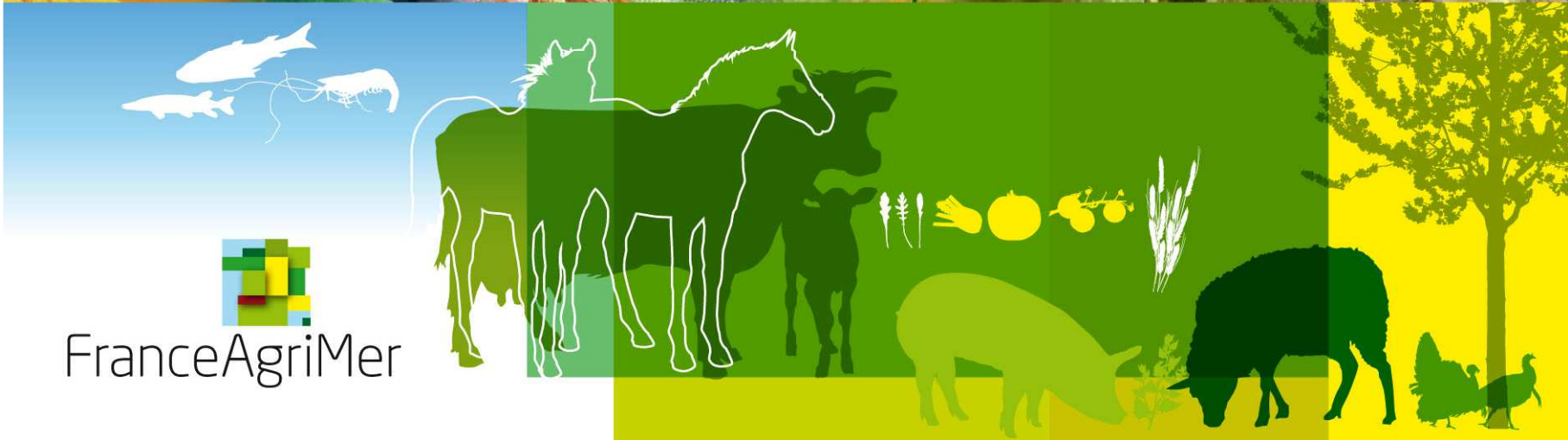


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



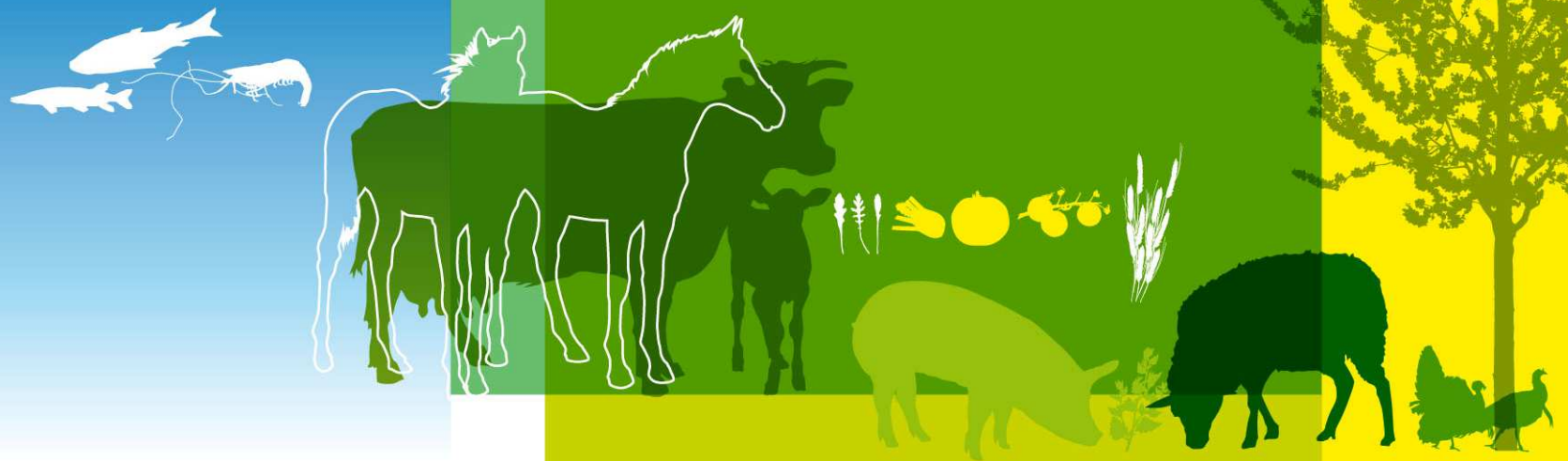

FranceAgriMer

Enquête Qualité des blés

Récolte 2013

Conseil spécialisé des céréales

du 11 septembre 2013



Quelques éléments méthodologiques

Enquête auprès des collecteurs

- ❑ Réseau de ~ 260 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte nationale (taille, situation géographique, ...)
- ❑ ~ 550 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et ~ 150 de blé dur
- ❑ Prélèvements à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer
- ❑ Analyses réalisées par le laboratoire de La Rochelle
- ❑ Enquête menée en partenariat avec Arvalis-Institut du Végétal

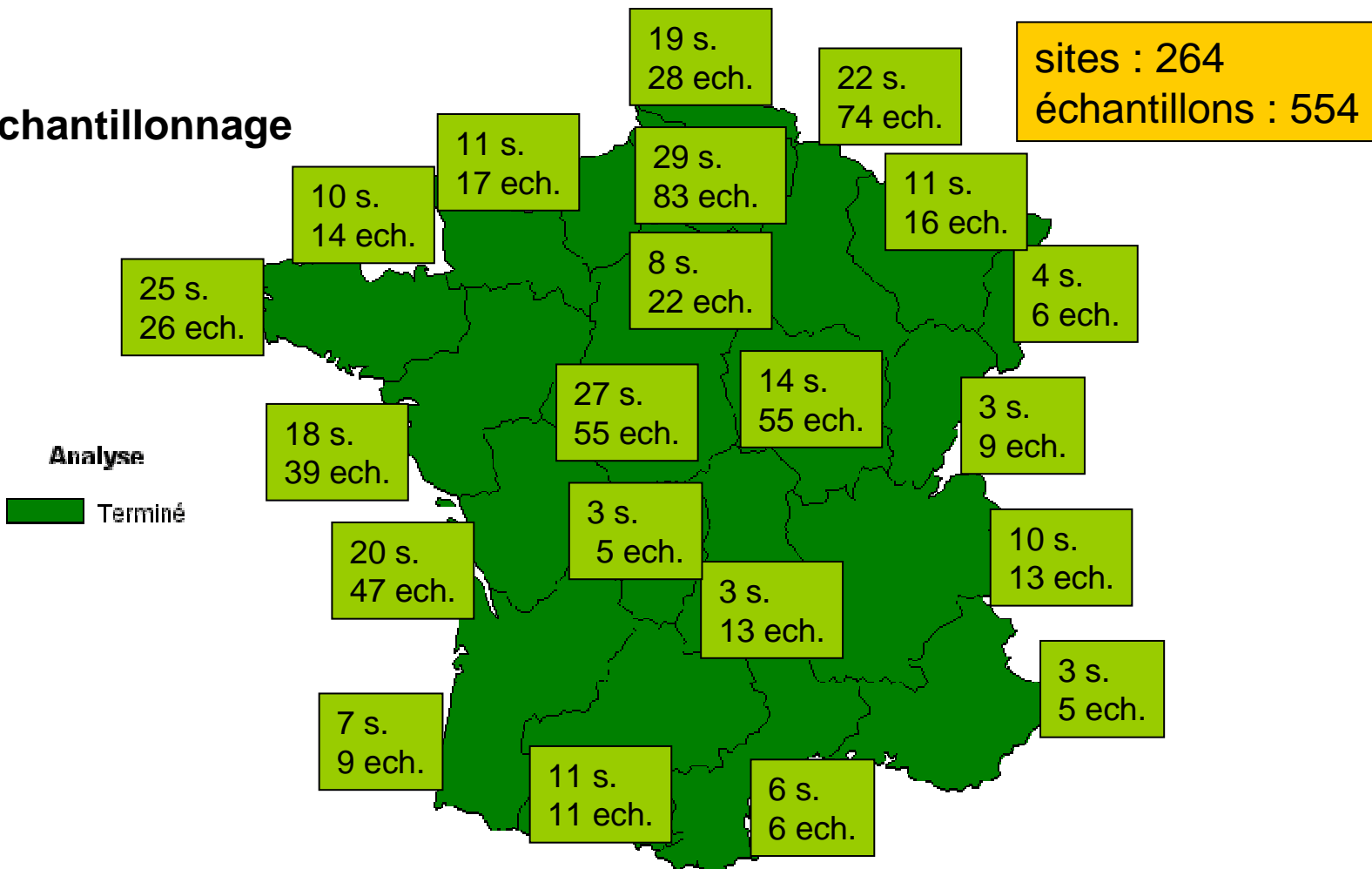
A close-up photograph of a wheat field. The wheat stalks are golden-brown, indicating they are ripe for harvest. The background is slightly blurred, showing more of the field and some distant trees under a clear sky.

1. Blé tendre

2. Blé dur

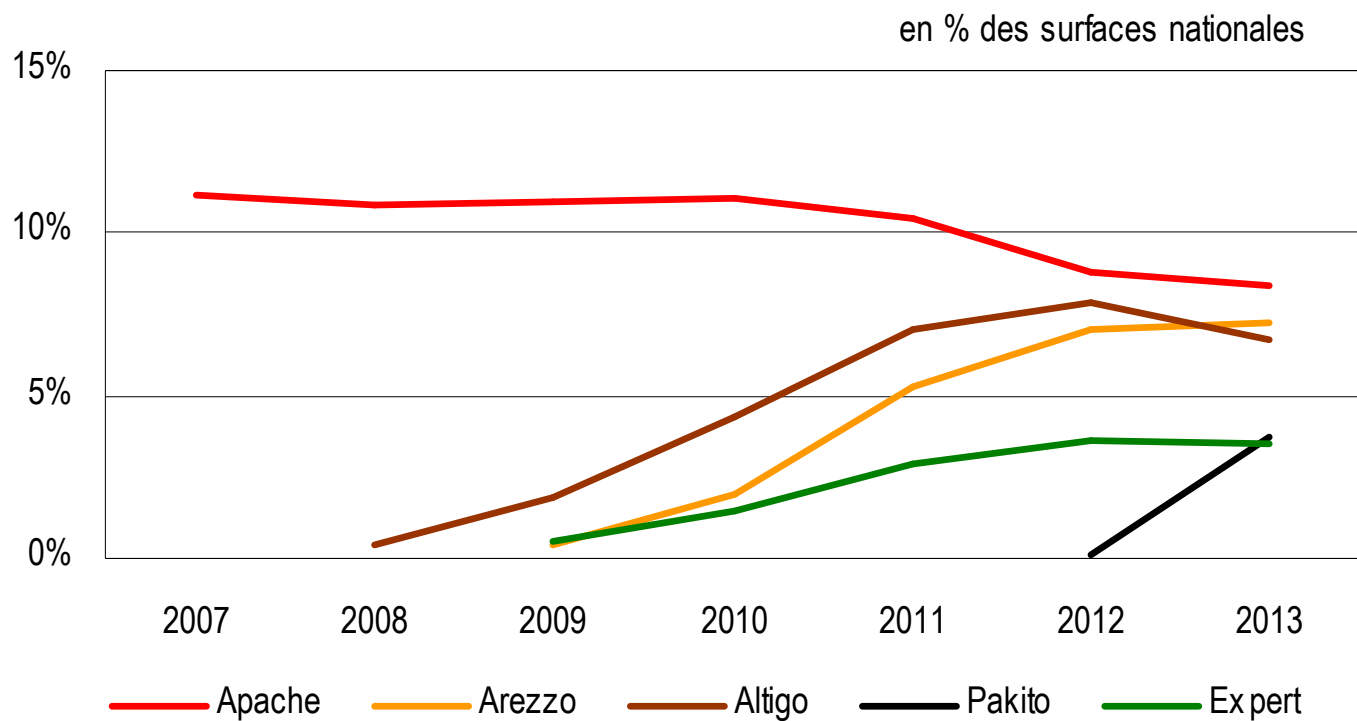
Qualité du blé tendre 2013

Echantillonnage



Qualité du blé tendre 2013

Les cinq premières variétés de blé tendre

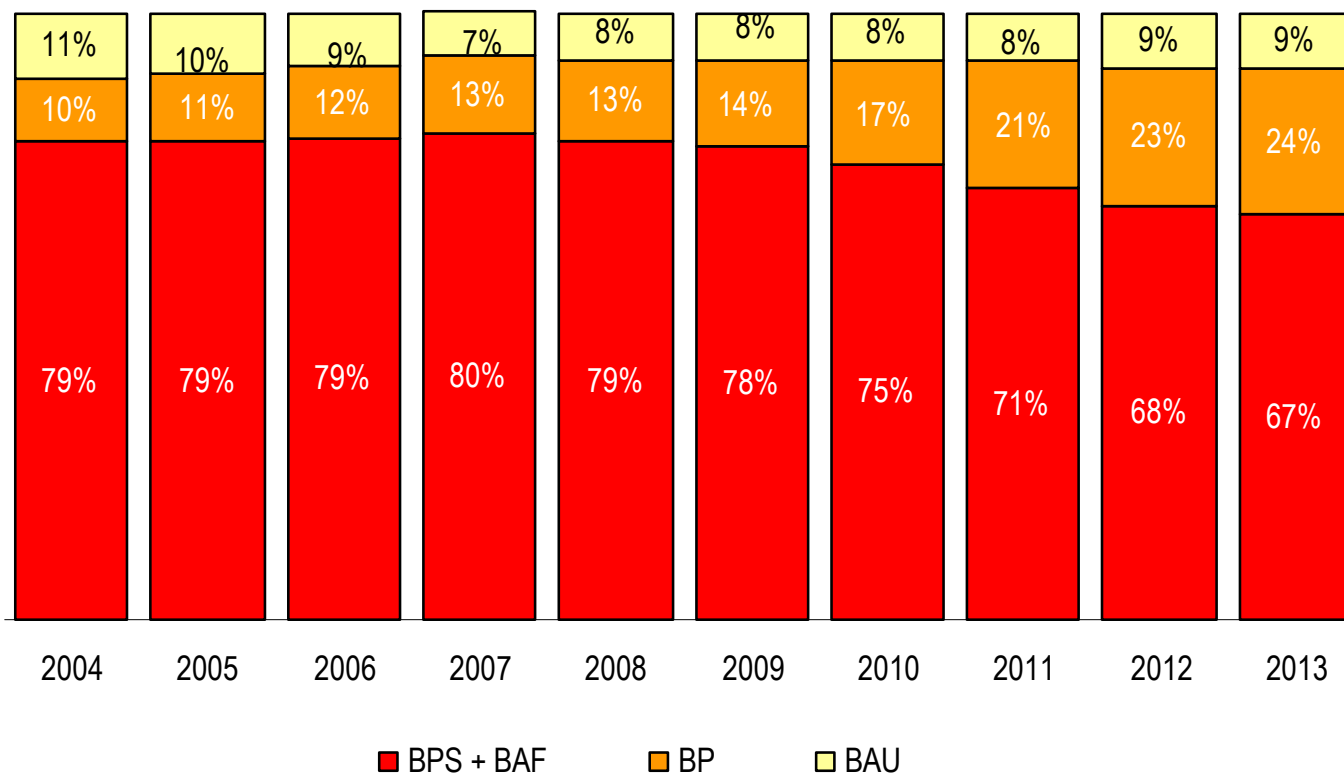


Source : enquête répartition variétale

Qualité du blé tendre 2013

Les blés panifiables dominant : 91%

en % des surfaces nationales

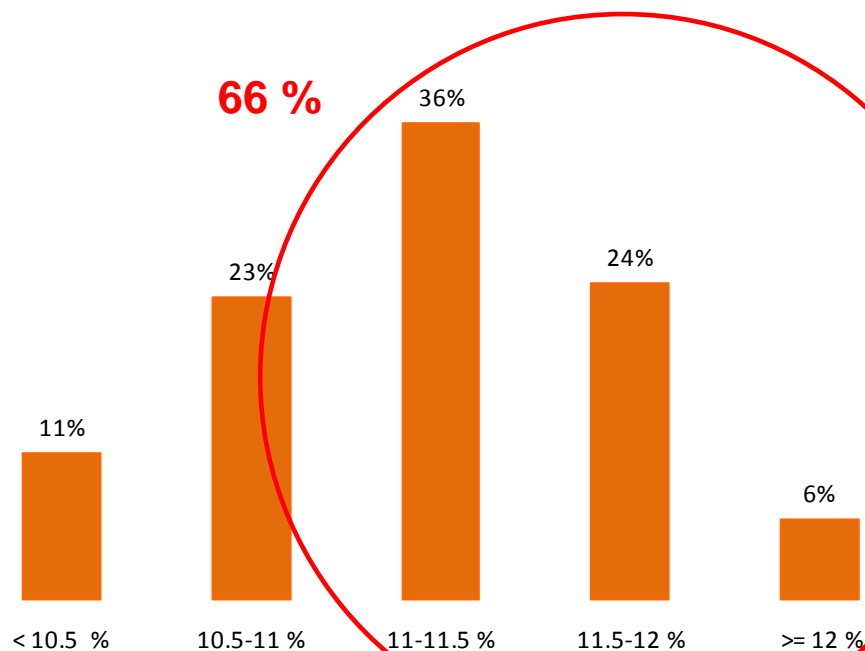


Source : enquête répartition variétale

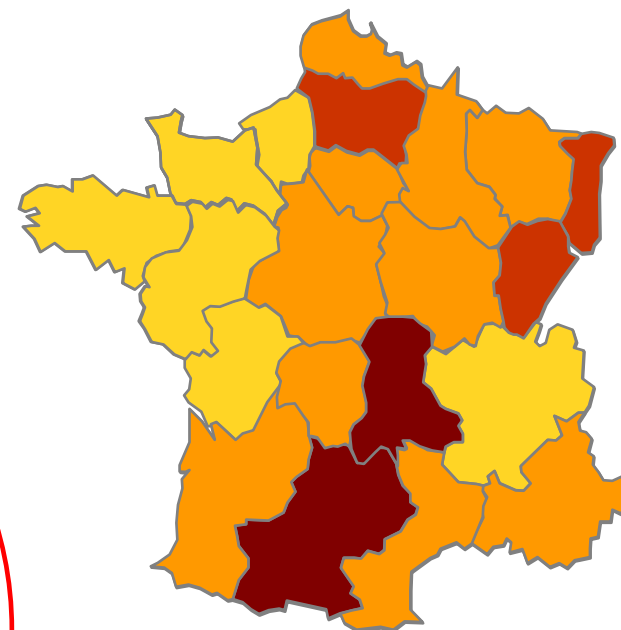
Teneur en protéines

11,2 % en moyenne

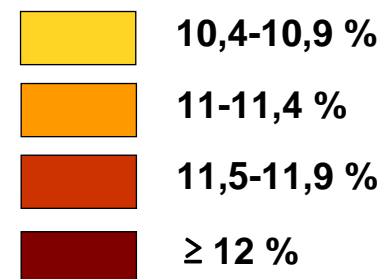
Moyennes régionales de 10,4 à 12,2 %



Source : enquête collecteurs 2013



Moyennes régionales

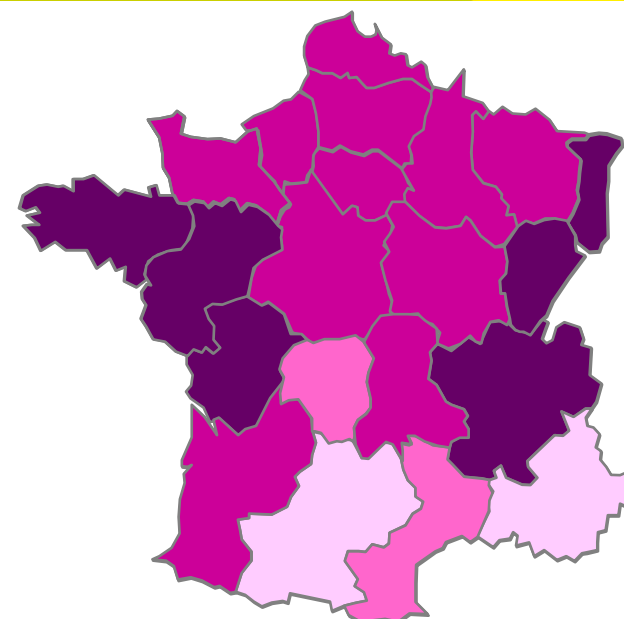
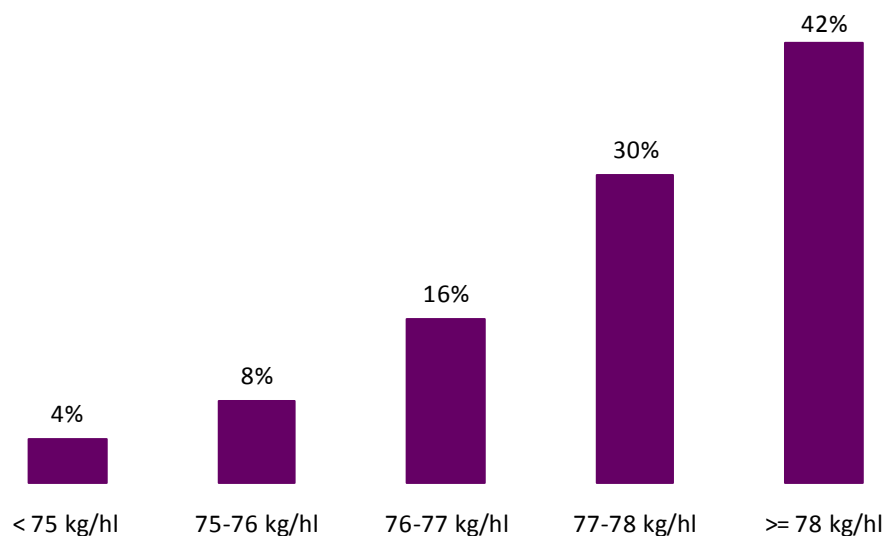


Qualité du blé tendre 2013

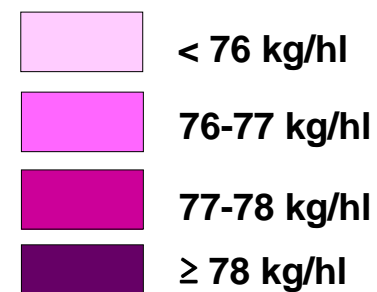
Poids spécifiques

77,6 kg/hl en moyenne

88 % des blés > 76 kg/hl



Moyennes régionales

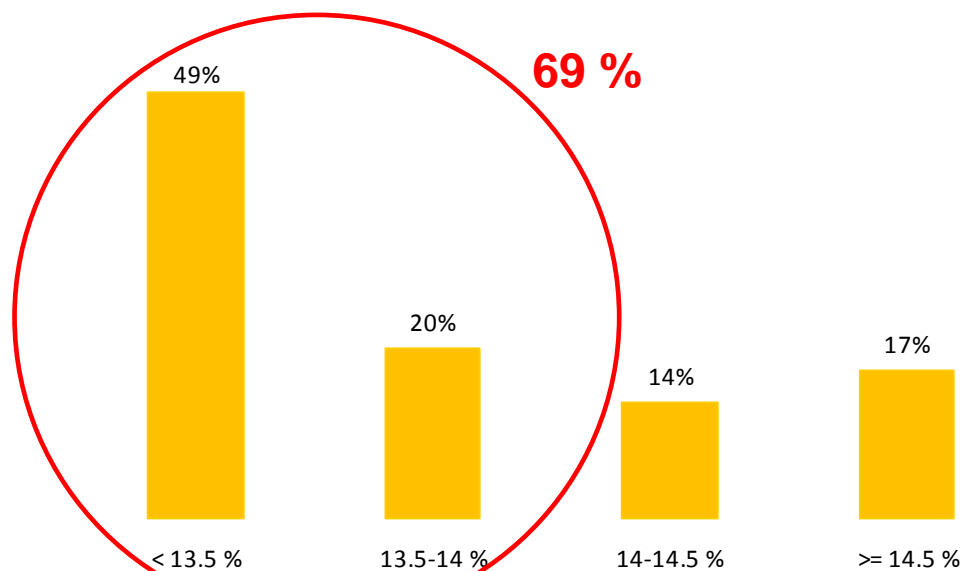


Source : enquête collecteurs 2013

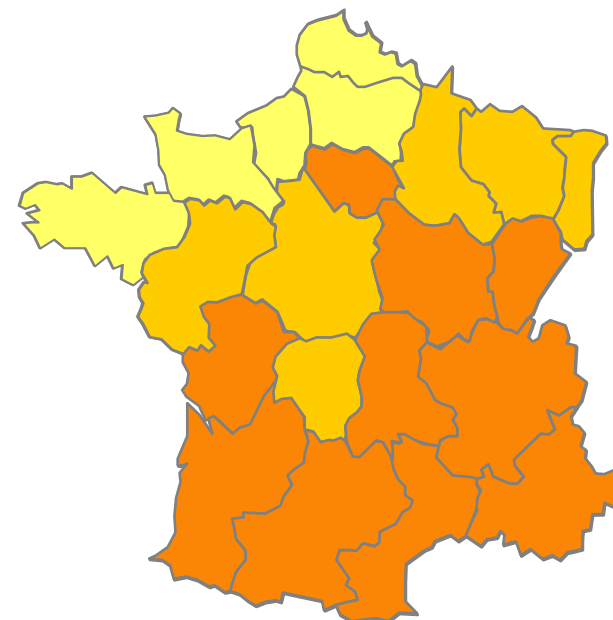
Teneur en eau

13,5 % en moyenne

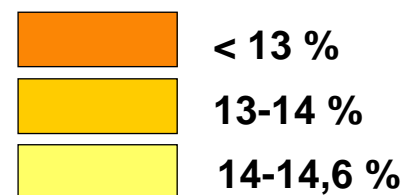
Moyennes régionales de 11.7 à 14.6 %



Source : enquête collecteurs 2013



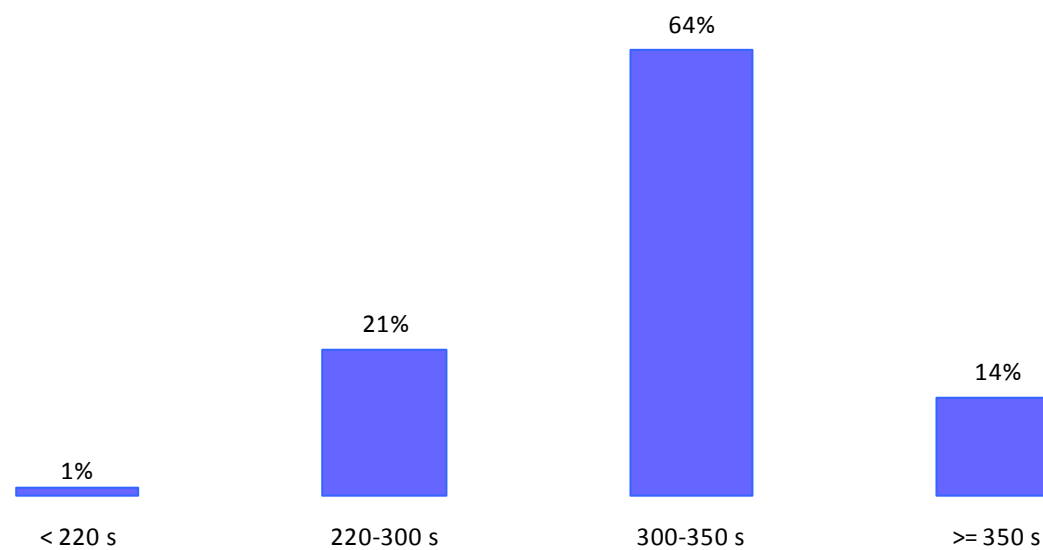
Moyennes régionales



Qualité du blé tendre 2013

Indices de chute de Hagberg

99 % de la collecte ≥ 220 s



Source : enquête collecteurs 2013

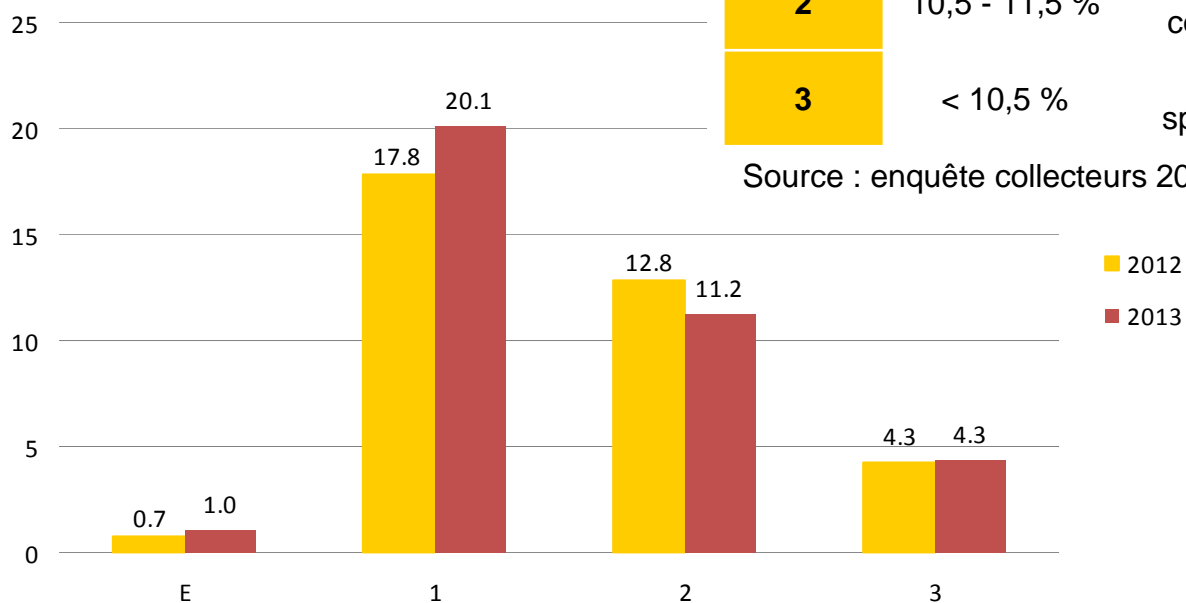
Qualité du blé tendre 2013

Grille de classement 2013


21.1 Mt de blés
meuniers supérieurs

Classes	Protéines	W	Hagberg	Répartition nationale
E	≥ 12 %	≥ 250	≥ 220	3%
1	11 - 12,5 %	160 - 250	≥ 220	55%
2	10,5 - 11,5 %	selon contrat	≥ 180	30%
3	< 10,5 %	non spécifié	non spécifié	12%

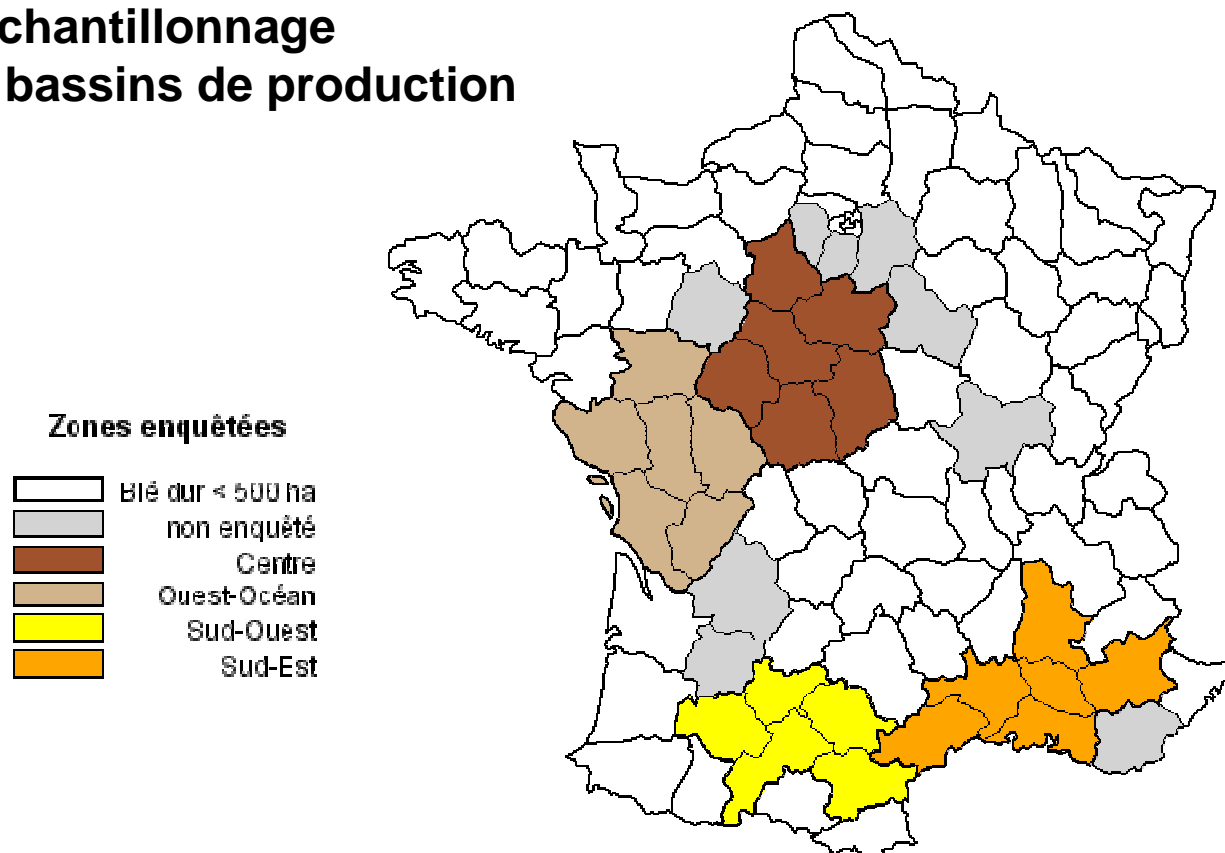
Source : enquête collecteurs 2013



Nb d'échantillons : 485

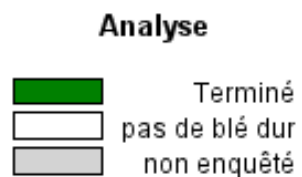
- 
1. Blé tendre
 2. Blé dur

Echantillonnage 4 bassins de production



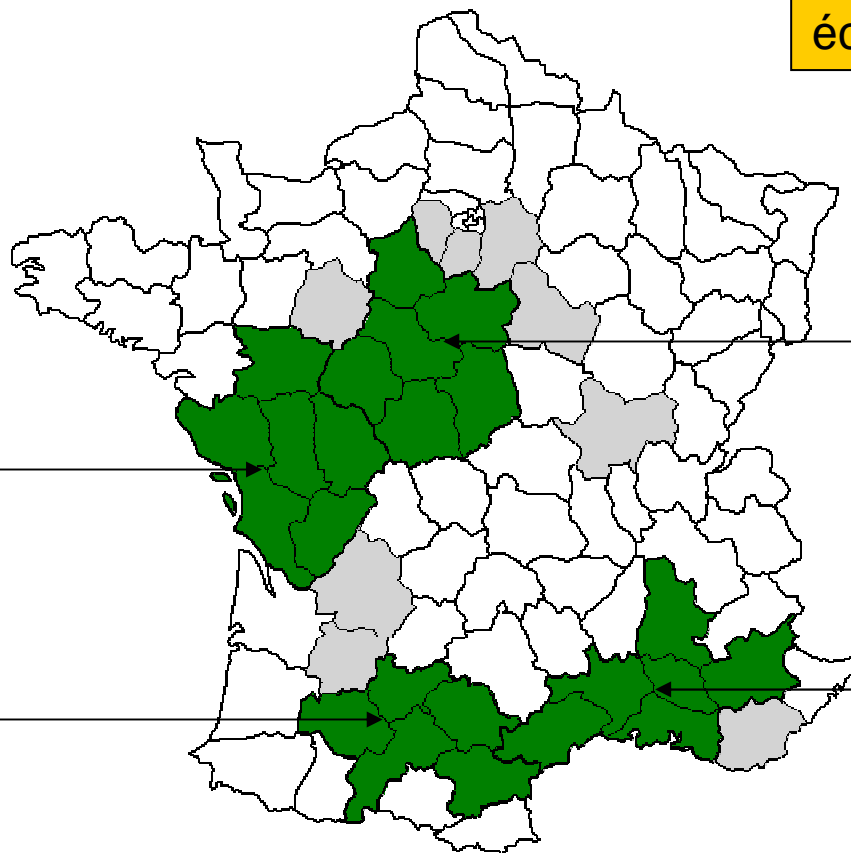
Qualité du blé dur 2013

Echantillonnage



Bassin
Ouest-Océan :
-20 sites
-28 échantillons

Bassin
Sud-Océan :
-31 sites
-51 échantillons



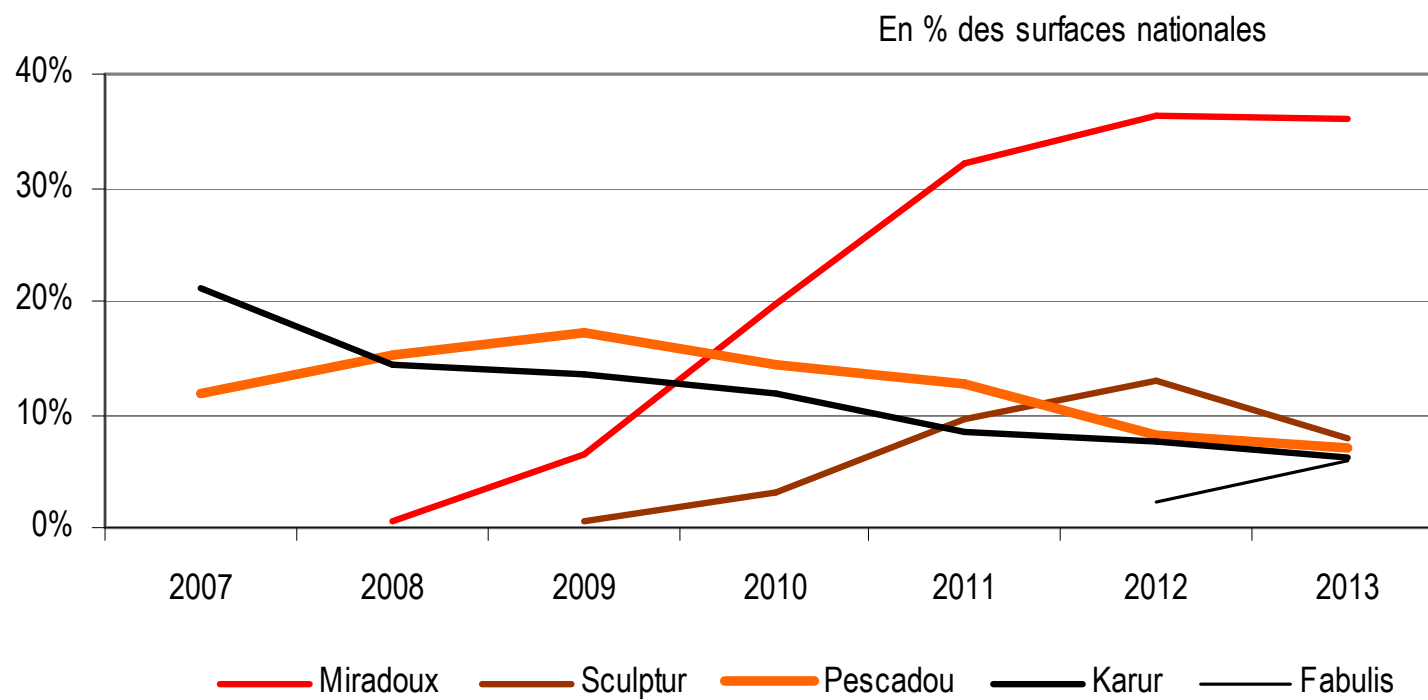
sites : 86
échantillons : 148

Bassin
Centre :
-19 sites
-19 échantillons

Bassin
Sud-Est :
-16 sites
-50 échantillons

Qualité du blé dur 2013

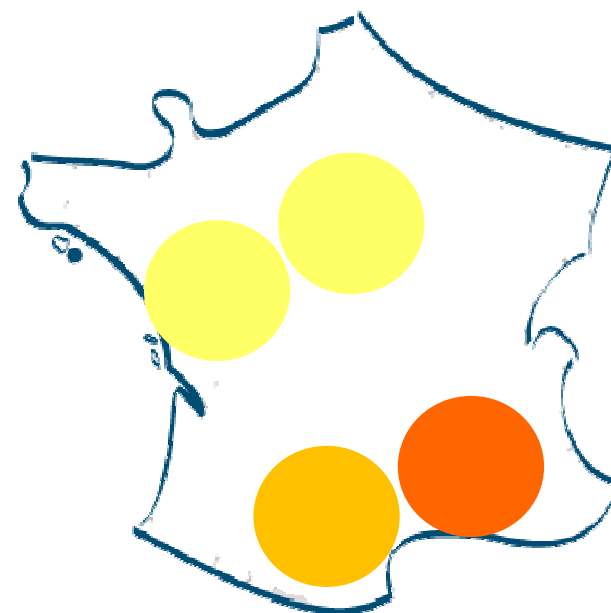
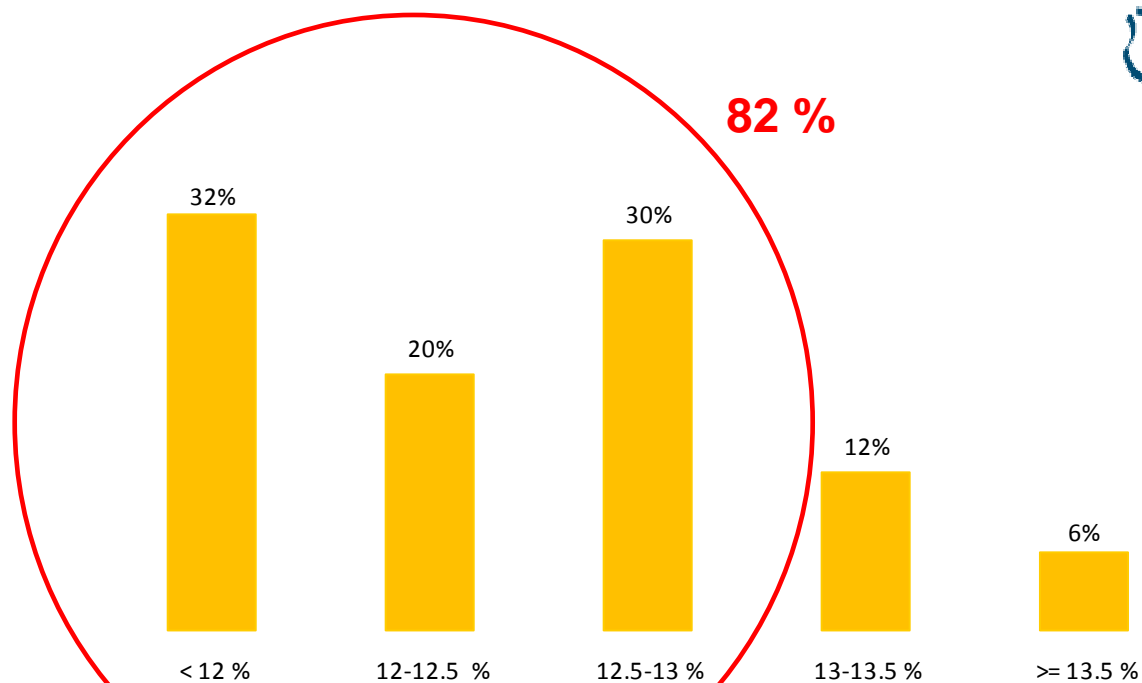
Les cinq premières variétés de blé dur



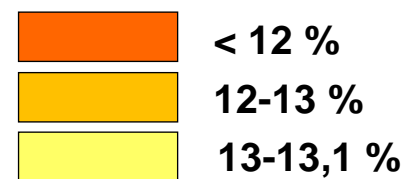
Source : enquête répartition variétale

Teneur en eau

12,3 % en moyenne



Moyennes régionales

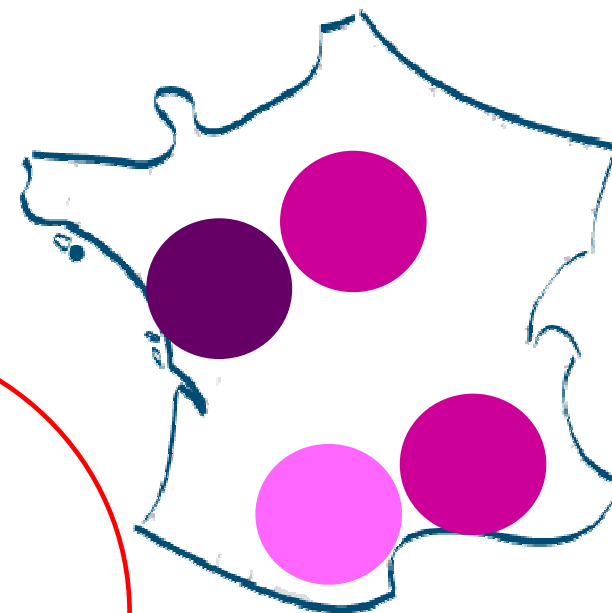
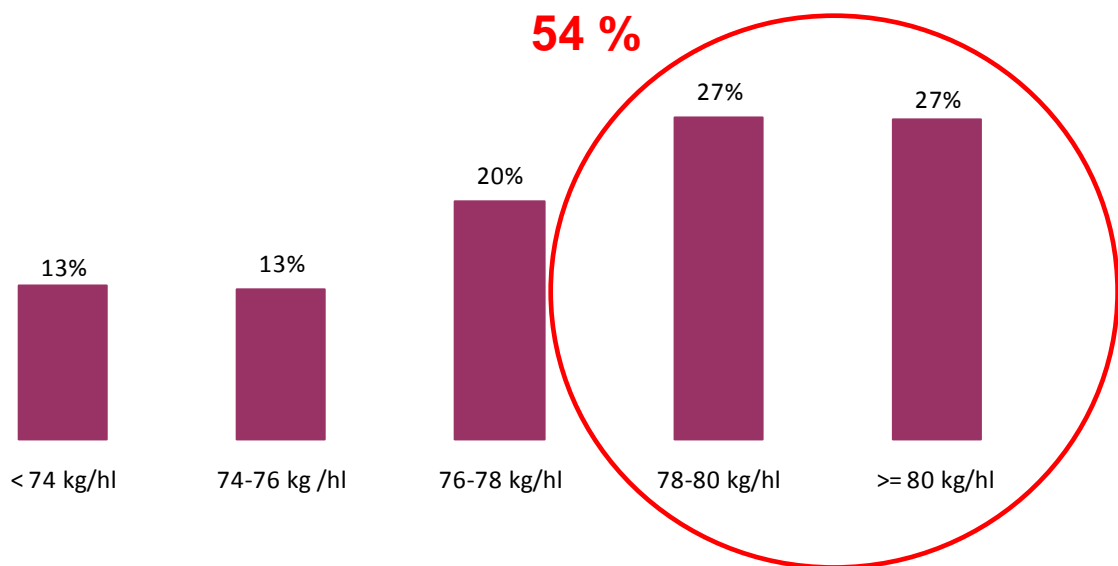


Source : enquête collecteurs 2013

Qualité du blé dur 2013

Poids spécifiques

77,5 kg/hl en moyenne



Moyennes régionales

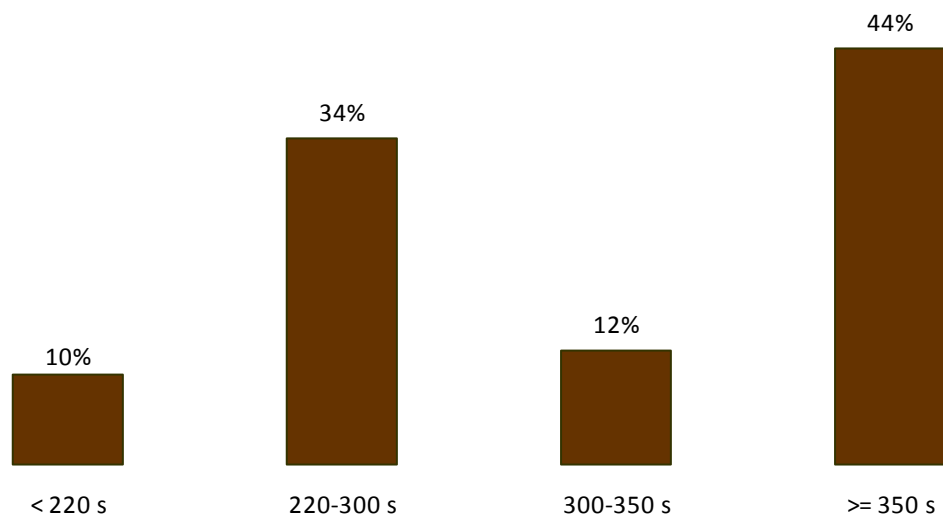


Source : enquête collecteurs 2013

Qualité du blé dur 2013

Indices de chute de Hagberg

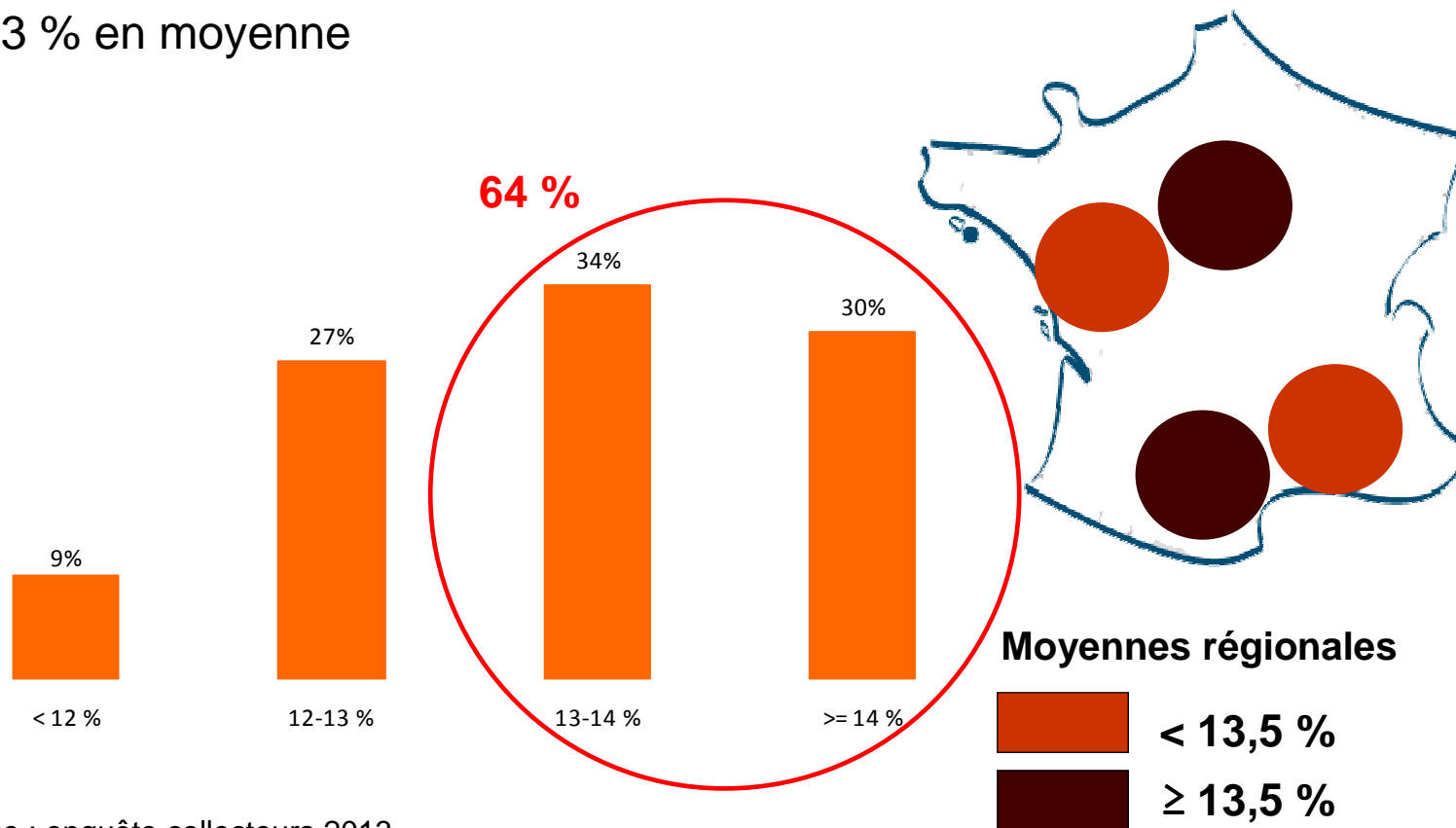
90 % des blés au-dessus
de 220 secondes



Source : enquête collecteurs 2013

Teneur en protéines

13,3 % en moyenne



Source : enquête collecteurs 2013

Merci pour votre attention

