



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



FranceAgriMer

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

# **BILAN DE LA QUALITÉ DE LA RÉCOLTE FRANÇAISE 2024 EN BLÉ TENDRE ET BLÉ DUR À L'ENTRÉE DES SILOS DE COLLECTE**

**CONSEIL SPÉCIALISÉ GRANDES CULTURES 18 SEPTEMBRE 2024**

Direction Marchés, études et prospective  
Unité Grains et Sucre

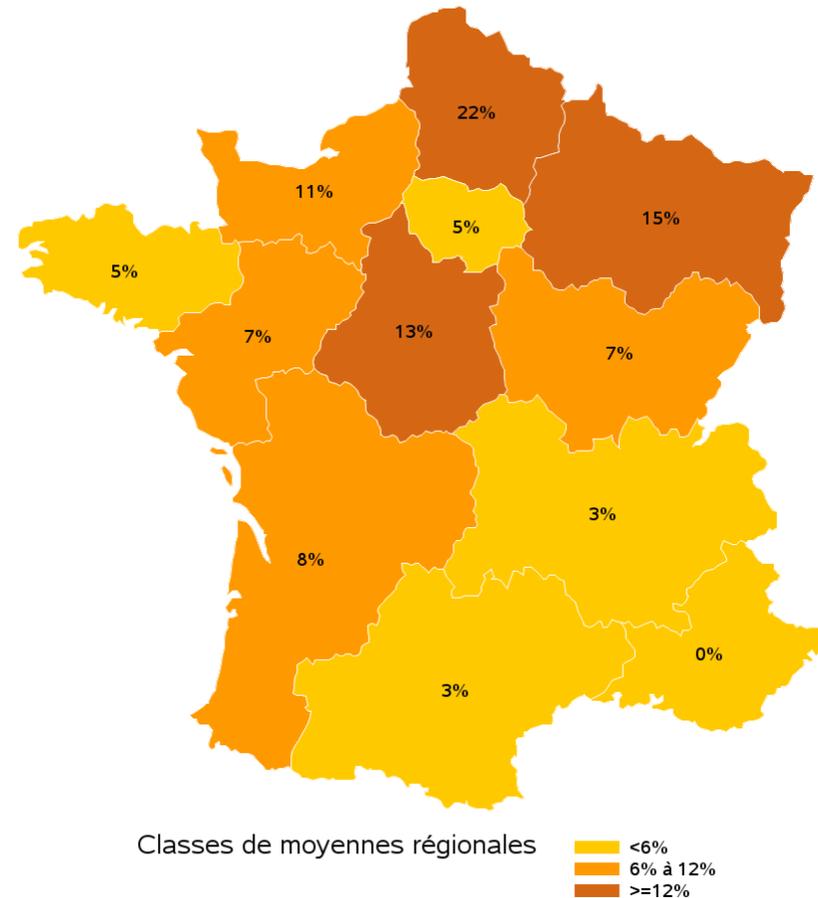


# Plan

- ◆ **Blé tendre (Résultats définitifs)**
- ◆ **Blé dur (Résultats définitifs)**

# Qualité du blé tendre

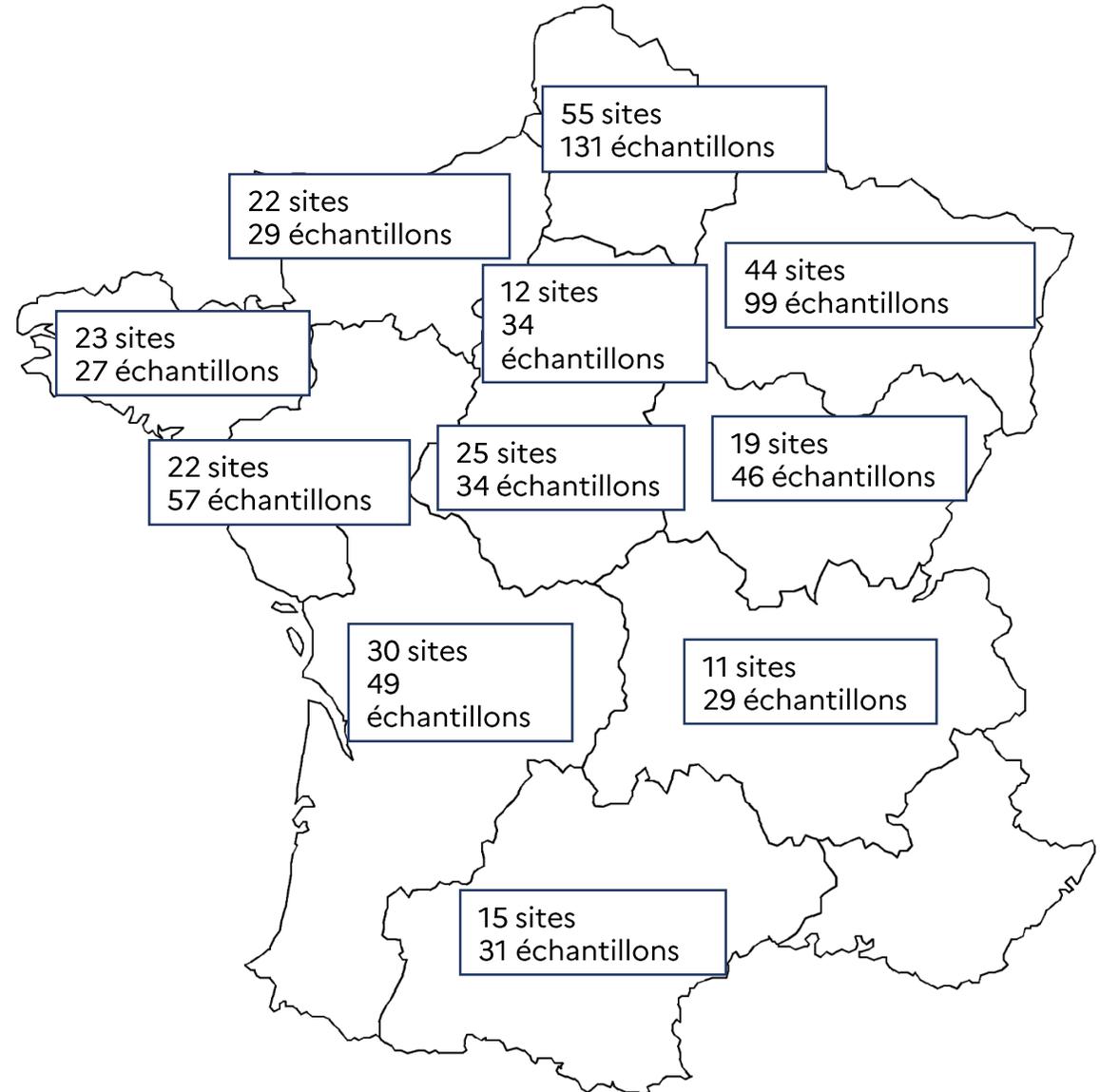
Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



# Qualité du blé tendre

## ÉCHANTILLONNAGE - A L'ENTRÉE DES SILOS DE COLLECTE

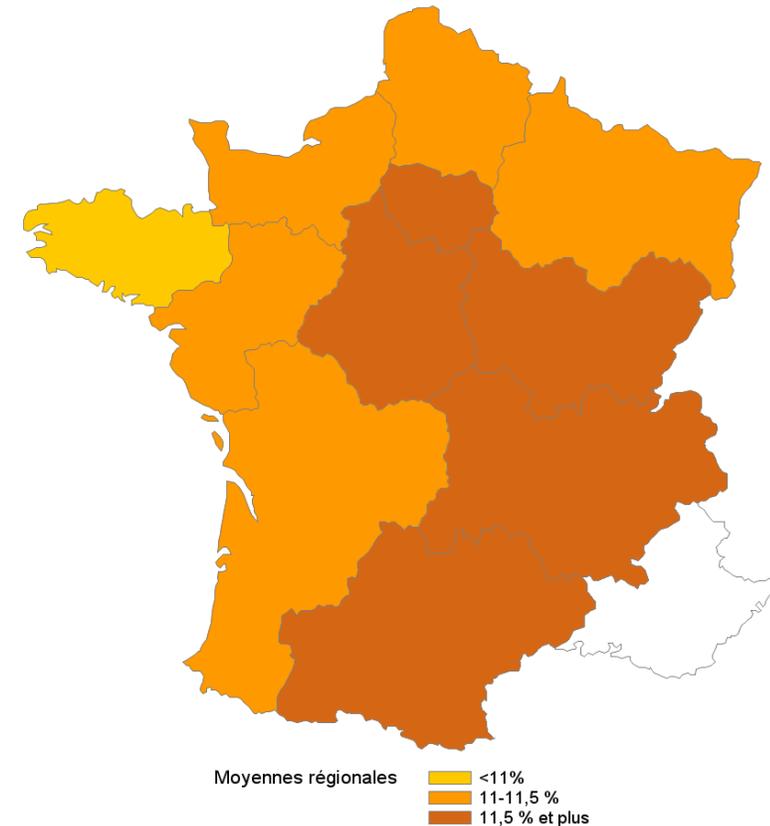
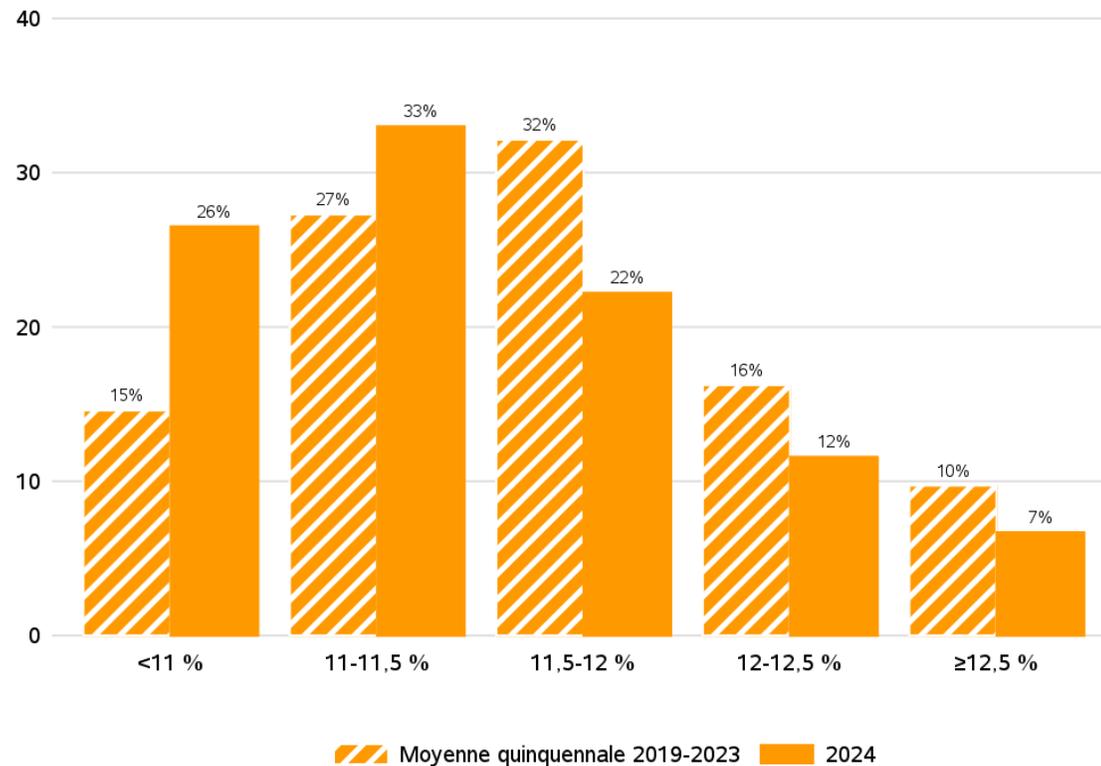
Total :  
278 sites  
566 échantillons



# Qualité du blé tendre

- Teneur en protéines : **11,4 %** (moyenne nationale)

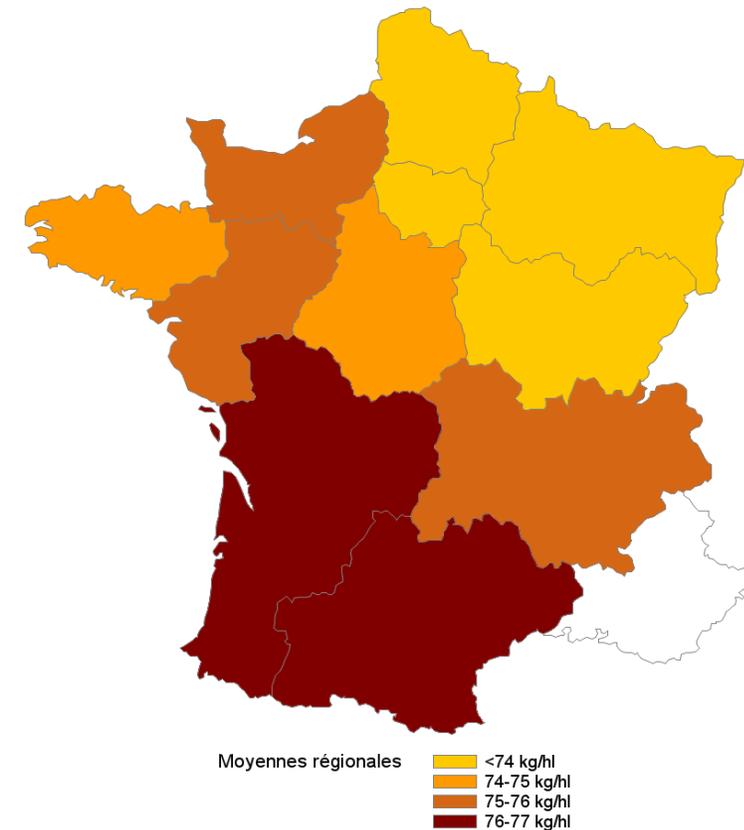
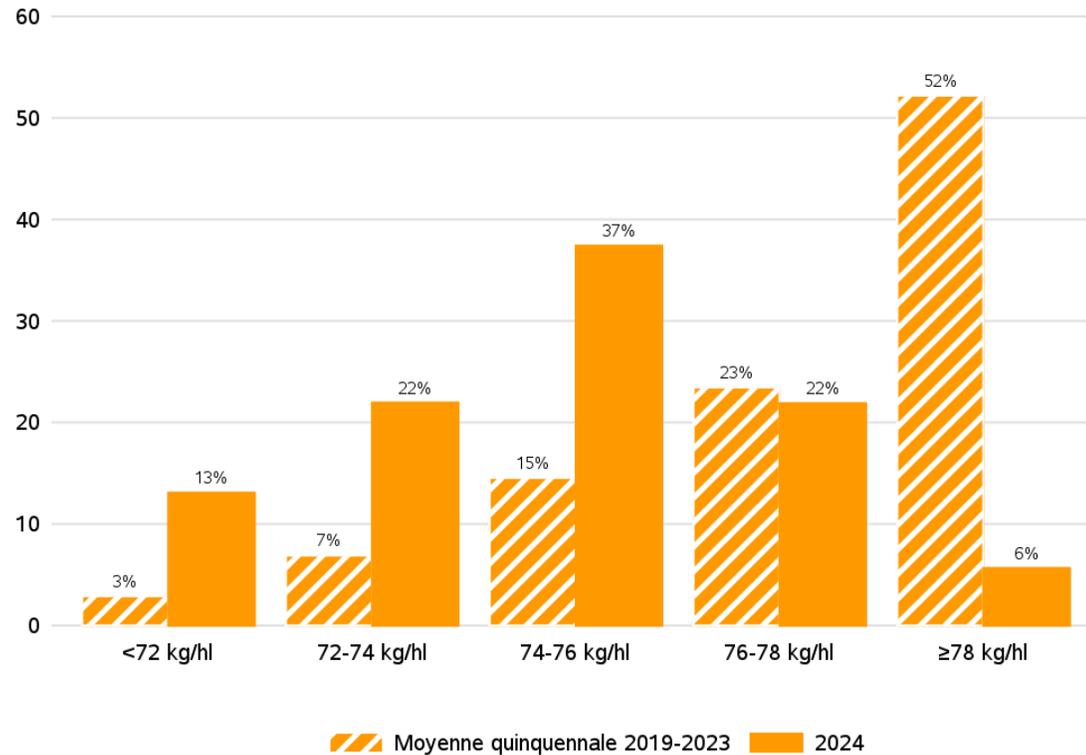
en % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

- Des poids spécifiques hétérogènes

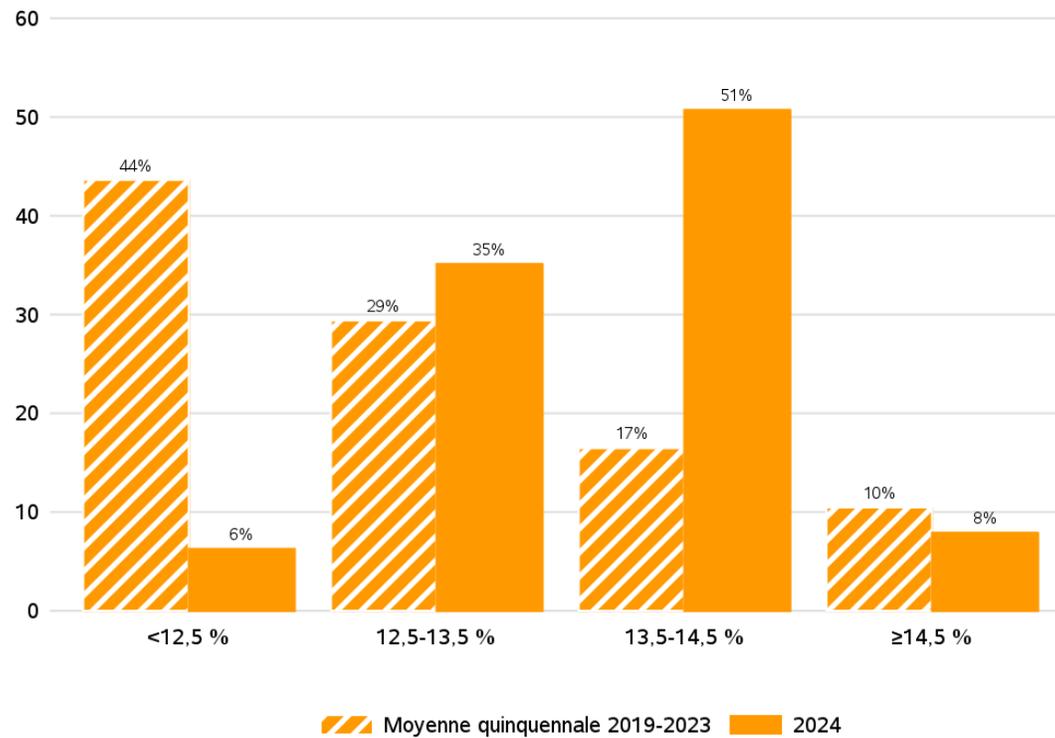
en % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

- Teneur en eau : **13,6 %** (moyenne nationale)

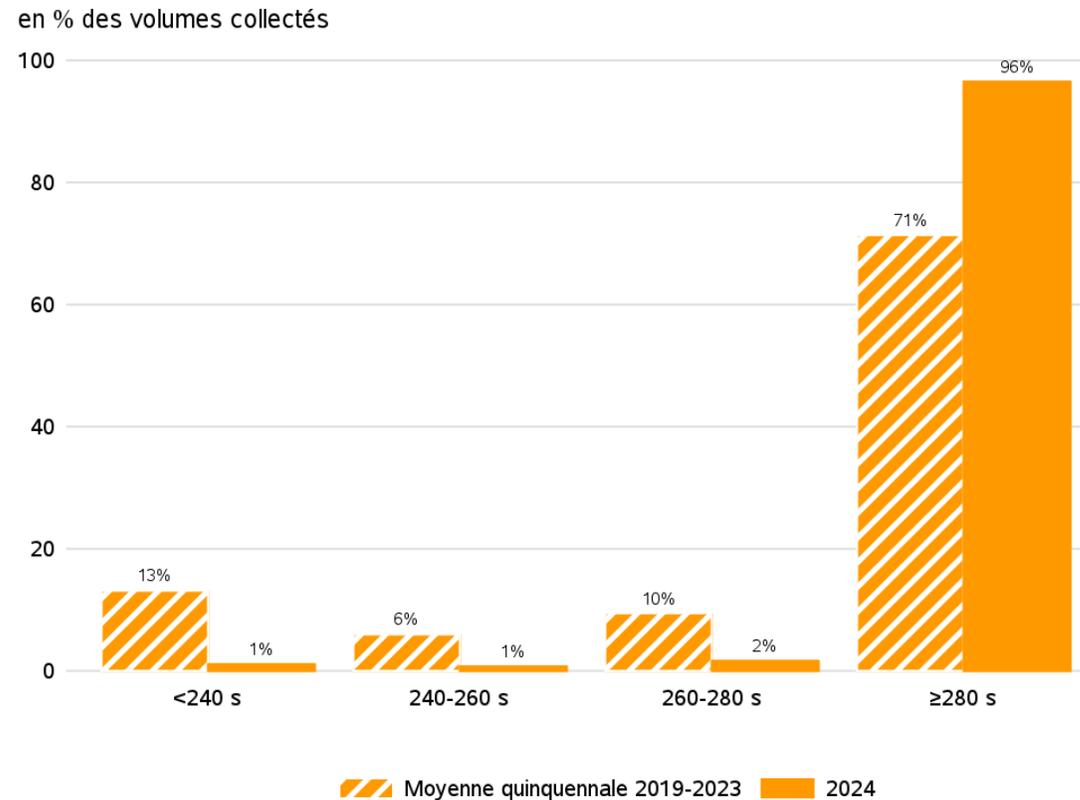
en % des volumes collectés



Moyennes régionales  
■ <14 %  
■ 14 et plus

# Qualité du blé tendre

- Temps de chute de Hagberg : **99 %** de la collecte au-dessus de 240 s



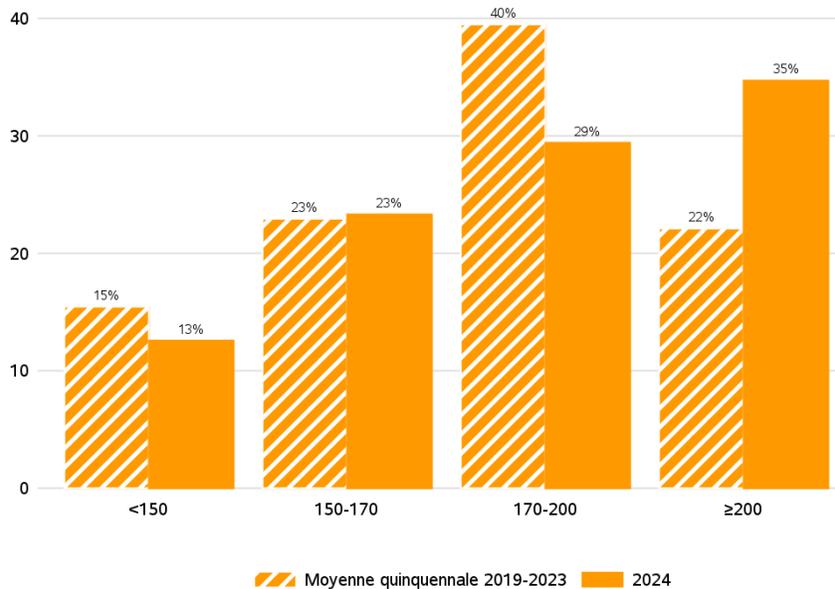
# Qualité du blé tendre

Force boulangère (W) :  
**190** (moyenne nationale)

P/L :  
**0,8** (moyenne nationale)

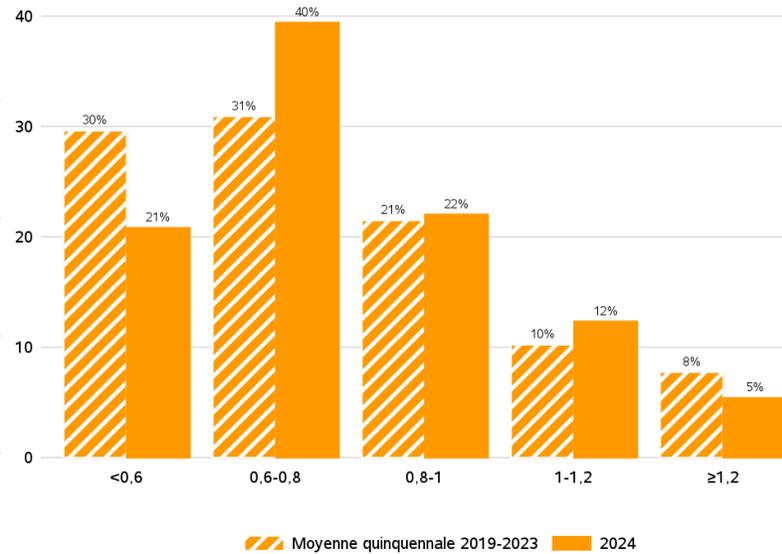
Indice d'élasticité (Ie) :  
**53** (moyenne nationale)

en % des volumes collectés

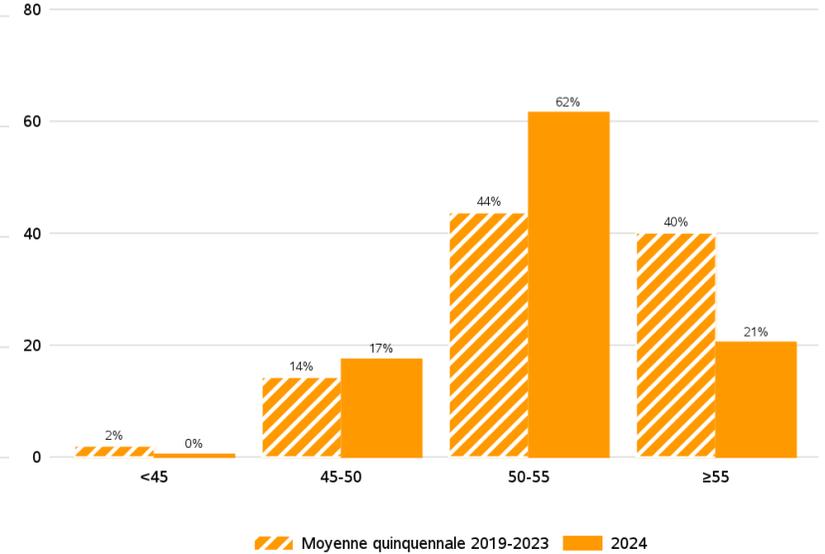


Unité : 10-4 J

en % des volumes collectés



en % des volumes collectés

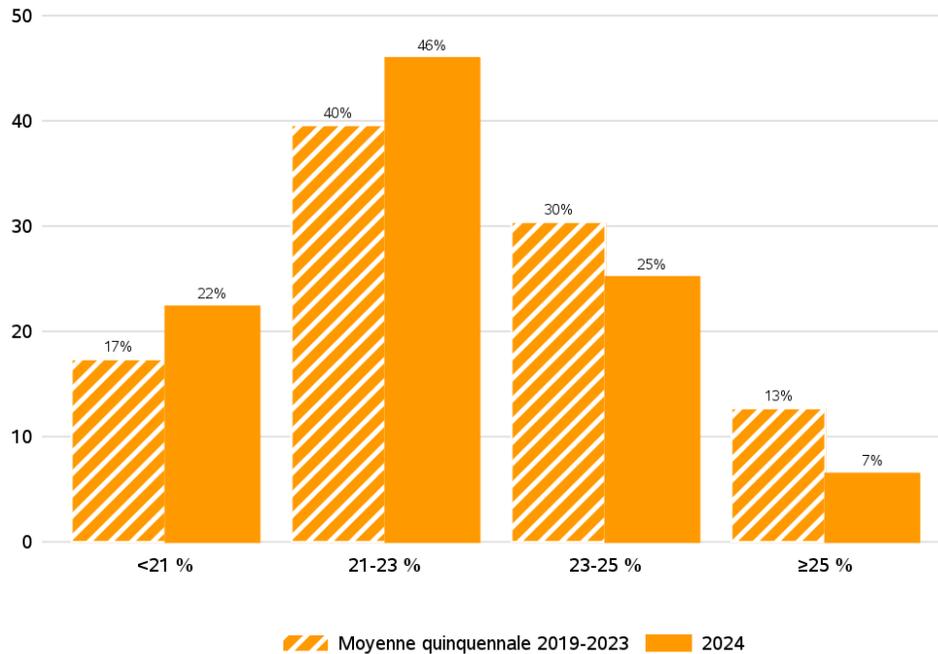


Unité : %

# Qualité du blé tendre

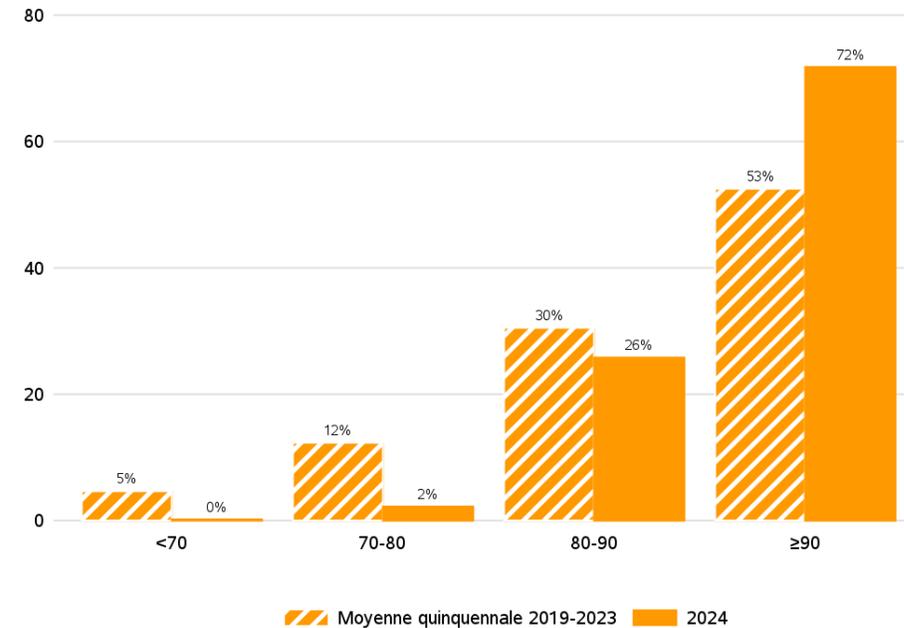
- **Gluten humide :**  
**22 %** (moyenne nationale)

en % des volumes collectés



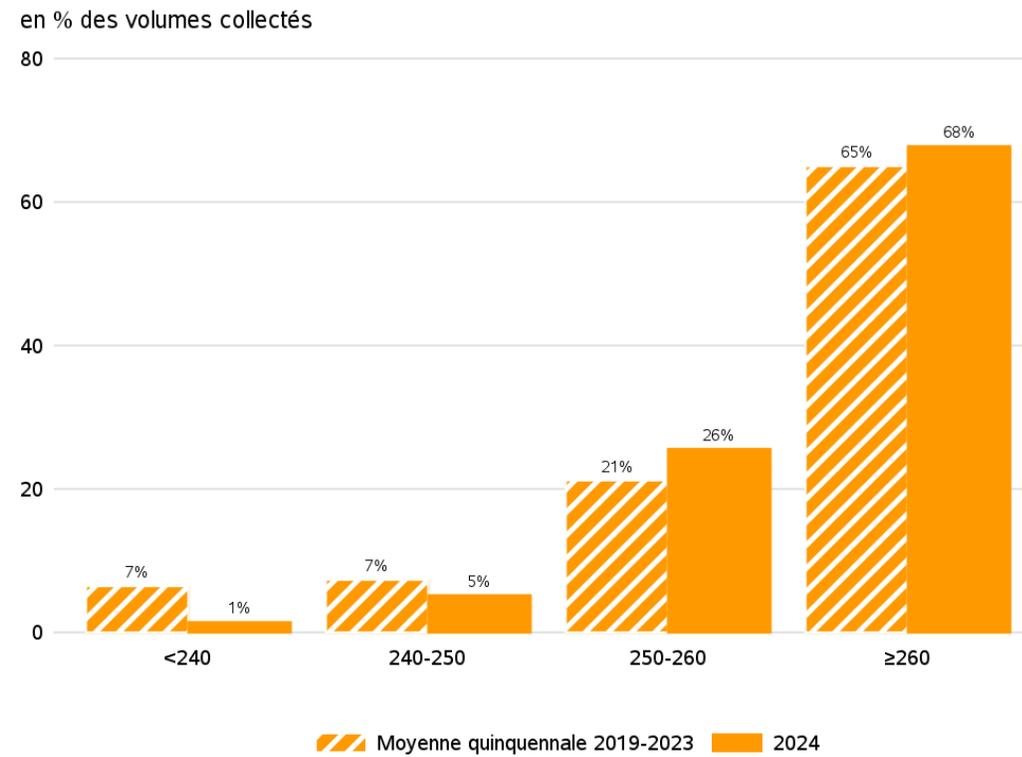
- **Gluten index :**  
**92** (moyenne nationale)

en % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

- Qualité boulangère, note totale de panification (/300) : **261** (moyenne nationale)



# Qualité du blé tendre

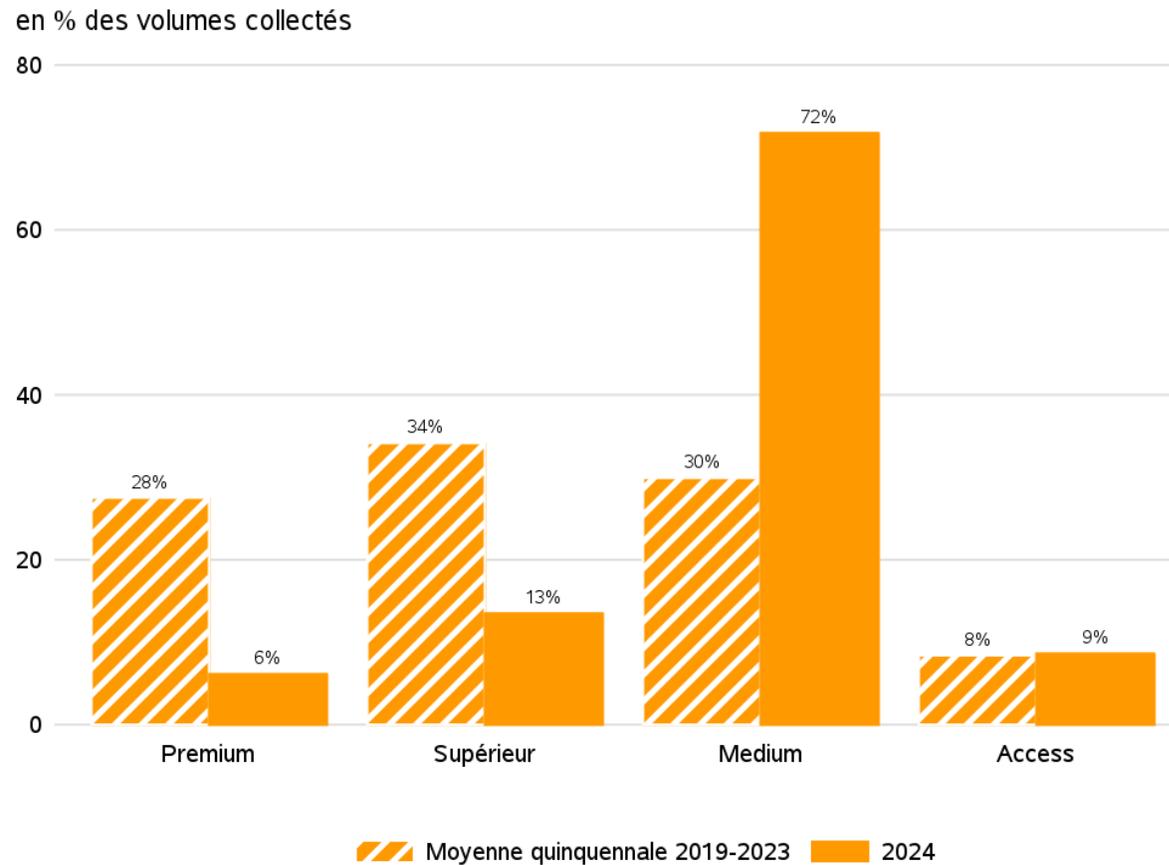
- Grille de classement d'Intercéréales

<b>Classes</b>	<b>Protéines</b> <i>(N x 5,7) % MS</i>	<b>W</b> <i>10<sup>-4</sup> joules/g</i>	<b>Poids spécifique</b> <i>kg/hl</i>	<b>Indice de chute de Hagberg</b> <i>secondes</i>
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

*\* Les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »*

# Qualité du blé tendre

- Grille de classement

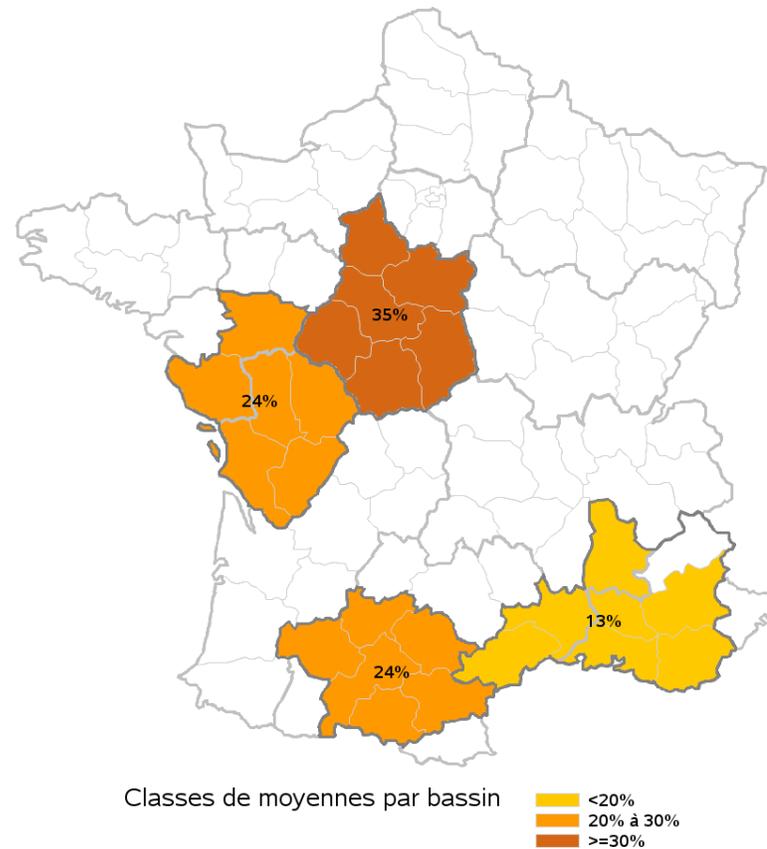


# Plan

- ◆ Blé tendre (Résultats définitifs)
- ◆ Blé dur (Résultats définitifs)

# Qualité du blé dur

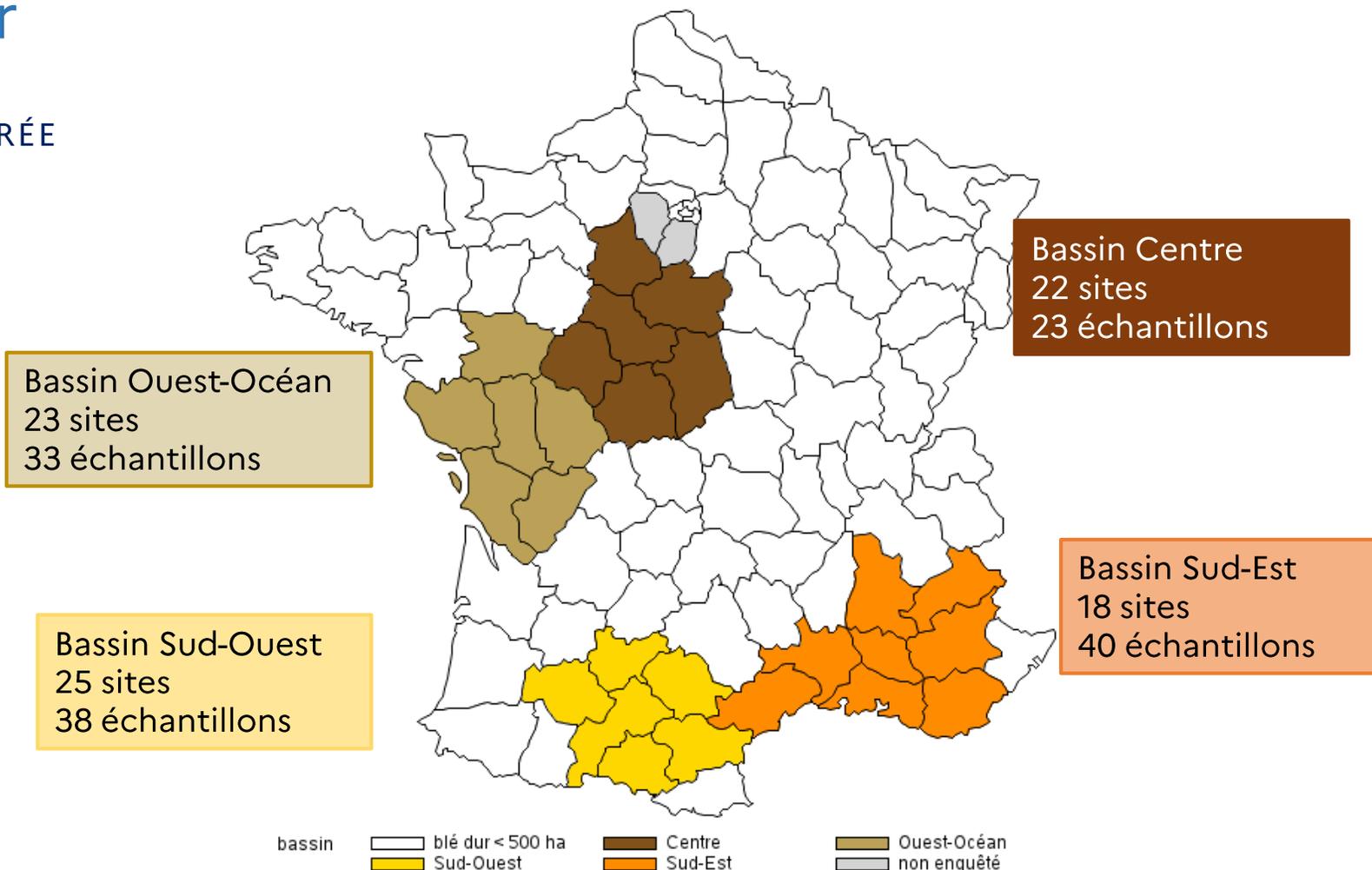
Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



Total : 88 sites / 134 échantillons

# Qualité du blé dur

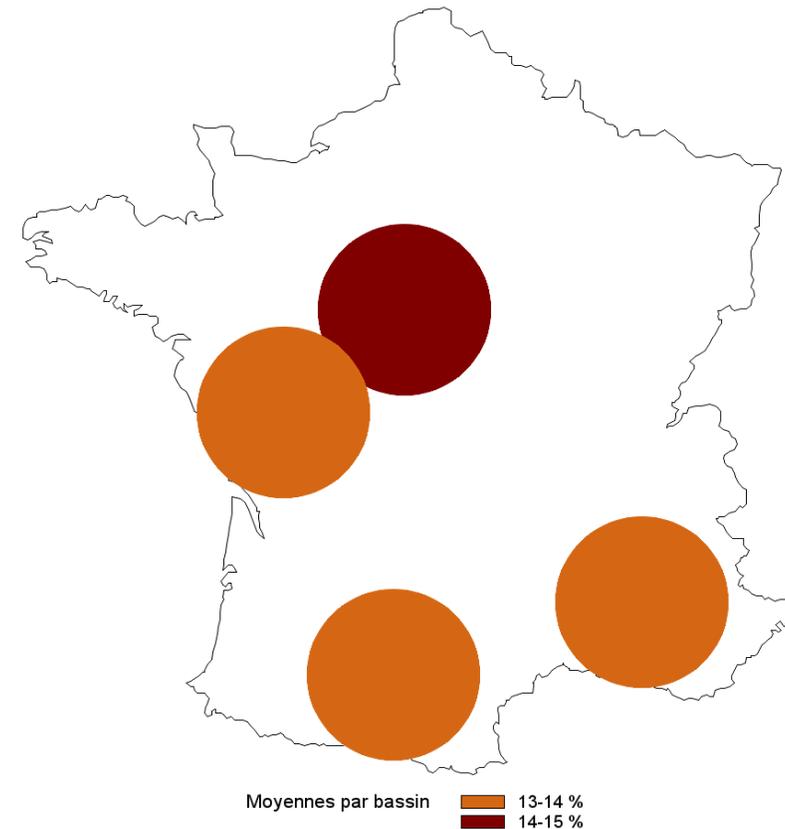
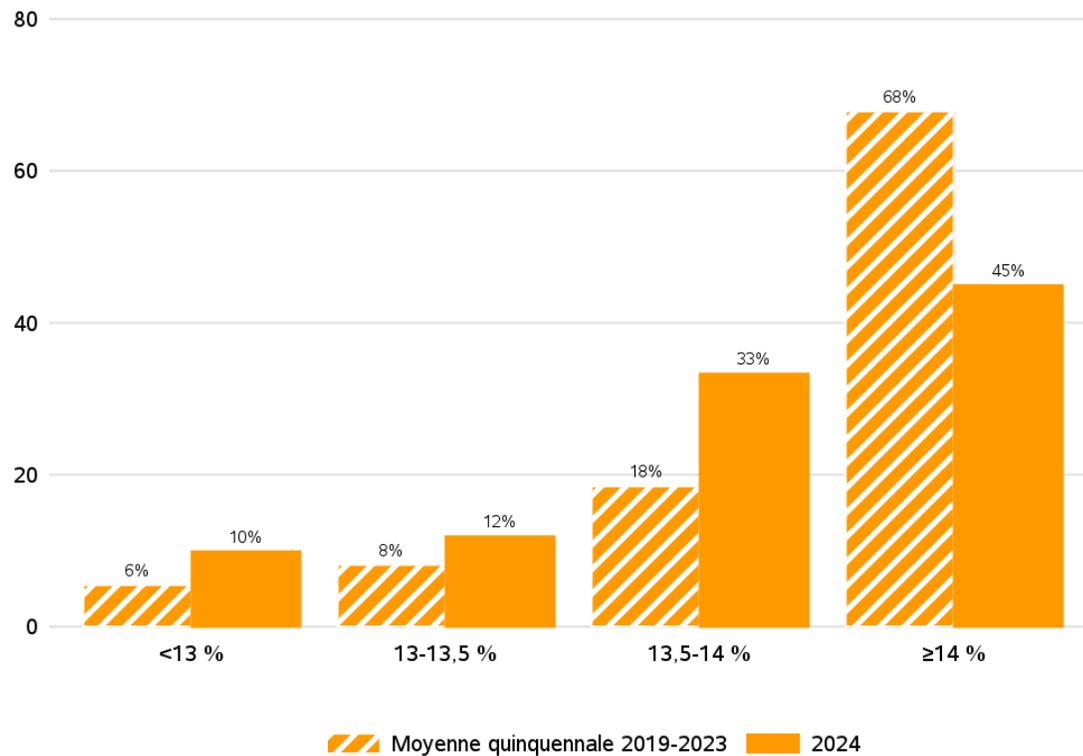
## ÉCHANTILLONNAGE - À L'ENTRÉE DES SILOS DE COLLECTE



# Qualité du blé dur

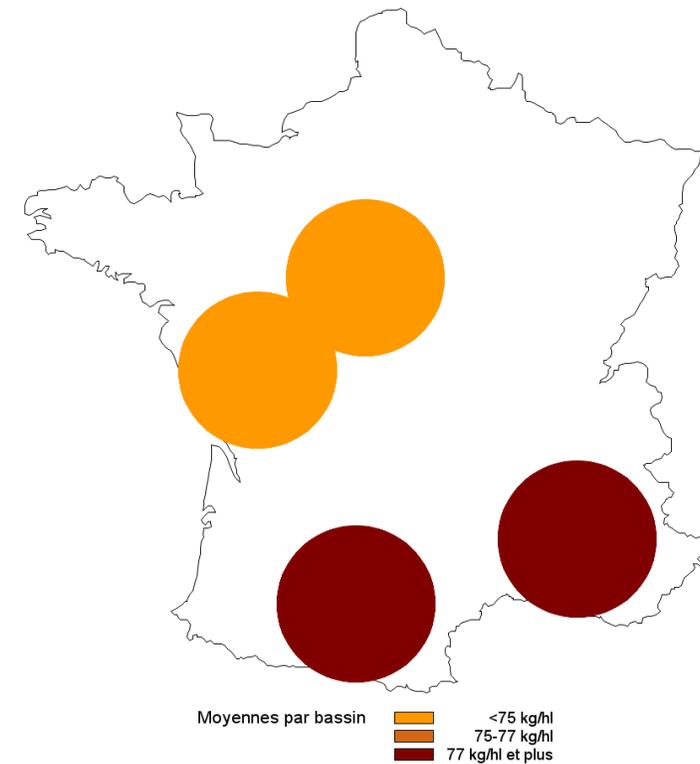
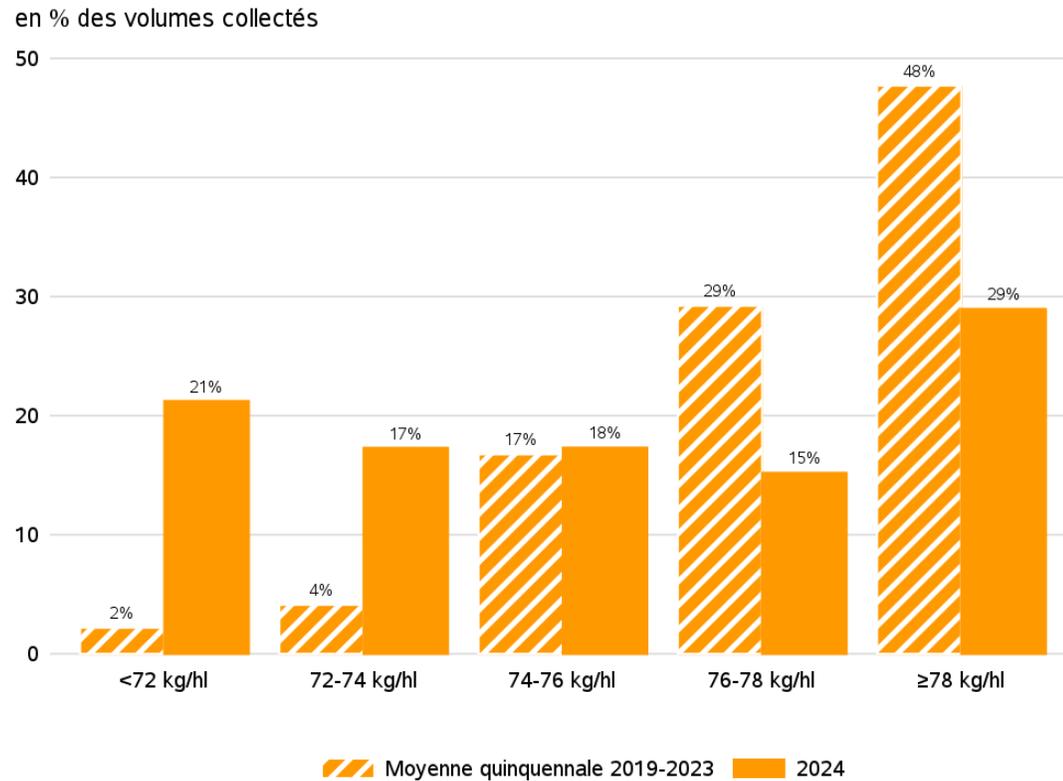
- Teneur en protéines : **13,8 %** (moyenne nationale)

en % des volumes collectés



# Qualité du blé dur

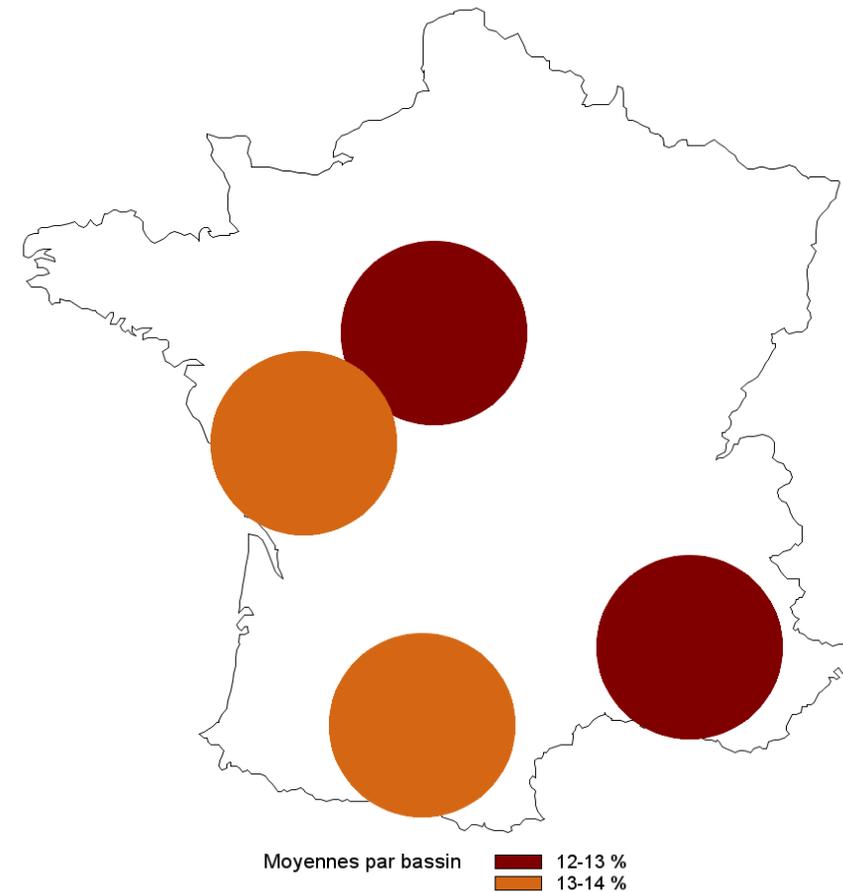
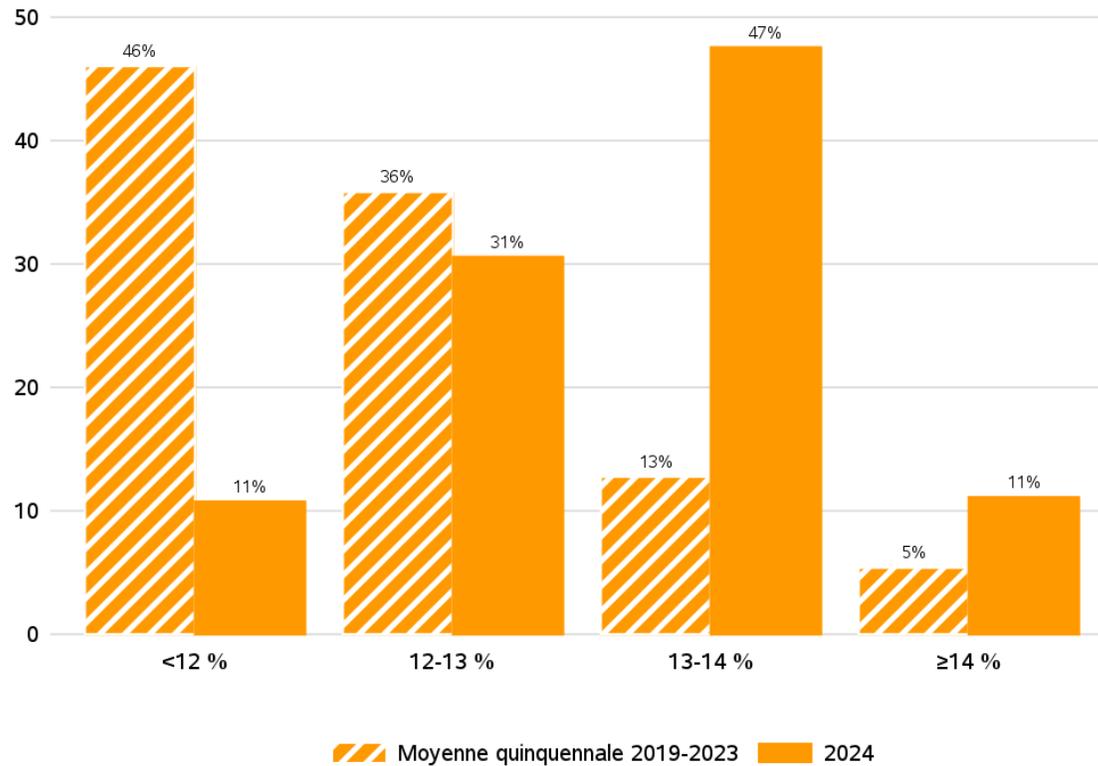
## ▪ Poids spécifiques



# Qualité du blé dur

- Teneur en eau : **13,0 %** (moyenne nationale)

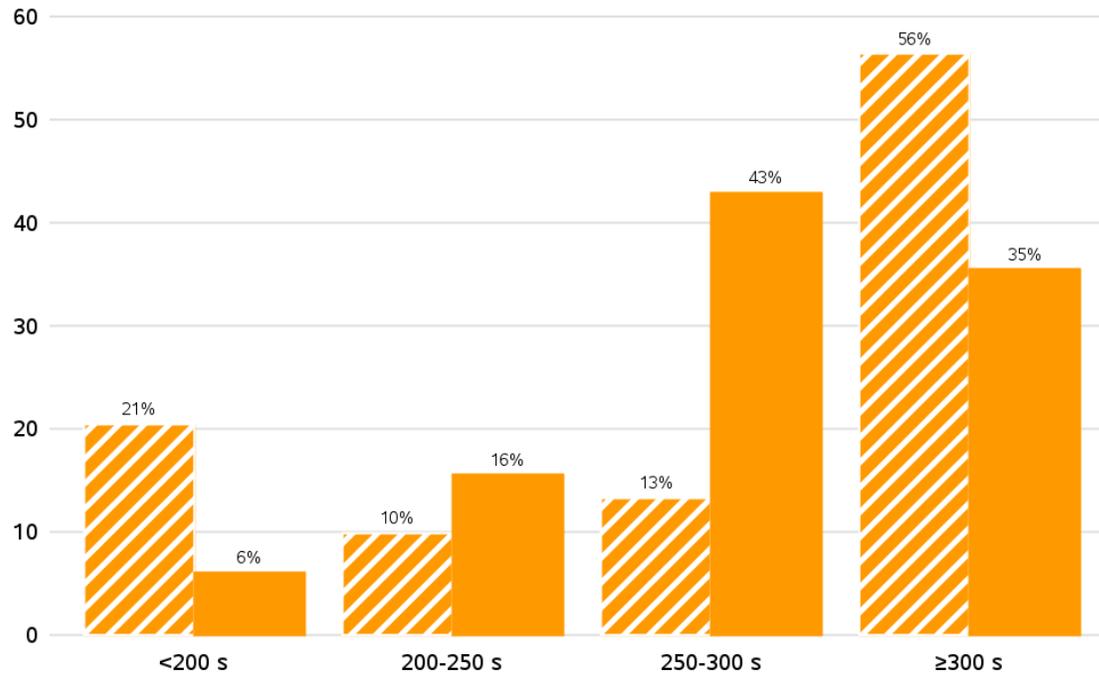
en % des volumes collectés



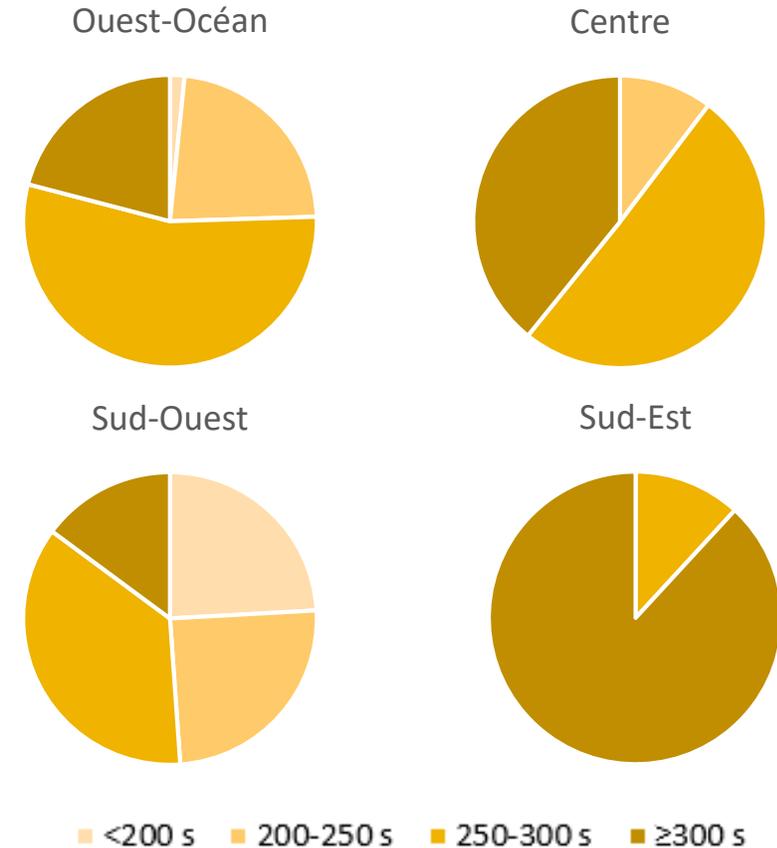
# Qualité du blé dur

- Temps de chute de Hagberg : **78 % de la collecte au-dessus de 250 s**

en % des volumes collectés



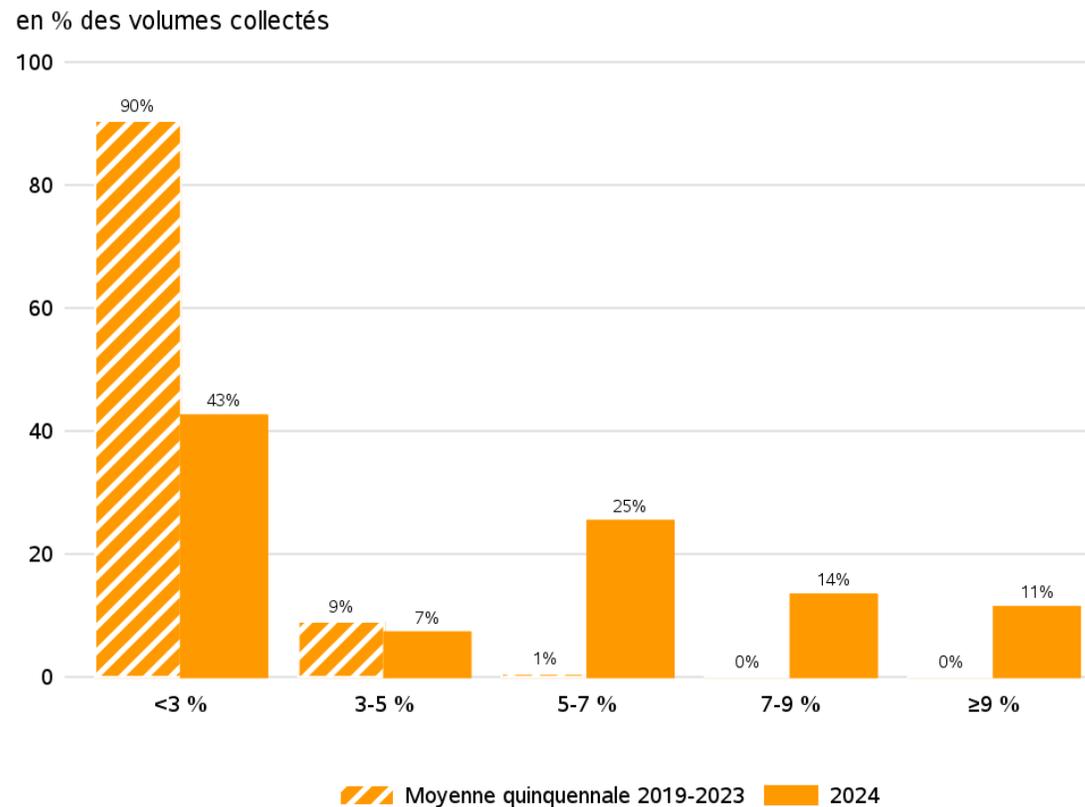
▨ Moyenne quinquennale 2019-2023    ■ 2024



■ <200 s   ■ 200-250 s   ■ 250-300 s   ■ ≥300 s

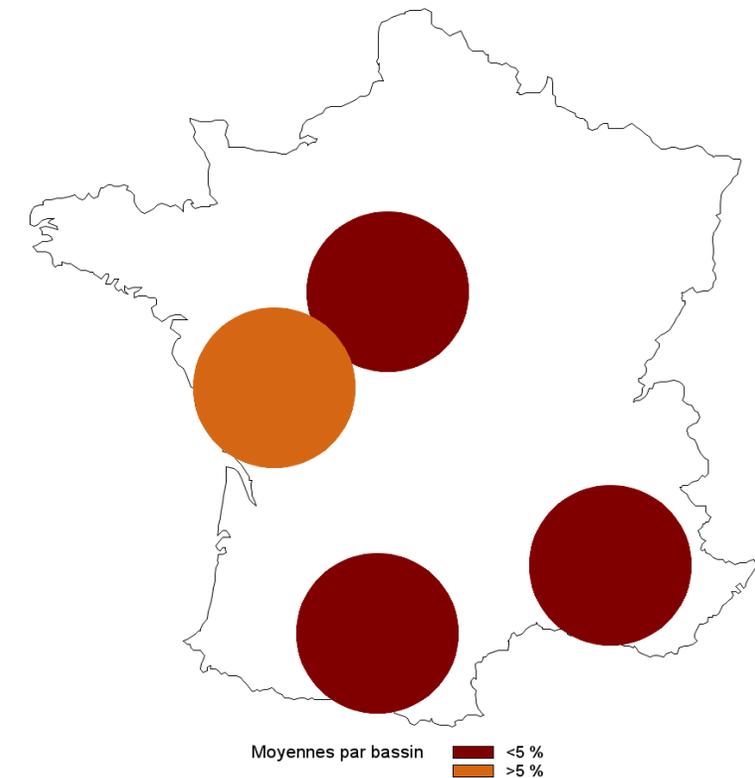
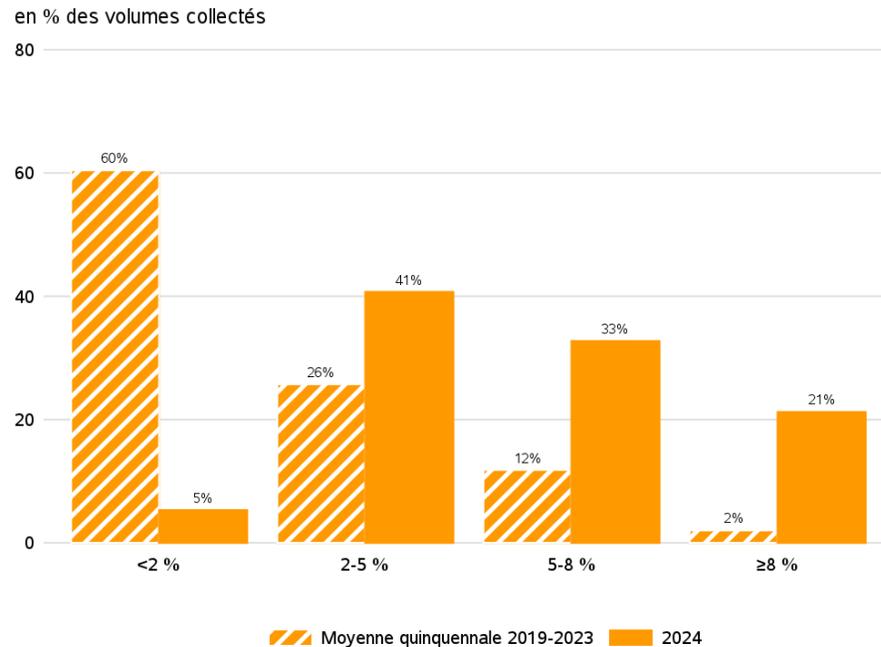
# Qualité du blé dur

- Moucheture : **5,2%** (moyenne nationale)



# Qualité du blé dur

- Taux de GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : **5,8 %** (moyenne nationale)



# Qualité du blé dur

- Vitrosité : **84 %** (moyenne nationale)

