



## Qualité de la récolte française de céréales en 2019

جودة محصول

الحبوب الفرنسي في 2019

Christine BAR L'HELGOUAC'H  
ARVALIS – Institut du végétal

كريستين بار للجواش  
ارفاليس- معهد النبات

ARVALIS  
Institut du végétal

LE CAIRE, 22 Octobre 2019

### UNE ENQUÊTE RÉALISÉE AUPRÈS DES ORGANISMES STOCKEURS EN PARTENARIAT ENTRE ARVALIS et FRANCEAGRIMER تحري اجري لدى هيئات التخزين بالشراكة بين أرفاليس –معهد النبات وفرانس اجري مير



561 ÉCHANTILLONS  
Représentatifs de la collecte  
française

561 عينة  
تمثل التجميع الفرنسي

2700 ANALYSES  
Réalisées par les laboratoires de  
FranceAgriMer et ARVALIS

2 700 عملية تحليل  
اجرتها معامل  
فرانس اجري مير وارفاليس- معهد النبات



## UNE DES RÉCOLTES LES PLUS ABONDANTES DEPUIS 20 ANS

أحد المحاصيل الأكثر وفرة منذ 20 عاماً

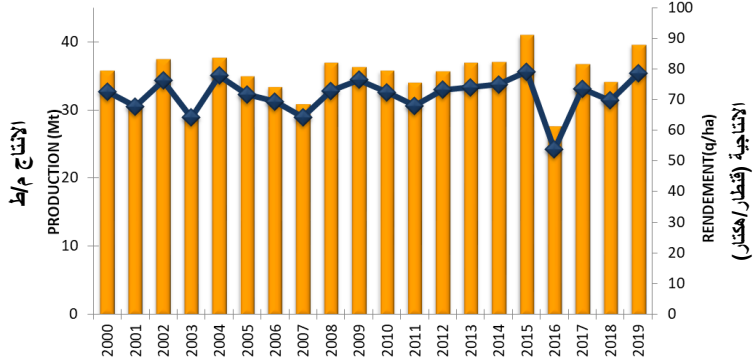
**39,4 Mt**

**78,6 q/ha**

تطور الإنتاجية وإنتاج قمح الطحن

في فرنسا منذ عام 2000

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



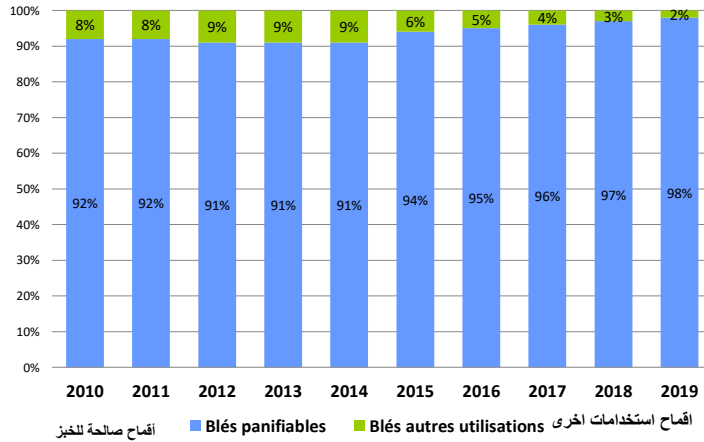
المصدر: آغريست Source : Agreste



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

لم يتغير التوجه نحو الجودة في الإنتاج مع السنين

في خريف 2018، بذر المزارعون الفرنسيون 98% من الأصناف تتميز بإمكانيات الصلاحية للخبز  
A l'automne 2018, les agriculteurs français ont semé 98% de variétés à potentiel panifiable



المصدر: فرانس آجري مير/ تخر توزيع الأصناف 2019 Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétales 2019

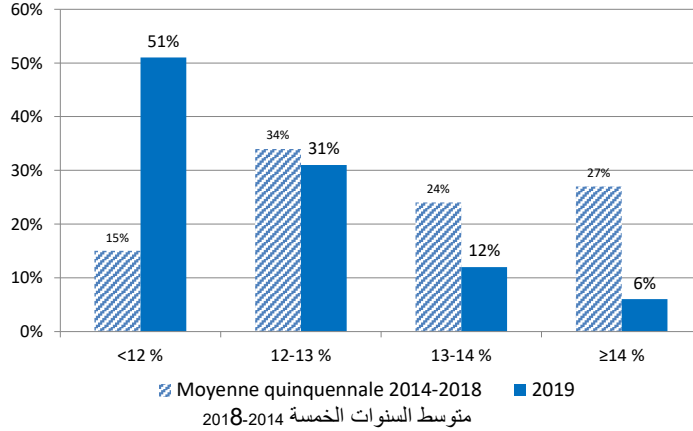


## CLIMAT FAVORABLE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE: LES BLÉS SONT TRES SECS

المناخ الموات عند الحصاد : الأقماع جافة جدا

84 % des blés ont moins de 13 % de teneur en eau    13 % من الأقماع تتميز بنسبة ماء أقل من  
51 % des blés ont moins de 12 % de teneur en eau    12 % من الأقماع تتميز بنسبة ماء أقل من

بـ% من الاحجام المجمعَة en % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

المصدر : فرانس اجري مير/تحر عند دخول الى هينات التجميع 2019

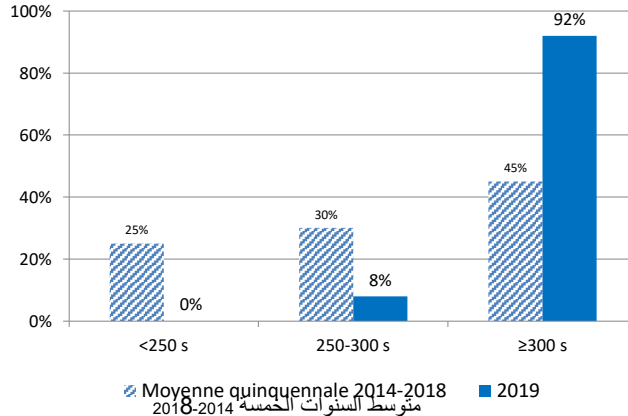


## CLIMAT FAVORABLE AU MOMENT DE LA RÉCOLTE : LES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG SONT ÉLEVÉS

مناخ موات عند الحصاد: مؤشرات رقم السقوط مرتفعة

100 % des blés ont un indices de chute de Hagberg >200 secondes  
100% من الأقماع تتسم برقم سقوط > 200 ثانية

بـ% من الاحجام المجمعَة en % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

المصدر : فرانس اجري مير/تحر عند دخول الى هينات التجميع 2019

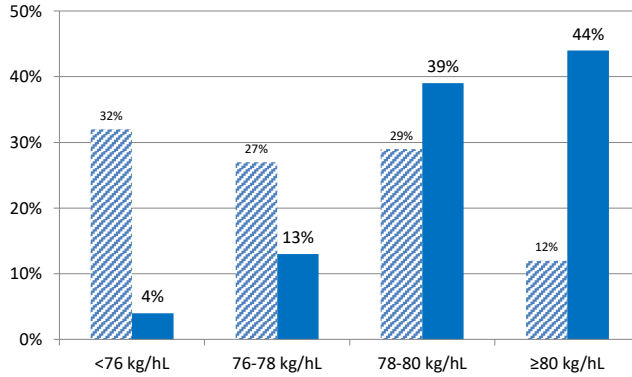


## اوزان نوعية استثنائية EXCEPTIONNELS DES POIDS SPÉCIFIQUES

79,5 kg/hl en moyenne nationale,  
93 % > 77kg/hl

79,5 كجم/هكتولتر كمتوسط وطني،  
93% < 77 كجم / هكتولتر

en % des volumes collectés من الاجام المجمعة



■ Moyenne quinquennale 2014-2018  
■ 2019

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

المصدر: فرانس اجري مير/تحر عند دخول الى هينات التجميع 2019

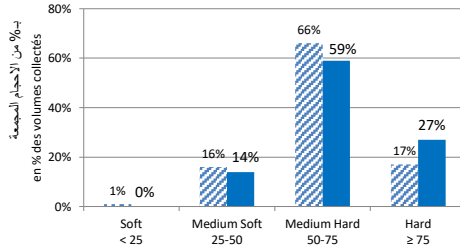


## DES CRITERES FAVORABLES A UNE BONNE VALEUR MEUNIERE

معايير تعكس قيمة طحن جيدة

Durété : les blés français  
sont **medium-hard**  
الصلابة: الاقماع الفرنسية  
متوسطة الصلابة

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



■ متوسط السنوات الخمسة 2018-2014  
■ Moyenne quinquennale 2014-2018

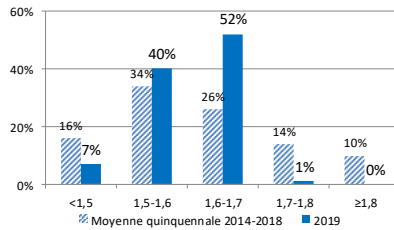
المصدر: فرانس اجري مير/الرقائيس - معهد النبات -تحر عند دخول الى هينات التجميع 2019

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

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

أقماع نسبة الرماد فيها قليلة جدا: 1,6% في المتوسط

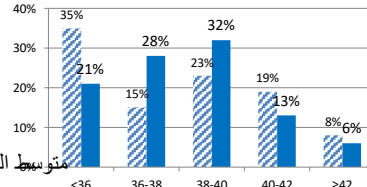
en % des volumes collectés من الاجام المجمعة



وزن الاف حبة: Des poids de mille grains élevés

37,8 g/MS en moyenne / المادة الجافة في المتوسط

en % des volumes collectés من الاجام المجمعة

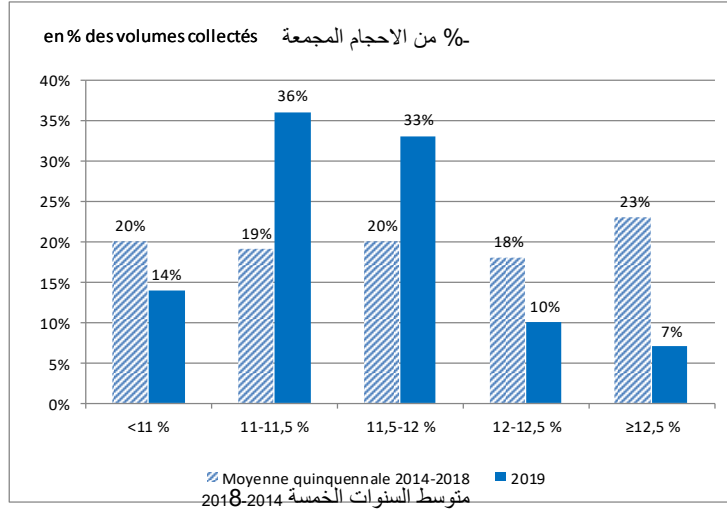


■ متوسط السنوات الخمسة 2018-2014  
■ Moyenne quinquennale 2014-2018



## DES TENEURS EN PROTEINES SATISFAISANTES **نسب البروتين مرضية**

**50 % des blés ont une teneur en protéines > 11,5 %**  
**50% من الاقماع تتميز بنسب بروتين > 11,5 %**



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019 / المصدر: فرانس اجري مير/تحر عند دخول الى هياكل التجميع 2019

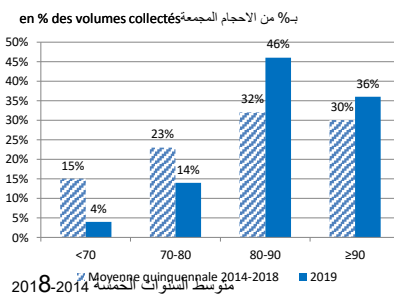
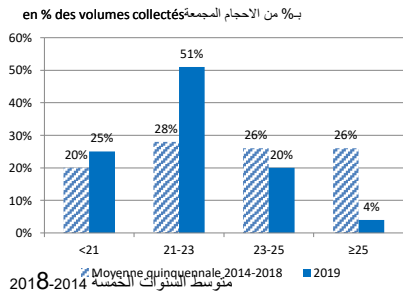


## DES TENEURS EN PROTEINES SATISFAISANTES ET **DE BONNE QUALITE**

**نسب بروتين مرضية وتتميز بحسن الجودة**

**Gluten humide : 22 % en moyenne**  
**جلوتين رطب 22 % في المتوسط**

**Gluten Index : 85,5 % en moyenne**  
**مؤشر الجلوتين 85,5 % في المتوسط**

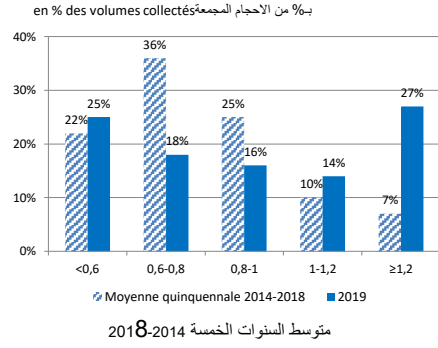
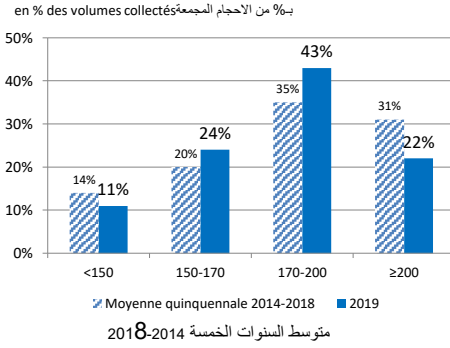


المصدر: فرانس اجري مير/الفايس - معهد النبات -تحر عند دخول الى هياكل التجميع 2019

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



7 / UNE FORCE BOULANGÈRE D'UN BON NIVEAU  
DES P/L EN MOYENNE ASSEZ ÉQUILIBRÉS  
مستوى قوة الخبز جيد/ ونسبة الـ P/L متوازنة الي حد بعيد في المتوسط



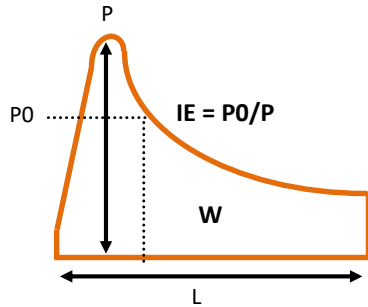
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019

المصدر : فرانس اجري مير/ تدر عند دخول الهيئات التجميع 2019



MIEUX COMPRENDRE LES CARACTERISIQUE DES PATES : L'INDICE  
D'ÉLASTICITÉ (IE)

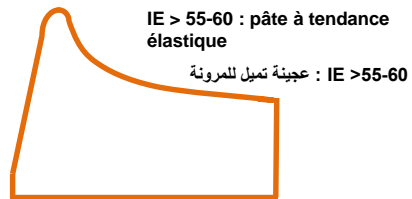
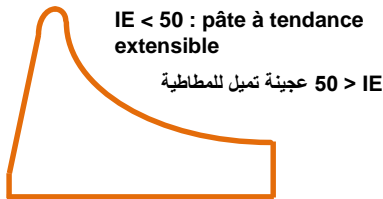
فهم أفضل لخصائص العجائن: مؤشر المرونة (IE)



$IE = P0/P$  : relié à l'extensibilité de la pâte au façonnage

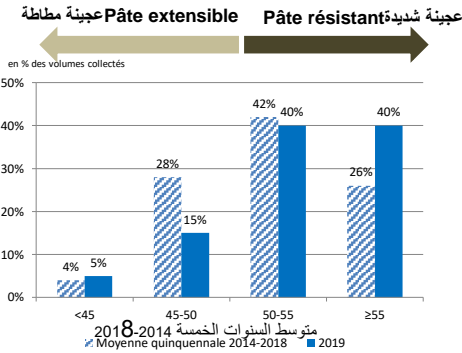
$P0/P$  = يرتبط بمطاطية العجينة عن التشكيل

بالنسبة لنفس P/L



## DES PROTEINES DE BONNE QUALITE : LES PÂTES ONT UNE BONNE VISCOÉLASTICITÉ المرونة والمرونة العجائن باللزوجة وتنتمى الجودة البروتينات حسنة الجودة

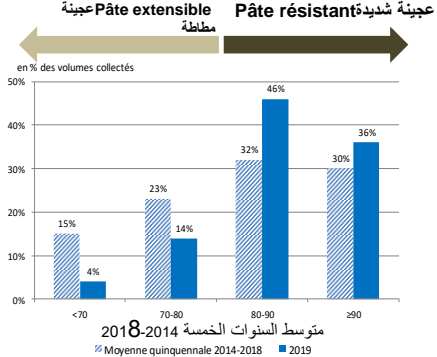
مؤشر المرونة « le » : Indice d'élasticité  
متوسط في المتوسط 53,3



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2019  
المصدر : فرانس اجري مير/ تدر عدد دخول الى هيئات التجميع 2019



مؤشر الجلوتين : Gluten Index  
متوسط في المتوسط 85,5 %



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



المصدر : فرانس اجري مير  
مير الارفايليس - معهد النبات  
تدر عدد دخول الى هيئات التجميع 2019



## LA VALEUR D'USAGE EST VALIDEE A L'AIDE D'UN TEST DE LABORATOIRE (NF V03-716) يتم اثبات صلاحية القيمة المستخدمة بواسطة تجربة معملية (NF V03-716)

PÉTRISSAGE		POURAGE		FACONNAGE		APPRÊT		MISE AU FOUR		CARACTÉRISTIQUES DU PAIN		COUPE DE LA GÂTE		VOLUME		CARACTÉRISTIQUES DE LA MIE		ALÉVAGE	
LISSAGE	K1	DETENTE-RELACHEMENT	K1	RELAÇHEMENT	K1	ACTIVITE FERMENTAIRE	K1	SOLLANT DE LA GÂTE	K1	SECTION	K1	REGULARITE	K1	VOLUME MOYEN	K1	DOUPLESSE	K1	REGULARITE	K1
SOLLANT DE LA GÂTE	K2			ELASTICITE	K2	PATE SECHEMENT	K2	TEJES DE LA GÂTE	K2	COULEUR	K2	DECOUREMENT	K2	MASSE MOYENNE	K2	ELASTICITE	K2	ODOUR	K2
CONSISTANCE	K3			ELASTICITE	K3					ODOUR	K3					COLLANT	K3	ODOUR	K3
EXTENSIBILITE	K4			ELASTICITE	K4					ODOUR	K4						K4	ODOUR	K4
ELASTICITE	K5									ODOUR	K5							ODOUR	K5
RELACHEMENT	K6									ODOUR	K6							ODOUR	K6



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

جودة الخبز يبرزها الترطيب الجيد والشكل الجيد للخبز

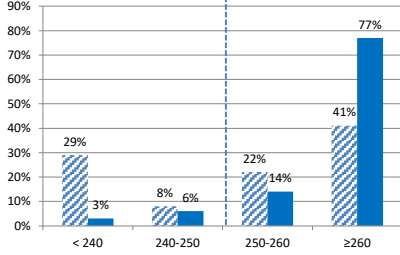


Valeur boulangère (/300) 300/ الدرجة الخاصة بالخبز

Volumes (cm3)

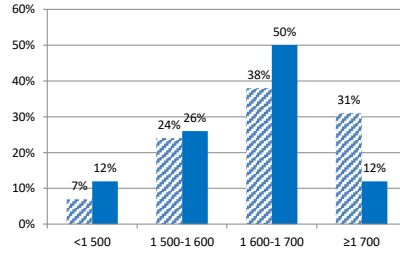
261 في المتوسط en moyenne

en % des volumes collectés  
بـ% من الاجام المجمعة



■ Moyenne quinquennale 2014-2018  
■ 2019  
متوسط السنوات الخمسة 2014-2018

en % des volumes collectés  
بـ% من الاجام المجمعة



■ Moyenne quinquennale 2014-2018  
■ 2019  
متوسط السنوات الخمسة 2014-2018

المصدر : فرانس اجري مير/ارفاليس - معهد النبات- تدر عند دخول الى هيثات التجميع 2019

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



## CONCLUSION الخلاصة

➤ Du blé en quantité

➤ القمح بكميات

➤ Du blé très sec

➤ قمح جاف للغاية

➤ De très bons PS

➤ اوزان نوعية جيدة جدا

➤ Une très bonne valeur meunière

➤ قيمة طحن جيدة جدا

➤ Des teneurs en protéines satisfaisantes et d'une bonne qualité

➤ نسب بروتين مرضية ومن جودة حسنة

➤ Des farines de très bonne qualité pour la panification

➤ أنواع دقيق جيدة من اجل تصنيع الخبز





Merci pour votre attention

شكرا لانتباهكم

ARVALIS  
Institut du végétal

