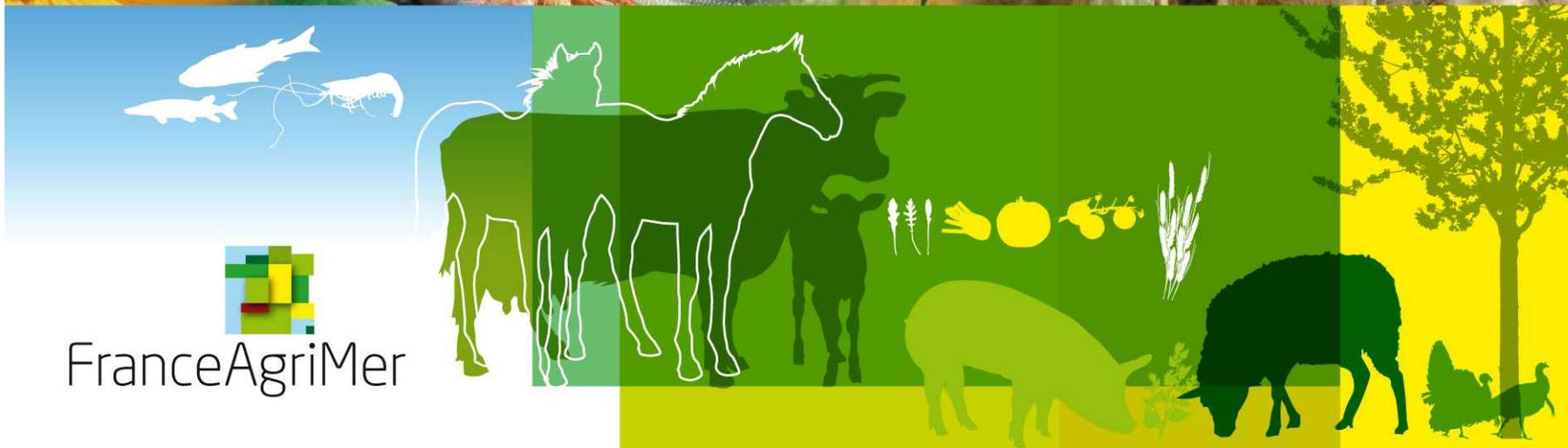


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



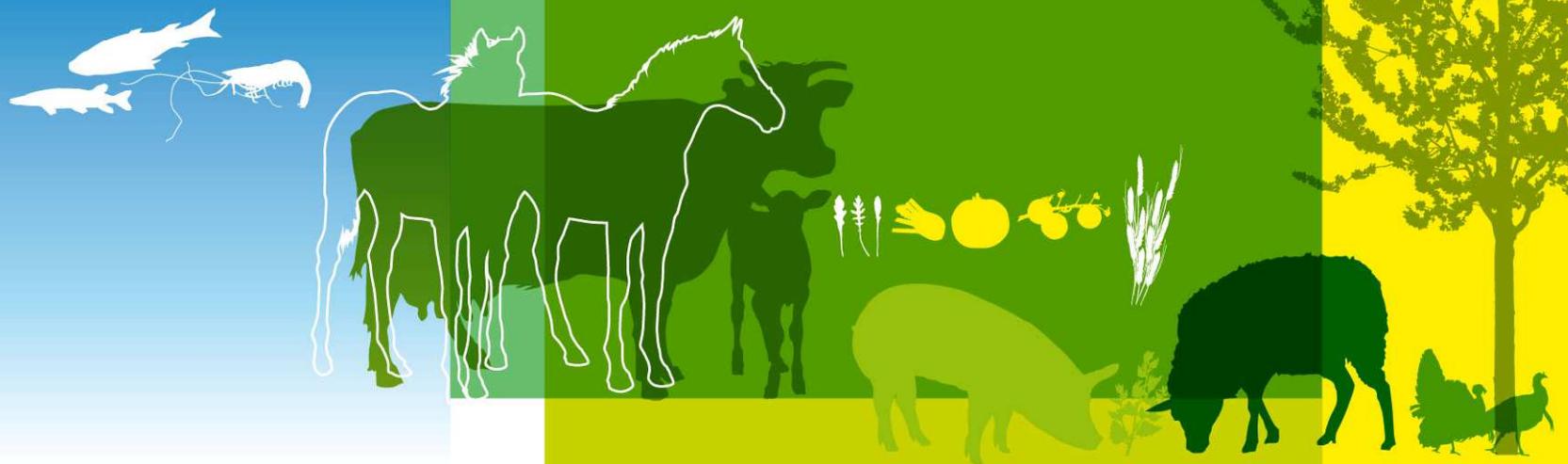

FranceAgriMer

Enquête Qualité des blés

Récolte 2015

Conseil spécialisé des céréales

du 9 septembre 2015



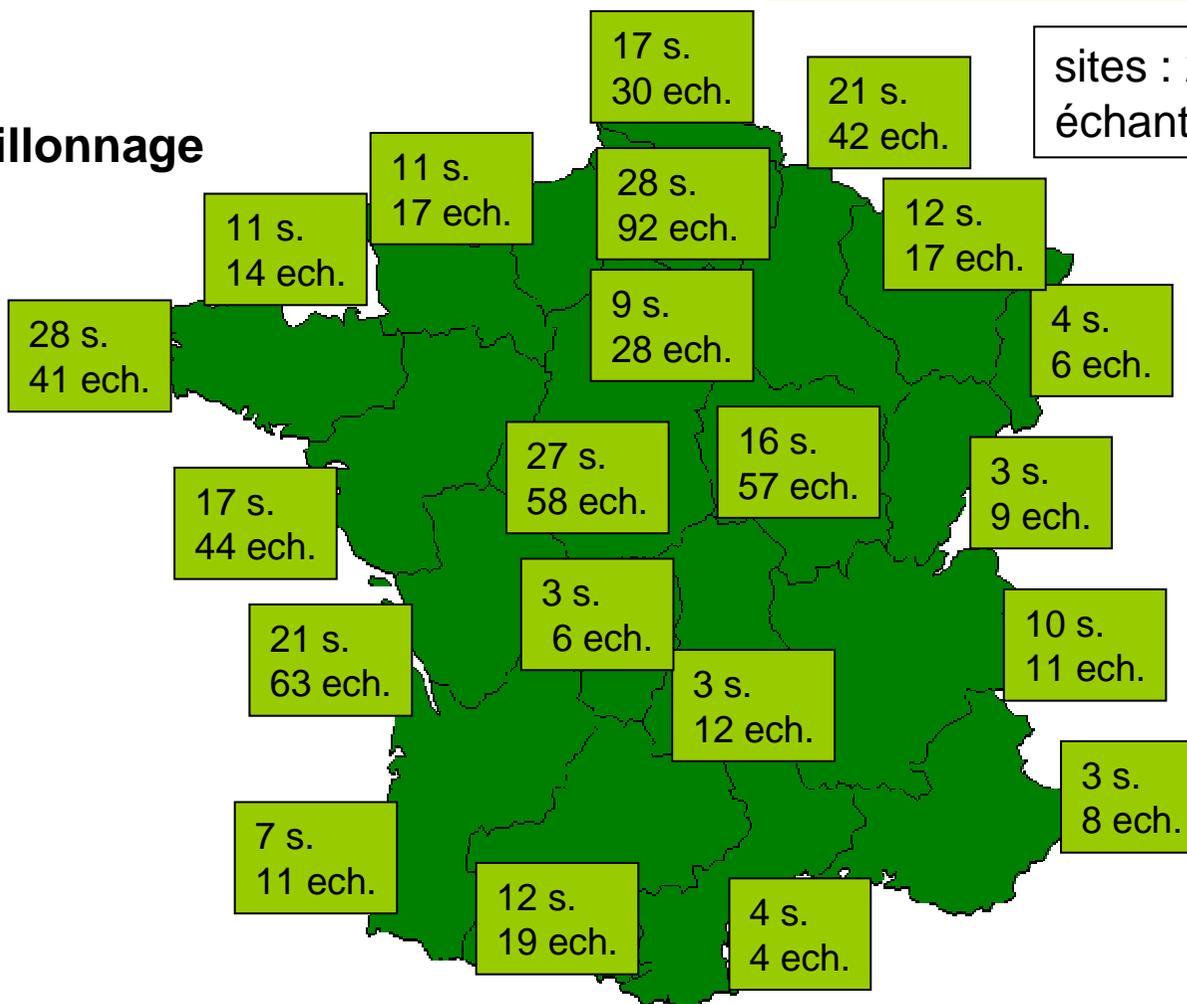
Enquête auprès des collecteurs

- Réseau de ~ 270 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte nationale (taille, situation géographique, ...)
- 589 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et 152 de blé dur
- Prélèvements à l'entrée des silos avant le travail des OS (nettoyage, séchage..) par les agents de FranceAgriMer
- Enquête menée en partenariat avec Arvalis-Institut du Végétal
- Analyses réalisées par le laboratoire FranceAgriMer de La Rochelle et le Pôle Analytique d'Arvalis

Qualité du blé tendre 2015

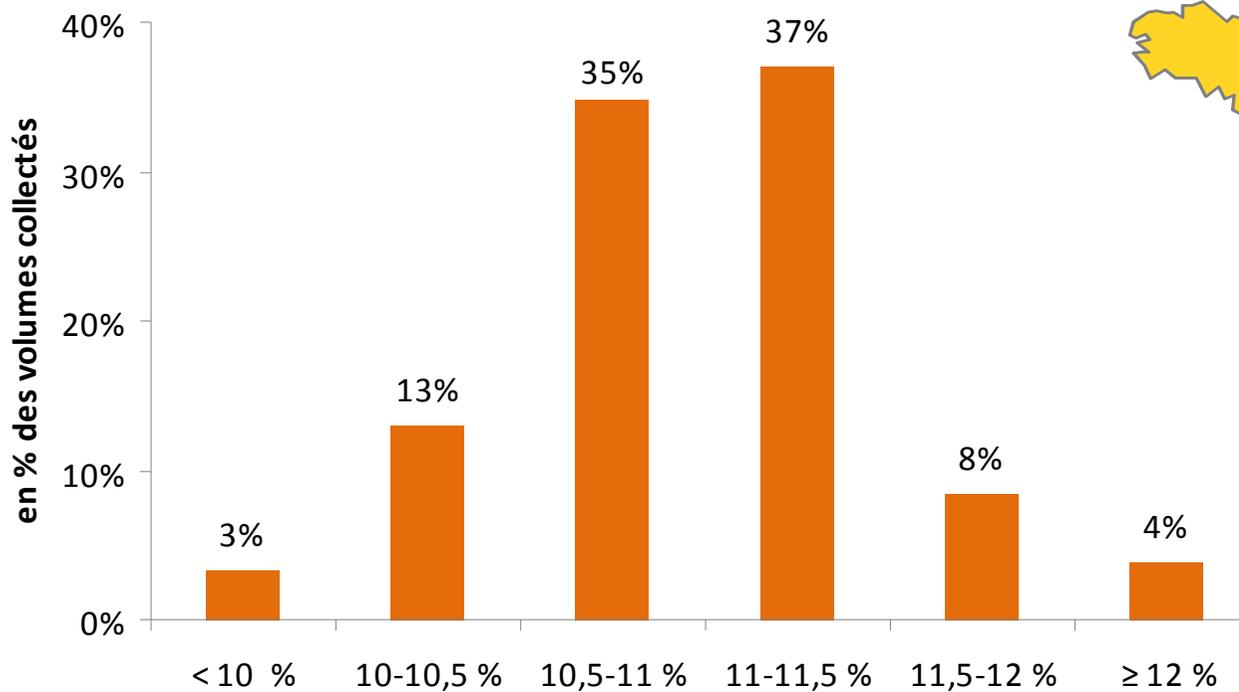
Echantillonnage

sites : 267
échantillons : 589

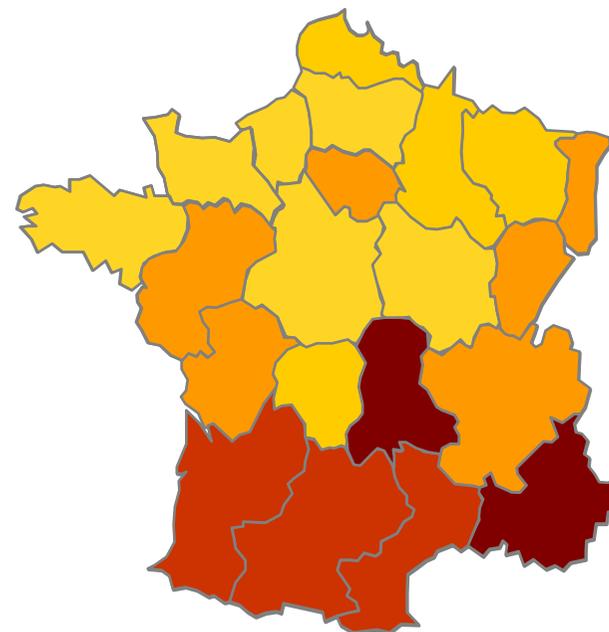


Teneur en protéines

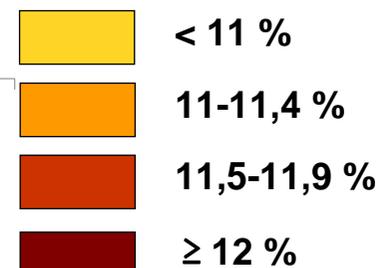
11 % en moyenne



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

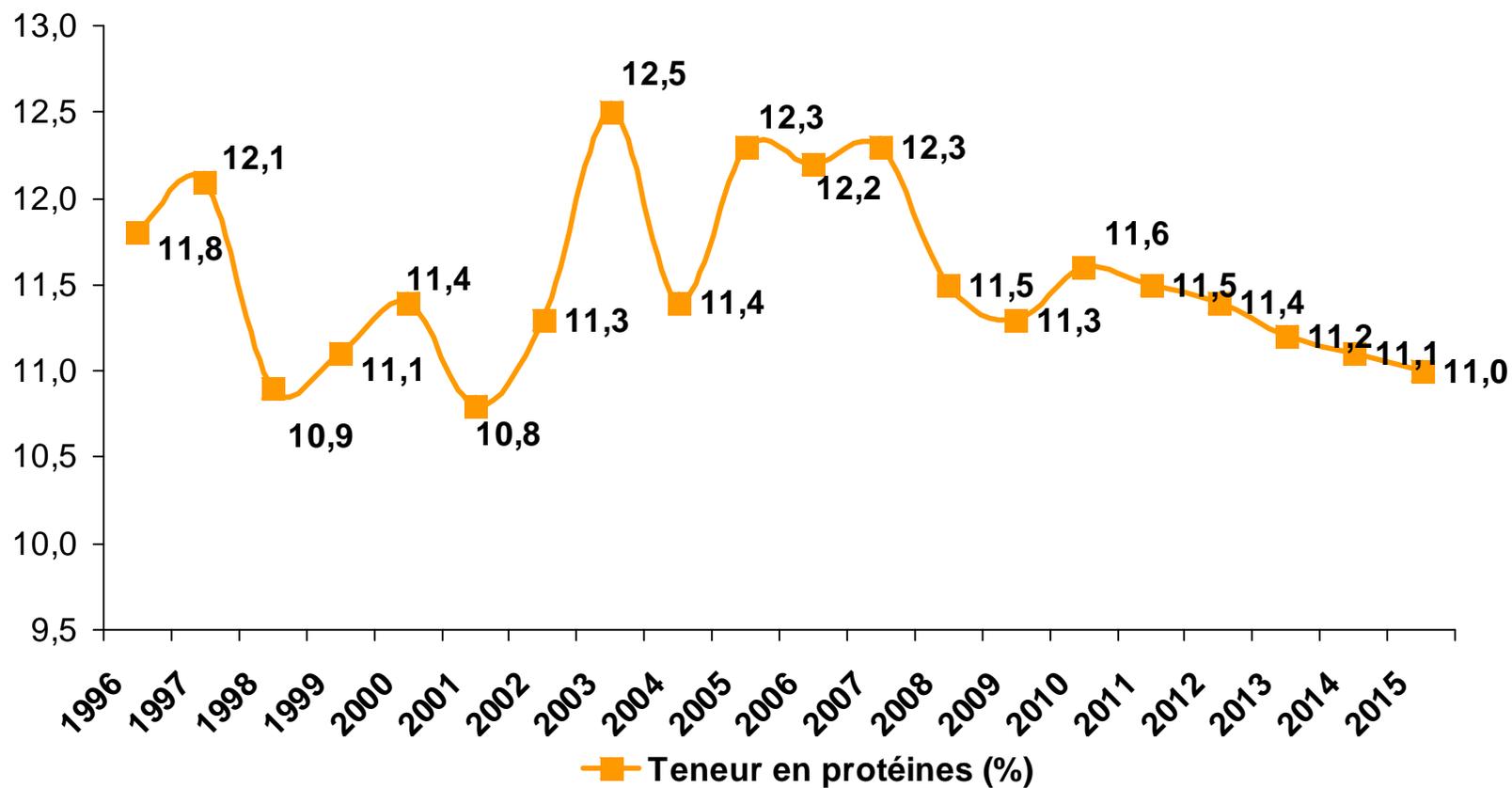


Moyennes régionales



Qualité du blé tendre 2015

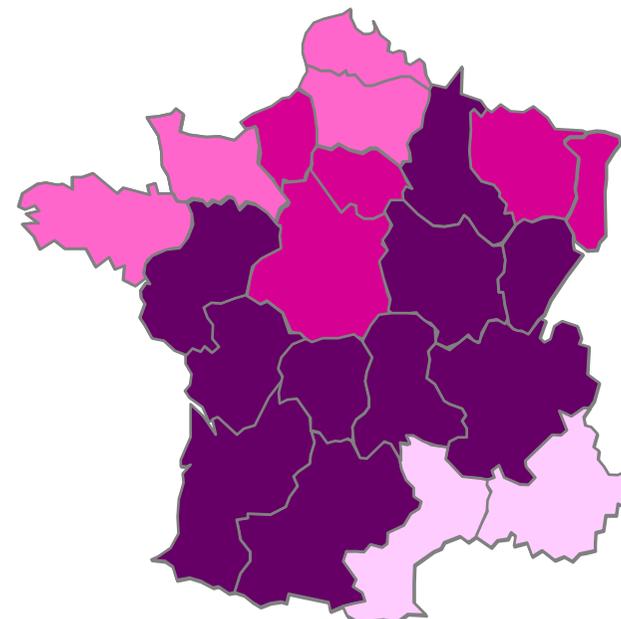
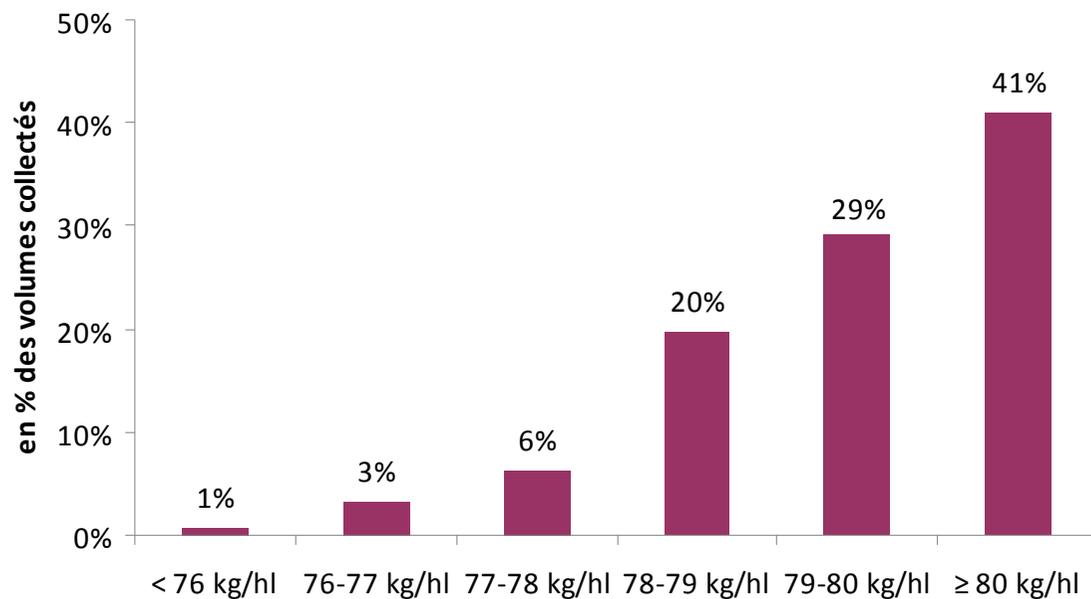
Historique du taux moyen de protéines



Qualité du blé tendre 2015

Poids spécifiques

79,6 kg/hl en moyenne
90 % des blés > 78 kg/hl



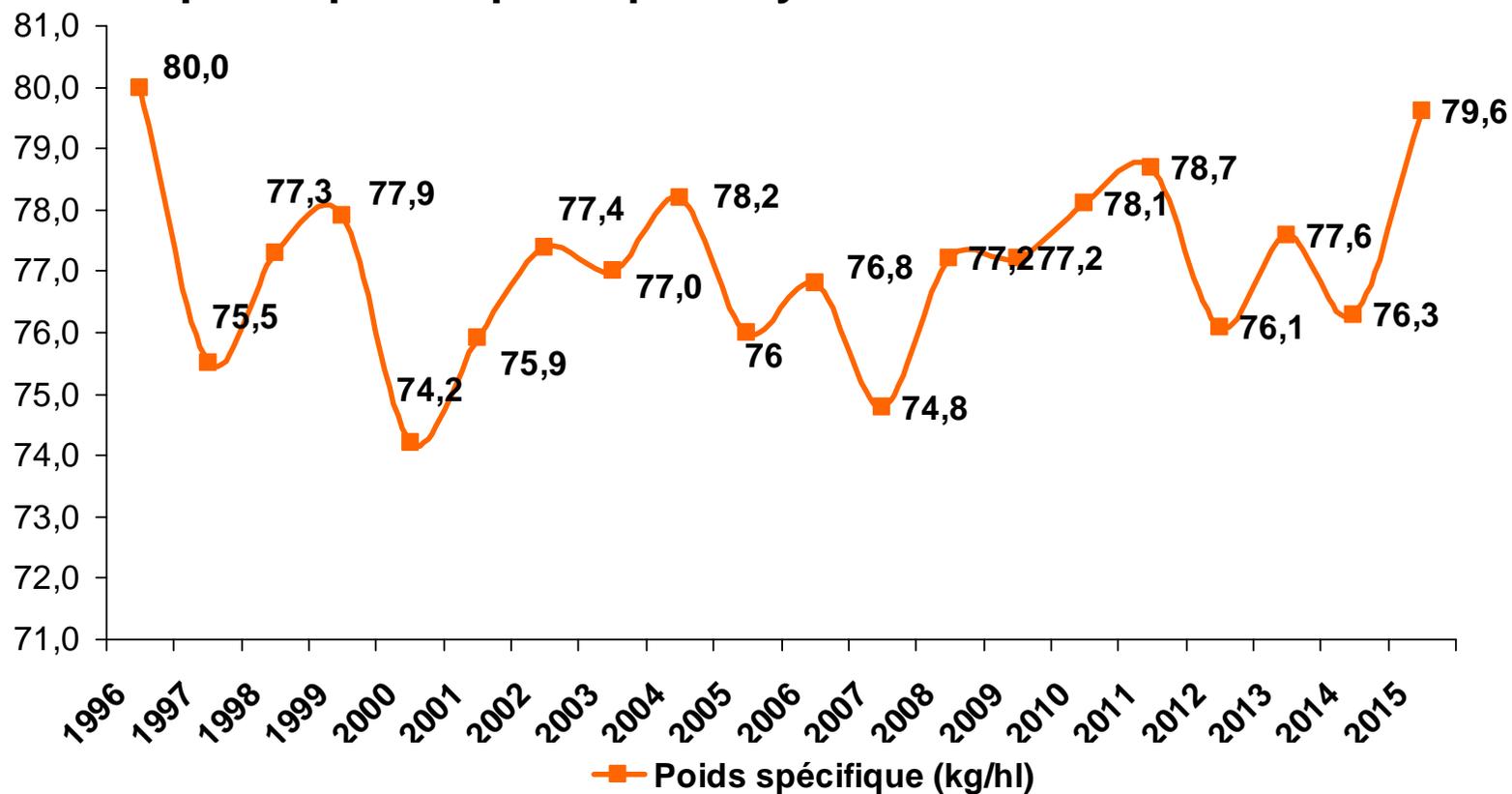
Moyennes régionales



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Historique du poids spécifique moyen

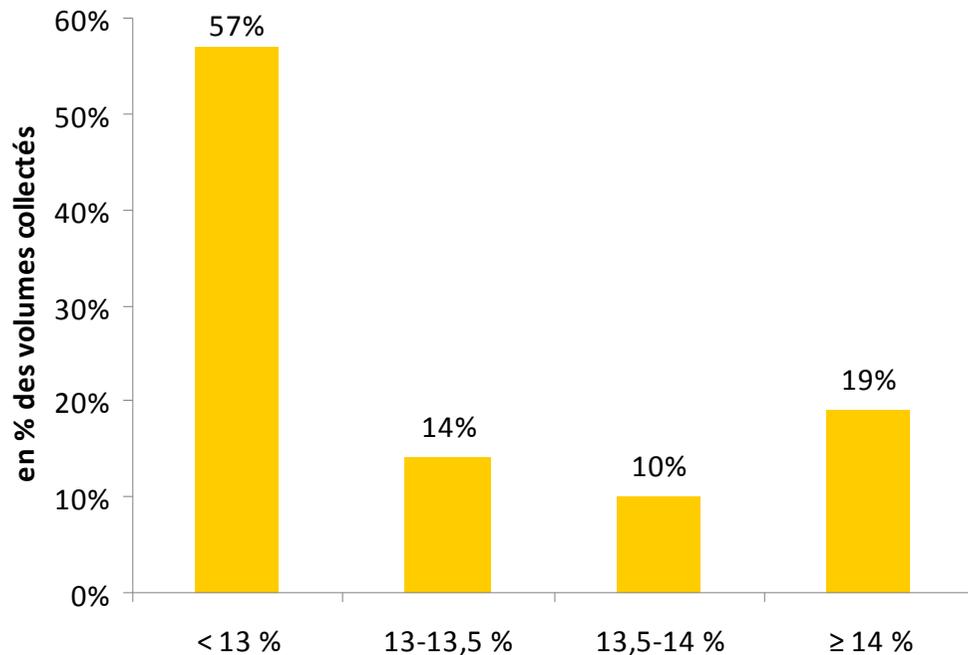


Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

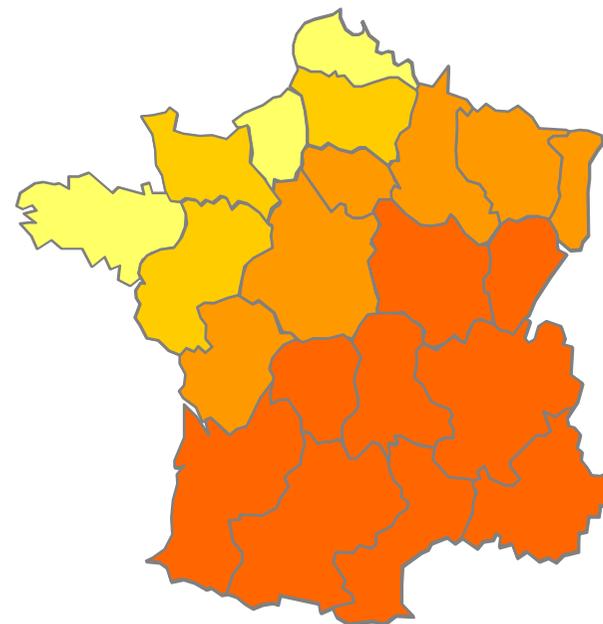
Teneur en eau

12,8 % en moyenne

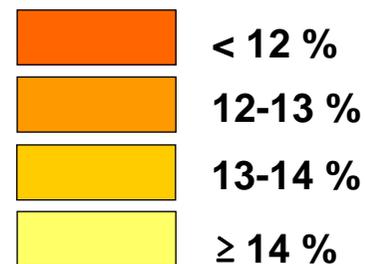
Moyennes régionales de 10,7 à 14,1 %



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

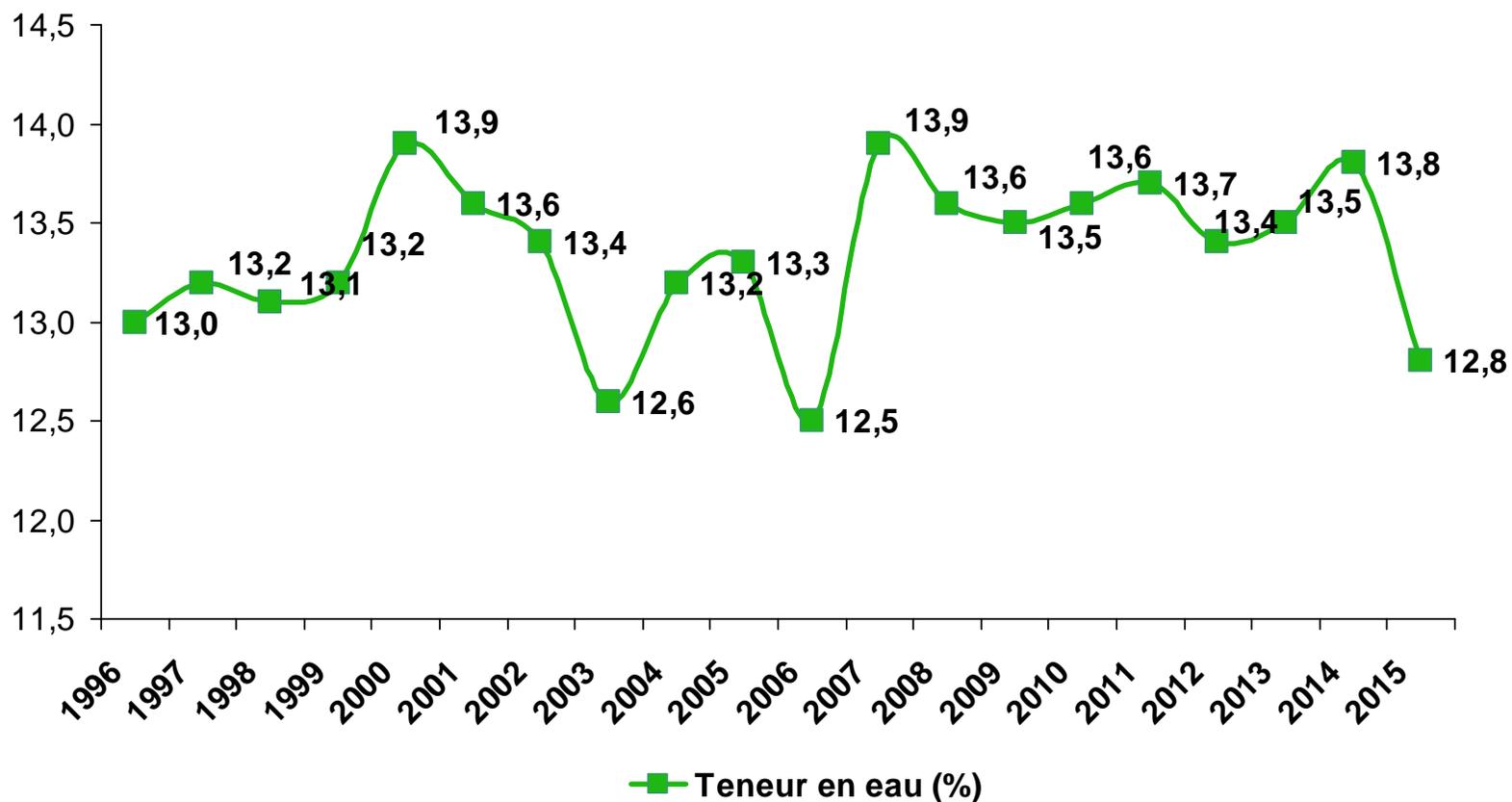


Moyennes régionales



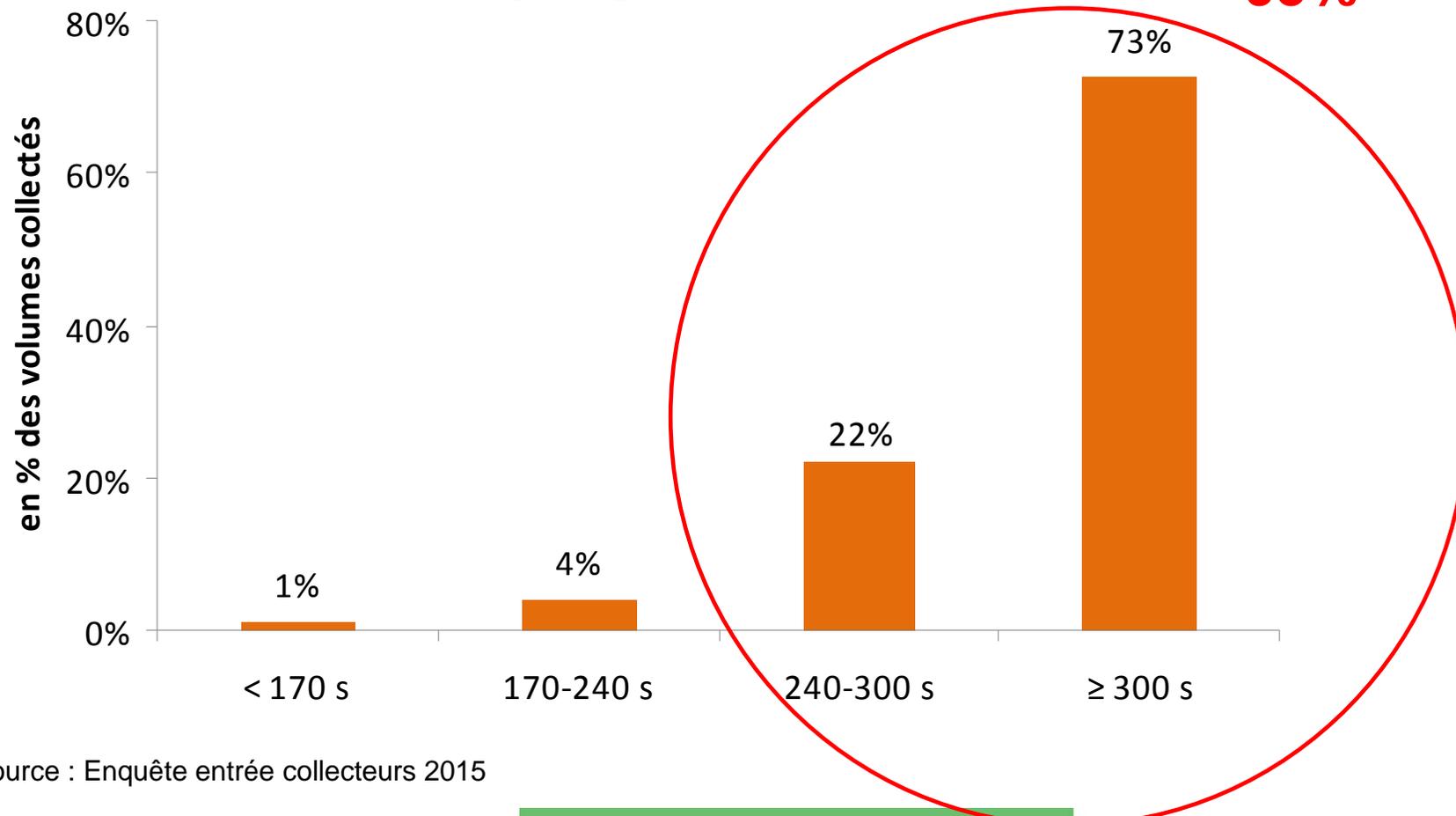
Qualité du blé tendre 2015

Historique de la teneur en eau moyenne



Qualité du blé tendre 2015

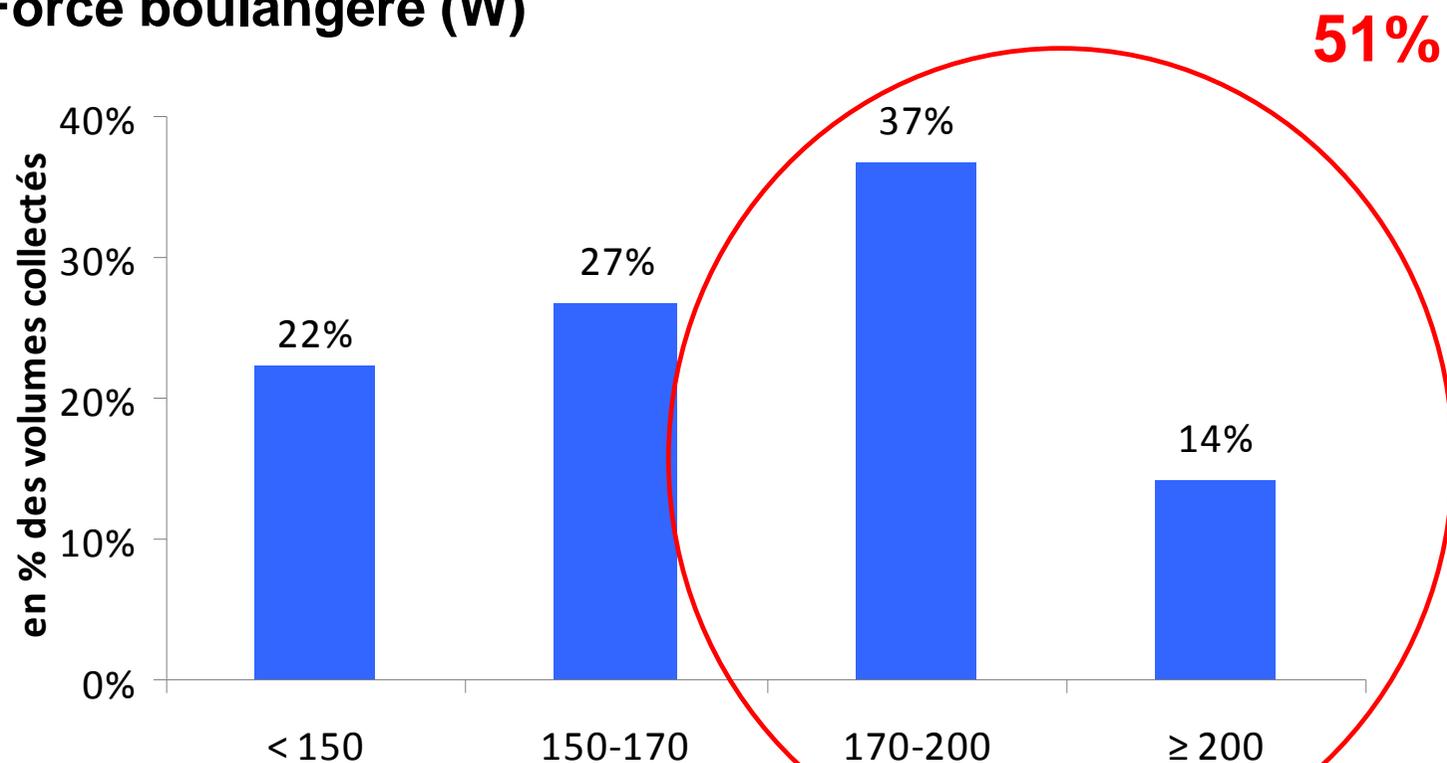
Indices de chute de Hagberg



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Force boulangère (W)

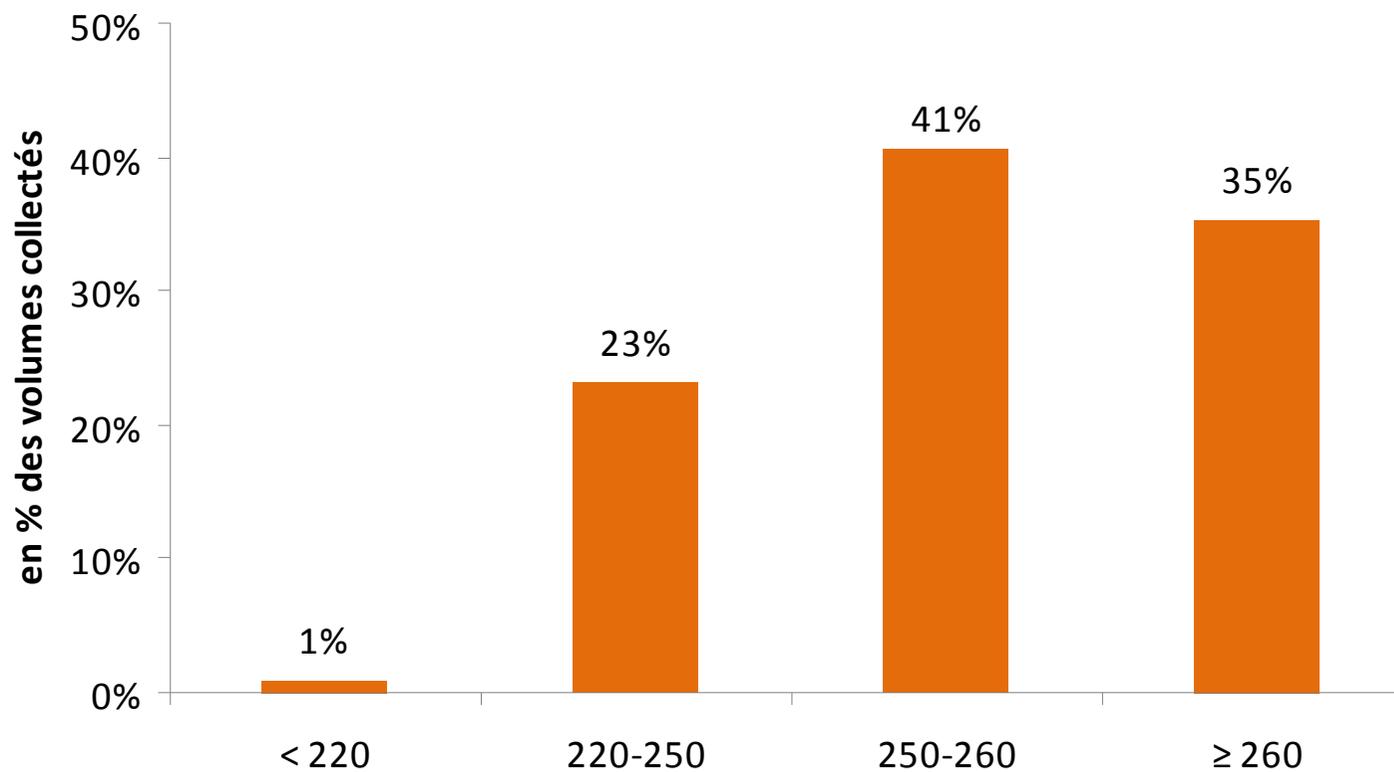


Les essais à l'alvéographe de Chopin ne sont pas réalisés sur les blés inférieurs à 10,3 % de protéines, 170 secondes d'indice de chute de Hagberg ou classés comme fourragers

Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Qualité boulangère



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Grille de classement 2015

Classes	Protéines	W	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg	Répartition nationale
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240	9 %
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*	39 %
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*	35 %
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié	17 %

Protéines : (N x 5,7) % MS.

W : 10⁻⁴ joules/g

Hagberg : secondes

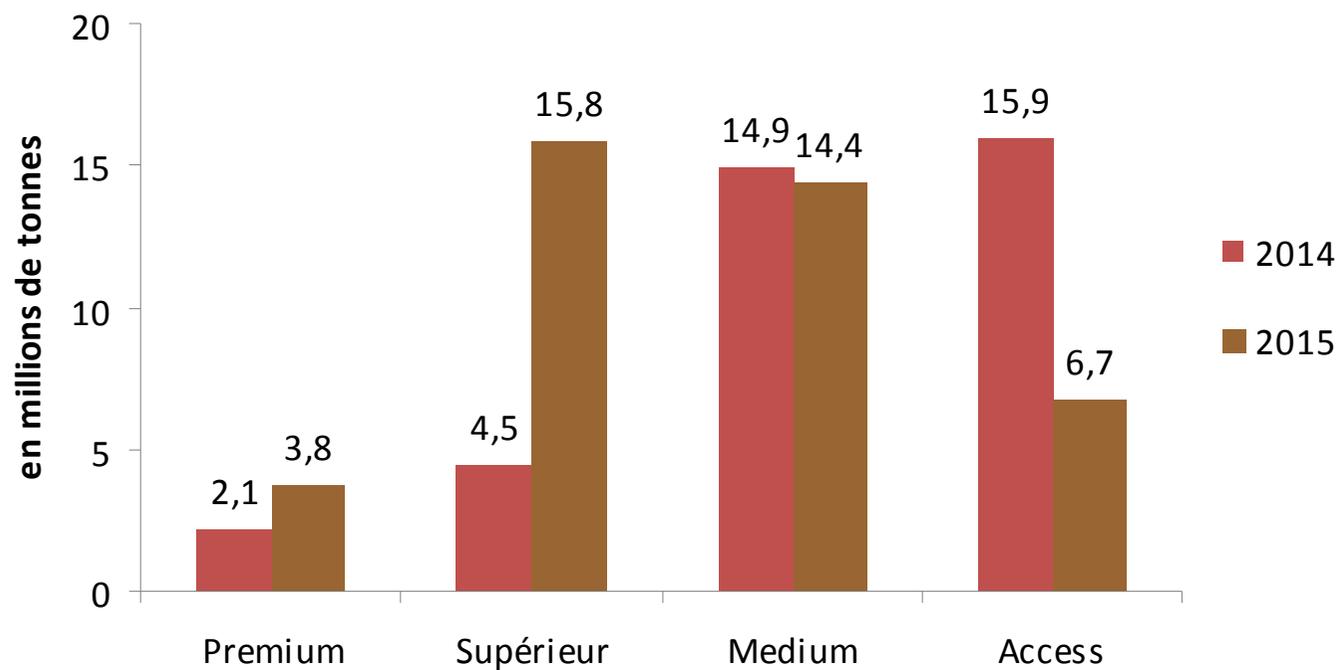
PS : kg/hl

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

Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Qualité du blé tendre 2015

Grille de classement 2015



Source : Enquête entrée collecteurs 2015

Merci pour votre attention

