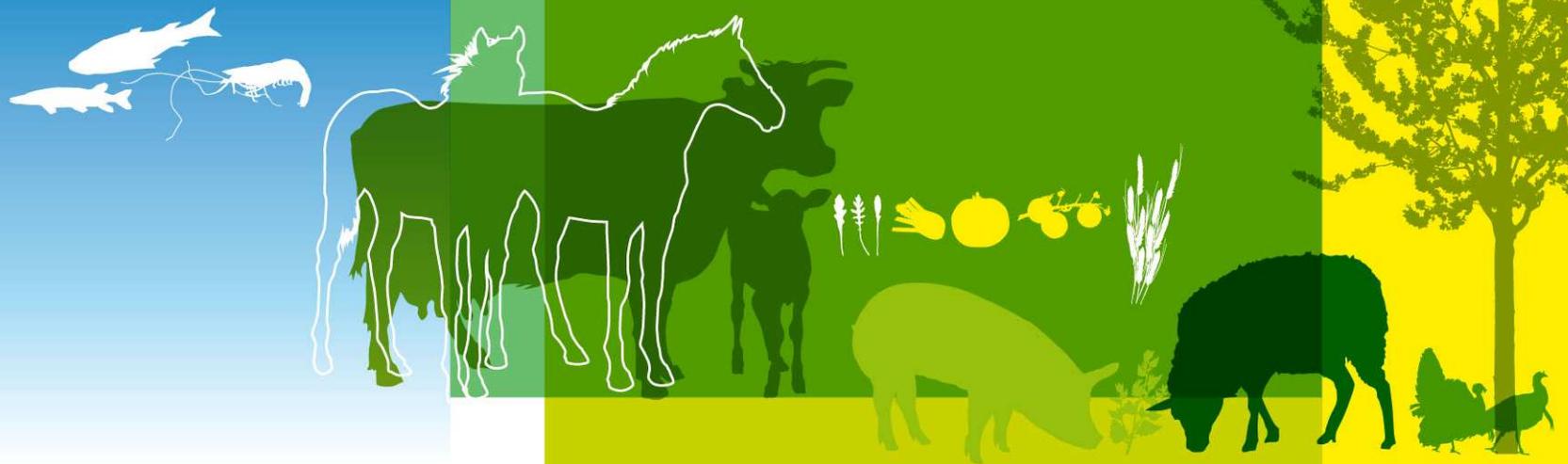


Source : enquête collecteurs 2011

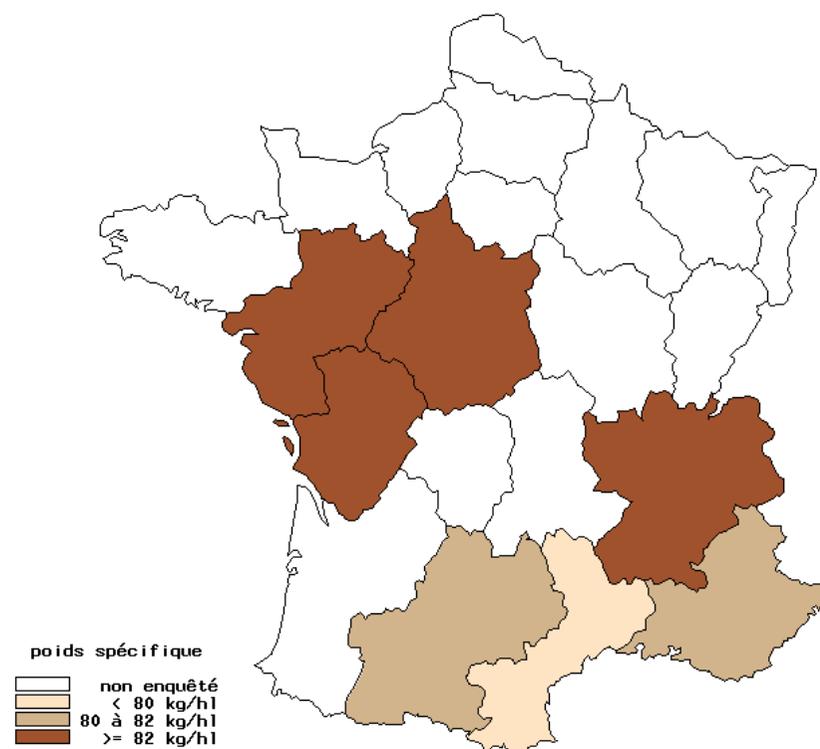
Enquête Qualité du blé dur

Récolte 2011

Conseil spécialisé des céréales
du 13 septembre 2011

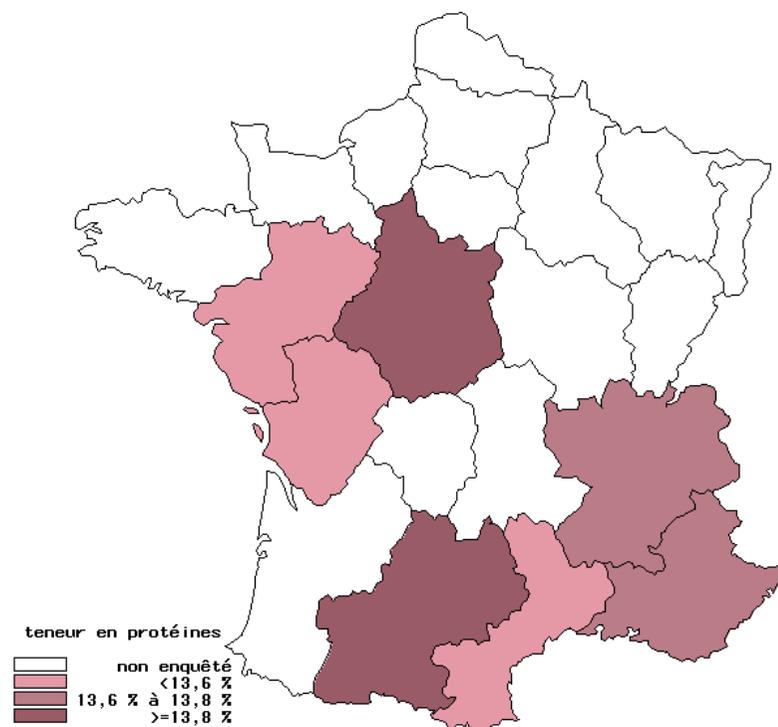


Poids spécifiques élevés : 81,3 kg/hl en moyenne



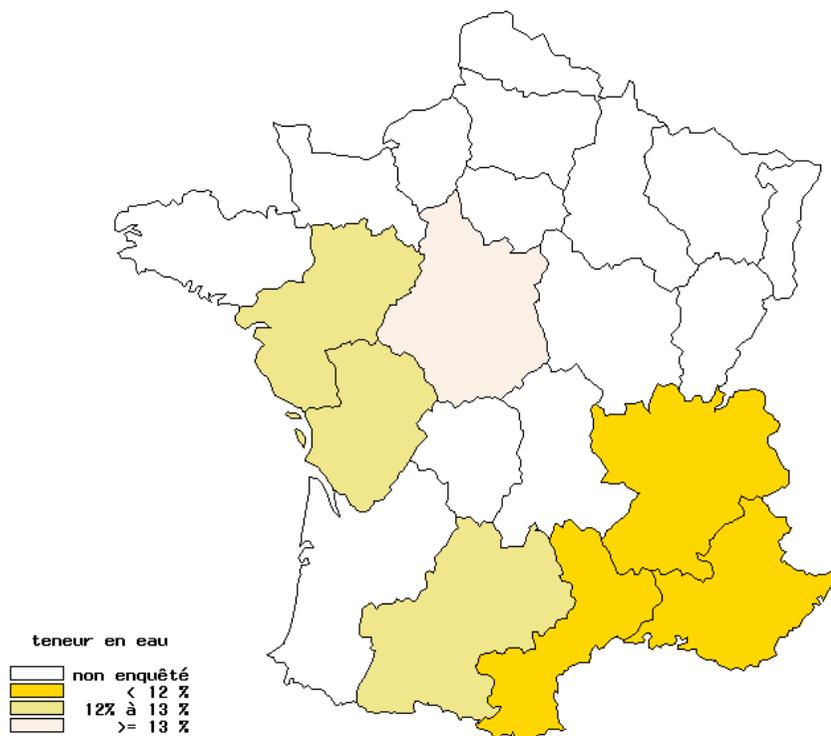
Source : enquête collecteurs 2011

Teneur en protéines correcte : 13,6%



Source : enquête collecteurs 2011

Teneur en eau compatible
avec une bonne conservation des grains : 12,3% en moyenne

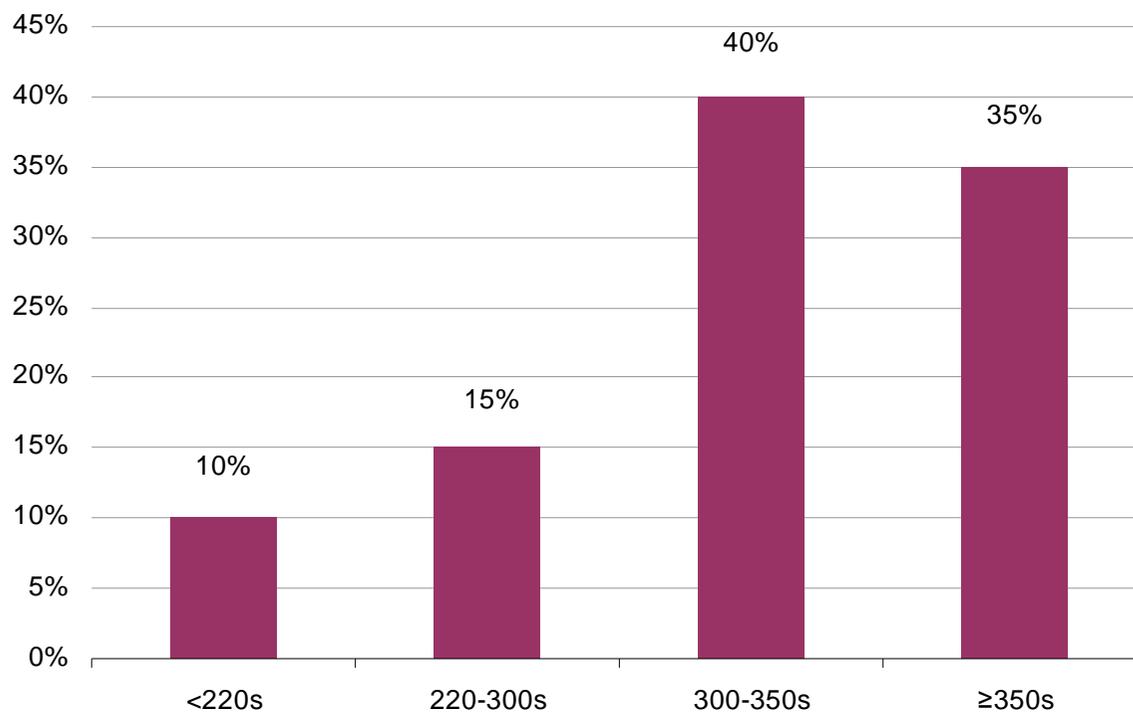


Source : enquête collecteurs 2011

Qualité du blé dur 2011

Hagberg élevé

en % des volumes collectés



Source : enquête collecteurs 2011

Merci pour votre attention



Conseil spécialisé des céréales du 13 septembre 2011