



**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 2023 EN BLÉ TENDRE ET BLÉ DUR

CONSEIL SPÉCIALISÉ GRANDES CULTURES - MARCHÉS CÉRÉALIERS

13 SEPTEMBRE 2023

Direction Marchés, études et prospective  
Unité Grains et Sucre

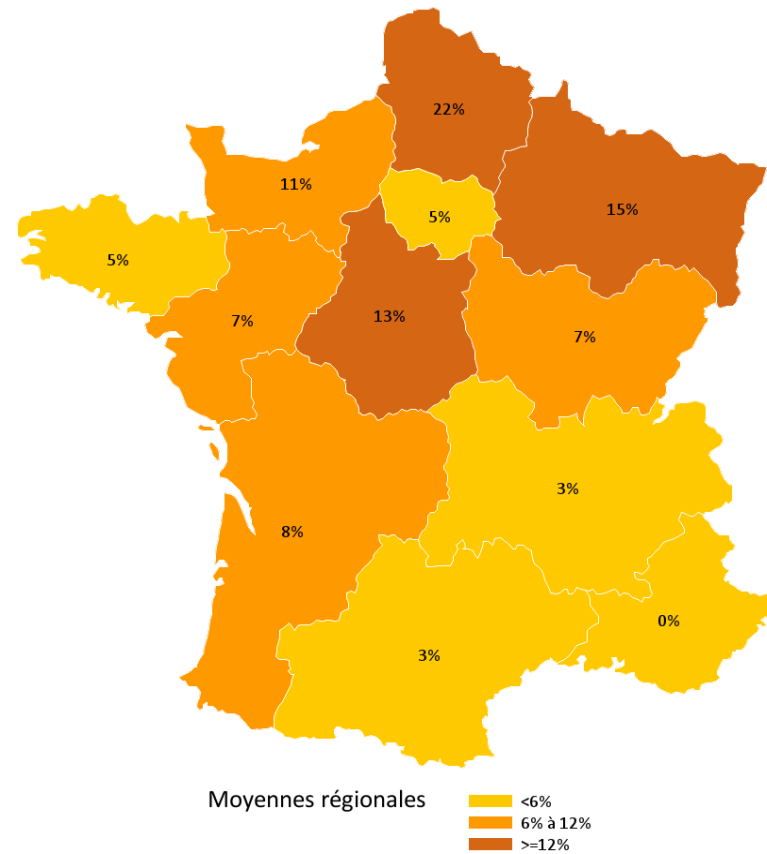


# Plan

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

# Qualité du blé tendre

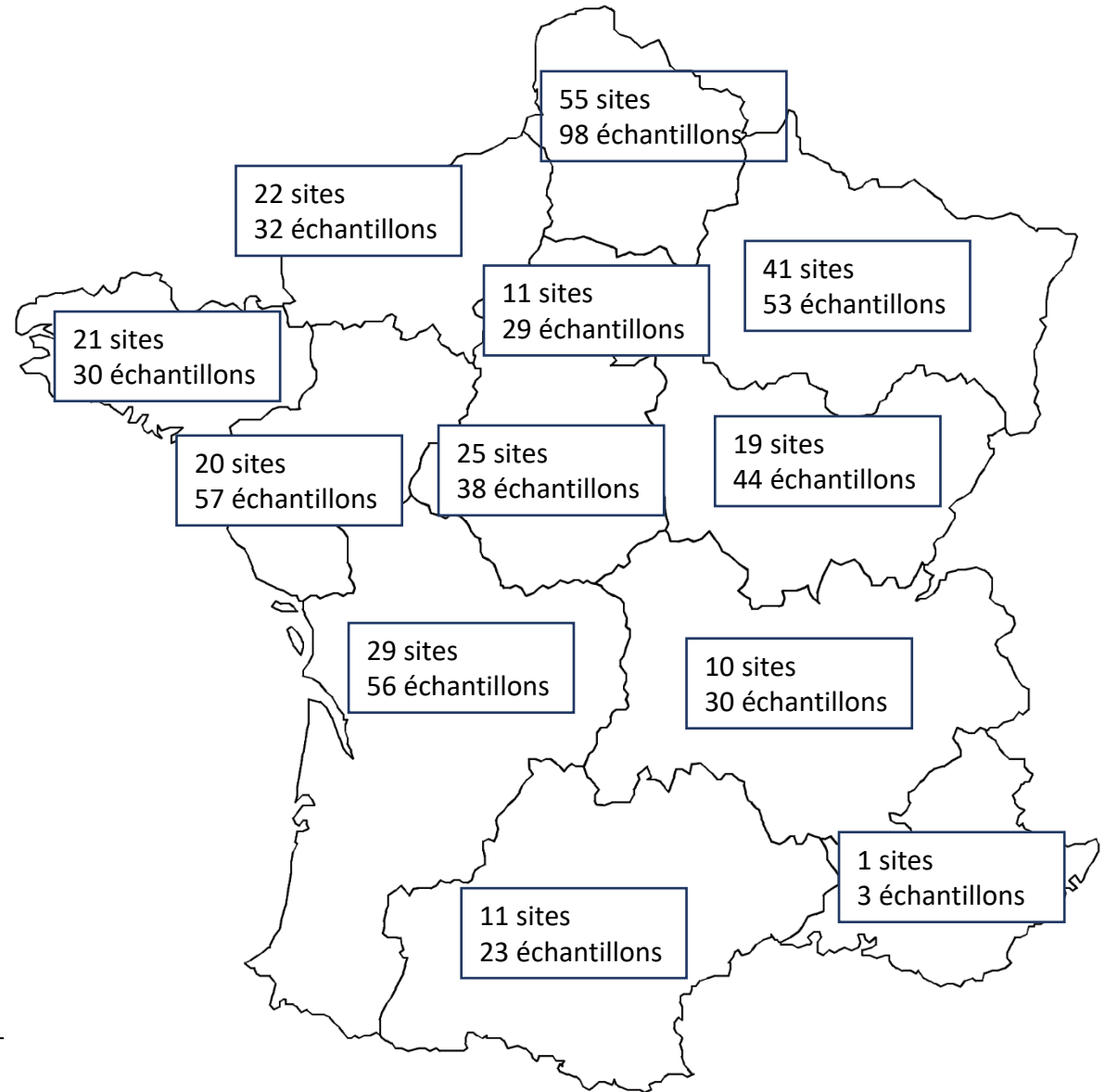
Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



# Qualité du blé tendre

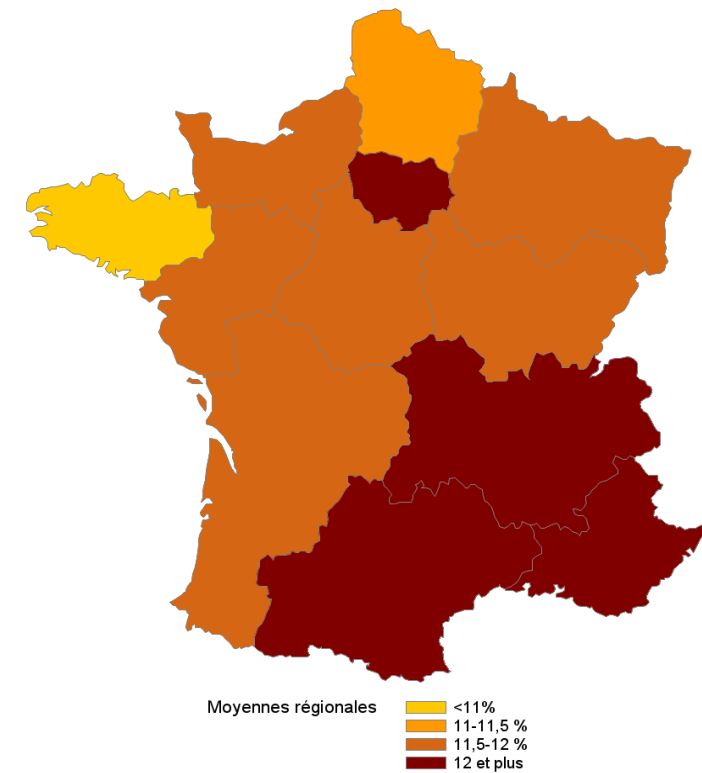
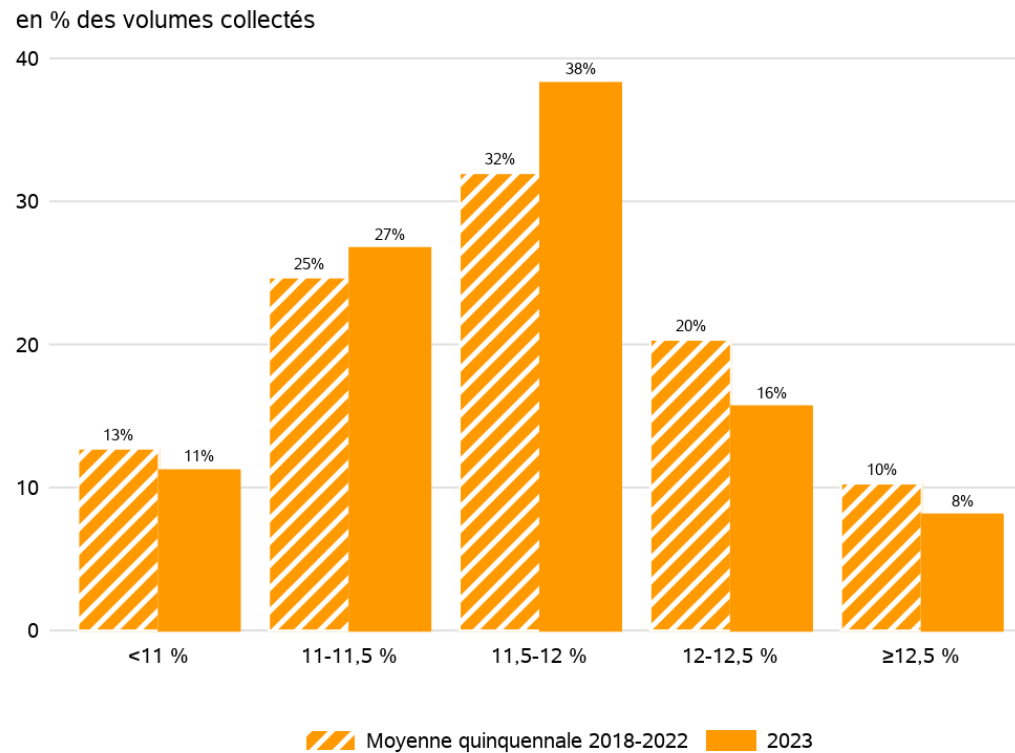
## Échantillonnage

Total :  
265 sites  
493 échantillons



# Qualité du blé tendre

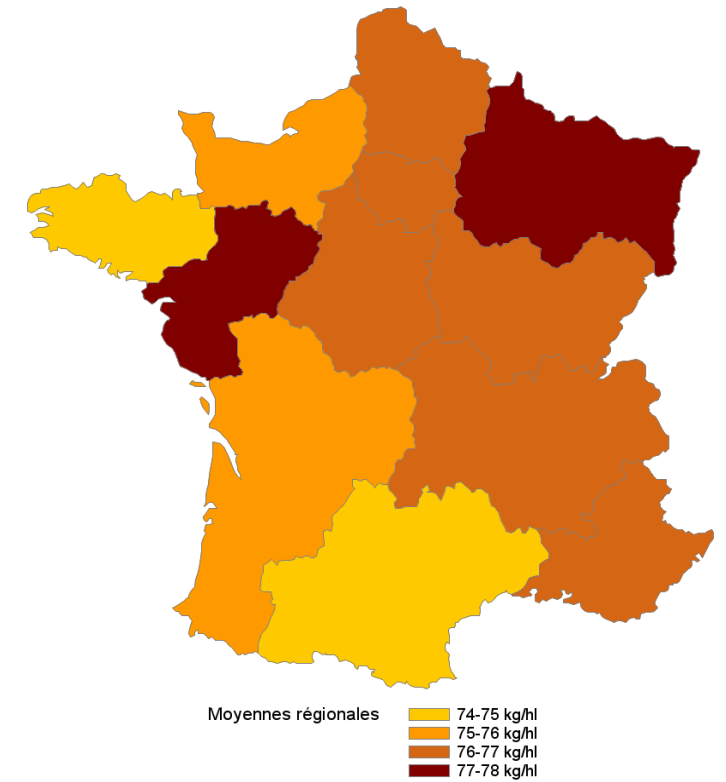
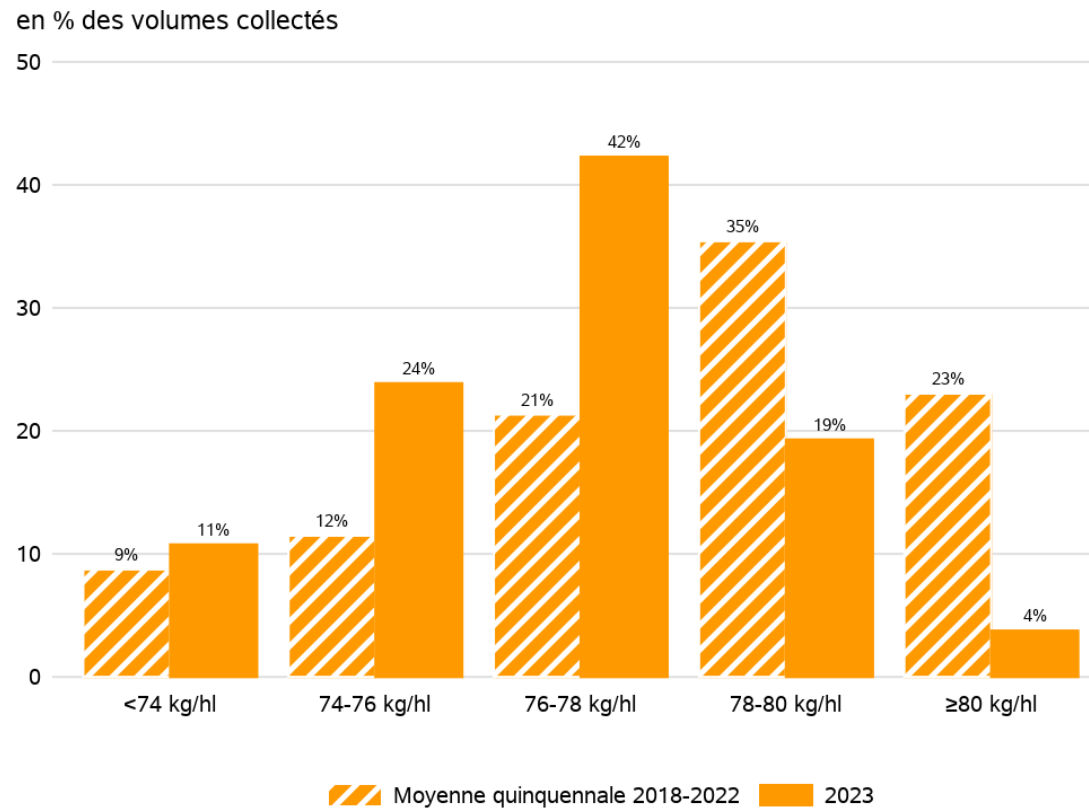
- Teneur en protéines : **11,6 %** de moyenne nationale



# Qualité du blé tendre

- Des poids spécifiques variables au sein et entre les régions :

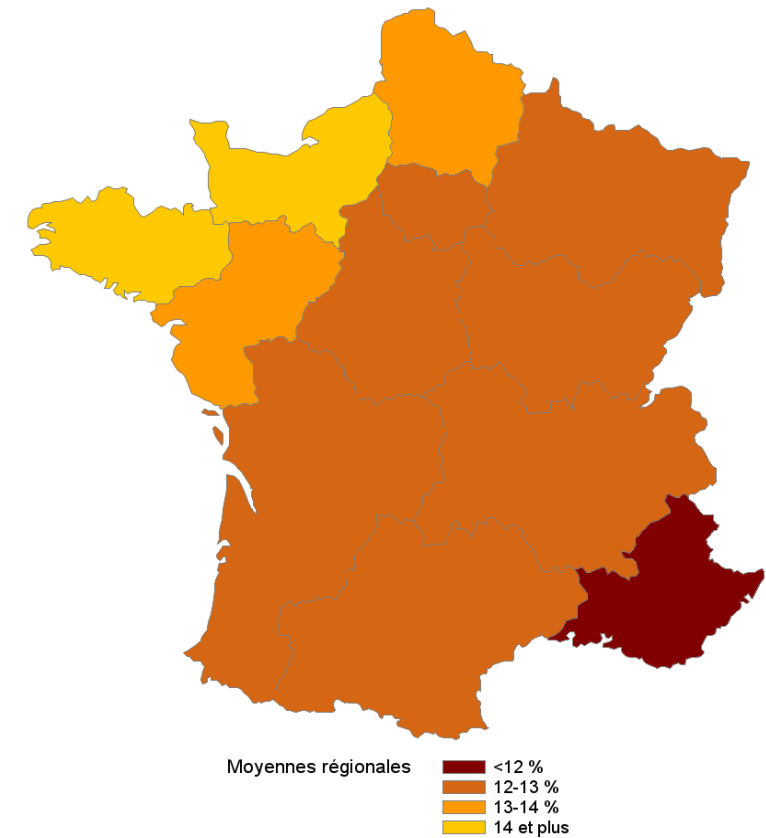
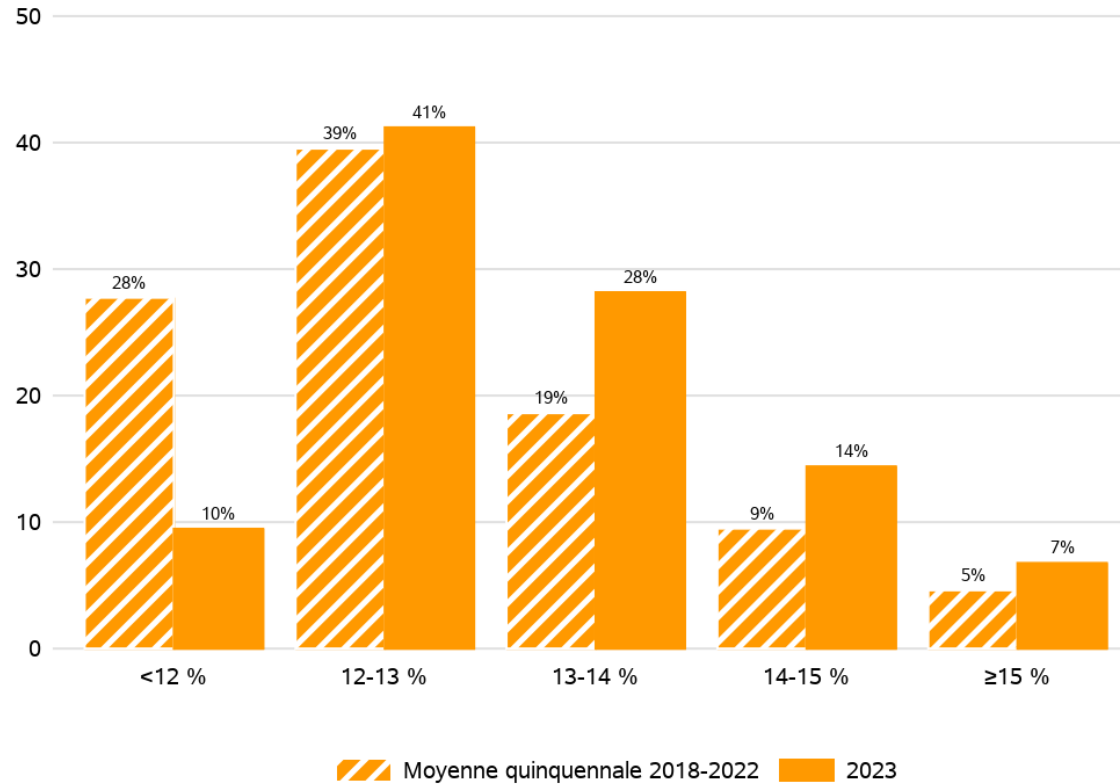
76,4 kg/hl de moyenne nationale



# Qualité du blé tendre

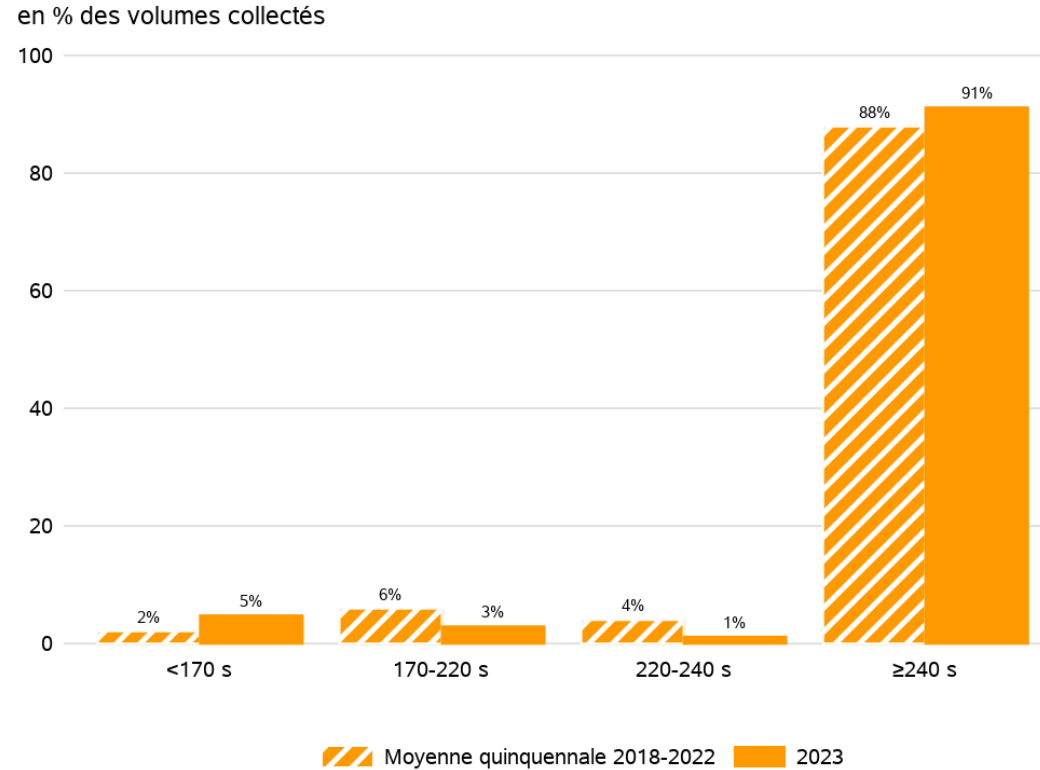
- Teneur en eau : **13,1 %** de moyenne nationale

en % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

- Temps de chute de Hagberg : **91 %** de la collecte au-dessus de 240 s





# Qualité du blé tendre

## ■ Force boulangère (W) :

176 de moyenne nationale

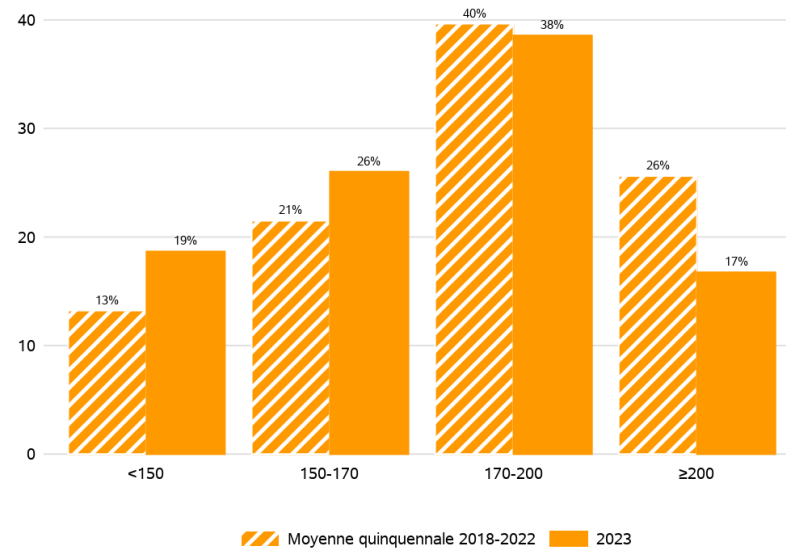
## ■ P/L :

0,8 de moyenne nationale

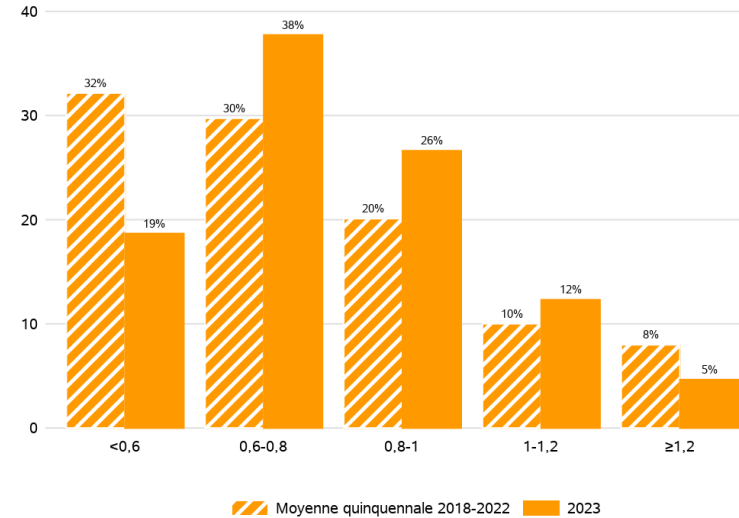
## ■ le :

57,3 de moyenne nationale

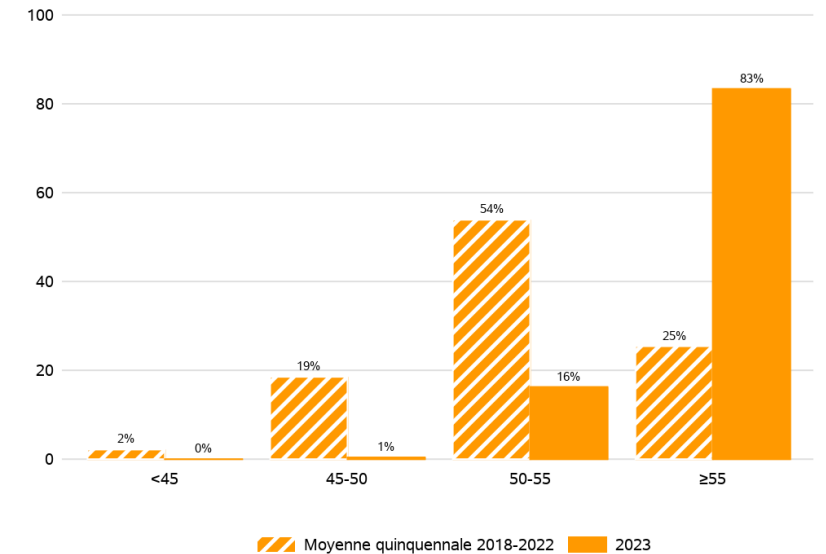
en % des volumes collectés



en % des volumes collectés



en % des volumes collectés

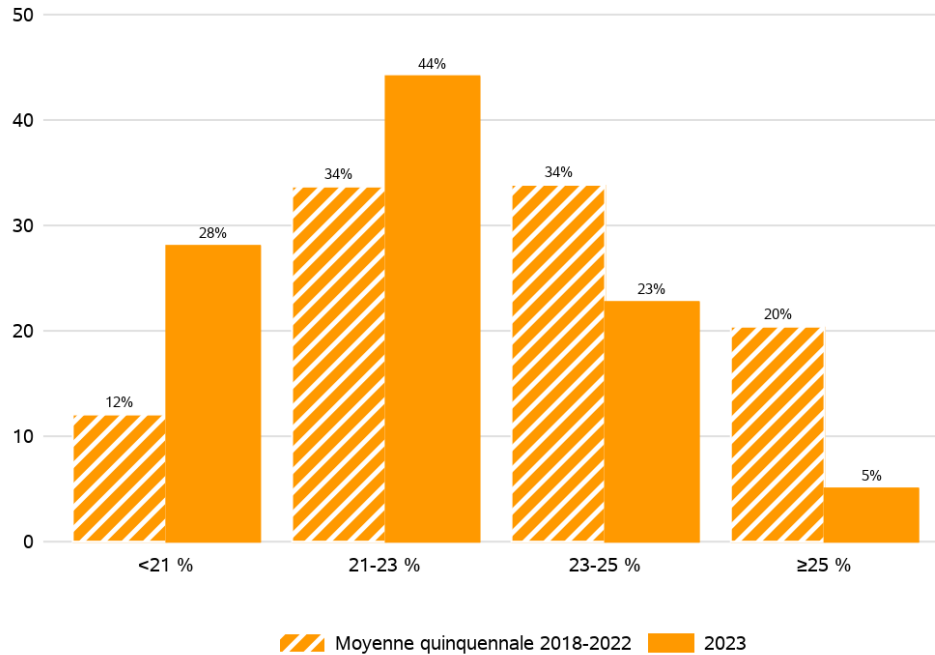


# Qualité du blé tendre

## ■ Gluten humide :

**22 %** de moyenne nationale

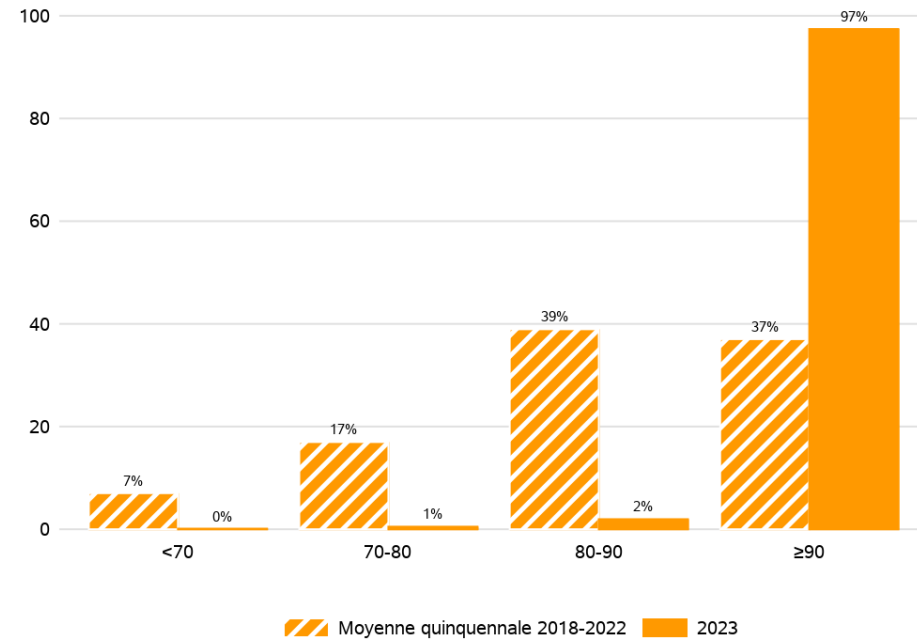
en % des volumes collectés



## ■ Gluten index :

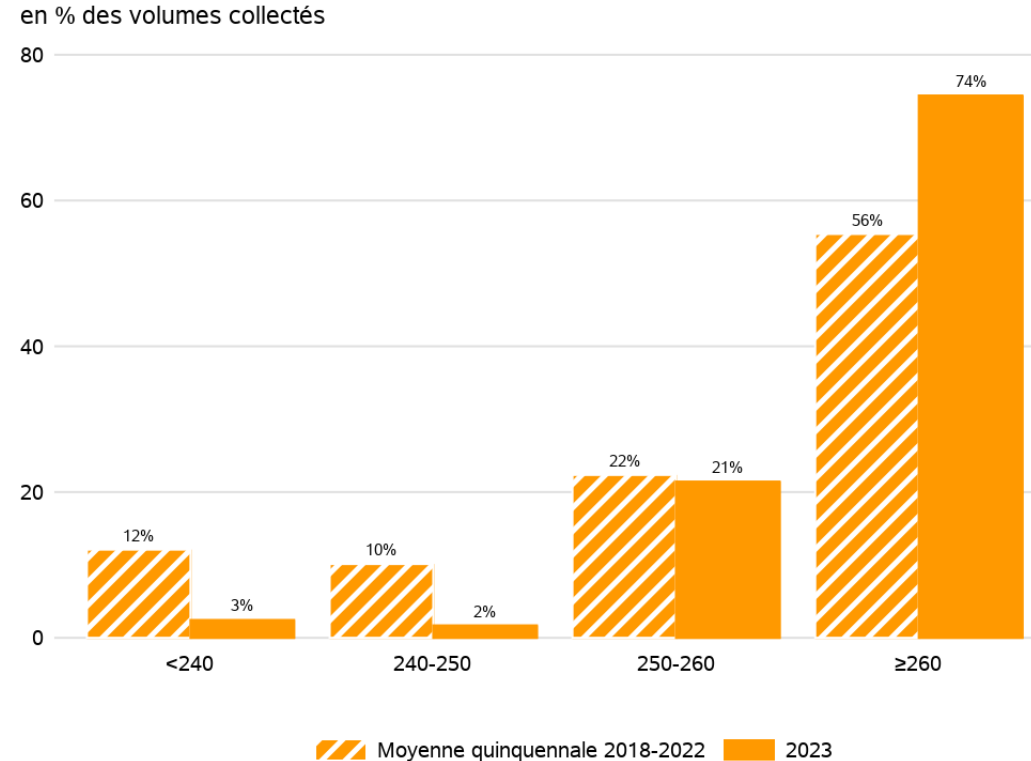
**95** de moyenne nationale

en % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

- Qualité boulangère, note totale de panification (/300) : **263** de moyenne nationale



## Qualité du blé tendre

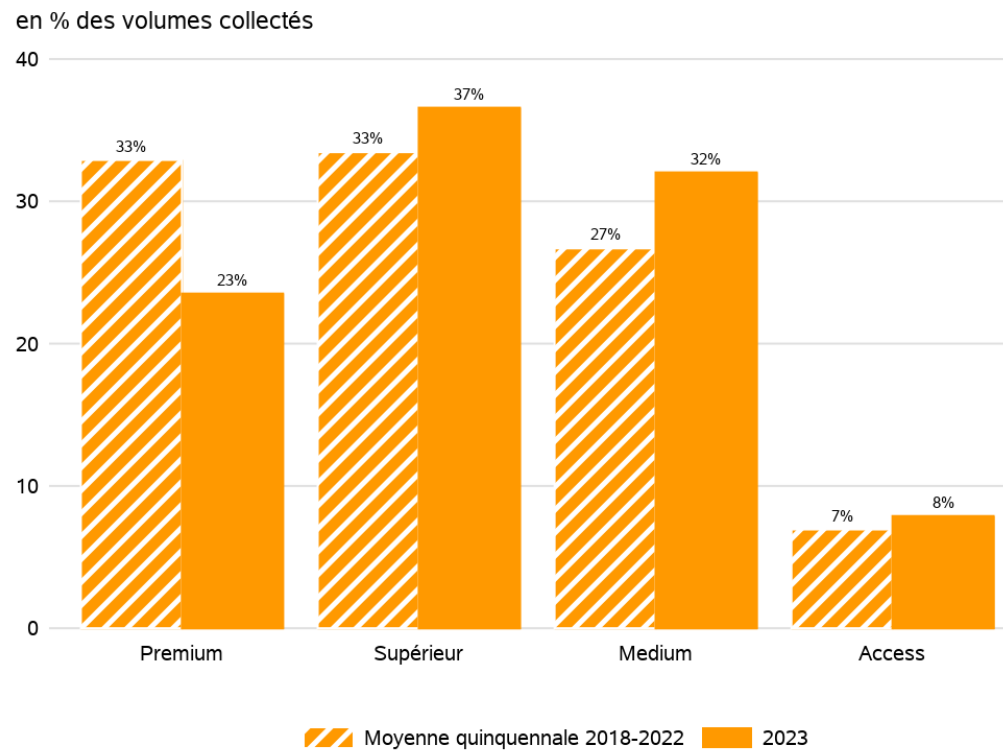
- Grille de classement d'Intercéréales

<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

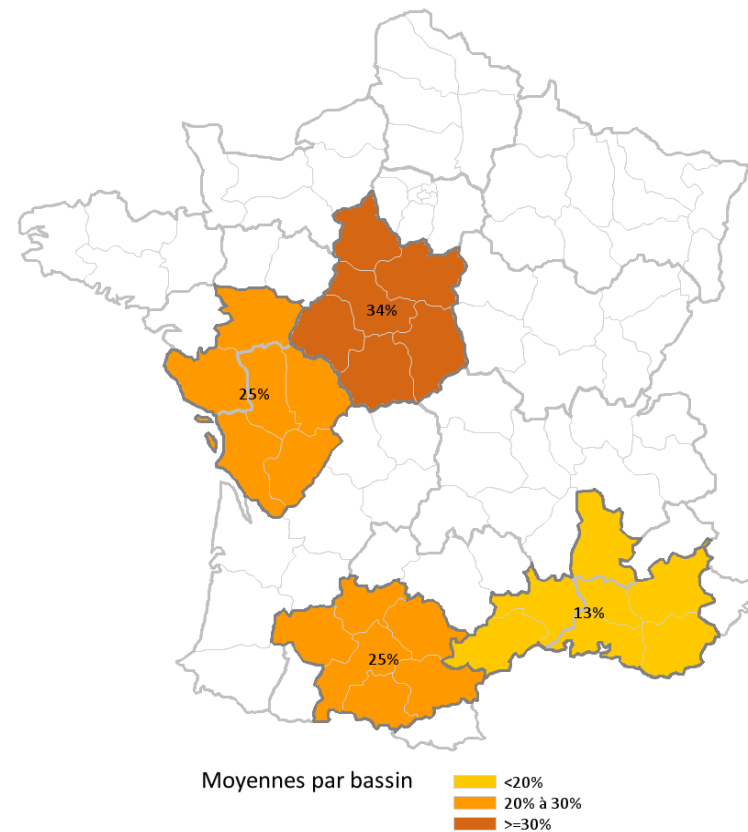


# Plan

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

# Qualité du blé dur

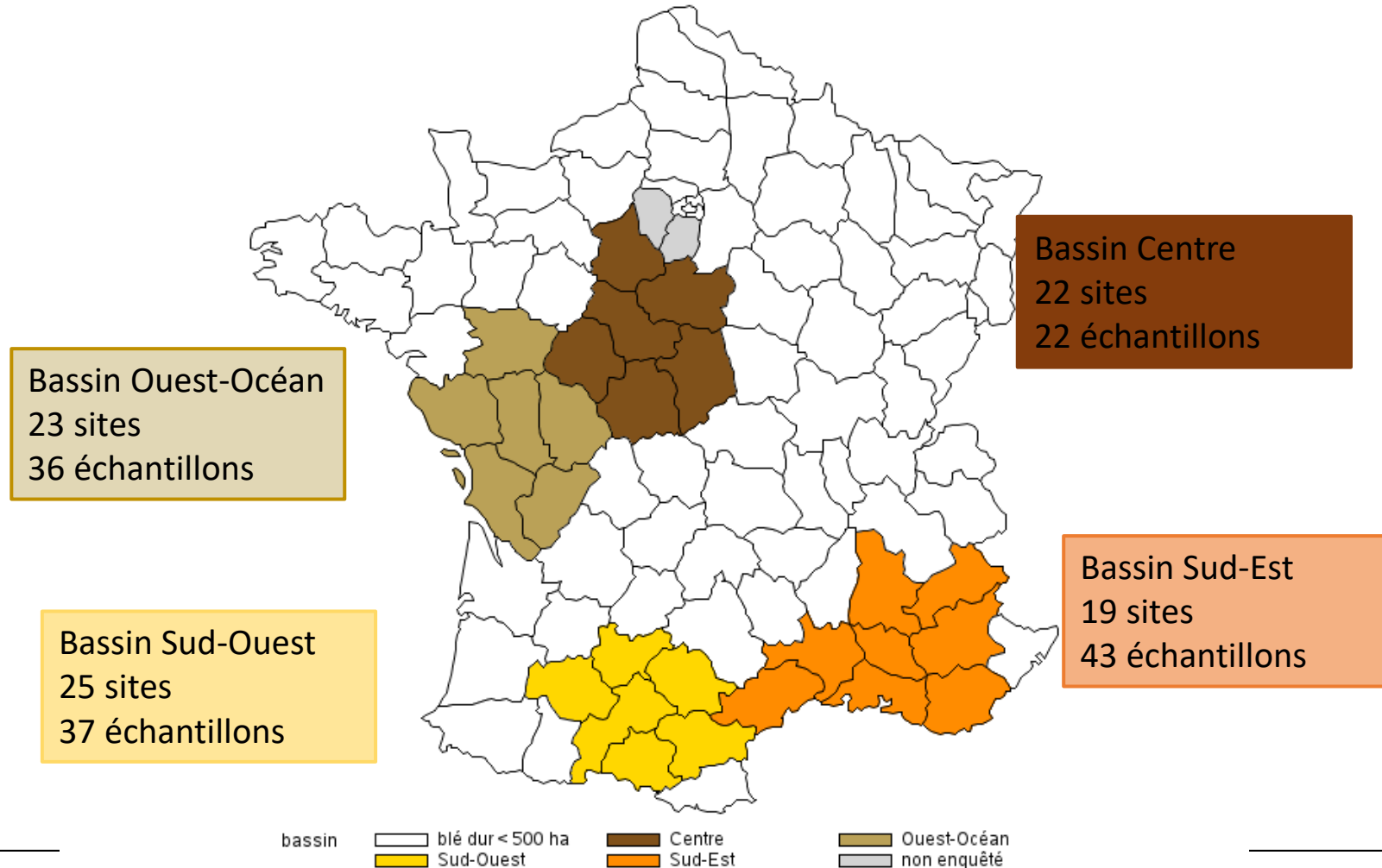
Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



# Qualité du blé dur

## Échantillonnage

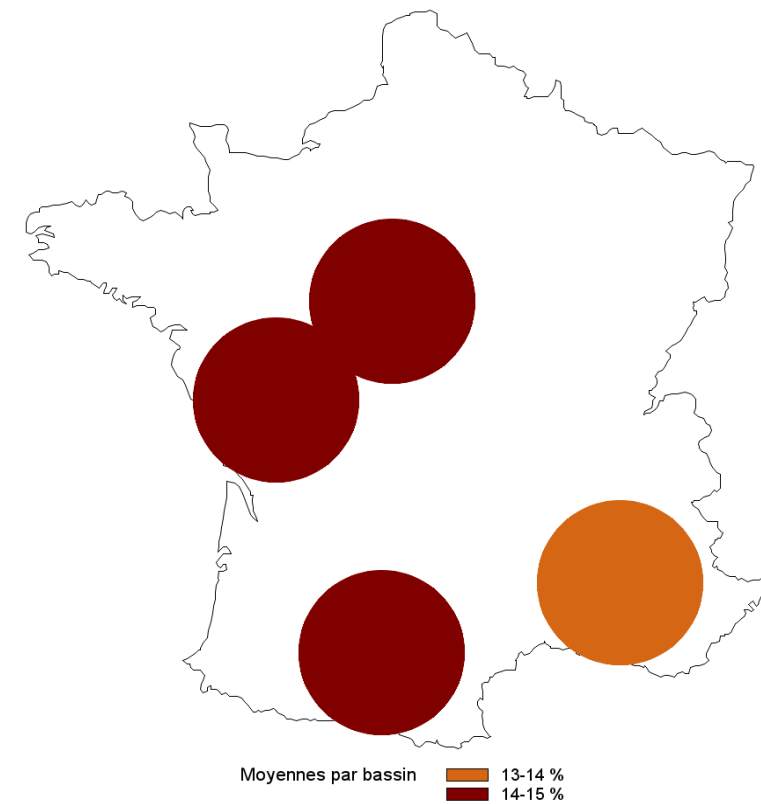
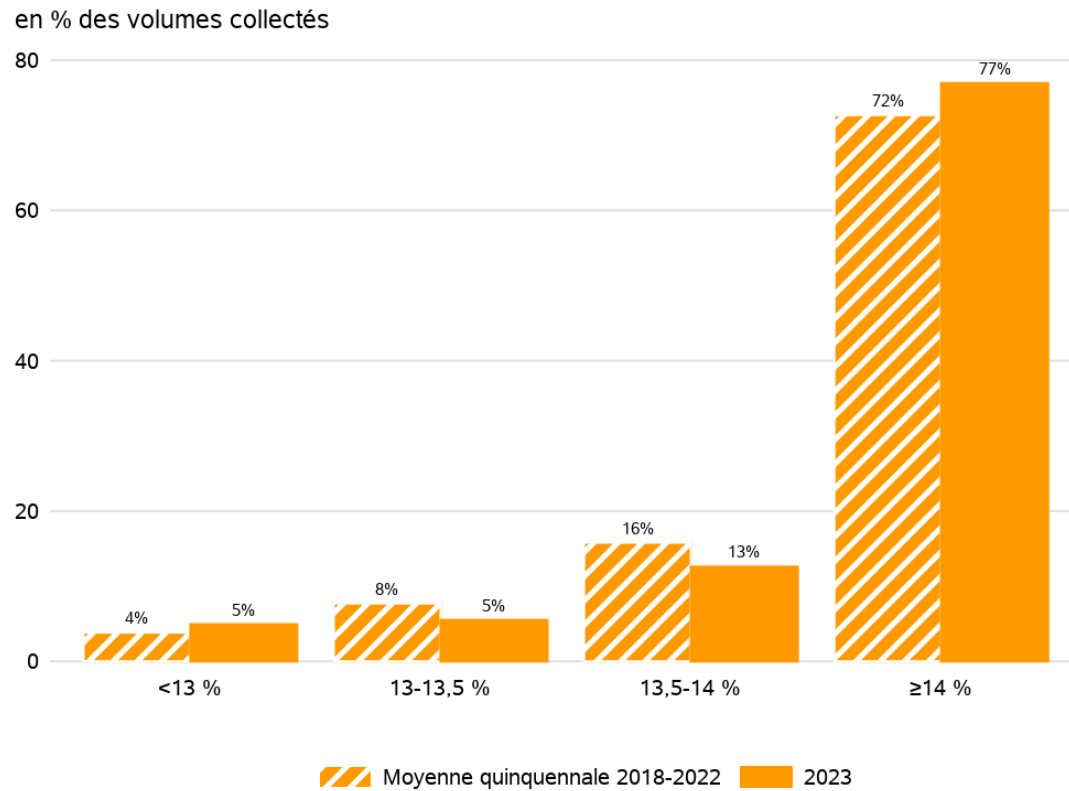
Total : 89 sites / 138 échantillons





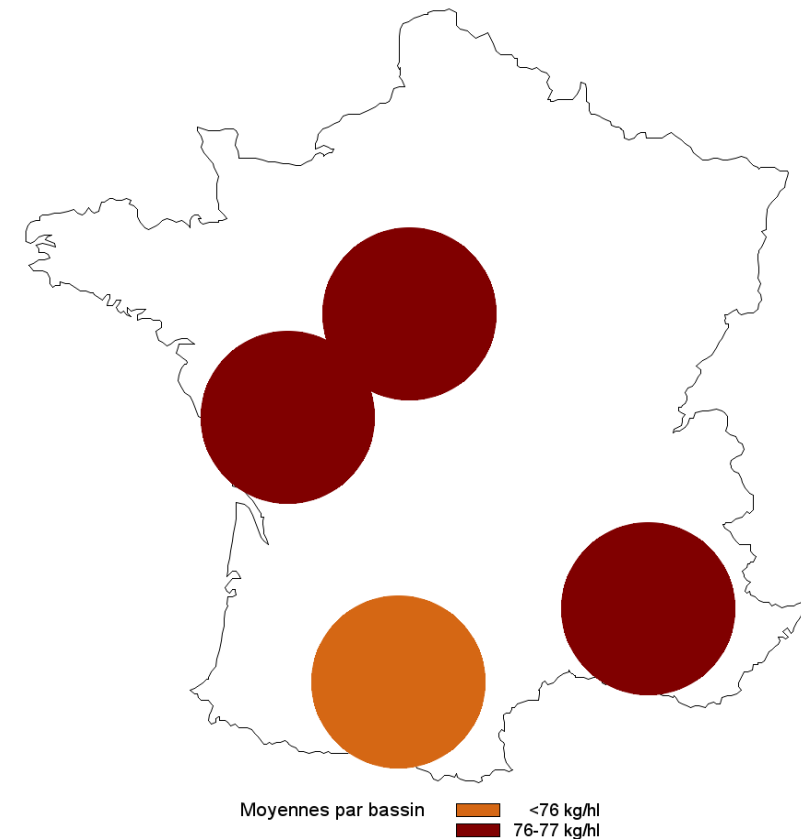
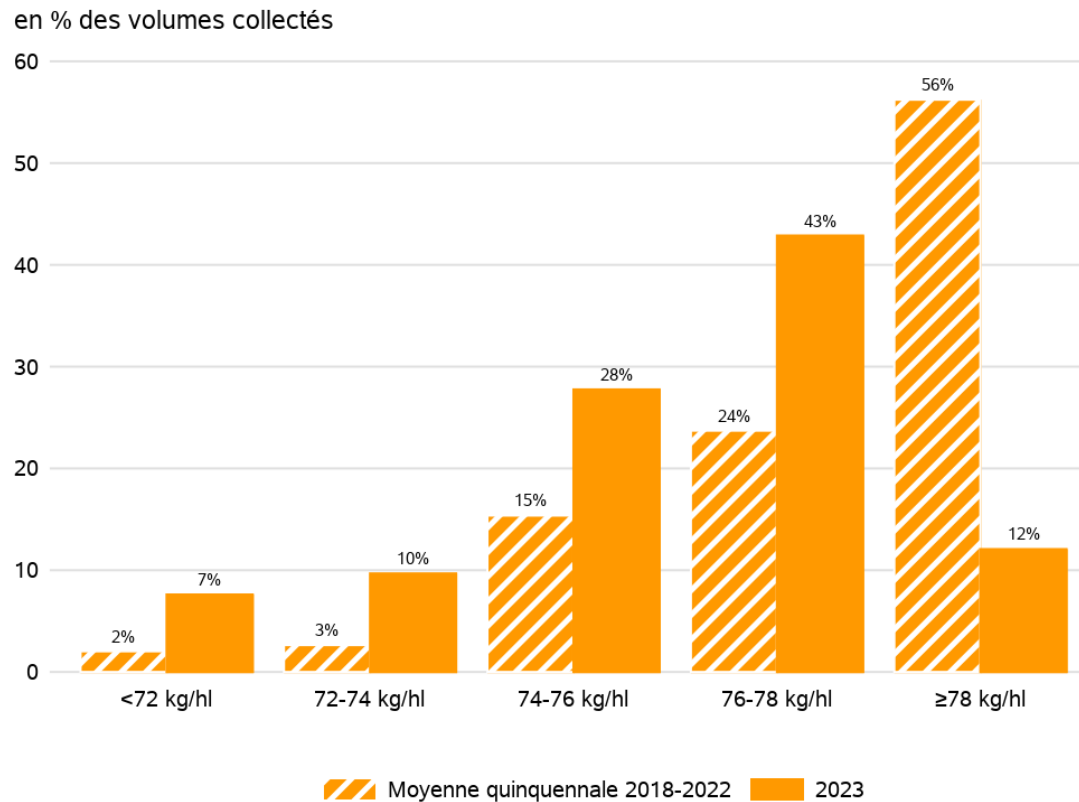
# Qualité du blé dur

- Teneur en protéines : **14,2 %** de moyenne nationale



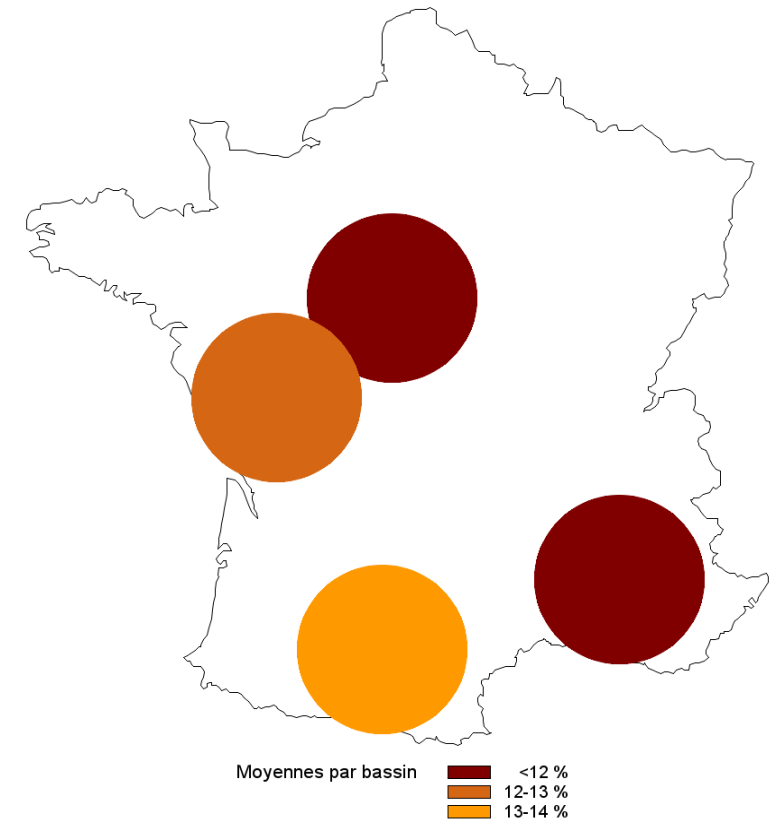
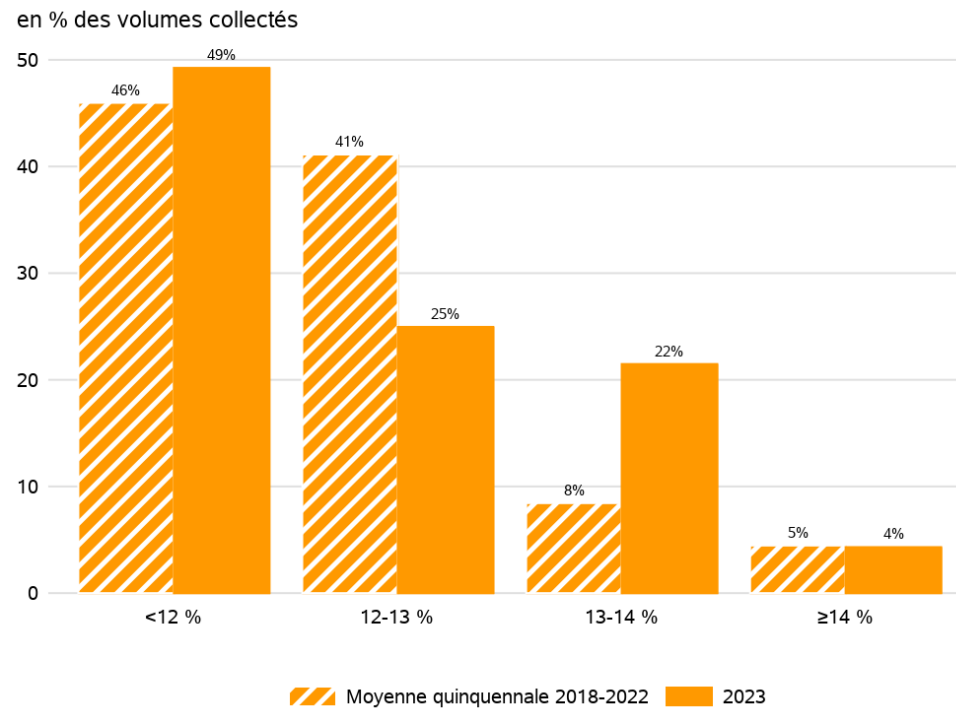
# Qualité du blé dur

- Poids spécifiques : de la moyenne nationale **75,8 kg/hl** de moyenne nationale



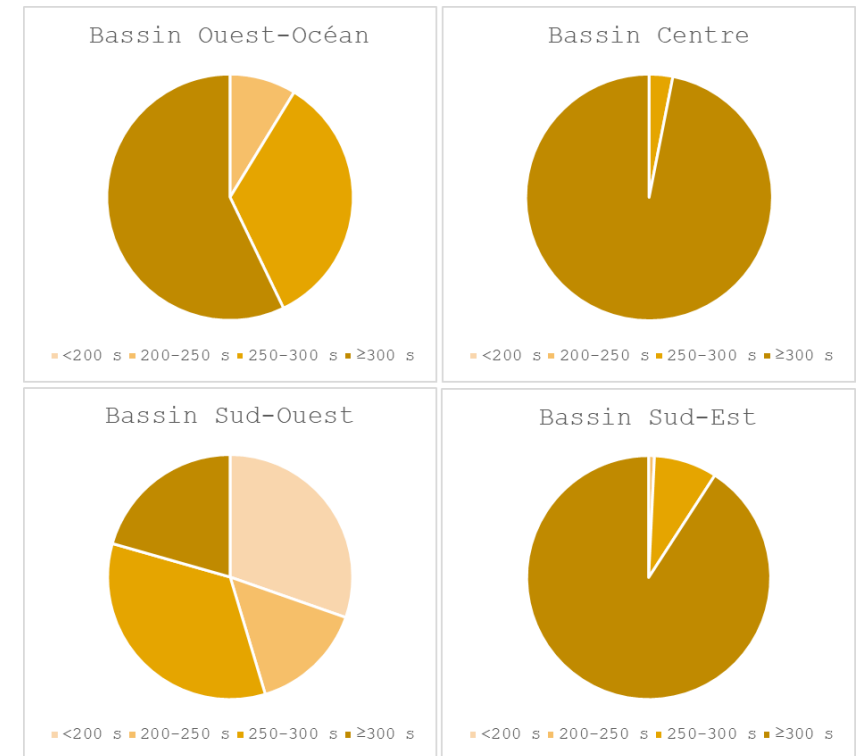
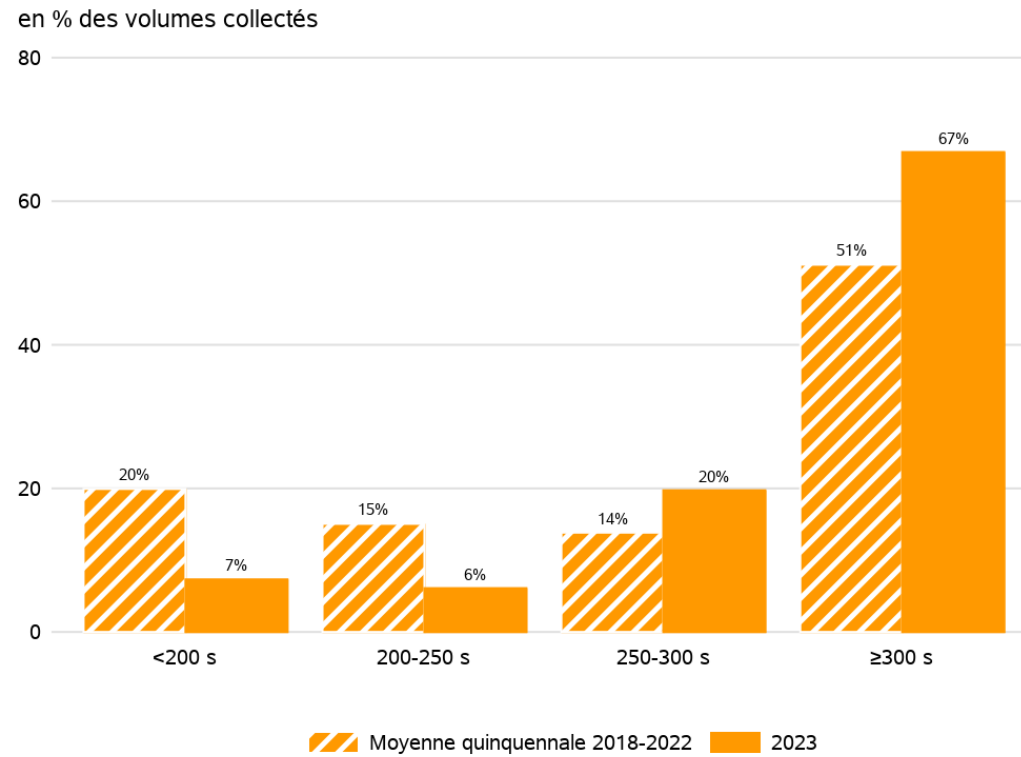
# Qualité du blé dur

- Teneur en eau : **12,2 %** de moyenne nationale



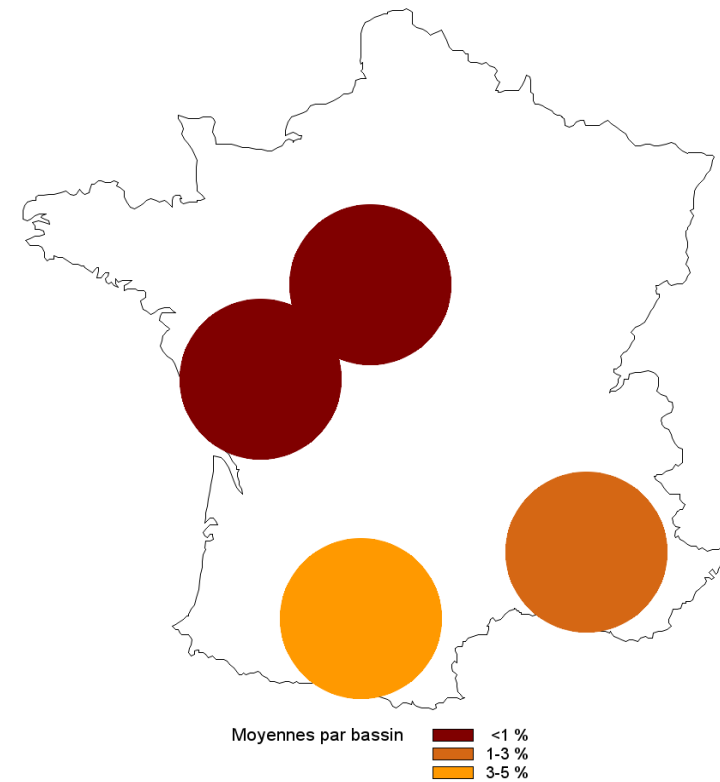
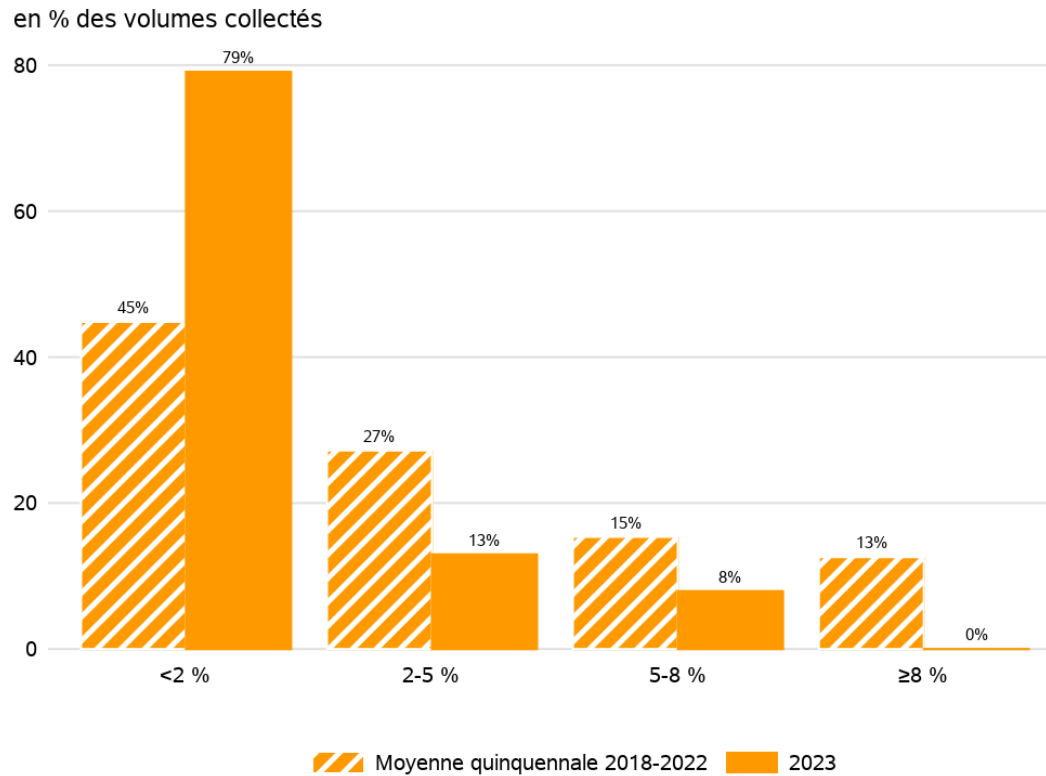
# Qualité du blé dur

- Temps de chute de Hagberg : **87 % de la collecte au-dessus de 250 s**



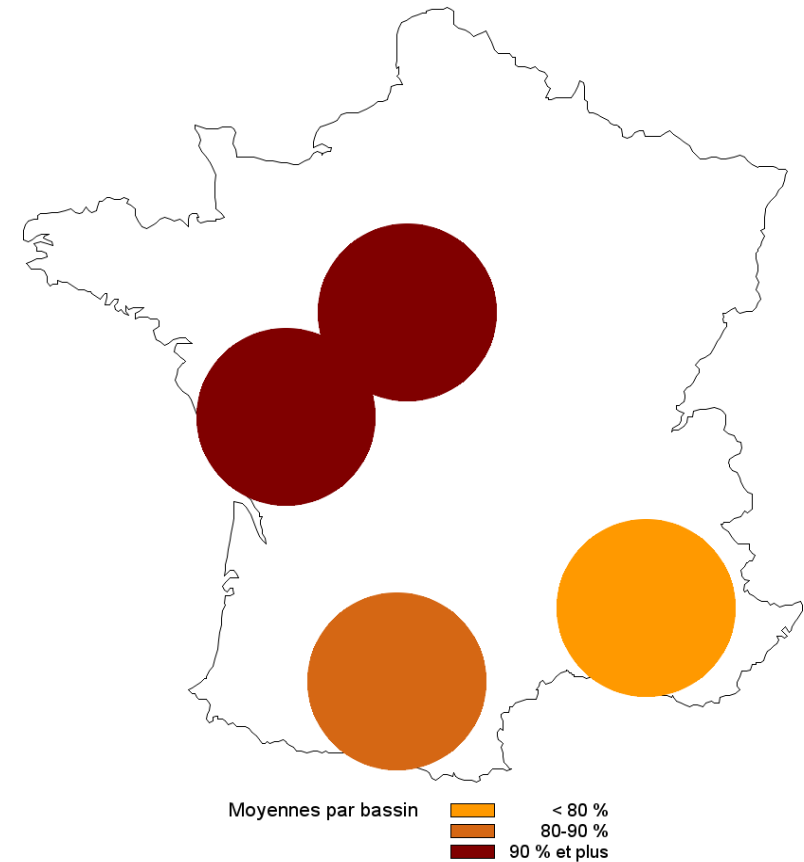
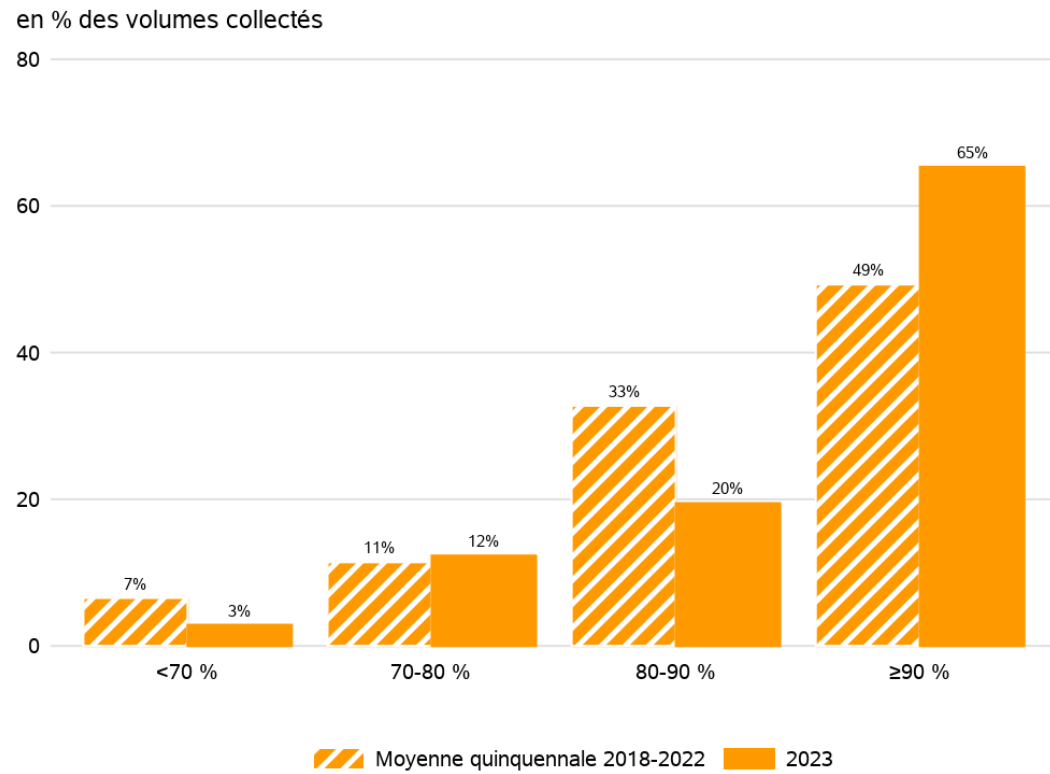
# Qualité du blé dur

- Taux de GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : **1,4 %** de moyenne nationale



# Qualité du blé dur

- Vitrosité : **90 %** en moyenne



# Merci de votre attention !

[www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)