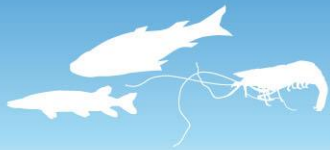


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



FranceAgriMer



Enquête Qualité des blés

Récolte 2018

Conseil spécialisé des céréales

du 12 septembre 2018



Enquête auprès des collecteurs

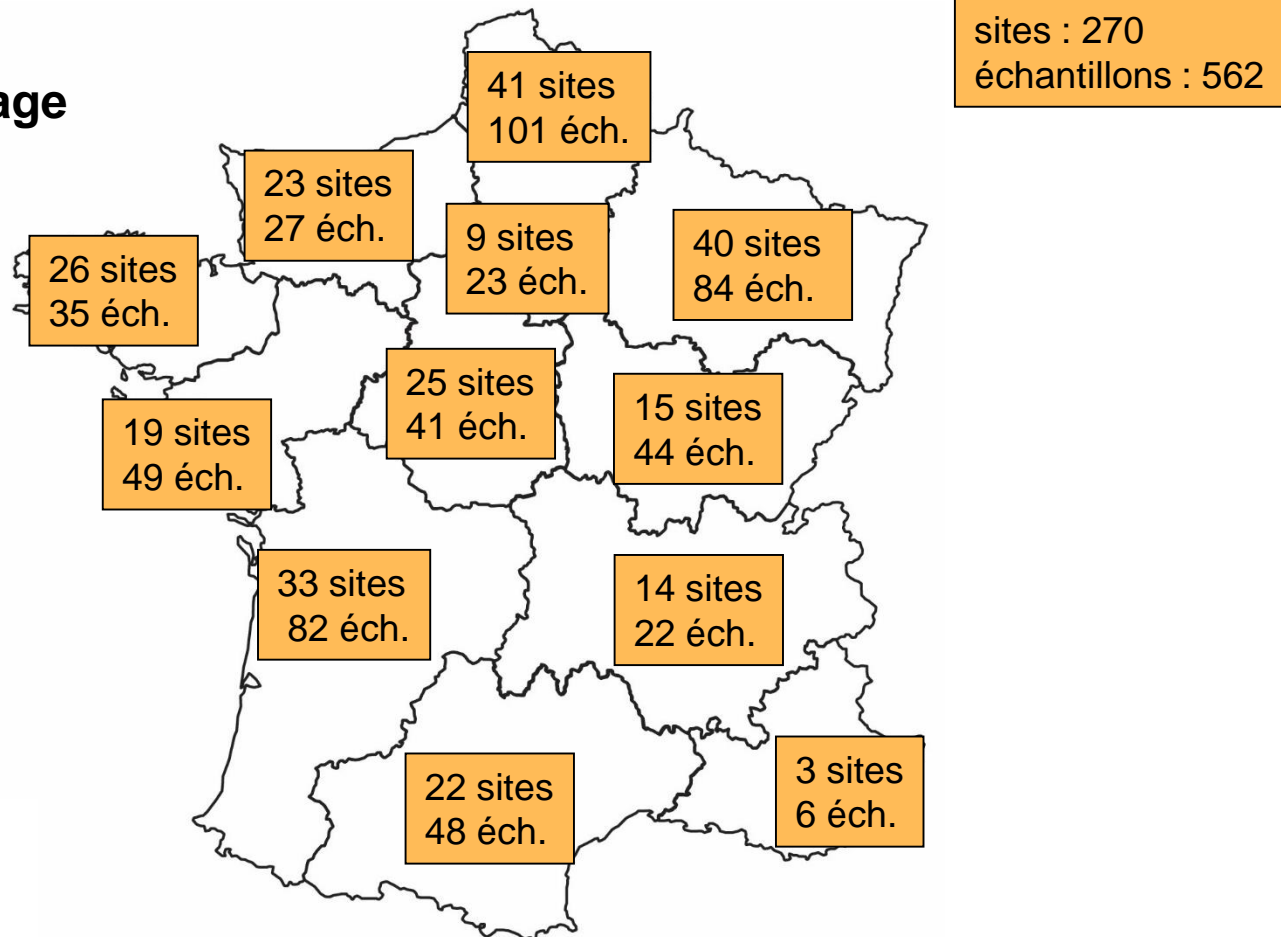
- ❑ Réseau de 270 sites de collecteurs, représentatifs de la collecte (taille, situation géographique, ...)
- ❑ 562 échantillons de blé tendre (hors blés biscuitiers) et 151 de blé dur
- ❑ **Prélèvements à l'entrée des silos avant le travail des OS** (nettoyage, séchage...) par les agents de FranceAgriMer
- ❑ Enquête menée en partenariat avec Arvalis-Institut du Végétal
- ❑ Analyses réalisées par le laboratoire FranceAgriMer de La Rochelle et le Pôle Analytique d'Arvalis

A close-up photograph of a wheat field. The wheat stalks are golden-brown and appear to be in the late stages of ripening. The background is slightly blurred, showing more of the field and some distant trees under a clear sky. The text is overlaid in the center of the image.

1. Blé tendre

2. Blé dur

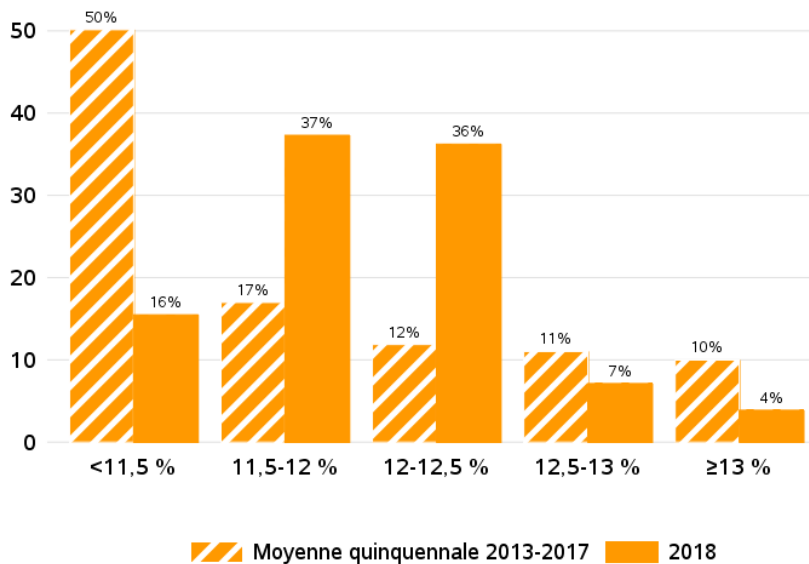
Échantillonnage



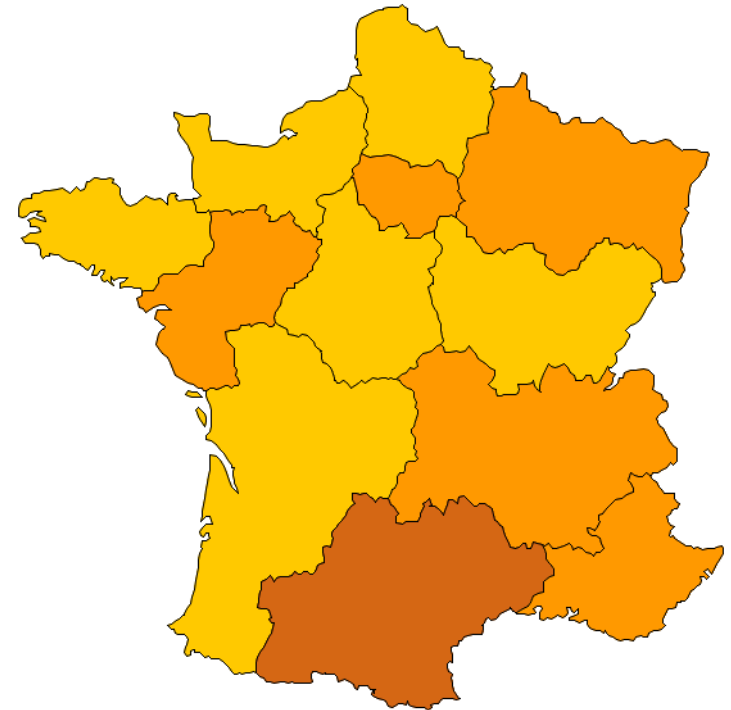
Teneur en protéines

12,0 % en moyenne

en % des volumes collectés



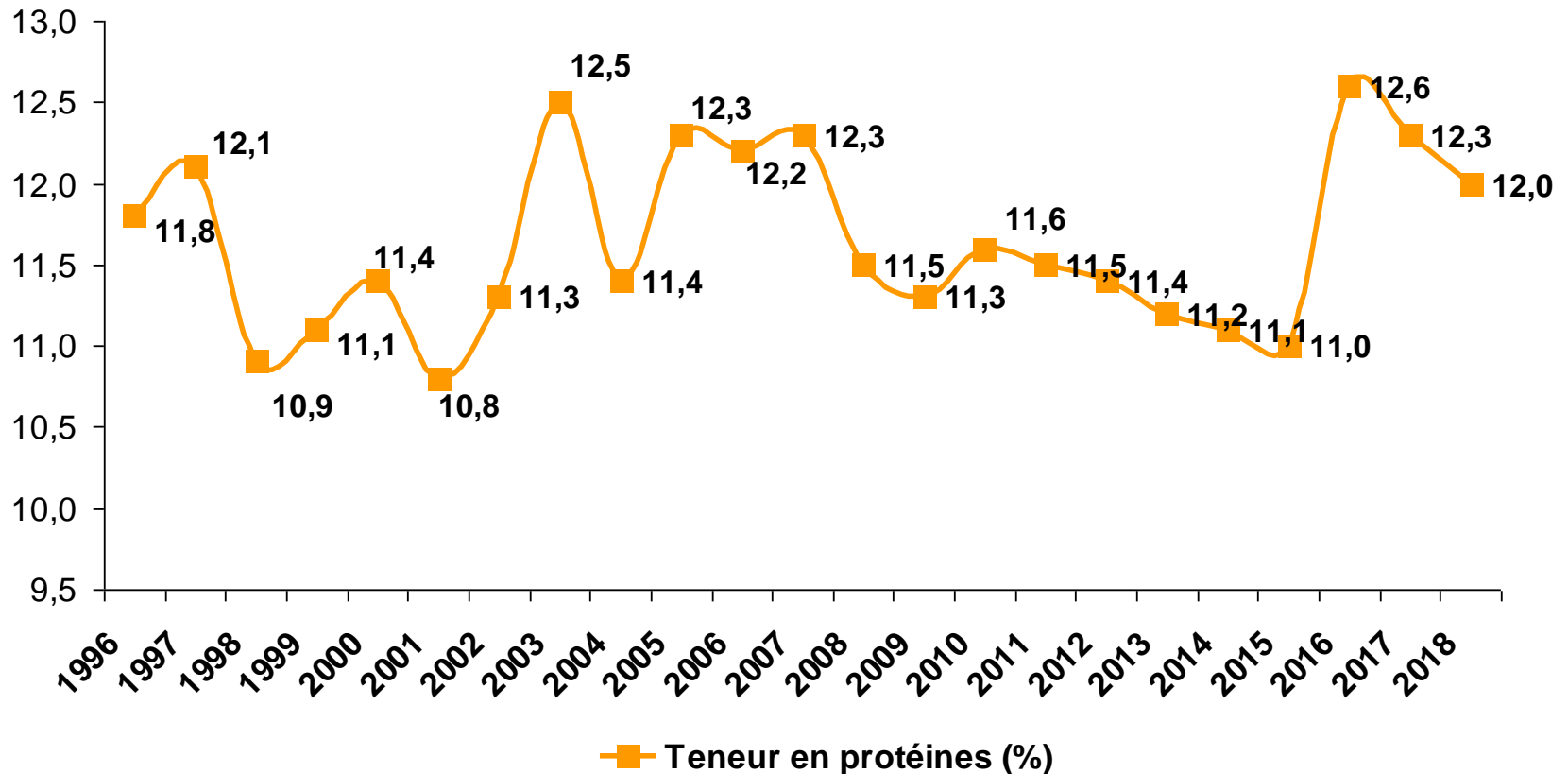
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018



Moyennes régionales

- 11-12 %
- 12-13 %
- 13-14 %

Historique du taux moyen de protéines

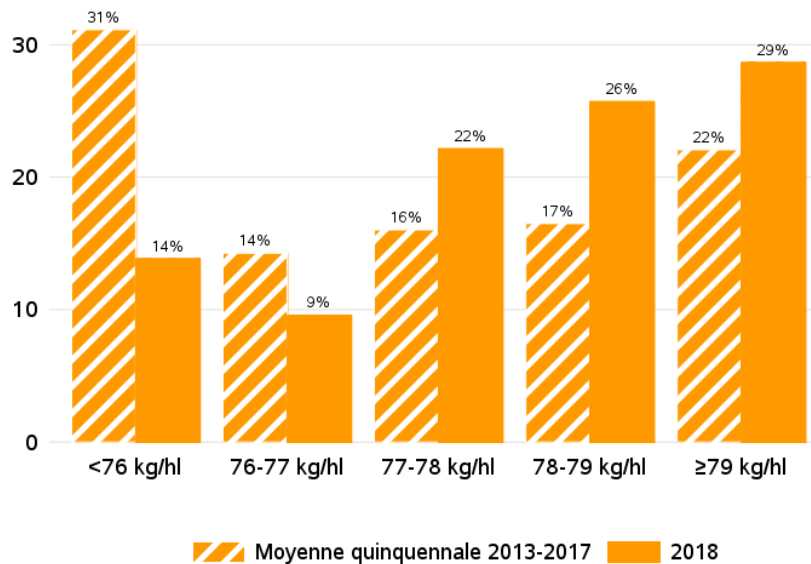


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2018

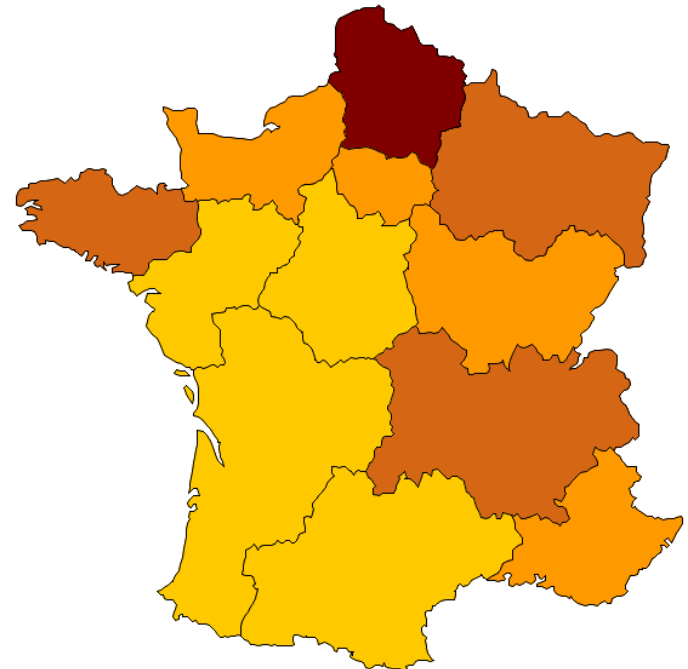
Poids spécifiques

77,8 kg/hl en moyenne

en % des volumes collectés



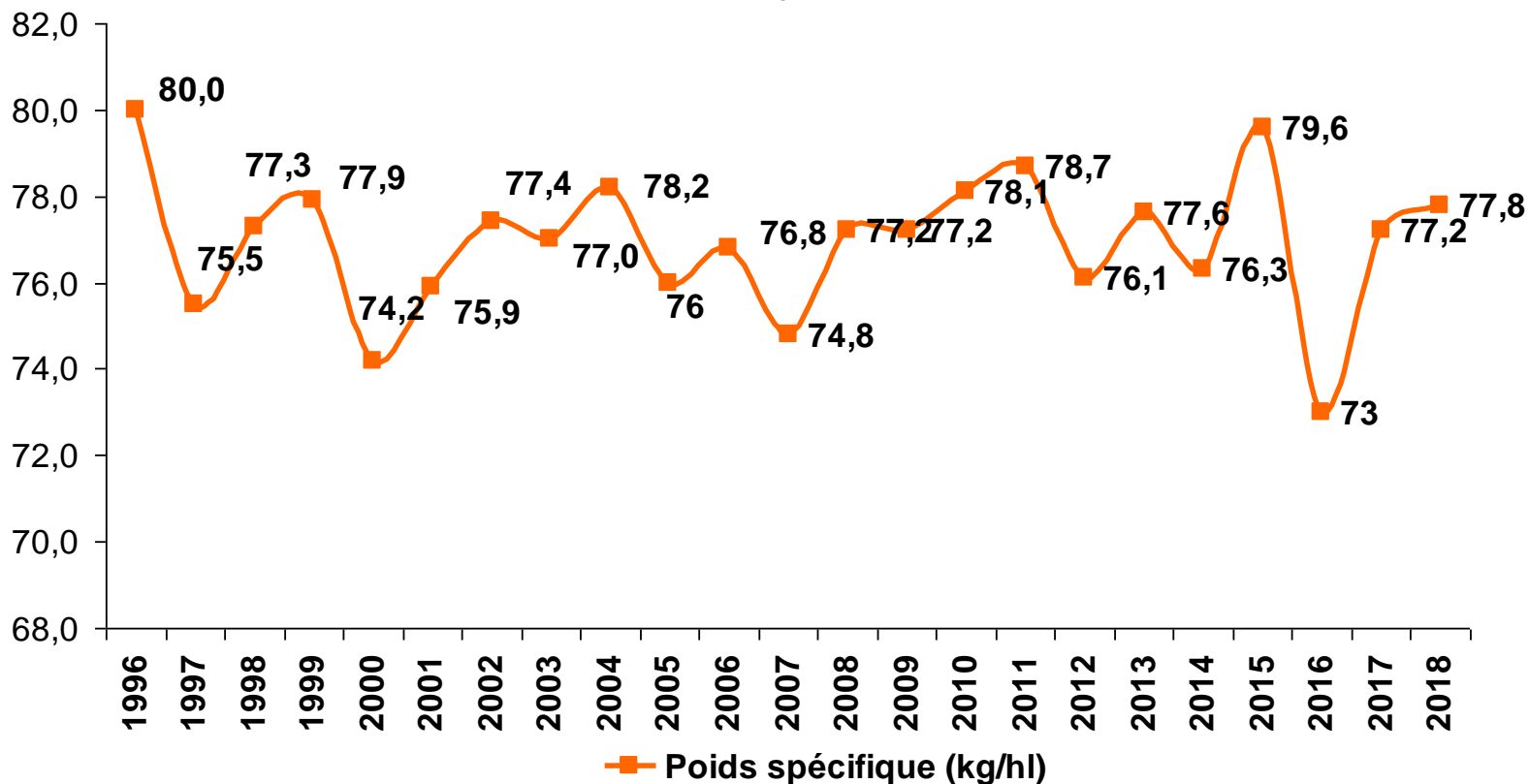
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018



Moyennes régionales

- 76-77 kg/hl
- 77-78 kg/hl
- 78-79 kg/hl
- 79-80 kg/hl

Historique du poids spécifique moyen



Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

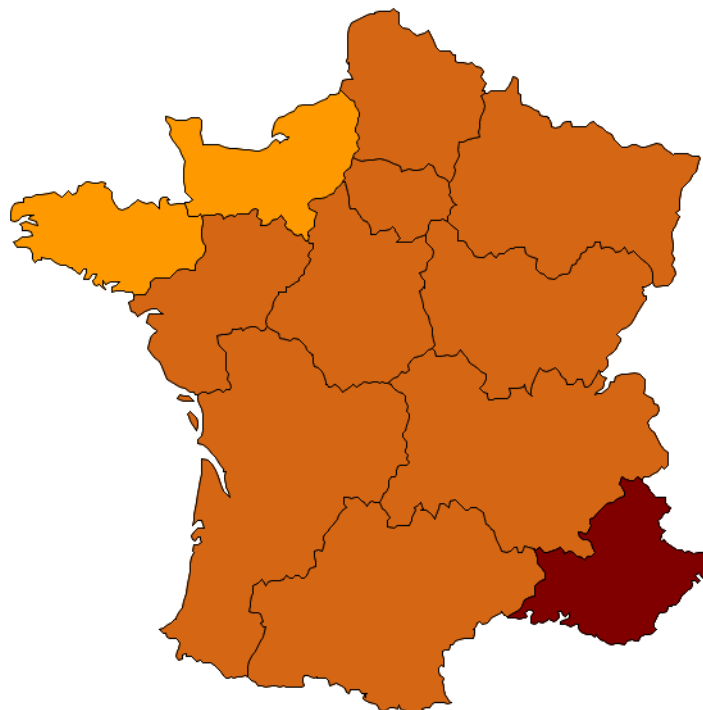
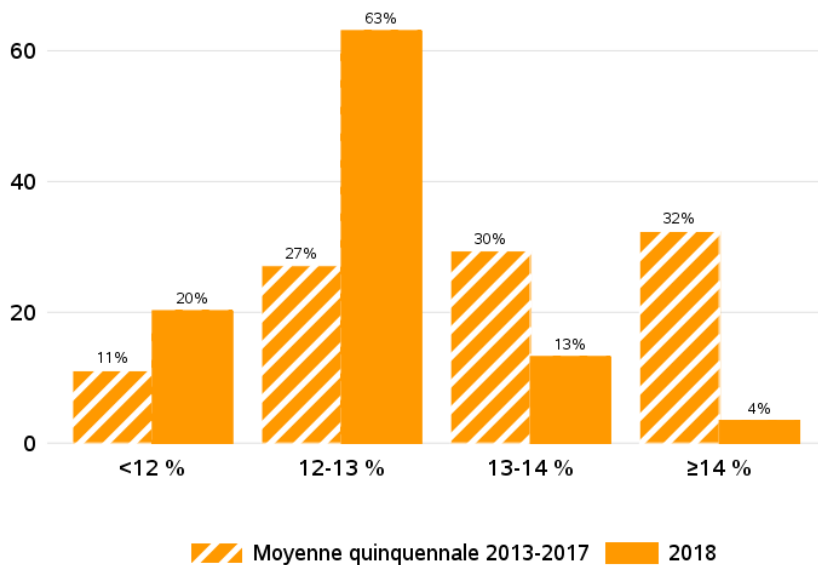
Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2018

Teneur en eau

12,5 % en moyenne

Moyennes régionales de 11,7 à 13,3 %

en % des volumes collectés

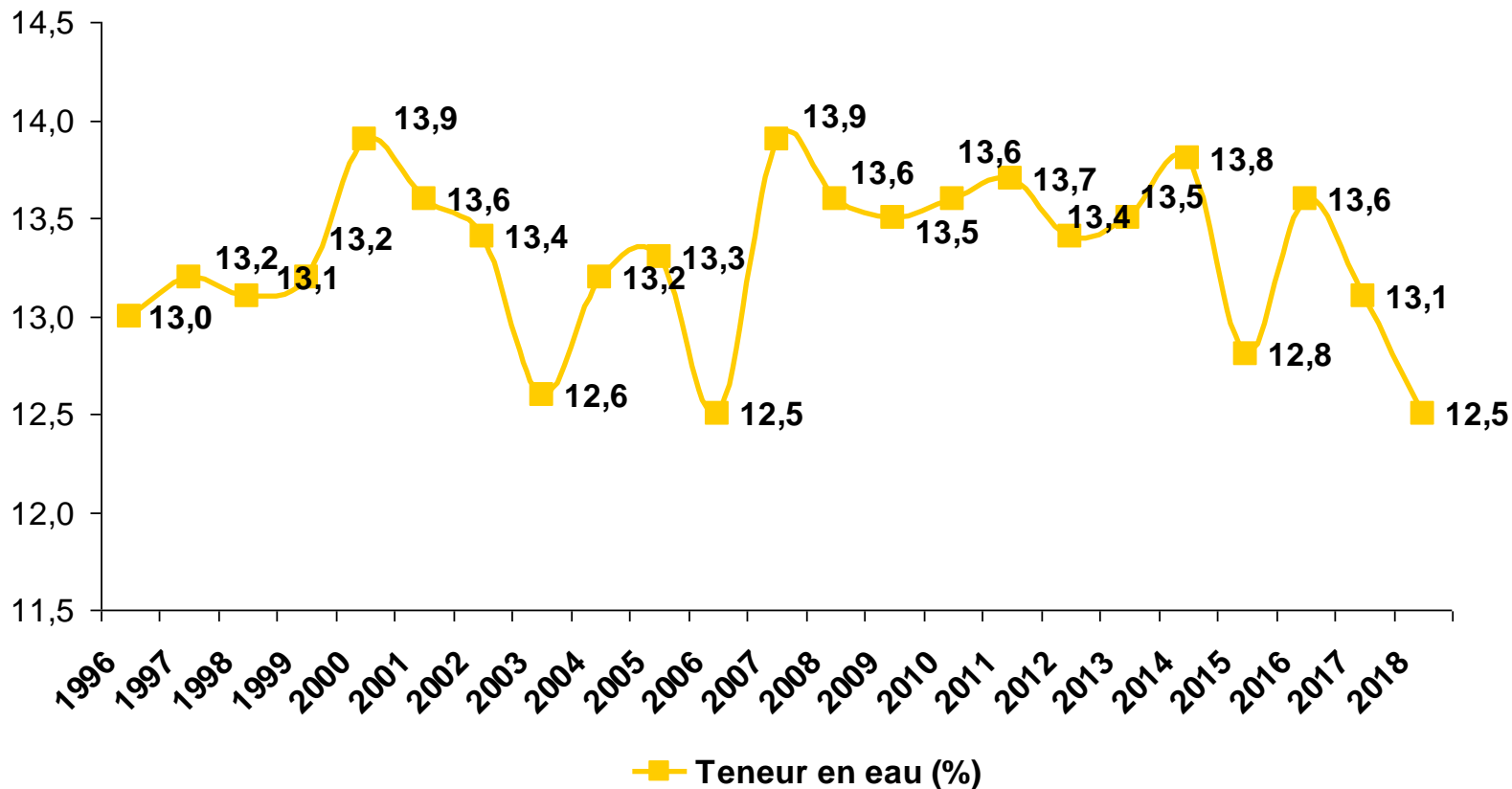


Moyennes régionales

- 11-12 %
- 12-13 %
- 13-14 %

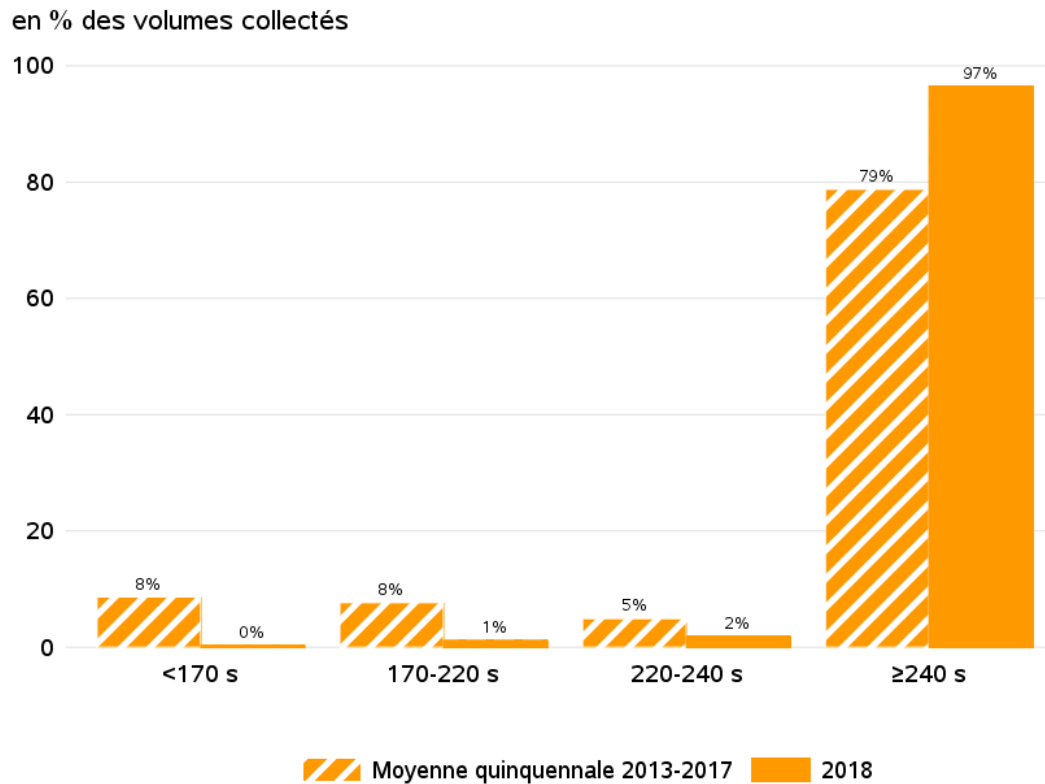
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018

Historique de la teneur en eau moyenne



Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2018

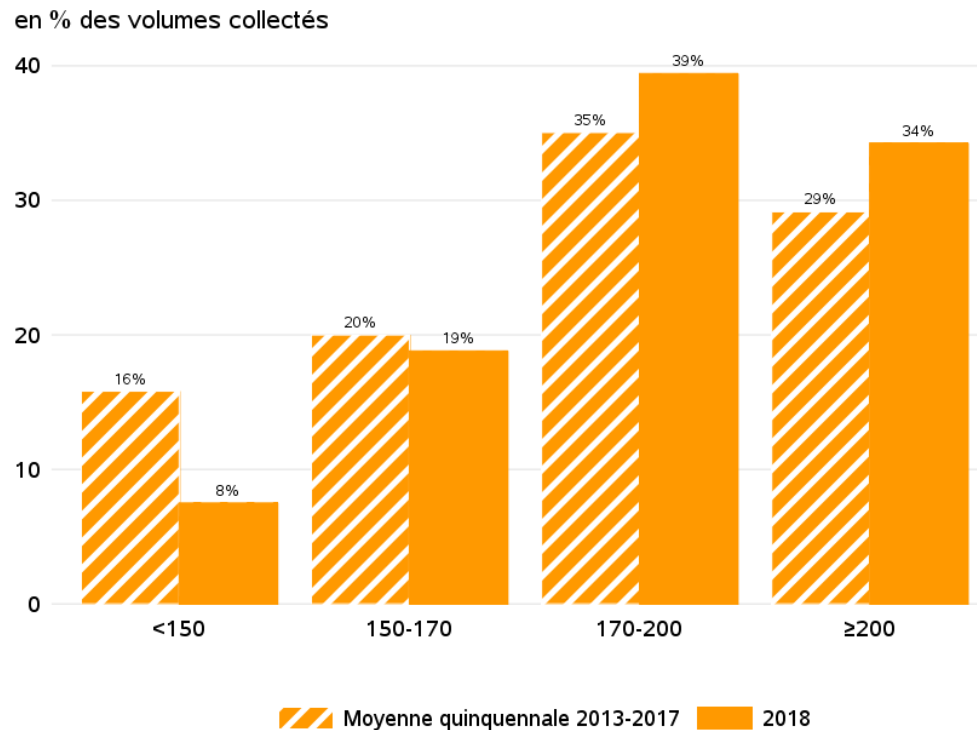
Temps de chute de Hagberg



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018

Force boulangère (W)

194 de W en moyenne



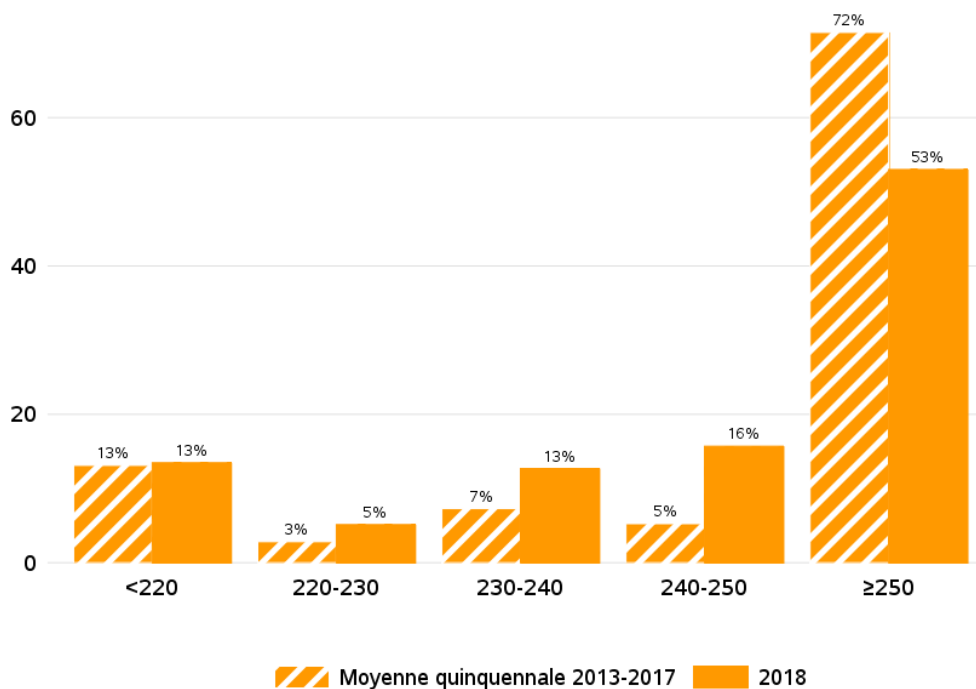
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018

Qualité boulangère: note totale de panification (/300)

244 en moyenne

53 % au-dessus de 250

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs
 2018

Grille de classement

Classes	Protéines	W	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

Protéines : $(N \times 5,7) \% Msites$

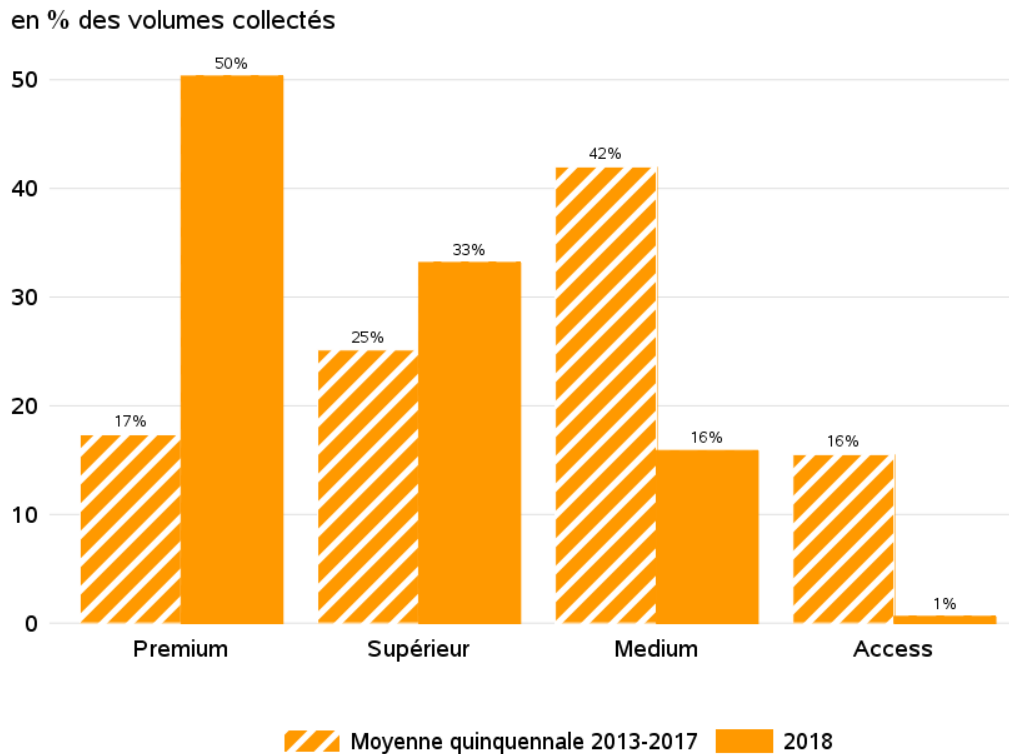
W : 10^{-4} joules/g

Hagberg : secondes


PS : kg/hl

* Les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »

Grille de classement des blés



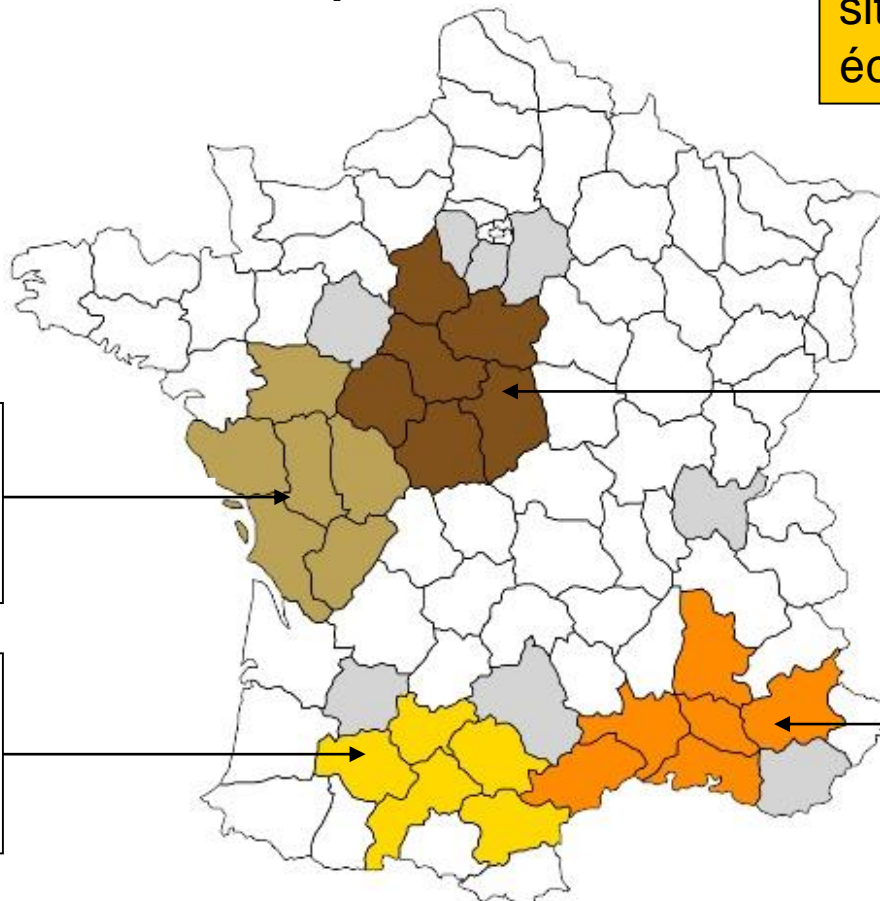
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018

- 
- A close-up photograph of several wheat stalks, showing the golden-brown grain heads and the long, thin awns. The background is a soft-focus field of similar wheat. Overlaid on the center of the image is a list of two items.
1. Blé tendre
 2. Blé dur

Echantillonnage : 4 bassins de production

sites : 93
 échantillons : 151

Zones enquêtées



Bassin
 Ouest-Océan :
 -20 sites
 -37 échantillons

Bassin
 Sud-Ouest :
 -32 sites
 -48 échantillons

Bassin
 Centre :
 -22 sites
 -27 échantillons

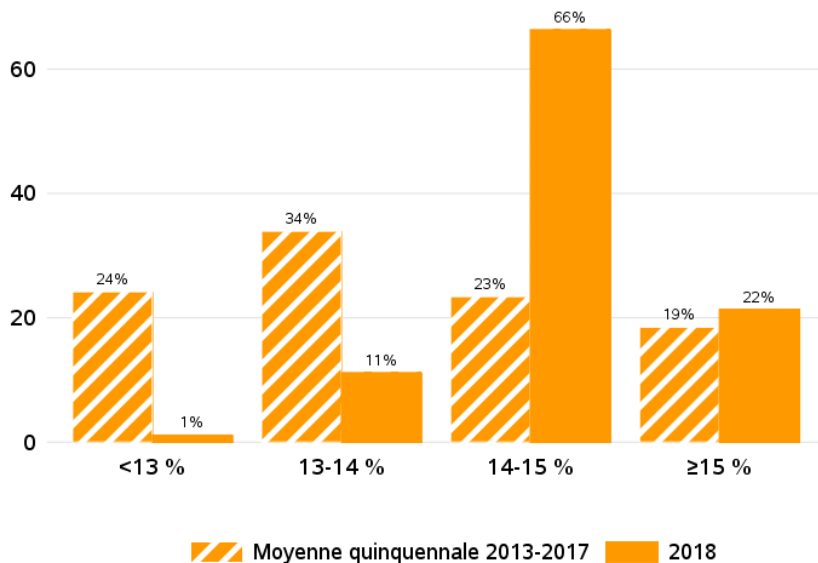
Bassin
 Sud-Est :
 -19 sites
 -39 échantillons

Teneur en protéines

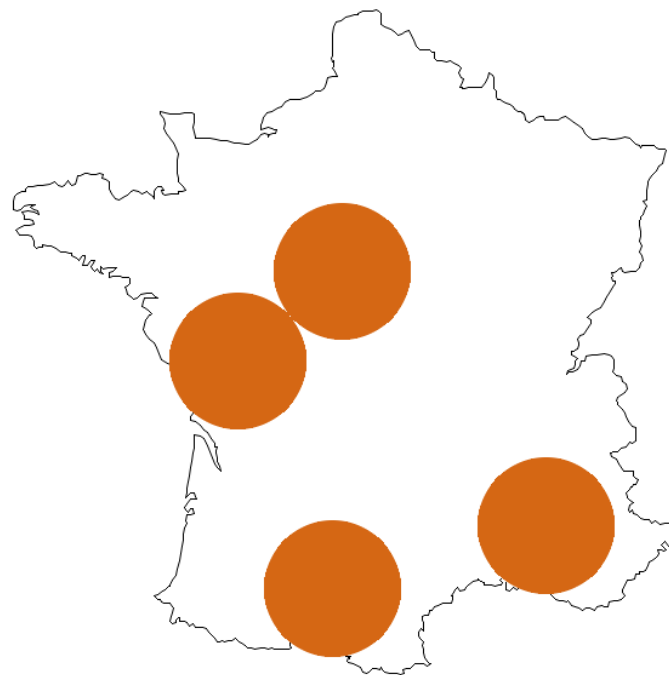
14,5 % en moyenne

88 % au-dessus de 14 % de protéines

en % des volumes collectés

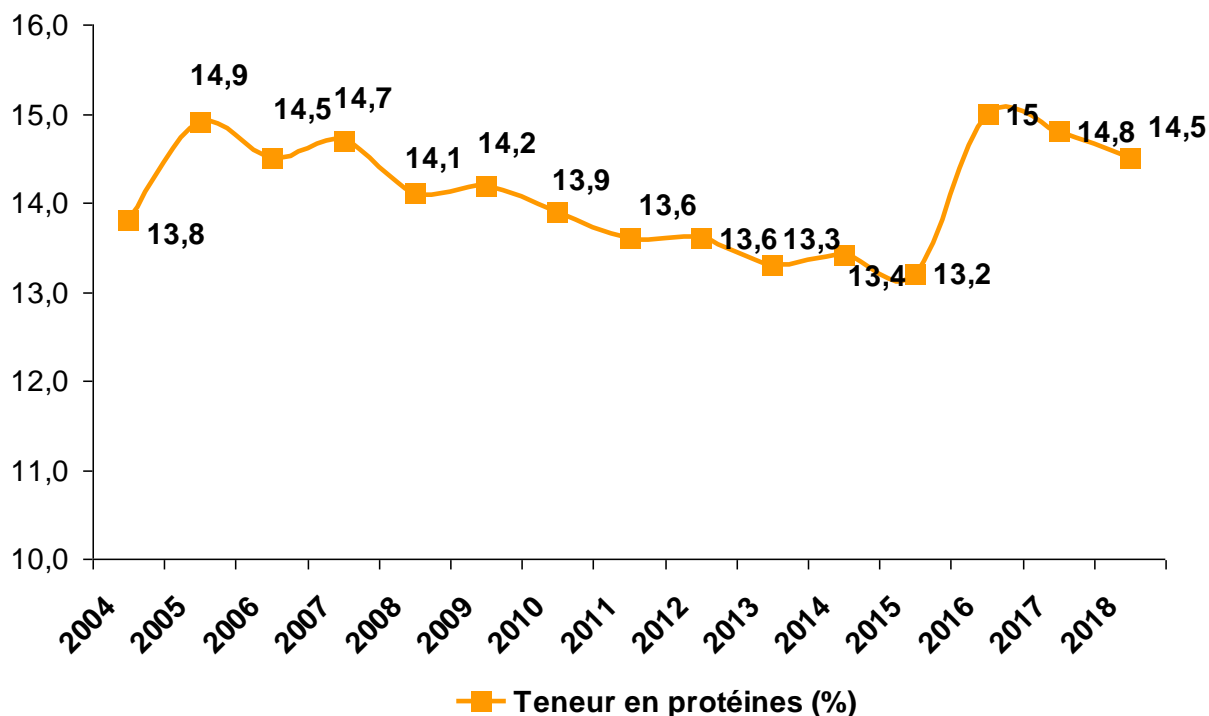


Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018



Moyennes par bassin ■ 14 % et plus

Historique du taux moyen de protéines

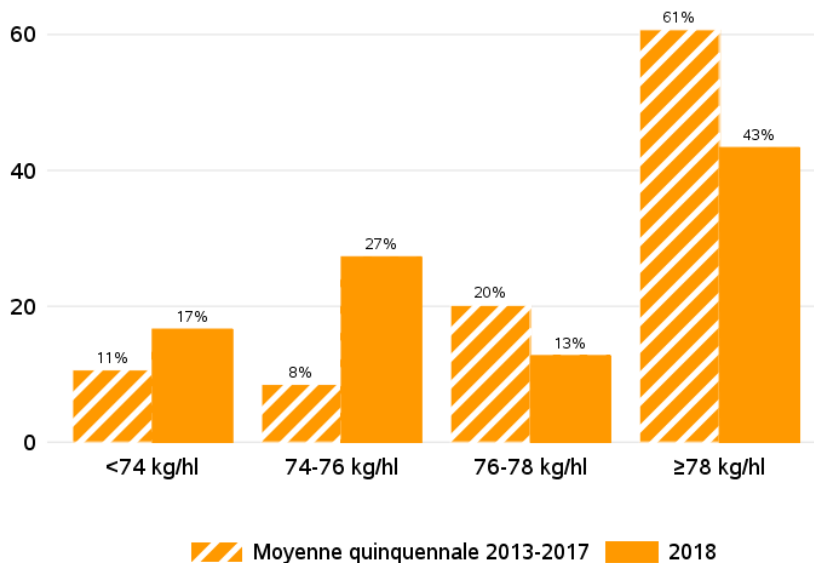


Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2018

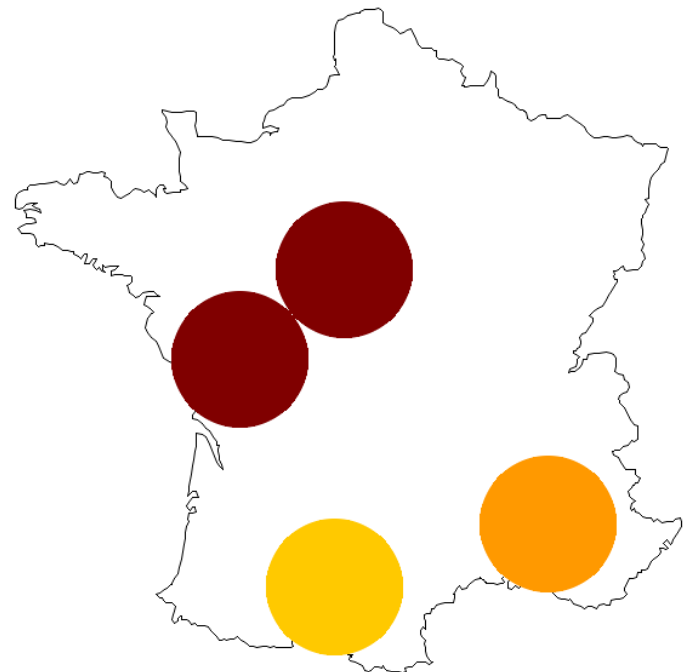
Poids spécifiques

76,5 kg/hl en moyenne

en % des volumes collectés



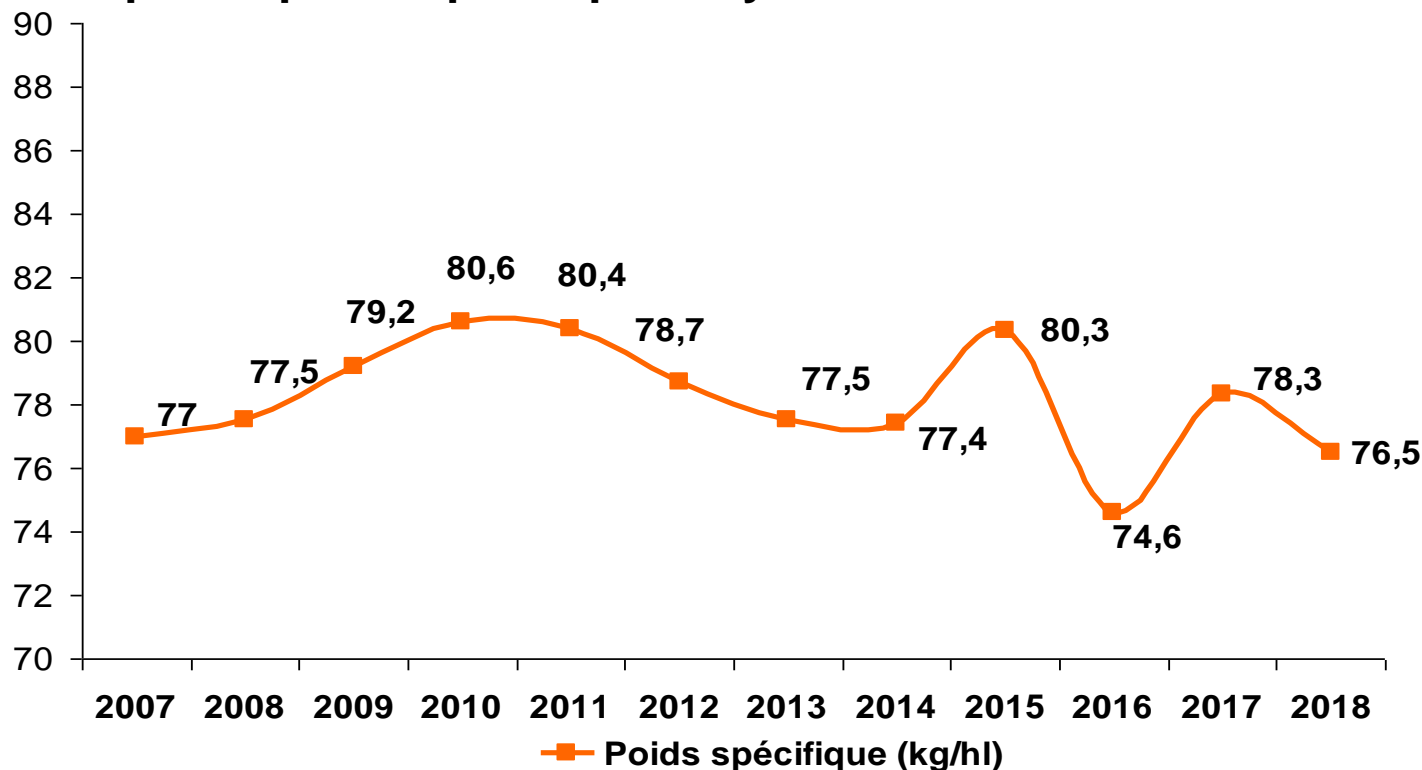
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018



Moyennes par bassin

- <74 kg/hl
- 74-76 kg/hl
- 78 kg/hl et plus

Historique du poids spécifique moyen



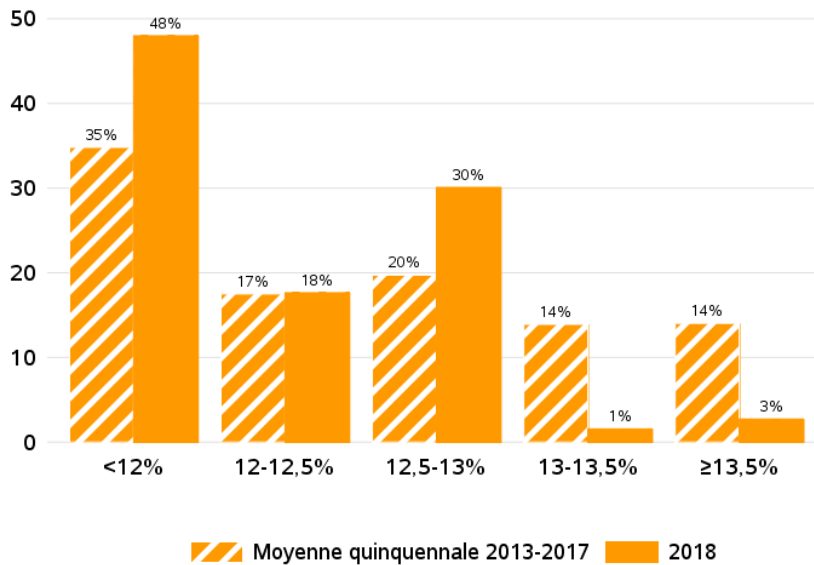
Depuis le 1er juillet 2012, les résultats obtenus sont corrigés par l'équation suivante : $(0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}) + 6,6025$. Les résultats des années antérieures à 2012 ont été corrigés afin d'être comparables à ceux des années postérieures à 2012.

Source : FranceAgriMer / Enquête entrée collecteurs 2018

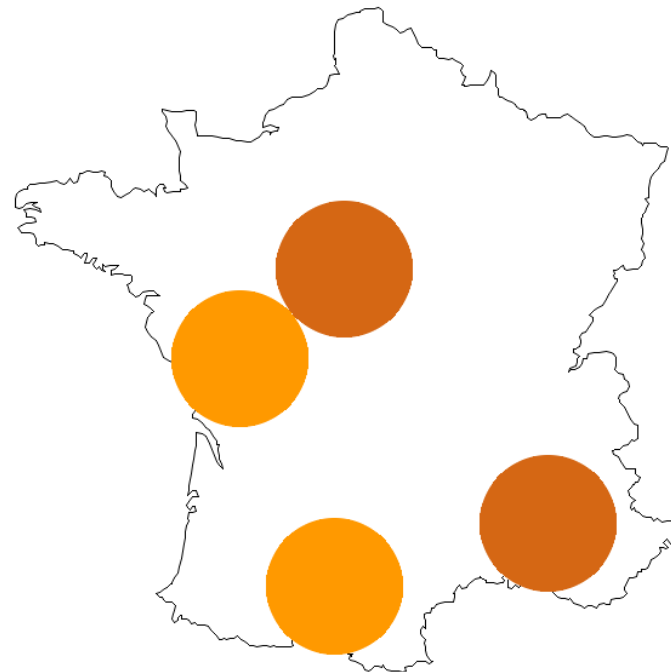
Teneur en eau

12,1 % en moyenne

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018

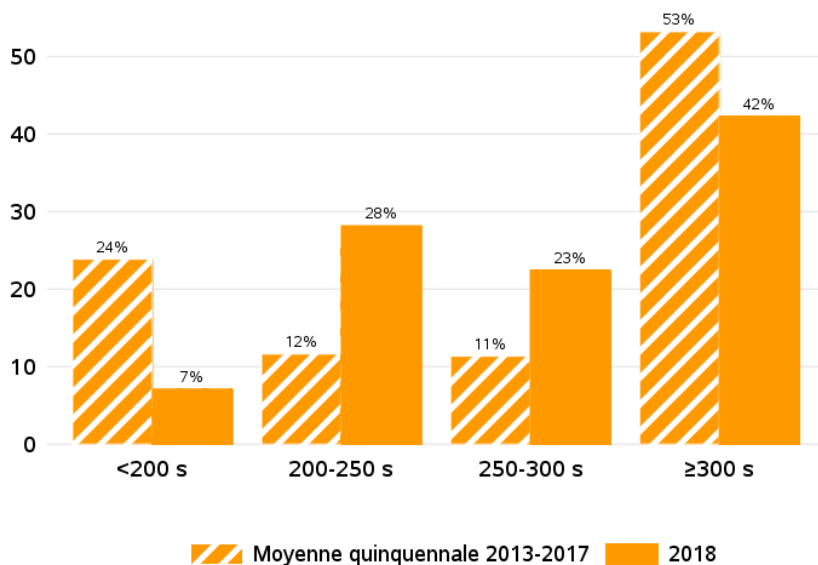


Moyennes par bassin
● 11-12 %
● 12-13 %

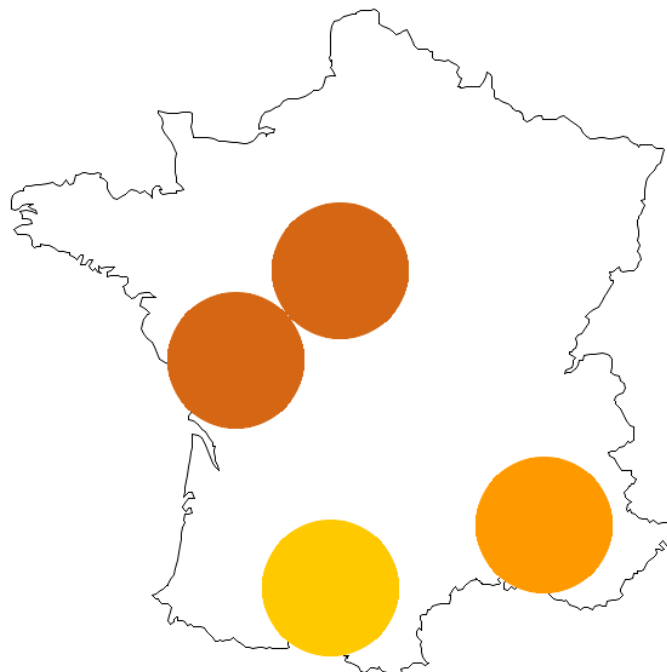
Temps de chute de Hagberg

2 bassins au-dessus de 300 s

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018



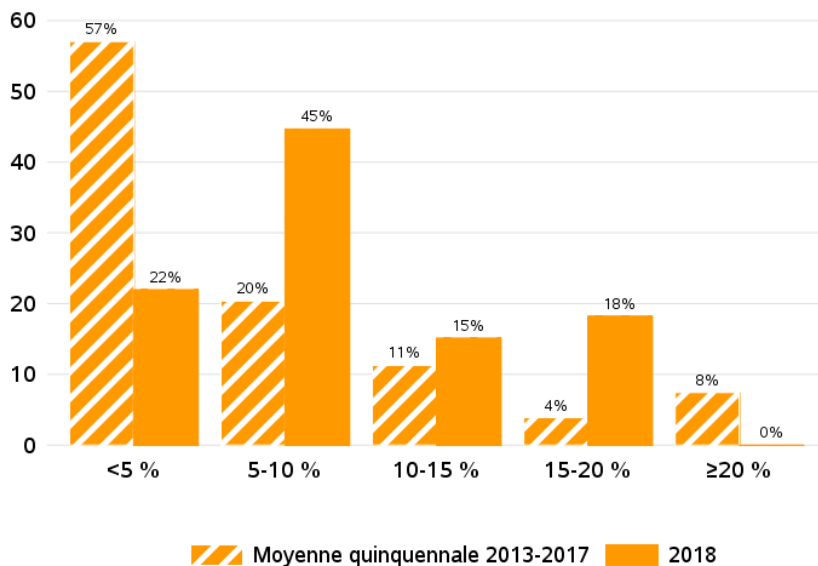
Moyennes par bassin

- <250 s
- 250 - 300 s
- 300 s et plus

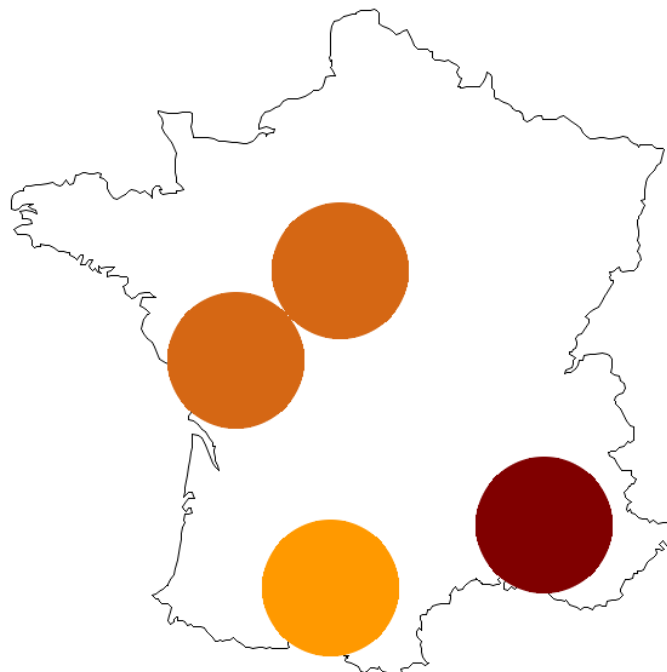
Taux de GMF

67 % en dessous de 10 %

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018



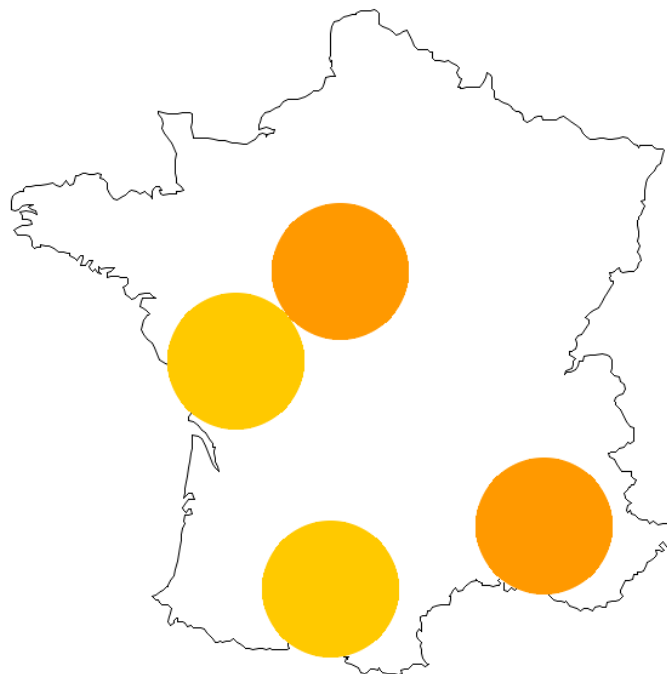
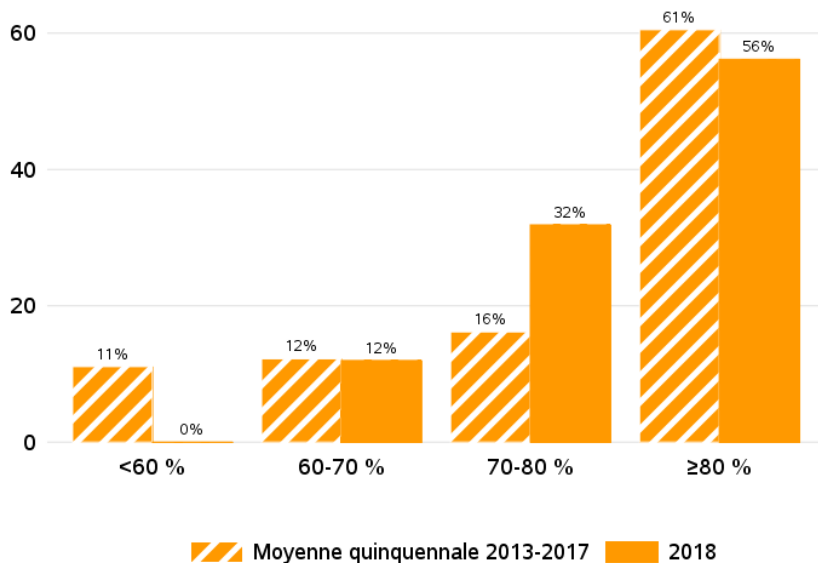
Moyennes par bassin

- <6 %
- 6-10 %
- 10 % et plus

Vitrosité

83 % en moyenne

en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2018

Merci pour votre attention

