



Qualité de la récolte française de céréales en 2019

Benoît MELEARD

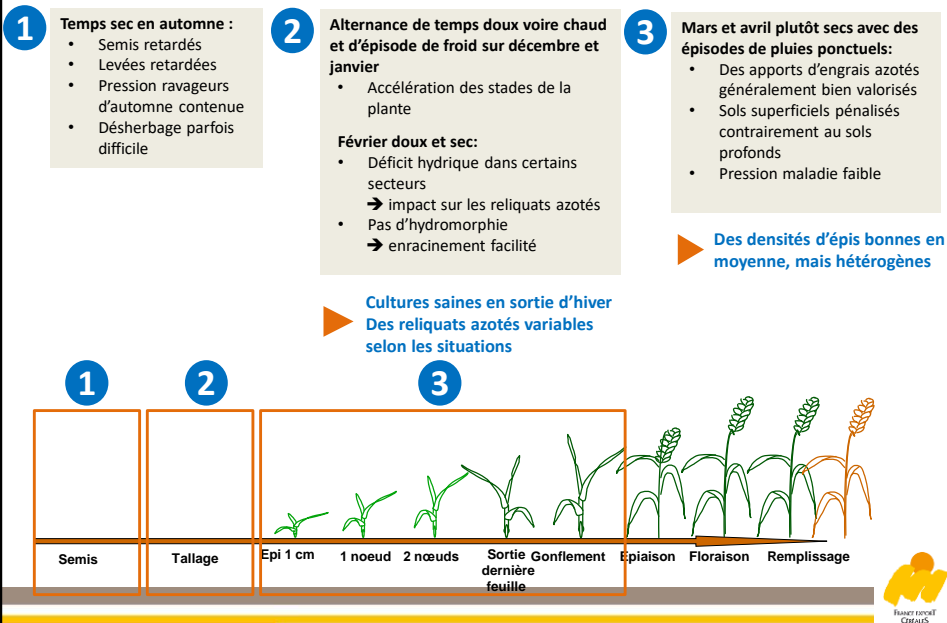
ARVALIS
Institut du végétal

CASABLANCA, le 08 Octobre 2019

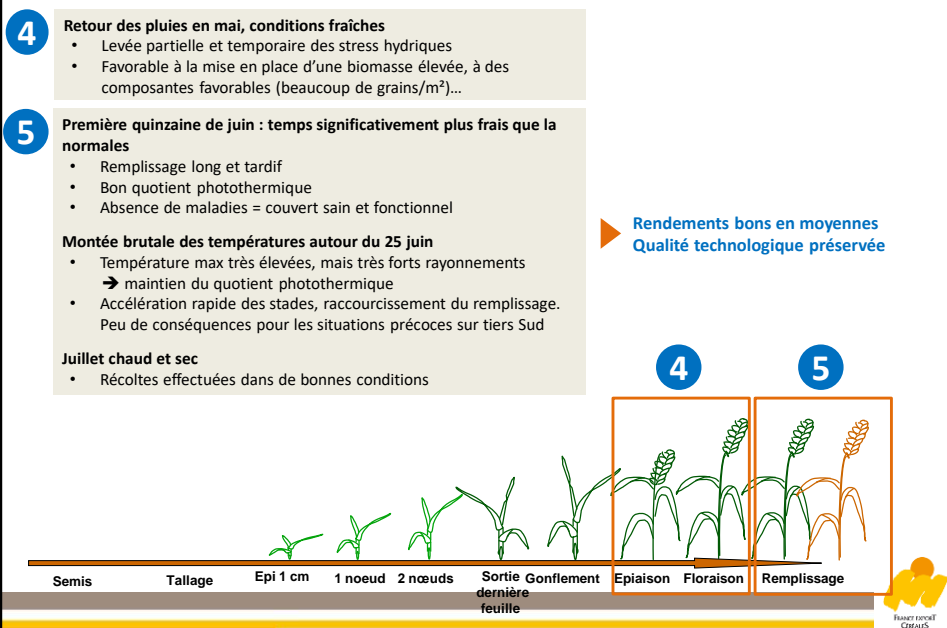


- 1. Bilan de campagne**
2. Blé tendre
3. Blé dur

RETOUR SUR LA CAMPAGNE DE CULTURE 2018-2019



RETOUR SUR LA CAMPAGNE DE CULTURE 2018-2019



1. Bilan de campagne

2. Blé tendre

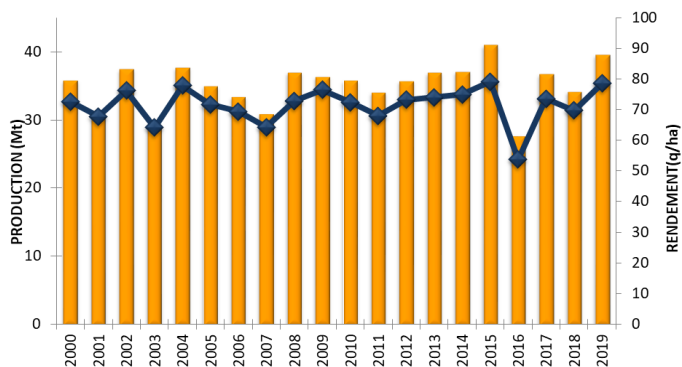
3. Blé dur



UNE DES RÉCOLTES **LES PLUS ABONDANTES** DEPUIS 20 ANS

39,4 Mt
78,6 q/ha

EVOLUTION DU RENDEMENT ET DE LA PRODUCTION DE BLE TENDRE EN FRANCE DEPUIS 2000

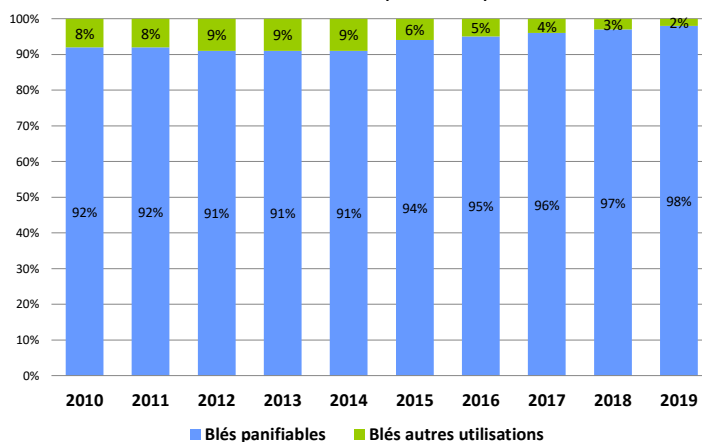


Source : Agreste



L'ORIENTATION **QUALITÉ** DE LA PRODUCTION NE SE DÉMENT PAS AU FIL DES ANNÉES

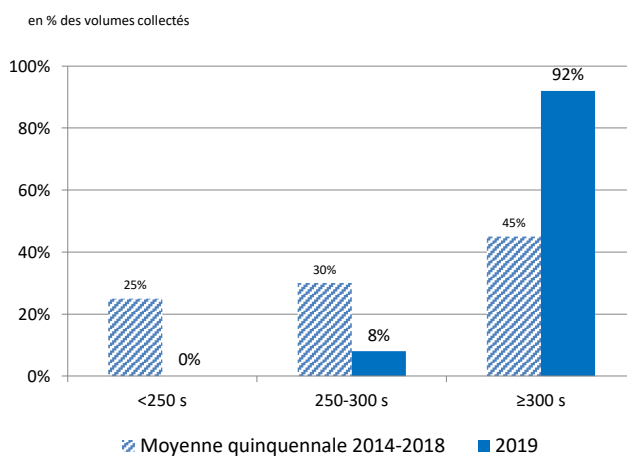
A l'automne 2018, les agriculteurs français ont semé **98%** de variétés à potentiel panifiable



Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétales 2019



CLIMAT FAVORABLE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE : LES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG SONT ÉLEVÉS

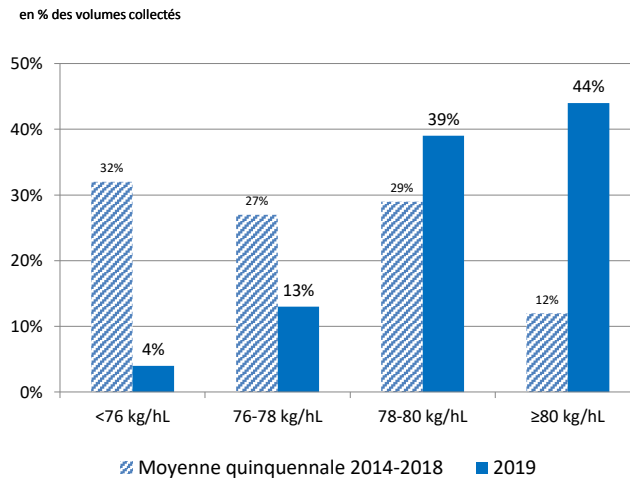


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



DES POIDS SPÉCIFIQUES EXCEPTIONNELS

79,5 kg/hl en moyenne nationale, **83% > 78kg/hl**

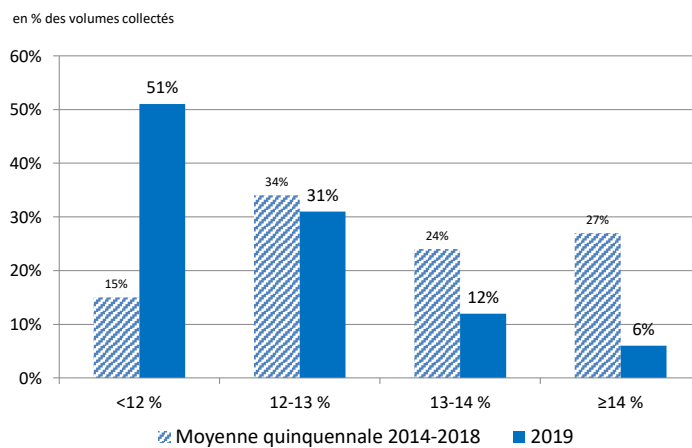


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



CLIMAT FAVORABLE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE : LES BLÉS SONT TRÈS SECS

Teneur en eau : **12,1 %** en moyenne



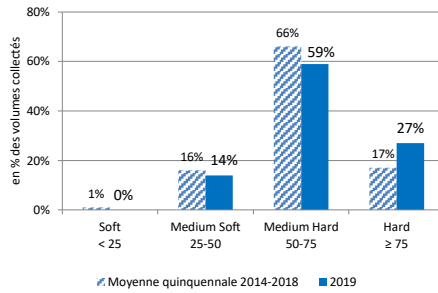
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



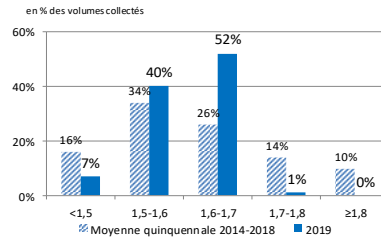
DES CRITERES FAVORABLES A UNE **BONNE VALEUR MEUNIERE**

Durété : les blés français sont **medium-hard**

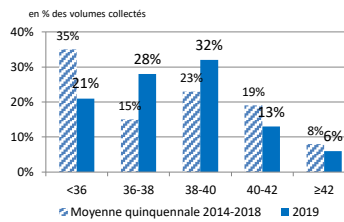
Durété SRW : 24 (moyenne 2010-14)
Durété HRW : 67 (moyenne 2010-14)



Des blés très peu cendreux :
1,6 % en moyenne



Des poids de mille grains élevés :
37,8 g/MS en moyenne



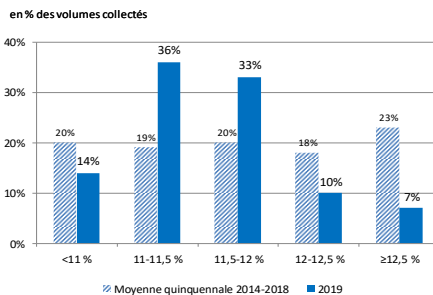
Source : FranceAgriMer / ARVALIS – Institut du végétal / Enquête entrée collecteurs 2019



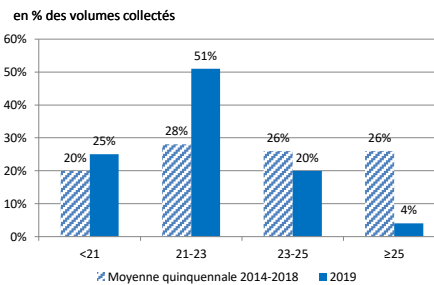
DES TENEURS EN PROTEINES SATISFAISANTES

11,5 % en moyenne, 86% > 11,0%

Protéines



Gluten humide

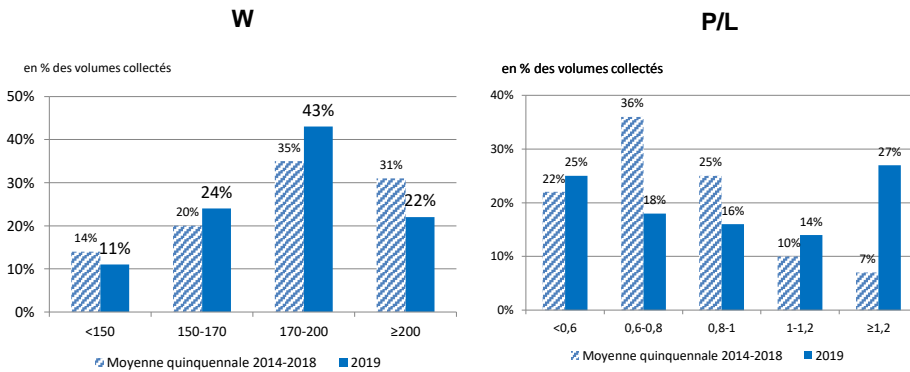


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



UNE FORCE BOULANGÈRE D'UN BON NIVEAU / DES P/L EN MOYENNE ASSEZ ÉQUILIBRÉS

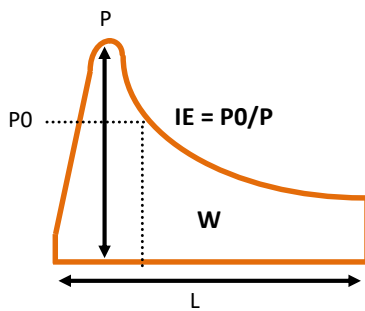
2/3 de la collecte supérieure à 170 de W



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

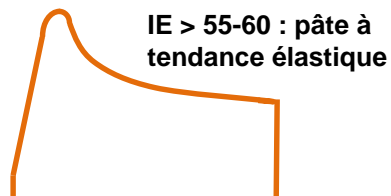
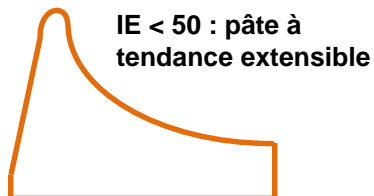


MIEUX COMPRENDRE LES CARACTÉRISTIQUES DES PÂTES : L'INDICE D'ÉLASTICITÉ (Ie)



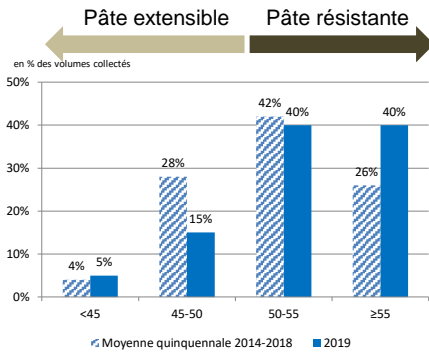
$IE = P_0/P$: relié à l'extensibilité de la pâte au façonnage

Pour un même P/L :



DES PROTEINES DE BONNE QUALITE : LES PÂTES ONT UNE BONNE VISCOÉLASTICITÉ

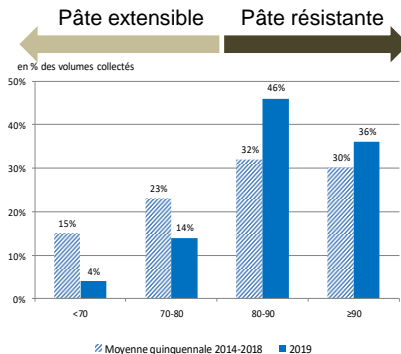
Indice d'élasticité « ie » :
53,3 en moyenne



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



Gluten Index :
85,5 % en moyenne



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



LA VALEUR D'USAGE EST VALIDÉE A L'AIDE D'UN TEST DE LABORATOIRE (NF V03-716)

		Ajustement					Score				
		1	2	3	4	5					
PÉTRISSAGE	LISSAGE										
	COLLANT/DELAÏÉ										
	CONSISTANCE										
	ÉTENDIBILITÉ										
	ÉLASTICITÉ										
POINTAGE	DETENTE/RELÂCHEMENT										
FACONNAGE	ALLOUSSEMENT										
	DECHIREMENT										
	ÉLASTICITÉ										
	COLLANT/DELAÏÉ										
APPRÊT	ACTIVITÉ FERMENTAIRE										
	PÂTE/DECHIREMENT										
MISE AU FOUR	COLLANT/DELAÏÉ										
	JENNE/DELAÏÉ										
CARACTÉRISTIQUES DU PAIN	SECTION										
	COULEUR										
	ÉPAISSEUR										
COUPS DE LAÏE	DEVELOPPEMENT										
	DECHIREMENT										
VOLUME	VOLUME MOYEN										
	INDICE PISTONNE										
CARACTÉRISTIQUES DE LA MIÉ	COULEUR										
	TEXTURE										
	SOUPLÉSSÉ										
ALTECOLAGE	ÉLASTICITÉ										
	COULANT										
ODEUR	RÉGULARITÉ										
	ÉPAISSEUR										

NB : La grille doit être remplie avec la lettre "X" (pas de lettre au-dessus de la grille).



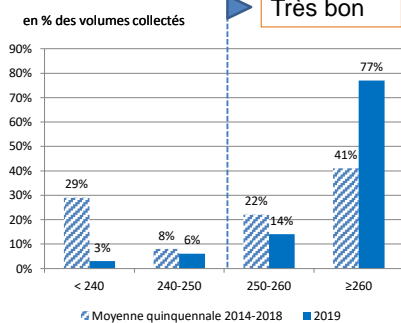
UNE QUALITÉ BOULANGÈRE MARQUÉE PAR UNE **BONNE** HYDRATATION ET UN **BEL** ASPECT DE PAIN



Valeur boulangère (/300)

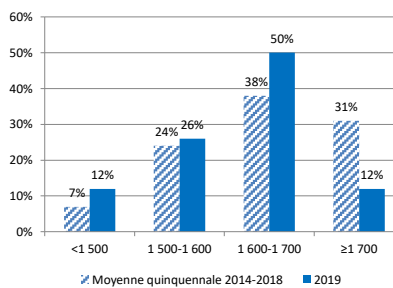
261 en moyenne

Très bon



Volumes (cm3)

en % des volumes collectés



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



CONCLUSION

- Du blé en quantité
- Du blé très sec
- De très bons PS
- Une très bonne valeur meunière
- Des teneurs en protéines satisfaisantes et d'une bonne qualité
- Des farines de très bonne qualité pour la panification



1. Bilan de campagne

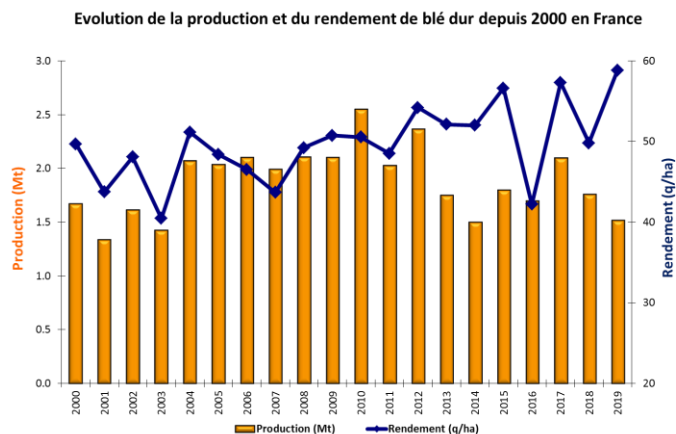
2. Blé tendre

3. Blé dur



SURFACE EN DIMINUTION MAIS RENDEMENTS RECORDS

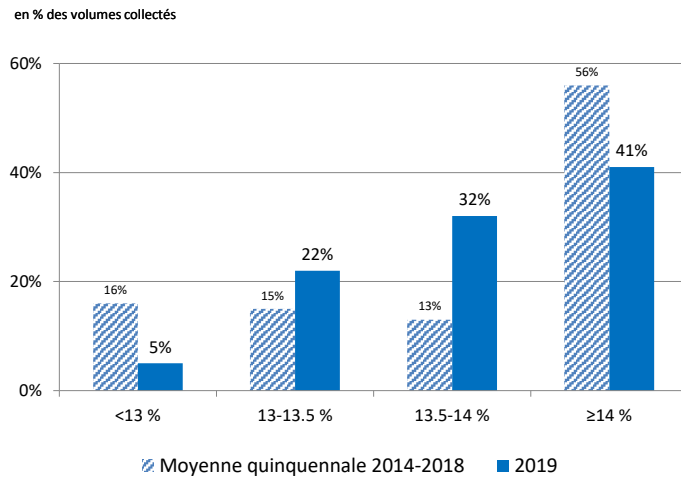
1,5 Mt (baisse des surfaces)
58,8 q/ha



Source : Agreste



DES TENEURS EN PROTÉINES ÉLEVÉES

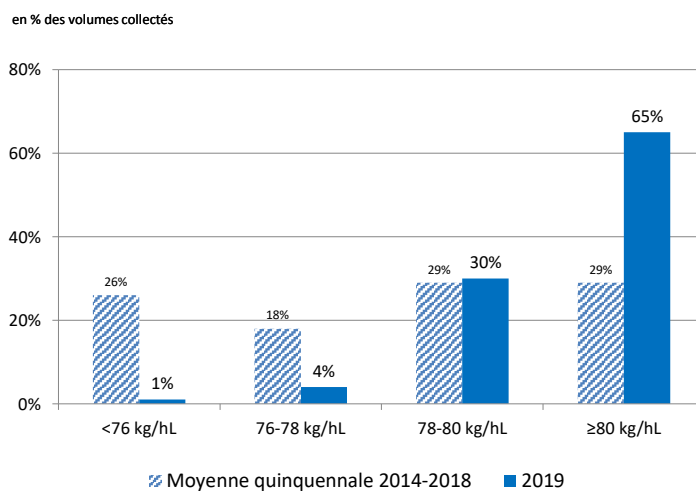


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



DES POIDS SPÉCIFIQUES TRÈS ÉLEVÉS

80,2 kg/hl en moyenne, 65 % > 80 kg/hl

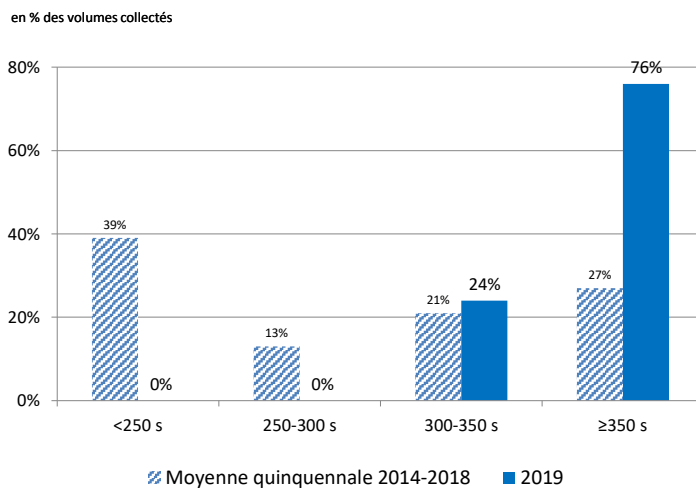


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019



CLIMAT FAVORABLE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE : LES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG SONT ÉLEVÉS

76 % des blés au dessus de 350 s



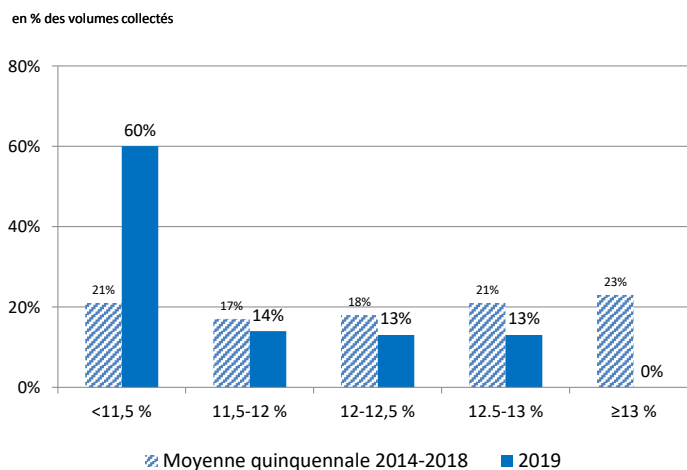
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

-5



CLIMAT FAVORABLE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE : LES BLÉS DURS SONT TRÈS SECS

11,4 % en moyenne nationale

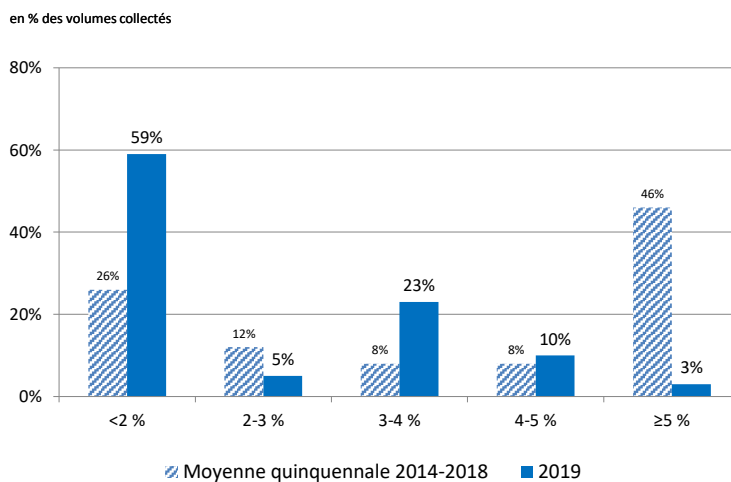


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

-4



UNE TRÈS FAIBLE TENEUR EN GRAINS GERMES, MOUCHETÉS ET FUSARIÉS



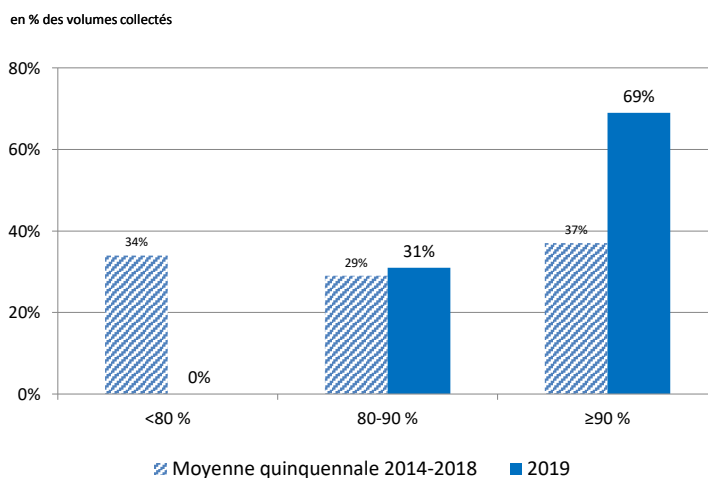
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

-3



UNE EXCELLENTE VITROSITÉ

92,1 % en moyenne nationale, 100% > 80%



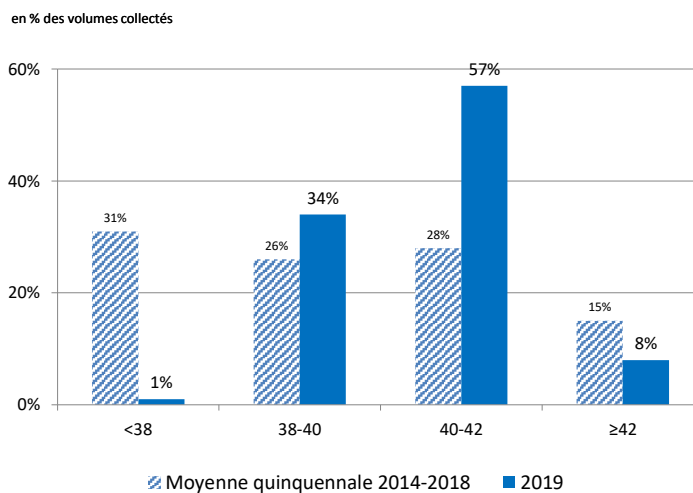
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

-2



LES BLÉS FRANÇAIS SONT JAUNES

Indice de jaune : **40,3** en moyenne



Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Enquête entrée collecteurs 2019

-1



CONCLUSION

- **Des blés très secs**
- **De très bons PS**
- **Des teneurs en protéines élevées et d'une bonne qualité**
- **Des indices de jaune élevés**

