

Enquête qualité des blés – Récolte 2019

Bilan qualitatif de la récolte française de blé tendre et de blé dur en 2019

Direction Marchés, études
et prospective
Unité Grains et Sucre



Service Qualité et
Valorisation



Quelques éléments méthodologiques

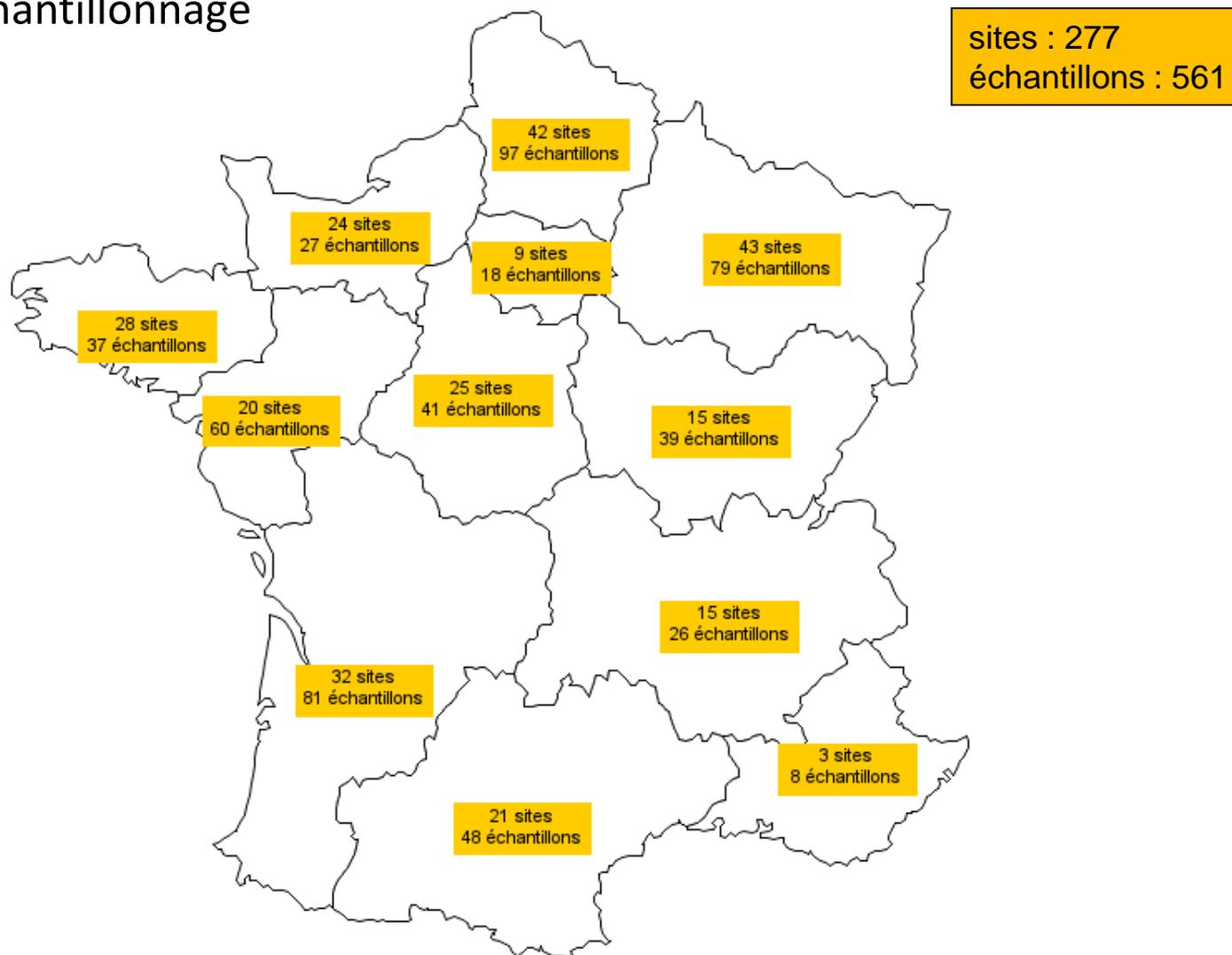
◆ Enquête auprès des organismes collecteurs

- Enquête menée en partenariat avec ARVALIS -Institut du végétal
- Réseau de 277 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte (taille, situation géographique, ...)
- 561 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et 134 de blé dur
- Prélèvements à **l'entrée des silos avant le travail des OS** (nettoyage, séchage...) par les agents de FranceAgriMer
- Analyses réalisées par le laboratoire FranceAgriMer de La Rochelle et le Pôle Analytique d'Arvalis – Institut du Végétal

- 1. Blé tendre**
2. Blé dur

Qualité du blé tendre 2019

◆ Échantillonnage

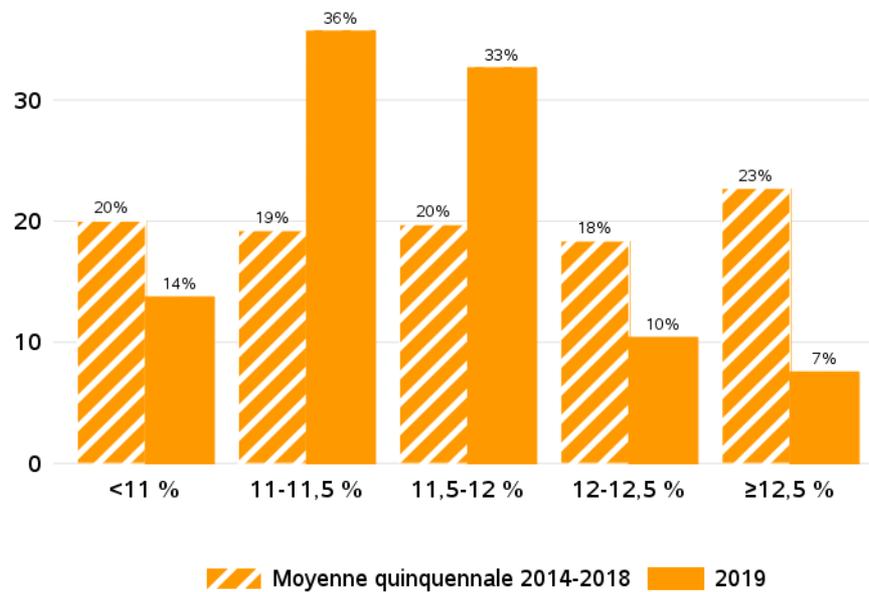


Qualité du blé tendre 2019

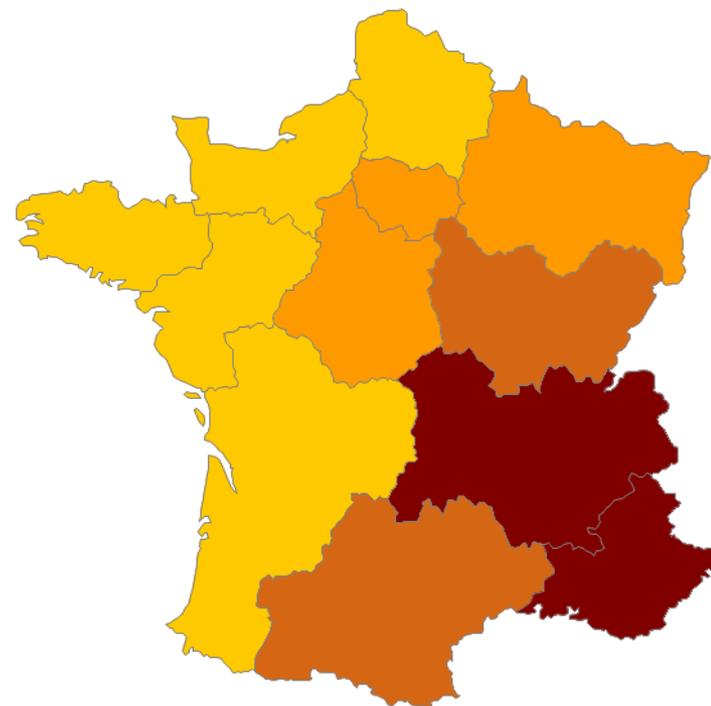
◆ Teneur en protéines

11,5 % en moyenne nationale

en % des volumes collectés

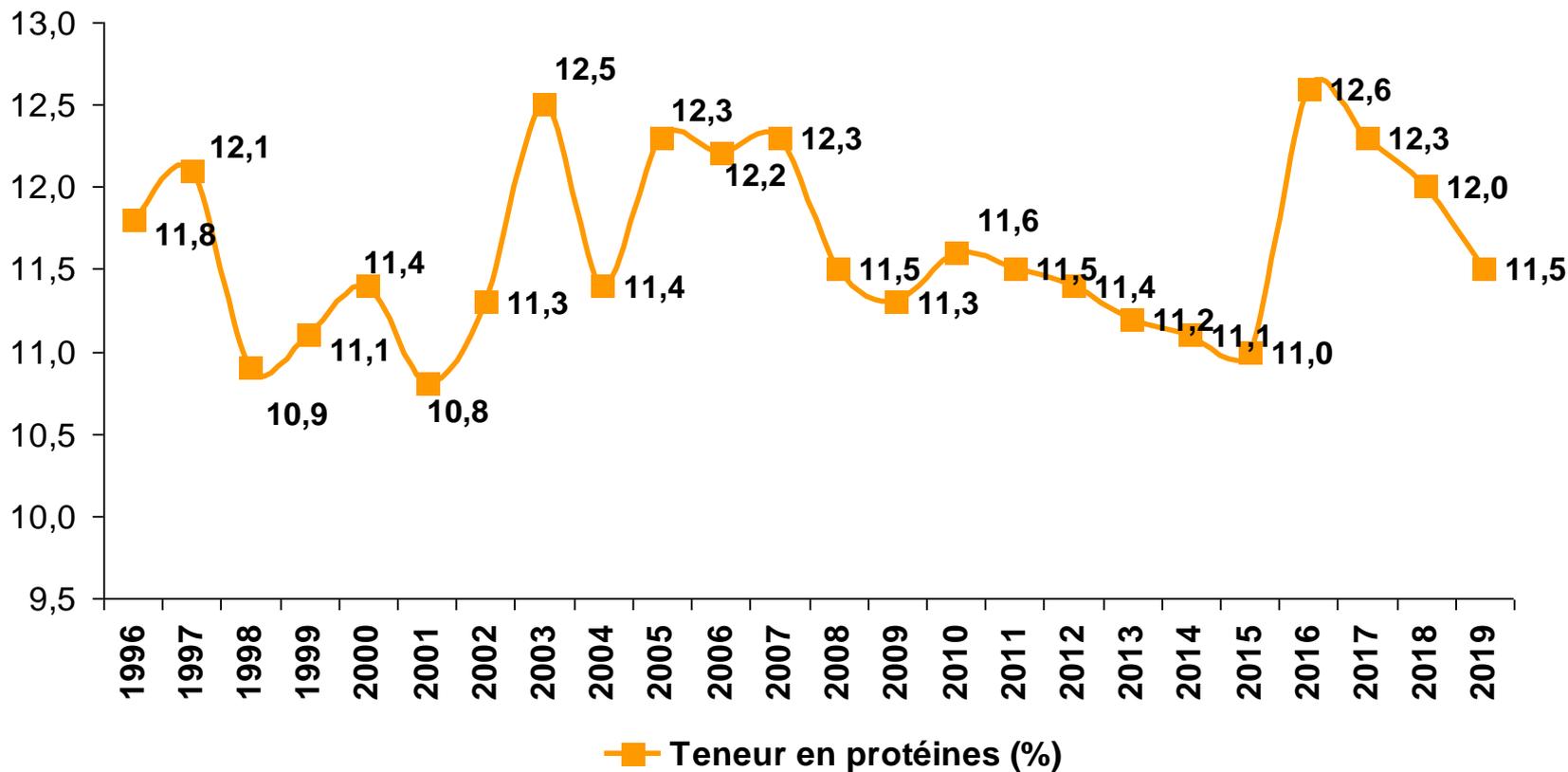


Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



Qualité du blé tendre 2019

◆ Historique du taux moyen de protéines



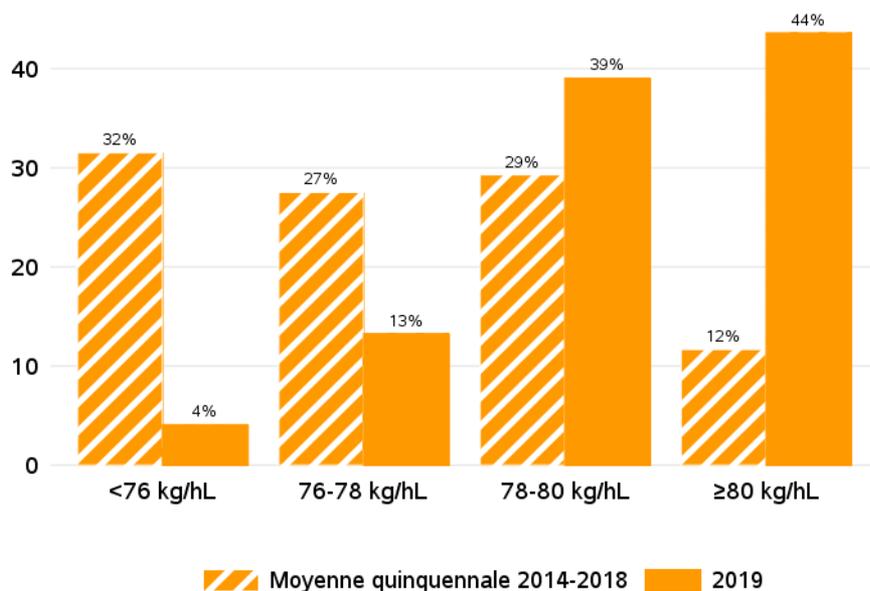
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

Qualité du blé tendre 2019

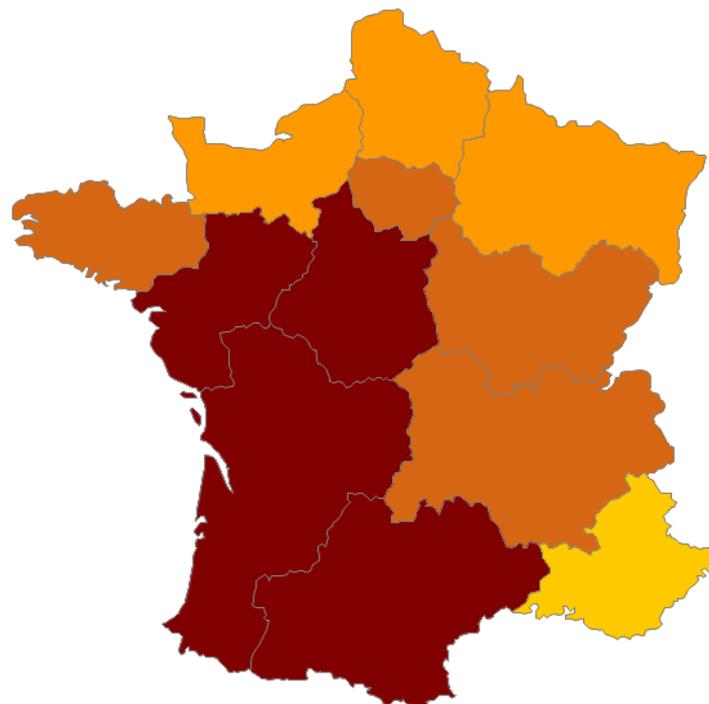
◆ Poids spécifiques

79,5 kg/hl en moyenne nationale

en % des volumes collectés

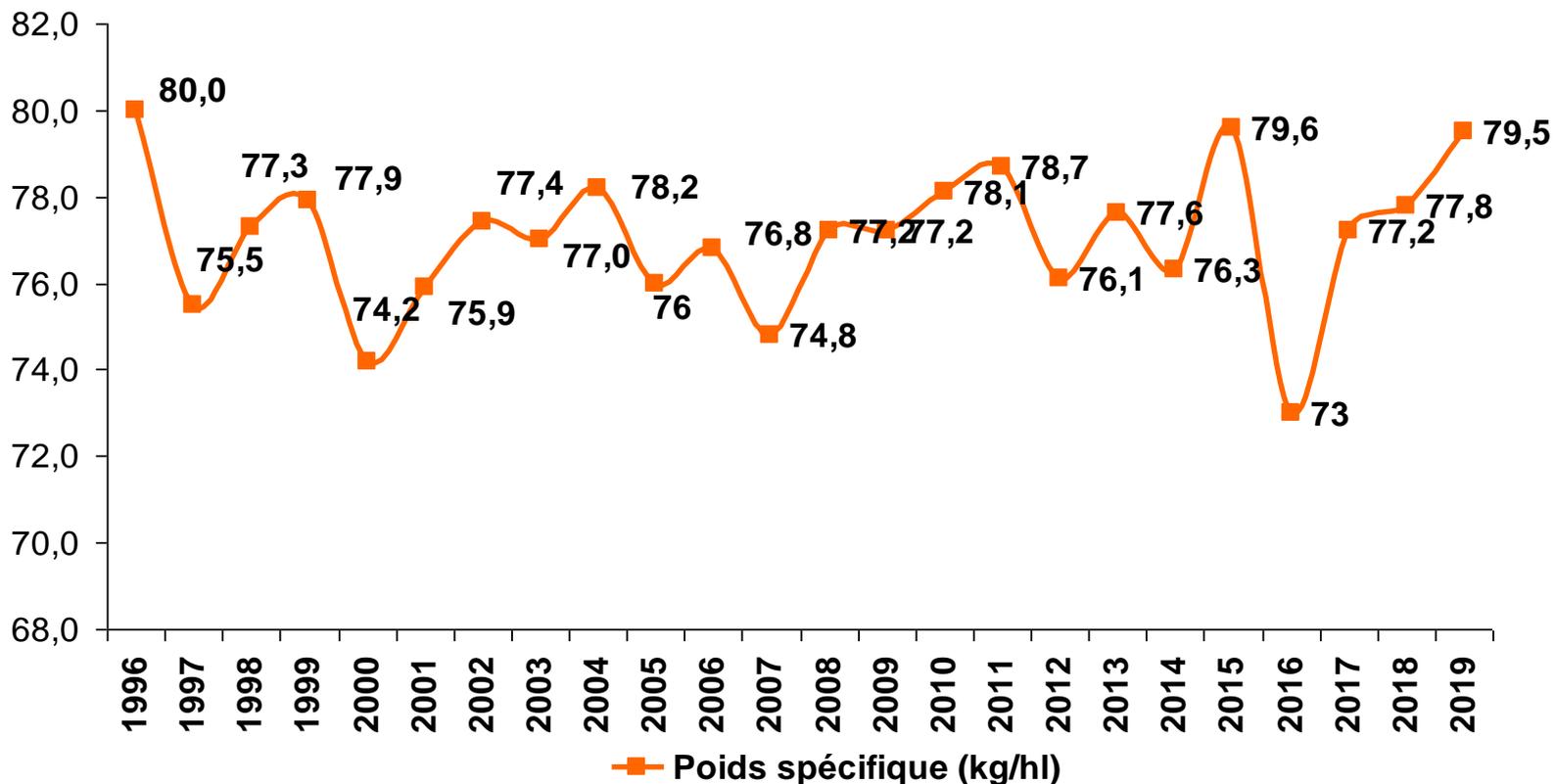


Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



Qualité du blé tendre 2019

◆ Historique du poids spécifique moyen



Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

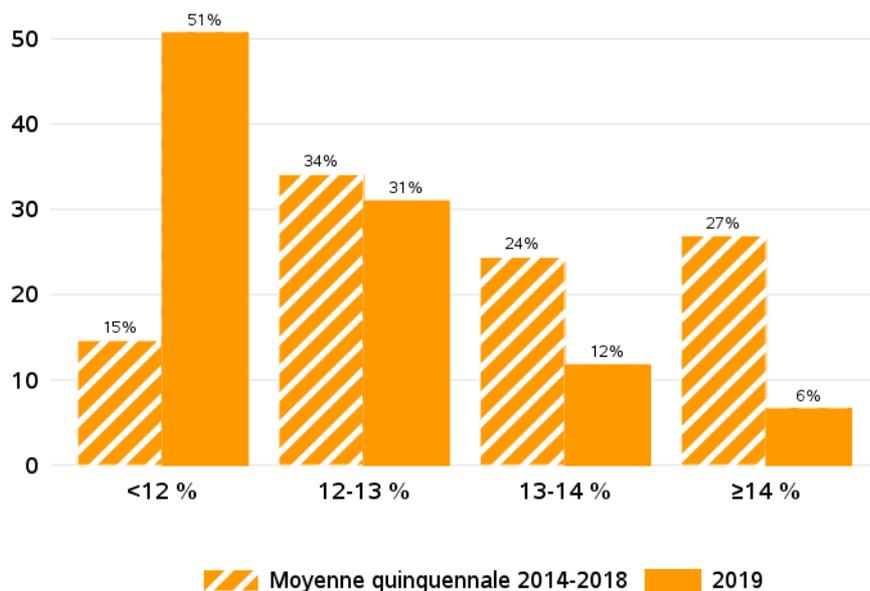
Qualité du blé tendre 2019

◆ Teneur en eau

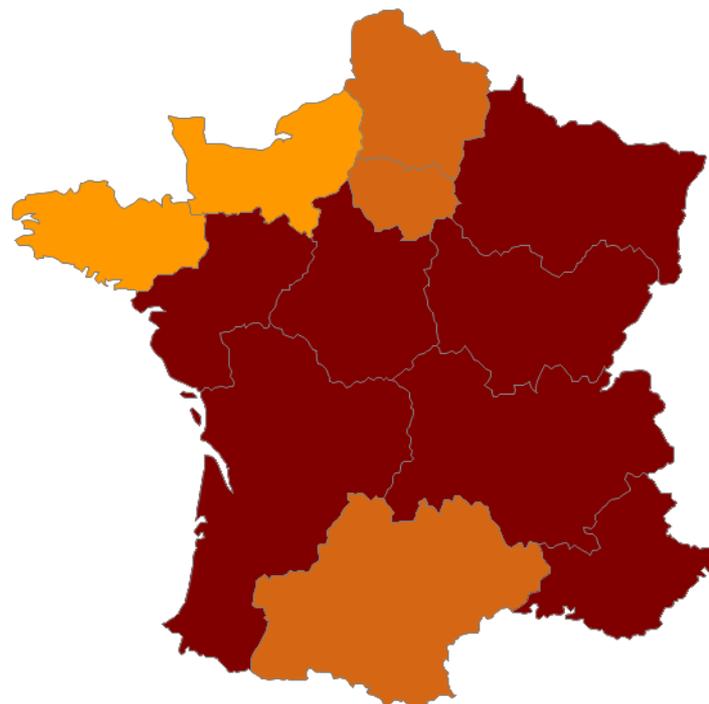
12,1 % en moyenne nationale

Moyennes régionales : de 11,3 à 13,5 %

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019

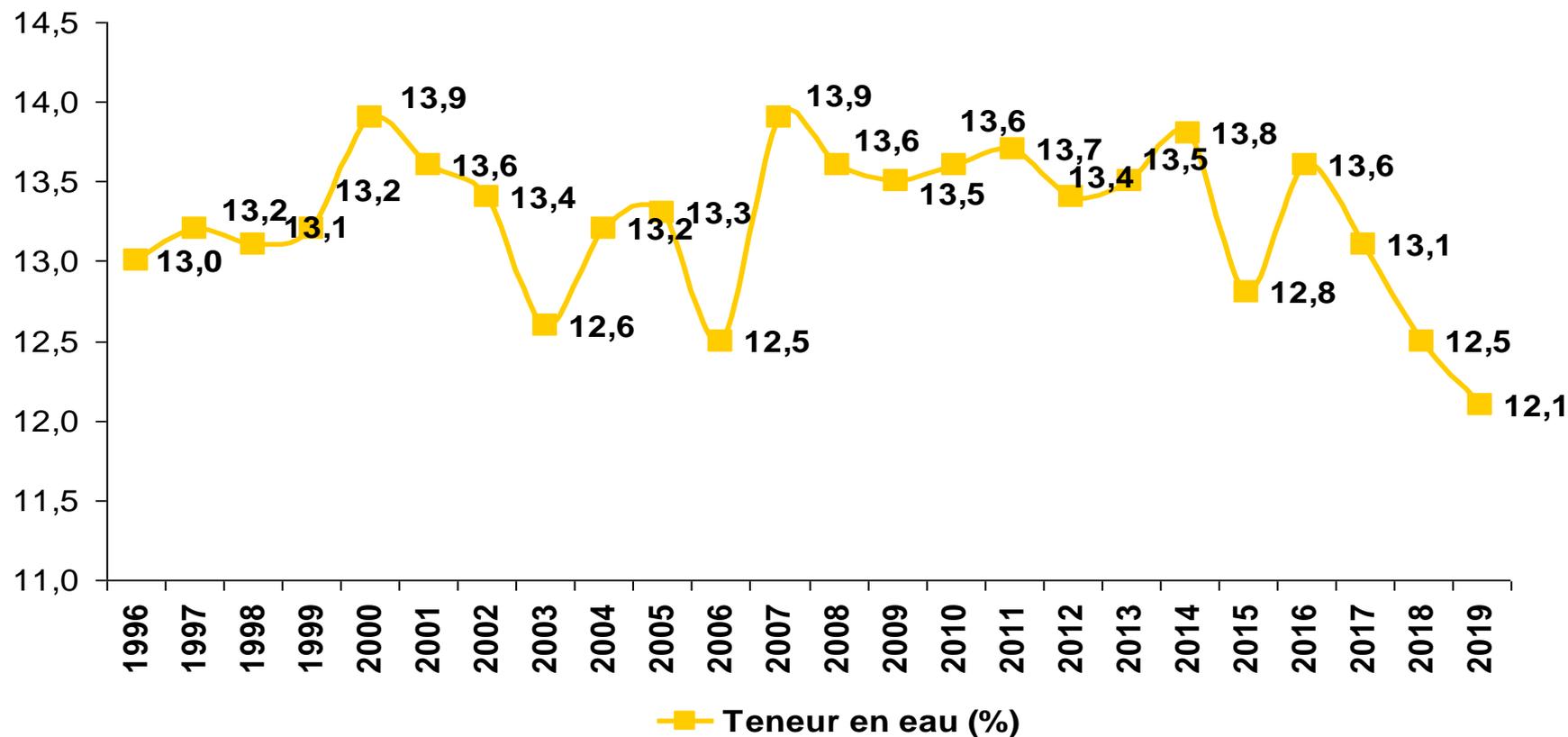


Moyennes régionales

- <12 %
- 12-13 %
- 13-14 %

Qualité du blé tendre 2019

◆ Historique de la teneur en eau moyenne

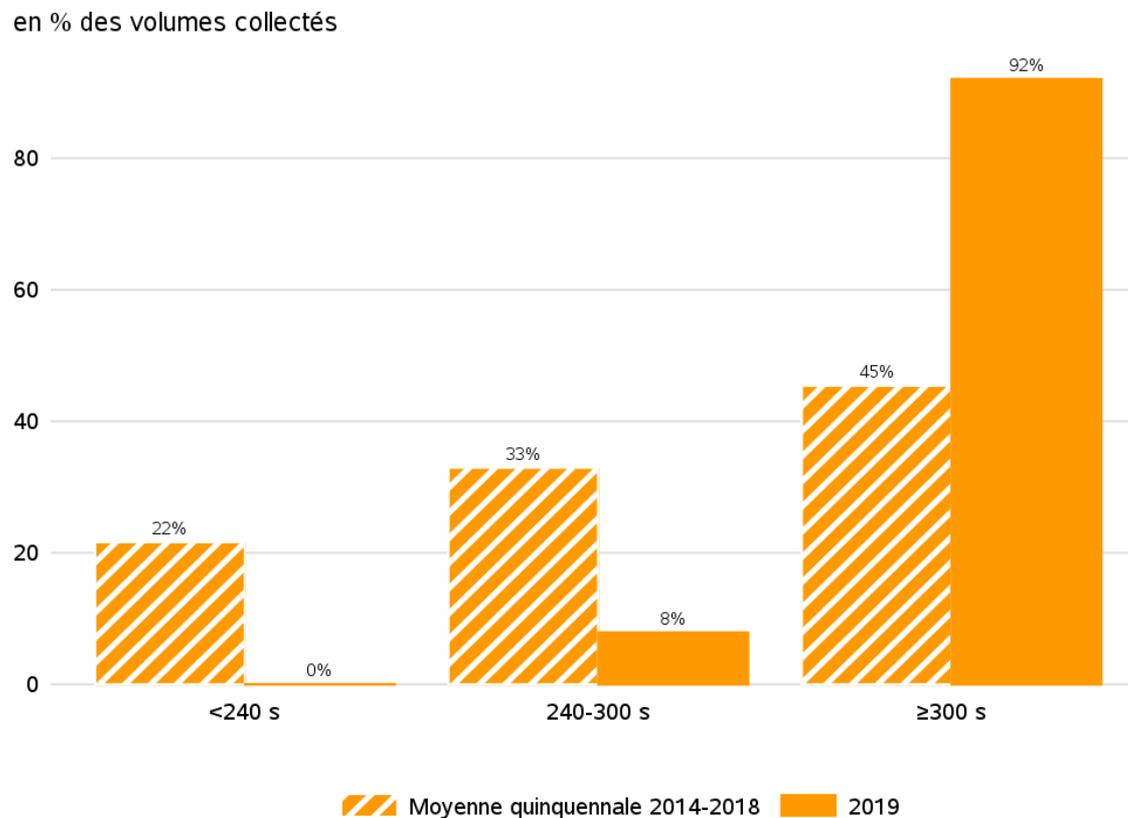


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

Qualité du blé tendre 2019

◆ Temps de chute de Hagberg

92 % des blés au dessus de 300 s



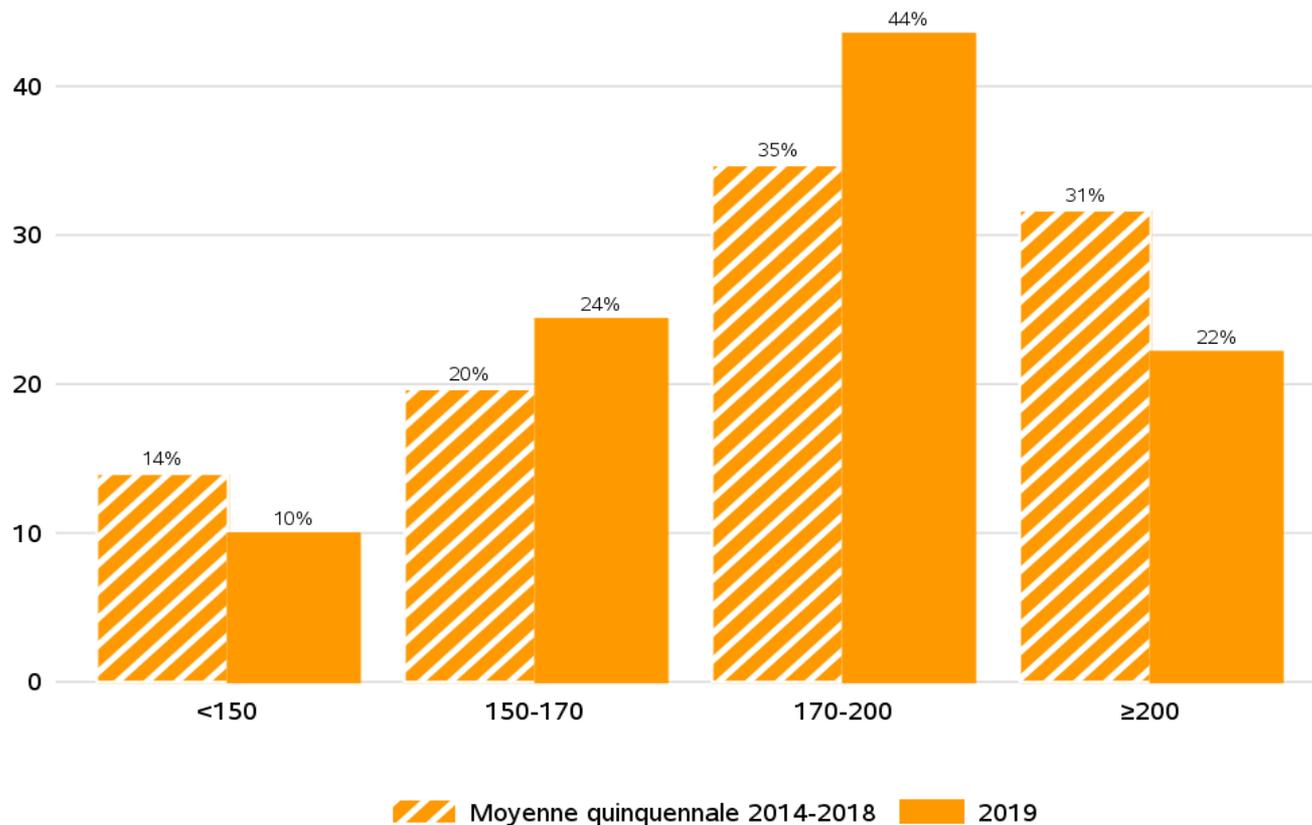
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019

Qualité du blé tendre 2019

◆ Force boulangère (W)

186 de force boulangère en moyenne nationale

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019

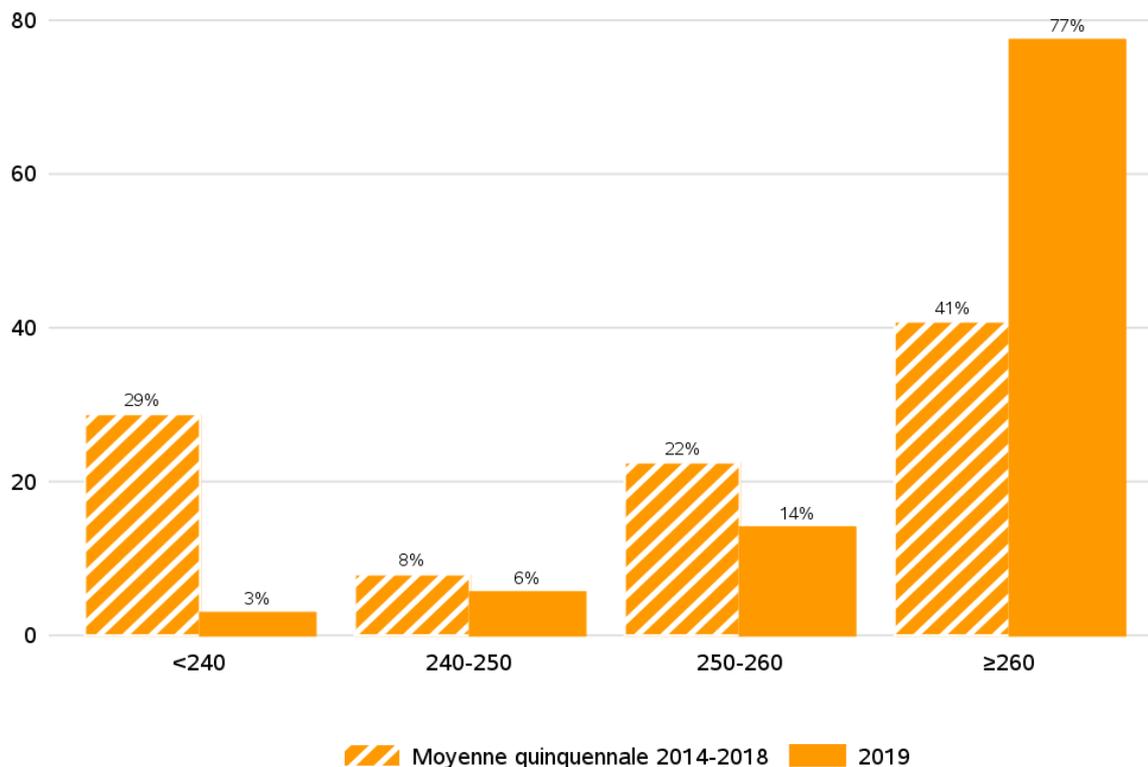
Qualité du blé tendre 2019

◆ Qualité boulangère: note totale de panification (/300)

261 en moyenne nationale

91 % au-dessus de 250

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / ARVALIS – Institut du végétal / Enquête qualité collecteurs 2019

Qualité du blé tendre 2019

◆ Grille de classement

Classes	Protéines	W	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
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

Protéines : $(N \times 5,7) \% MS$

W : 10^{-4} joules/g

Hagberg : secondes

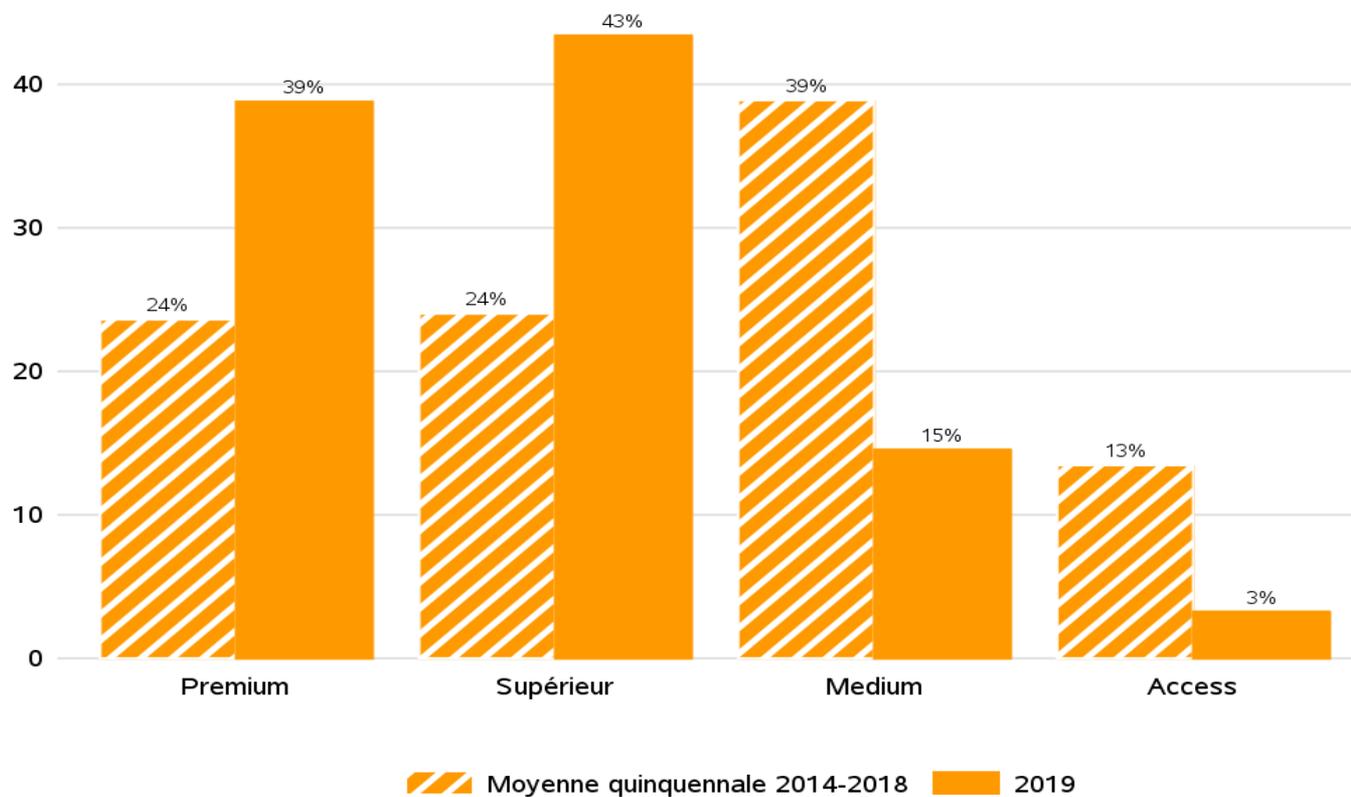
PS : kg/hl

* 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 2019

◆ Grille de classement

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019

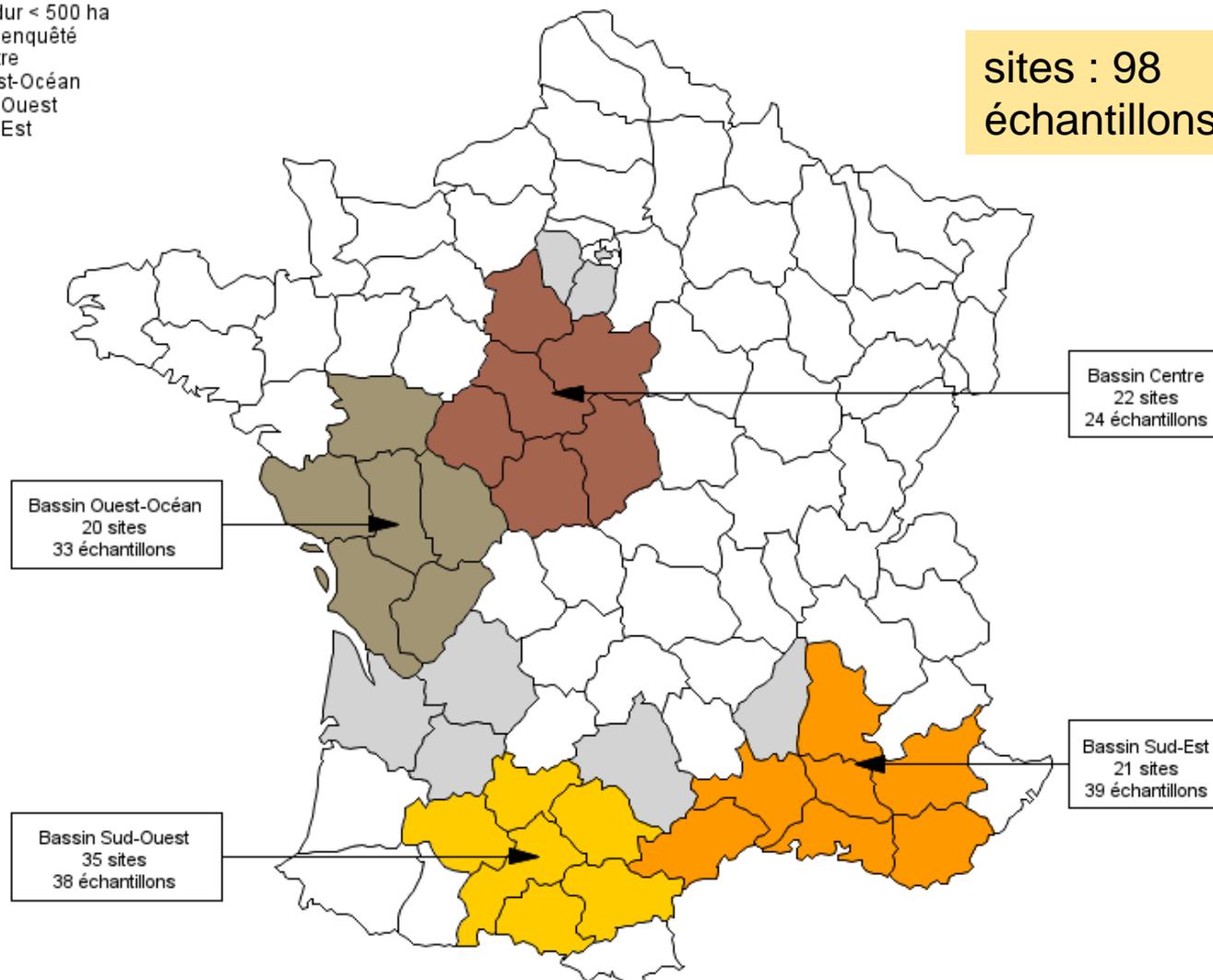
1. Blé tendre
2. Blé dur

Qualité du blé dur 2019

◆ Echantillonnage : 4 bassins de production

- Blé dur < 500 ha
- Non enquêté
- Centre
- Ouest-Océan
- Sud-Ouest
- Sud-Est

sites : 98
échantillons : 134



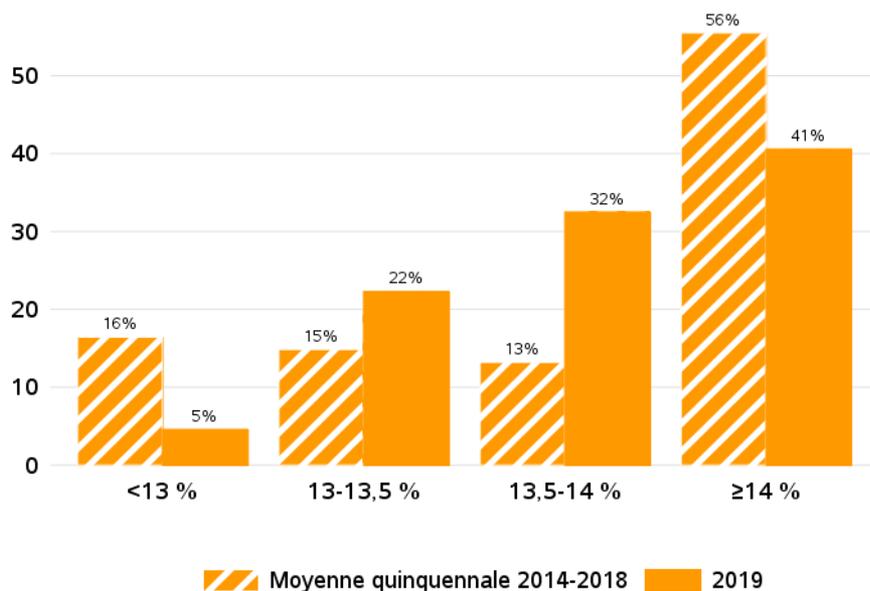
Qualité du blé dur 2019

◆ Teneur en protéines

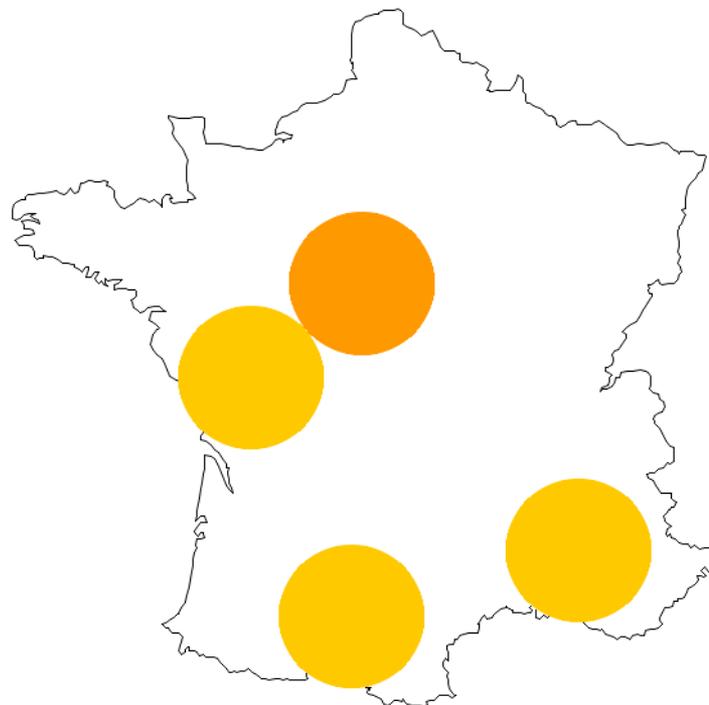
13,9 % en moyenne nationale

73 % au-dessus de 13,5 % de protéines

en % des volumes collectés

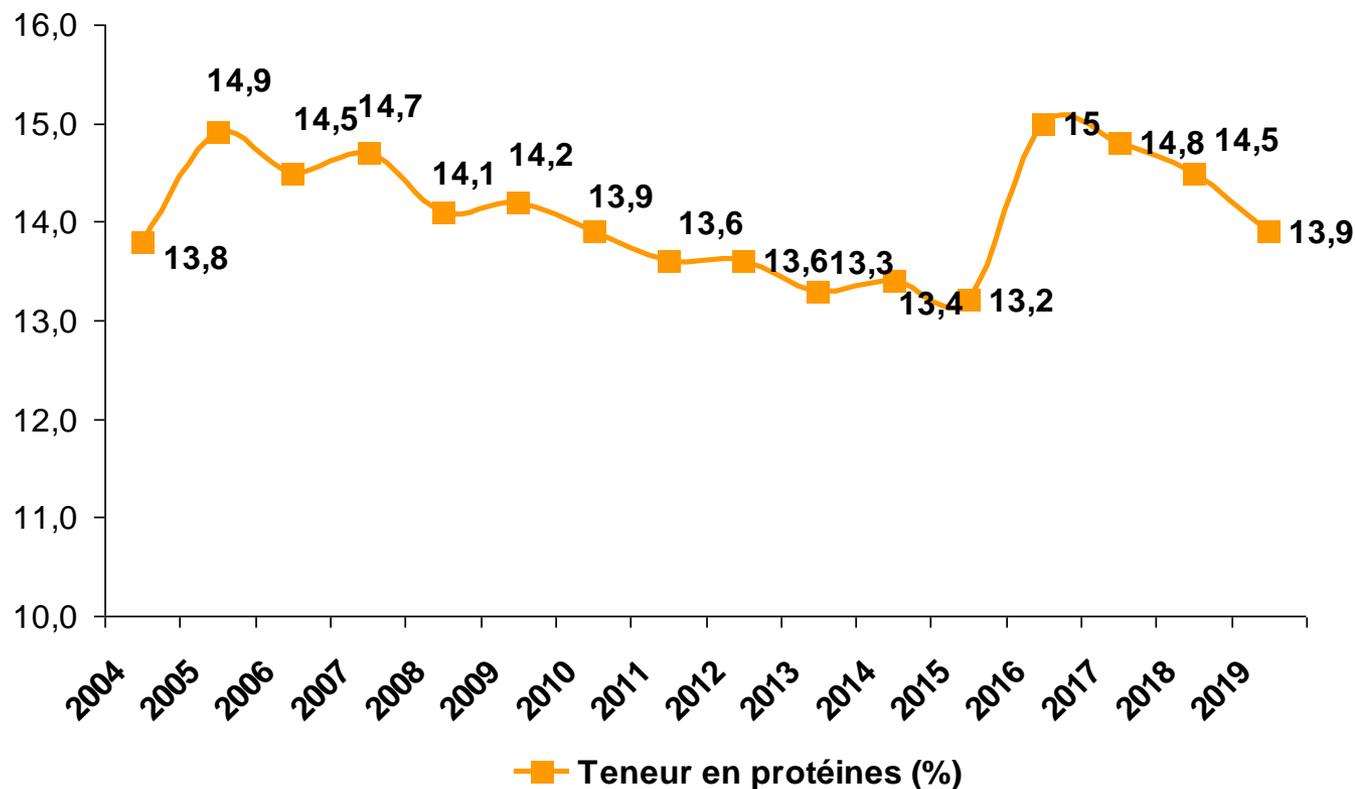


Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



Qualité du blé dur 2019

◆ Historique du taux moyen de protéines



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

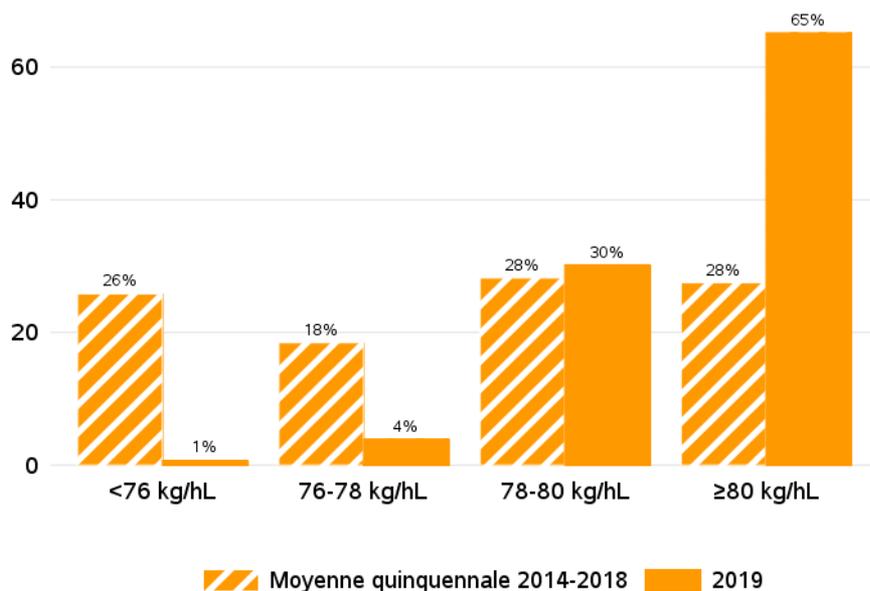
Qualité du blé dur 2019

◆ Poids spécifiques

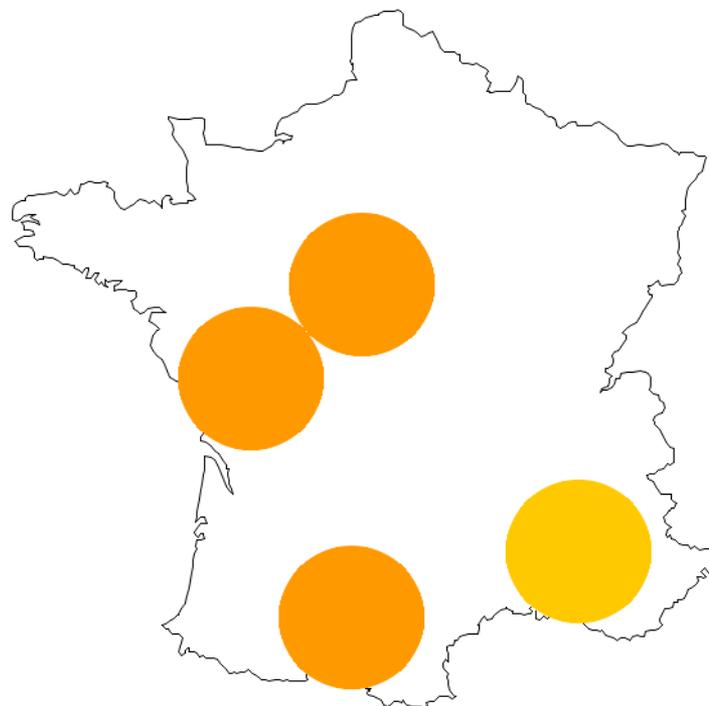
80,2 kg/hl en moyenne

95 % au-dessus de 78 kg/hl

en % des volumes collectés



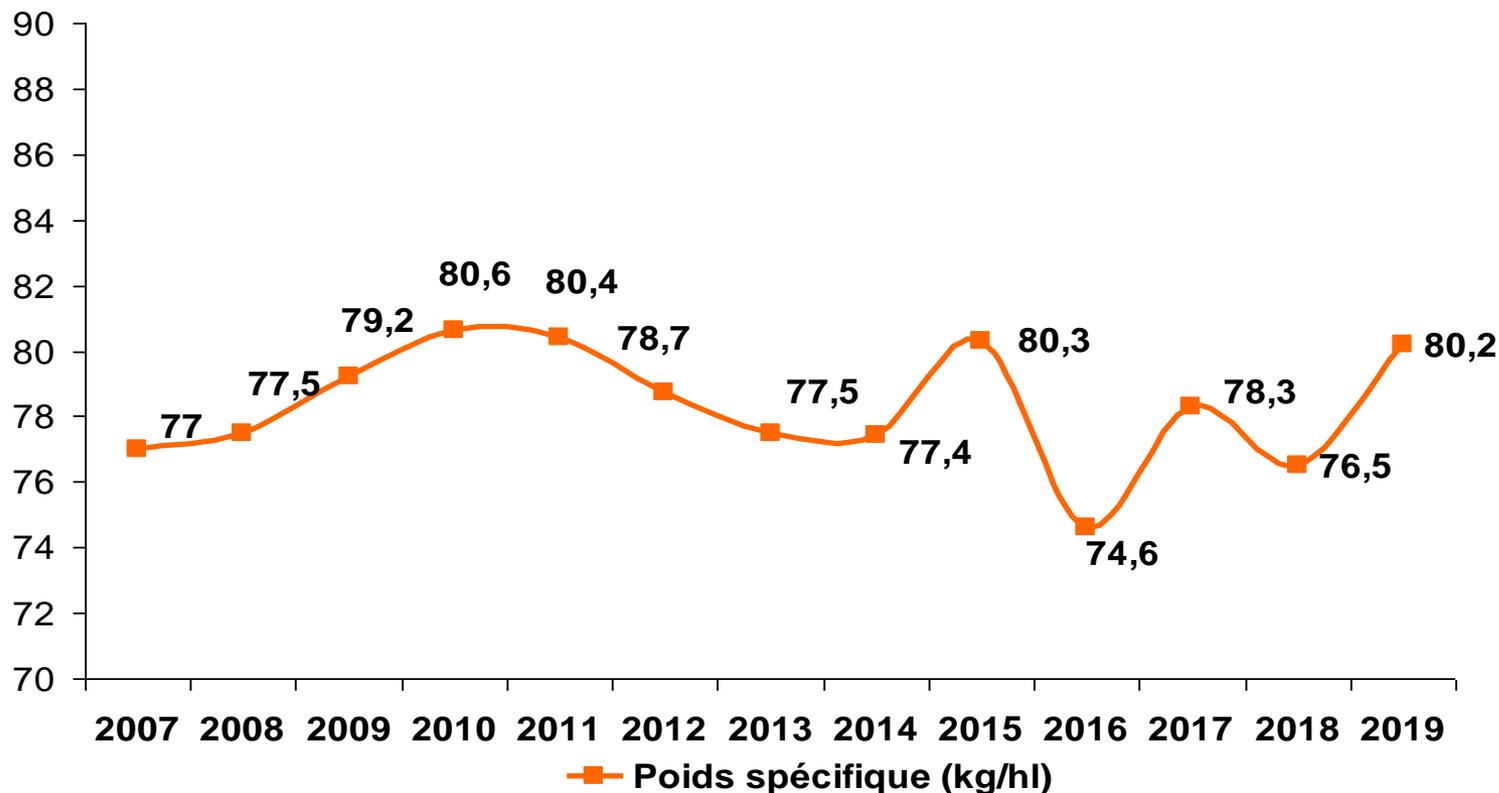
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



Moyennes par bassin 79-80 kg/hl 80-81 kg/hl

Qualité du blé dur 2019

◆ Historique du poids spécifique moyen



Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

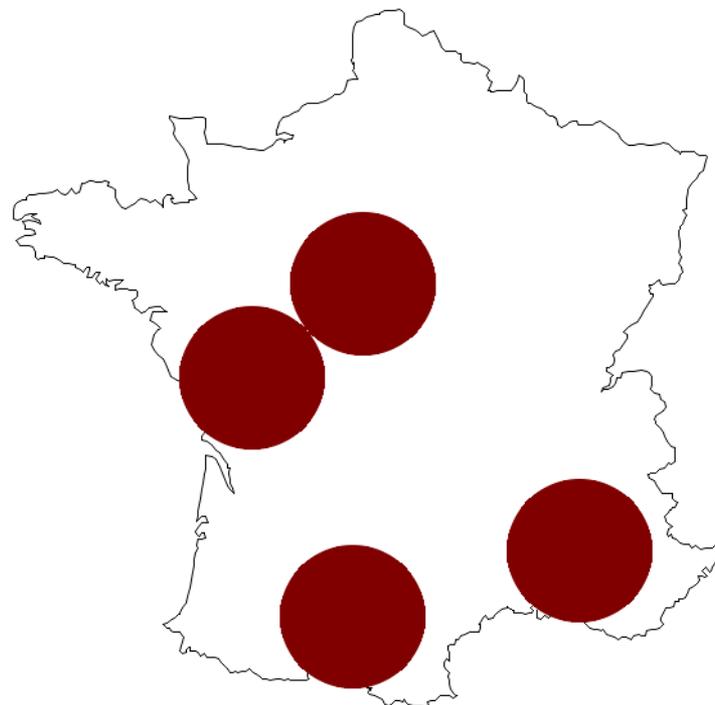
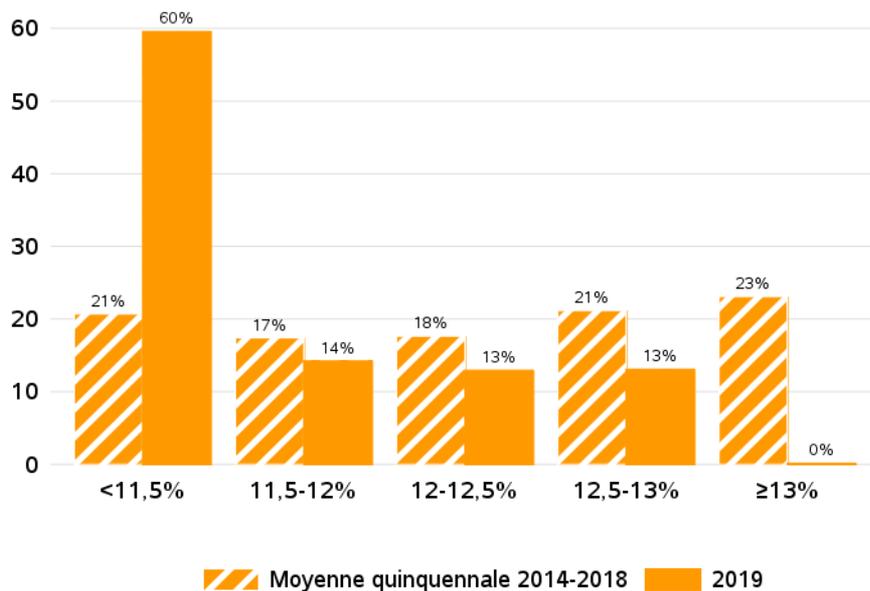
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

Qualité du blé dur 2019

◆ Teneur en eau

11,4 % en moyenne nationale

en % des volumes collectés



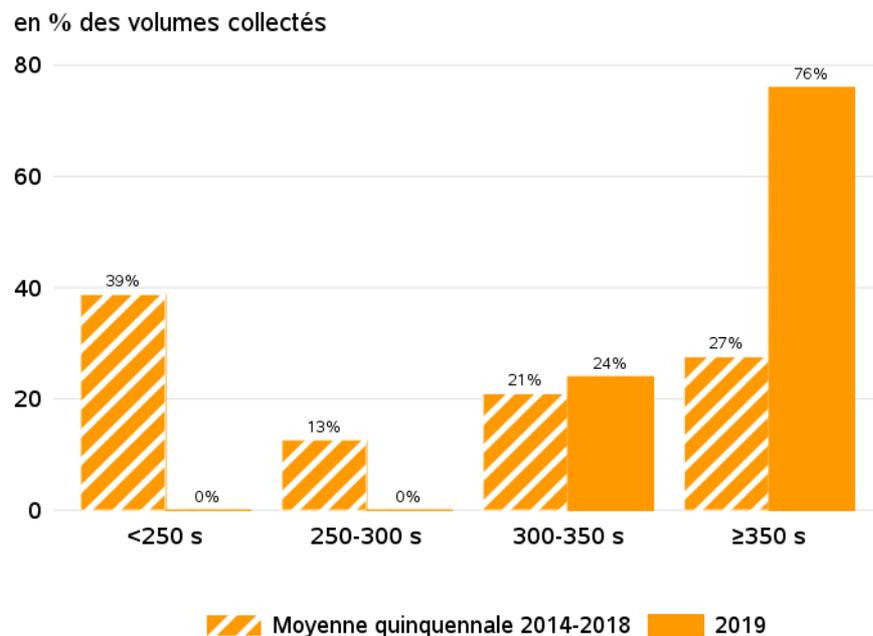
Moyennes par bassin ■ <12,5 %

Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019

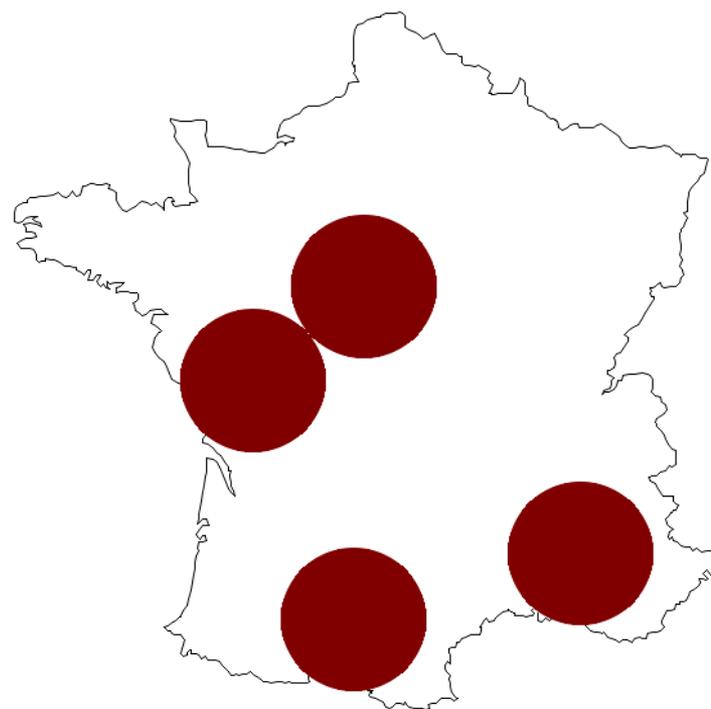
Qualité du blé dur 2019

◆ Temps de chute de Hagberg

76 % des blés au dessus de 350 s



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



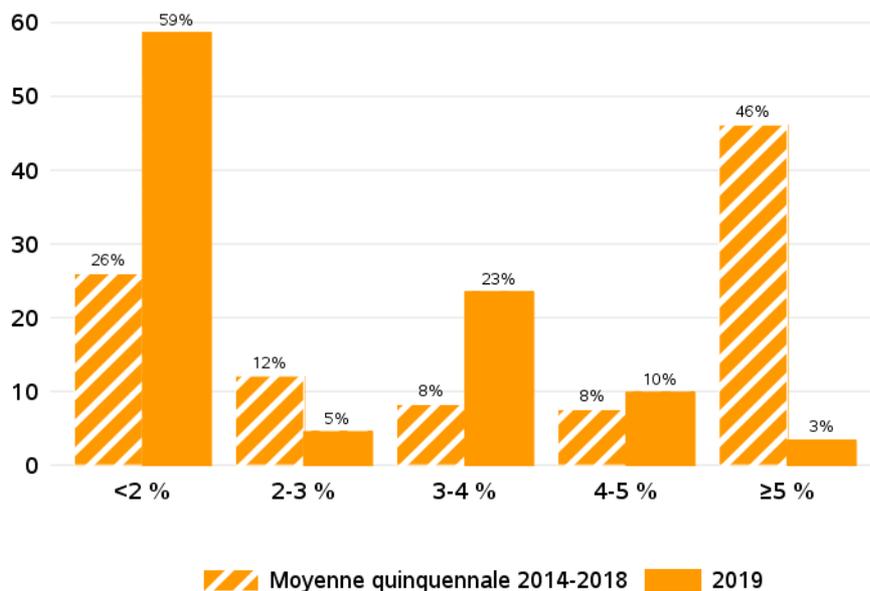
Qualité du blé dur 2019

◆ Taux de GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés)

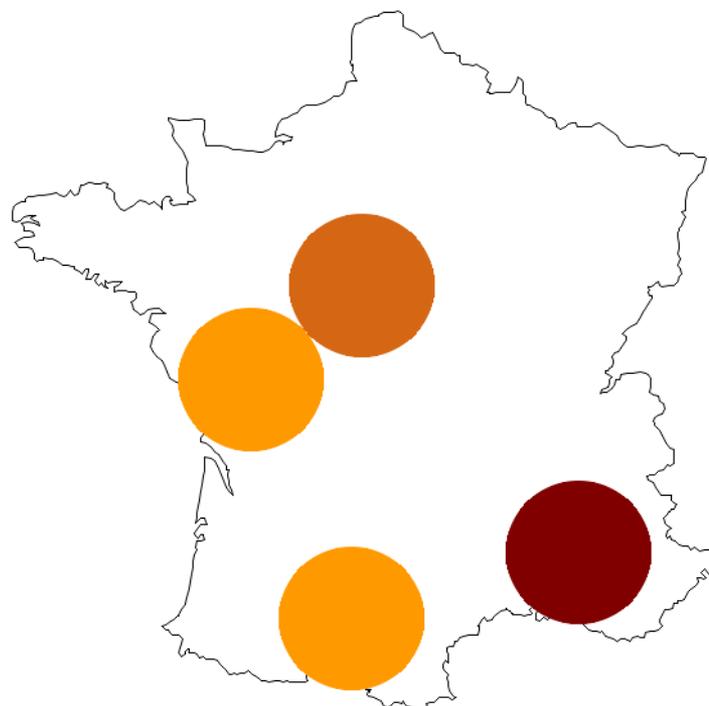
2,1 % en moyenne nationale

97 % en dessous de 5 %

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



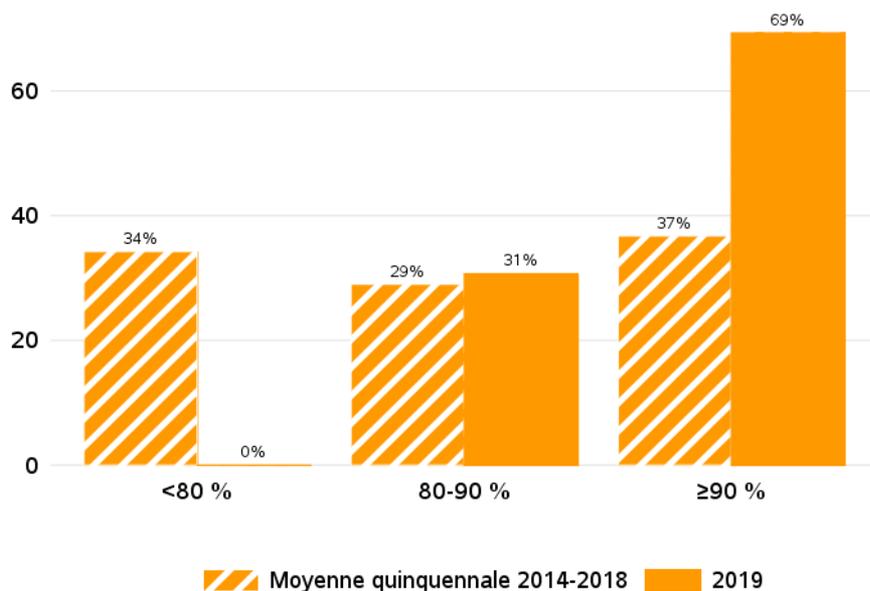
Moyennes par bassin <1 % 1-2 % 2 % et plus

Qualité du blé dur 2019

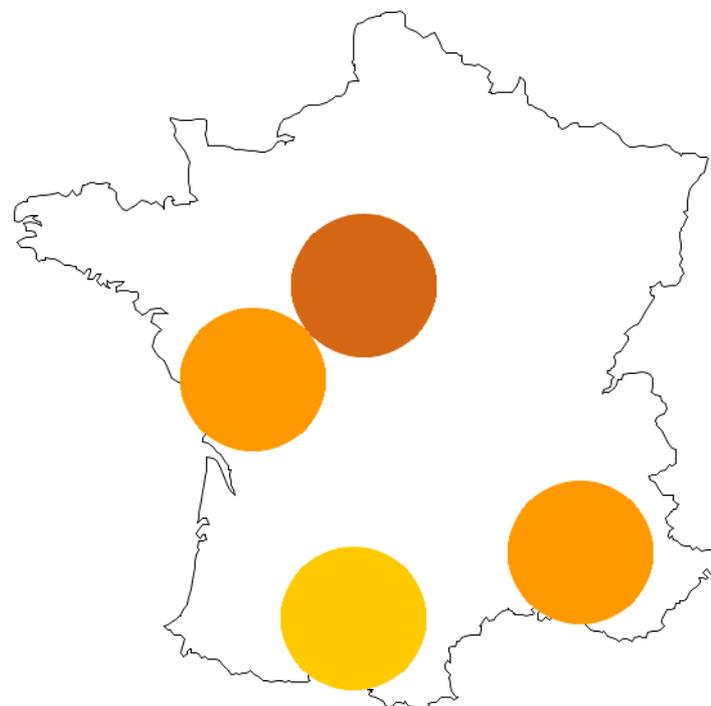
◆ Vitrosité

92,1 % en moyenne nationale

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2019



Merci pour votre attention

Retrouvez FranceAgriMer et ARVALIS sur leurs réseaux :

Site de FranceAgriMer : <https://www.franceagrimer.fr/>

VISIONet, site Open Data : <https://visionet.franceagrimer.fr>

Site ARVALIS – Institut du végétal : <https://www.arvalis-infos.fr>



@FranceAgriMer

@[Arvalisofficiel](#)



FranceAgriMer

ARVALIS - Institut du végétal

