



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

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



Qualité du blé tendre biologique

CONFÉRENCE DE PRESSE FRANCEAGRIMER MARCHÉS
CÉRÉALIERS DU 11 OCTOBRE 2023

Sommaire

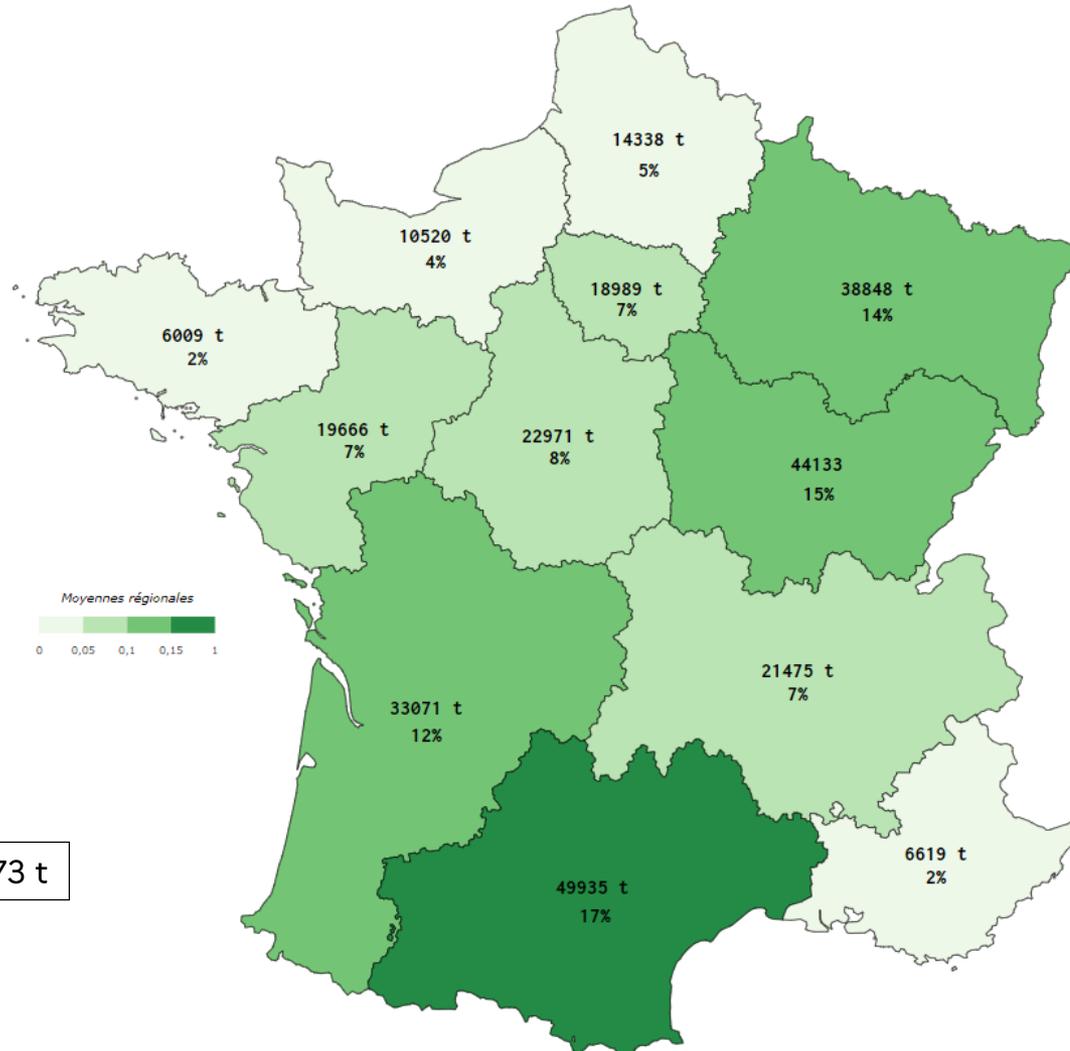
1. Méthodologie

2. Résultats : qualité technologique

3. Publication des résultats

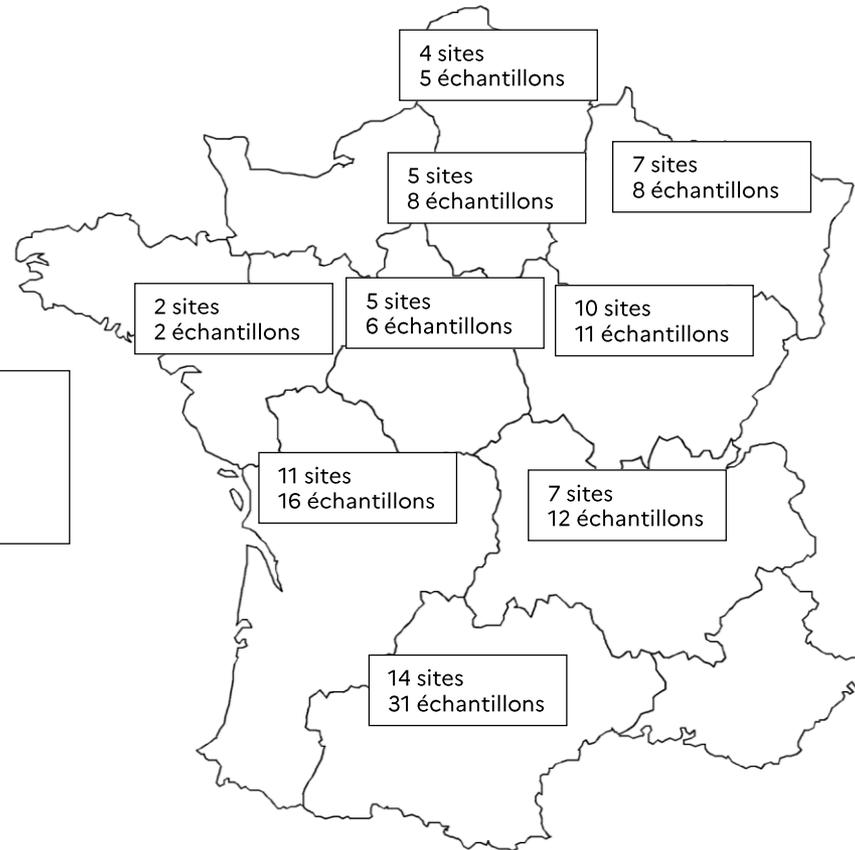
1. Méthodologie

Répartition de la collecte régionale moyenne des 5 dernières campagnes



Total : 286 573 t

ÉCHANTILLONNAGE À l'entrée des silos de collecte avant tout travail du grain



Total :
9 régions enquêtées
65 sites visités
99 échantillons prélevés

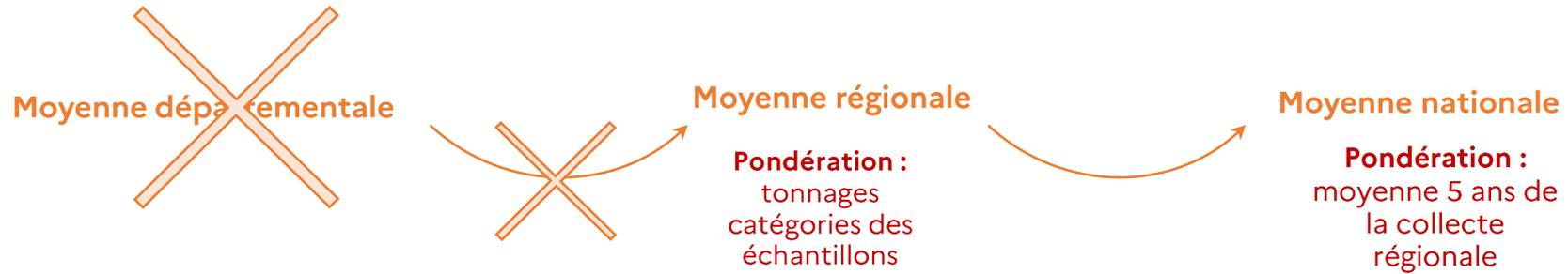
Méthodologie de prélèvement représentatif de chaque lot : protocole d'homogénéisation/réduction

Analyses réalisées

Analyses technologiques :

- Poids spécifique
- Teneur en protéines
- Teneur en eau
- Indice de chute de Hagberg
- Teneur en gluten humide et gluten Index
- Essai à l'alvéographe de Chopin (W, G, P, P/L et Ie)
- Test de panification de type « pain de tradition » : note totale de panification sur 300, hydratation et volume du pain

Pondération appliquée

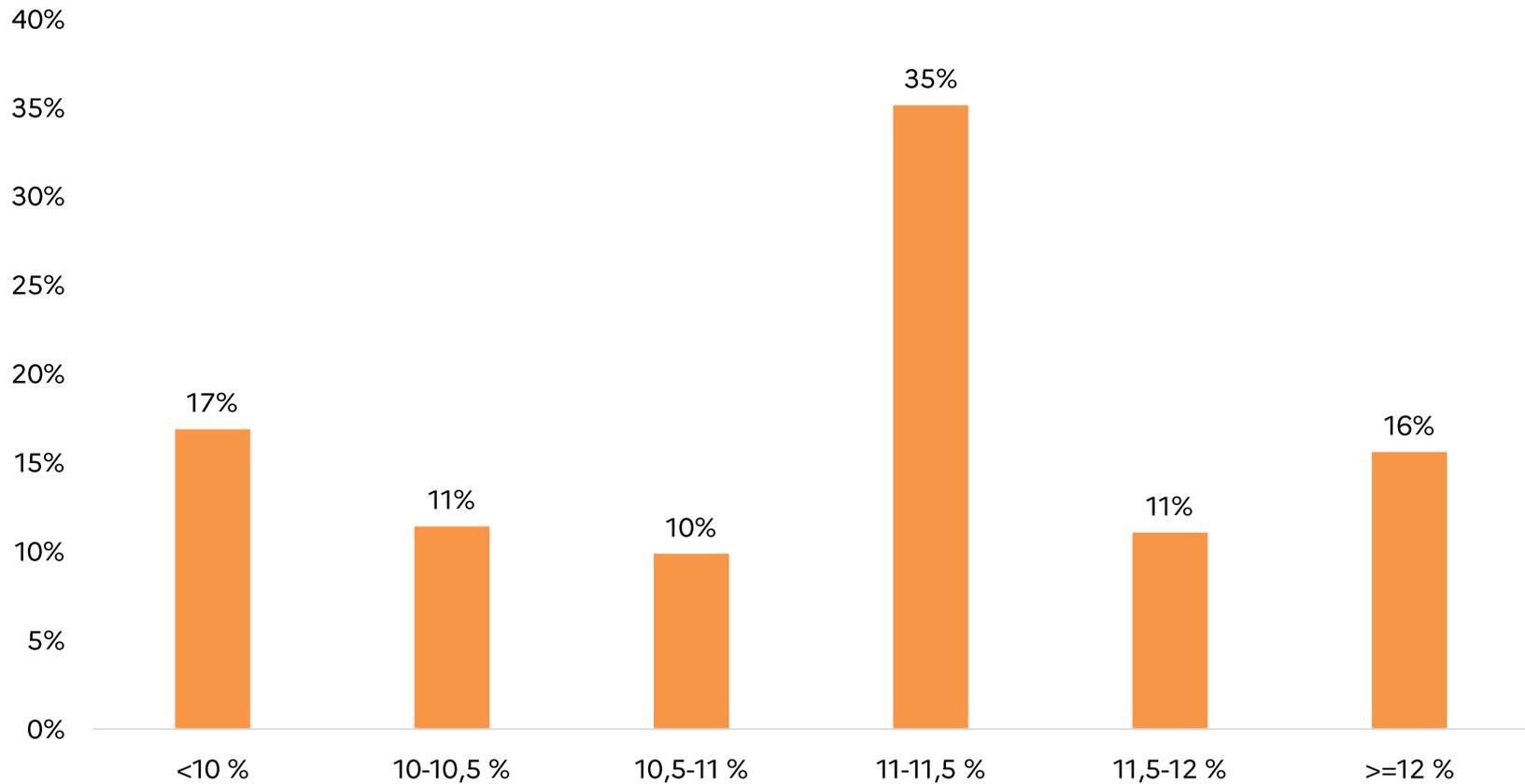


2. Résultats

Qualité technologique

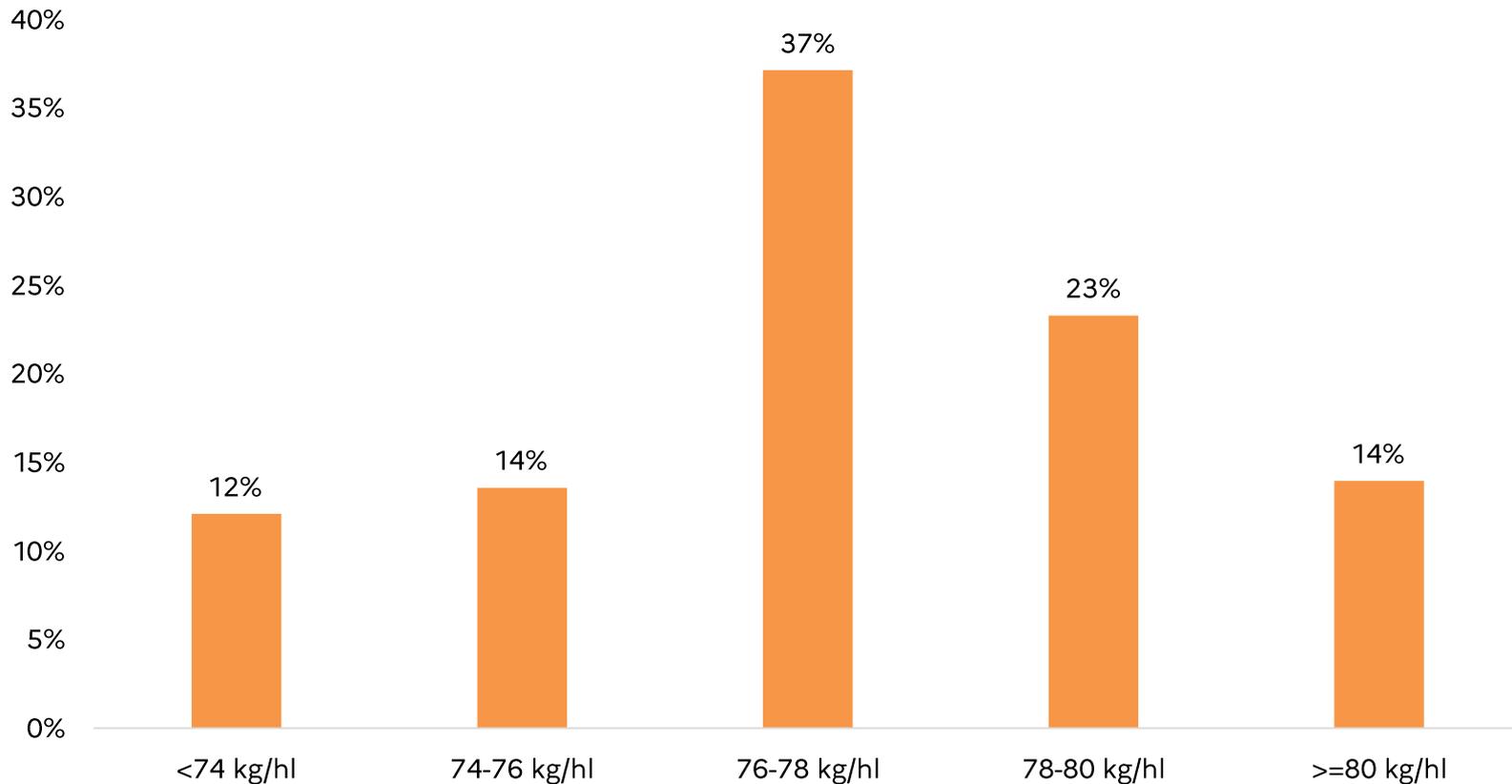
Teneur en protéines : 11 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



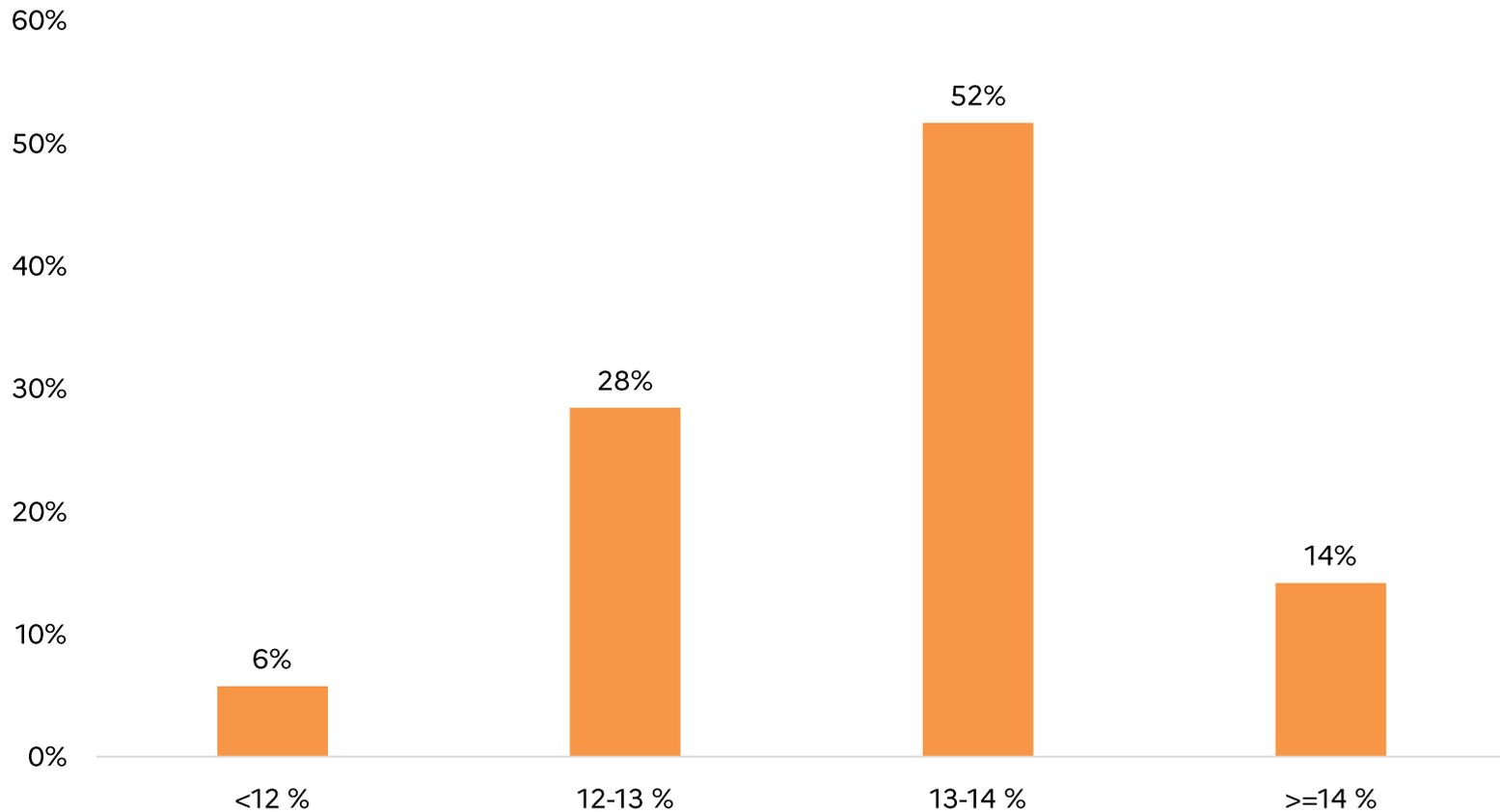
Poids spécifiques : 77,1 kg/hl de moyenne nationale

En % des volumes collectés



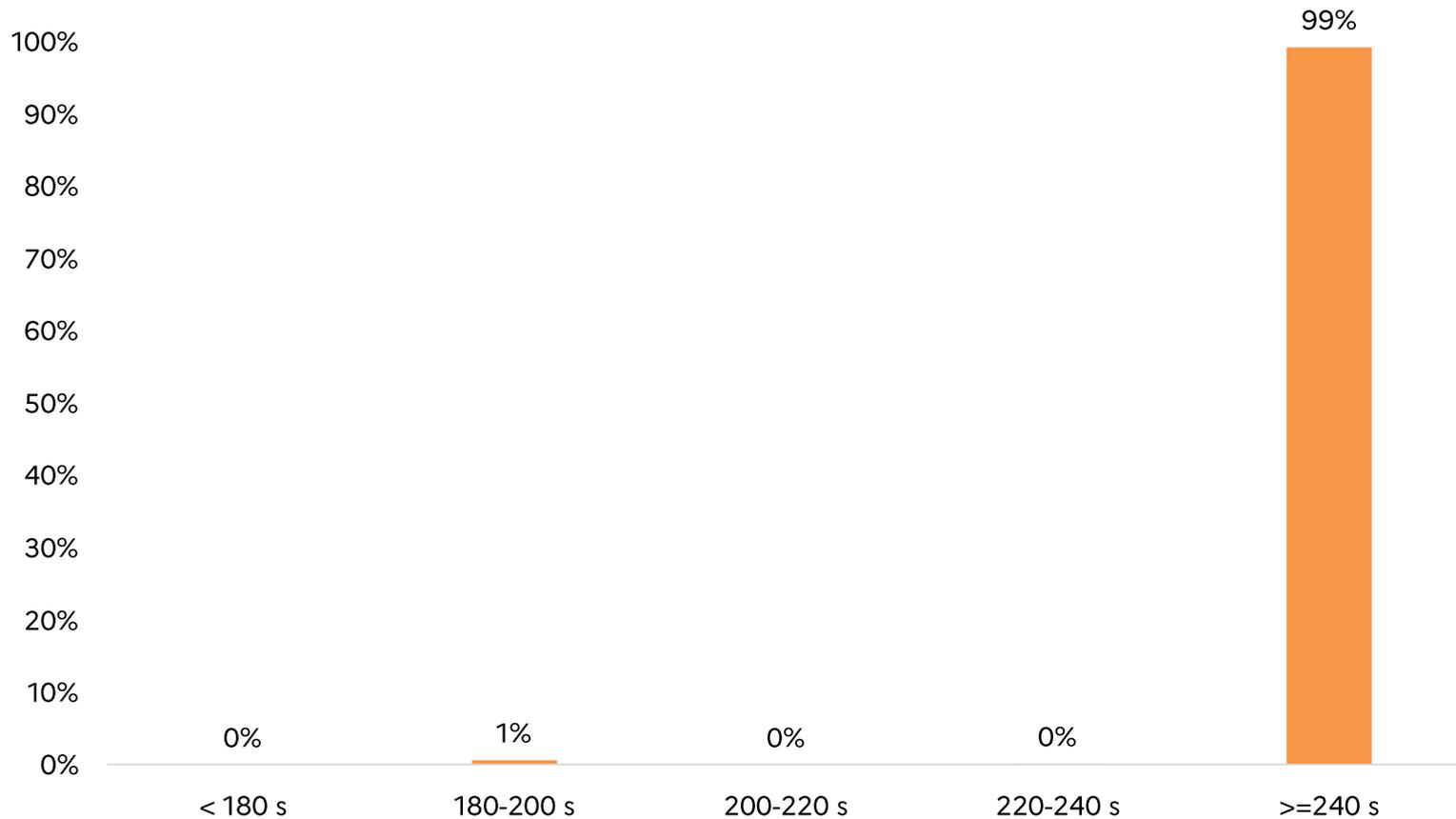
Teneur en eau : 13,3 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



Indice de chute de Hagberg : 99 % des blés au-dessus de 240 s

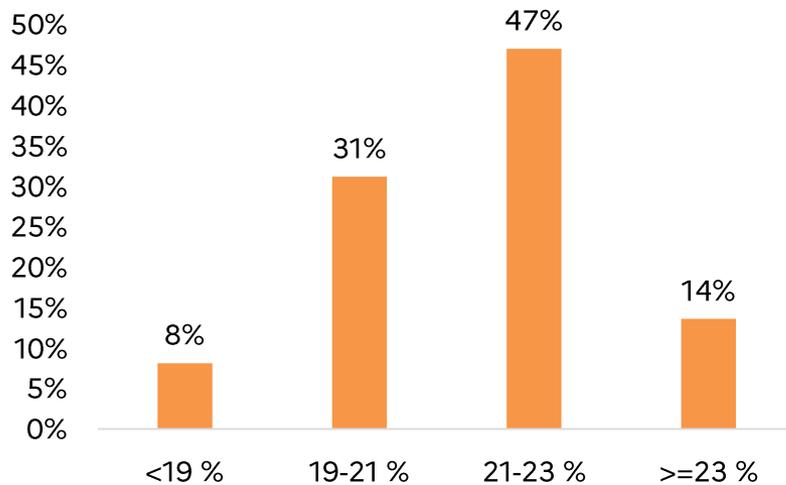
En % des volumes collectés



Gluten humide et gluten Index

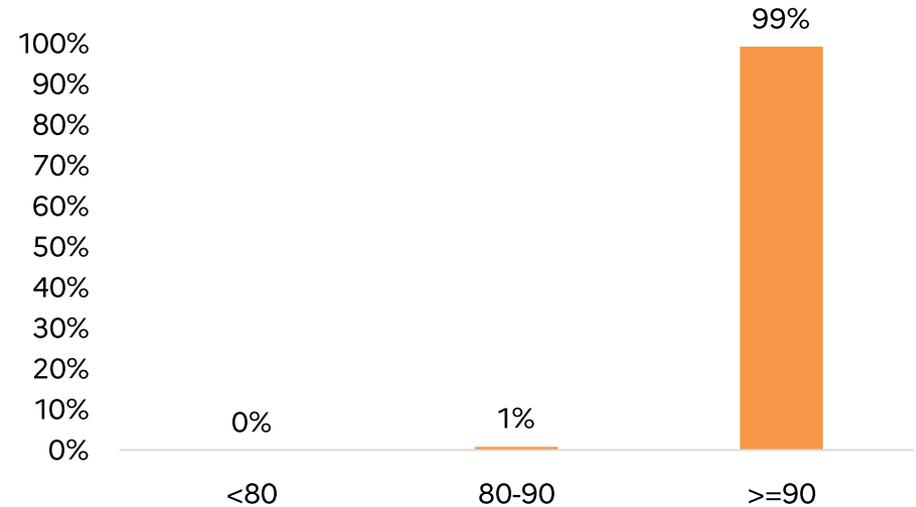
Gluten humide : 21 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



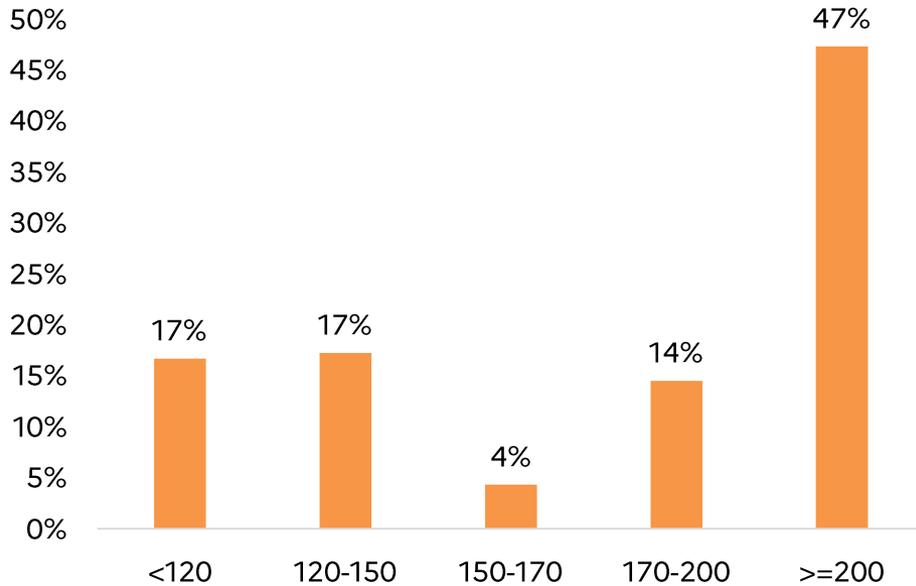
Gluten Index : 97 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



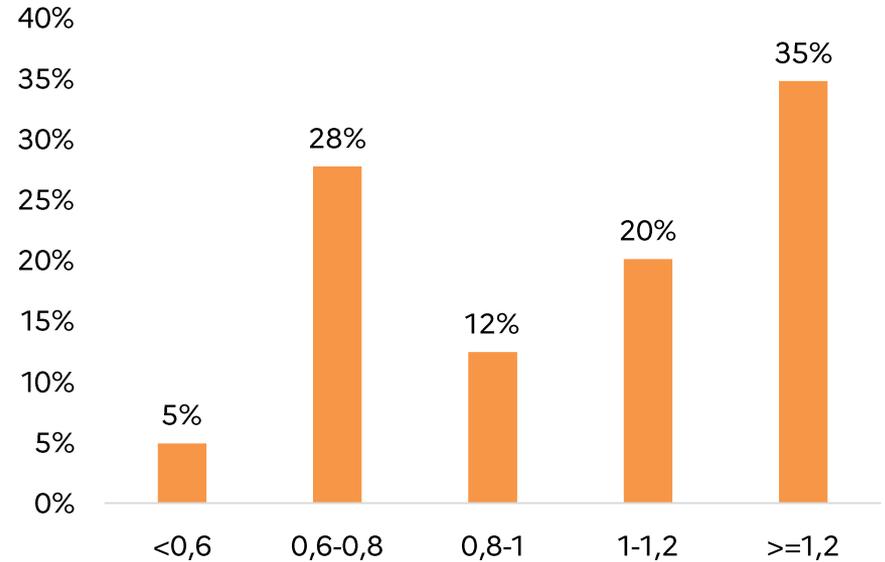
Force boulangère (W) 177 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



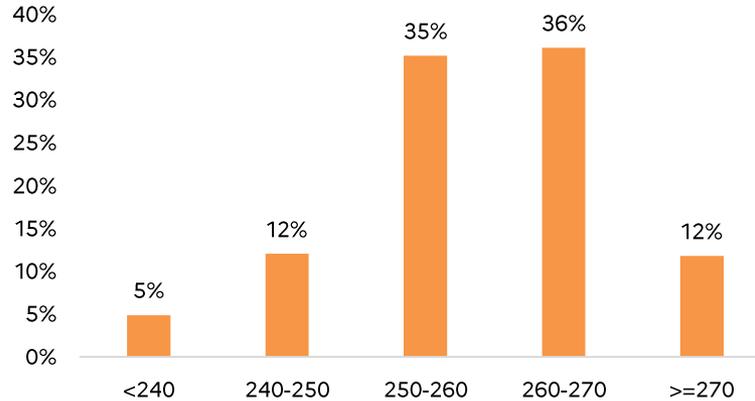
Rapport P/L 1,04 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



Note totale de panification sur 300 : 259 de moyenne nationale

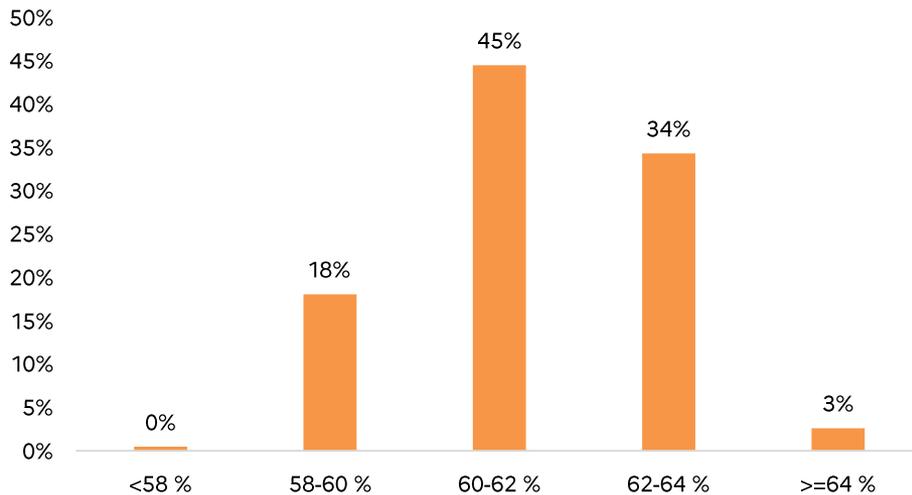
En % des volumes collectés



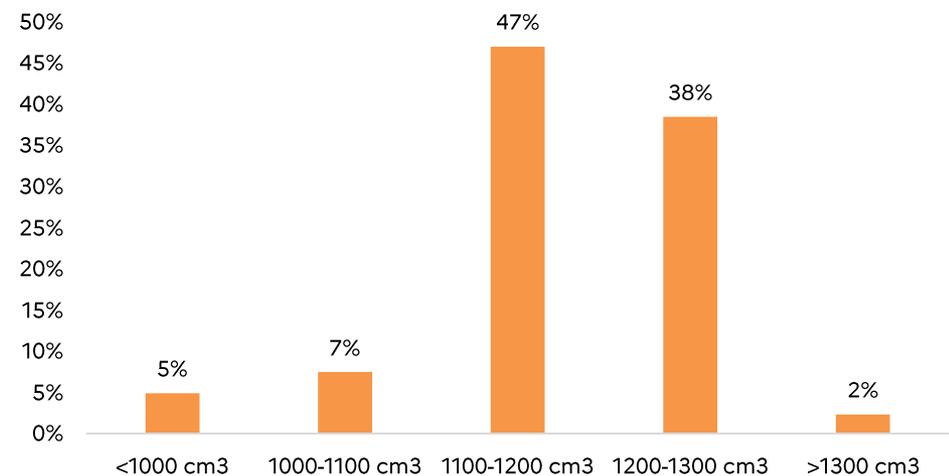
Hydratation : 62 % de moyenne nationale

Volumes : 1184 cm³ de moyenne nationale

En % des volumes collectés



En % des volumes collectés



3. Publication des résultats

À venir : publication PDF blé tendre bio

Critères :

- Poids spécifique
- Teneur en protéines
- Teneur en eau
- Temps de chute de Hagberg
- Teneur en gluten humide et gluten Index
- Essai à l'alvéographe de Chopin : W, P/L, G, P, le
- Test de panification de type « pain de tradition » : note totale de panification sur 300, hydratation et volume du pain

Merci de votre attention !

www.franceagrimer.fr