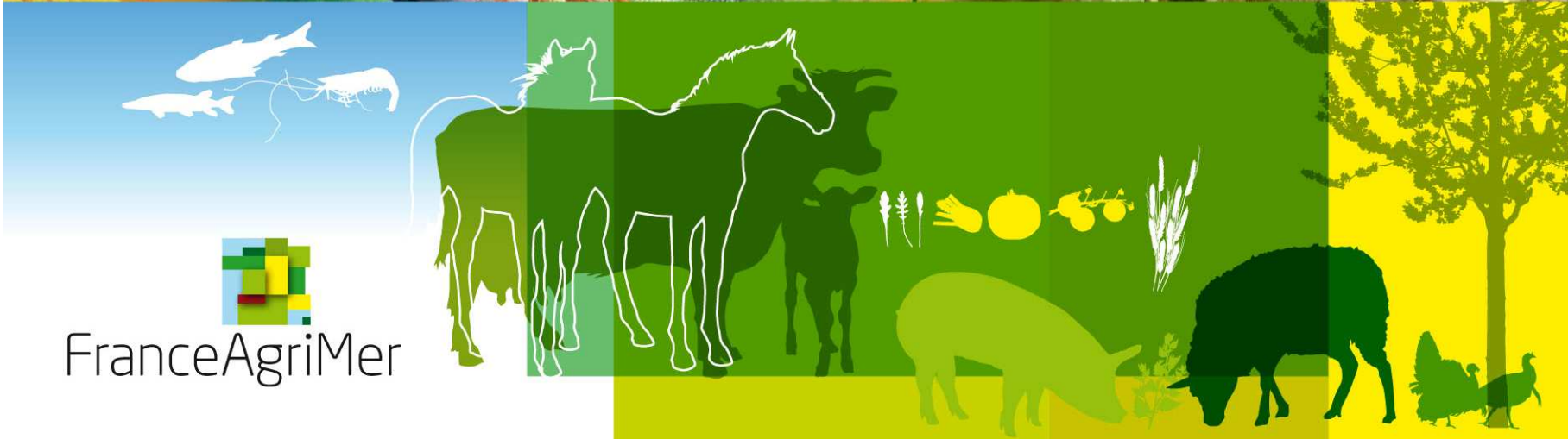


CÉRÉALES /  
FRUITS ET LÉGUMES /  
HORTICULTURE /  
LAIT /  
OLÉO-PROTÉAGINEUX /  
PÊCHE ET AQUACULTURE /  
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /  
SUCRE /  
VIANDES BLANCHES /  
VIANDES ROUGES /  
VINS /

# FranceAgriMer



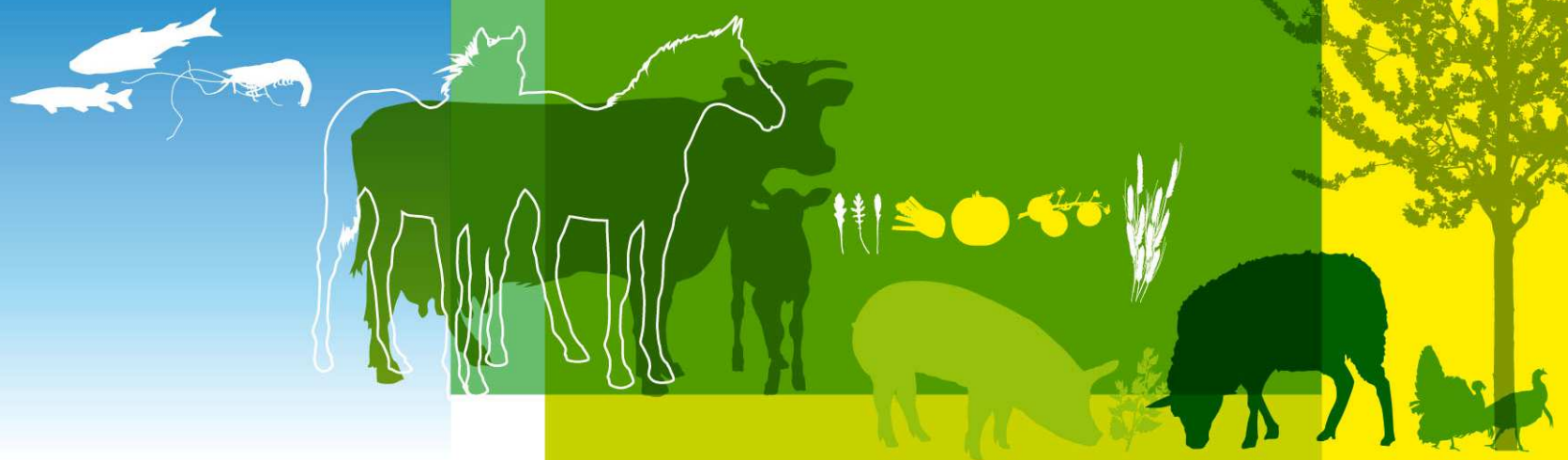
  
FranceAgriMer

# Enquête Qualité des blés

Récolte 2014

Conseil spécialisé des céréales

du 10 septembre 2014



### Enquête auprès des collecteurs

- Réseau de ~ 260 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte nationale (taille, situation géographique, ...)
- ~ 530 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et ~ 140 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

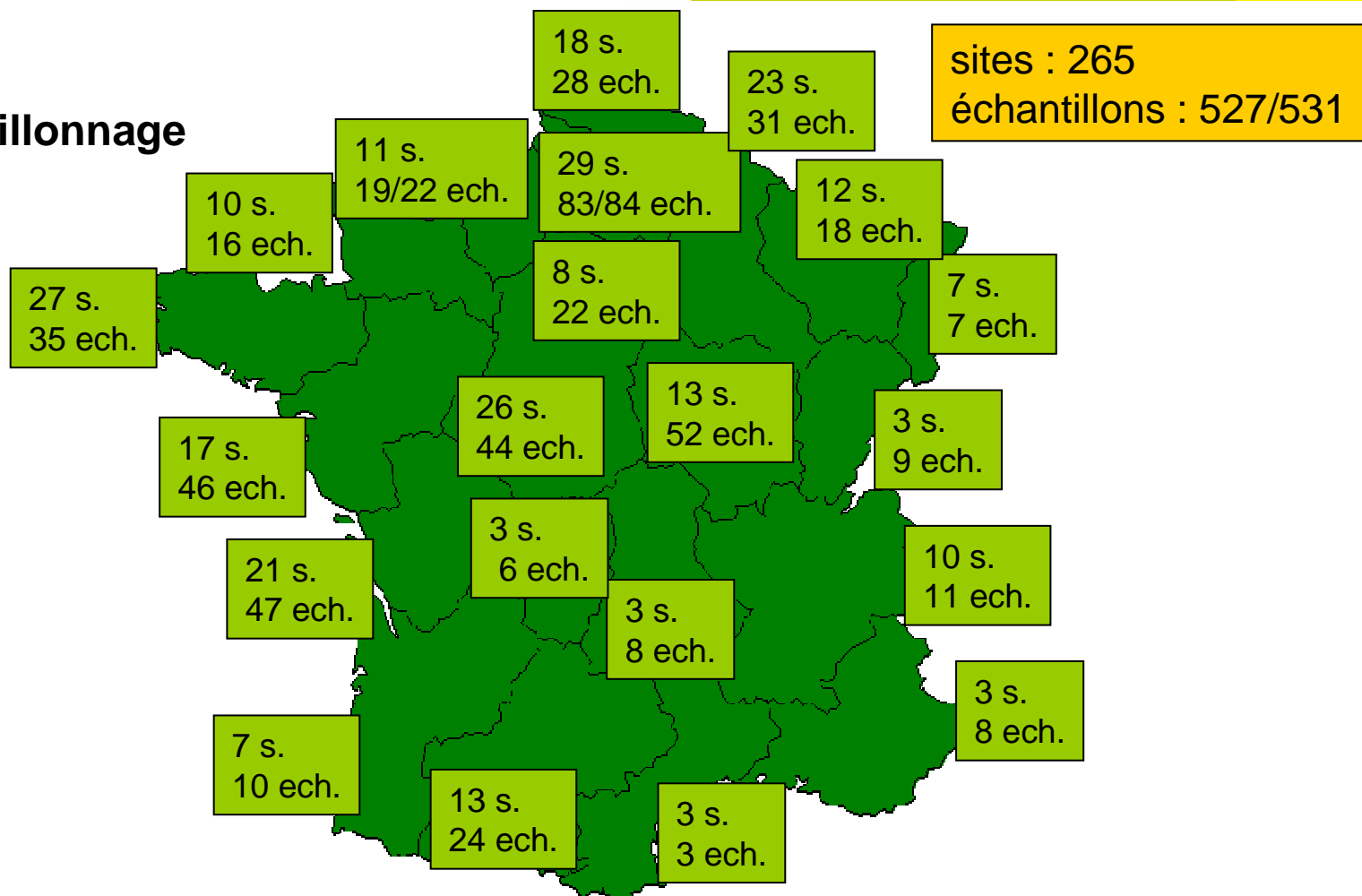


**1. Blé tendre**

**2. Blé dur**

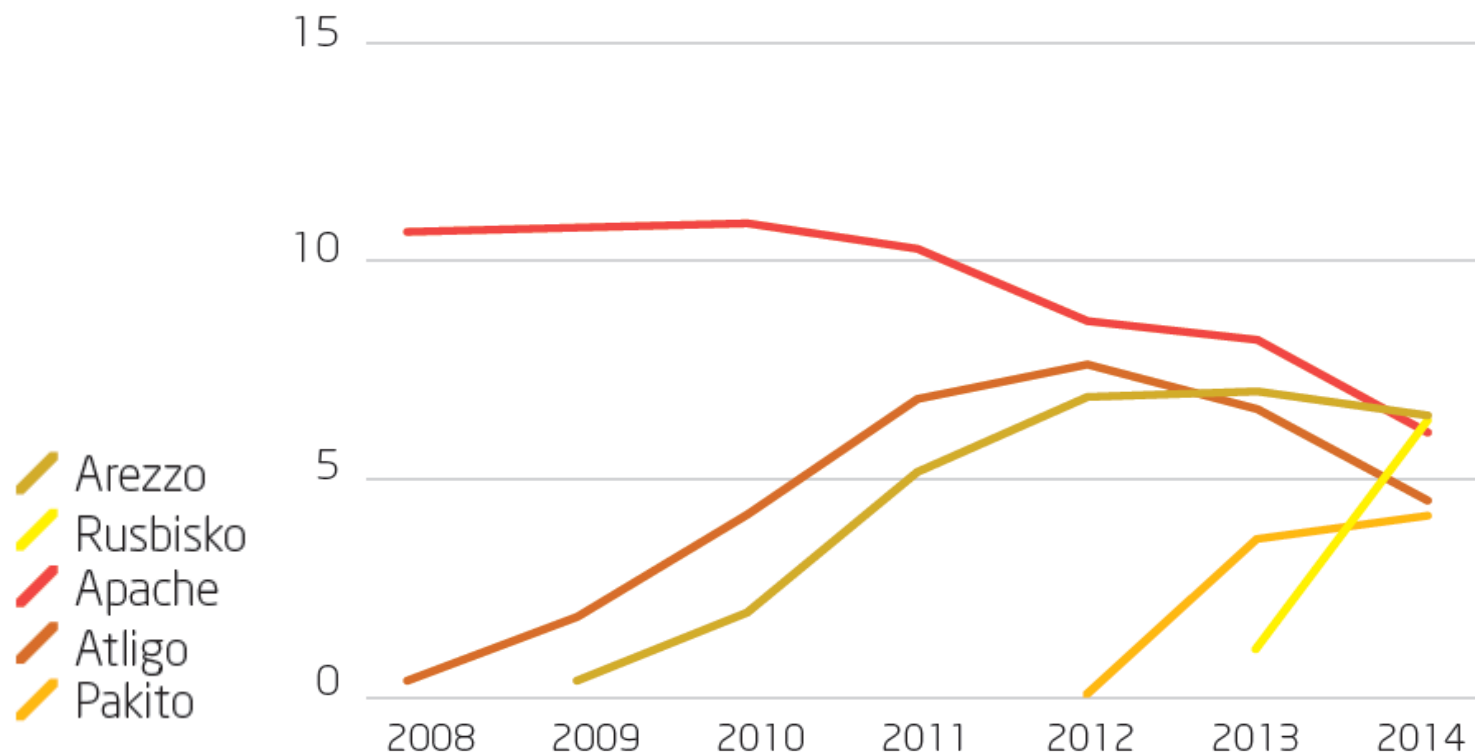
# Qualité du blé tendre 2014

## Echantillonnage



## Qualité du blé tendre 2014

### Les cinq premières variétés de blé tendre

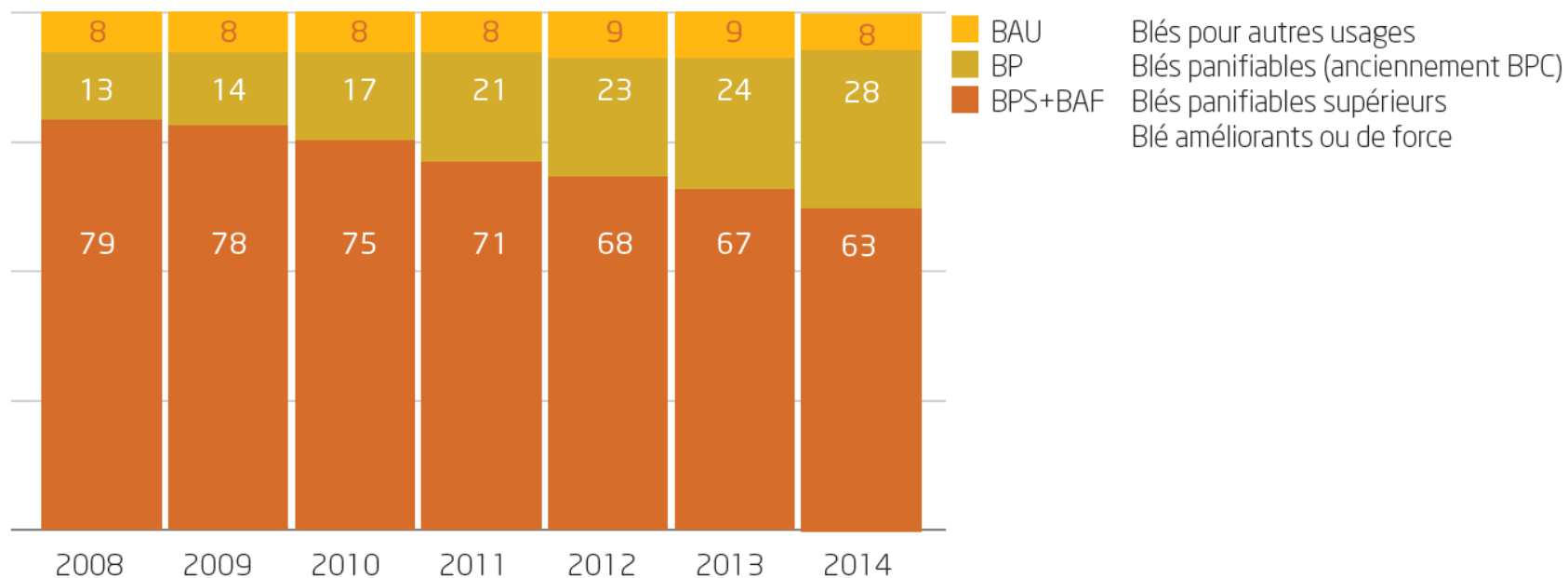


Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétale des céréales

## Qualité du blé tendre 2014

### Les blés panifiables dominant : 92%

Classification des blés tendres  
(en pourcentage des surfaces nationales)

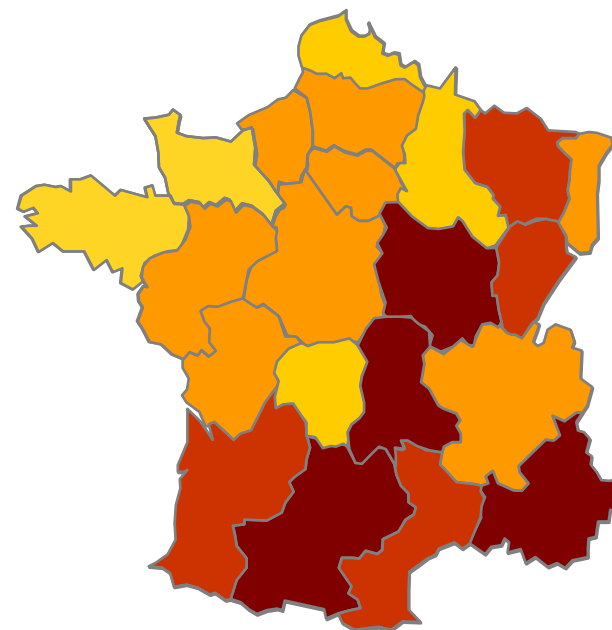
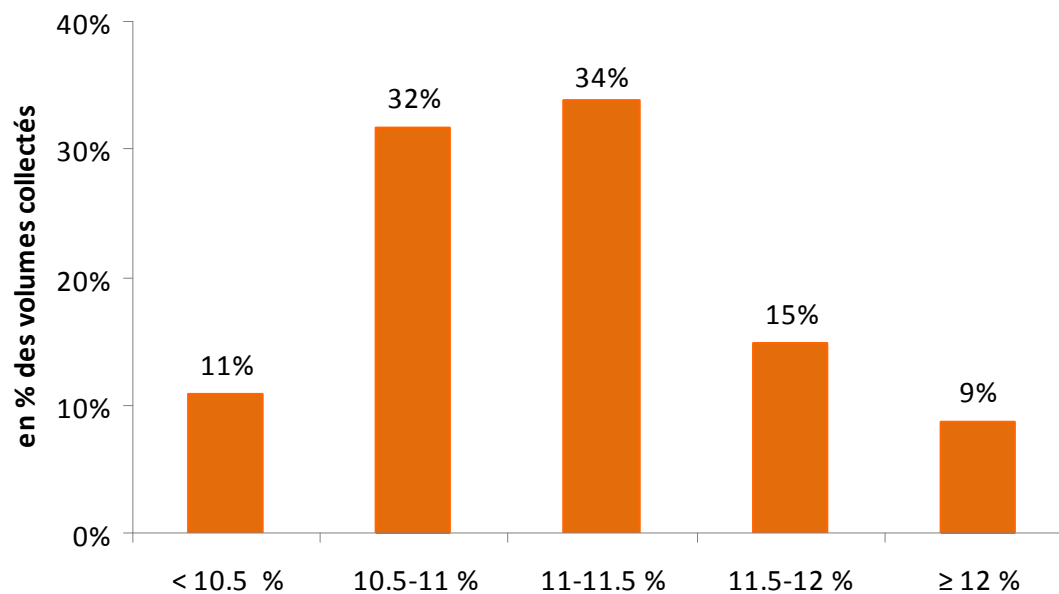


Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétale des céréales

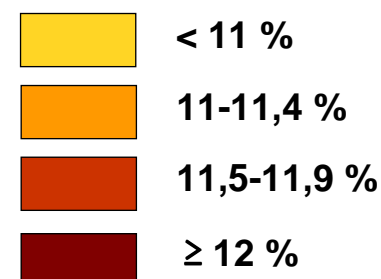
## Teneur en protéines

11,1 % en moyenne

Moyennes régionales de 10,3 à 13,3 %



### Moyennes régionales



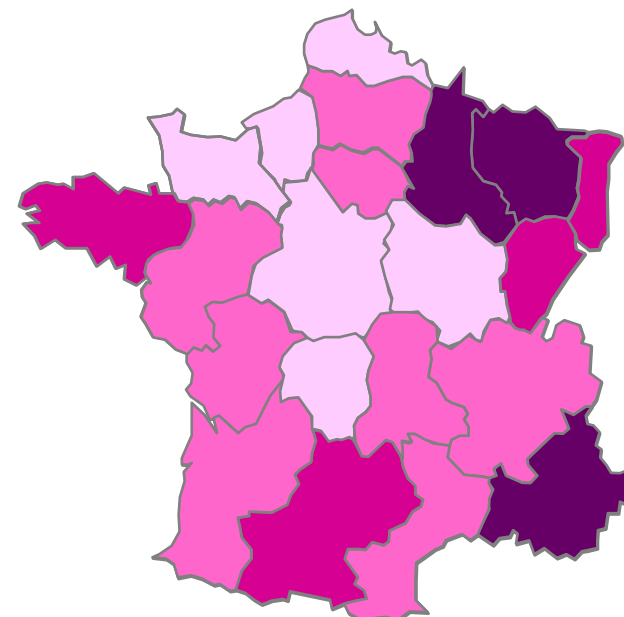
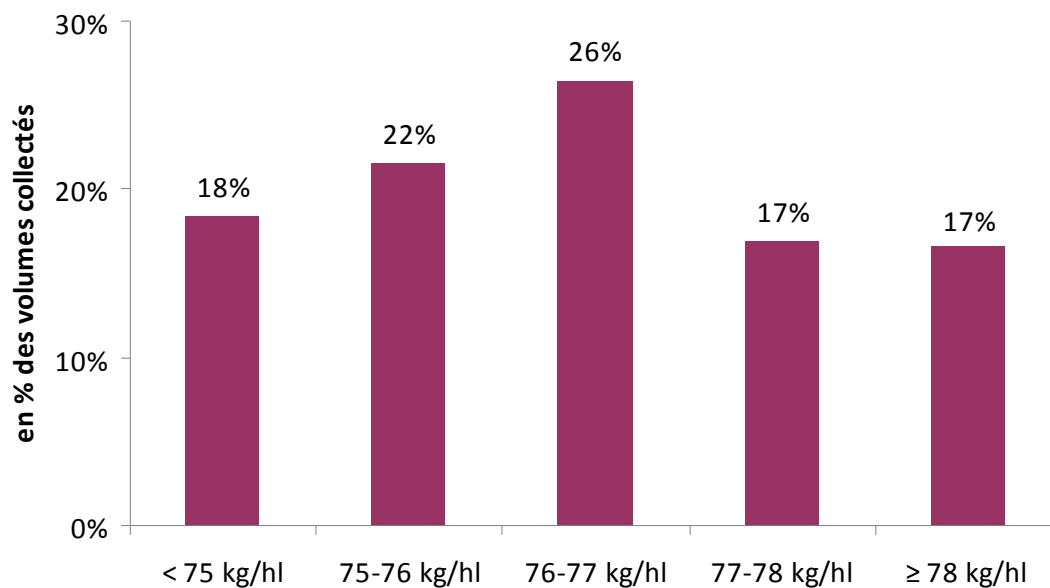
Source : enquête collecteurs 2014



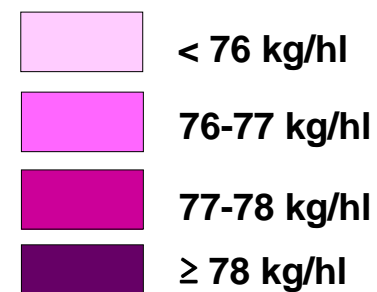
## Poids spécifiques

76,3 kg/hl en moyenne

60 % des blés > 76 kg/hl



### Moyennes régionales



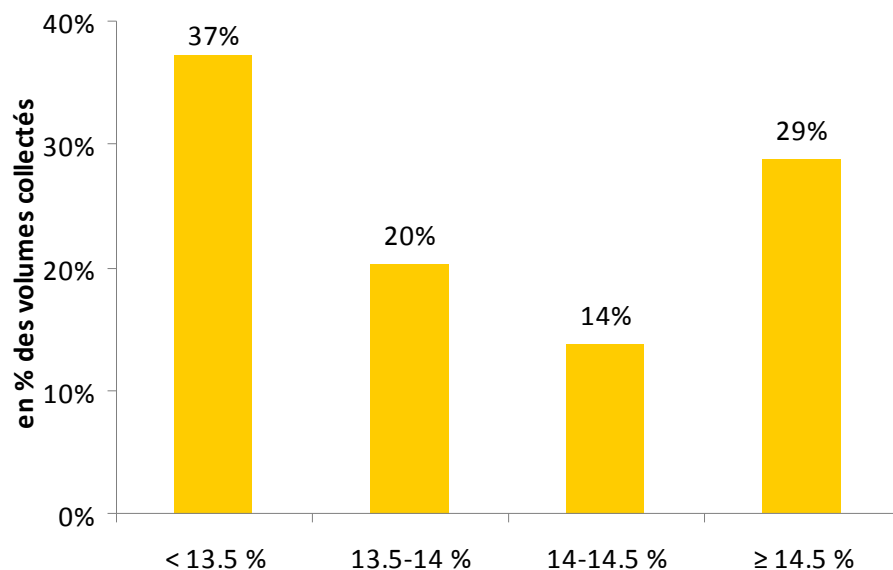
Source : enquête collecteurs 2014

# Qualité du blé tendre 2014

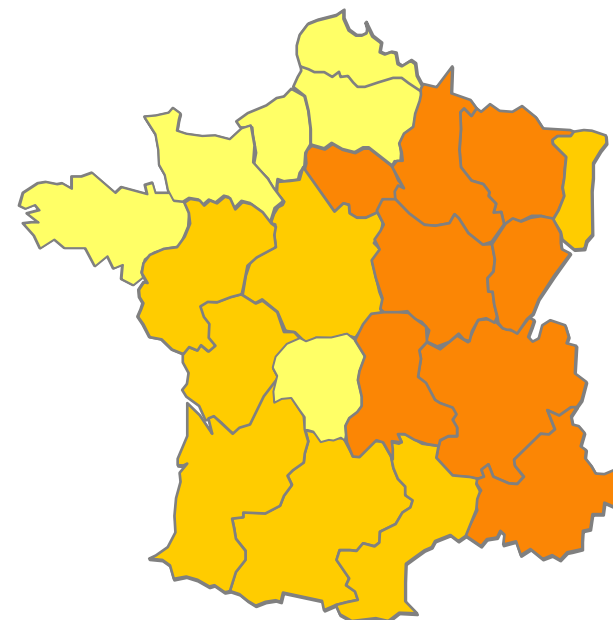
## Teneur en eau

13,8 % en moyenne

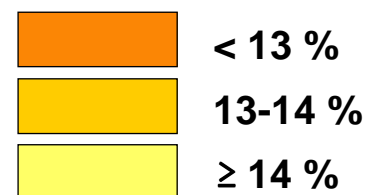
Moyennes régionales de 12,2 à 15,5 %



Source : enquête collecteurs 2014

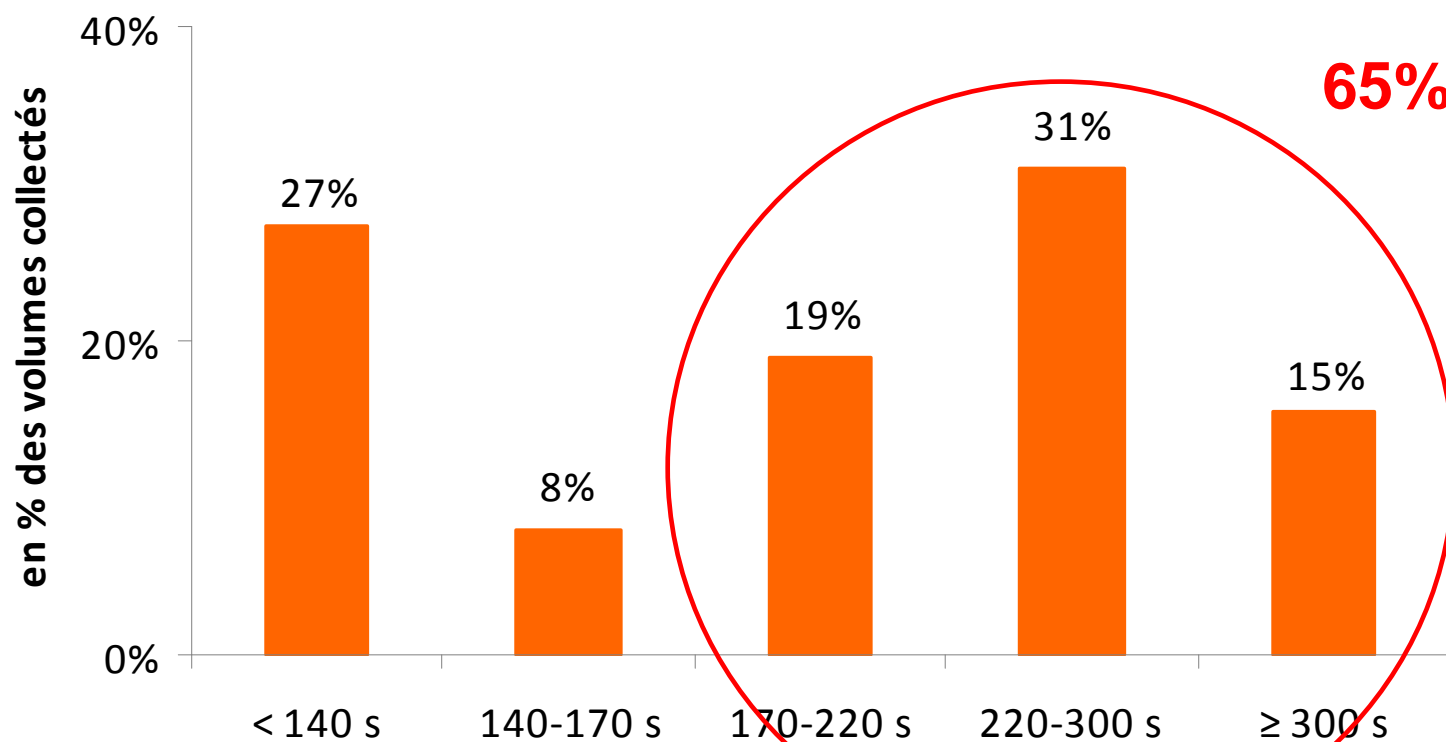


### Moyennes régionales



## Qualité du blé tendre 2014

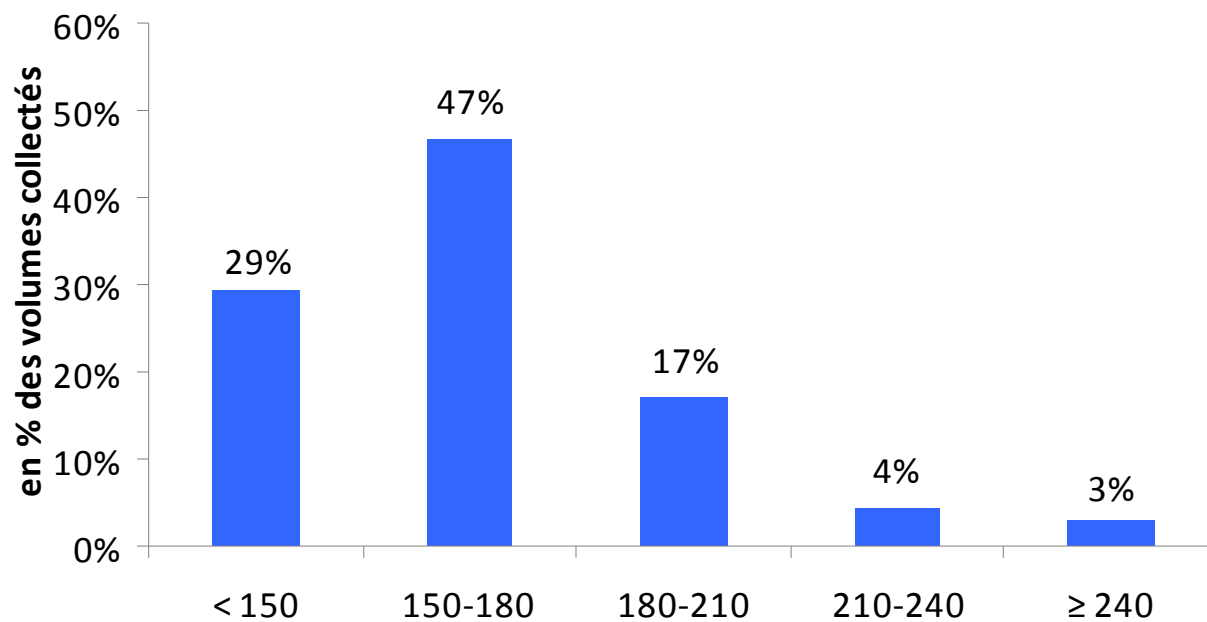
### Indices de chute de Hagberg



Source : enquête collecteurs 2014

## Qualité du blé tendre 2014

### Force boulangère (W)



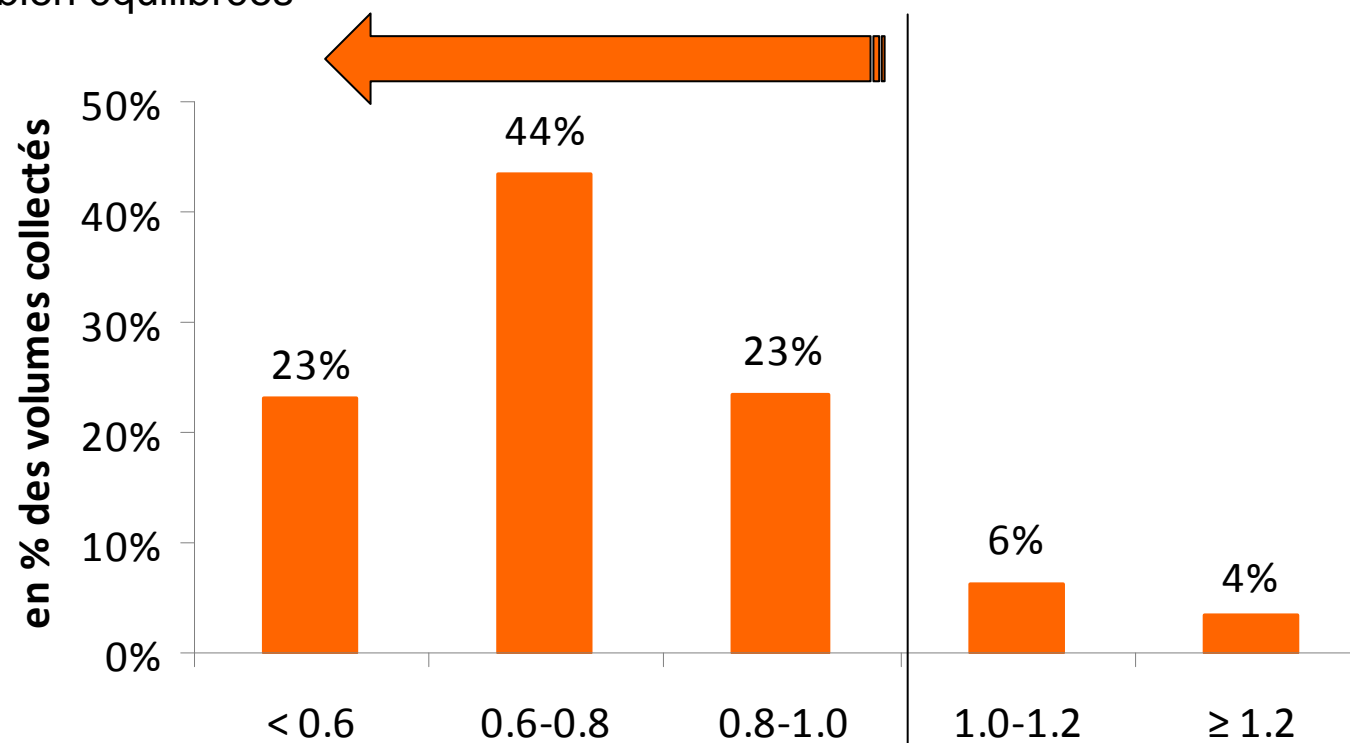
Source : enquête collecteurs 2014

Analyses réalisées sur 73% de la collecte

## Qualité du blé tendre 2014

**P / L**

Courbes bien équilibrées ← 90 % bon à très bon

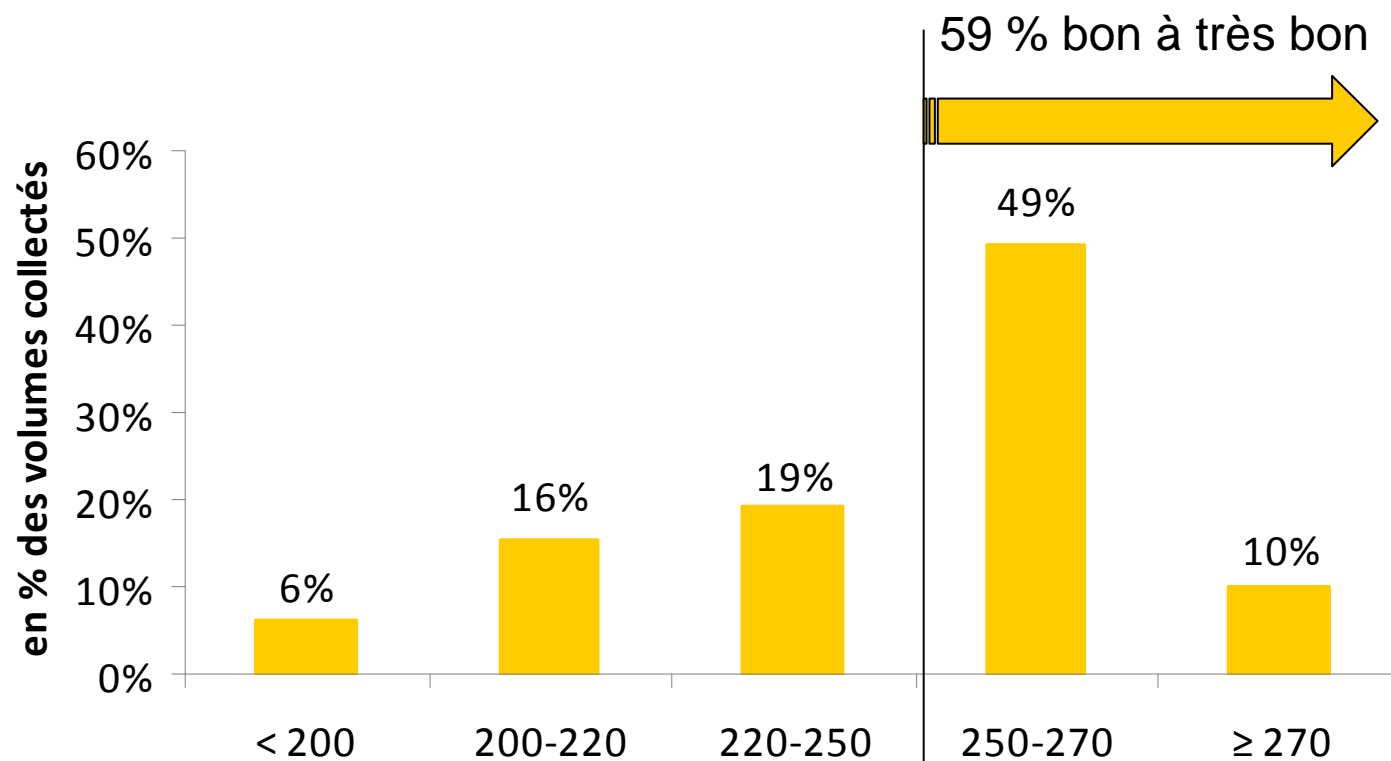


Source : enquête collecteurs 2014

Analyses réalisées sur 73% de la collecte

## Qualité du blé tendre 2014

### Note totale de panification sur 300



Source : enquête collecteurs 2014

Analyses réalisées sur 73% de la collecte

# Qualité du blé tendre 2014

## Grille de classement 2014

Classes	Protéines	W	Hagberg	Répartition nationale
<b>E</b>	≥ 12 %	≥ 250	≥ 220	<b>1%</b>
<b>1</b>	11 - 12,5 %	160 - 250	≥ 220	<b>20%</b>
<b>2</b>	10,5 - 11,5 %	selon contrat	≥ 180	<b>33%</b>
<b>3</b>	< 10,5 %	non spécifié	non spécifié	<b>46%</b>

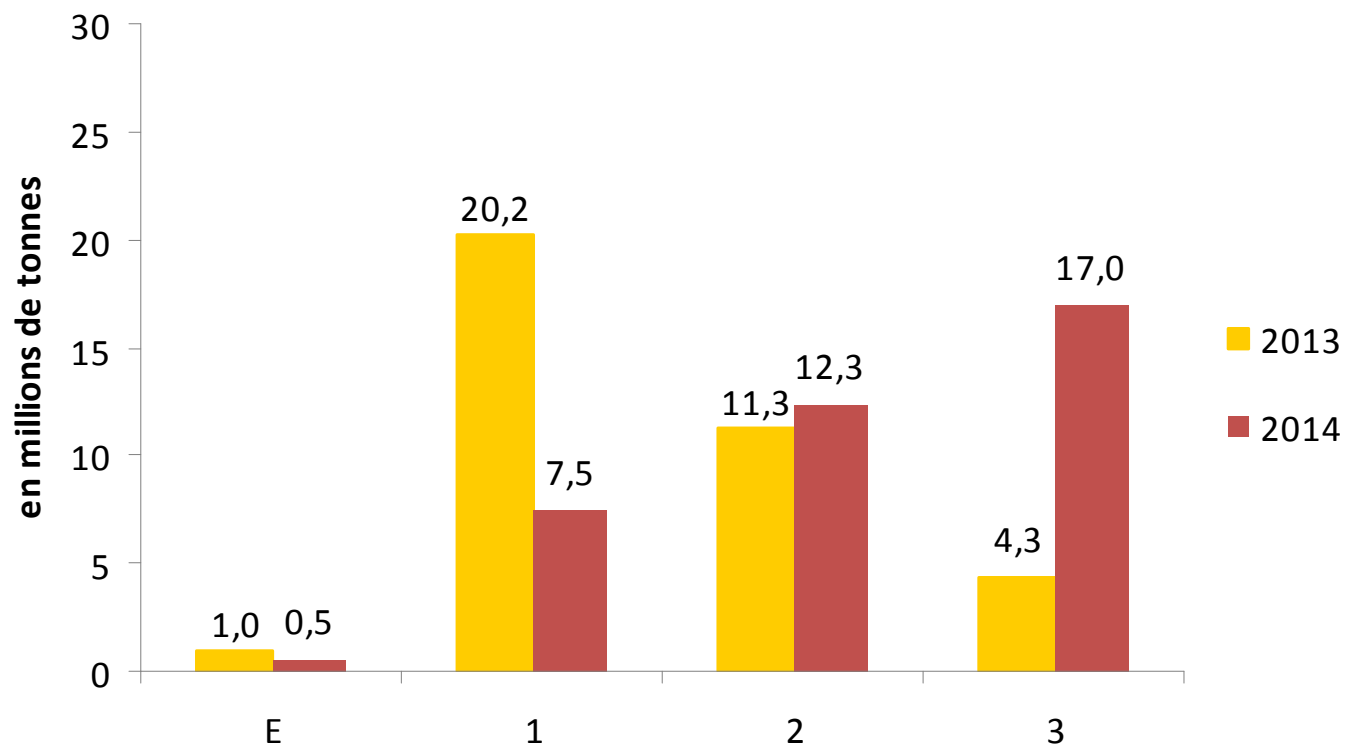
  

<b>Hagberg ≥ 180</b>	<b>8%</b>
<b>140 ≤ Hagberg &lt; 180</b>	<b>11%</b>
<b>Hagberg &lt; 140</b>	<b>27%</b>

Source : enquête collecteurs 2014


## Qualité du blé tendre 2014

### Grille de classement 2014

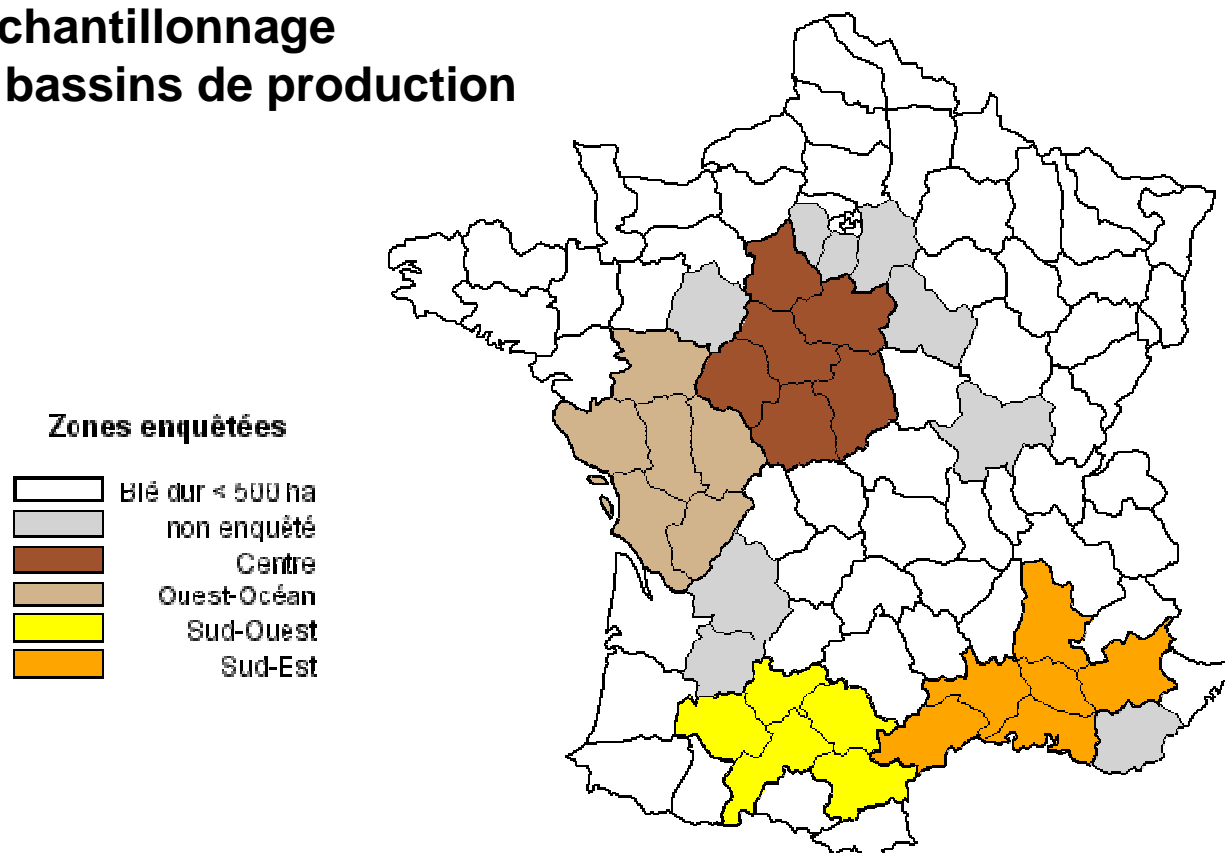


Source : enquête collecteurs 2014



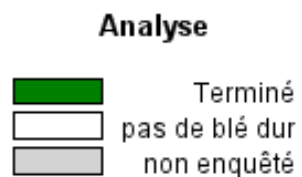
- 
1. Blé tendre
  2. Blé dur

## Echantillonnage 4 bassins de production



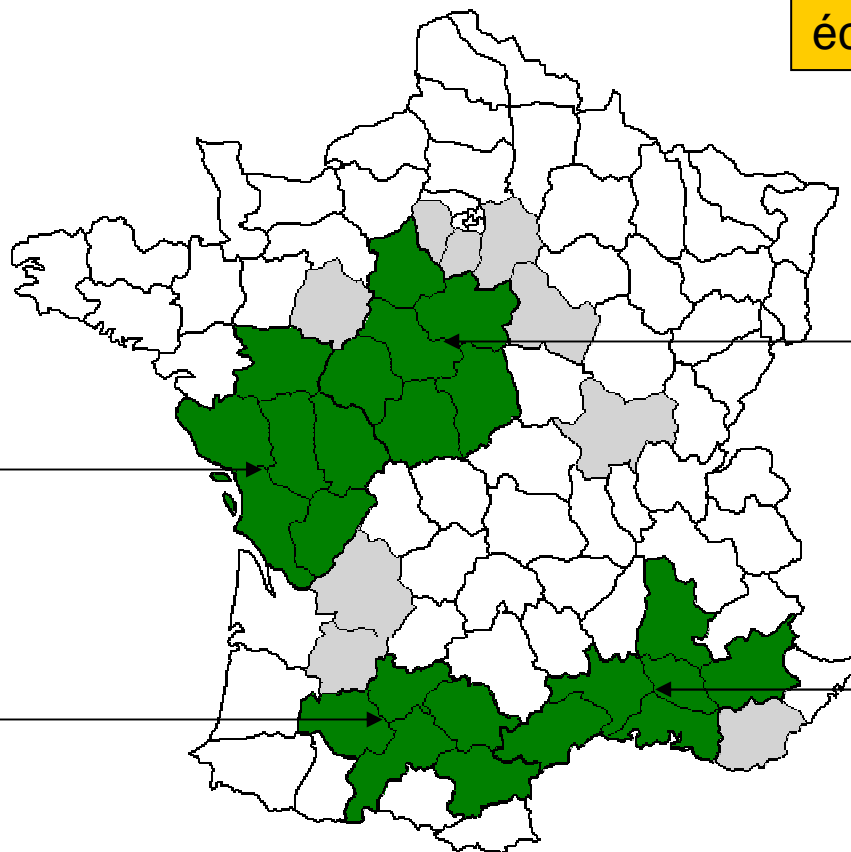
# Qualité du blé dur 2014

## Echantillonnage



Bassin  
Ouest-Océan :  
-18 sites  
-35 échantillons

Bassin  
Sud-Océan :  
-34 sites  
-50 échantillons



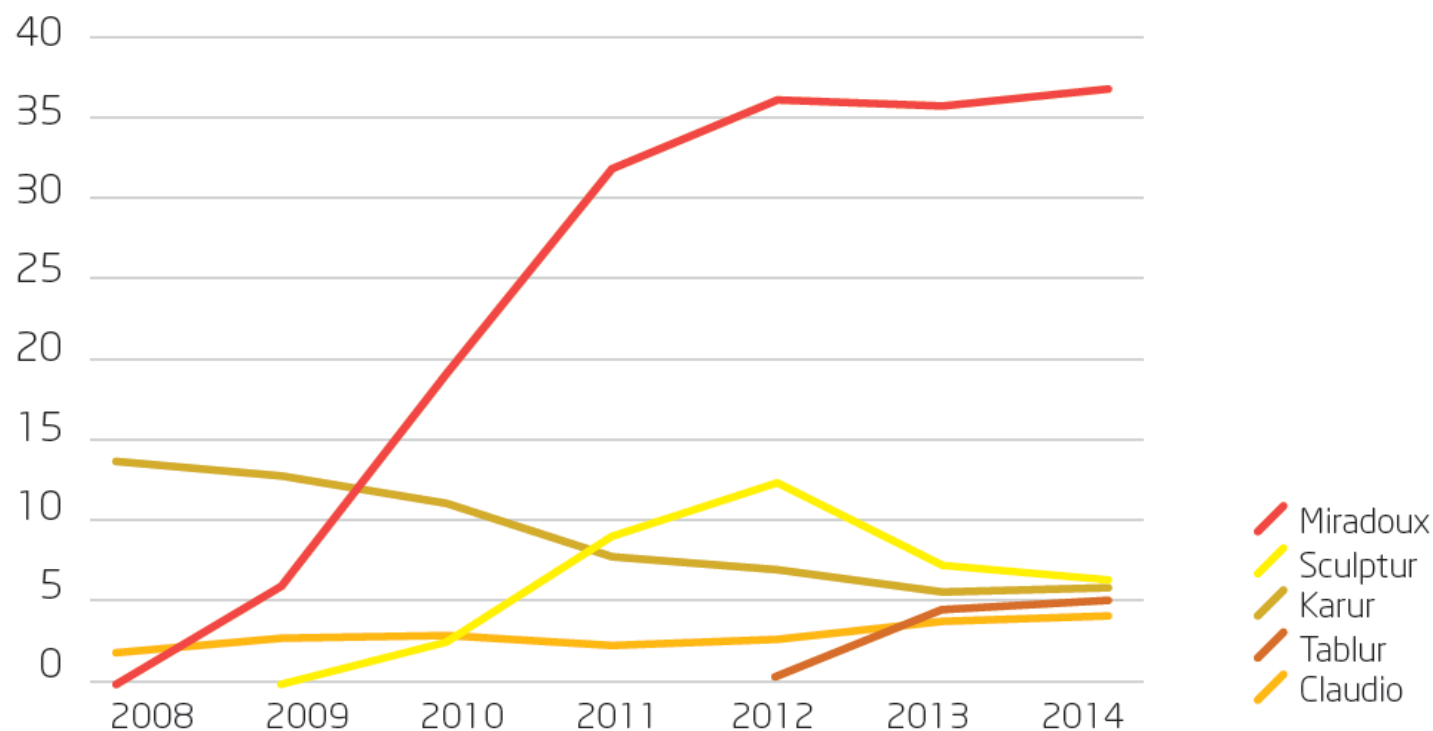
sites : 82  
échantillons : 141

Bassin  
Centre :  
-18 sites  
-24 échantillons

Bassin  
Sud-Est :  
-12 sites  
-32 échantillons

## Qualité du blé dur 2014

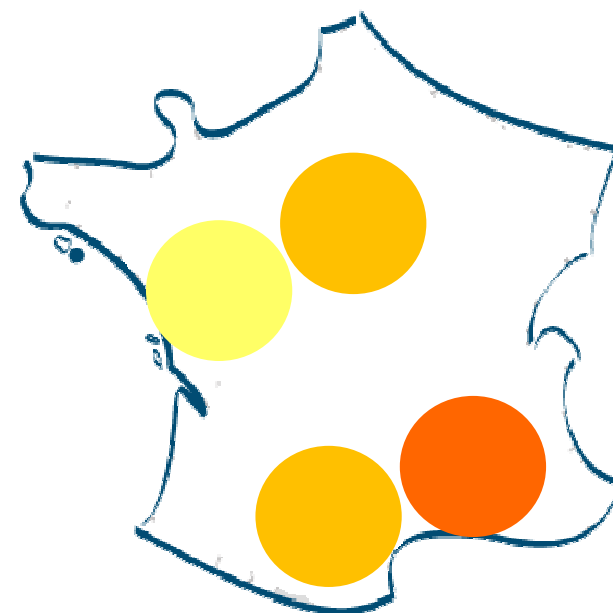
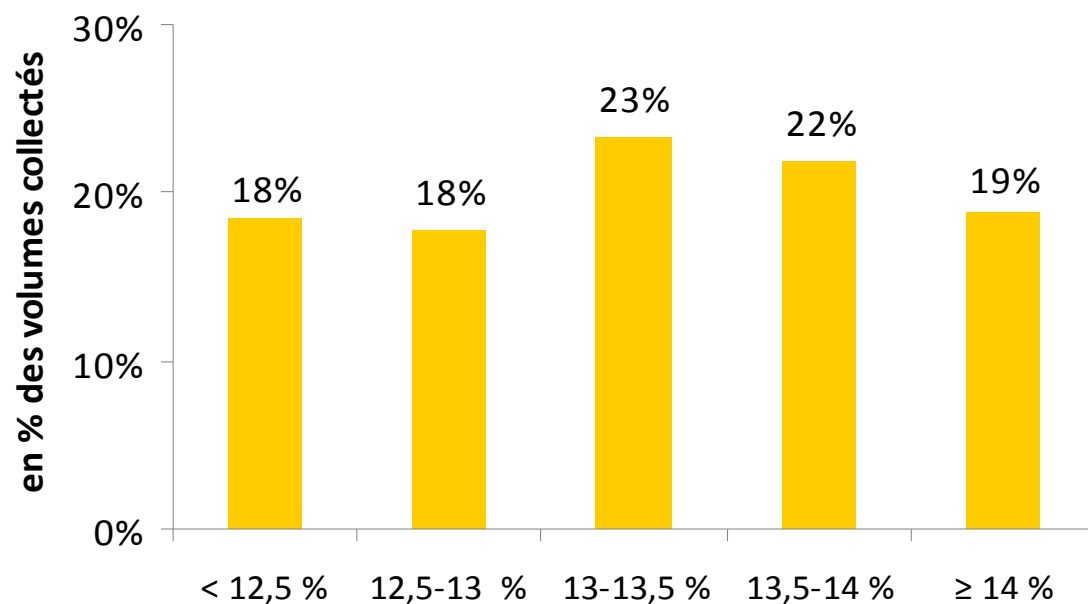
### Les cinq premières variétés de blé dur



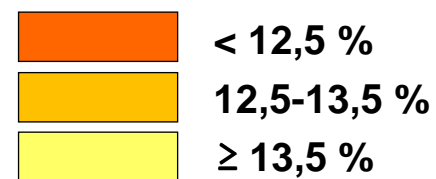
Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétale des céréales

## Teneur en eau

13,3 % en moyenne



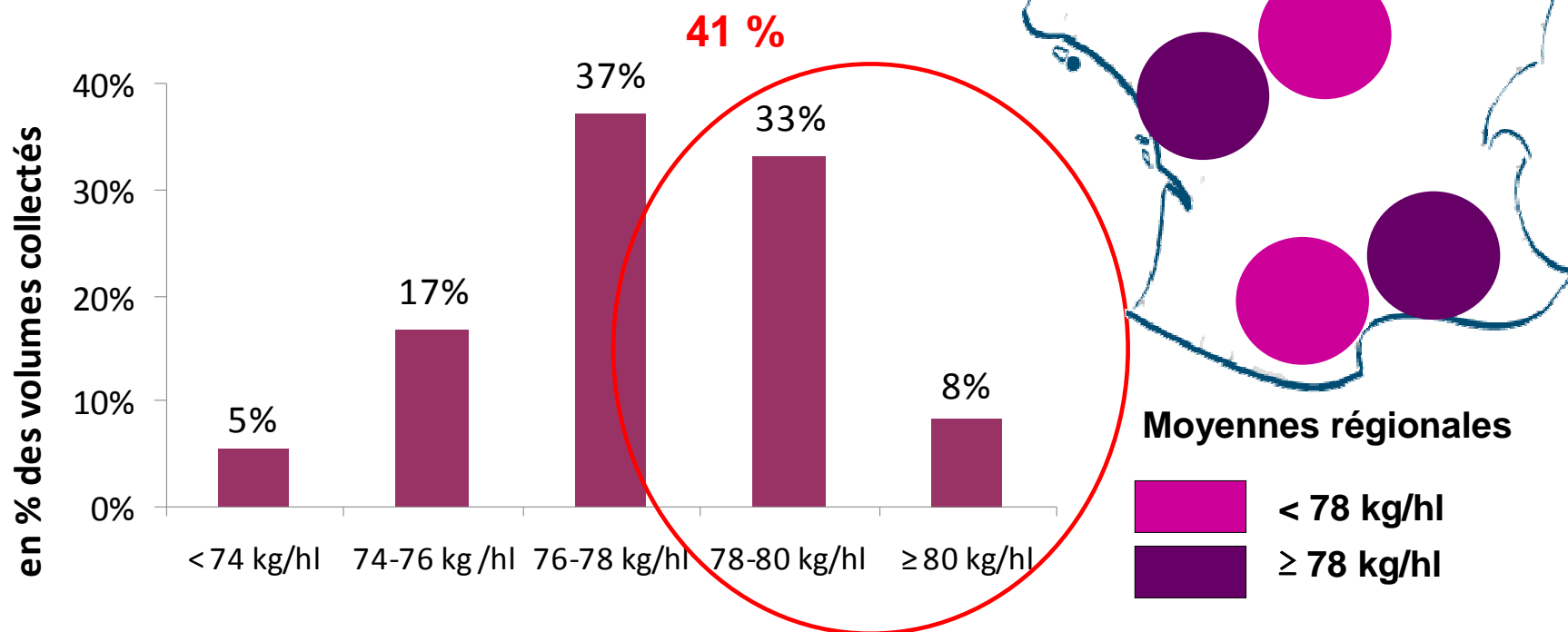
### Moyennes régionales



Source : enquête collecteurs 2014

## Poids spécifiques

77,4 kg/hl en moyenne

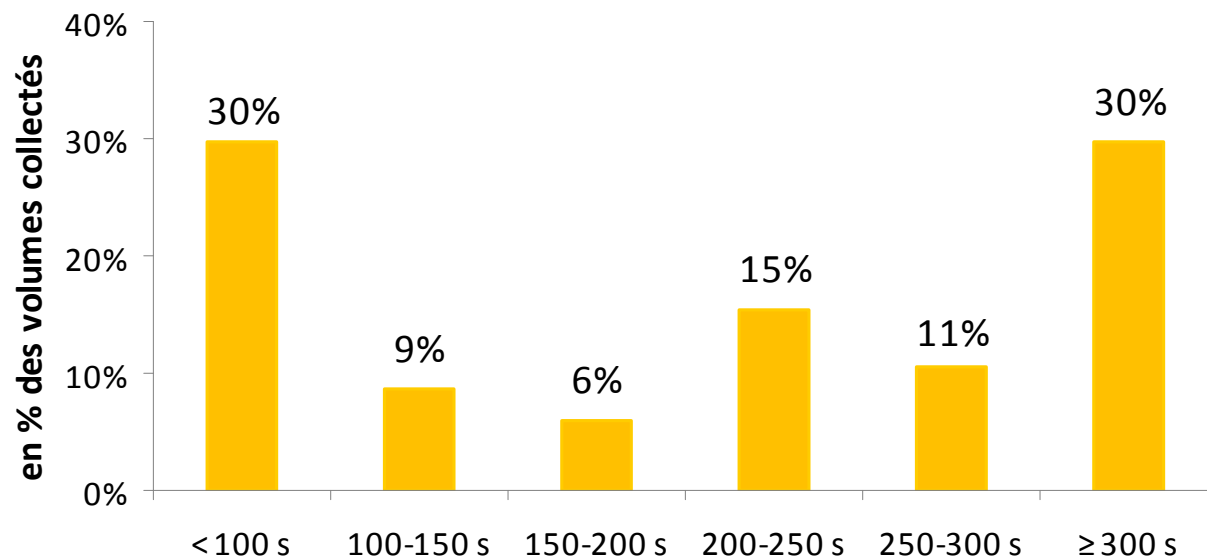


Source : enquête collecteurs 2014

## Qualité du blé dur 2014

### Indices de chute de Hagberg

47 % des blés au-dessus de 220 secondes

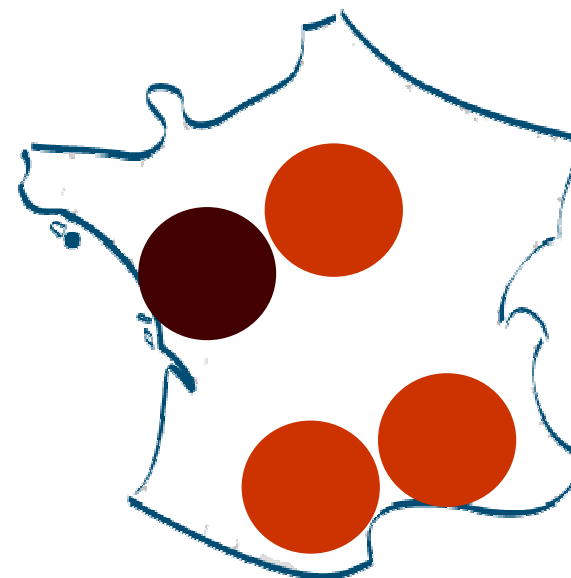
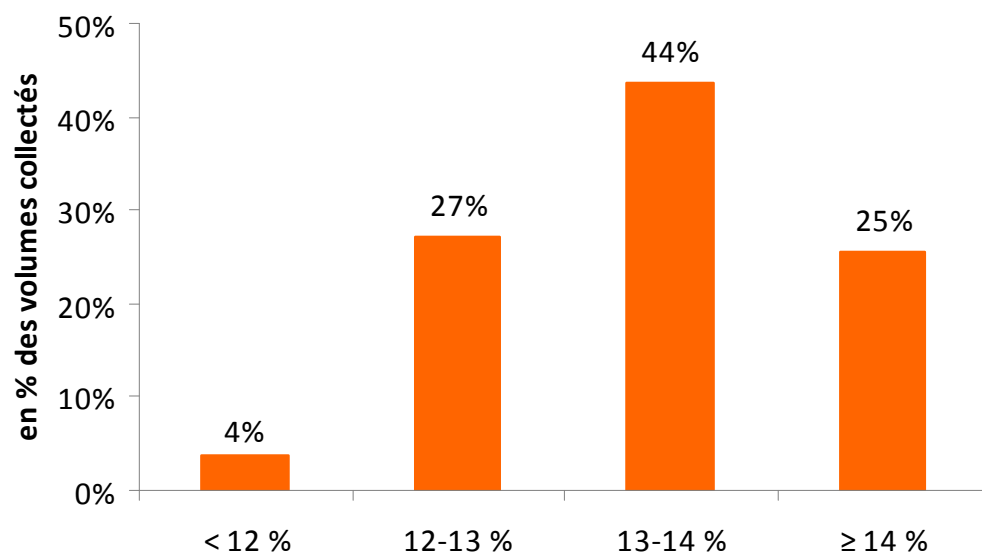


Source : enquête collecteurs 2014

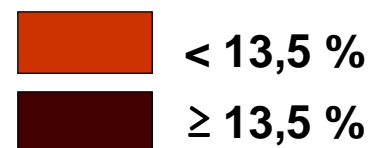
## Teneur en protéines

13,4 % en moyenne

49 % des blés > 13,5 % en moyenne



### Moyennes régionales



Source : enquête collecteurs 2014



Merci pour votre attention

