



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

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

ARVALIS
Institut du végétal

Qualité DU BLE TENDRE BIOLOGIQUE

CONSEIL SPÉCIALISÉ GRANDES CULTURES - MARCHÉS
CÉRÉALIERS DU 12 OCTOBRE 2022

Sommaire



1. Méthodologie

2. Résultats : qualité technologique

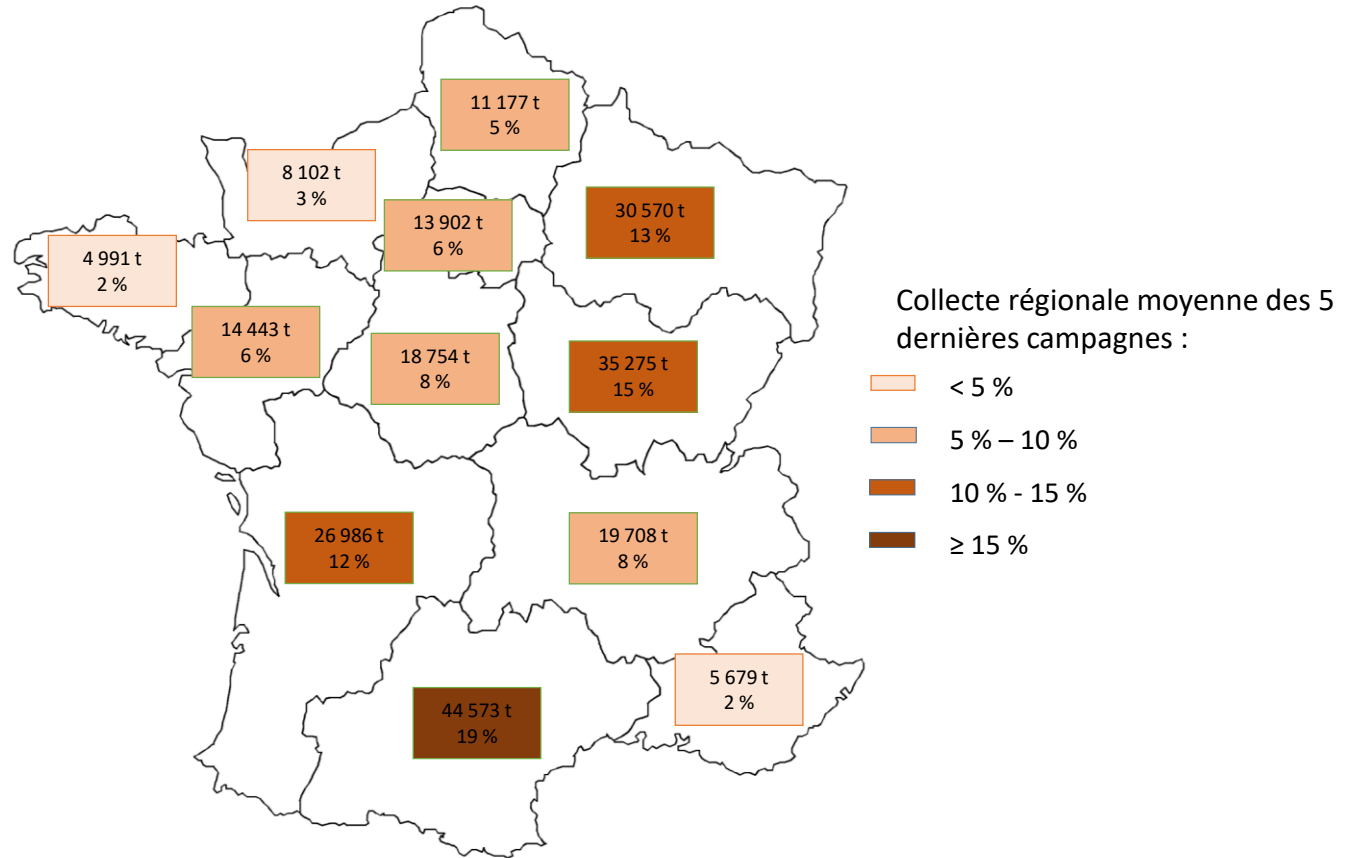
3. Publication des résultats

1. Méthodologie

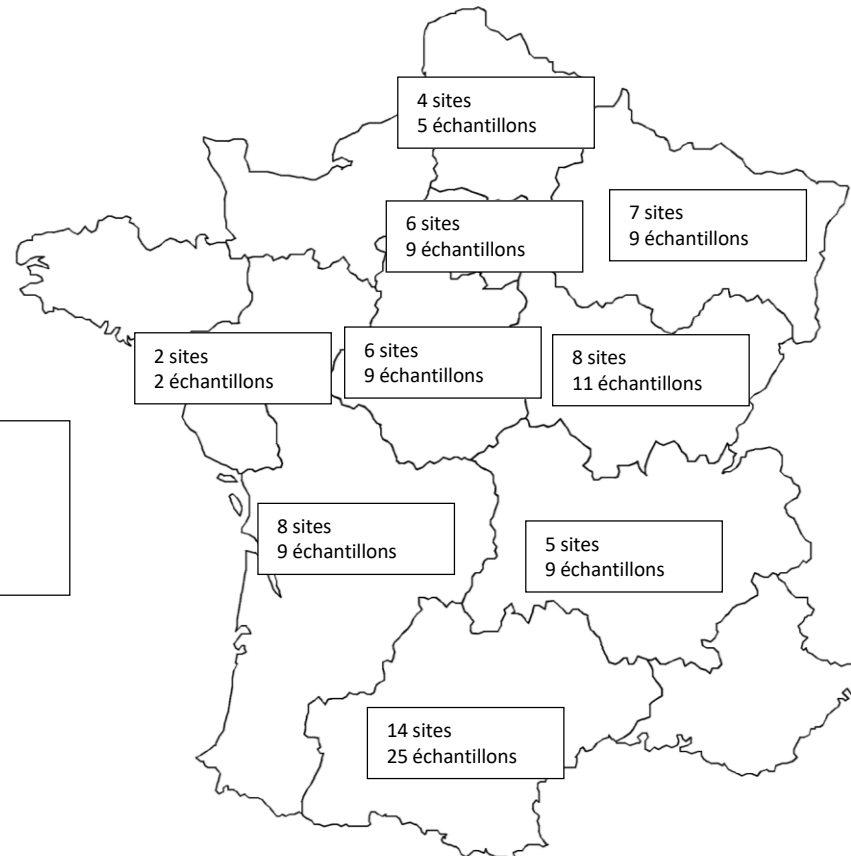
Organisation générale

	 FranceAgriMer			 ARVALIS Institut du végétal
	Direction Marchés, Etudes et Prospective Unité Grain et sucre	Direction de Interventions Service Marchés, certificats et qualité Laboratoire de La Rochelle	Services territoriaux	
Coordination technique	X	X		
Echantillonnage/choix des sites	X		X	X
Déploiement national du matériel /formation à l'échantillonnage		X		
Prélèvements			X	
Analyses et alimentation de la base de données		X		X
Stockage, synthèse et diffusion des données	X			X

Répartition de la collecte



Echantillonnage



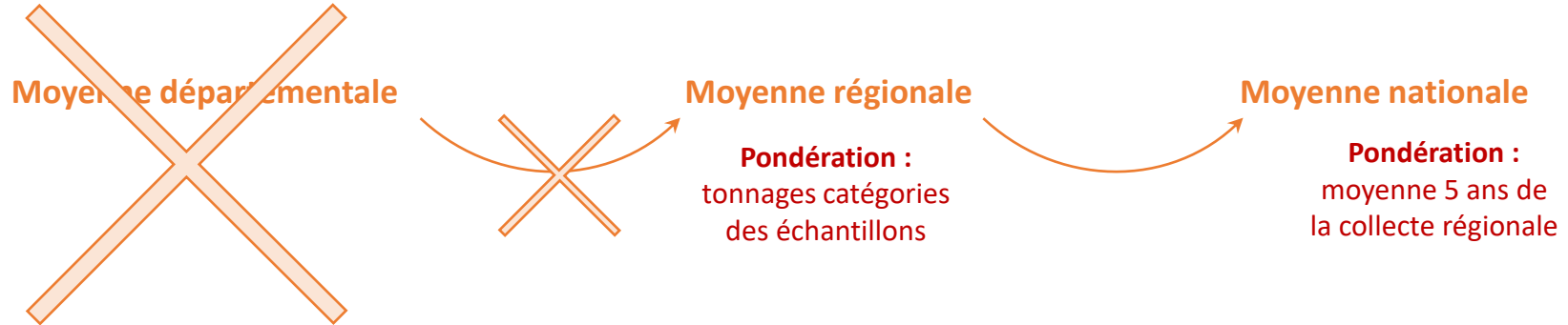
Total :
9 régions enquêtées
60 sites visités
88 échantillons prélevés

Analyses réalisées

Analyses technologiques :

- Poids spécifiques
- 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, 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

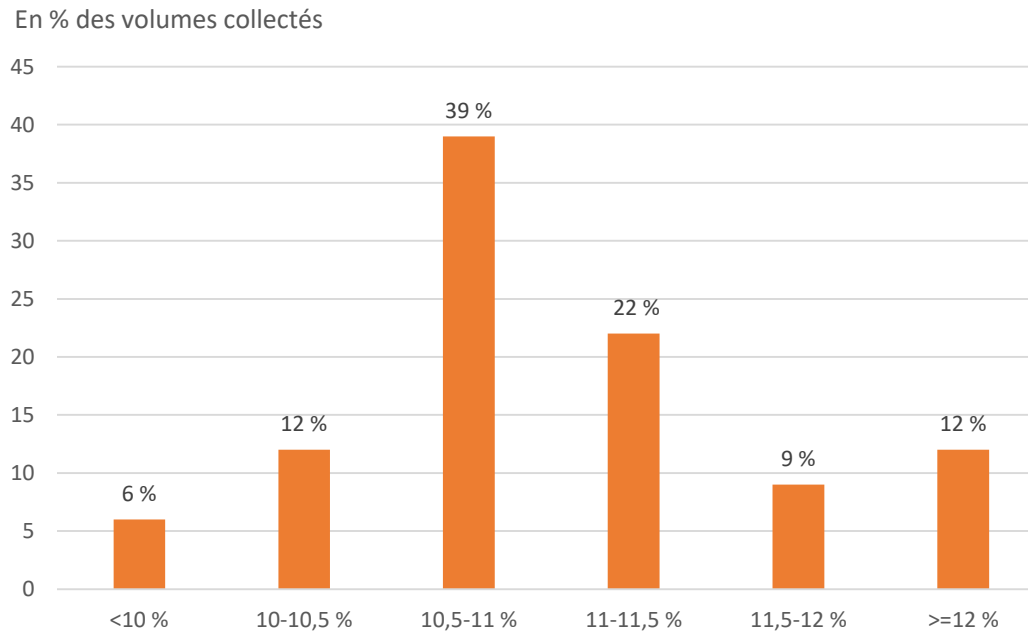
Pondération appliquée



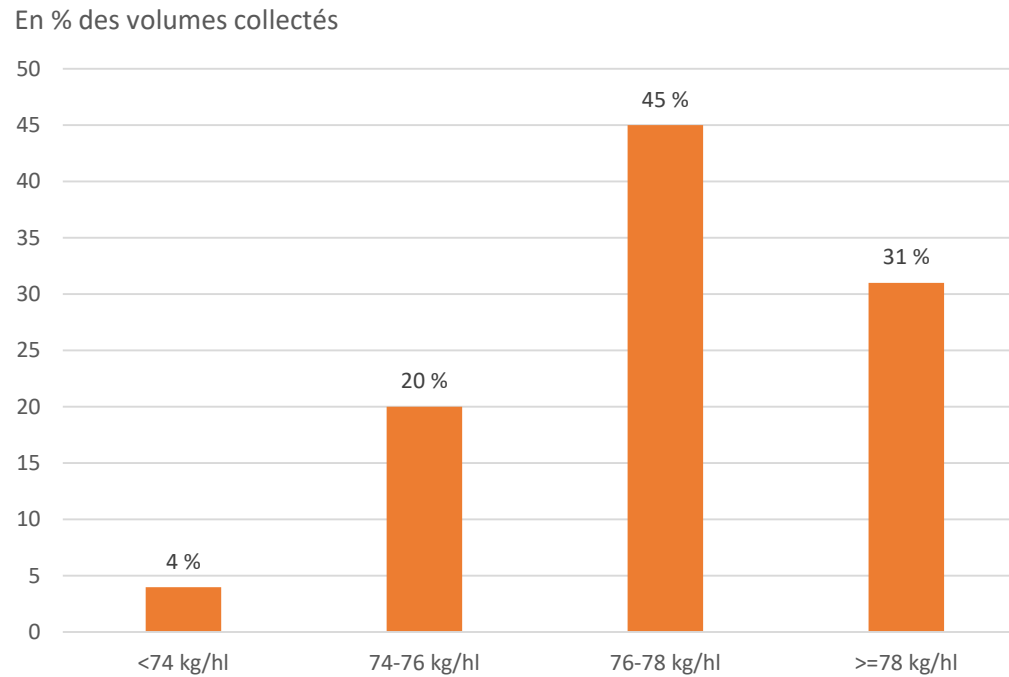
2. RESULTATS

Qualité technologique

Teneur en protéines : 11,1 % de moyenne nationale

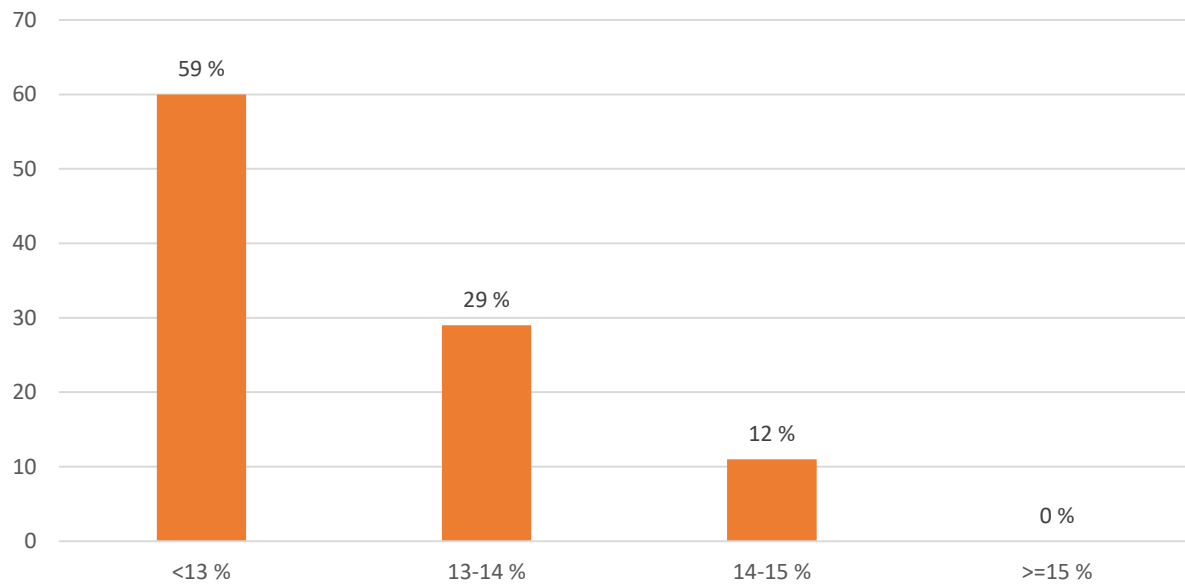


Poids spécifiques : 77,3 kg/hl de moyenne nationale

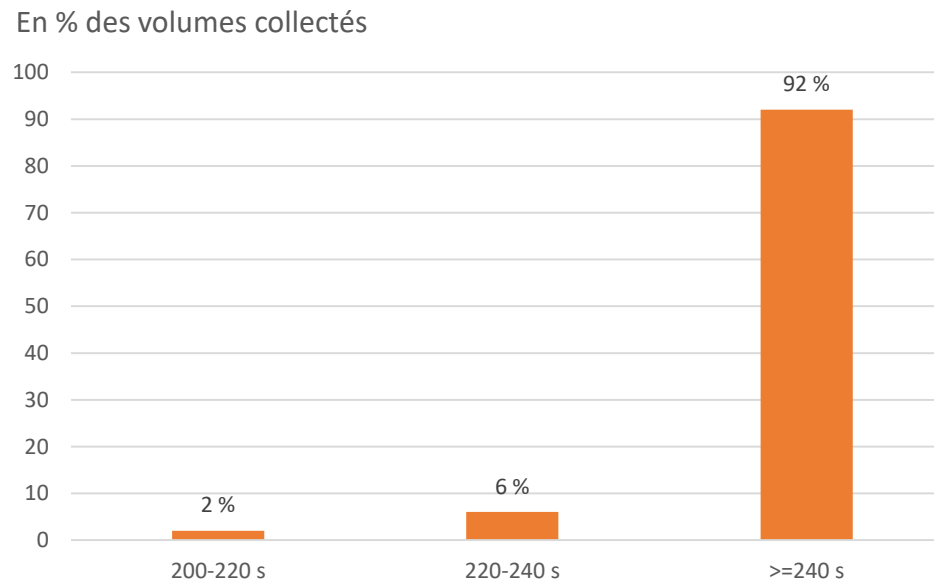


Teneur en eau : 12,7 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



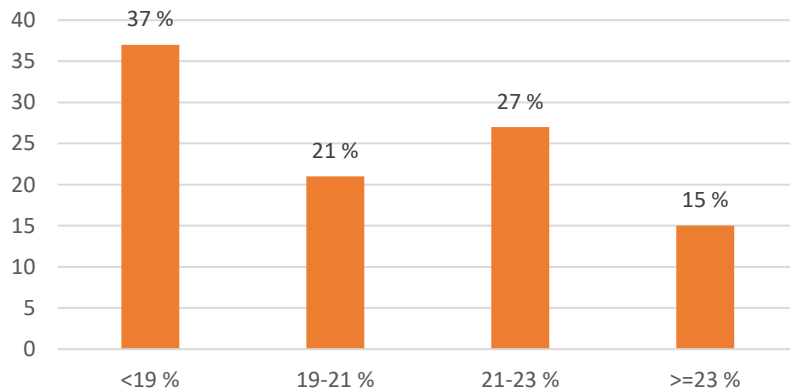
Temps de chute de Hagberg : 92 % des blés au dessus de 240 s



Gluten humide et gluten Index

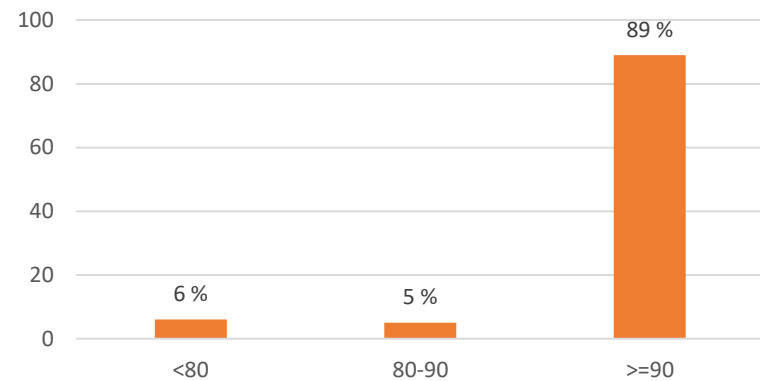
Gluten humide : 20,2 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



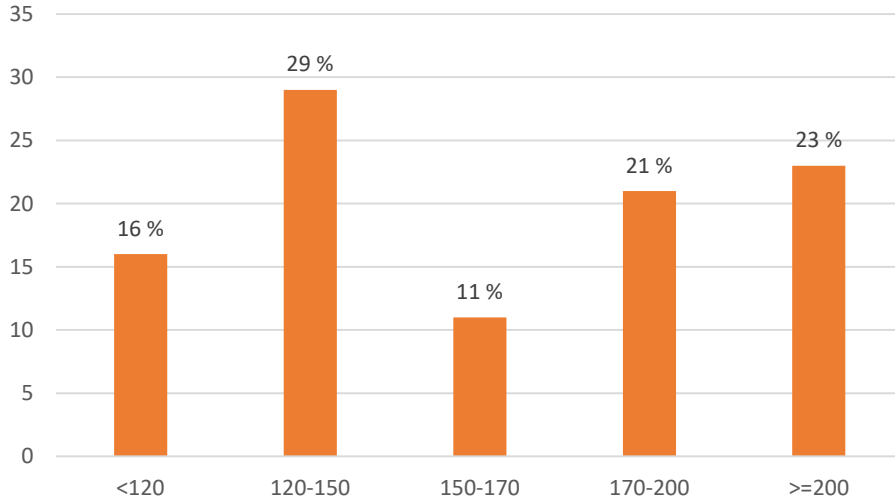
Gluten Index : 92 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



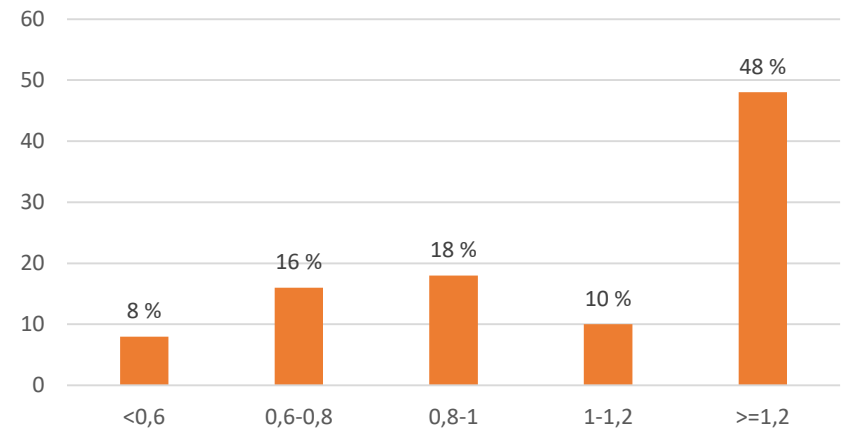
Force boulangère (W) : 165 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



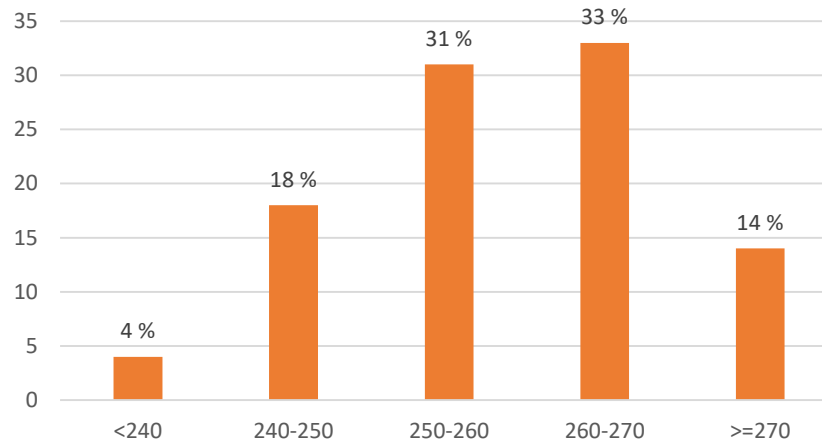
Rapport P/L : 1,14 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



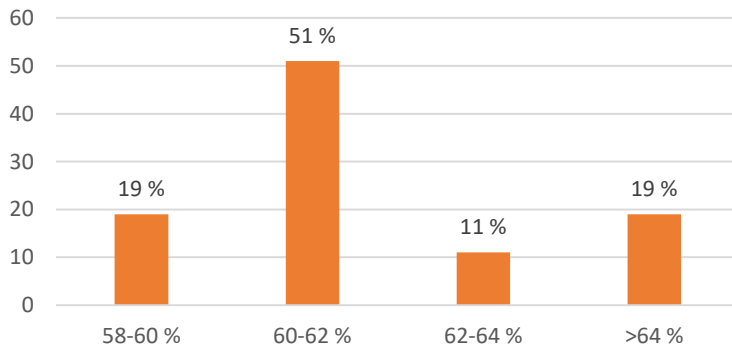
Note totale de panification sur 300 : 254 de moyenne nationale

En % des volumes collectés



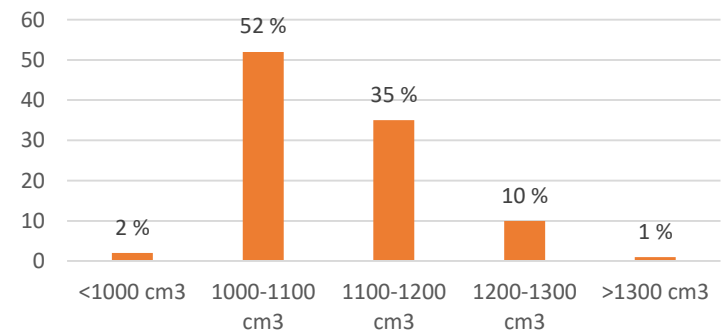
Hydratation : 62 % de moyenne nationale

En % des volumes collectés



Volumes : 1110 cm³ de moyenne nationale

En % des volumes collectés



3. Publication des résultats

Publication prévue pour la fin octobre

Critères :

- Poids spécifiques
- 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