

Enquêtes sur la qualité des blés Récolte 2020

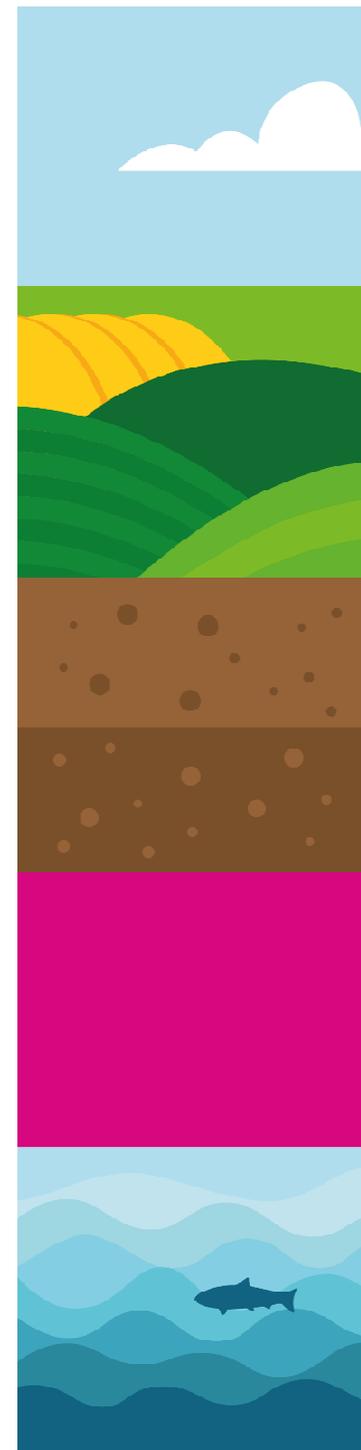
Conseil spécialisé Grandes Cultures - Marchés céréaliers du 16 septembre 2020

Bilan de la qualité de la récolte française 2020 en blé
tendre et blé dur

Direction Marchés, études et
prospective
Unité Grains et Sucre



Service Qualités et Valorisations



Plan

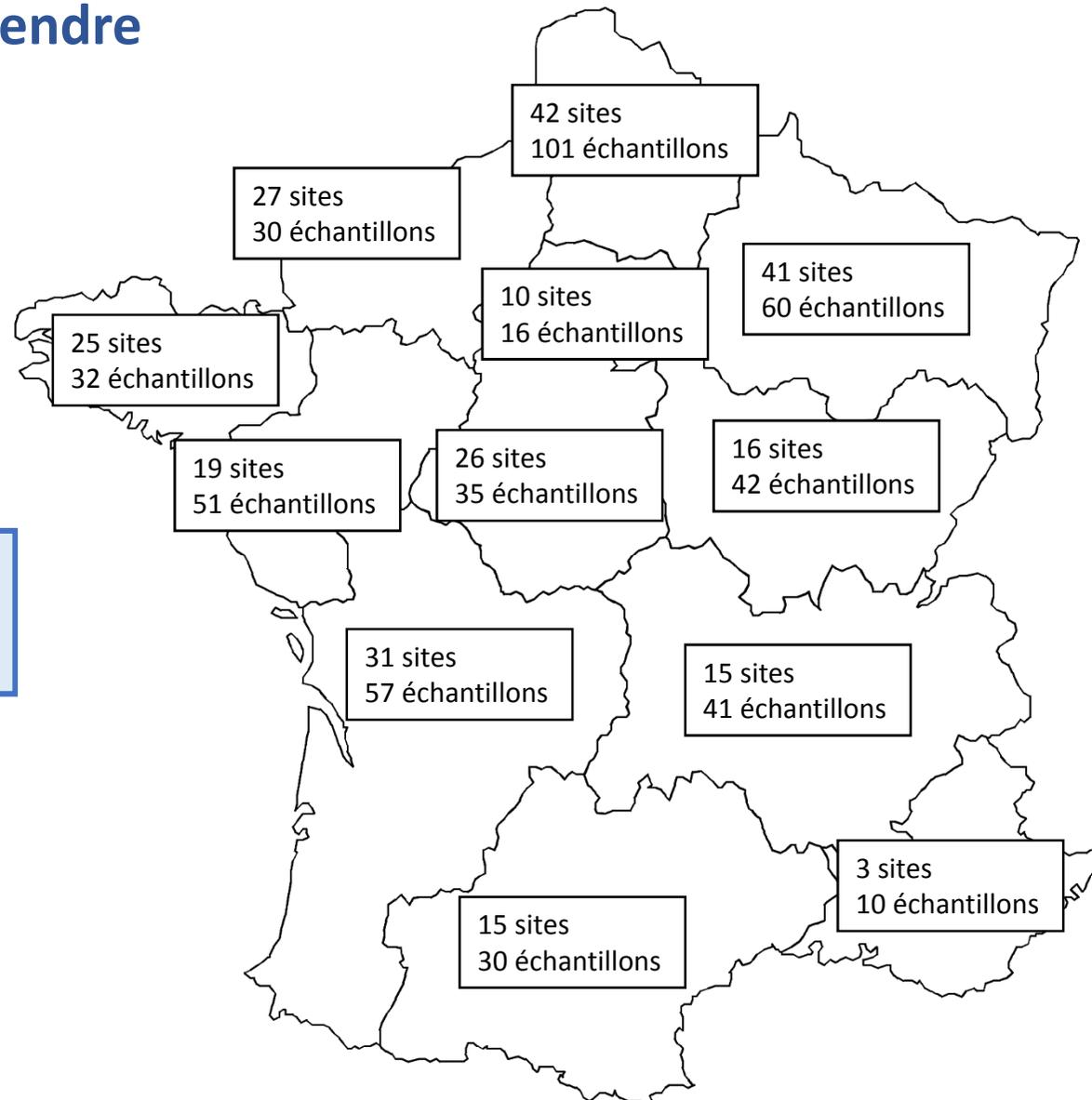
◆ Blé tendre

◆ Blé dur

Qualité du blé tendre

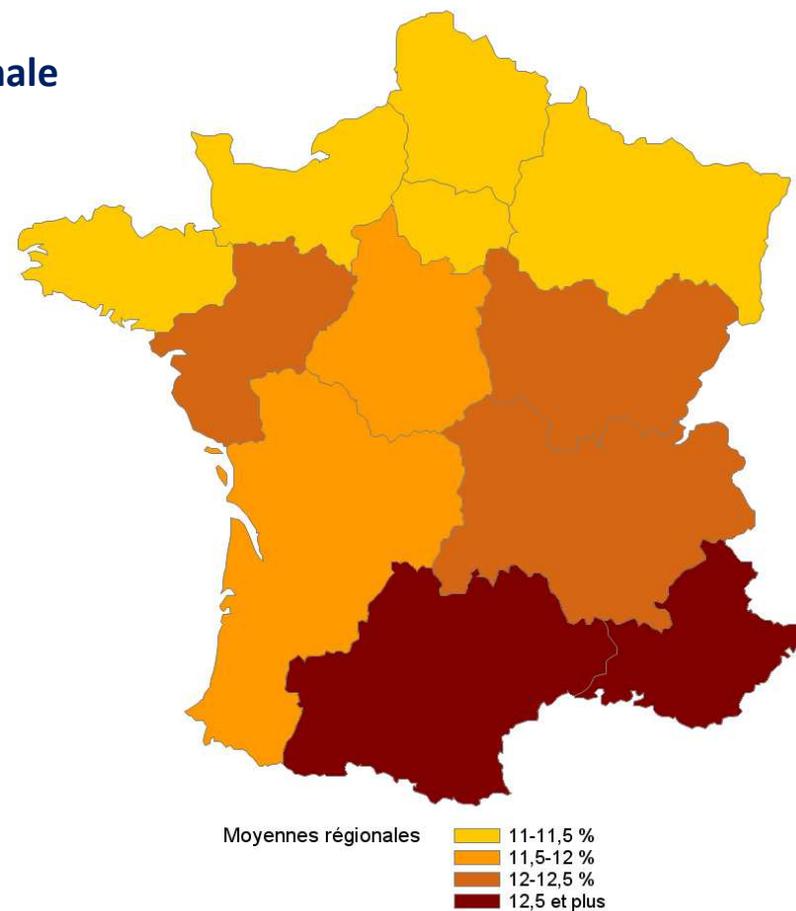
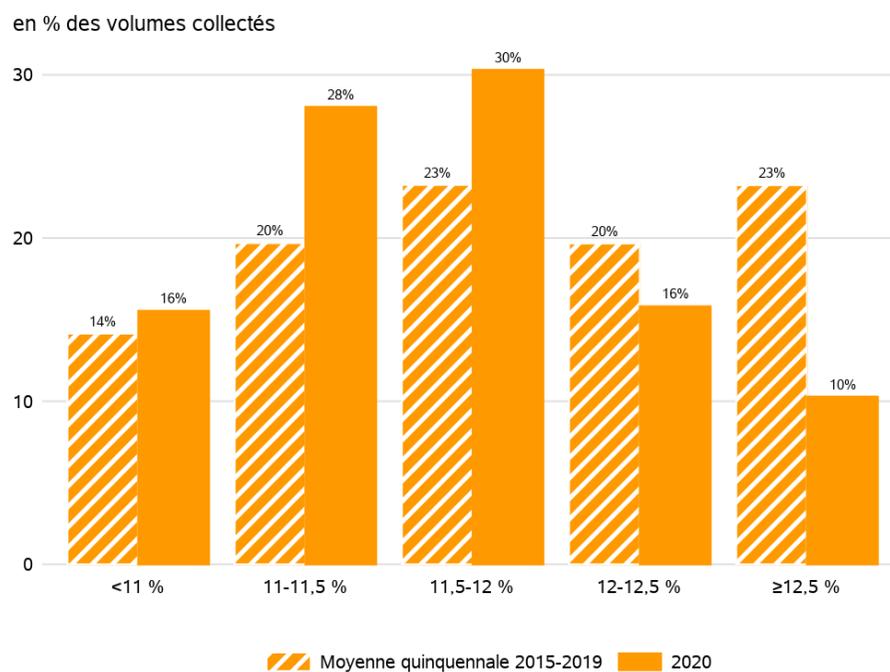
◆ Échantillonnage

Total :
270 sites
507 échantillons



Qualité du blé tendre

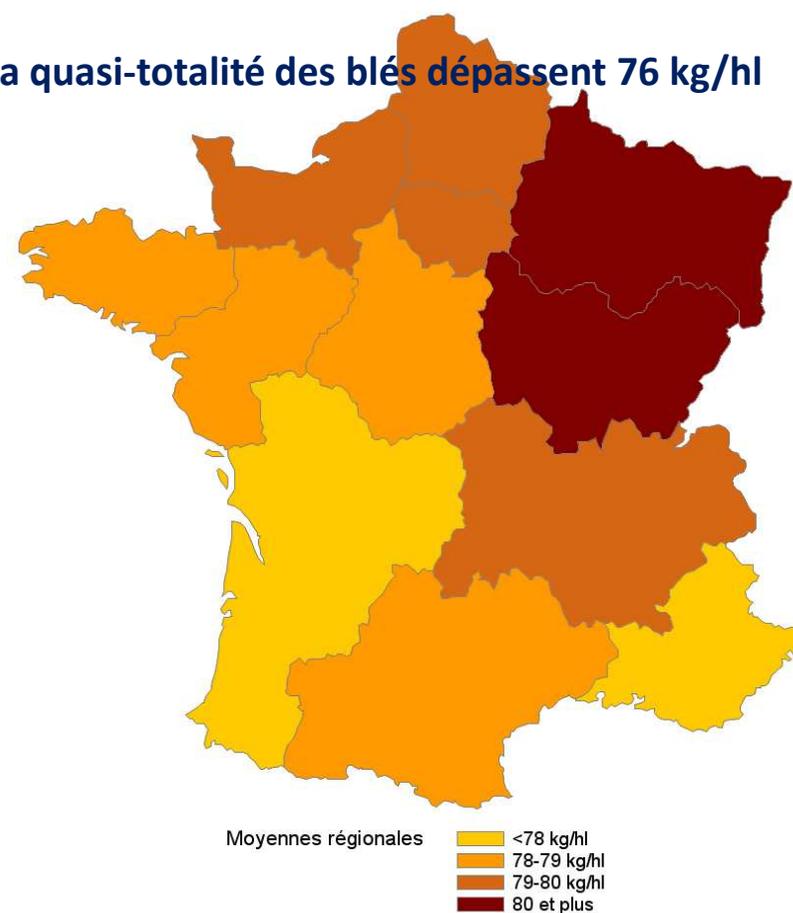
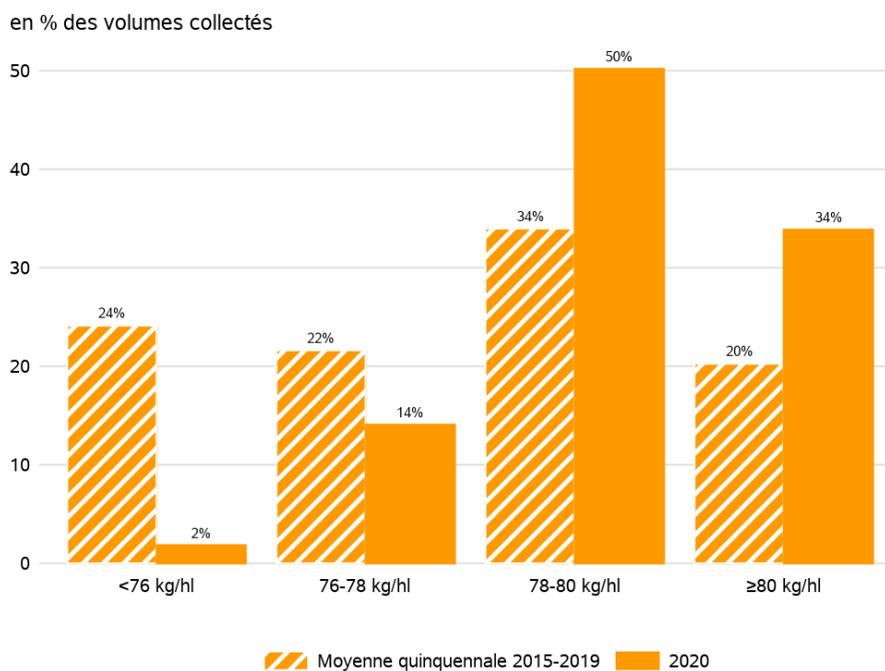
◆ Teneur en protéines : 11,6 % de moyenne nationale



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé tendre

◆ Poids spécifiques : 79,2 de moyenne nationale, la quasi-totalité des blés dépassent 76 kg/hl

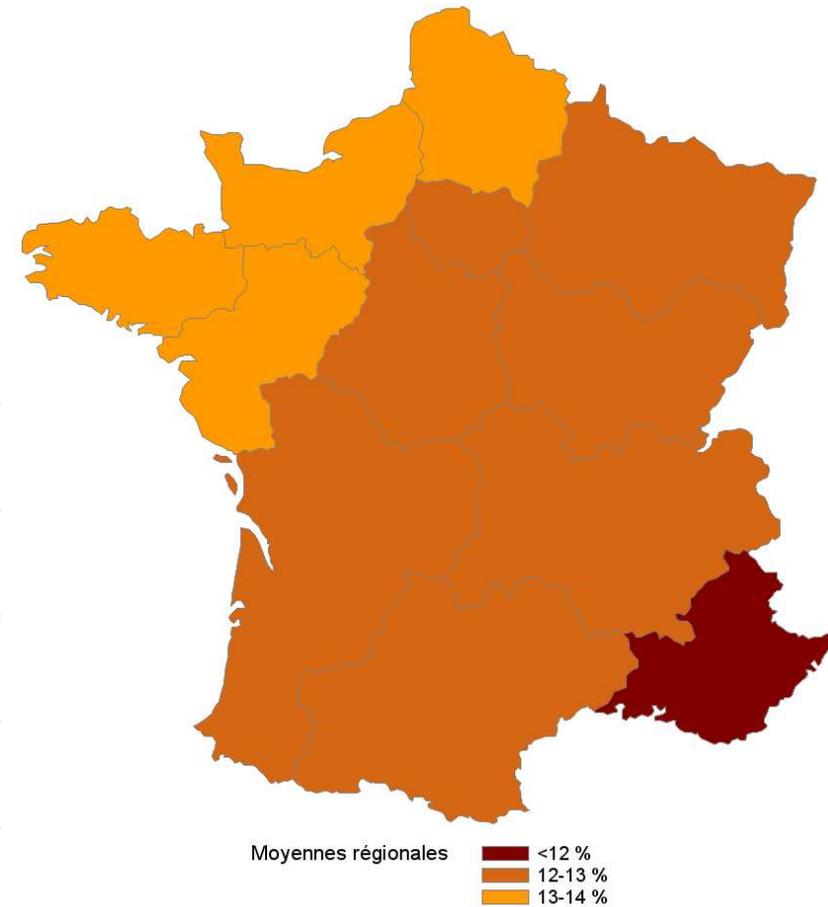
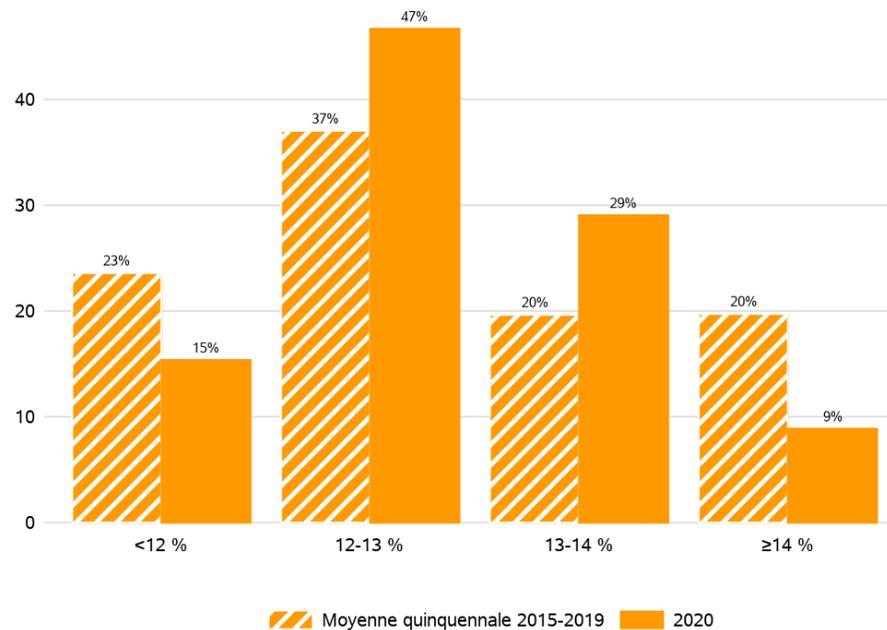


Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé tendre

◆ Teneur en eau : 12,7 % de moyenne nationale

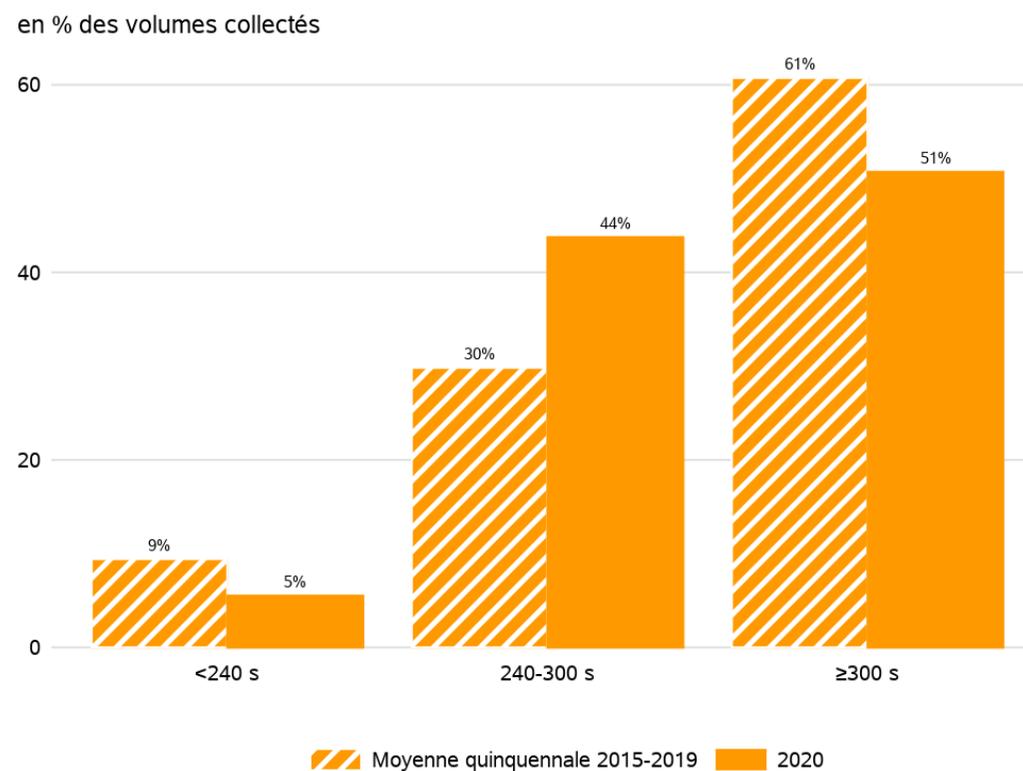
en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé tendre

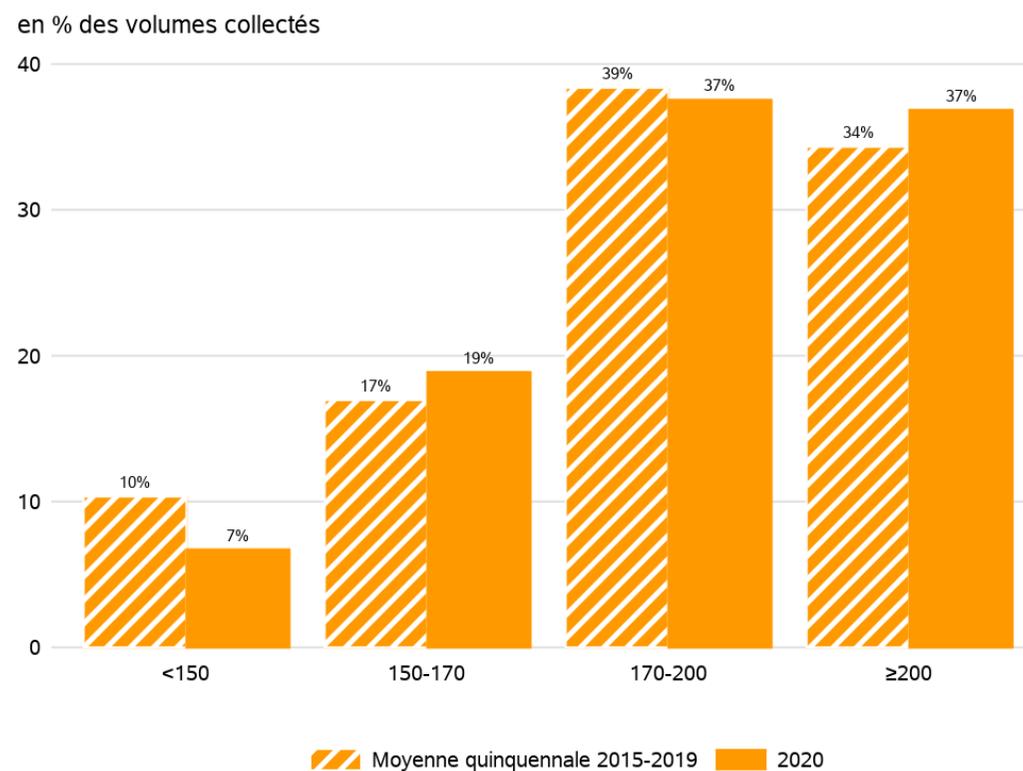
◆ Temps de chute de Hagberg : 95 % de la collecte au-dessus de 240 s



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé tendre

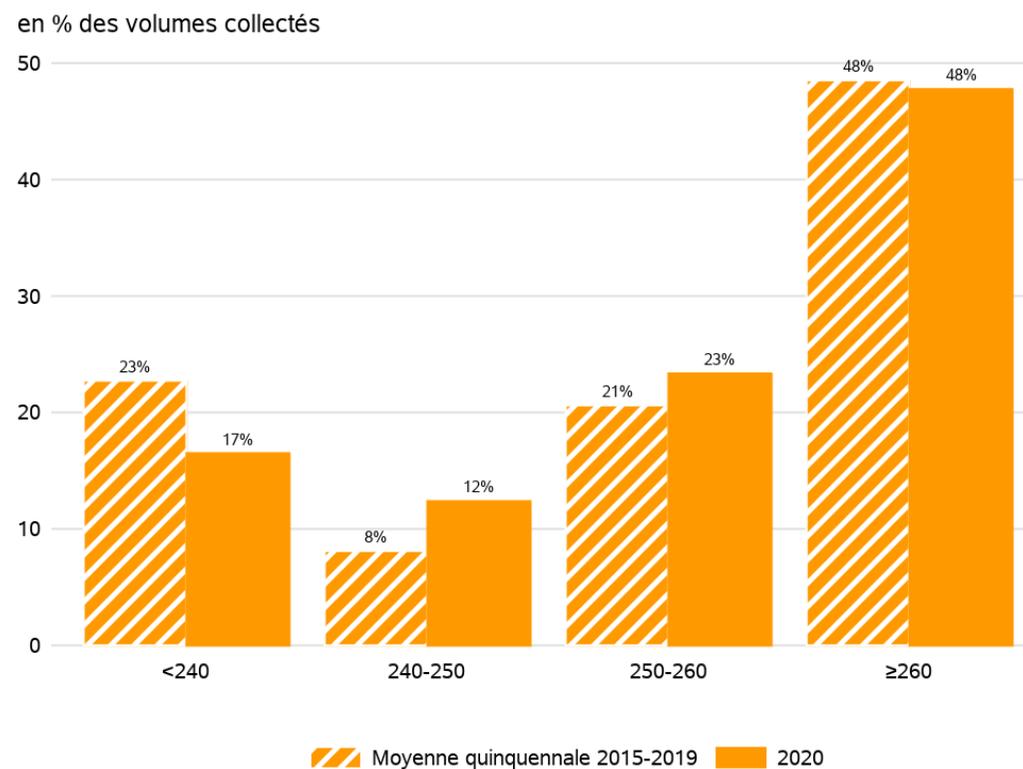
◆ Force boulangère (W) : 196 de moyenne nationale



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé tendre

- ◆ **Qualité boulangère, note totale de panification (/300) : 254 de moyenne nationale**



Source: FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Enquête qualité collecteurs 2020

Qualité du blé tendre

◆ Grille de classement d'Intercéreales

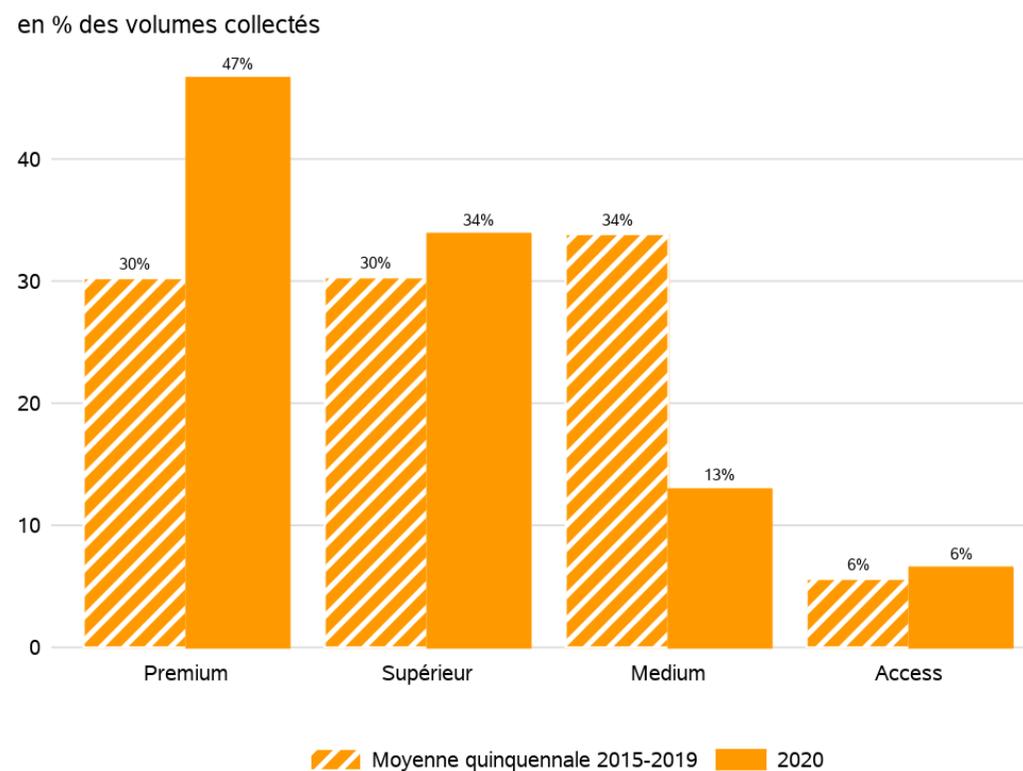
Classes	Protéines <i>(N x 5,7) % MS</i>	W <i>10⁻⁴ joules/g</i>	Poids spécifique <i>kg/hl</i>	Indice de chute de Hagberg <i>secondes</i>
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

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

Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé tendre

◆ Grille de classement



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

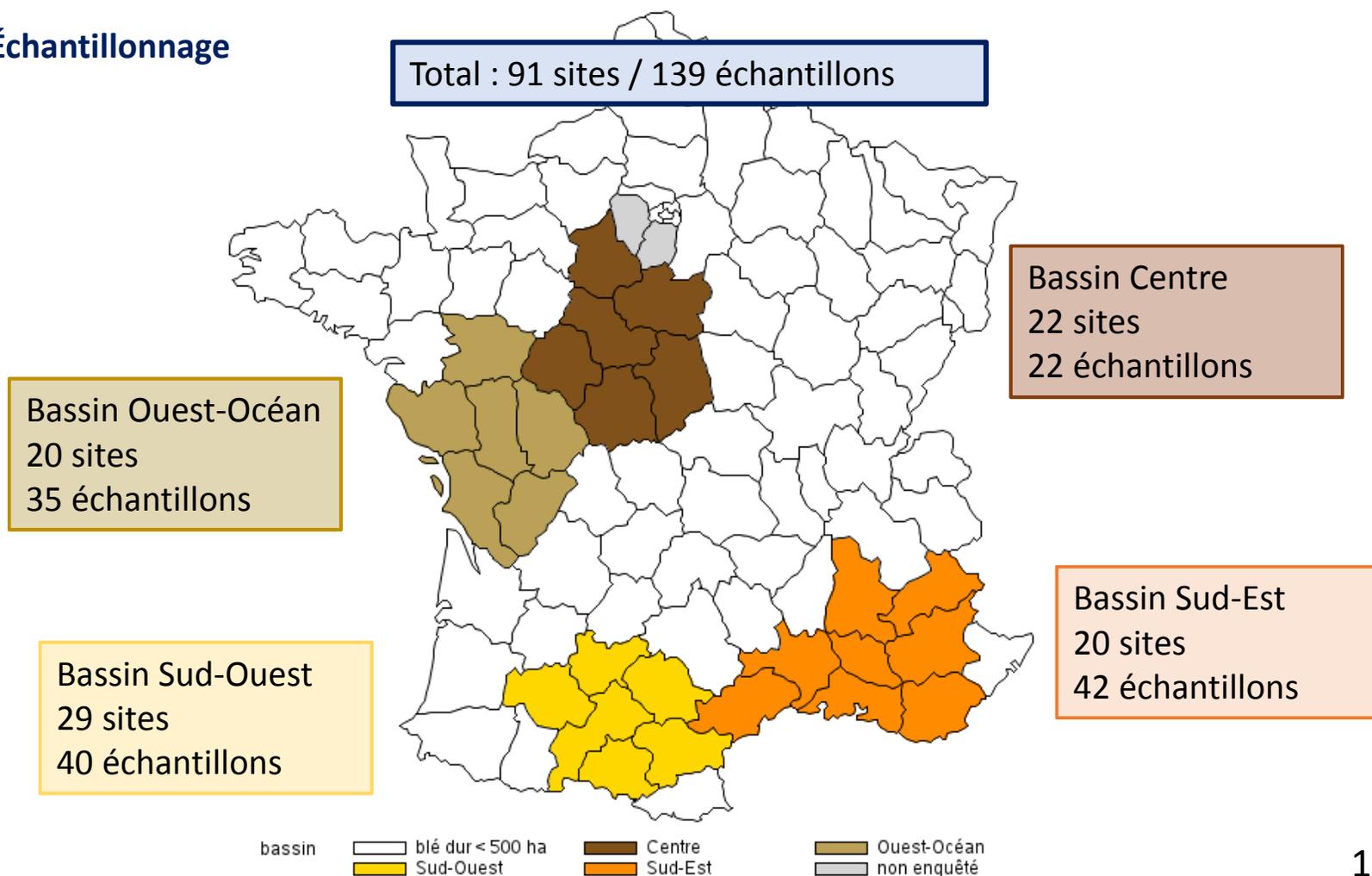
Plan

◆ Blé tendre

◆ Blé dur

Qualité du blé dur

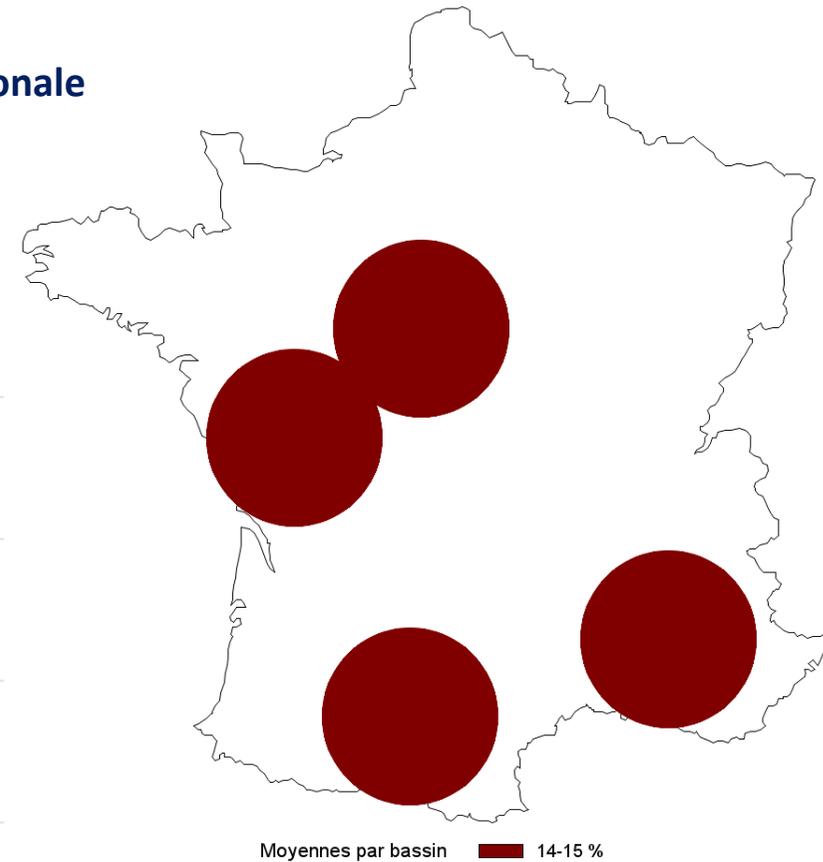
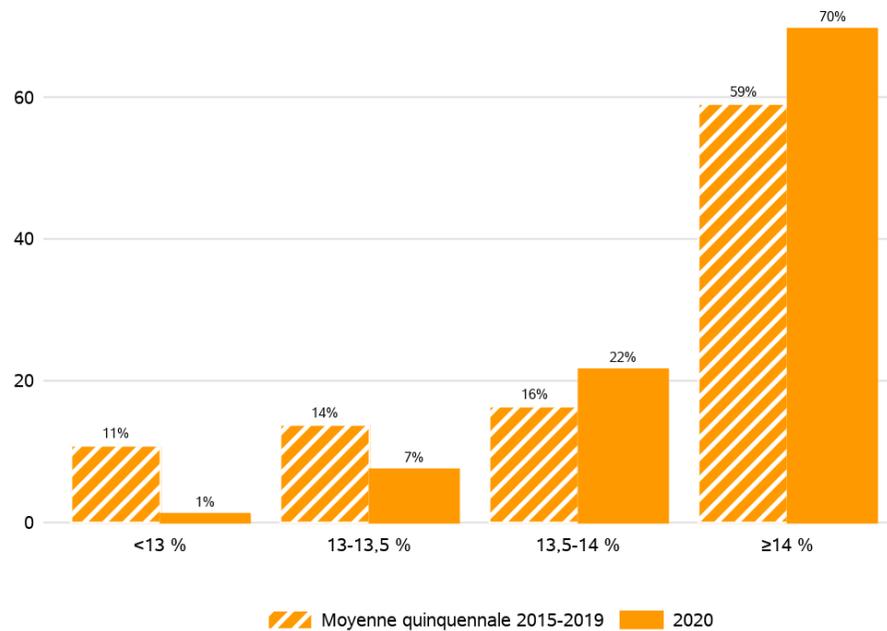
◆ Échantillonnage



Qualité du blé dur

◆ Teneur en protéines : 14,2 % de moyenne nationale

en % des volumes collectés

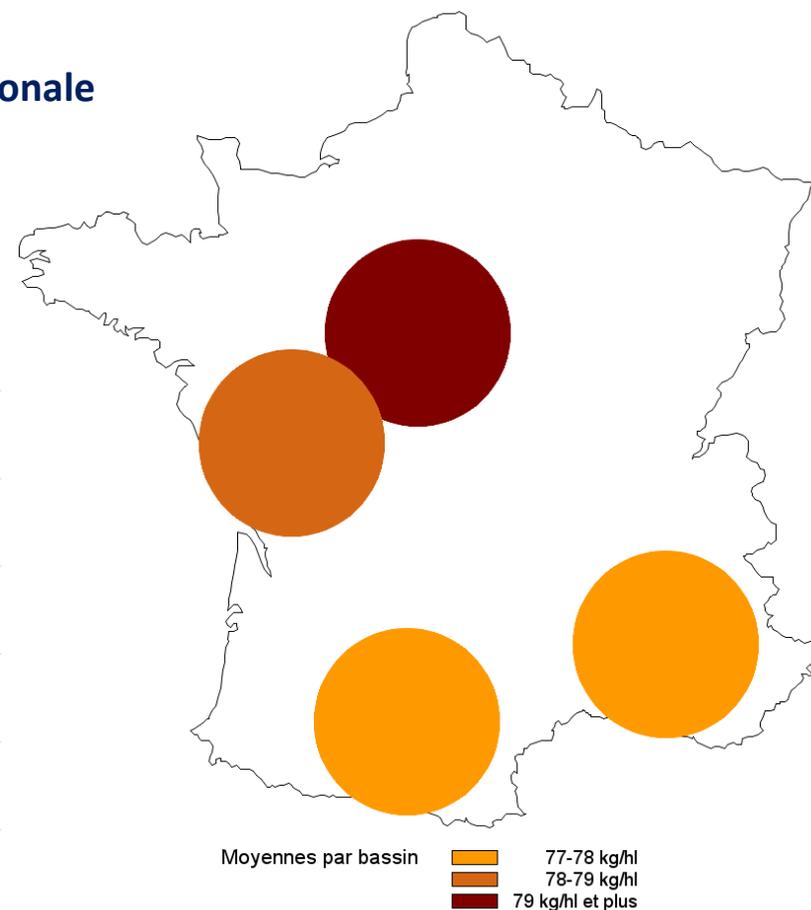
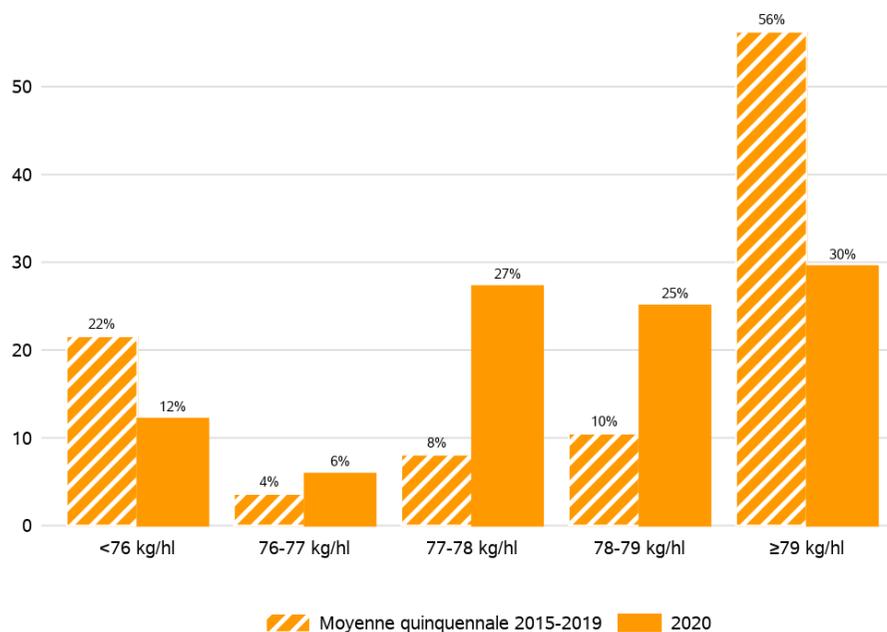


Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2020 »

Qualité du blé dur

◆ Poids spécifiques : 78,2 kg/hl de moyenne nationale

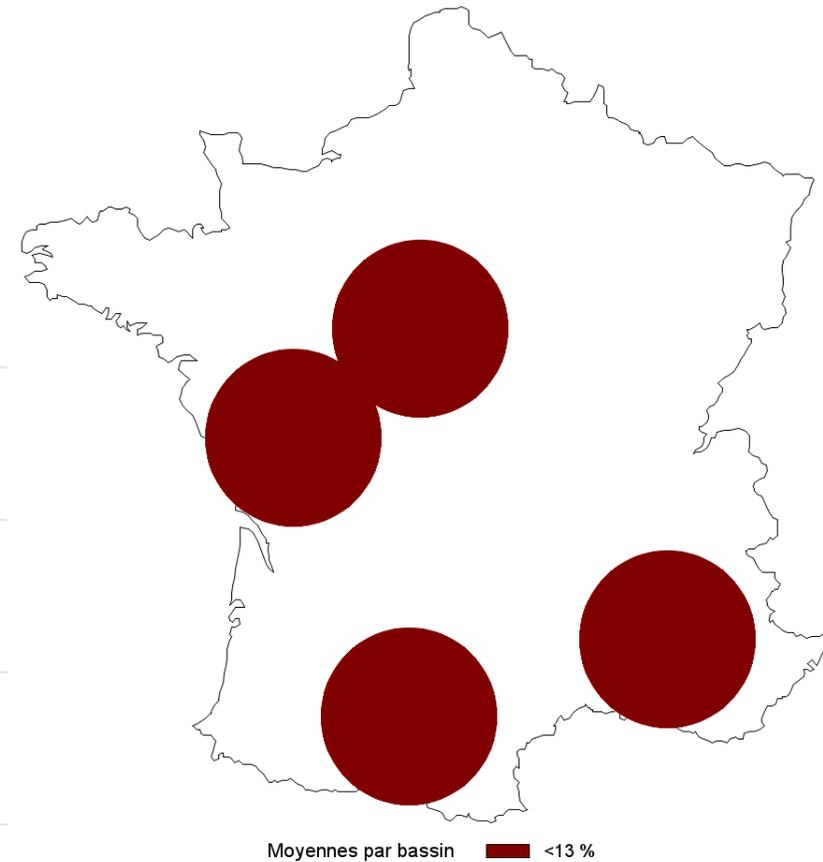
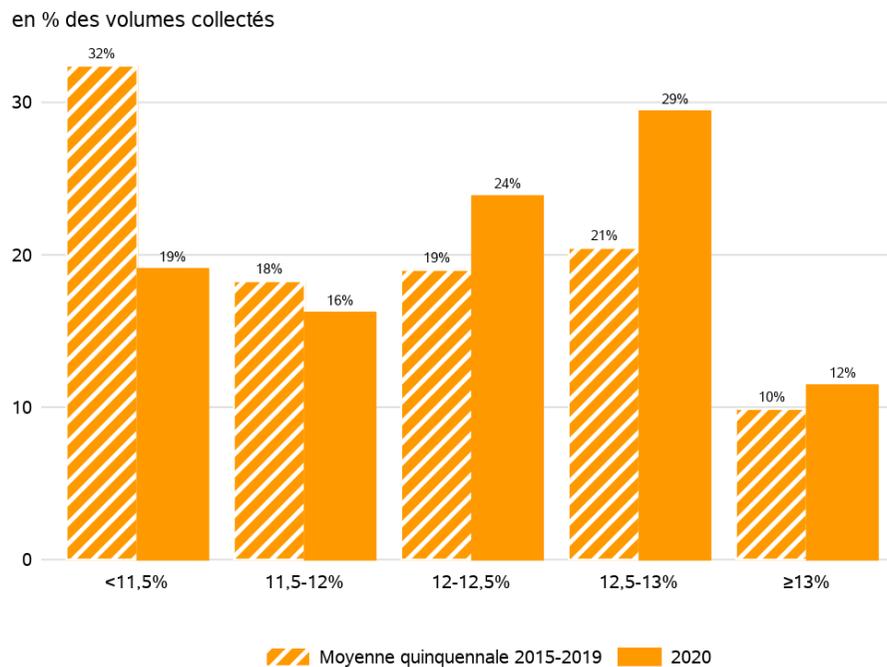
en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2020 »

Qualité du blé dur

◆ Teneur en eau : 12,2 % de moyenne nationale

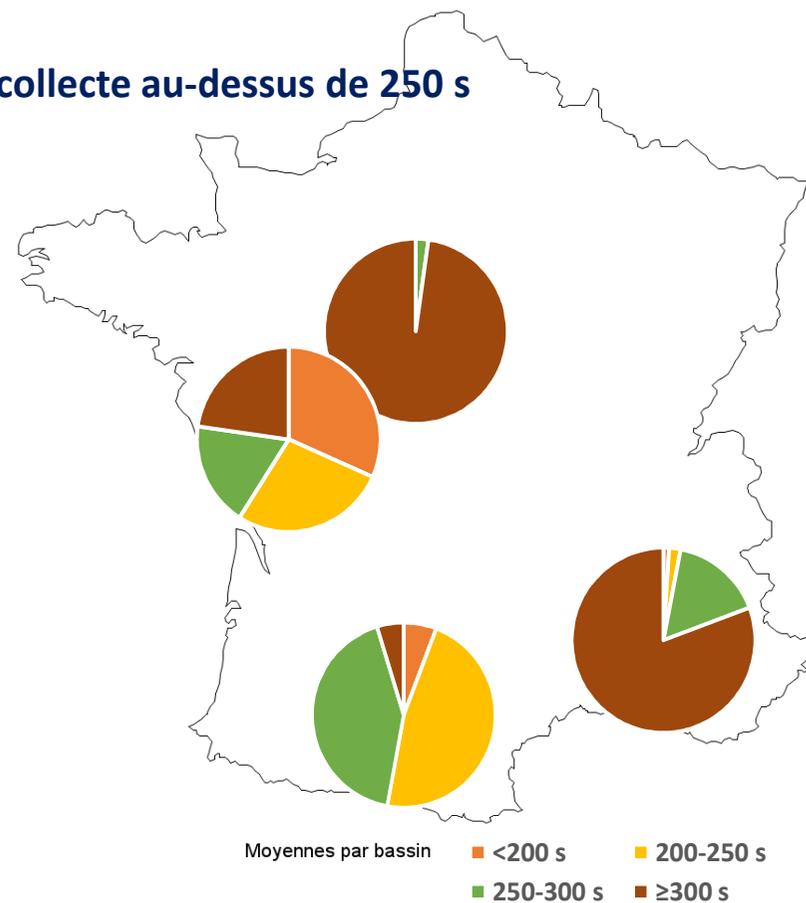
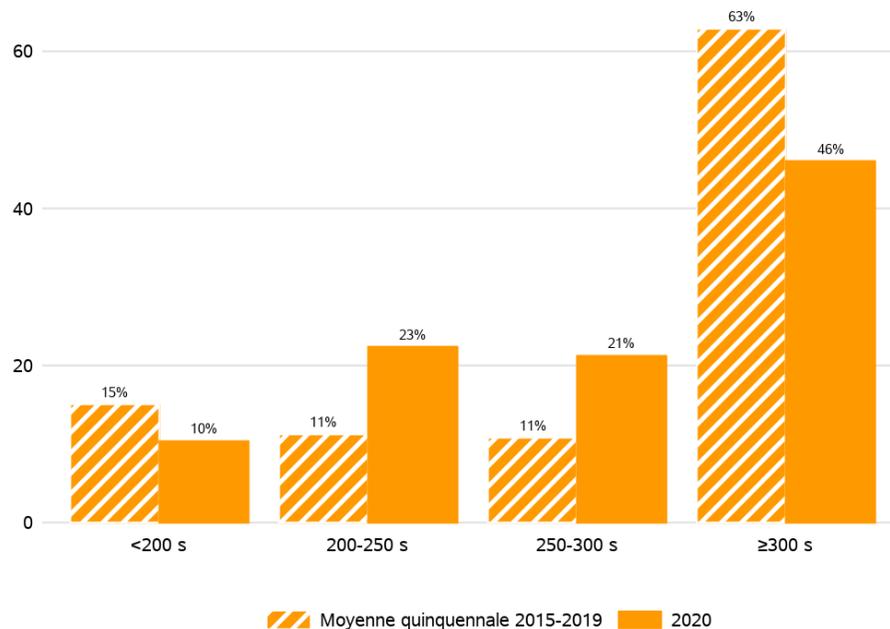


Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2020 »

Qualité du blé dur

◆ Temps de chute de Hagberg : Plus de 2/3 de la collecte au-dessus de 250 s

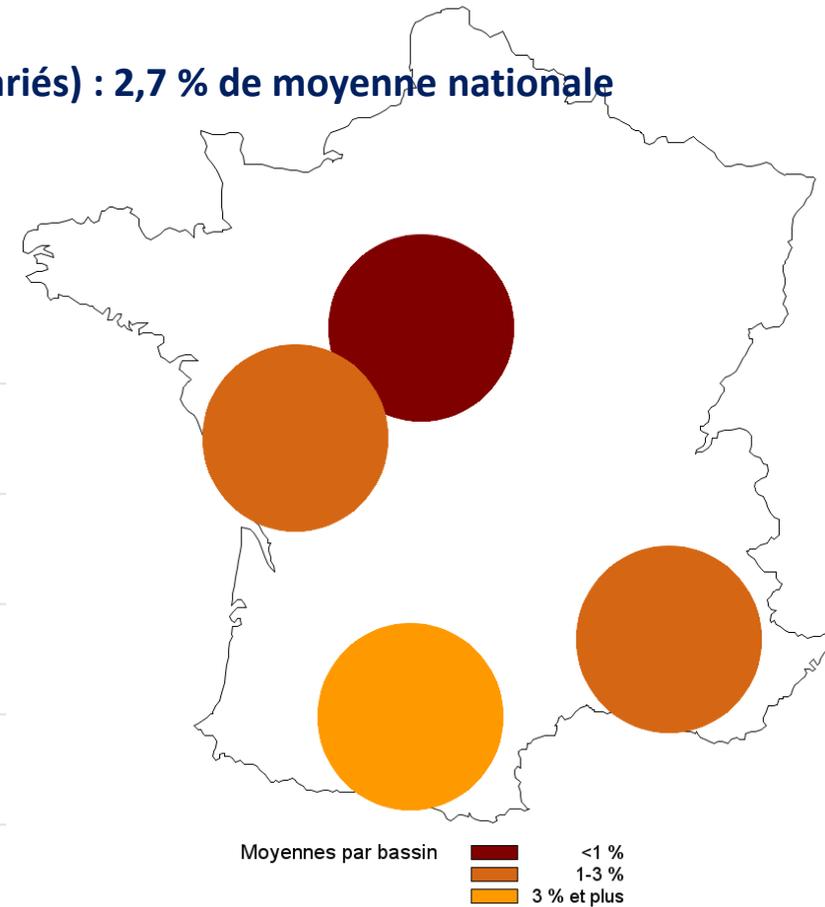
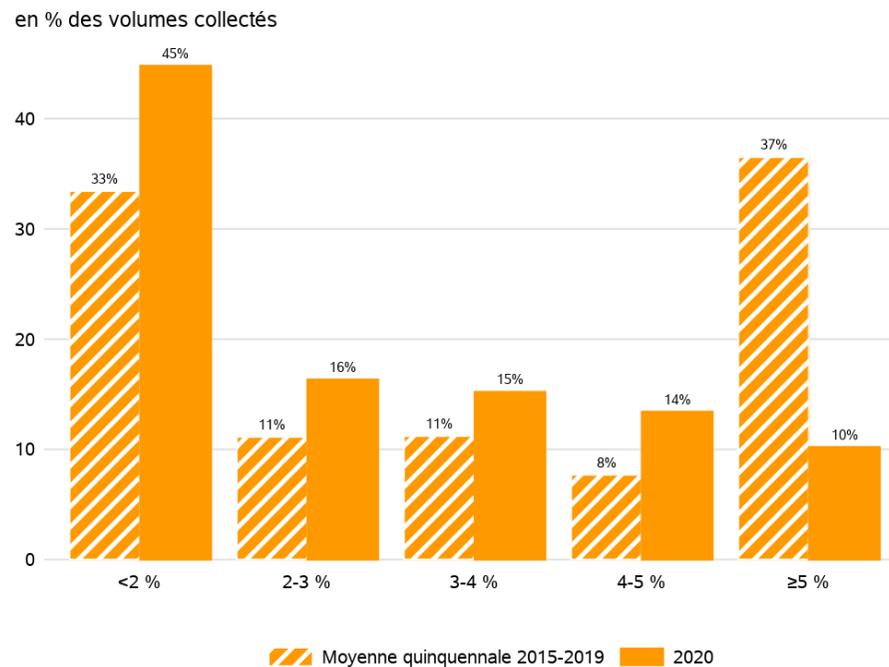
en % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2020 »

Qualité du blé dur

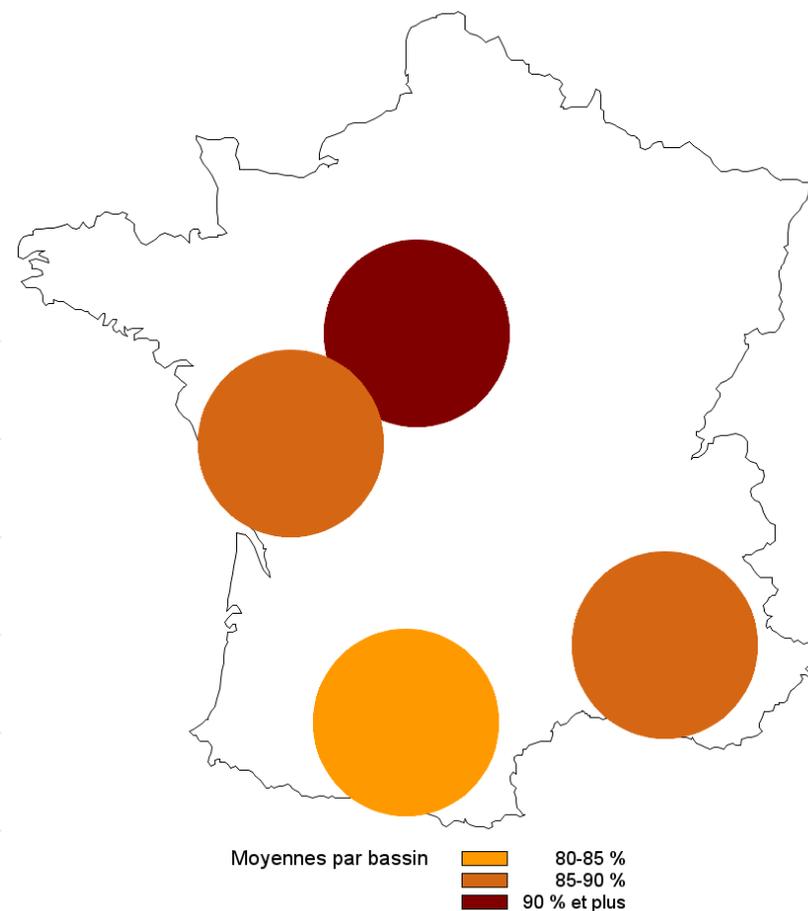
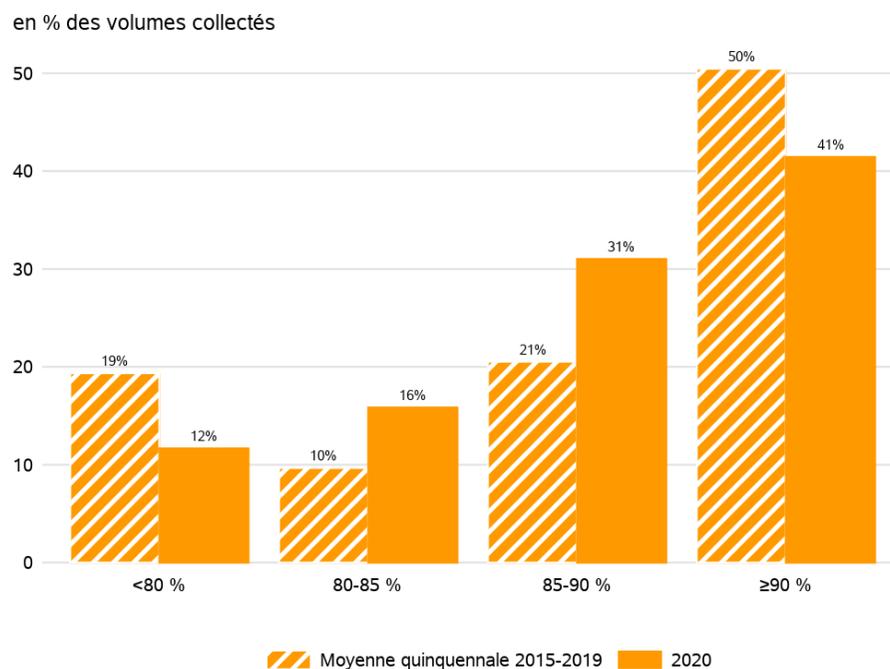
◆ Taux de GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : 2,7 % de moyenne nationale



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2020 »

Qualité du blé dur

◆ Vitrosité : 88 % de moyenne nationale



Source: FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2020 »