



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

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

ARVALIS
Institut du végétal

BILAN DE LA QUALITÉ DE LA RÉCOLTE FRANÇAISE 2022 EN BLÉ TENDRE ET BLÉ DUR

CONSEIL SPÉCIALISÉ GRANDES CULTURES - MARCHÉS CÉRÉALIERS DU 14 SEPTEMBRE
2022

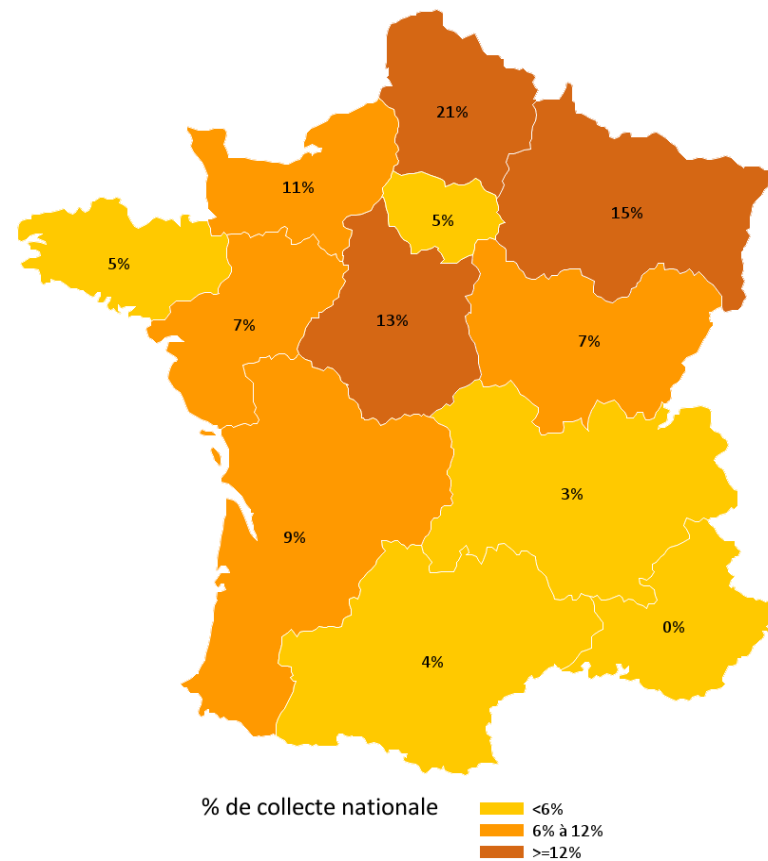
Direction Marchés, études et prospective
Unité Grains et Sucre

Plan

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

Qualité du blé tendre

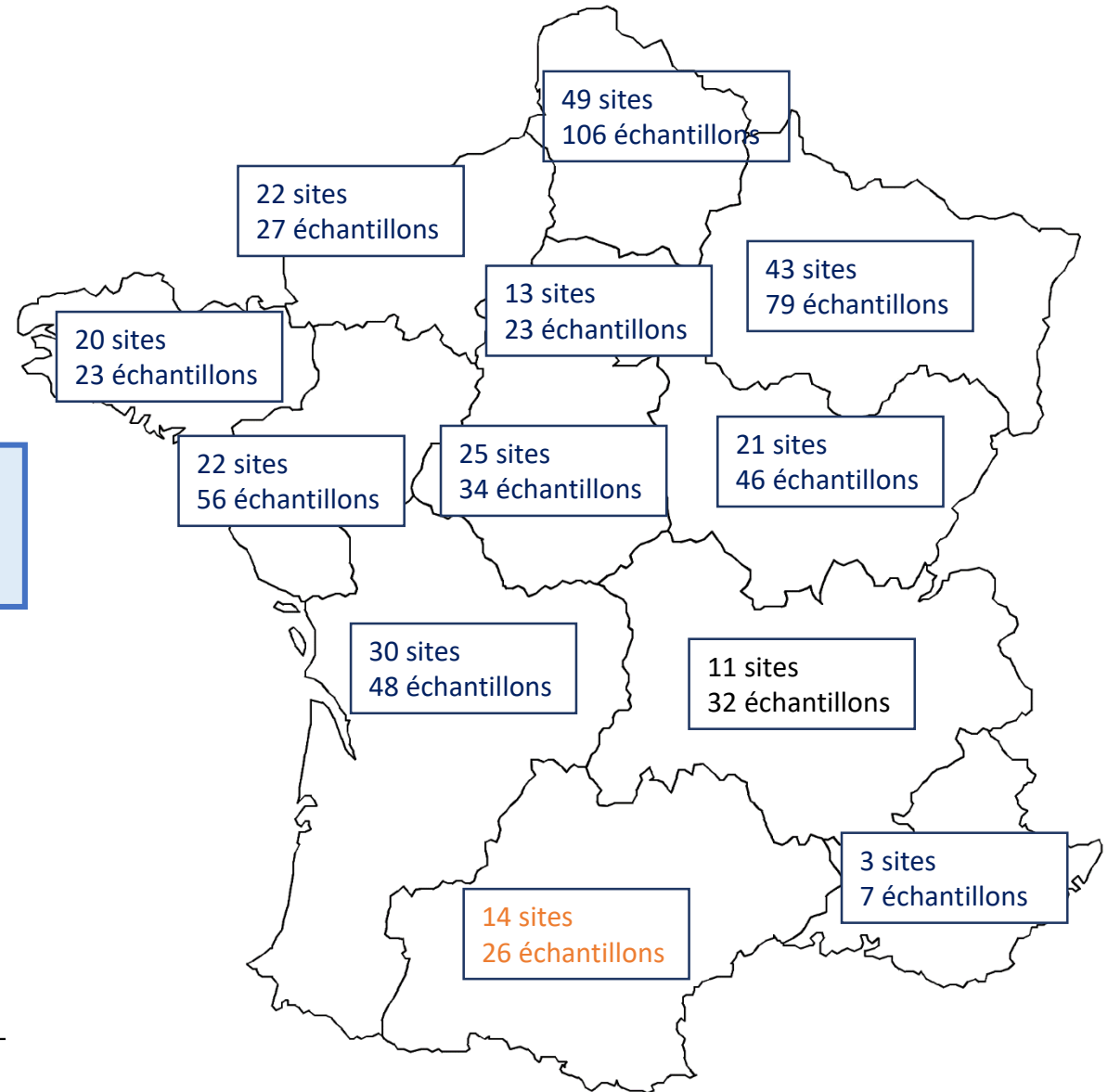
Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



Qualité du blé tendre

Échantillonnage

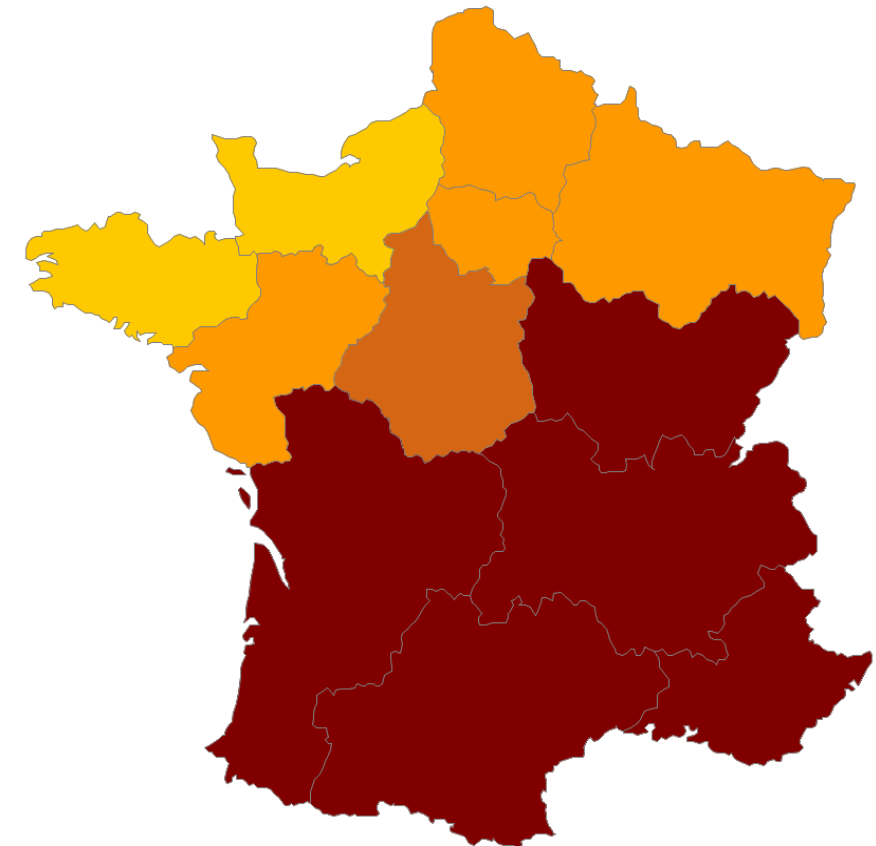
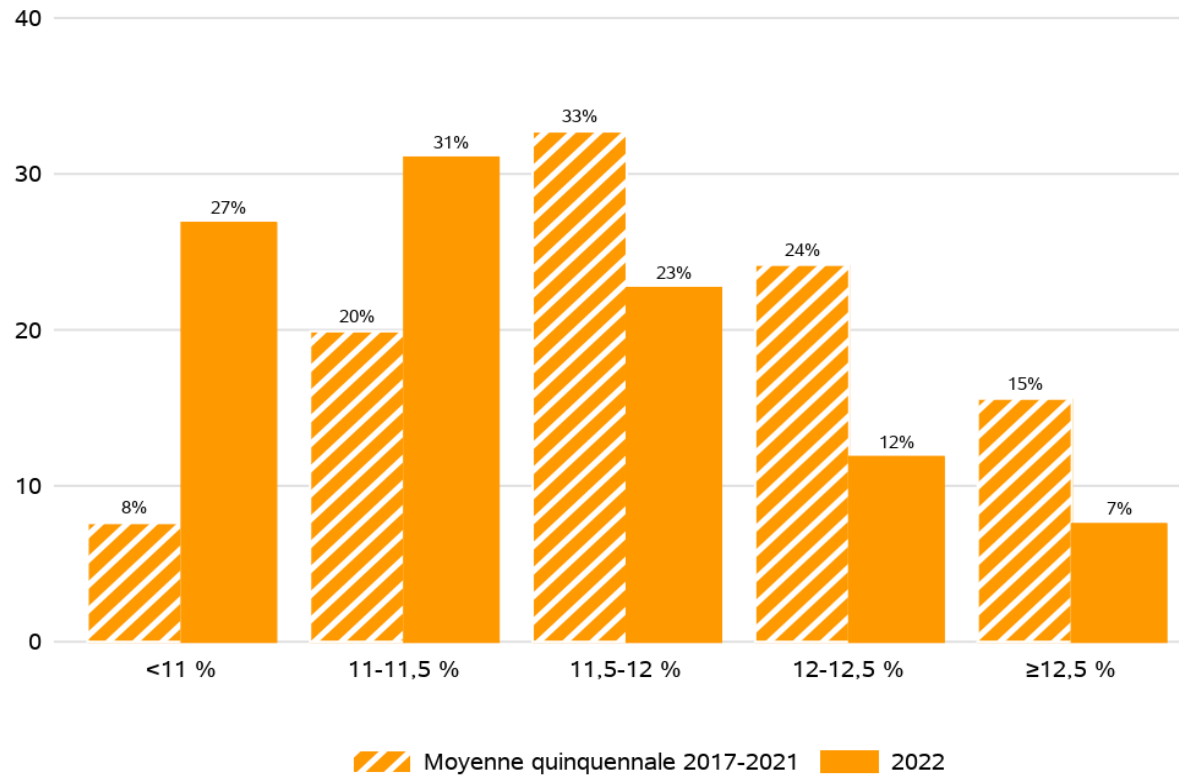
Total :
273 sites
507 échantillons



Qualité du blé tendre

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

en % des volumes collectés



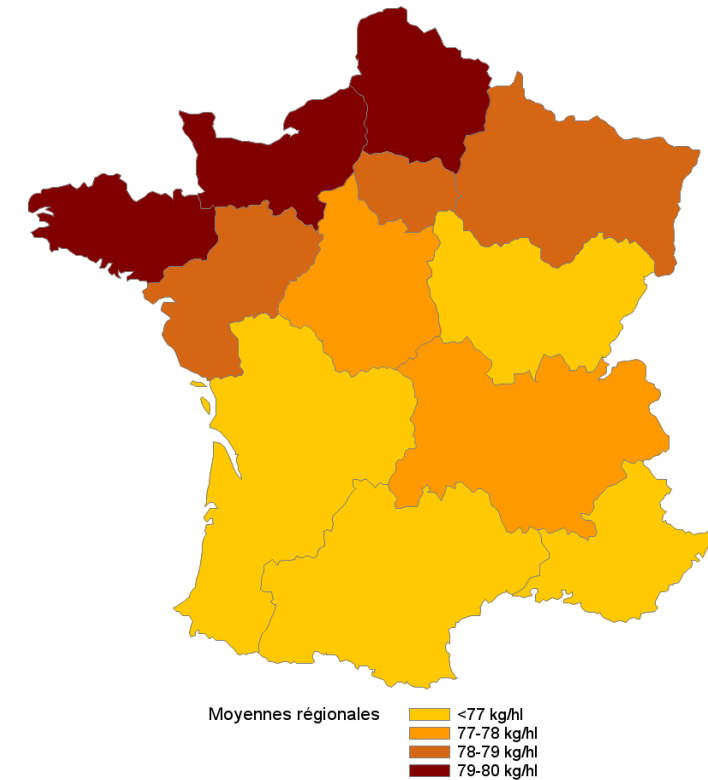
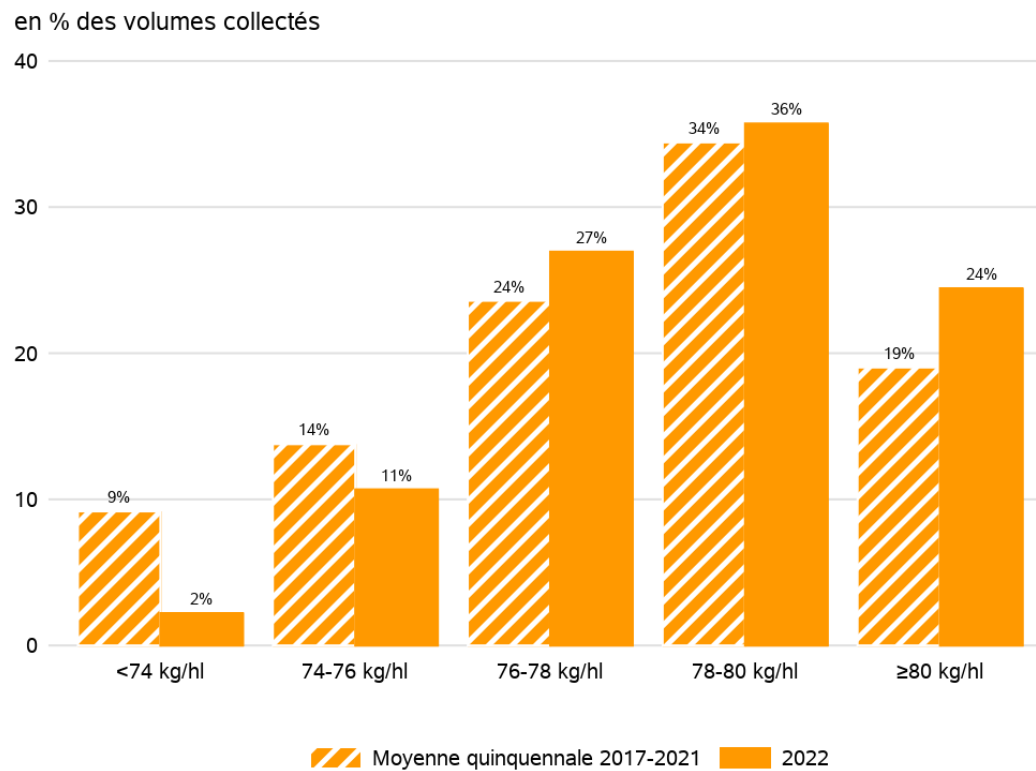
Moyennes régionales

- <11%
- 11-11,5 %
- 11,5-12 %
- 12 et plus

99% d'échantillons
analysés

Qualité du blé tendre

- Des poids spécifiques variables au sein et entre les régions

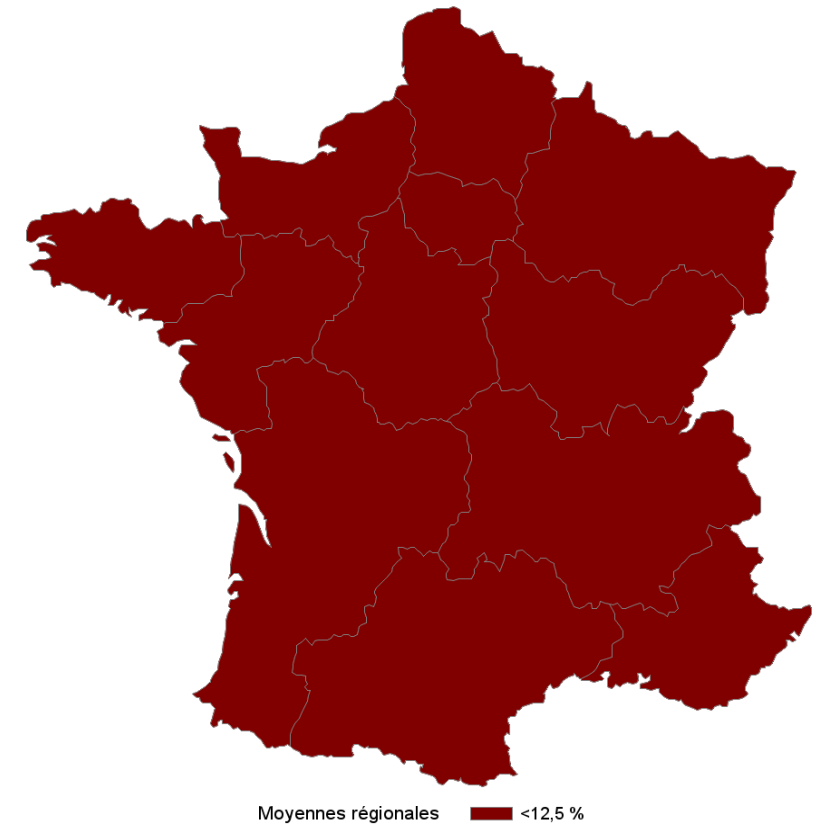
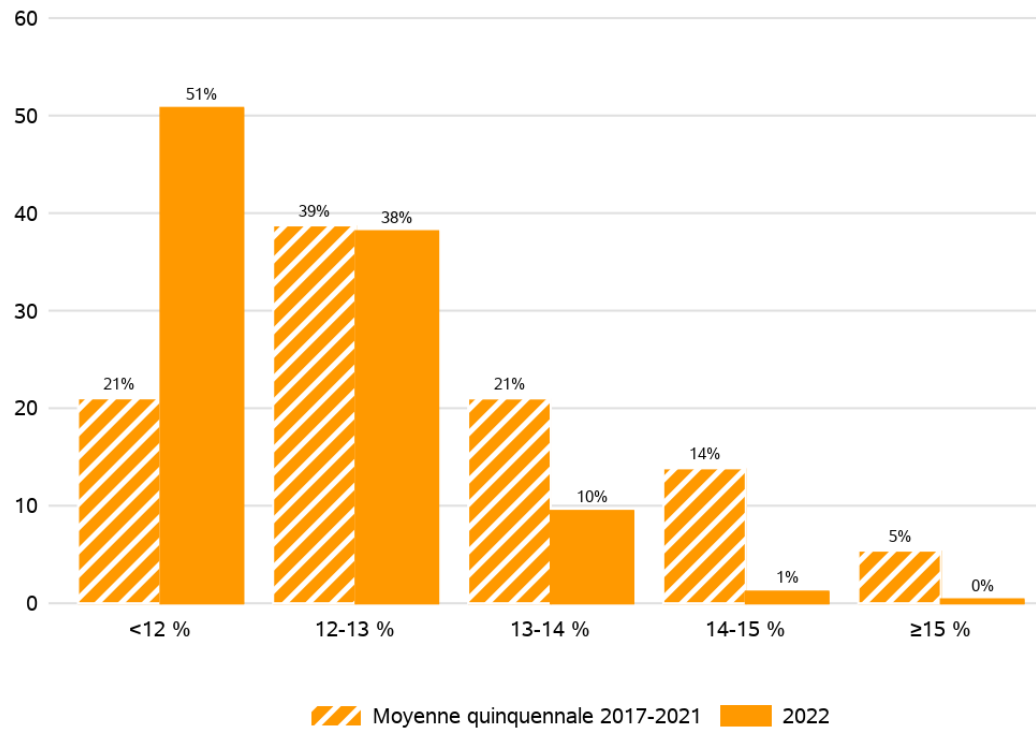


99% d'échantillons analysés

Qualité du blé tendre

- Teneur en eau : **12 %** de moyenne nationale

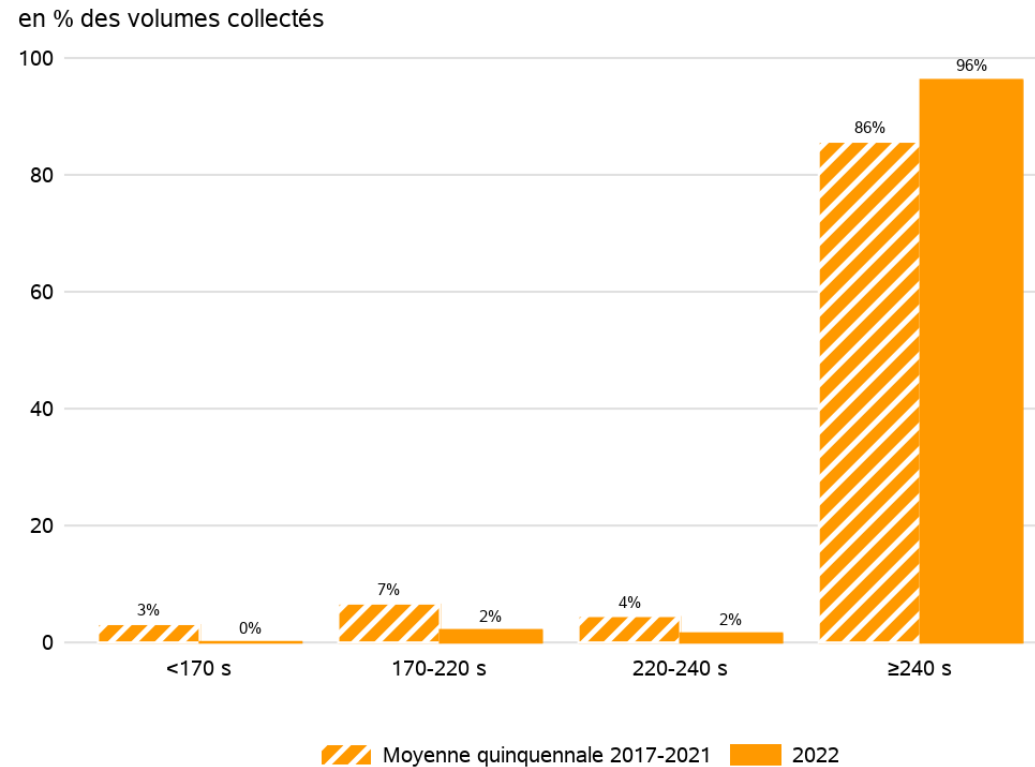
en % des volumes collectés



99% d'échantillons
analysés

Qualité du blé tendre

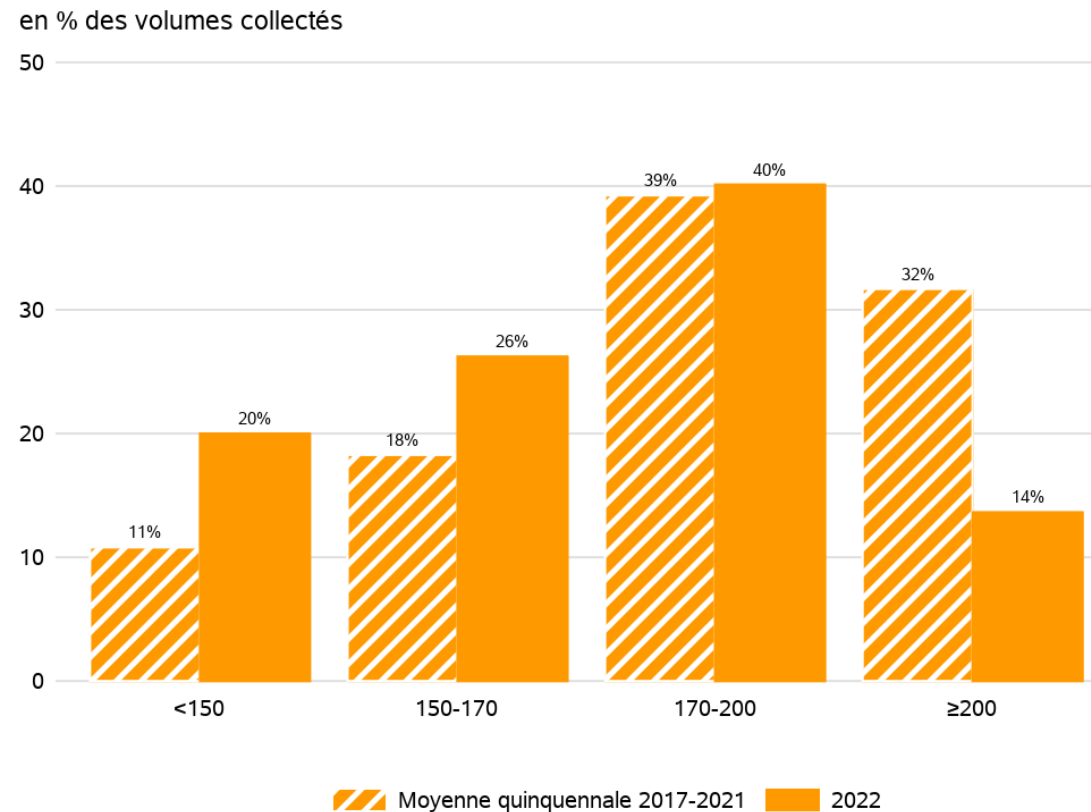
- Temps de chute de Hagberg : **96 %** de la collecte au-dessus de 240 s



99% d'échantillons
analysés

Qualité du blé tendre

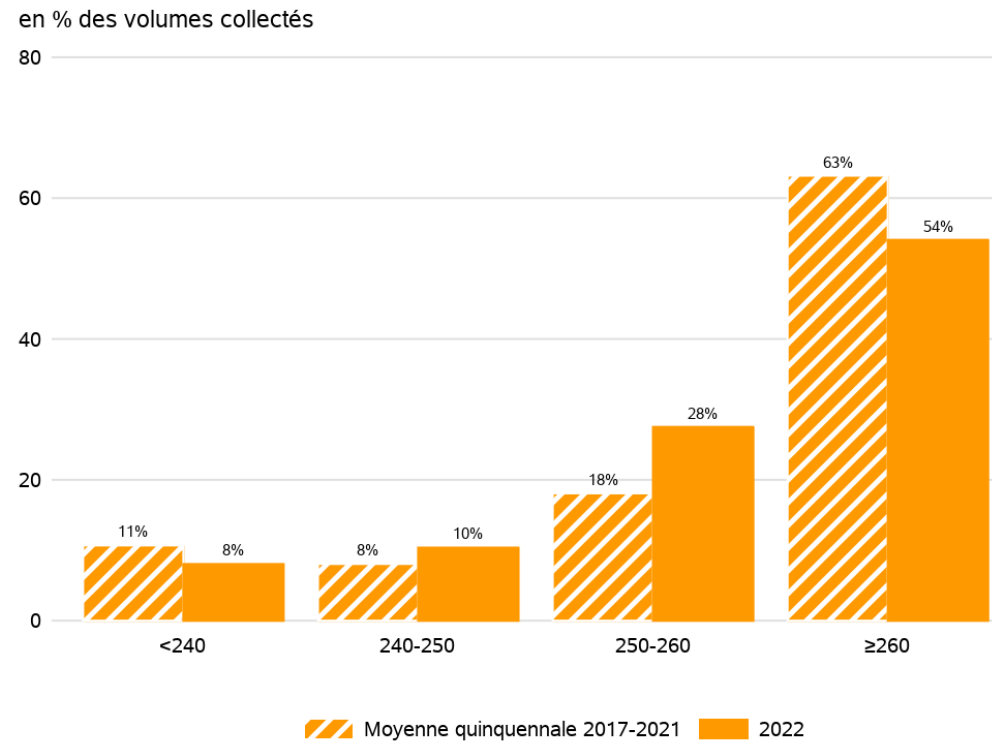
- Force boulangère (W) : **176** de moyenne nationale



99% d'échantillons
analysés

Qualité du blé tendre

- Qualité boulangère, note totale de panification (/300) : **258** de moyenne nationale



100% d'échantillons
analysés

Qualité du blé tendre

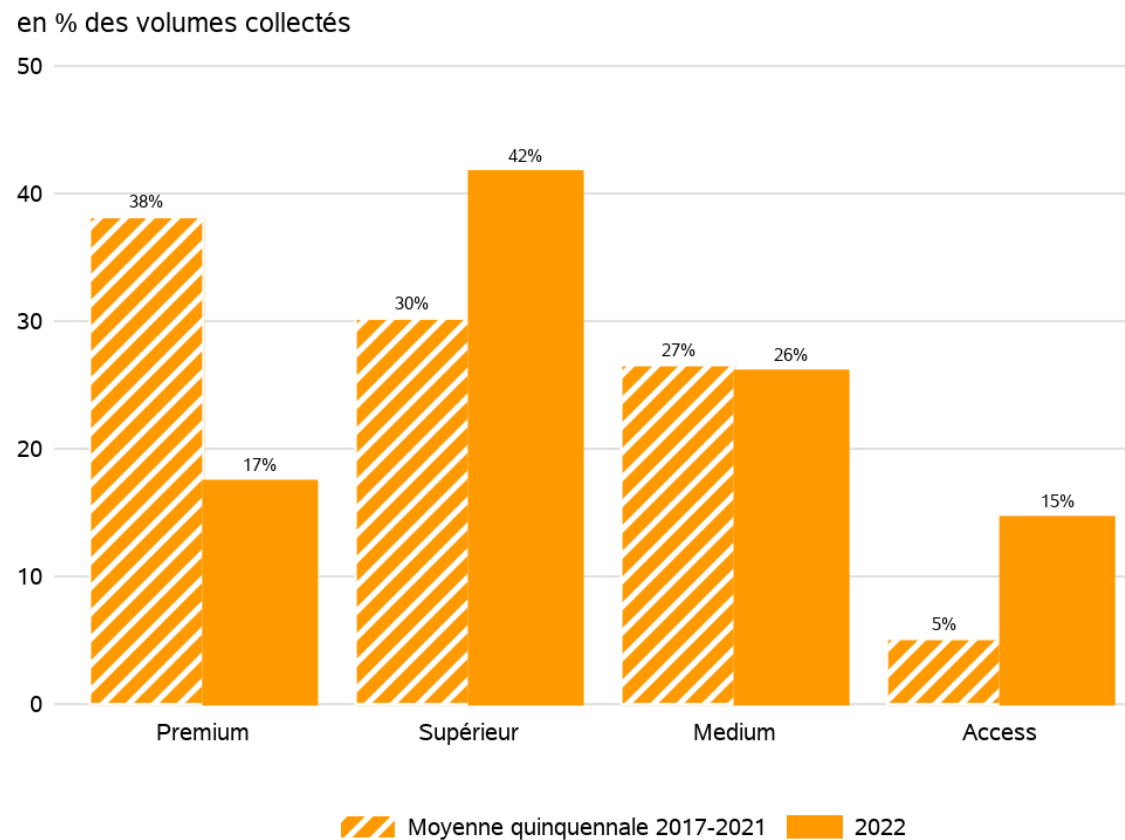
- Grille de classement d'Intercéréales

Classes	Protéines <i>(N x 5,7) % MS</i>	W <i>10⁻⁴ joules/g</i>	Poids spécifique <i>kg/hl</i>	Indice de chute de Hagberg <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



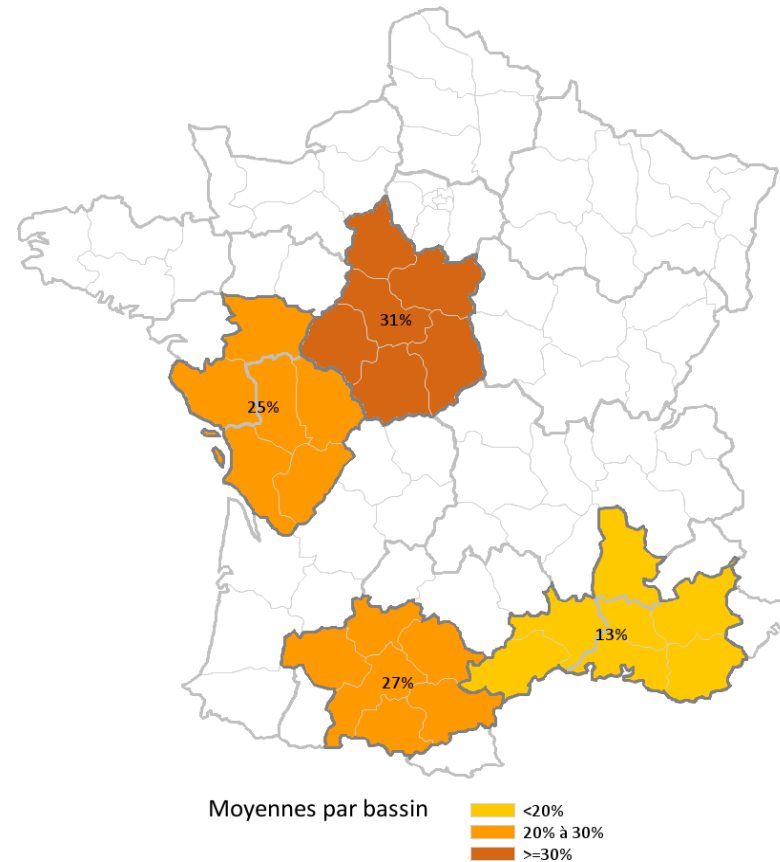
99% d'échantillons
analysés

Plan

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

Qualité du blé dur

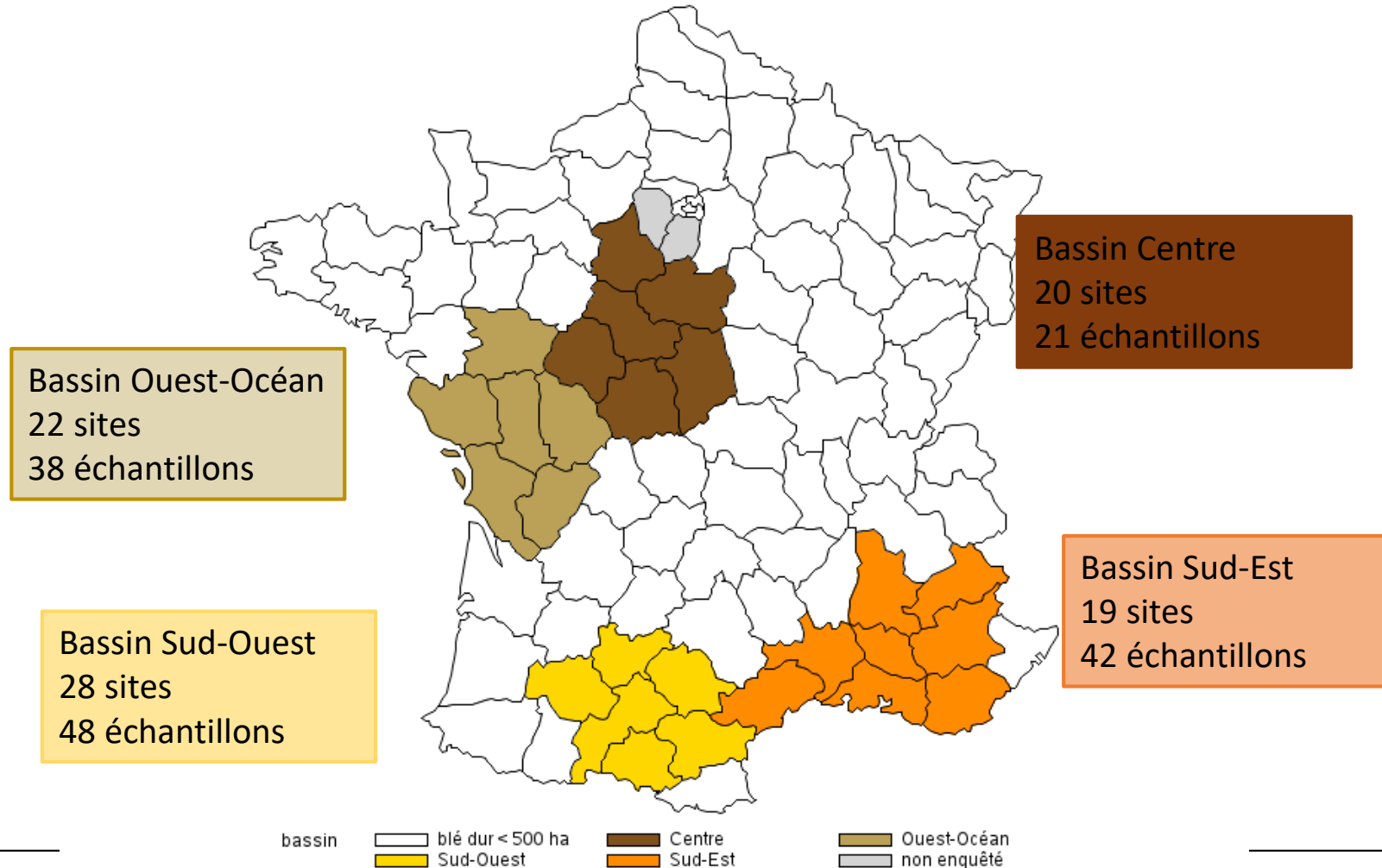
Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



Qualité du blé dur

Échantillonnage

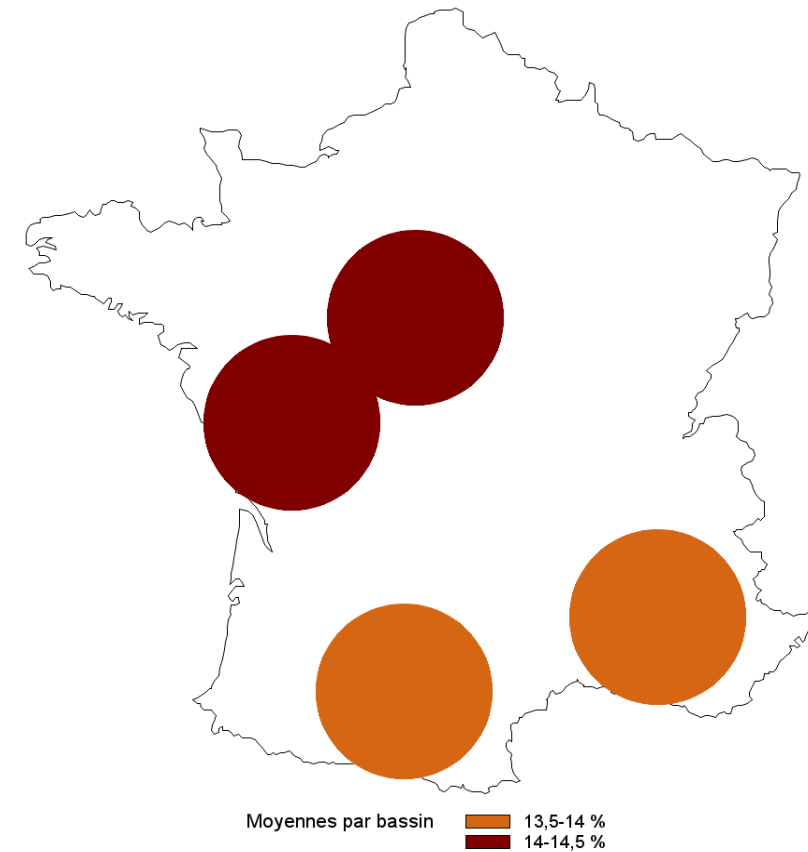
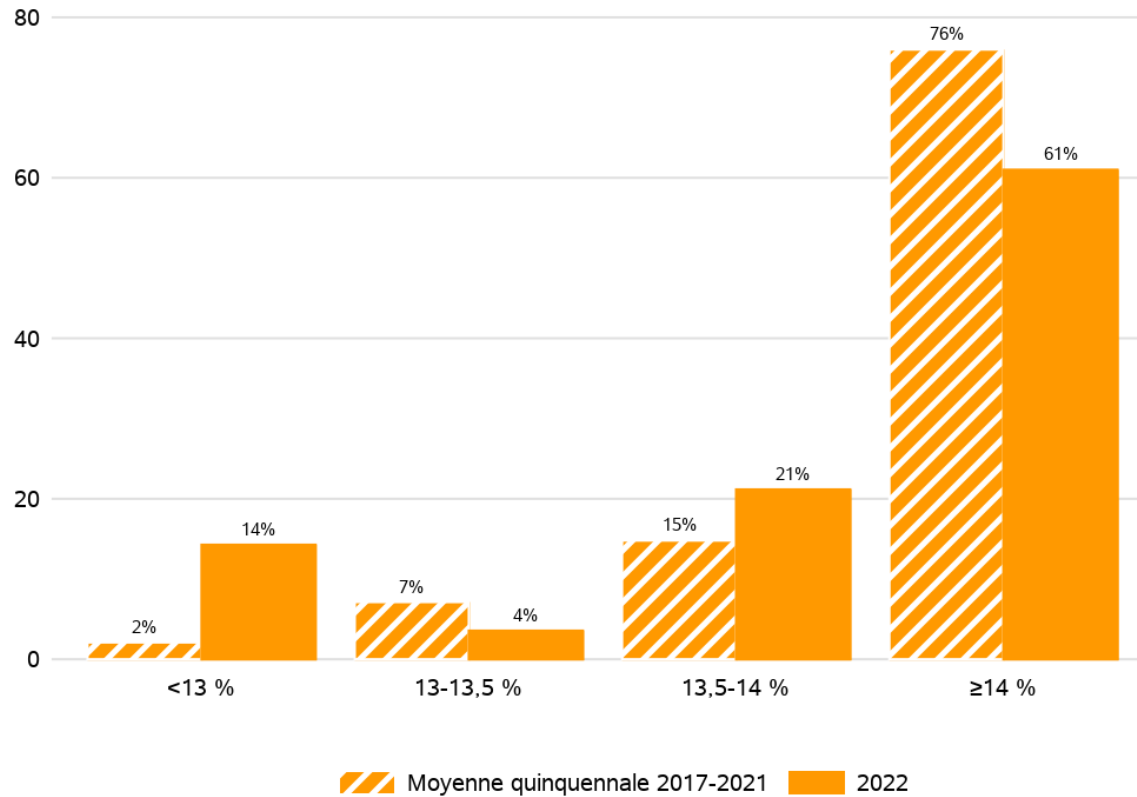
Total : 89 sites / 149 échantillons



Qualité du blé dur

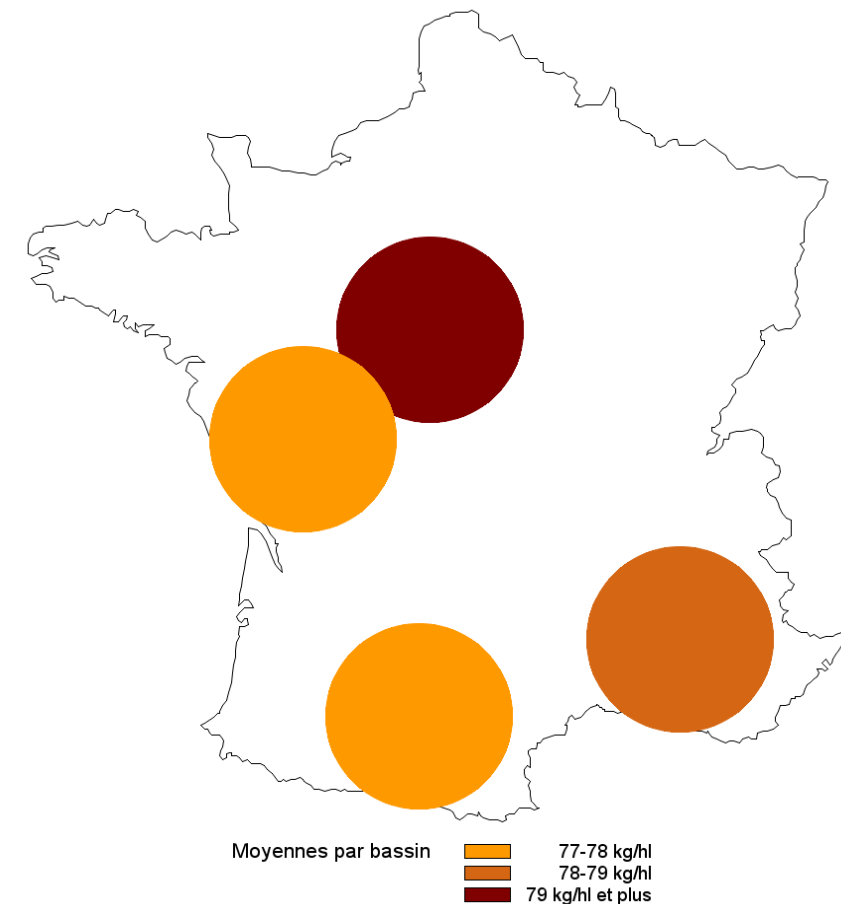
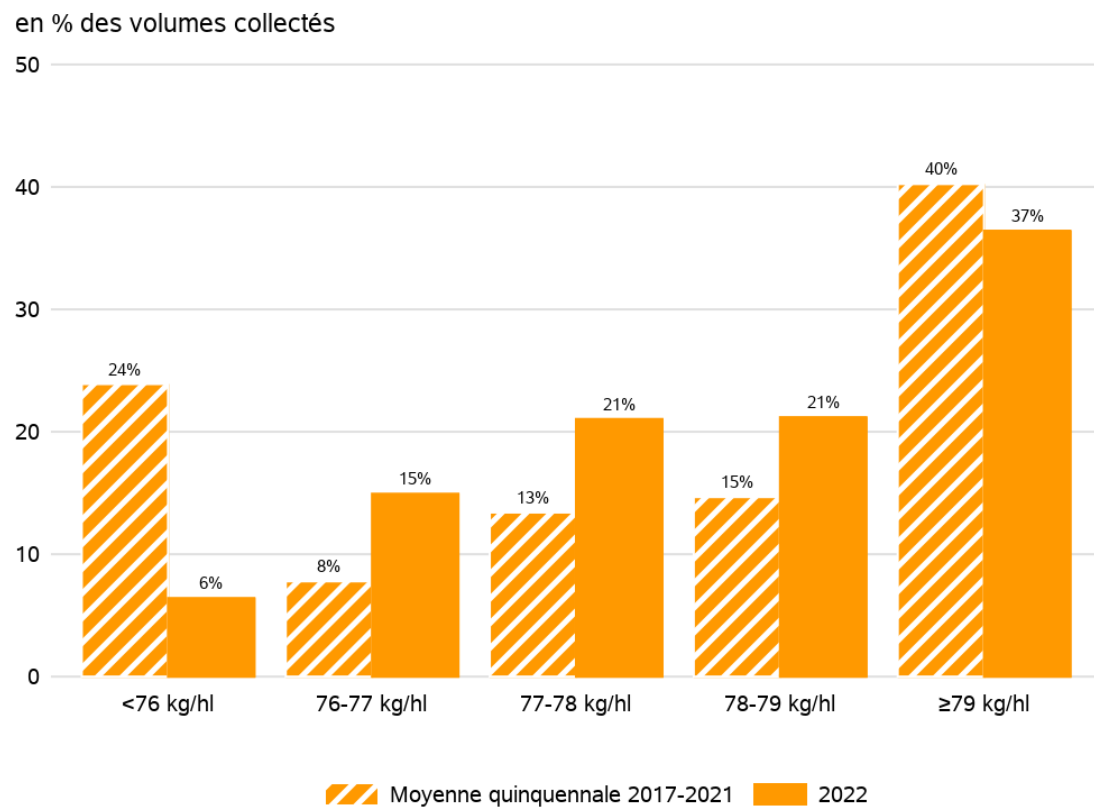
- Teneur en protéines : **14 %** de moyenne nationale

en % des volumes collectés



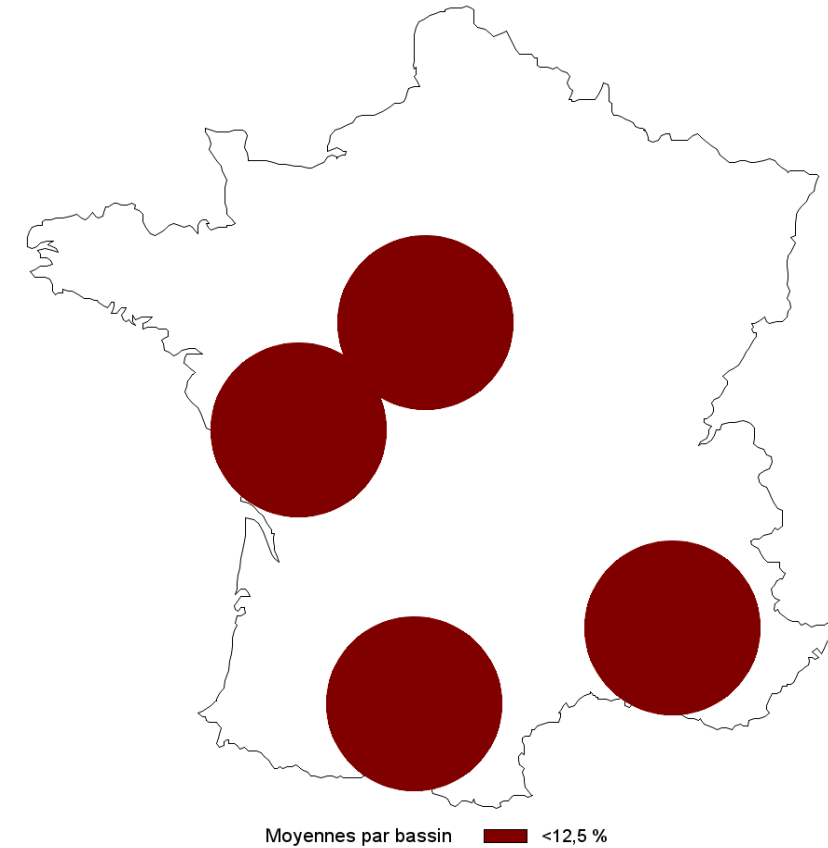
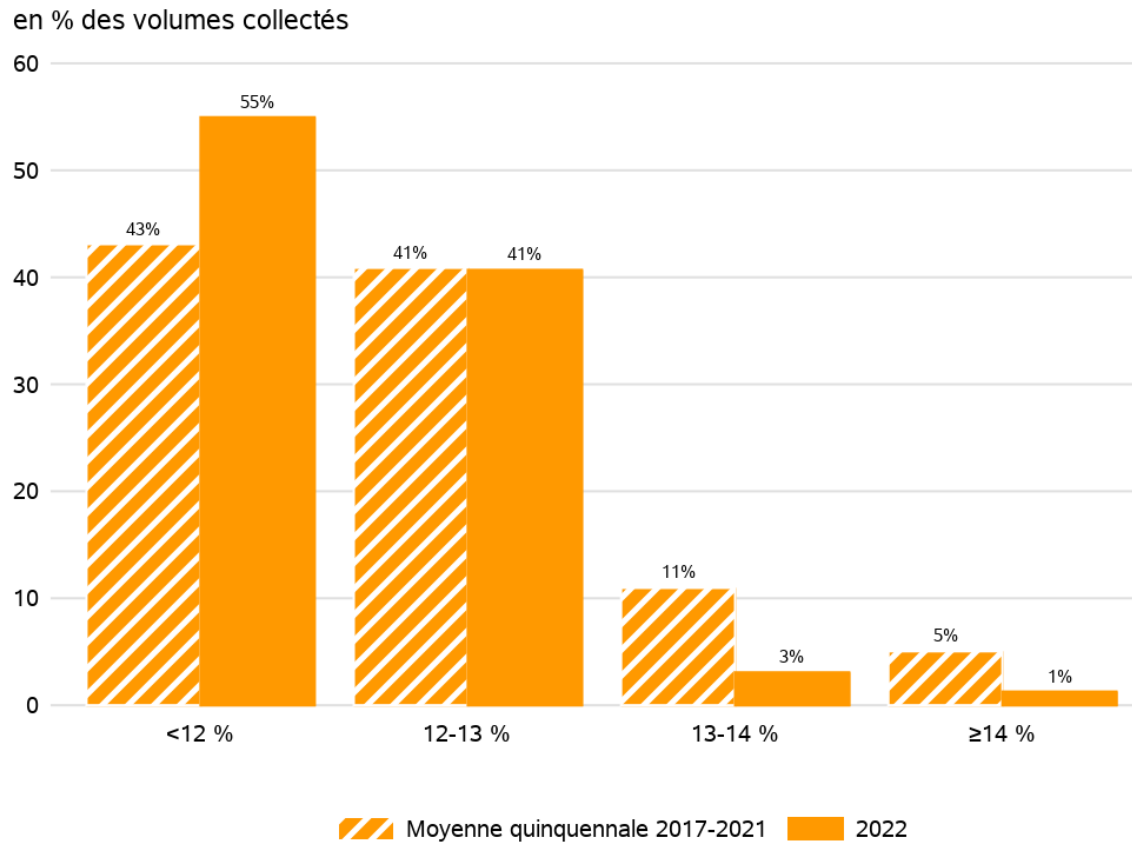
Qualité du blé dur

- Poids spécifiques : de la moyenne nationale **78,2 kg/hl** de moyenne nationale



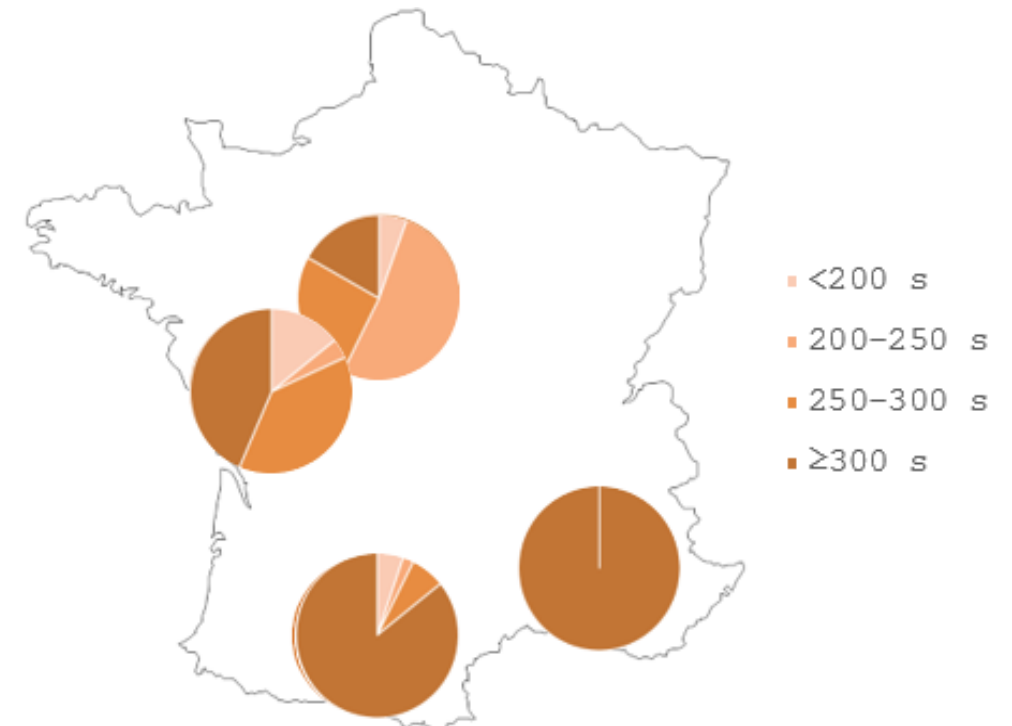
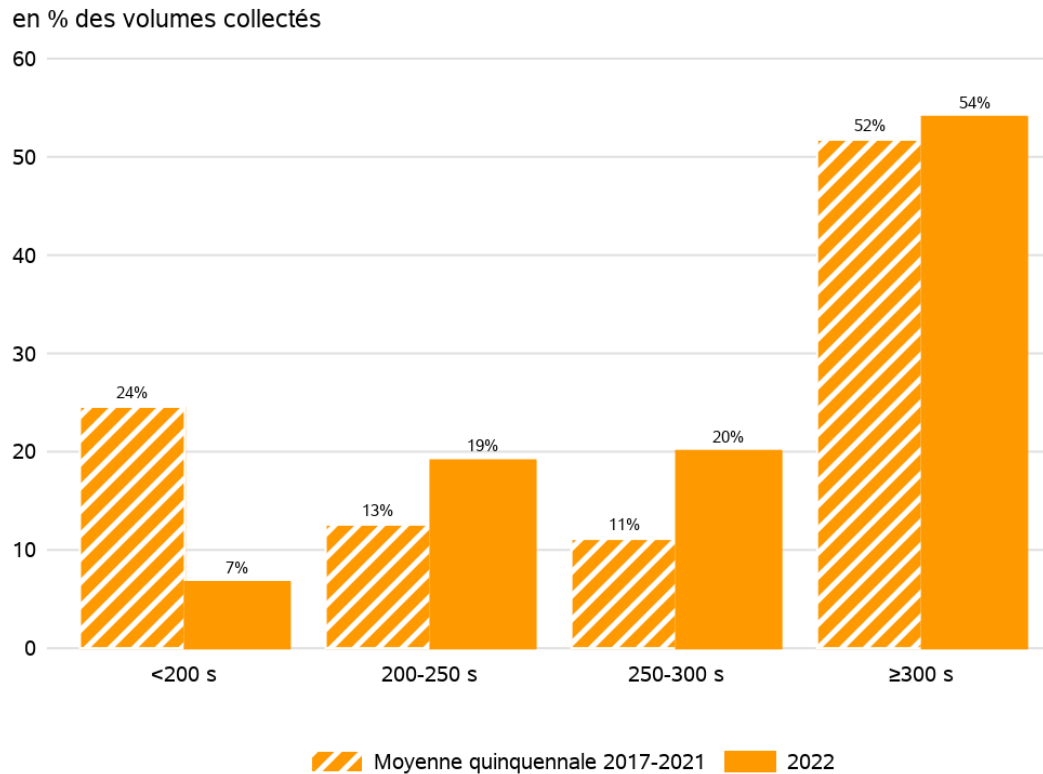
Qualité du blé dur

- Teneur en eau : **11,7 %** de moyenne nationale



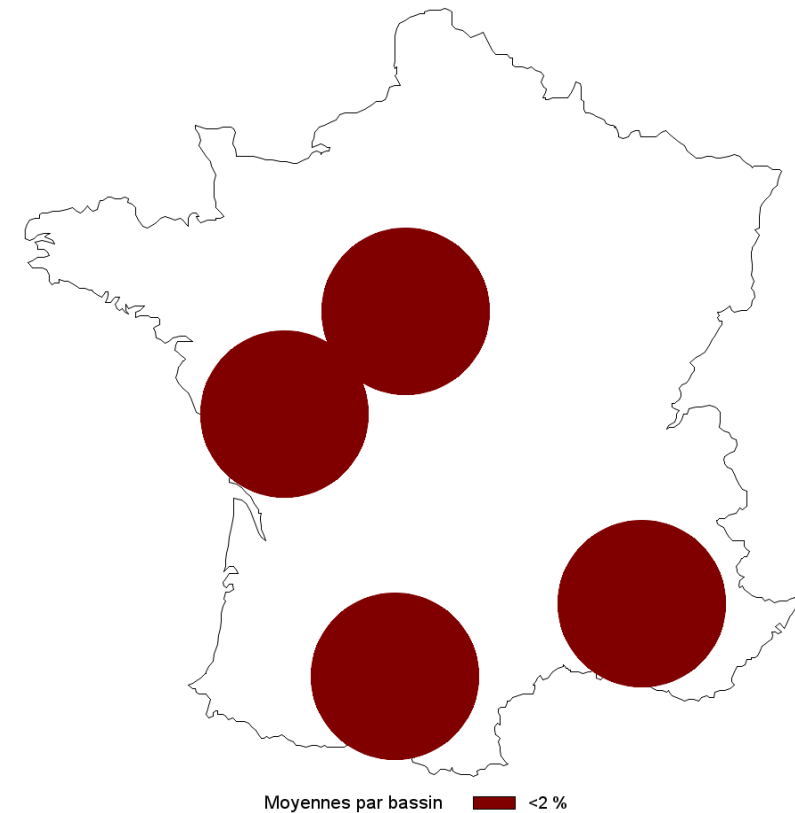
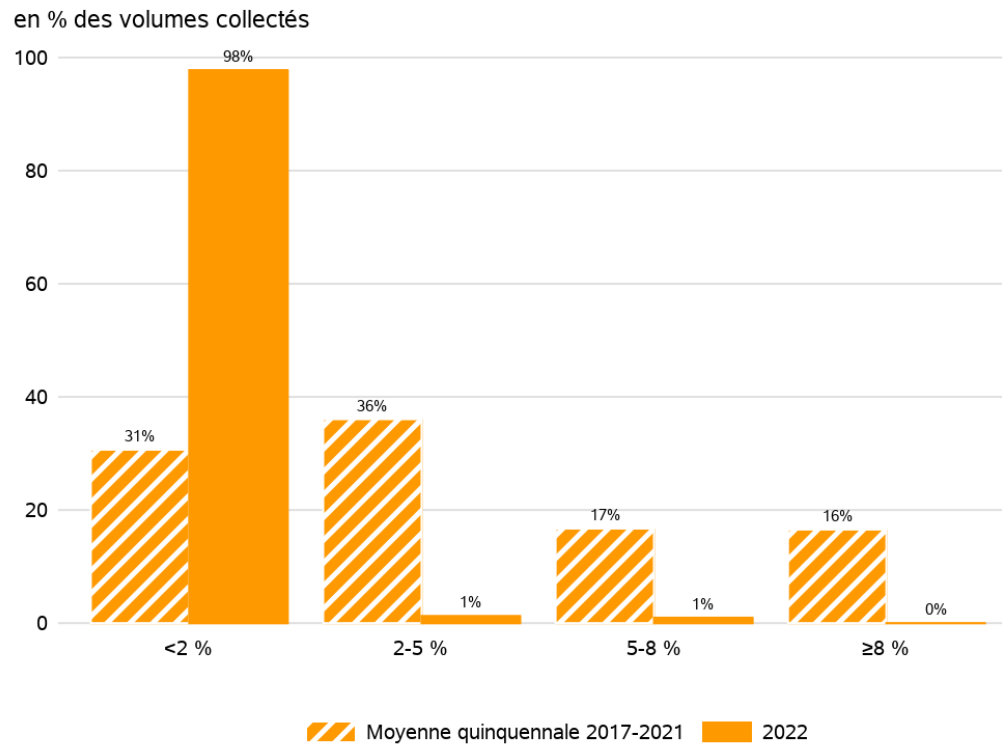
Qualité du blé dur

- Temps de chute de Hagberg : **74 % de la collecte au-dessus de 250 s**



Qualité du blé dur

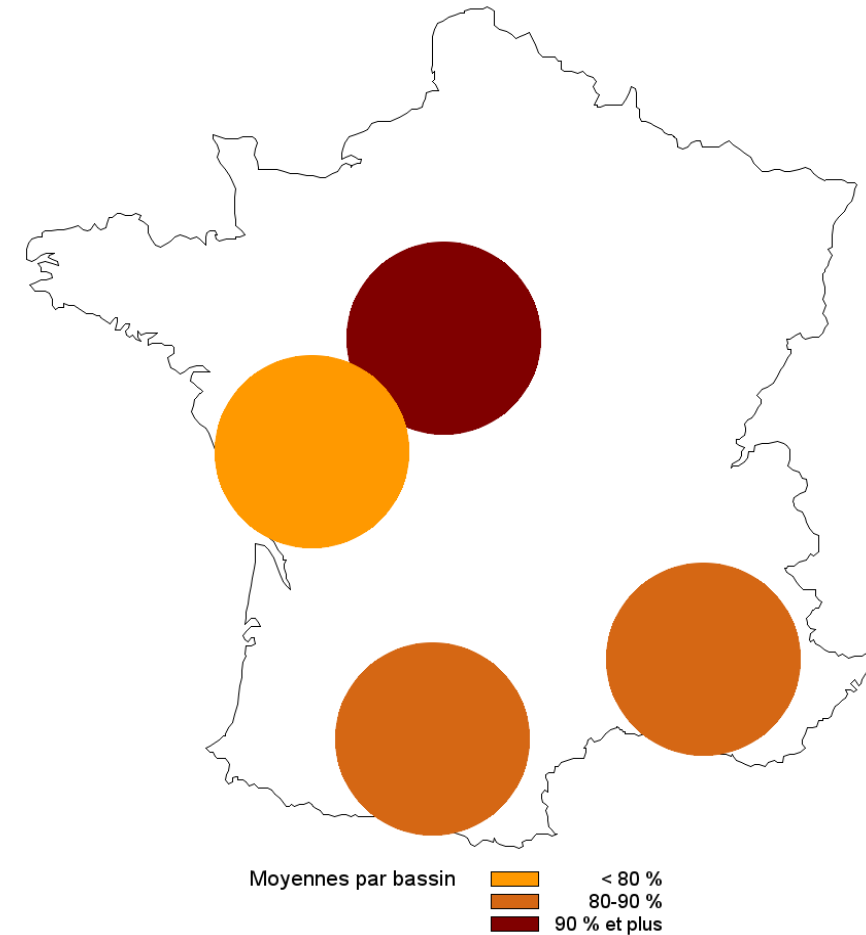
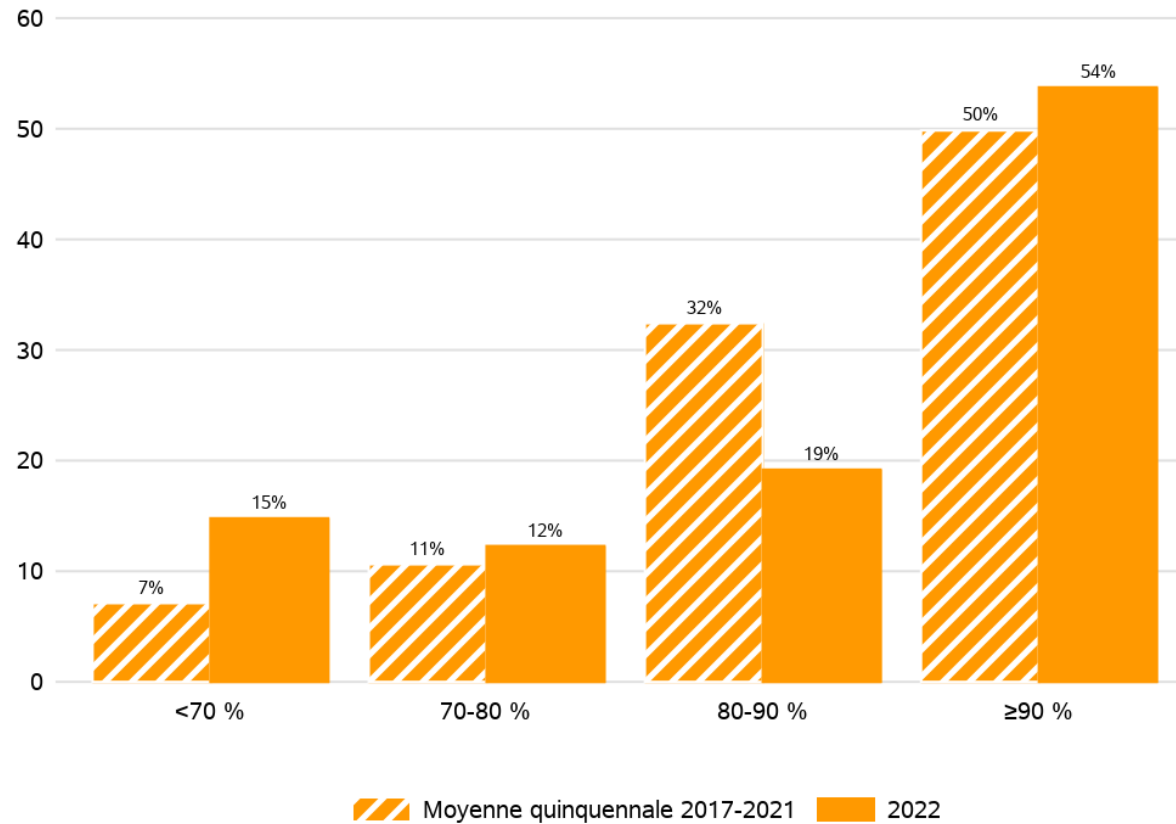
- Taux de GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : **0,7 %** de moyenne nationale



Qualité du blé dur

- Vitrosité : **85 %** en moyenne

en % des volumes collectés



Merci de votre attention !

www.franceagrimer.fr