



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



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

ARVALIS

Qualité des blés tendres français en agriculture biologique

CONFÉRENCE DE PRESSE FRANCEAGRIMER - MARCHÉS
CÉRÉALIERS

16 OCTOBRE 2024

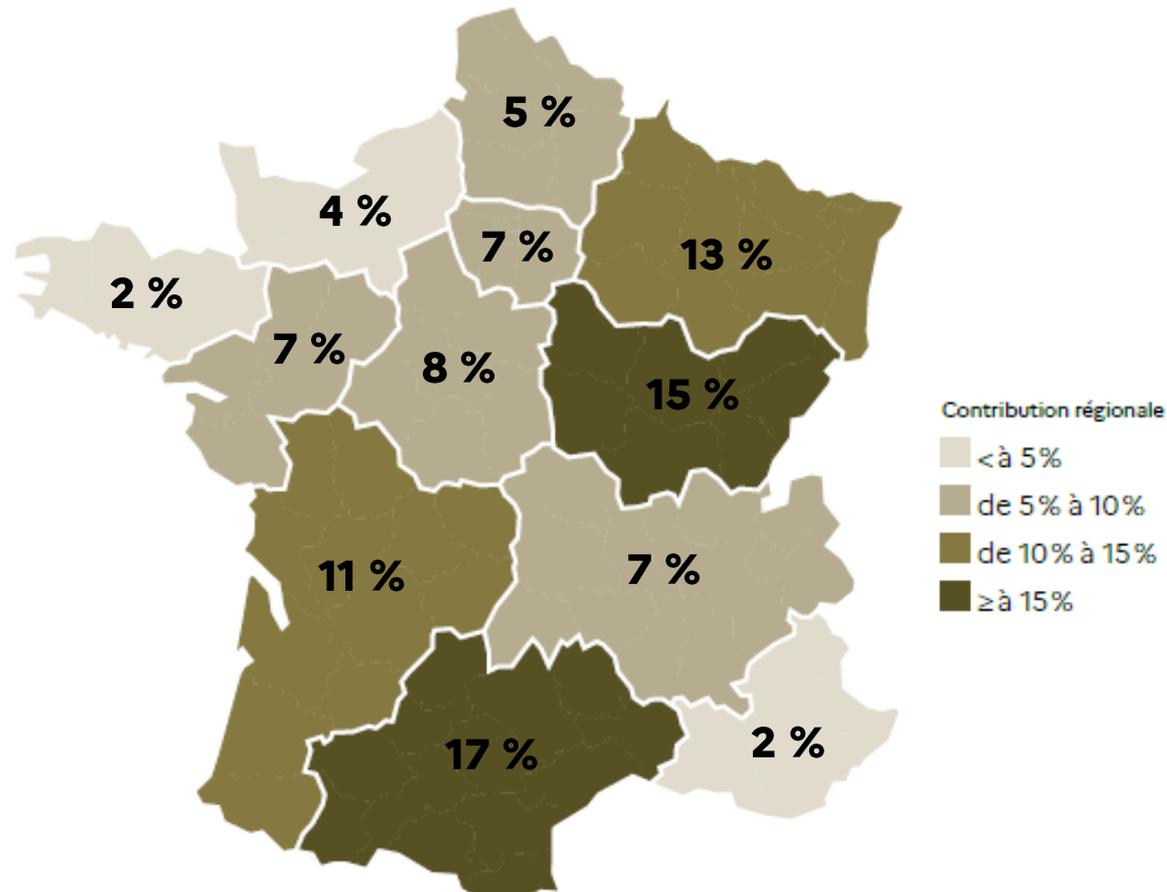
Qualité du blé tendre biologique – Récolte 2024

1. Méthodologie

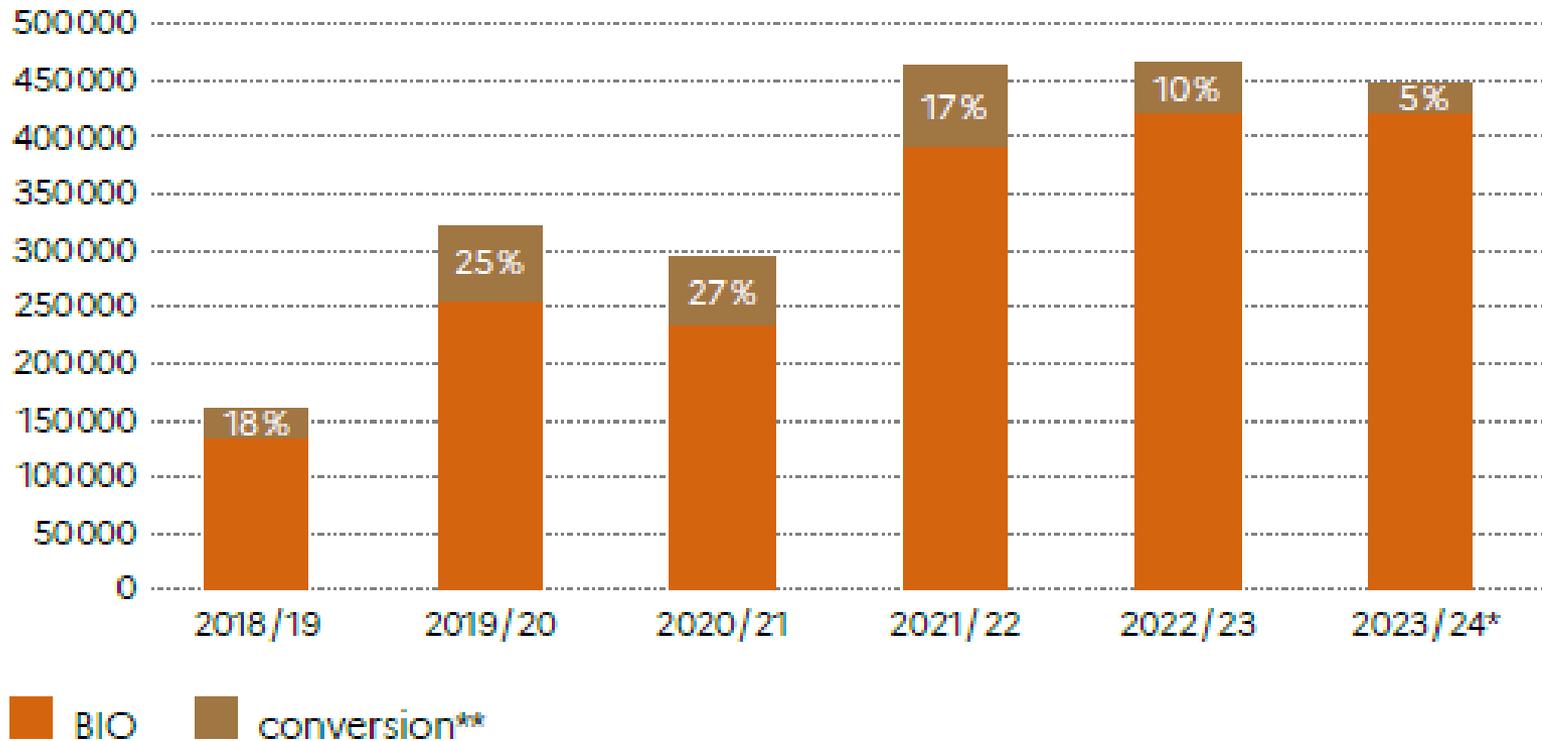
2. Résultats des analyses physico-chimiques et technologiques

3. Publication des résultats

Répartition de la collecte régionale du blé tendre bio (moyenne des 5 dernières campagnes)



ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ TENDRE BIOLOGIQUE



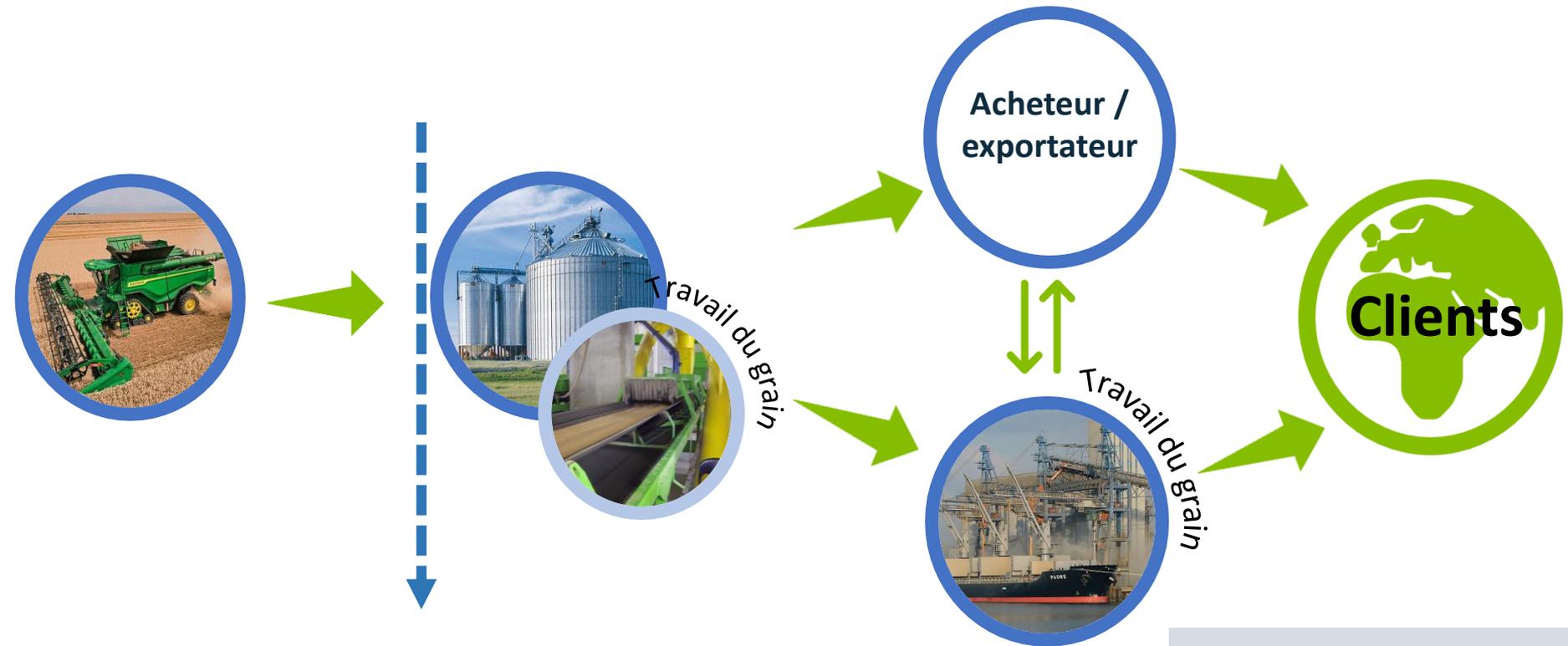
2023/24 : **424 067 t** (**22 200 t** en conversion)

Source : FranceAgriMer

* Chiffres provisoires au 01/09/2024

** Pourcentage collecté en 2e année de conversion par rapport à la quantité totale collectée en bio

Enquête collecteur FranceAgriMer / ARVALIS



- A l'entrée des silos de collecte
- Avant tout travail du grain
- Permet une photographie de la récolte

2024 :

- 9 régions
- 57 sites
- 86 échantillons

Qualité du blé tendre biologique – Récolte 2024

1. Méthodologie

2. Résultats des analyses physico-chimiques et technologiques

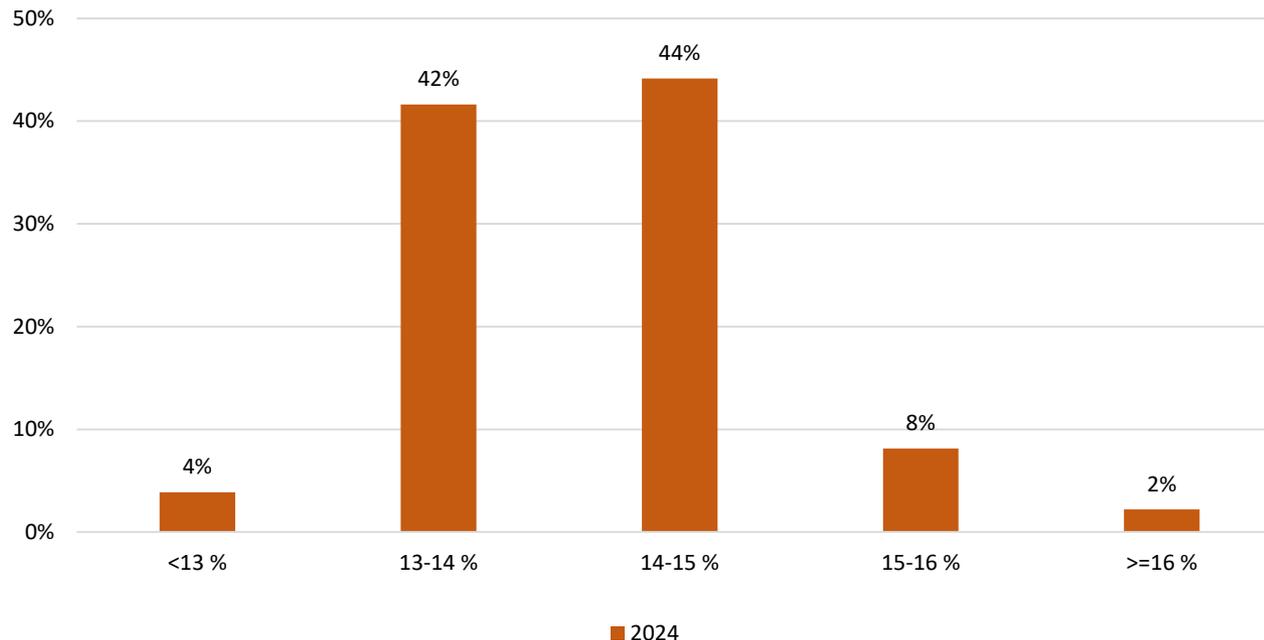
3. Publication des résultats

DES TENEURS EN EAU DE 14,1 % EN MOYENNE

- **98 %** des blés en-dessous des **16 %** d'humidité
- **46 %** des blés en-dessous des **14%** d'humidité

+0,8 point moy nat //2023

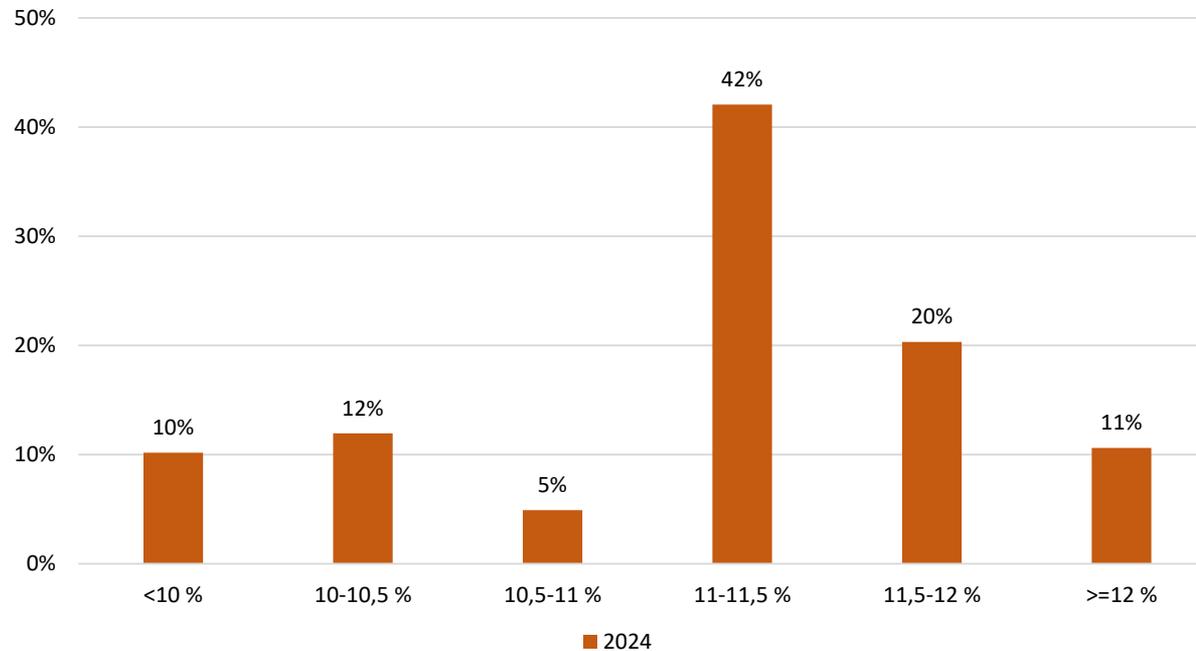
En % des volumes collectés



UN TAUX DE PROTÉINES DE 11,2 % EN MOYENNE

- Moyenne proche de 2023 (11%)
- **73 %** des blés avec un taux > **11 %**

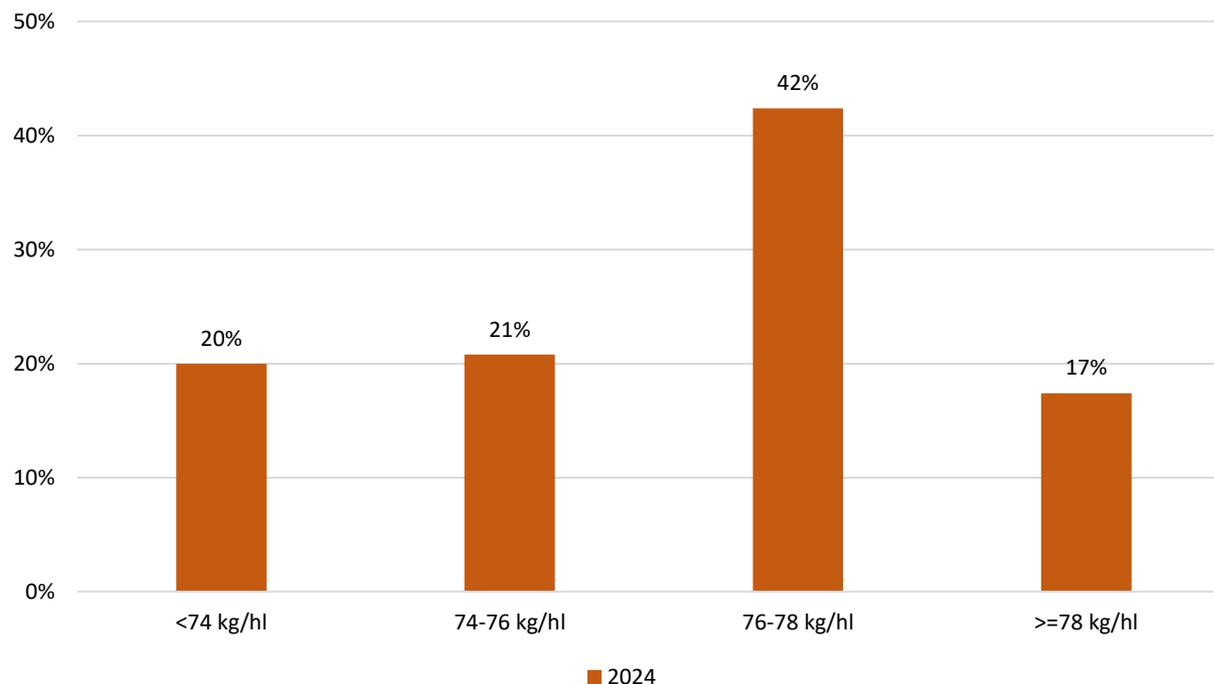
En % des volumes collectés



DES POIDS SPÉCIFIQUES VARIABLES ENTRE ET AU SEIN DES BASSINS DE PRODUCTION

- Mesurés à l'entrée des silos de collectes
- Gradient croissant Nord-Sud
- Moyenne nationale : **75,7 kg/hl** (-1,4 point//2023)
- 59 % des blés avec PS > 76 kg/hl

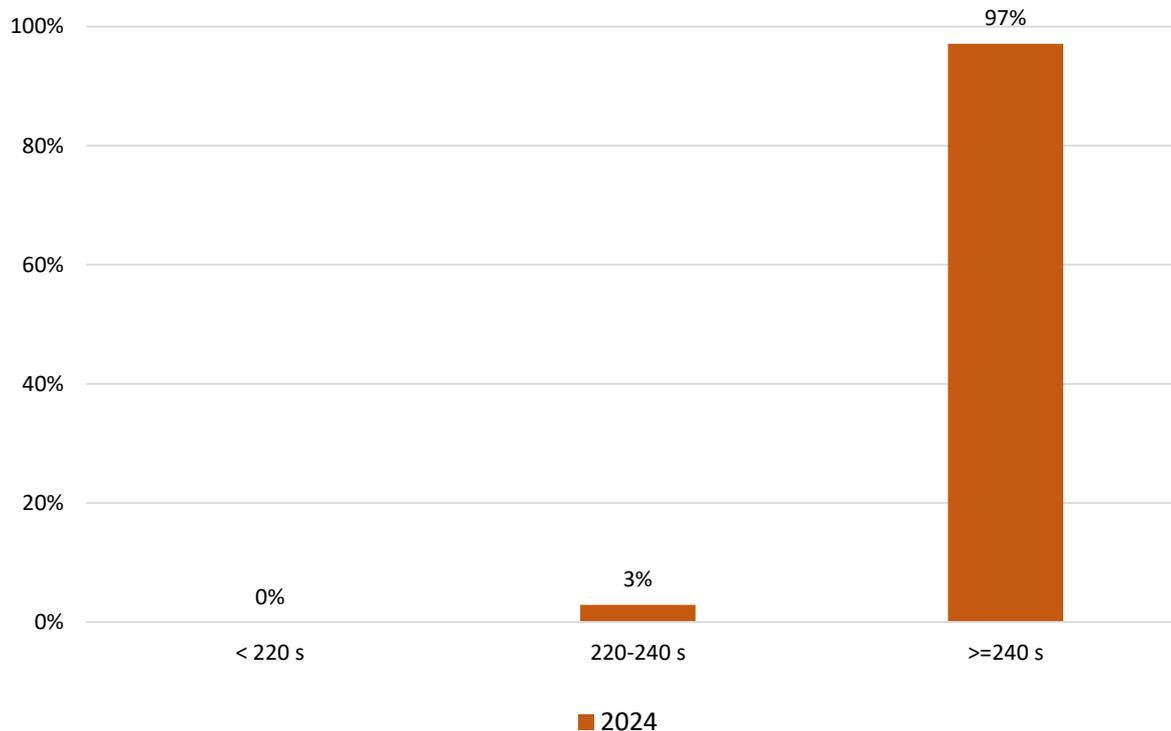
En % des volumes collectés



DES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG TRÈS ÉLEVÉS

97 % de la collecte > 240 secondes

En % des volumes collectés

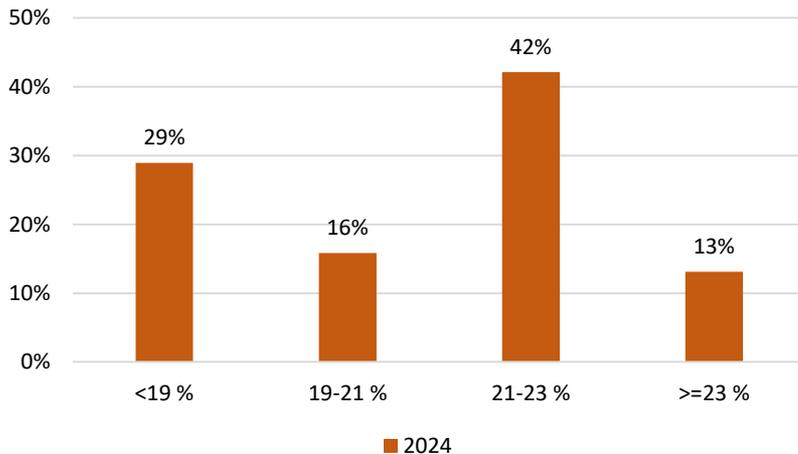


GLUTEN

Gluten humide : 20 % de moyenne nationale

55 % de la collecte affiche un gluten humide > 21 %

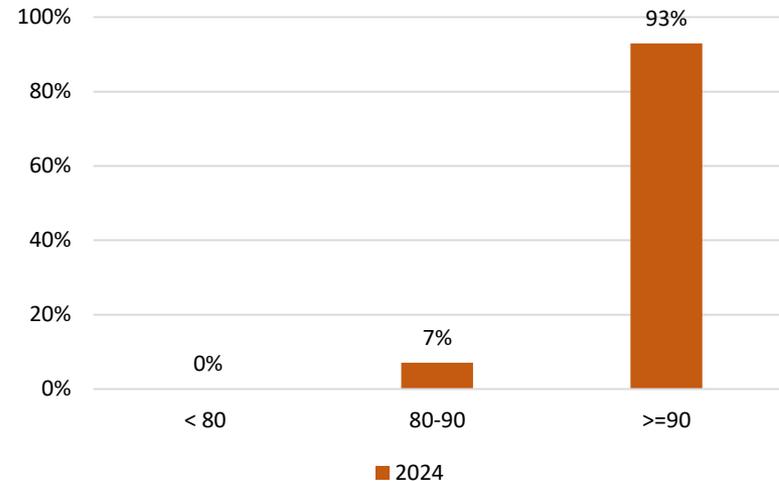
En % des volumes collectés



Gluten Index : 95 sur 100 de moyenne nationale

- 93 % de la collecte présente un Gluten Index > 90
- Réseau de gluten élastique -> pâtes résistantes

En % des volumes collectés

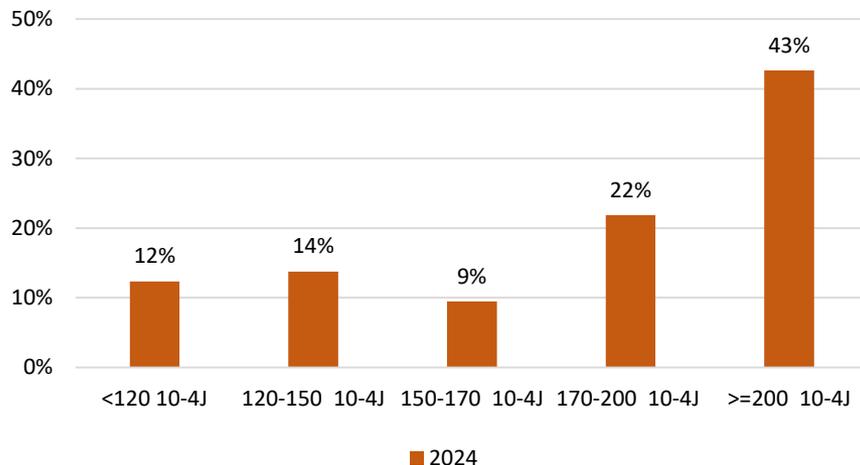


CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

UNE FORCE BOULANGÈRE (W) DE 181 EN MOYENNE

- Variabilité entre les bassins de production
- **65 %** de la collecte affiche des **W > 170**

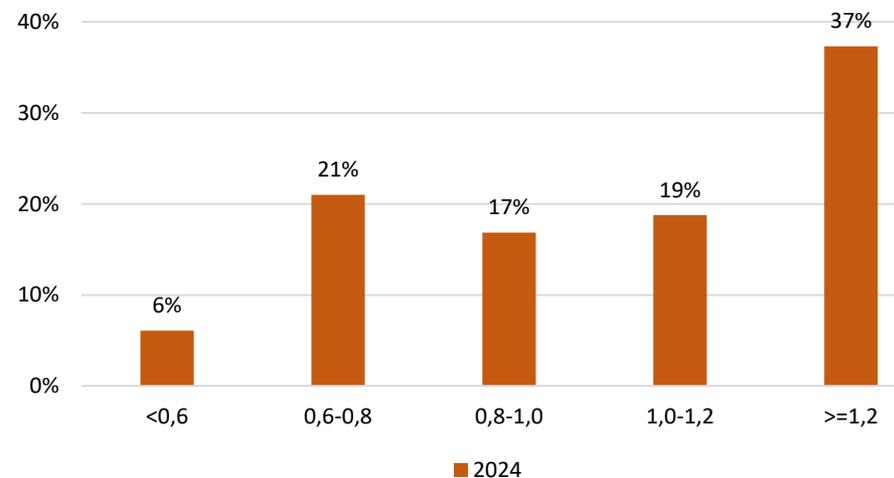
En % des volumes collectés



RAPPORT TÉNACITÉ SUR EXTENSIBILITÉ (P/L) : 1,1 DE MOYENNE NATIONALE

44 % des blés ont un P/L inférieur à 1

En % des volumes collectés

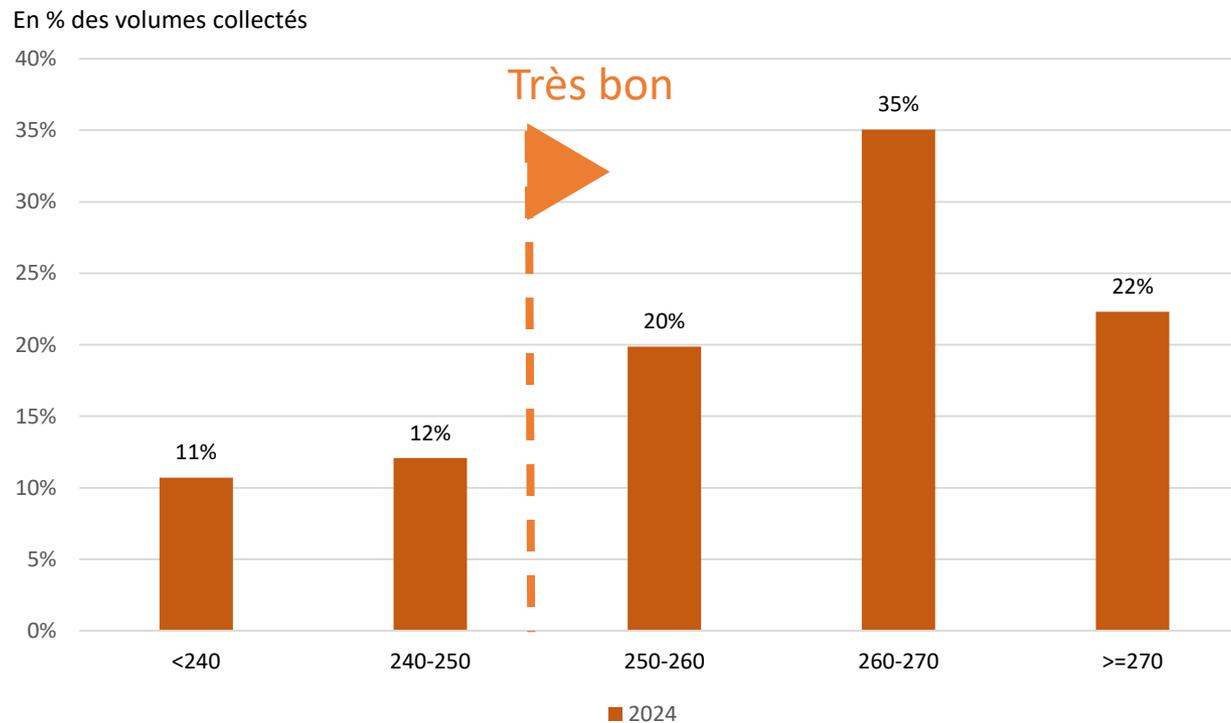


VALEUR BOULANGÈRE – CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

Test de panification de type pain de tradition français

UNE NOTE TOTALE DE PANIFICATION DE 260 SUR 300 EN MOYENNE

77 % de la collecte présente une **note supérieure à 250 sur 300** (très bonne valeur boulangère)



VALEUR BOULANGÈRE – CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

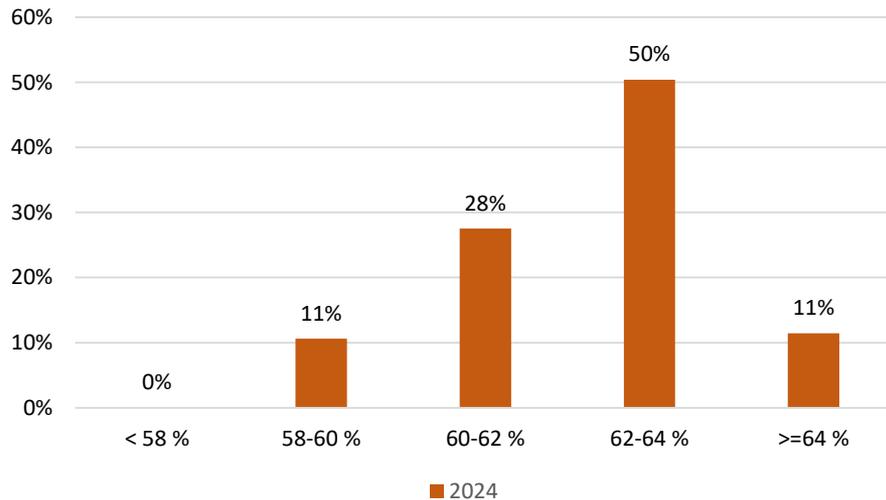
Test de panification de type pain de tradition français

Hydratation : 62,1% de moyenne nationale

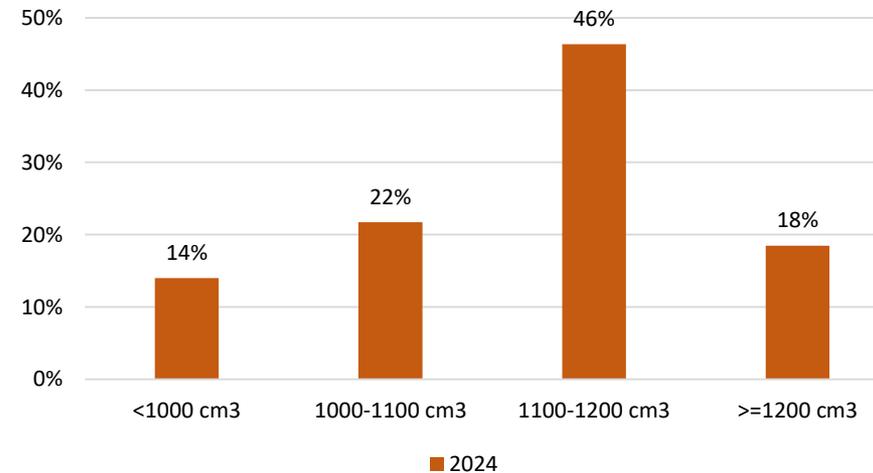
Volumes : 1110 cm³ de moyenne nationale

61 % des blés ont une hydratation supérieure à **62 %**.

En % des volumes collectés



En % des volumes collectés



En conclusion

Les PS sont plus faibles que l'an passé, en revanche, la valeur d'usage est intègre :

- ☛ De très bons indices de chute de Hagberg
- ☛ Une quantité de protéines satisfaisante
- ☛ Des protéines de qualité
- ☛ Une très bonne valeur boulangère

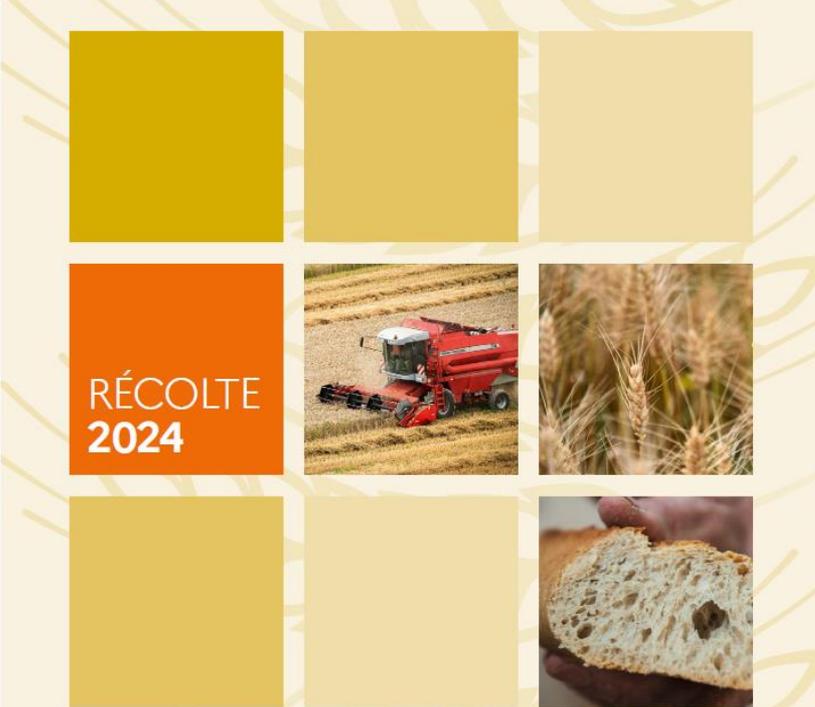
Qualité du blé tendre biologique – Récolte 2024

1. Méthodologie

2. Résultats des analyses physico-chimiques et technologiques

3. Publication des résultats

Qualité des blés tendres français en agriculture biologique – A l'entrée des silos de collecte



RÉCOLTE
2024

Qualité des blés
tendres français
en agriculture biologique

À L'ENTRÉE
DES SILOS DE
COLLECTE