



ARVALIS

Institut du végétal



Ποιότητα των γαλλικών δημητριακών 2015

ARVALIS
Institut du végétal


FranceAgriMer



Έρευνα σχετικά με την ποιότητα της γαλλικής συγκομιδής: μεθοδολογία

- ❑ Σ υ ν ε ρ γ α σ ί α FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal
- ❑ Σ η μ ε ί α α ν τ ι π ρ ο σ ω π ε υ τ ι κ ά τ η ς σ υ γ κ ο μ ι δ ή ς σ ε ε θ ν ι κ ό ε π ί π ε δ ο (μ έ γ ε θ ο ς , γ ε ω γ ρ α φ ι κ ή α π ε ι κ ό ν ι σ η , ...)
 - μ α λ α κ ό ς σ ί τ ο ς : 267 σ η μ ε ί α κ α ι 589 δ ε ί γ μ α τ α (ε κ τ ό ς σ ί τ ο υ γ ι α μ π ι σ κ ο τ ο π ο ι ί α)
 - σ κ λ η ρ ό ς σ ί τ ο ς : 93 σ η μ ε ί α κ α ι 152 δ ε ί γ μ α τ α
- ❑ Λ ή ψ η δ ε ι γ μ ά τ ω ν κ α τ ά τ η ν ε ί σ ο δ ο σ τ α σ ι λ ό α π ό τ ο υ ς φ ο ρ ε ί ς τ η ς FranceAgriMer π ρ ι ν τ η ν ε ν δ ε χ ό μ ε ν η ξ ή ρ α ν σ η κ α ι τ ο ν κ α θ α ρ ι σ μ ό
- ❑ Π ρ α γ μ α τ ο π ο ί η σ η α ν α λ ύ σ ε ω ν α π ό τ α ε ρ γ α σ τ ή ρ ι α τ η ς FranceAgriMer κ α ι τ η ς ARVALIS – Institut du végétal, π ο υ ε ί ν α ι δ ι α π ι σ τ ε υ μ έ ν α α π ό τ η ν COFRAC σ ύ μ φ ω ν α μ ε τ ο π ρ ό τ υ π ο NF EN ISO 17025



Ανασκόπηση της περιόδου 2014-2015



σπορά παραβλάστημα στάχυ 1 εκ₁ 1 κόμβος 2 κόμβοι εμφάνιση ανάπτυξης τελευταίου φύλλου ανθοφορία γέμισμα

Φθινόπωρο:
 → Ήπιες θερμοκρασίες
 → Ήπιες βροχοπτώσεις
 → Γρήγορη βλάστηση


Χειμώνας:
 → ήπια θερμοκρασία
 → Όψιμη εμφάνιση παγετού
 → Πρώιμο αδελφωμα
 → Στάδιο στάχυ 1 εκ. πολύ

Άνοιξη:
 → Αλληλουχία βροχοπτώσεων
 → Ξηρές και ανεμώδεις περιόδους
 → Καλή αξιοποίηση της αζωτούχου λιπασματούχης περιπτώσεις
 → Απουσία όψιμου κρύου

Γέμισμα και ωρίμανση:
 → Σημαντική ακτινοβολία
 → Αυξανόμενη ξηρασία
 → Ζέστη από 25/06
 → Όψιμη «θερμική επεξεργασία»
 → Περιορισμένες ζημιές
 → Ξηρά εδάφη
 → Ανεπαρκές

→ Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες όμοια με το 2014 με πολύ υψηλότερες αποδόσεις

→ Καλά έως πολύ καλά φυσικο-χημικά

A close-up photograph of a wheat field. The wheat stalks are golden-brown, indicating they are ripe. The background is slightly blurred, showing more of the field and some greenery in the distance.

**1. Μαλακός
σίτος**

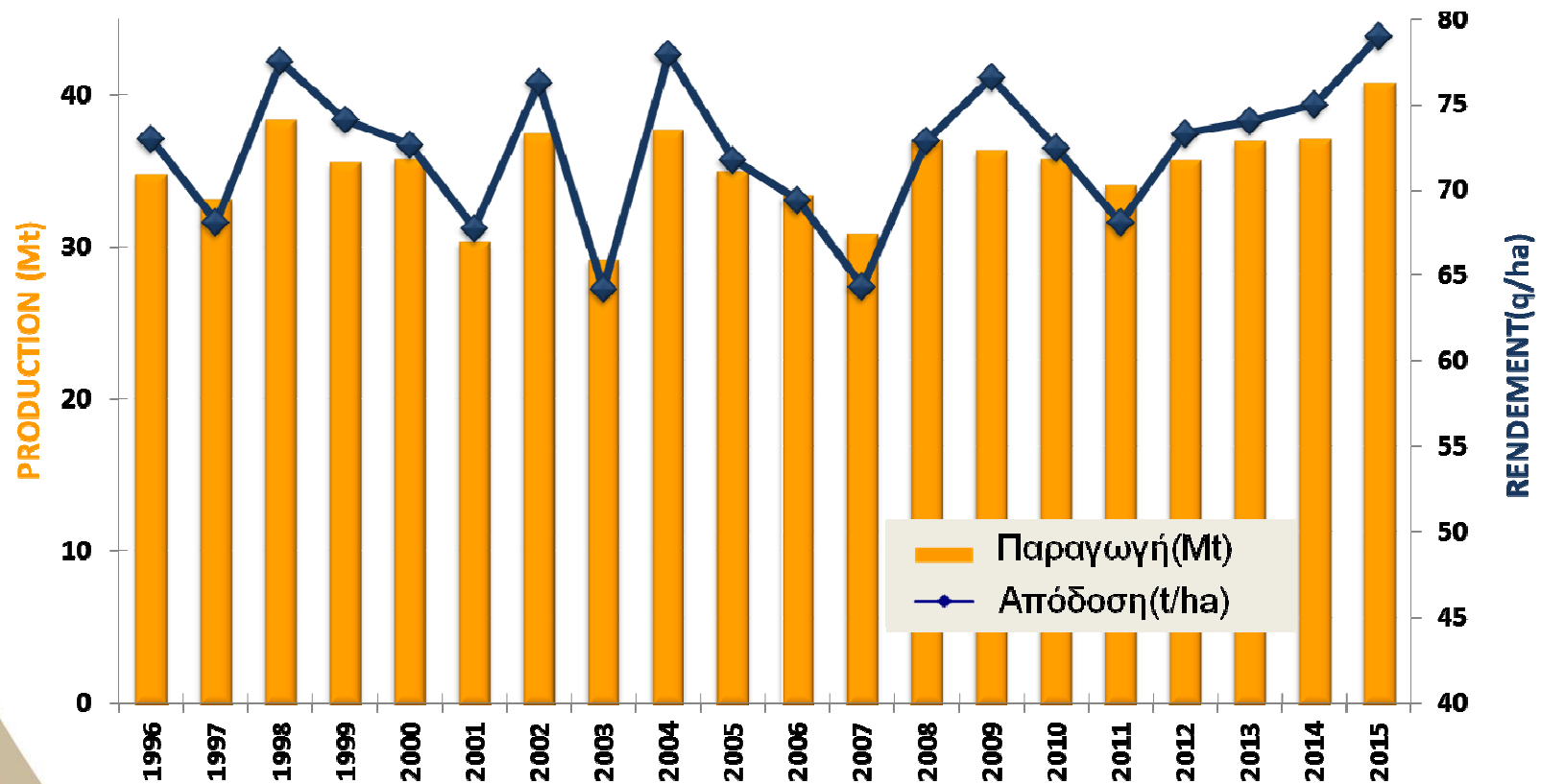
**2. Σκληρός
σίτος**



Η γαλλική προσφορά παραμένει σημαντική: παραγωγή 40,7 εκ. τόνοι

A1

- Αύξηση επιφάνειας εδαφών : 5,2 εκ. εκτάρια
- Υψηλή άνοδος των αποδόσεων : 79,0 εκατόκιλα ανά εκτάριο



Diapositive 6

A1

MAJ graph

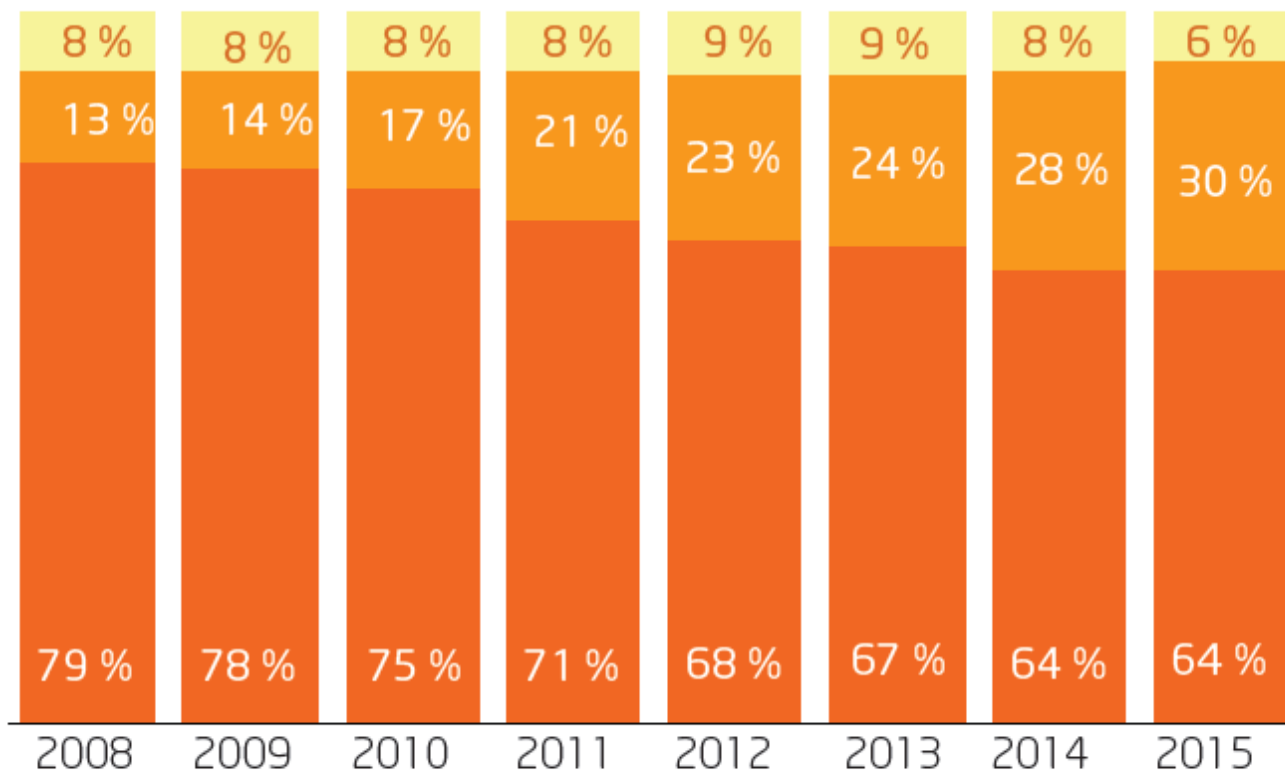
Administrateur; 18/09/2015



94% ΤΩΝ ΕΚΤΑΣΕΩΝ ΜΕ ΣΠΟΡΑ ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΙΜΟΥ ΣΙΤΟΥ

Classification Arvalis des blés tendres
(en pourcentage des surfaces nationales)

Avis Arvalis
BAU
BP
BPS+BAF



Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétale des céréales

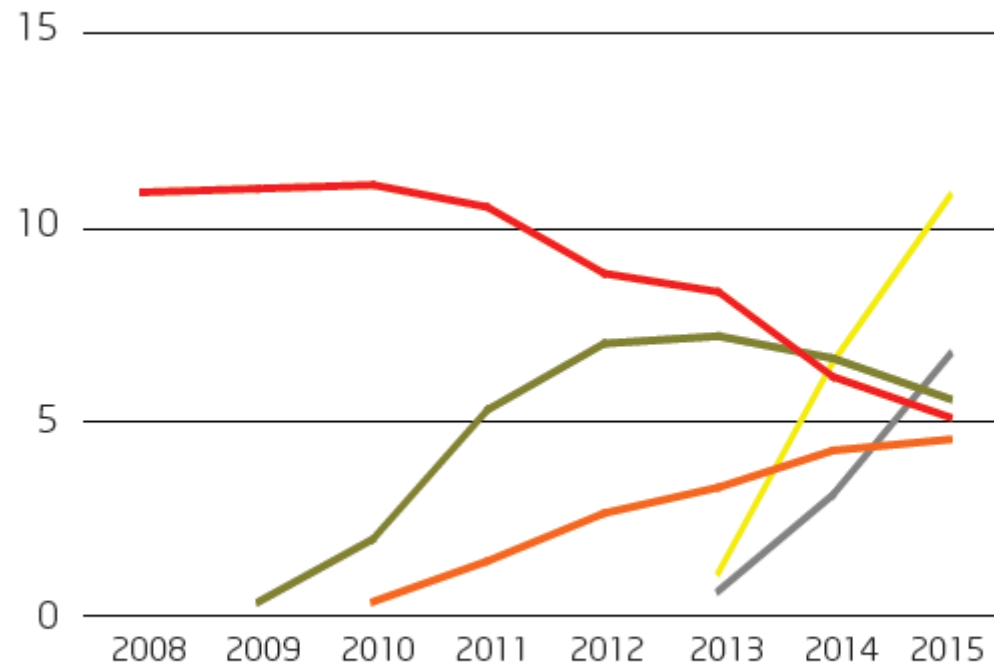


Οι πέντε πρώτες γαλλικές ποικιλίες

Πολύ γρήγορη ανανέωση των ποικιλιών

Évolution des 5 premières variétés de blé tendre
(en pourcentage des surfaces nationales)

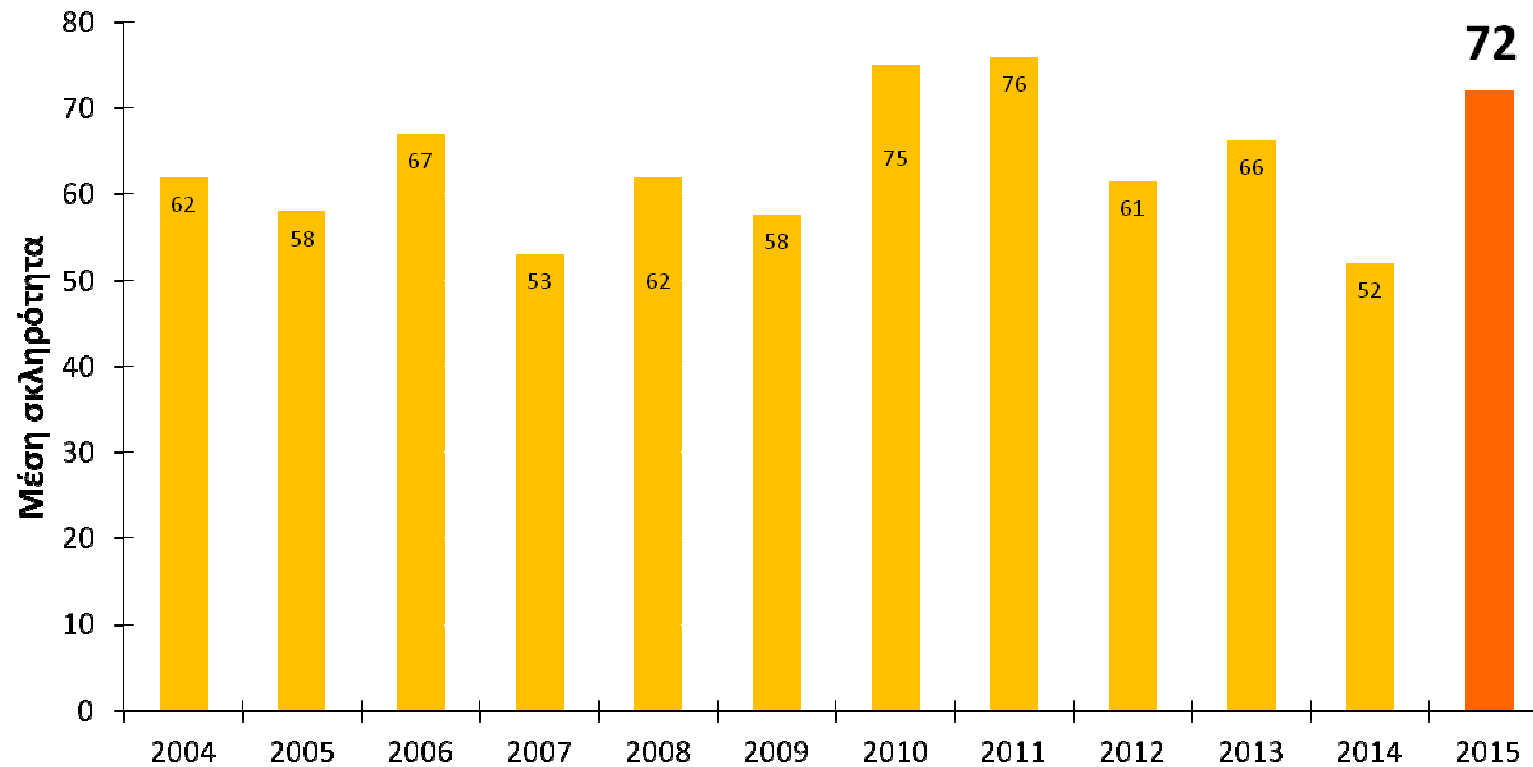
- Rusbisko
- Cellule
- Arezzo
- Apache
- Boregar



Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétale des céréales



Σκληρότητα: τα γαλλικά σιτηρά είναι Medium Hard



Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα των ποικιλιών στο χωράφι (έως το 2012), κατόπιν έρευνα ποιότητας κατά τη συγκέντρωση στις αποθήκες

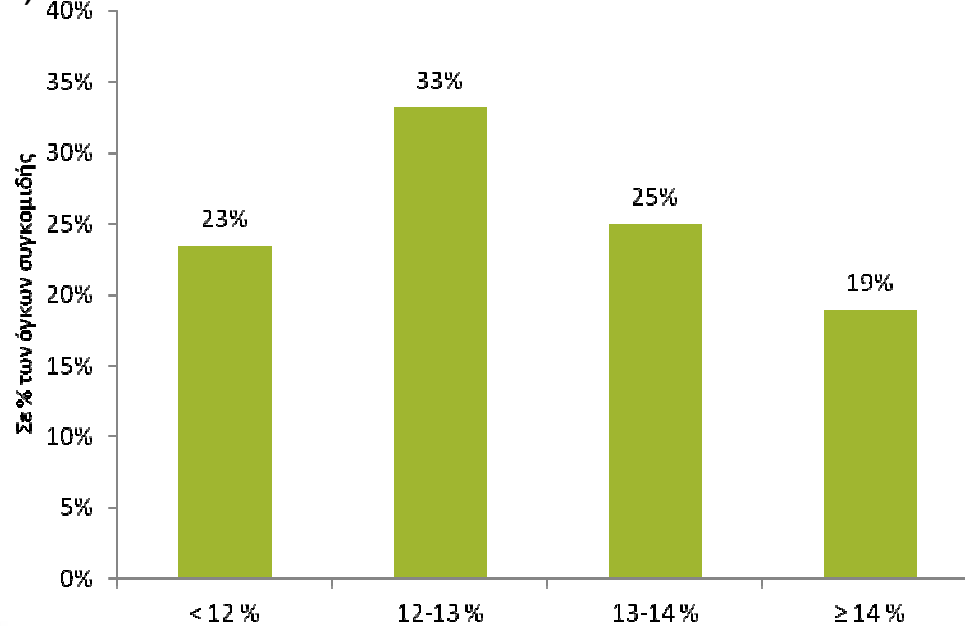


Περιεκτικότητα σε νερό κατά την είσοδο στα σιλό αποθήκευσης

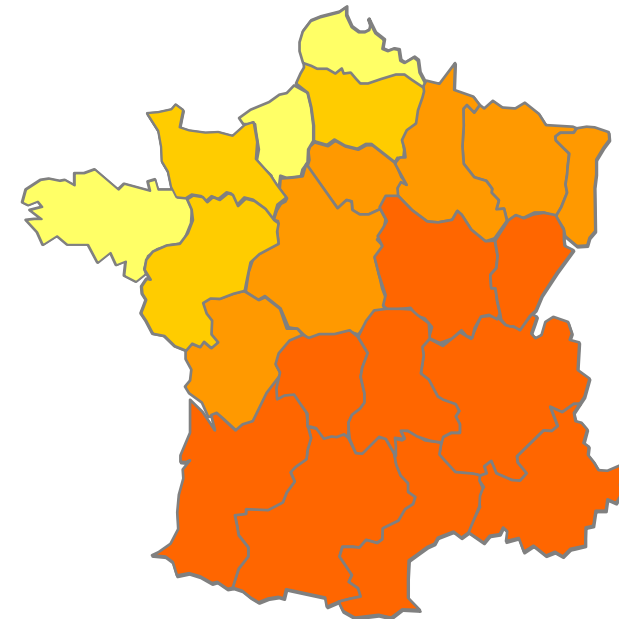
12,8% κατά μέσο όρο

Μέσος όρος ανά
περιφέρεια από 10,7 έως

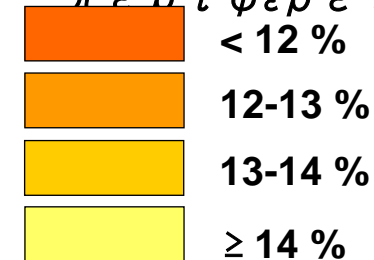
14,1%



Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Μέσος όρος ανά
περιφέρεια

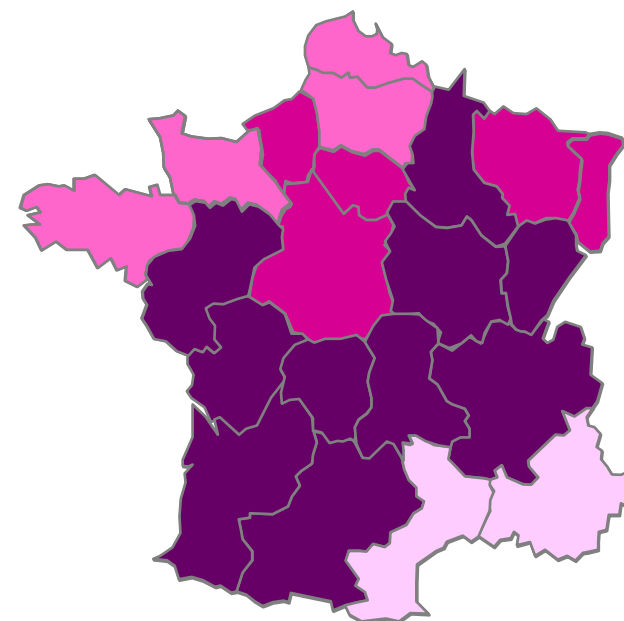
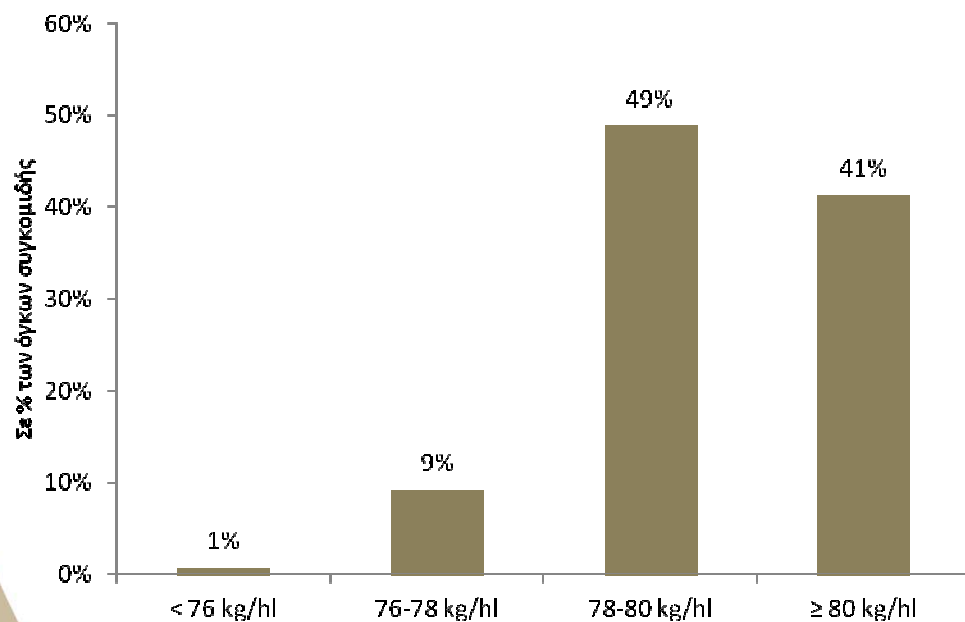




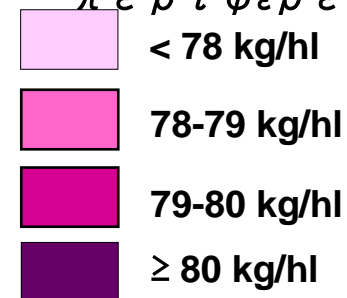
Ειδικό Βάρος κατά την είσοδο στα σιλό αποθήκευσης

79,6 kg/hl κατά μέσο όρο

90 % των σίτων > 78 kg/hl



Μέσος όρος ανά
περιφέρεια

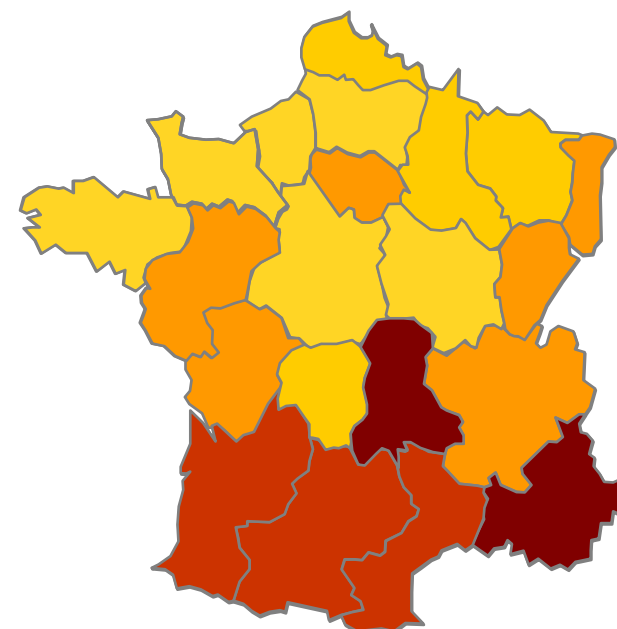
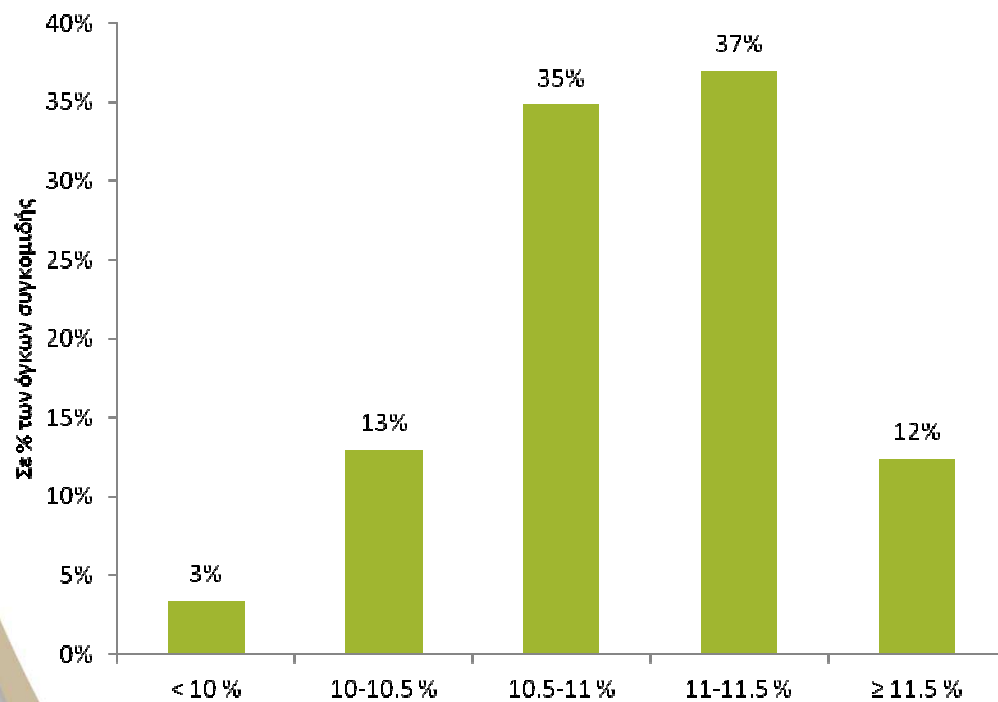


Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κατά την είσοδο στα σιλό αποθήκευσης

11,0 % κατά μέσο όρο



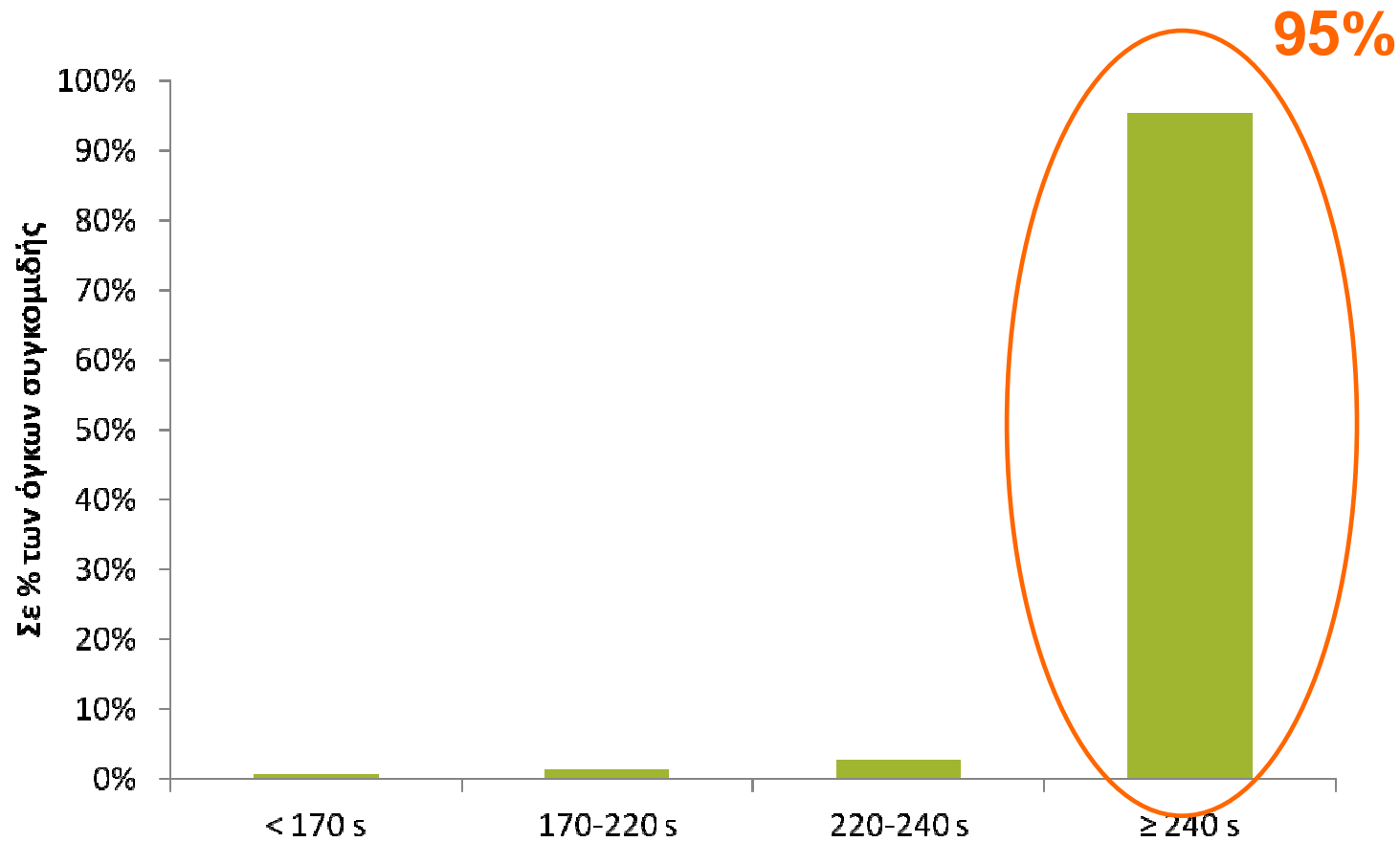
Μέσος όρος ανά
περιοχή φέρεται

Λευκό	< 11 %
Κίτρινο	11-11,4 %
Κόκκινο	11,5-11,9 %
Μαύρο	≥ 12 %

Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Δείκτης πτώσης κατά Hagberg (Falling Number)



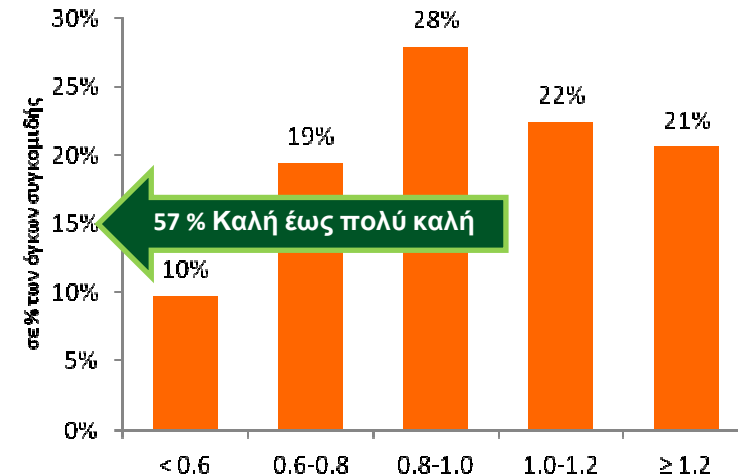
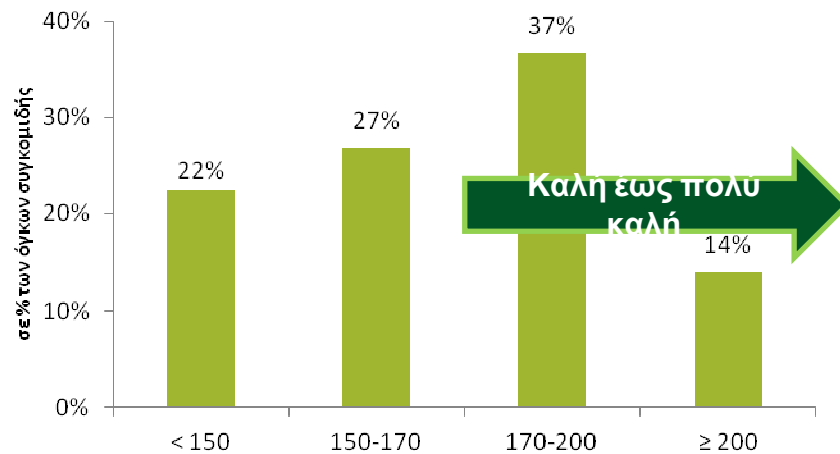
Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Αρτοποιητική δύναμη W και P/L



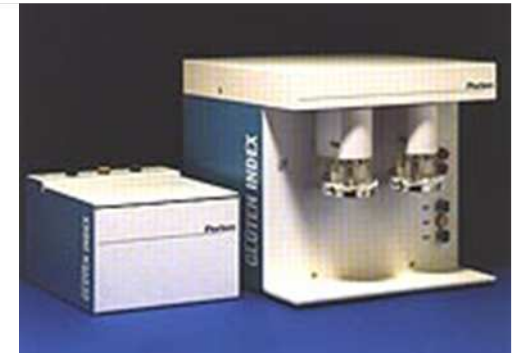
- W σε άνοδο σε σχέση με το 2014 (μ.ο. **173**)
- Προσαρμογή για πολλές χρήσεις
- P/L **0.98** κατά μέσο όρο
- Ιδιαίτερη προσαρμογή για πολλές χρήσεις



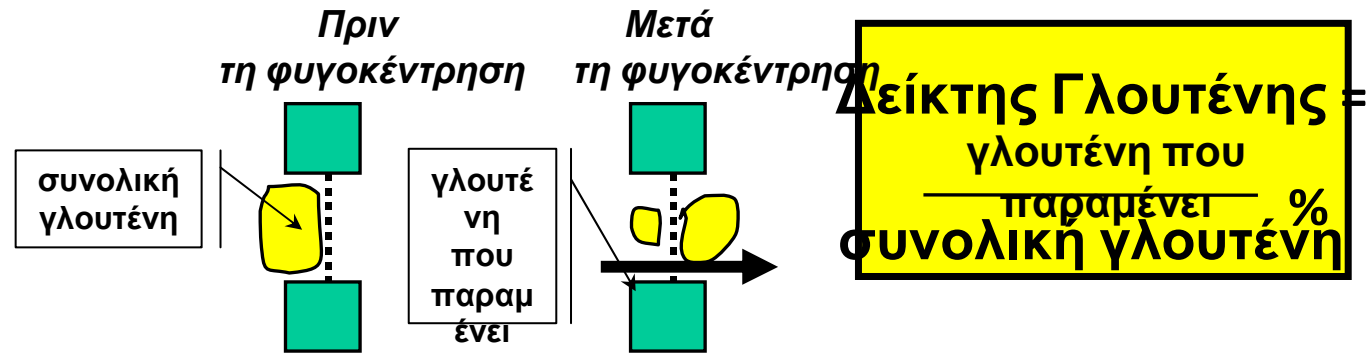
Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



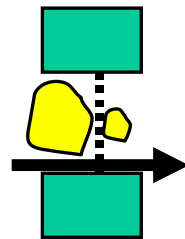
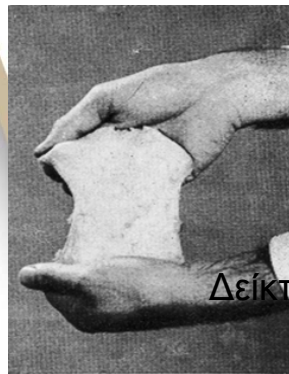
Δείκτης Γλουτένης



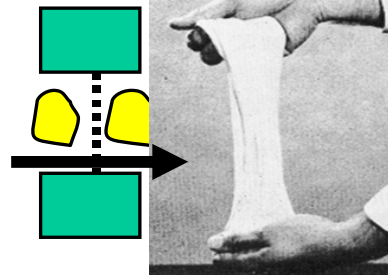
ΑΡΧΗ του Δείκτη Γλουτένης : μετρά την αναλογία της γλουτένης που παραμένει σε μία διάτρητη σχάρα μετά από φυγοκέντρηση



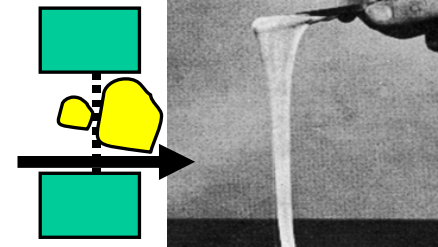
ΕΡΜΗΝΕΙΑ του Δείκτη Γλουτένης :



Δείκτης γλουτένης κοντά στο 100
Ελαστική γλουτένη



Δείκτης γλουτένης μεταξύ 60 και 80
Ισορροπημένη γλουτένη

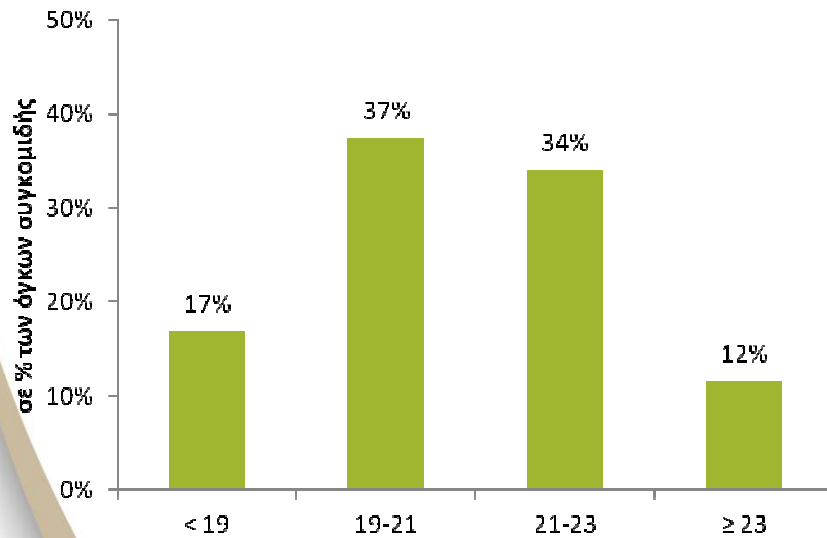


Δείκτης γλουτένης μικρότερος από 50
Επεκτάσιμη γλουτένη



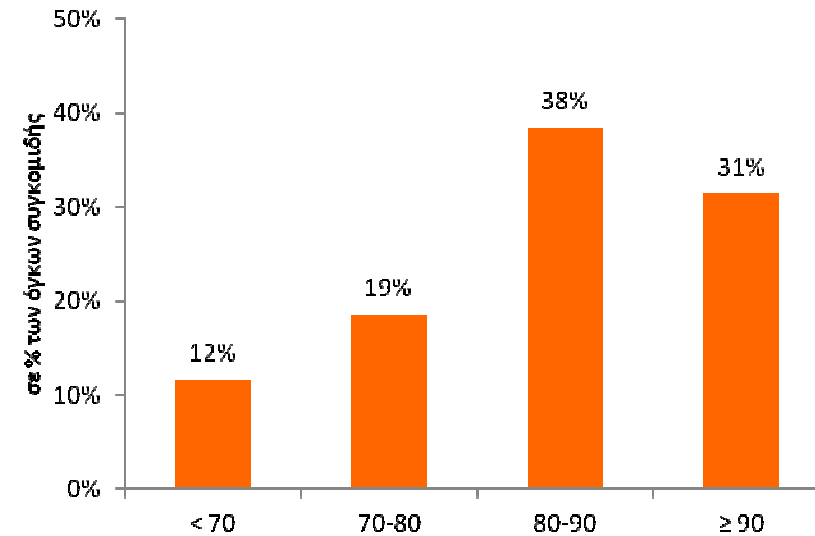
Περιεκτικότητα σε υγρή γλουτένη

- Μέσος όρος **20.7 %**



Δείκτης Γλουτένης

- Μέσος όρος **83**
- Καλή ιξωδελαστική ποιότητα



Πηγή: FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Έρευνα ποιότητας κατά τη συγκέντρωση στις αποθήκες 2015



Συμπεριφορά κατά την αρτοποιήση ένα τεστ αρτοποιήσης σύμφωνα με το πρότυπο (NF V03 – 716)

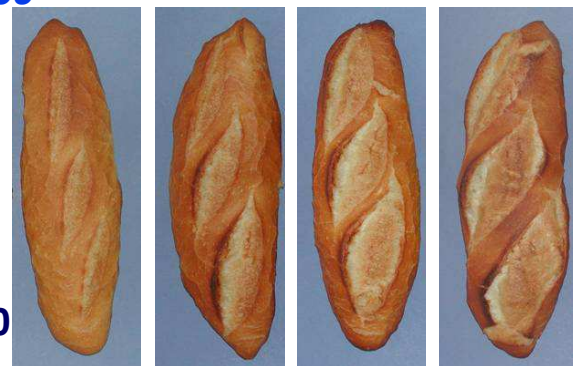
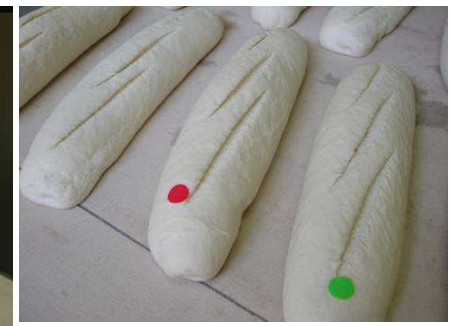
	Insignifiant				Essentiel				×	-	/25
	1	4	7	10	7	4	1				
PETRISSAGE											
LISSAGE											
COLLANT DE LA PÂTE											
CONSISTANCE											
EXTENSIBILITE											
ELASTICITE											
RELACHEMENT											
POINTAGE											
DETENTE: RELACHEMENT											
FACONNAGE											
ALLONGEMENT											
DECHIREMENT											
ELASTICITE											
COLLANT DE LA PÂTE											
APPRET											
ACTIVITE FERMENTAIRE											
PATE: DECHIREMENT											
MISE AU FOUR											
COLLANT DE LA PÂTE											
TENU DE LA PÂTE											
CARACTERISTIQUES DU PAIN											
SECTION											
COULEUR											
EPAISSEUR											
CROUSTILLANT											
COUPS DE LAME											
DEVELOPPEMENT											
REGULARITE											
DECHIREMENT											
VOLUME											
VOLUME MOYEN											
MASSE MOYENNE											
CARACTERISTIQUES DE LA MIE											
COULEUR											
TEXTURE											
SOUPLESSE											
ELASTICITE											
COLLANT											
ALVEOLAGE											
REGULARITE											
EPAISSEUR											
ODEUR											

Βαθμός στη ζύμη / 100

Βαθμός στον άρτο / 100

Βαθμός στην ψύχα / 100

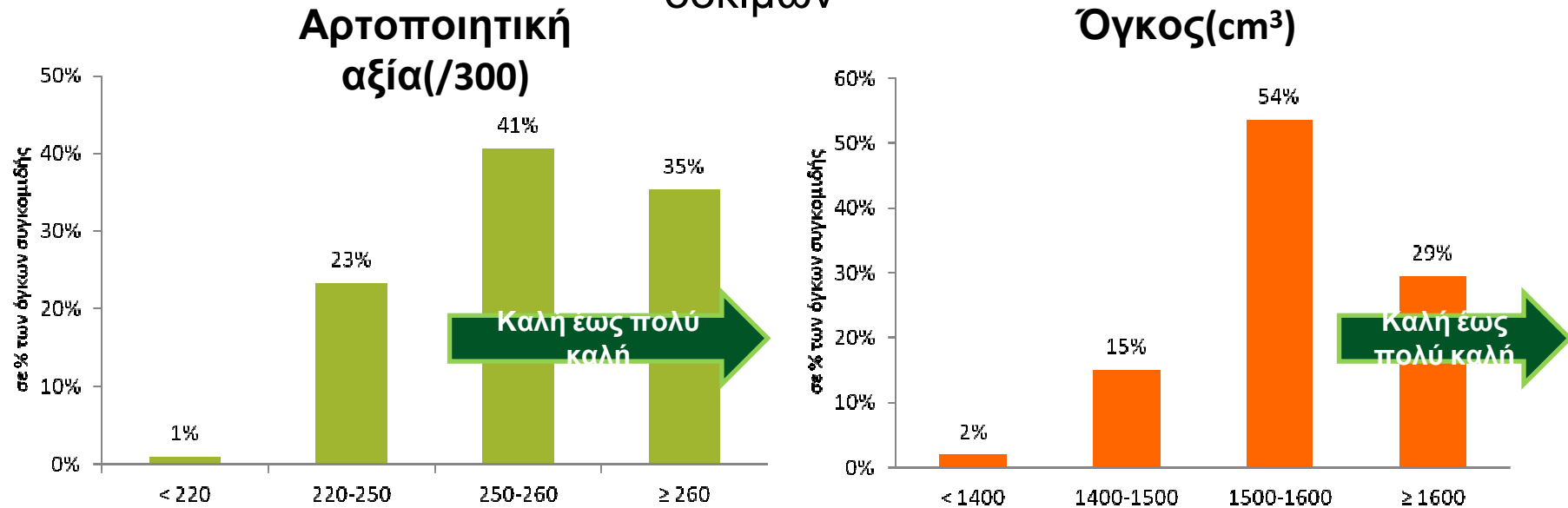
Συνολικός βαθμός / 300





Συμπεριφορά κατά την αρτοποιίαση

Καλή έως πολύ καλή συνολική βαθμολογία σε πάνω από 76 % των δοκιμών



Πηγή: FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Έρευνα ποιότητας κατά τη συγκέντρωση στις αποθήκες 2015



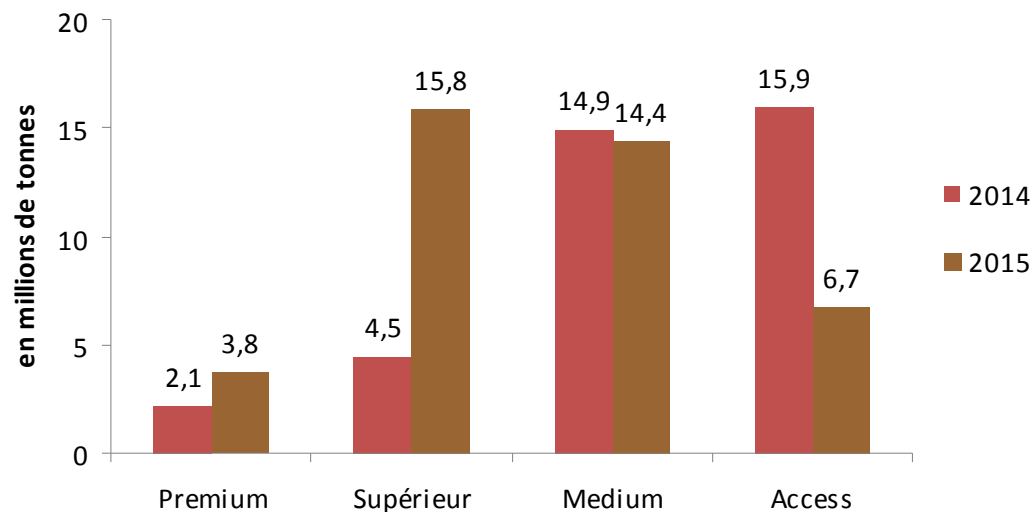
Τα πιο σημαντικά σημεία :


- Καλή ικανότητα ενυδάτωσης της ζύμης
- Ισορροπημένες ζύμες κατά την προπαρασκευή
- Ωραία όψη του ψωμιού με ανεπτυγμένα κοψίματα
- Μέσοι όγκοι



Κατάταξη των σίτων 2015

Κατηγορία	Πρωτεΐνες	W	Ειδικό Βάρος	Δείκτης πτώσης κατά Hagberg	Εθνική κατανομή
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240	9 %
Ανώτερη	≥ 11 %	μη καθορισμένη	≥ 76	≥ 220*	39 %
Μεσαία	≥ 10,5 %	μη καθορισμένη	μη καθορισμένο	≥ 170*	35 %
Access	Σύμφωνα με τη σύμβαση	μη καθορισμένη	μη καθορισμένο	μη καθορισμένος	17 %





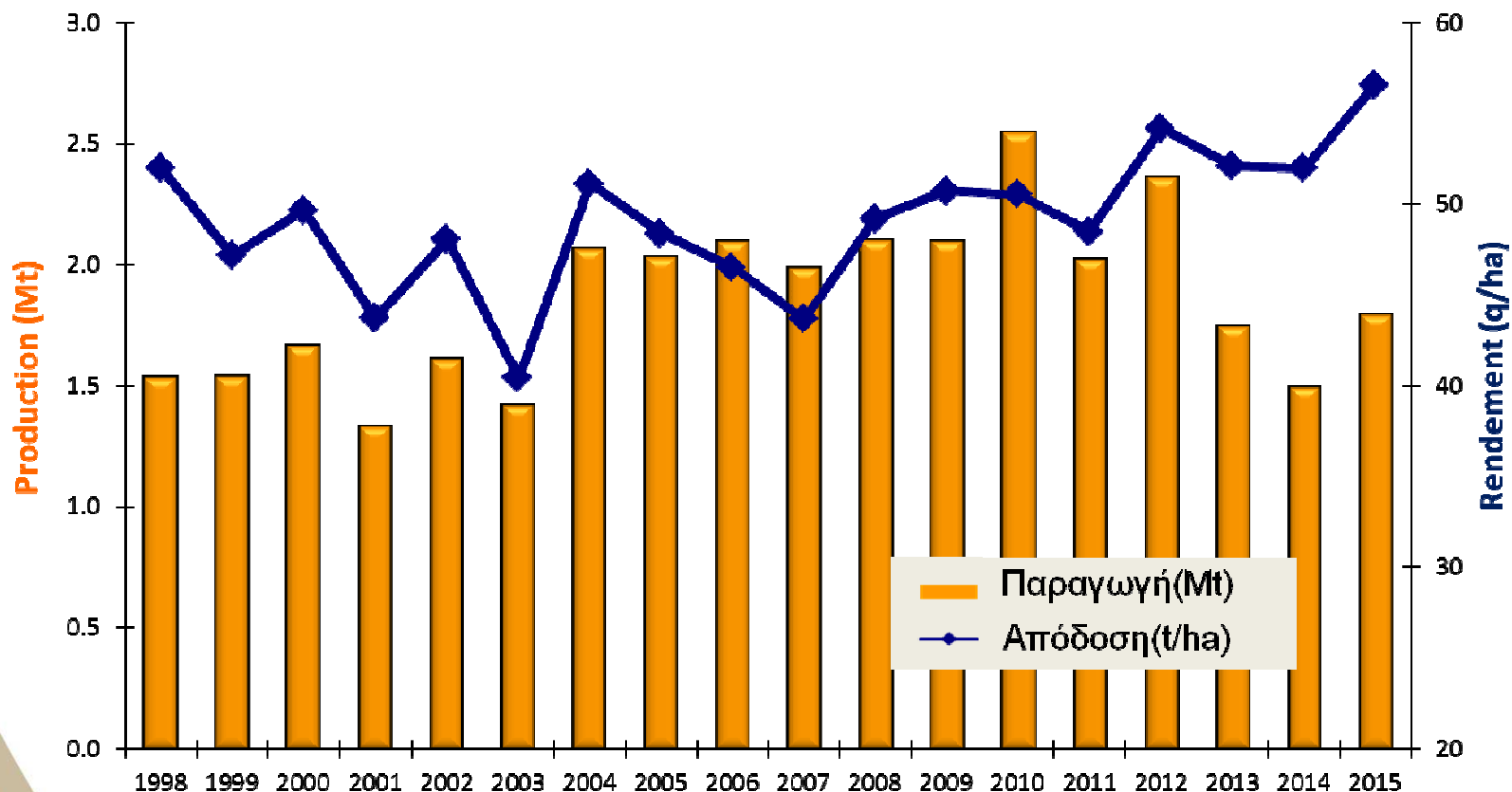
1. Μαλακός
σίτος

2. Σκληρός
σίτος



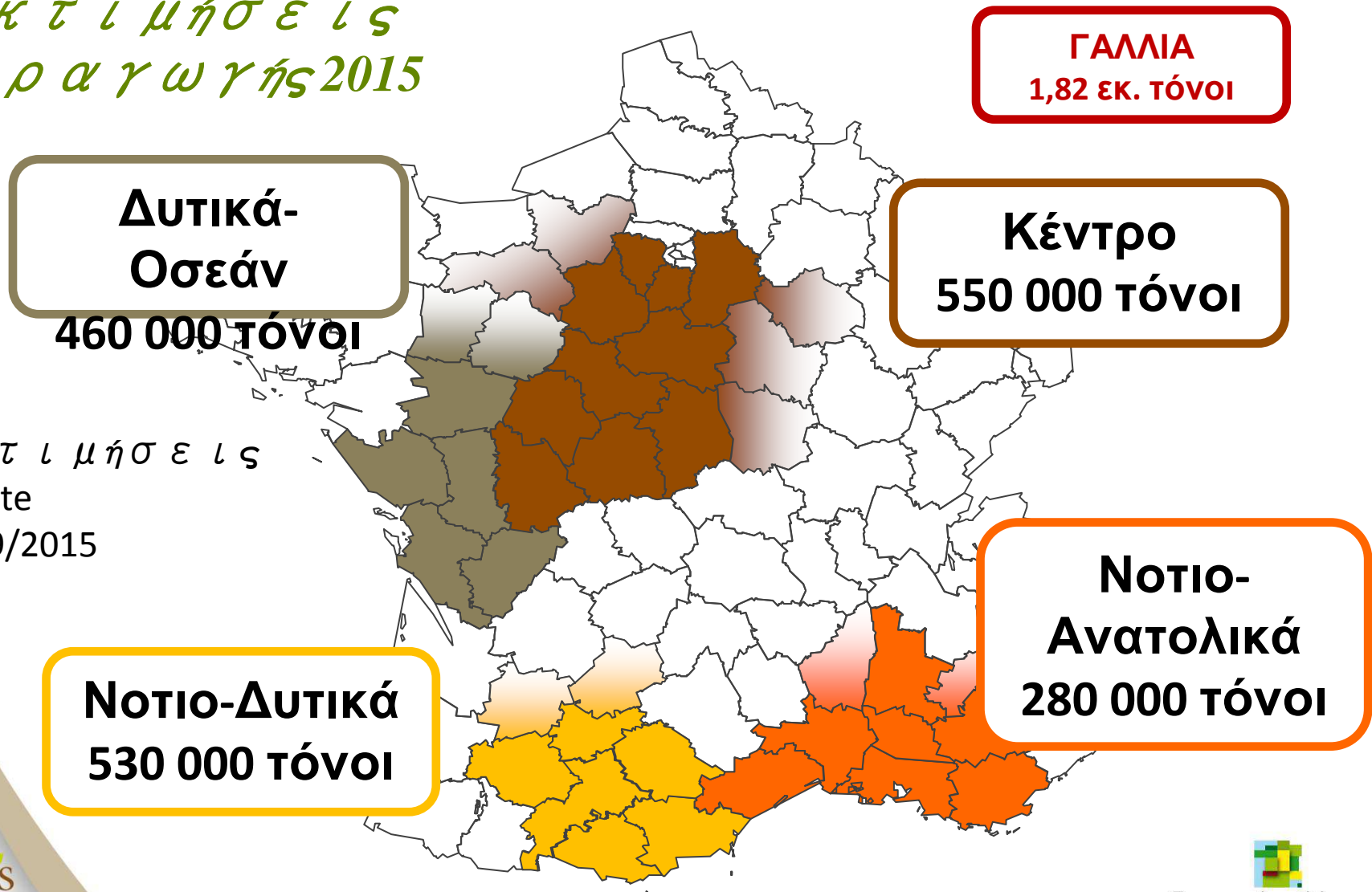
Ανοδική παραγωγή σε 1,8 εκ. τόνοι

- Αύξηση καλλιεργούμενων εδαφών : **+12 %**
- Αύξηση της απόδοσης: **+ 9 %** στα **56,6** q/ha



Τέσσερις περιοχές παραγωγής σκληρού σίτου

ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ
παραγωγής 2015

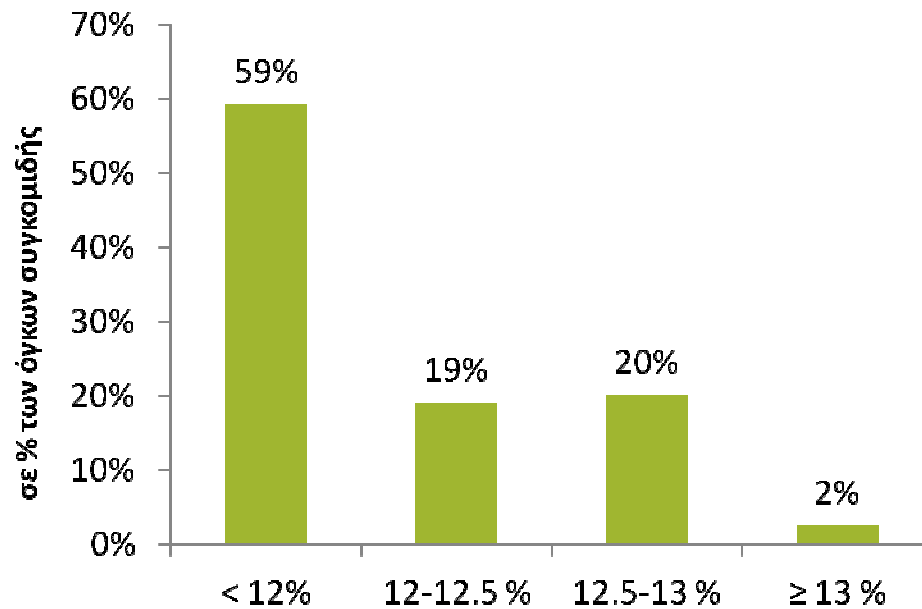


ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ
Agreste
22/09/2015

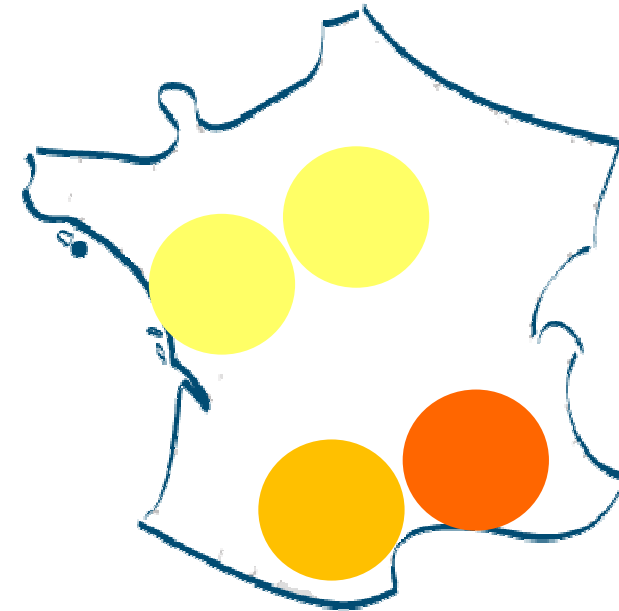


Περιεκτικότητα σε νερό κατά την είσοδο στα σιλό αποθήκευσης

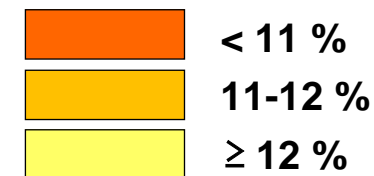
11,7 % κατά μέσο όρο



Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Μέσος όρος ανά
περιφέρεια

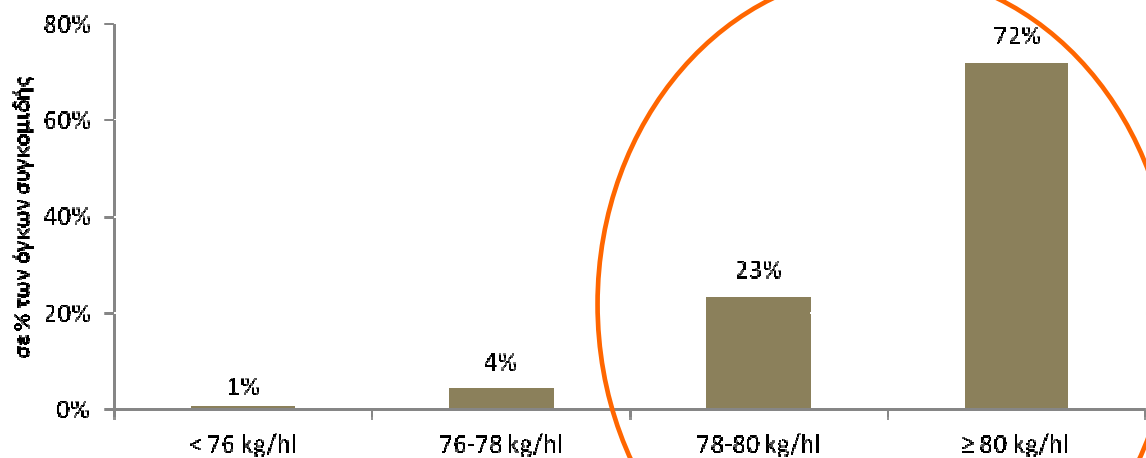




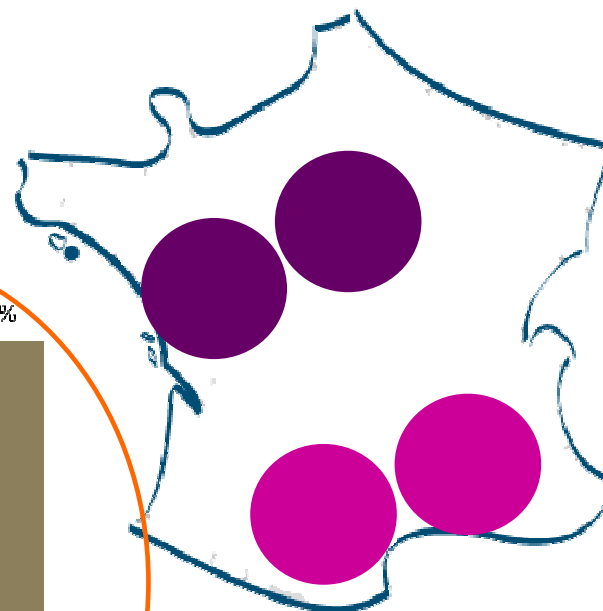
Ειδικό Βάρος κατά την είσοδο στα σιλό αποθήκευσης

80,3 kg/hl κατά μέσο όρο

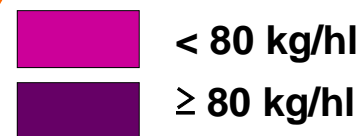
95 % των σίτων ≥ 78 kg/hl



95 %



Μέσος όρος ανά
περιφέρεια

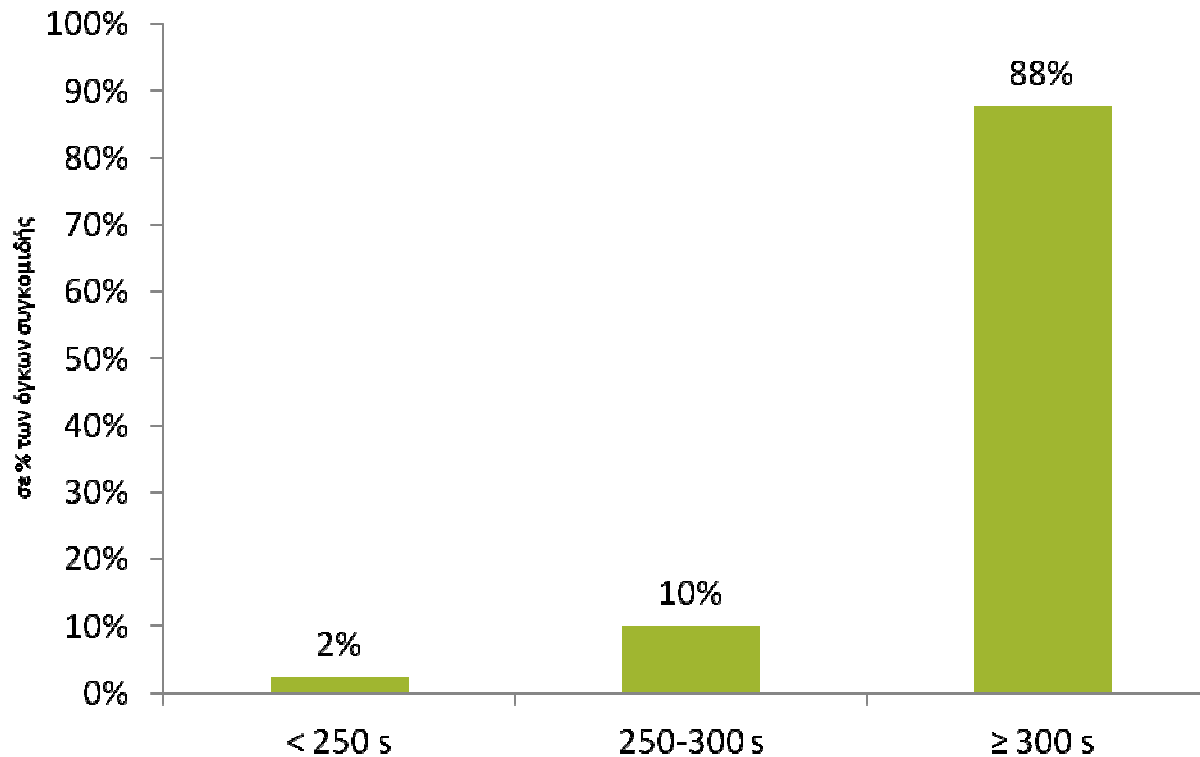


Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Δείκτες πτώσης κατά Hagberg

88 % των σίτων άνω των 300 δευτερολέπτων



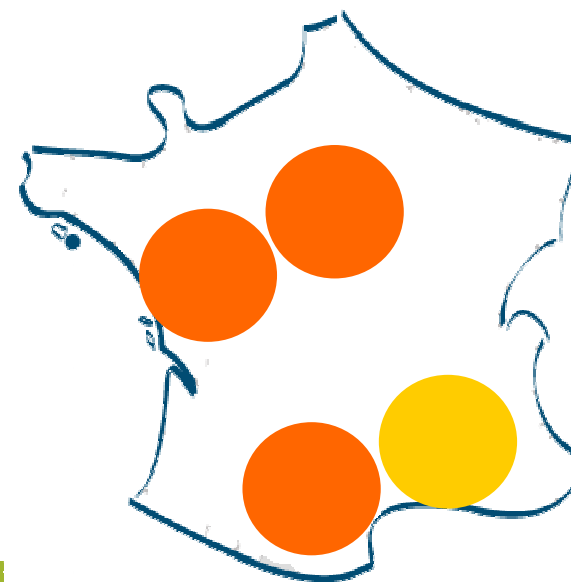
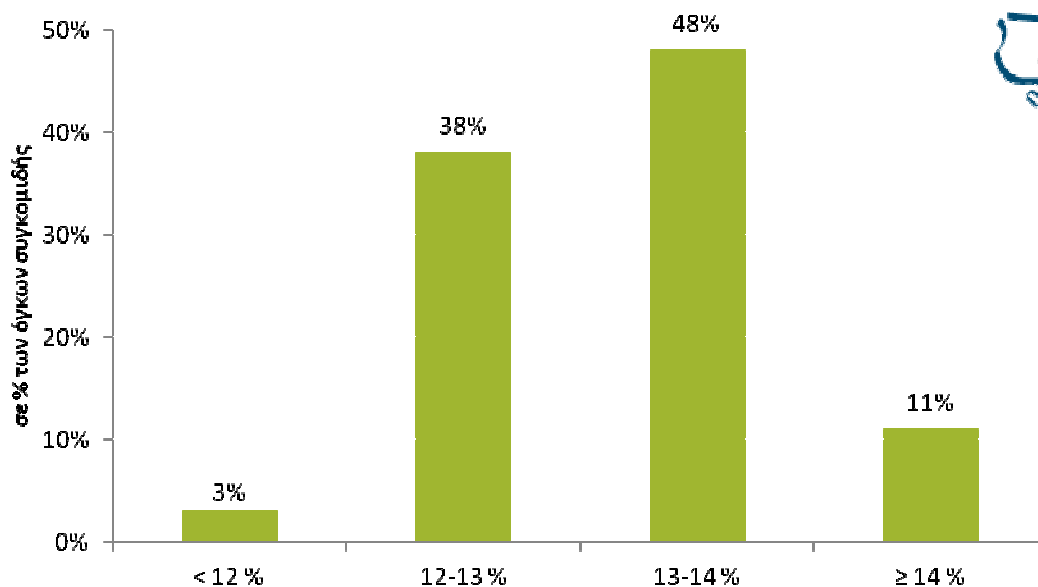
Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κατά την είσοδο στα σιλό αποθήκευσης


13,2 % κατά μέσο όρο

59 % των σίτων > 13 % κατά μέσο όρο



Μέσος όρος ανά
περιφέρεια

 < 13 %

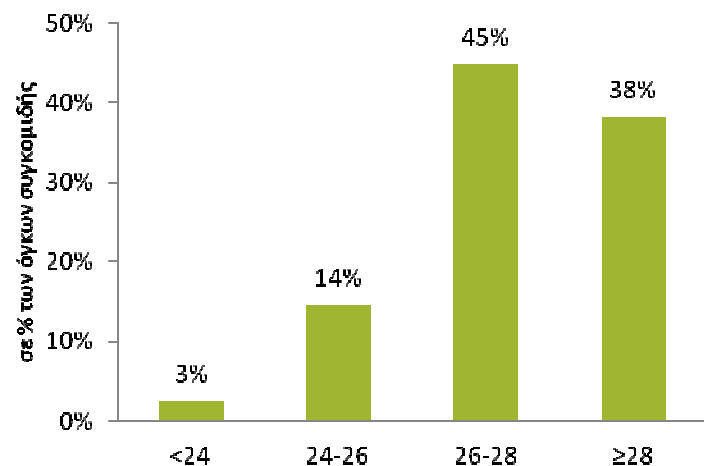
 ≥ 13 %

Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015

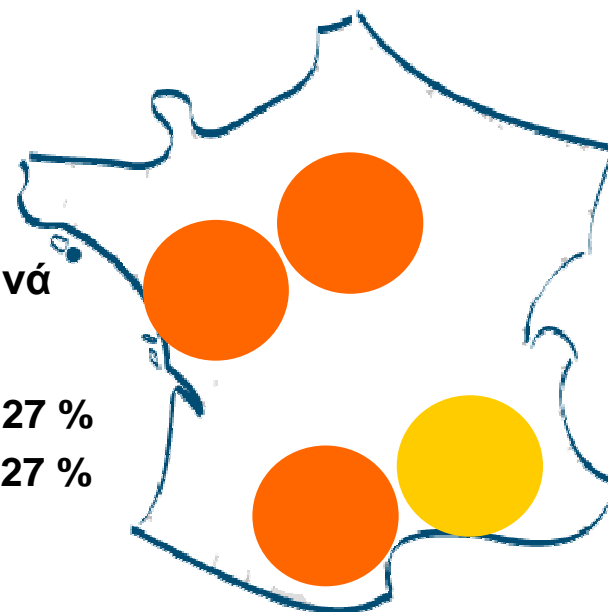


Υγρή Γλουτένη, Δείκτης Γλουτένης

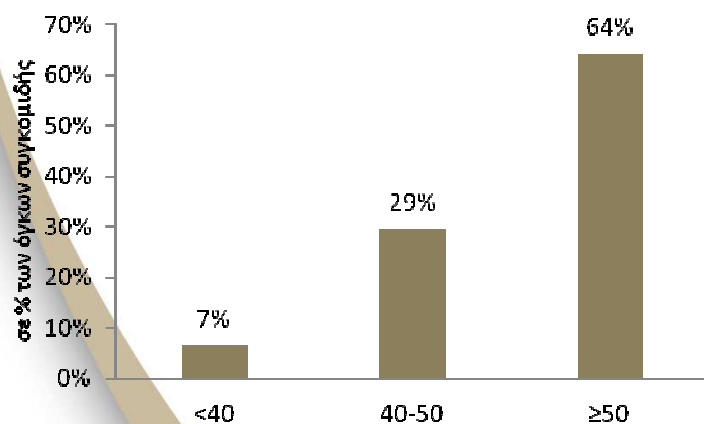
Υγρή γλουτένη: **27.7 %** κατά μέσο όρο



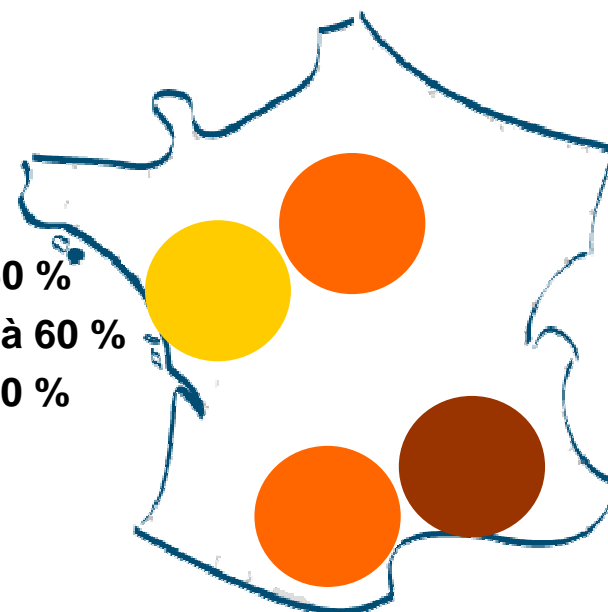
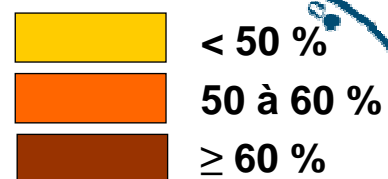
Μέσος όρος ανά περιφέρεια



Δείκτης γλουτένης: **55** κατά μέσο όρο



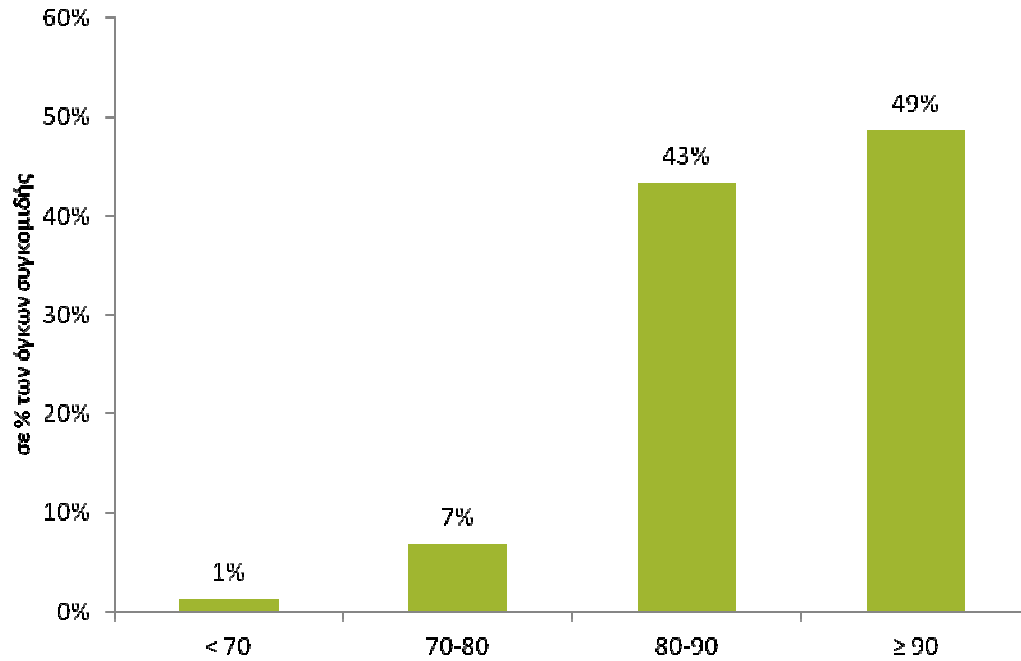
Μέσος όρος ανά περιφέρεια



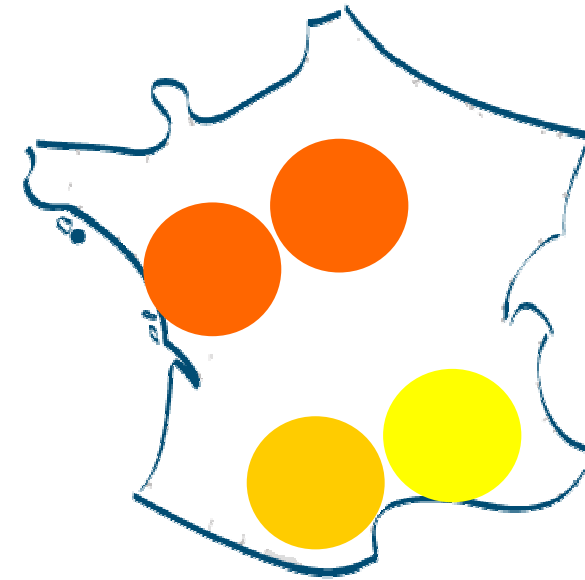


Υαλώδες

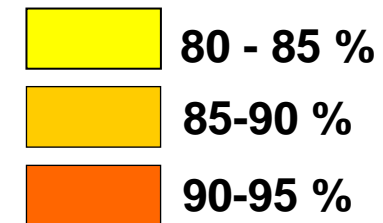
89 % κατά μέσο όρο



Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015



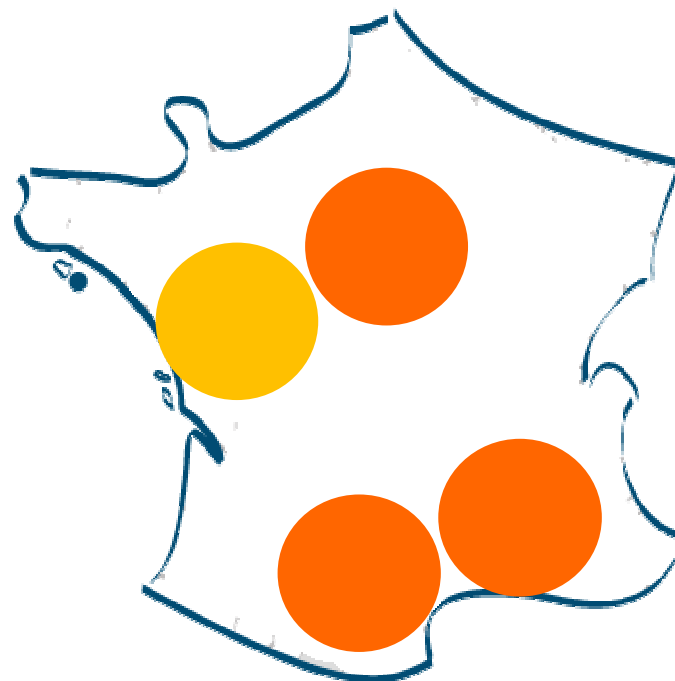
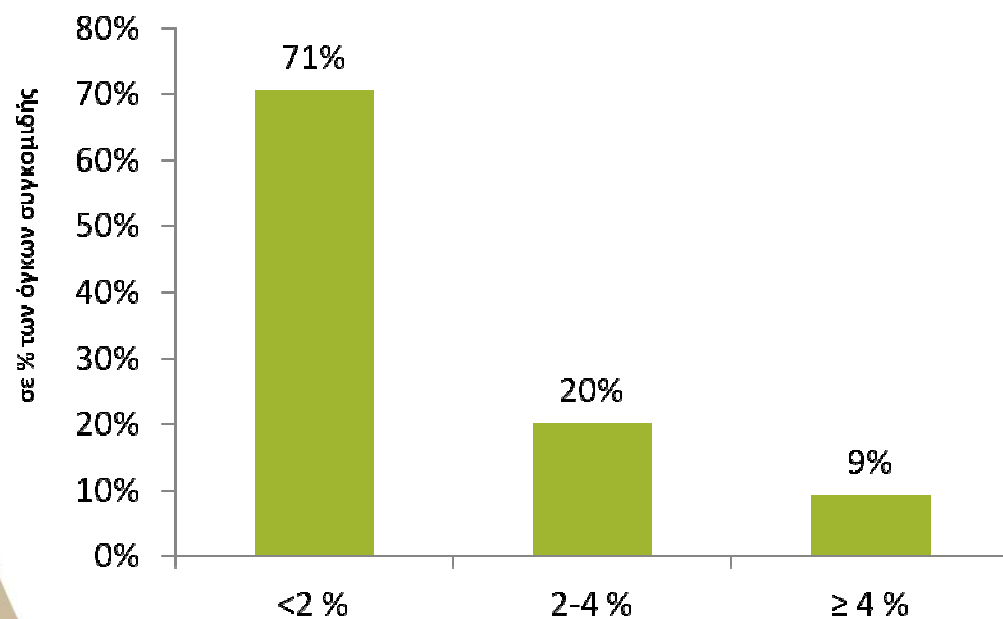
Moyennes régionales





Κηλίδωση

1.5 % κατά μέσο όρο



Μέσος όρος ανά περιφέρεια

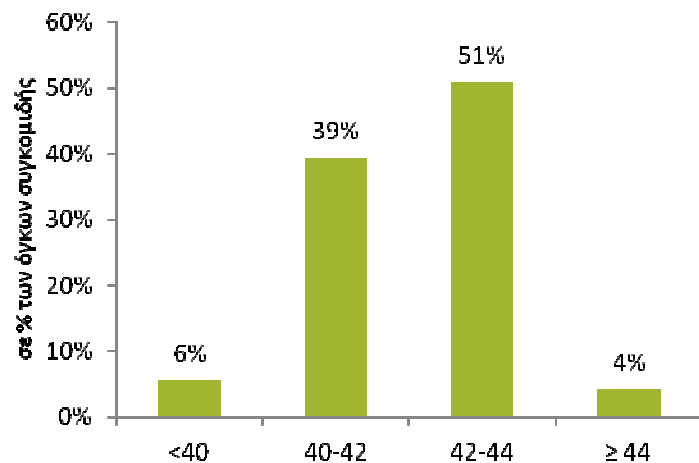


Πηγή: FranceAgriMer / Έρευνα ποιότητας
κατά τη συγκέντρωση στις
αποθήκες 2015

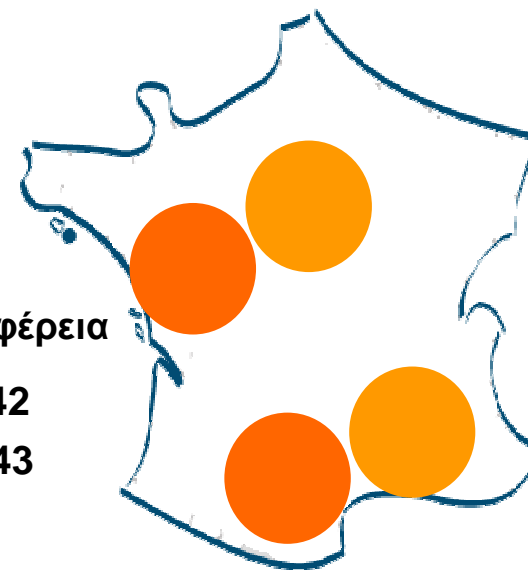
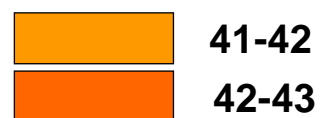


Χρώμα

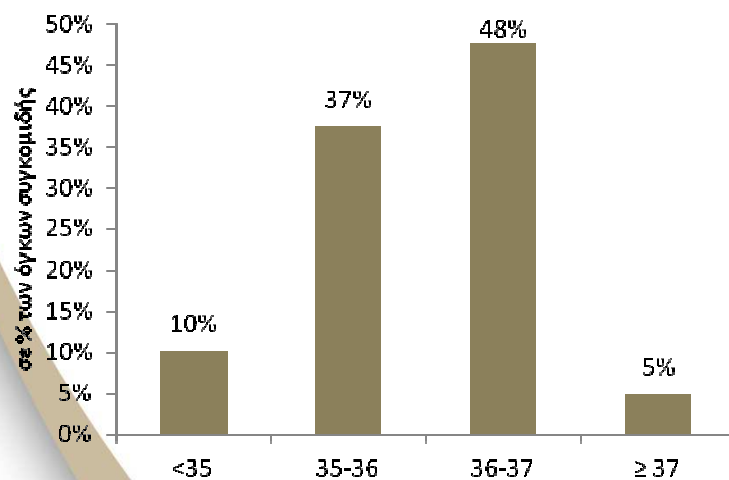
Δείκτης κίτρινου: **41,8** κατά μέσο όρο



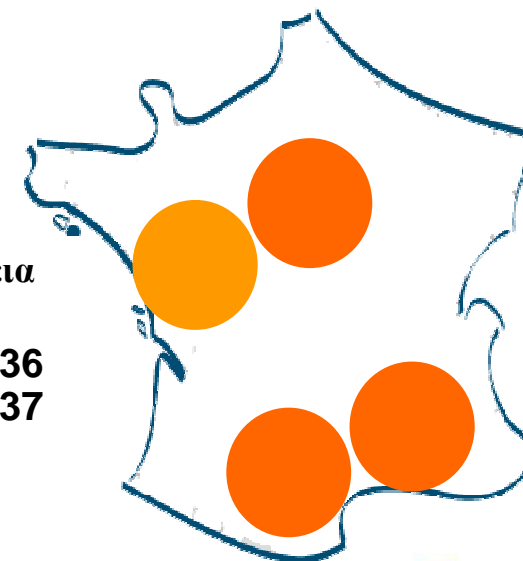
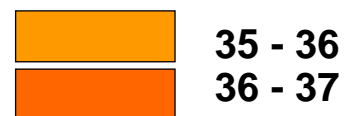
Μέσος όρος ανά περιφέρεια



Δείκτης καφέ: **36** κατά μέσο όρο



Μέσος όρος ανά περιφέρεια





ARVALIS
Institut du végétal

Ευχαριστώ
για την προσοχή σας!