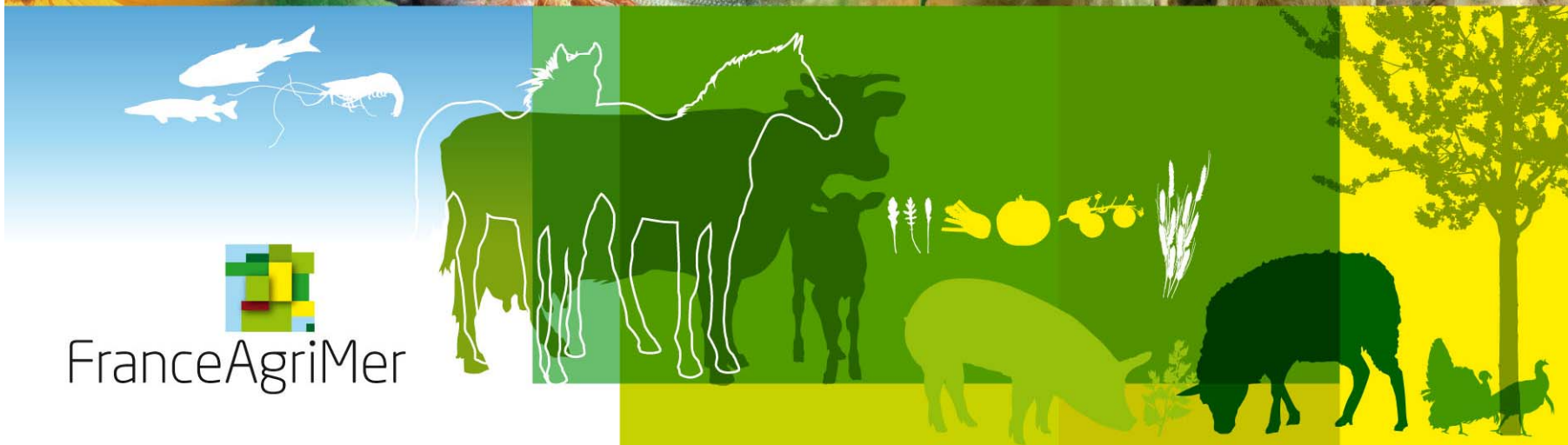


CÉRÉALES /  
FRUITS ET LÉGUMES /  
HORTICULTURE /  
LAIT /  
OLÉO-PROTÉAGINEUX /  
PÊCHE ET AQUACULTURE /  
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /  
SUCRE /  
VIANDES BLANCHES /  
VIANDES ROUGES /  
VINS /

# FranceAgriMer



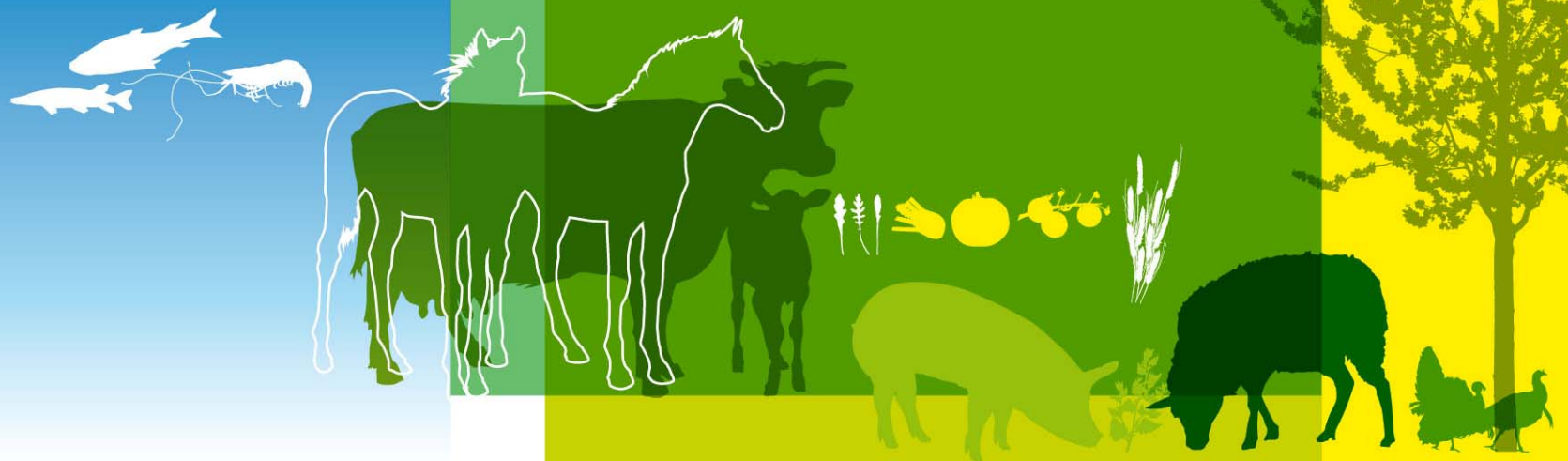
  
FranceAgriMer

# Enquête Qualité des blés

Récolte 2012

Conseil spécialisé des céréales

du 12 septembre 2012



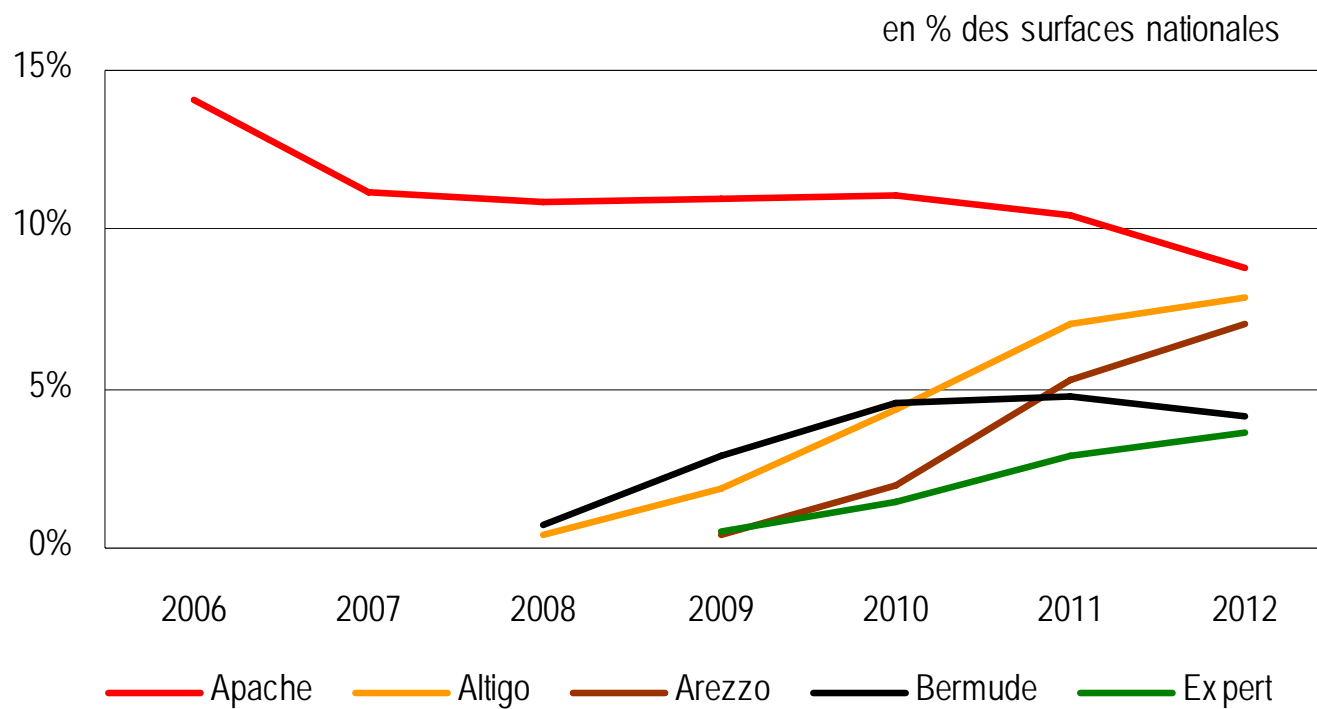
## Quelques éléments méthodologiques

### Enquête auprès des collecteurs

- Réseau de 200 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte nationale (taille, situation géographique, ...)
- 500 échantillons de blé tendre et 140 de blé dur
- Prélèvements à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer
- Analyses réalisées par le laboratoire de La Rochelle

## Qualité du blé tendre 2012

### Les cinq premières variétés de blé tendre

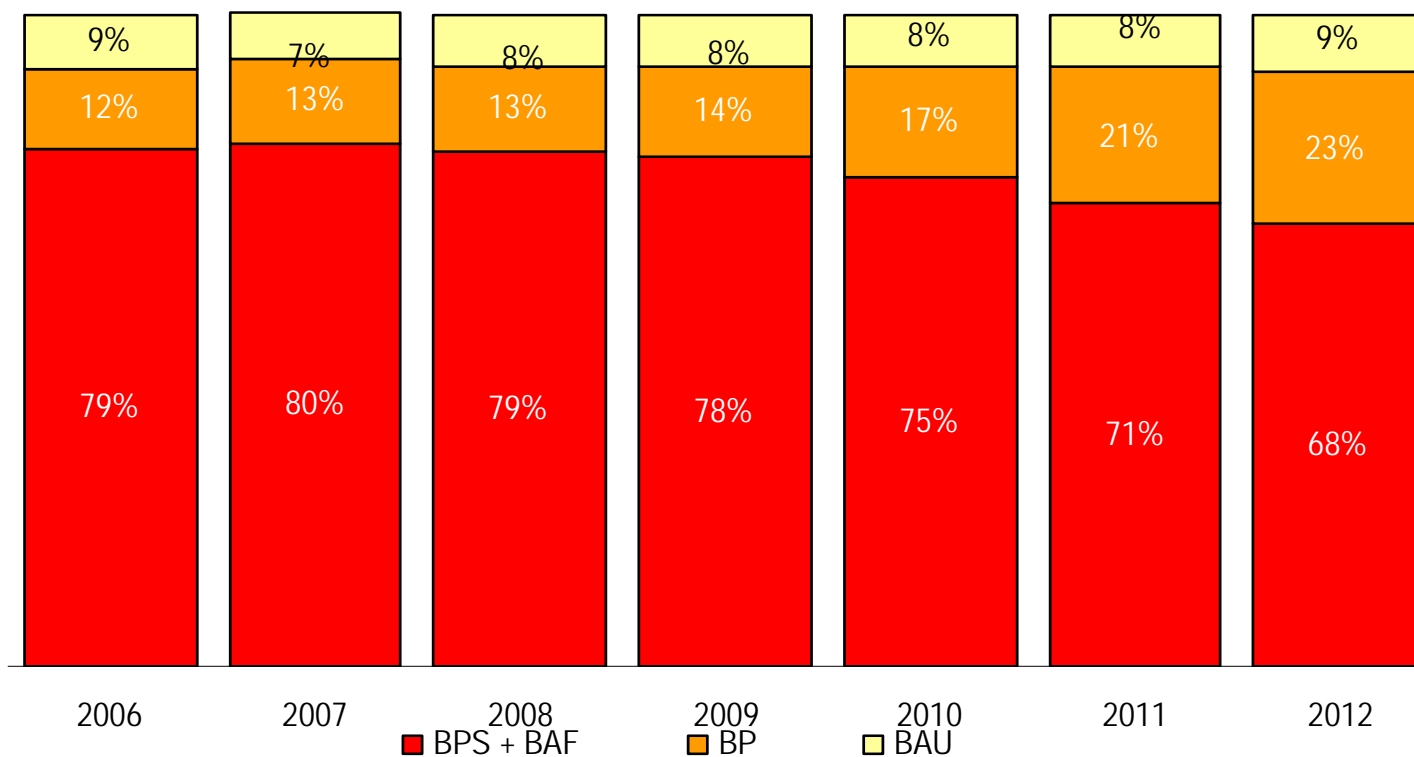


Source : enquête répartition variétale

## Qualité du blé tendre 2012

Les blés panifiables dominent : 91%

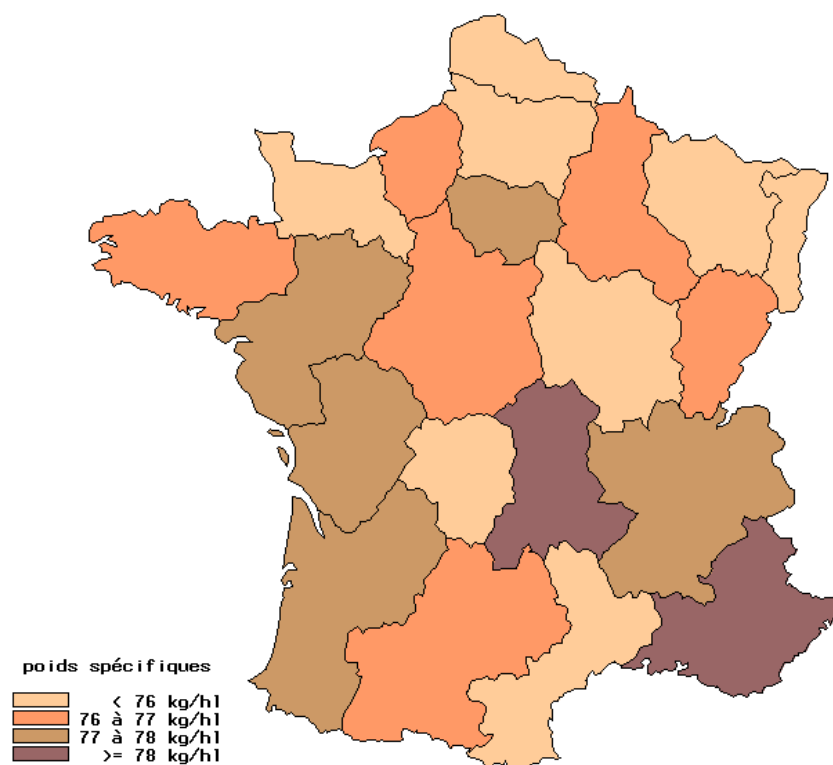
en % des surfaces nationales



Source : enquête répartition variétale

## Qualité du blé tendre 2012

Poids spécifiques : de 74,3 kg/hl à 79,4 kg/hl selon les régions  
avec une moyenne à 76,1 kg/hl

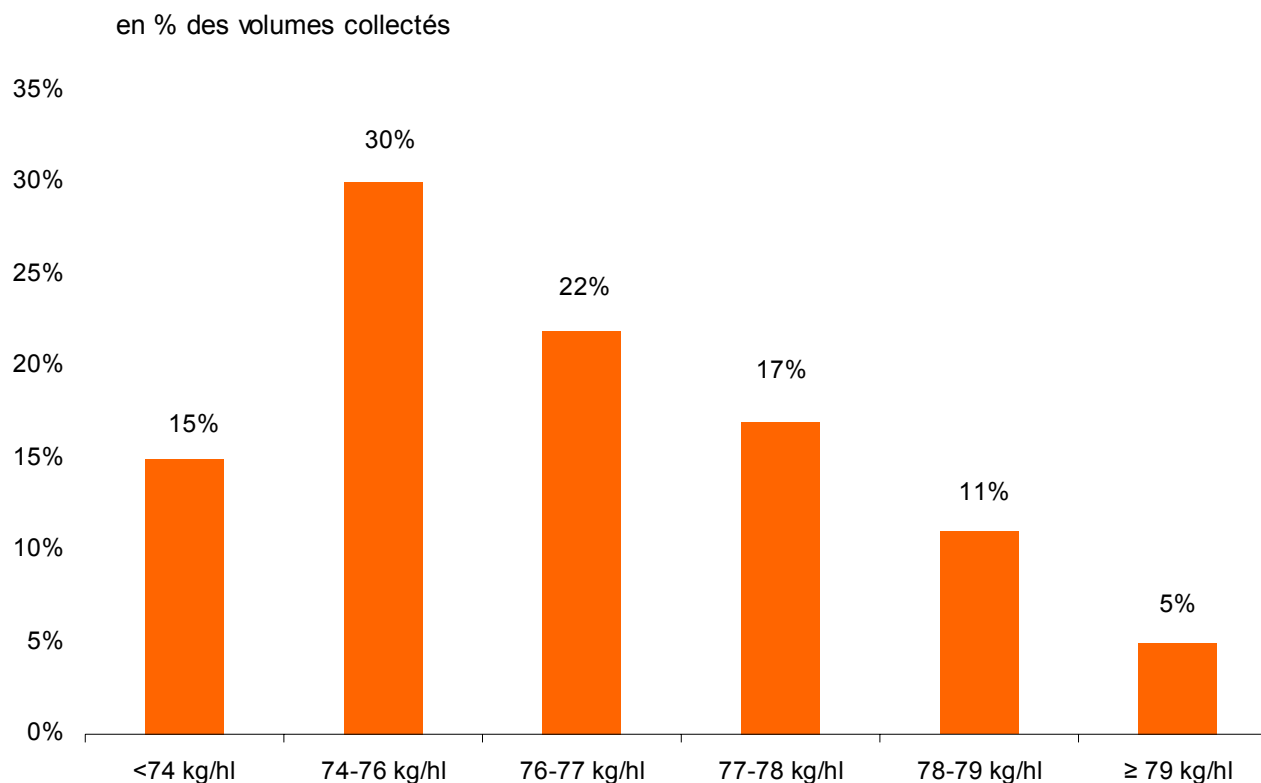


Données au 7 septembre 2012

Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

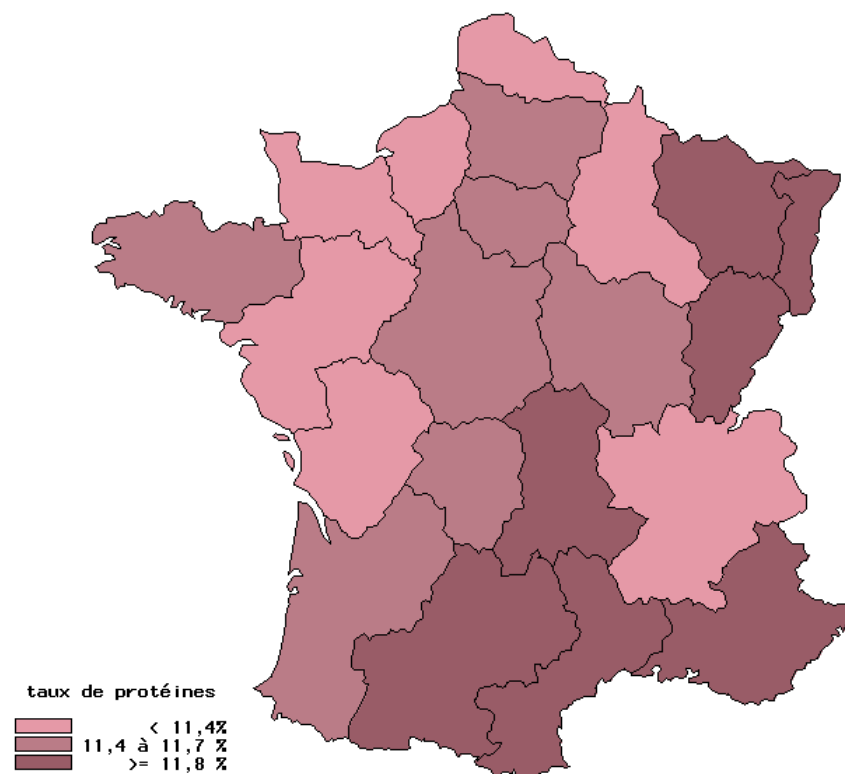
PS : 55% de la récolte française supérieure à 76 kg/hl



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

Teneur en protéines : 11,4 % en moyenne



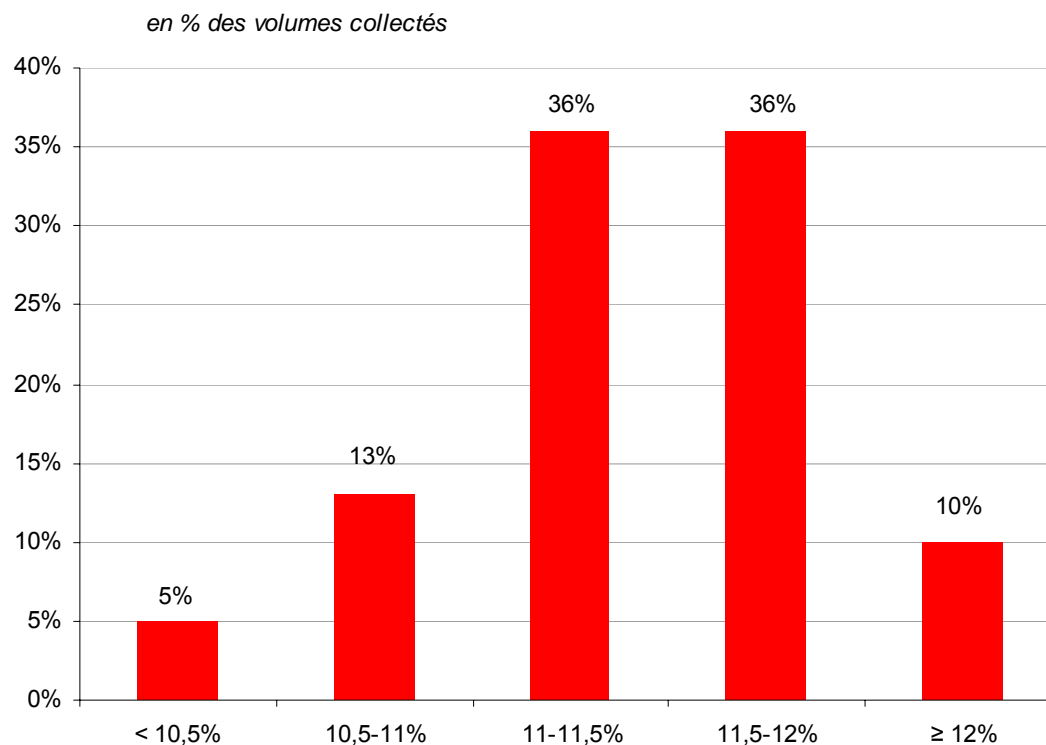
Données au 7 septembre 2012

Source : enquête collecteurs 2012



## Qualité du blé tendre 2012

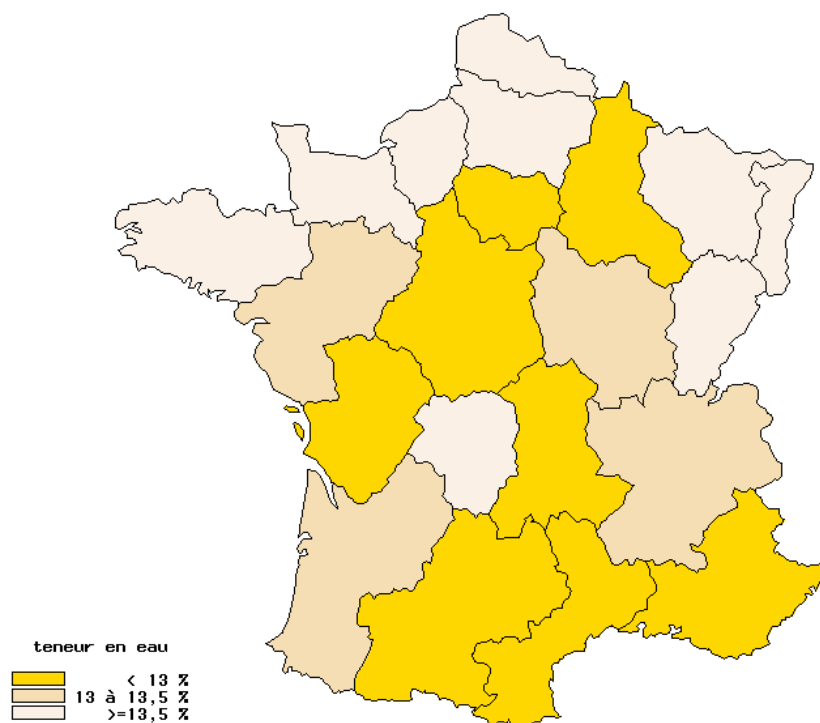
82% de la récolte française avec un taux de protéines >11%



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

Teneur en eau compatible avec  
une bonne conservation des grains : 13,4% en moyenne



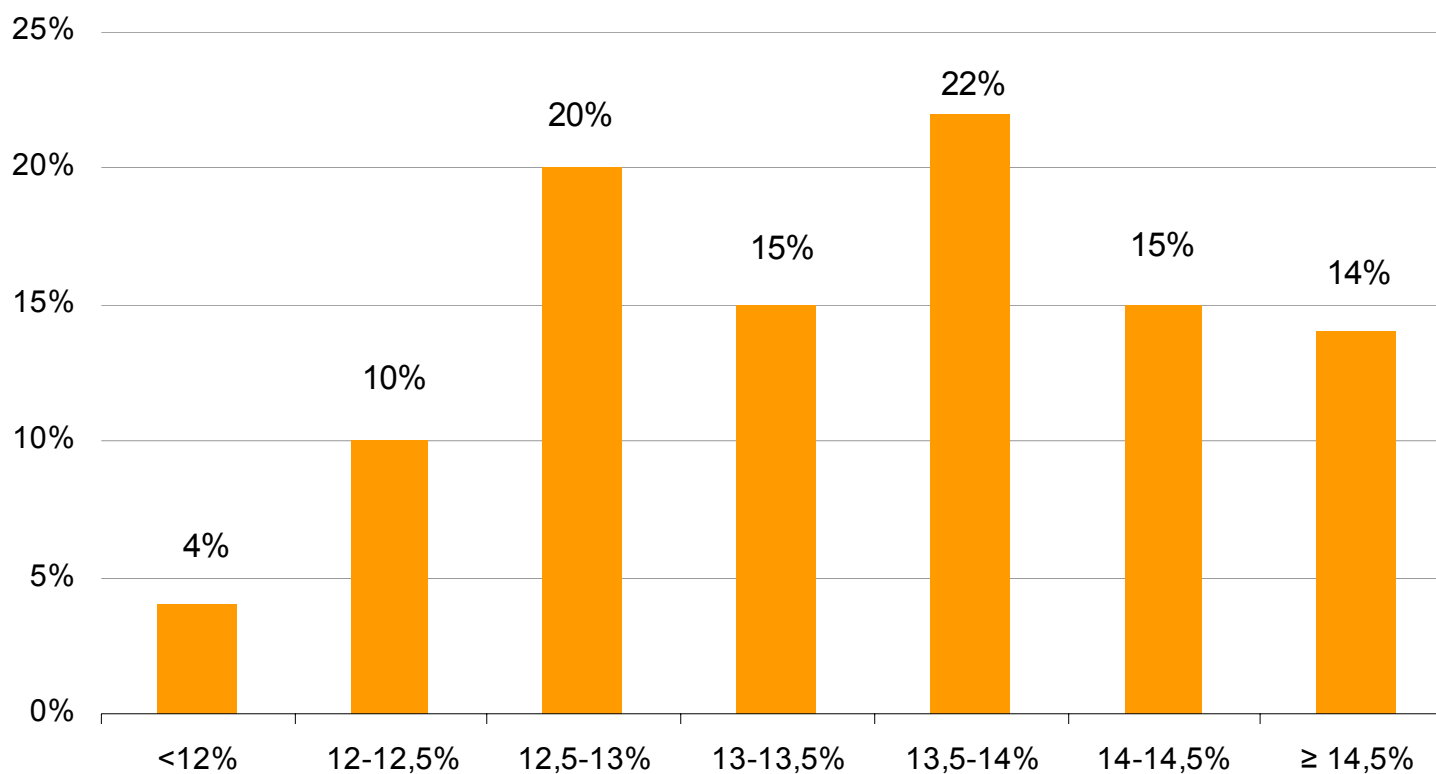
Données au 7 septembre 2012

Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

### Teneur en eau dispersée

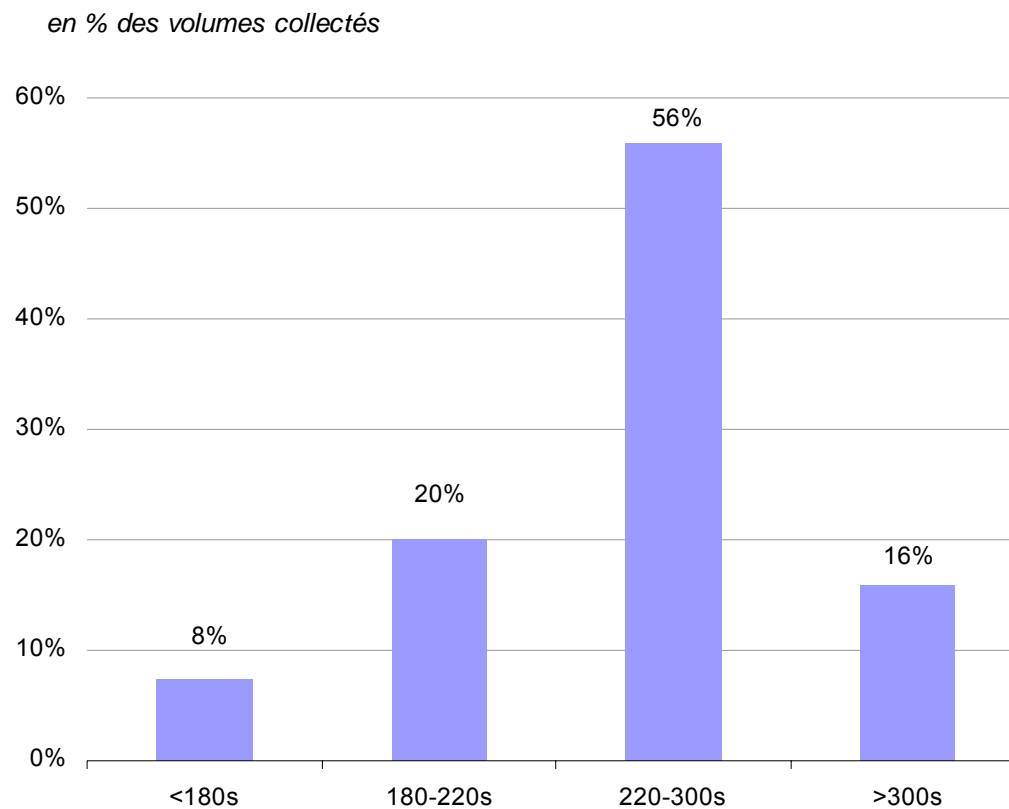
en % des volumes collectés



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

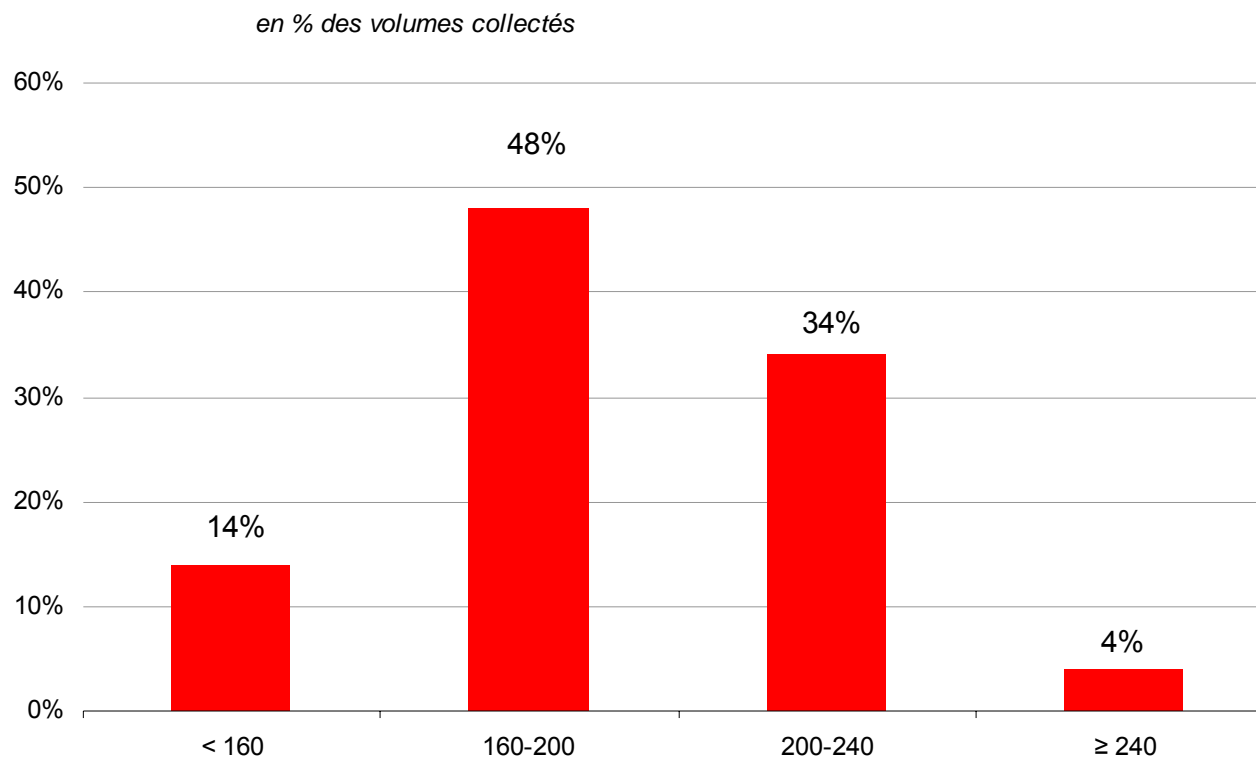
Hagberg national assez élevé : 72 % au-dessus de 220s



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

W : 86 % de la récolte française au dessus de 160



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé tendre 2012

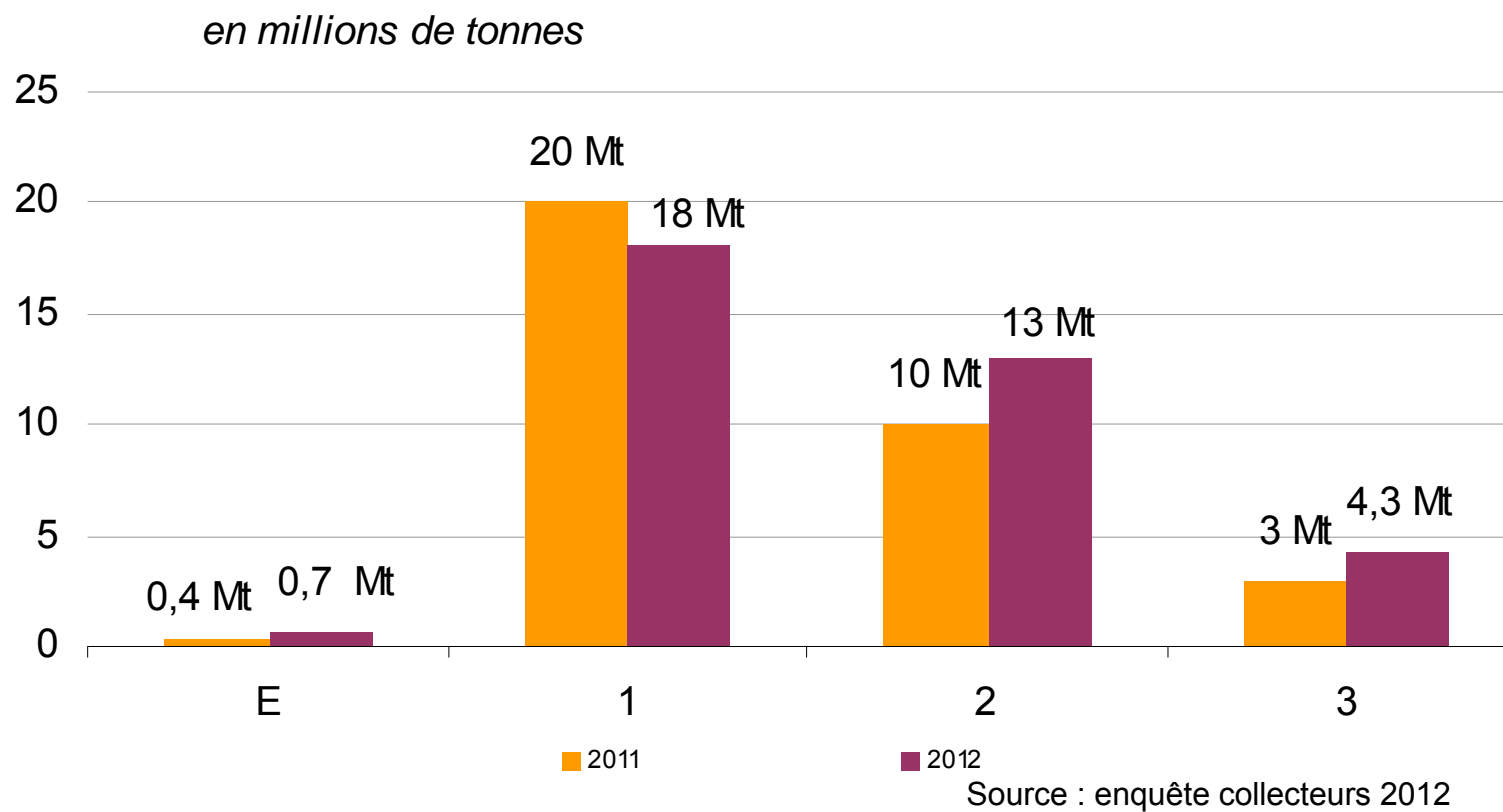
### Grille de classement 2012

Classes	Protéines	(W) Force boulangère	Hagberg	Répartition nationale 2012
<b>E</b>	≥ 12%	≥ 250	≥ 220	2%
<b>1</b>	11 - 12,5%	160 - 250	≥ 220	50%
<b>2</b>	10,5 - 11,5%	selon spécification contractuelle	≥ 180	36%
<b>3</b>	< 10,5%	non spécifiée	non spécifié	12%

Source : FranceAgriMer

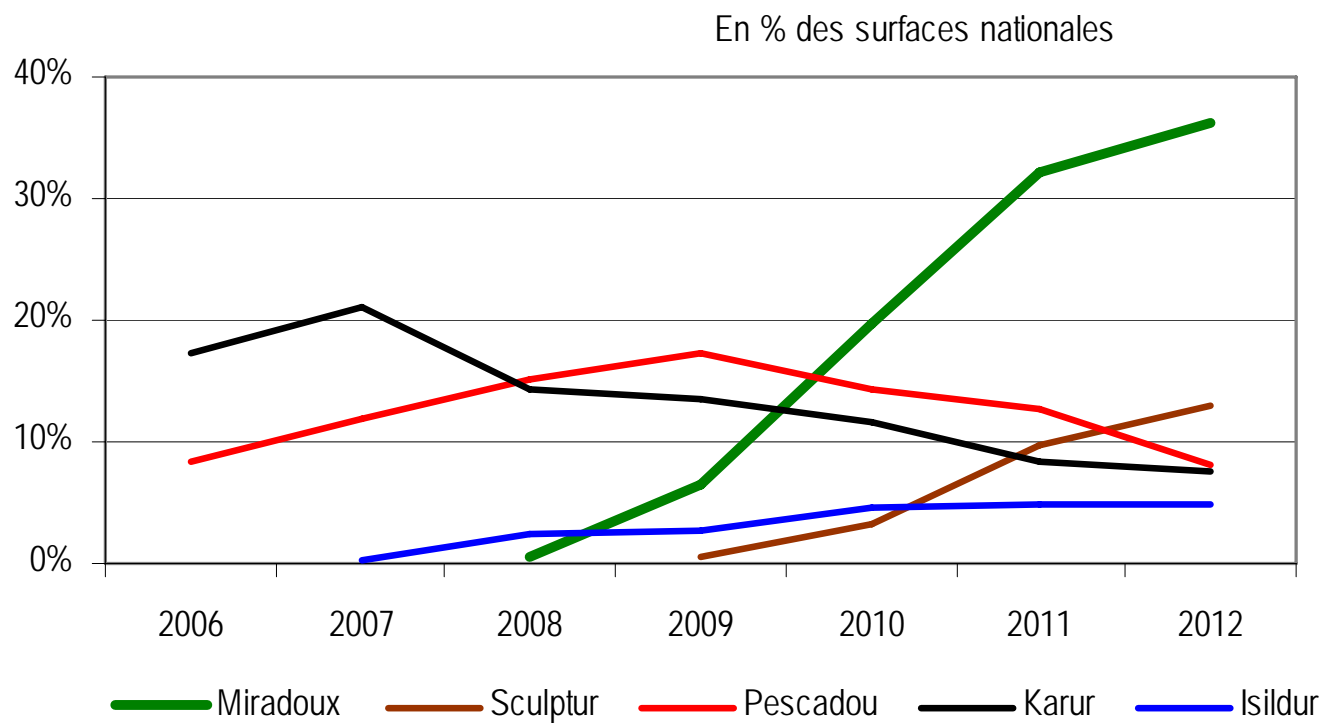
## Qualité du blé tendre 2012

Près de 19 millions de tonnes de blés meuniers supérieurs



## Qualité du blé dur 2012

### Les cinq premières variétés de blé dur

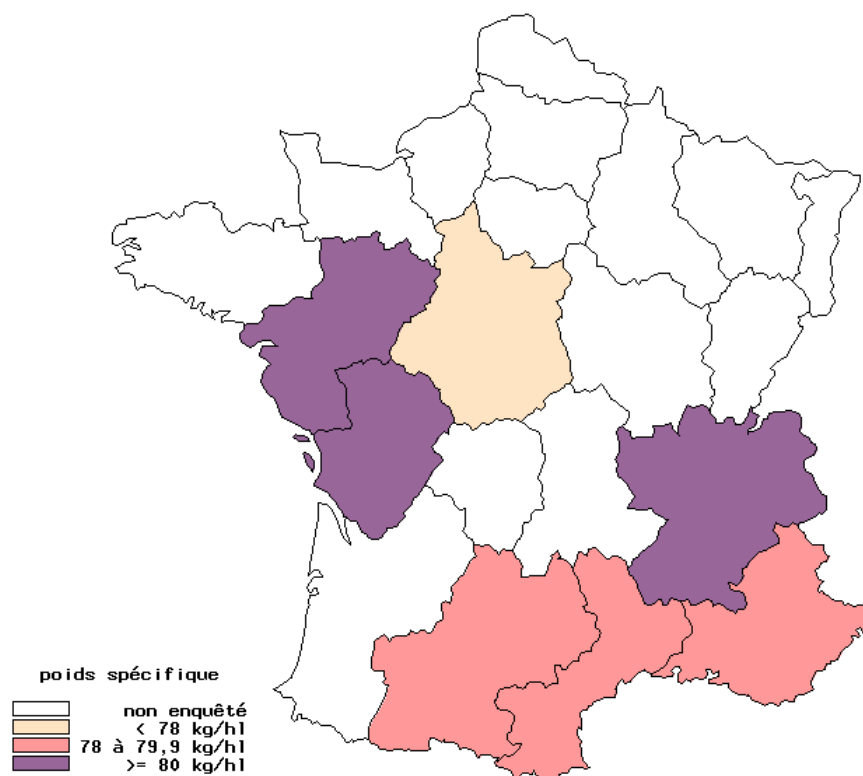


Source : enquête répartition variétale



## Qualité du blé dur 2012

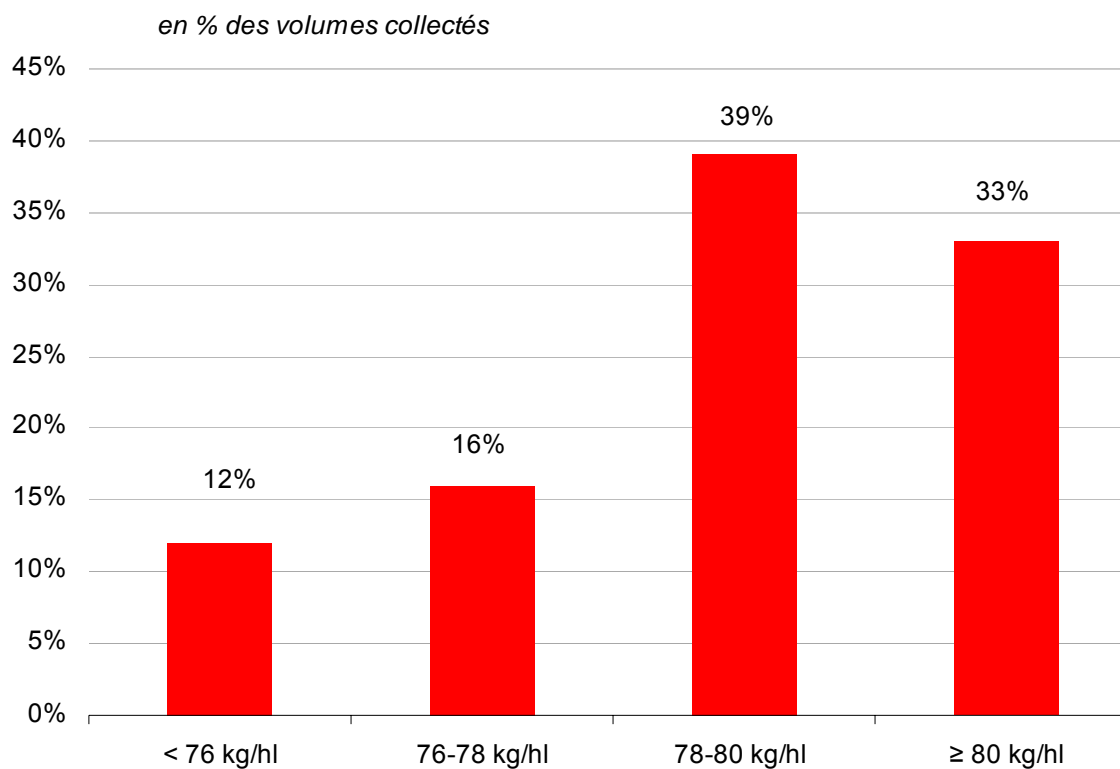
Poids spécifiques : de 75,8 kg/hl à 80,2 kg/hl selon les régions  
avec une moyenne de 78,7 kg/hl



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé dur 2012

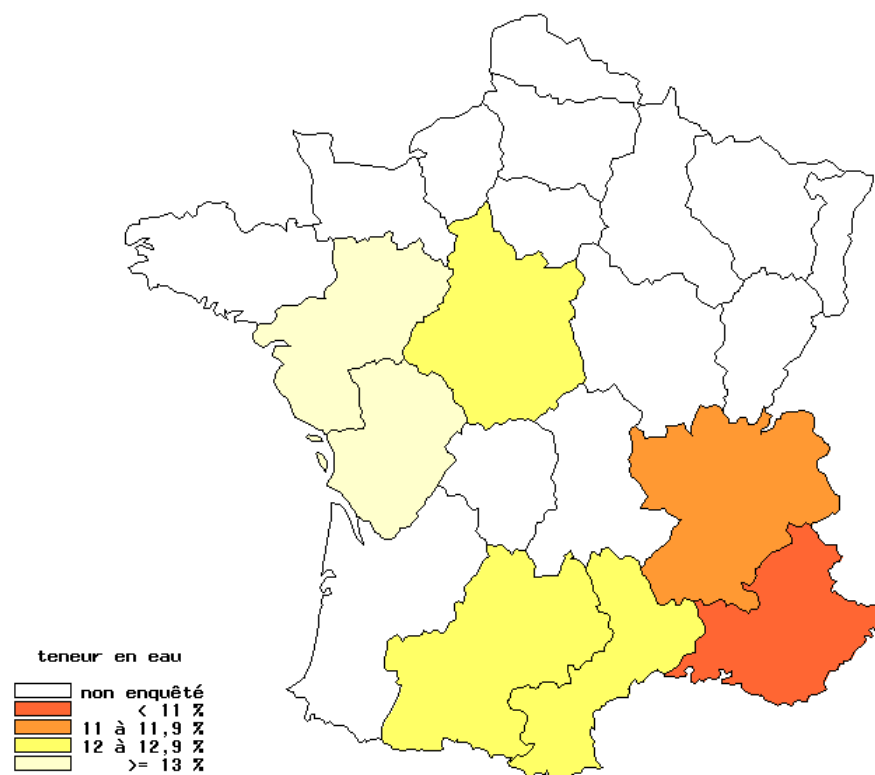
72% des blés au-dessus de 78 kg/hl de poids spécifique



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé dur 2012

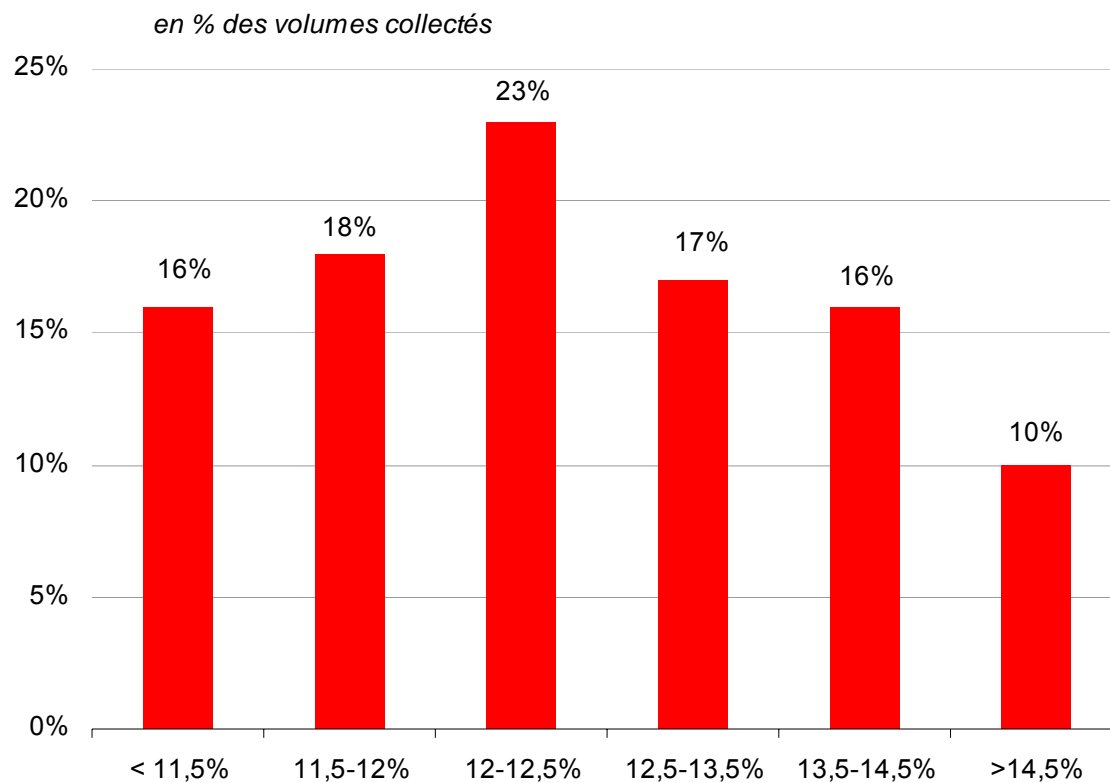
Teneur en eau compatible  
avec une bonne conservation des grains : 12,6 % en moyenne



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé dur 2012

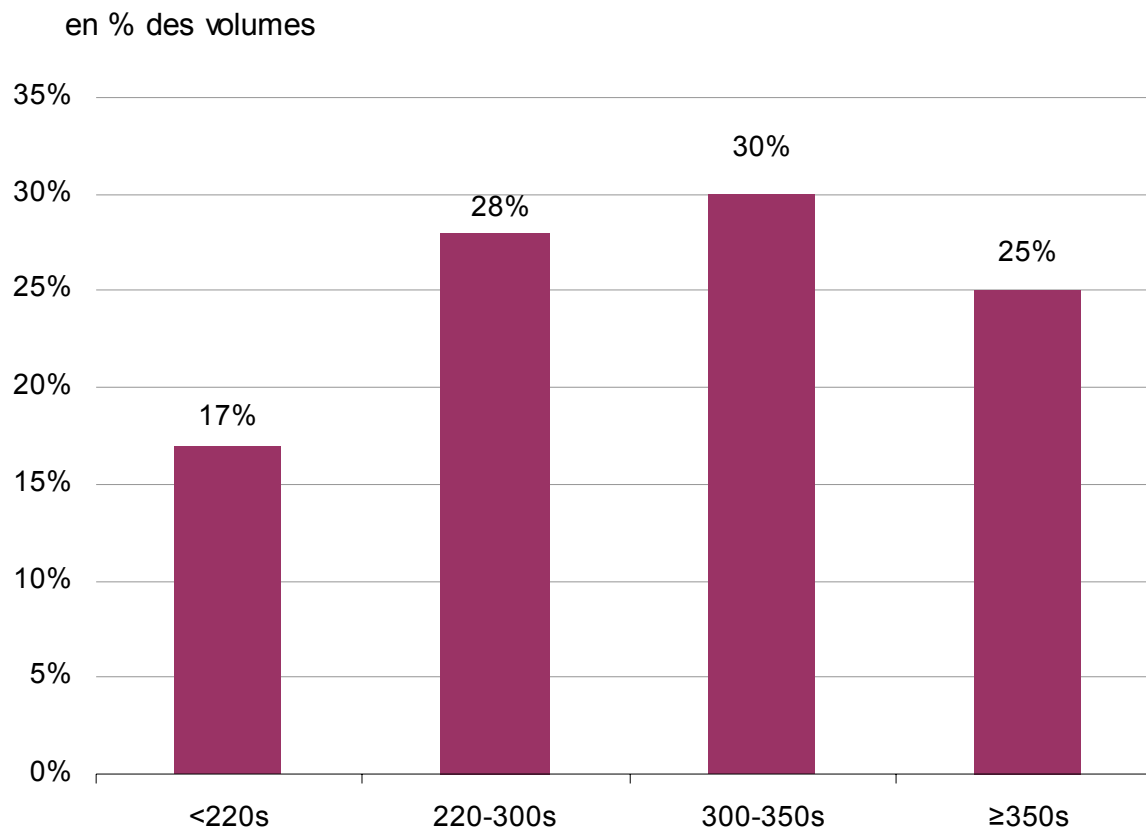
57 % des blés ont des teneurs en eau inférieures à 12,5 %



Source : enquête collecteurs 2012

## Hagberg élevé

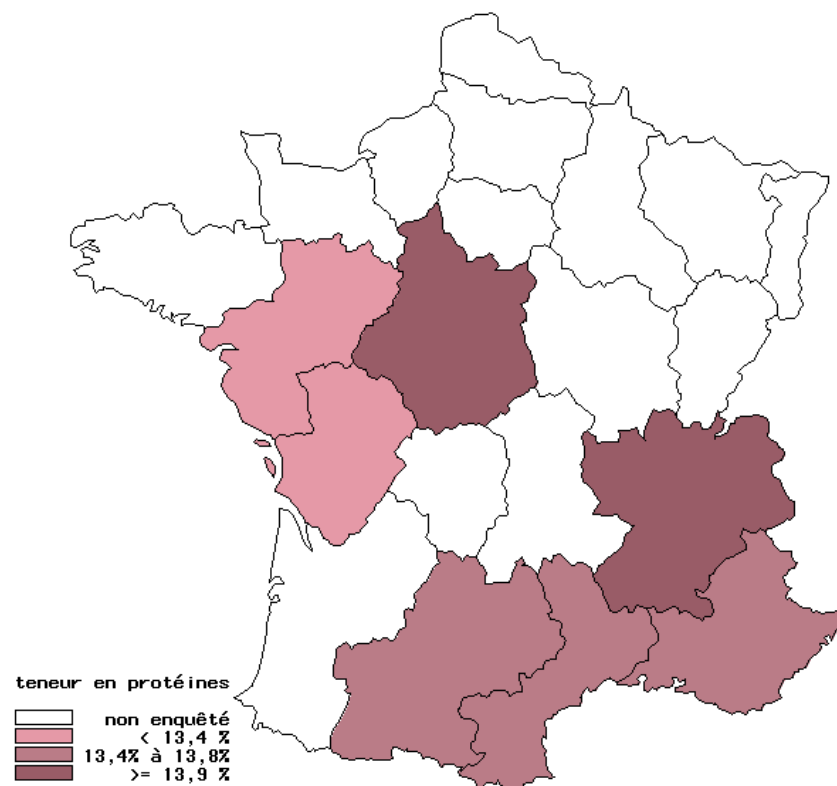
## Qualité du blé dur 2012



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé dur 2012

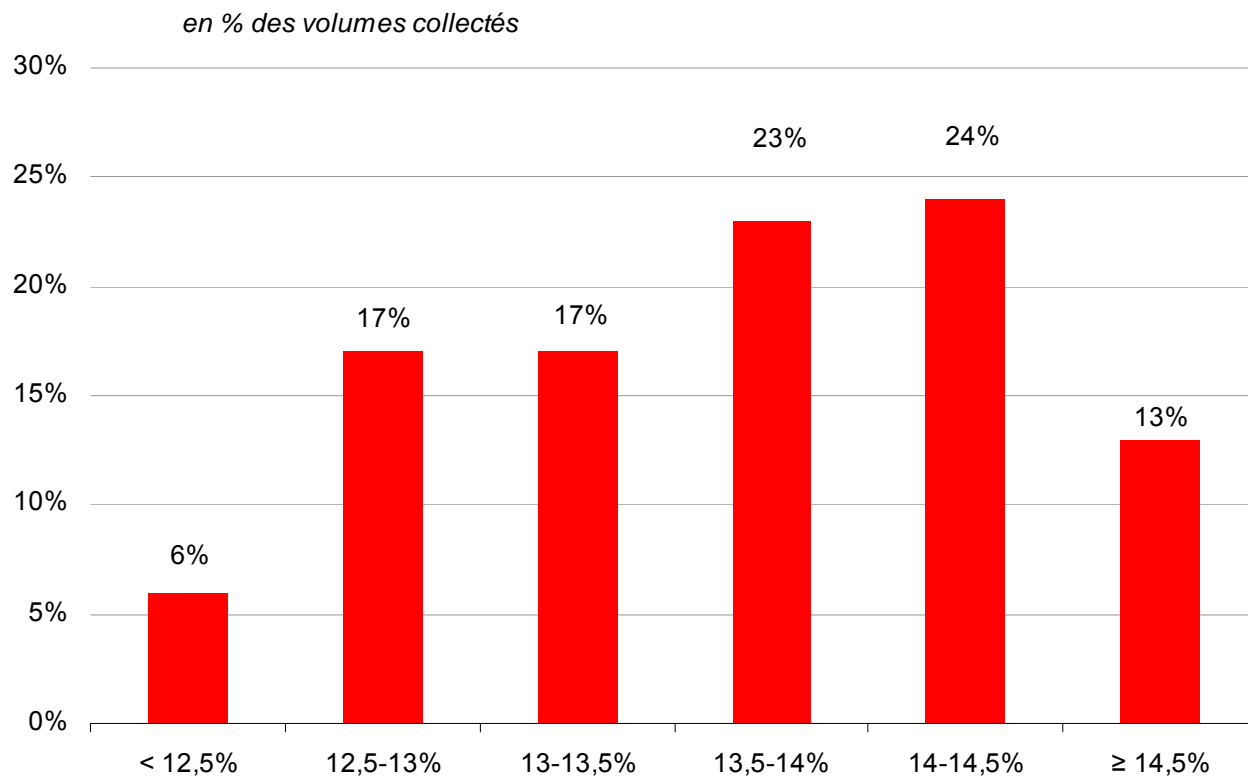
Teneur en protéines correcte : 13,6%



Source : enquête collecteurs 2012

## Qualité du blé dur 2012

77% des blés au-dessus de 13% de taux de protéines



Source : enquête collecteurs 2012

Merci pour votre attention



Conseil spécialisé des céréales du 12 septembre 2012