



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

QUALITÉ DU BLÉ TENDRE BIOLOGIQUE - RÉCOLTE 2020

Conseil spécialisé Grandes Cultures – Marchés Céréaliers

ARVALIS
Institut du végétal

Sommaire

1. Méthodologie

2. Résultats

3. Publication des résultats



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

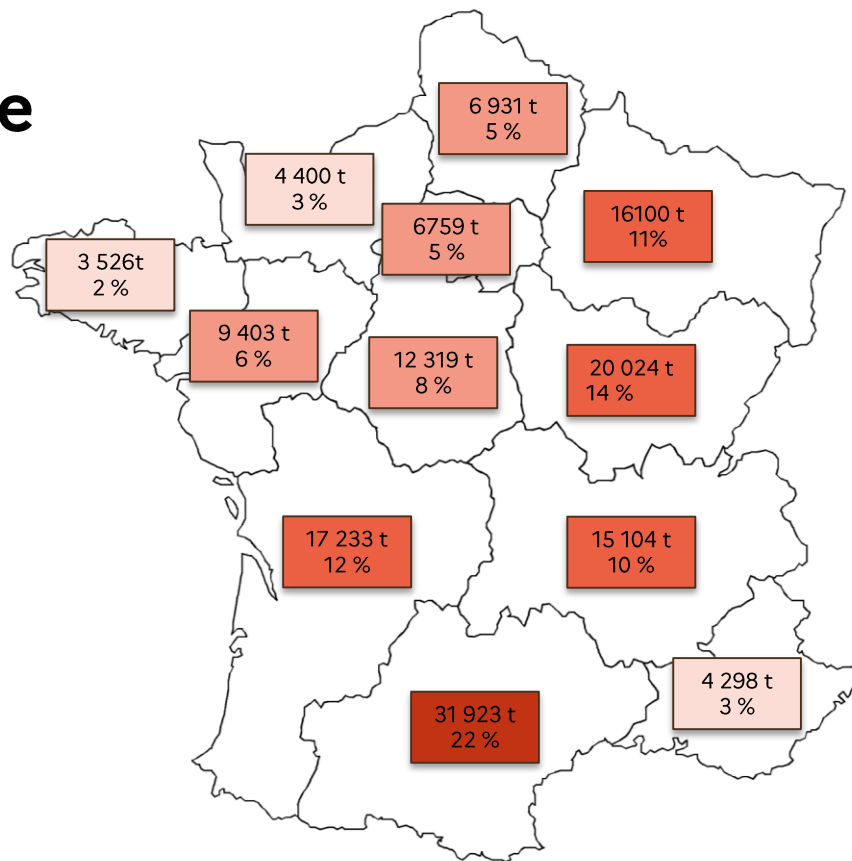
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

1. MÉTHODOLOGIE

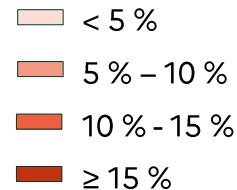
ARVALIS
Institut du végétal

Répartition de la collecte

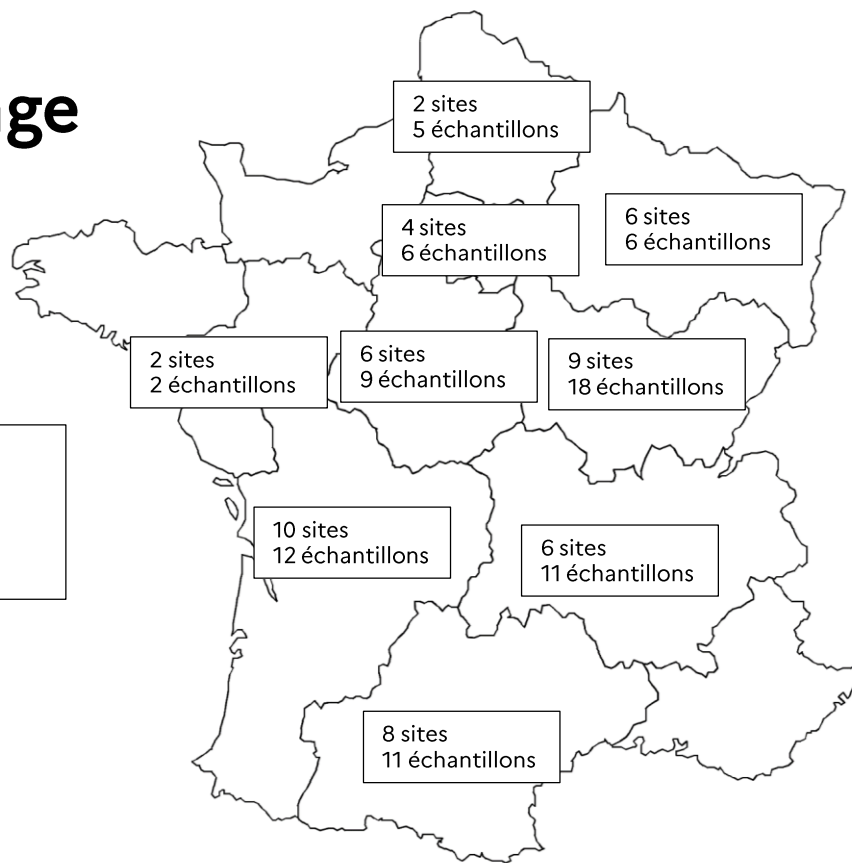
Total : 148 020 t



Collecte régionale moyenne
des 5 dernières campagnes :



Échantillonnage



Total :
9 régions enquêtées
53 sites visités
80 échantillons prélevés

Analyses réalisées

Analyses technologiques :

- Poids spécifiques
- Teneur en protéines
- Teneur en eau
- Temps de chute de Hagberg
- Dureté
- Teneur en gluten humide et gluten Index
- Essai à l'alvéographe de Chopin (W, G, P, P/L et Ie)
- Essai de panification de type « pain de tradition française »



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



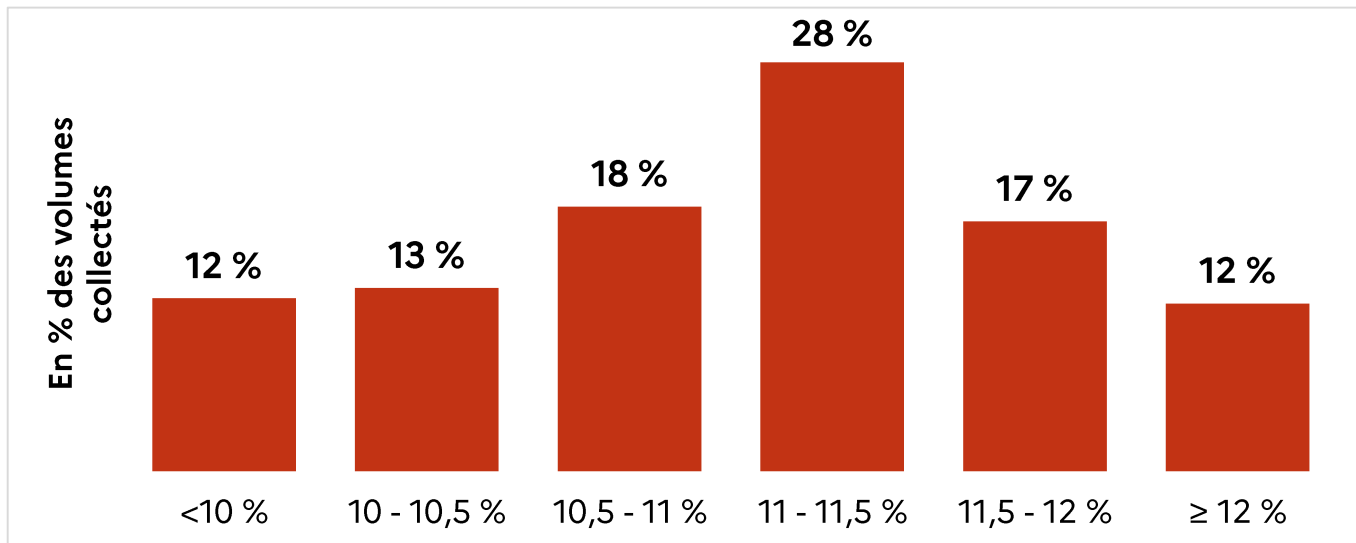
FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

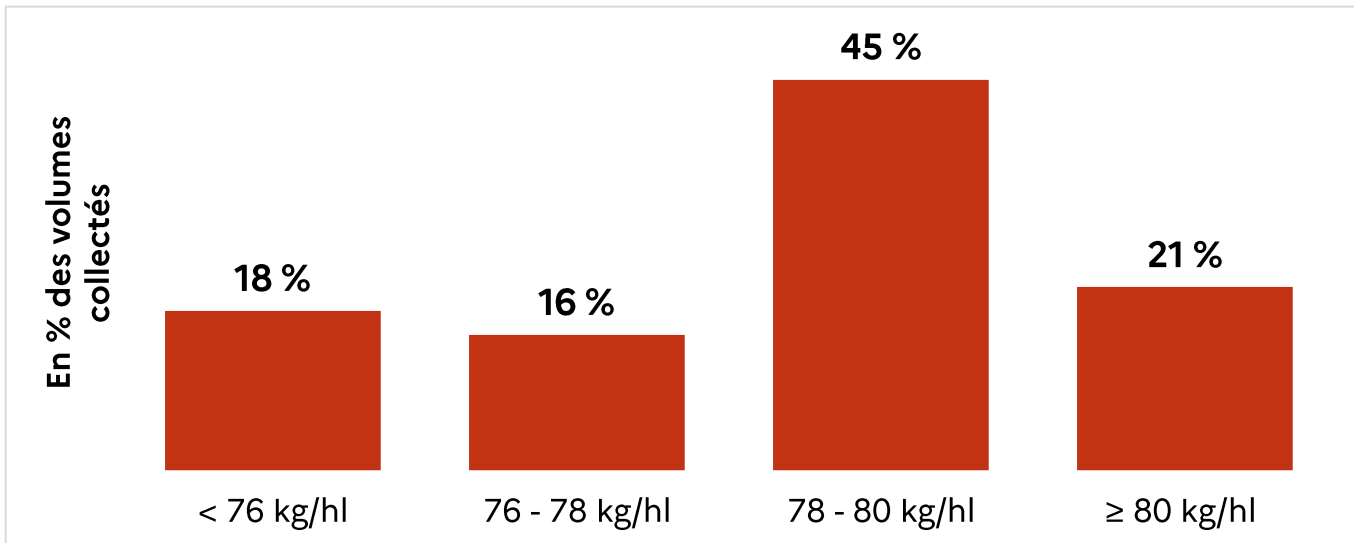
2. RÉSULTATS

ARVALIS
Institut du végétal

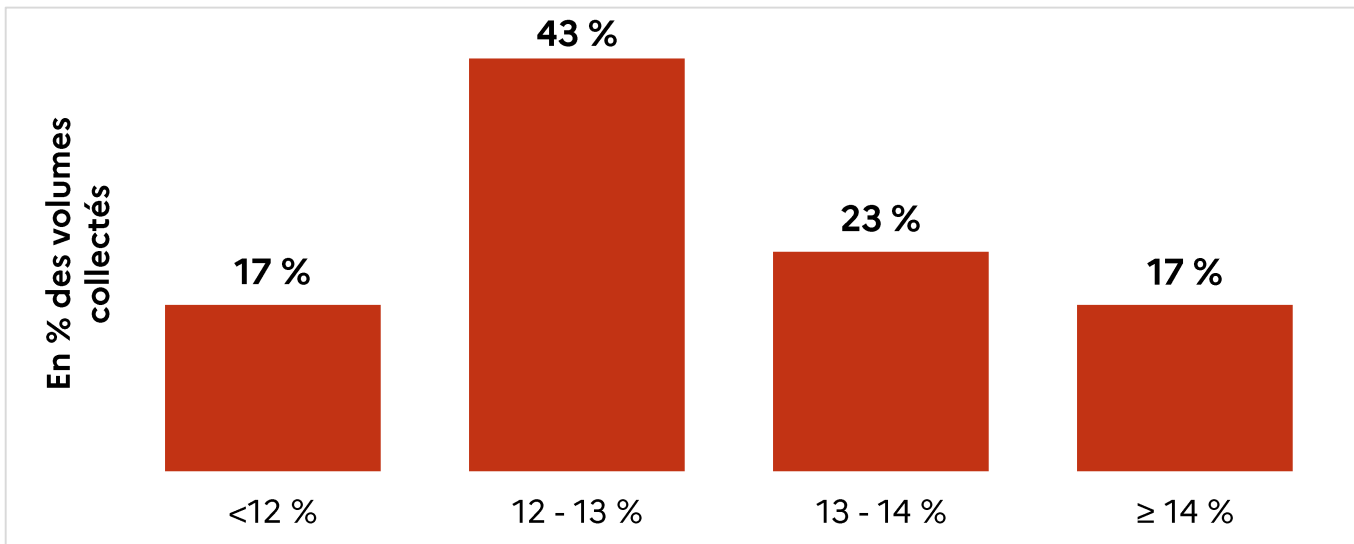
Teneur en protéines : 11,1 % de moyenne nationale



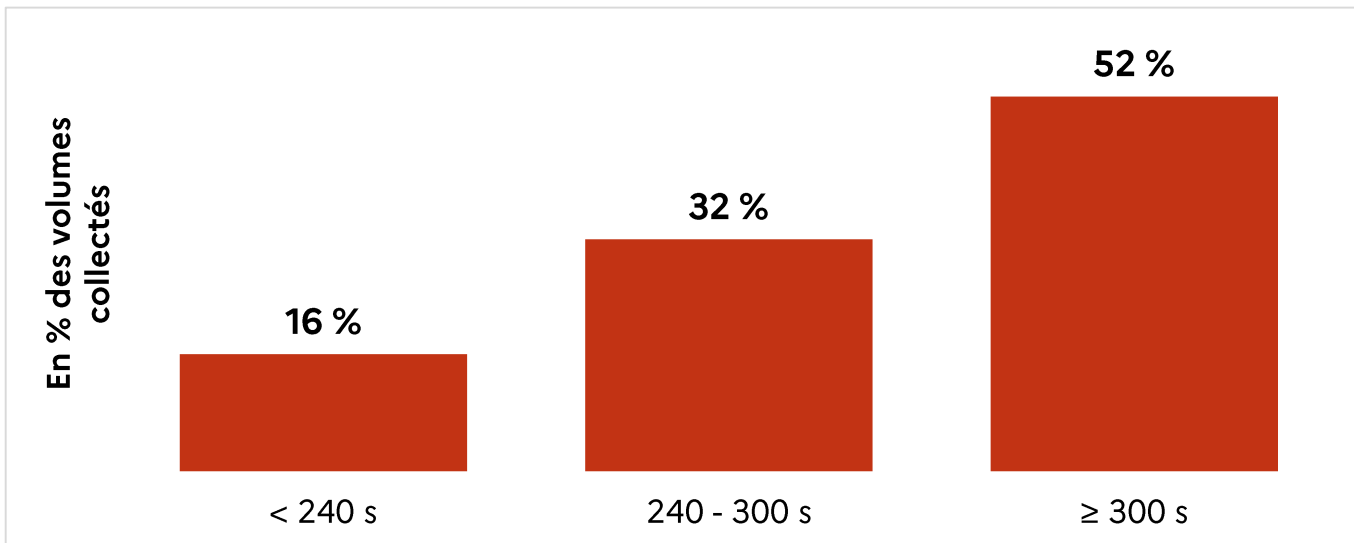
Poids spécifiques : 78,2 kg/hl de moyenne nationale



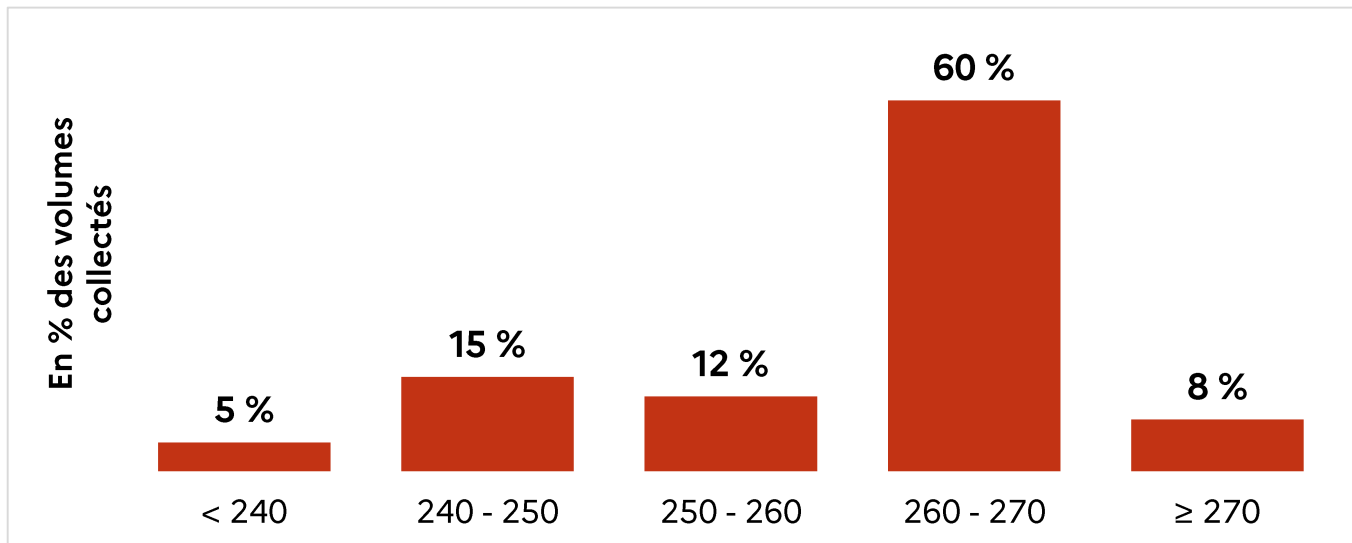
Teneur en eau : 12,9 % de moyenne nationale



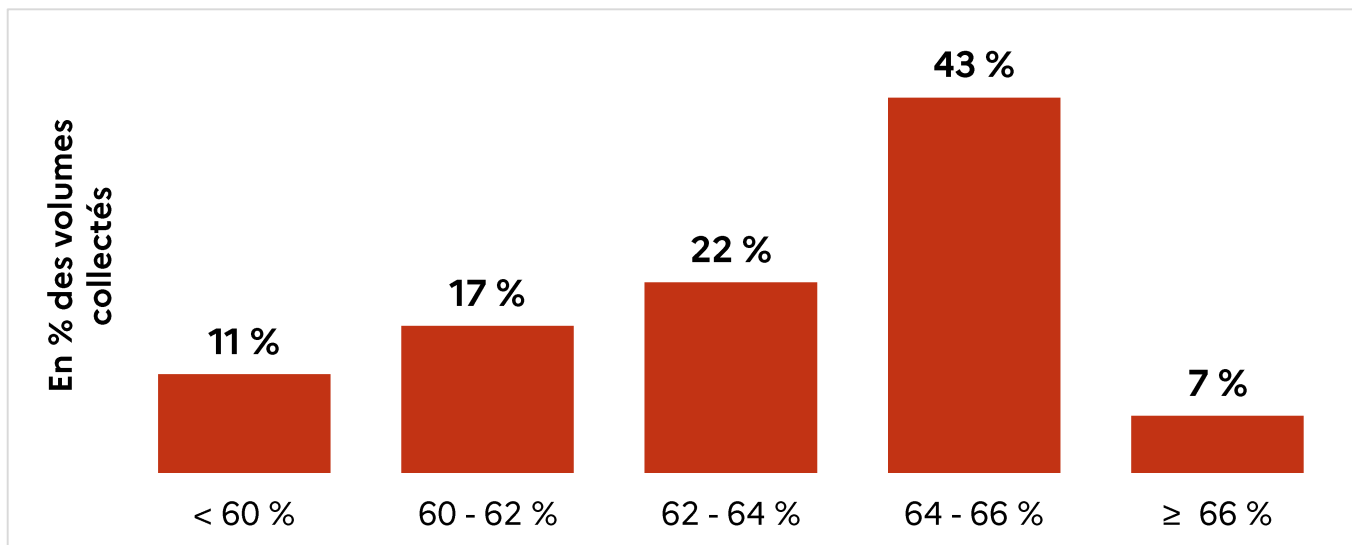
Temps de chute de Hagberg : 84 % des blés au dessus de 240 s



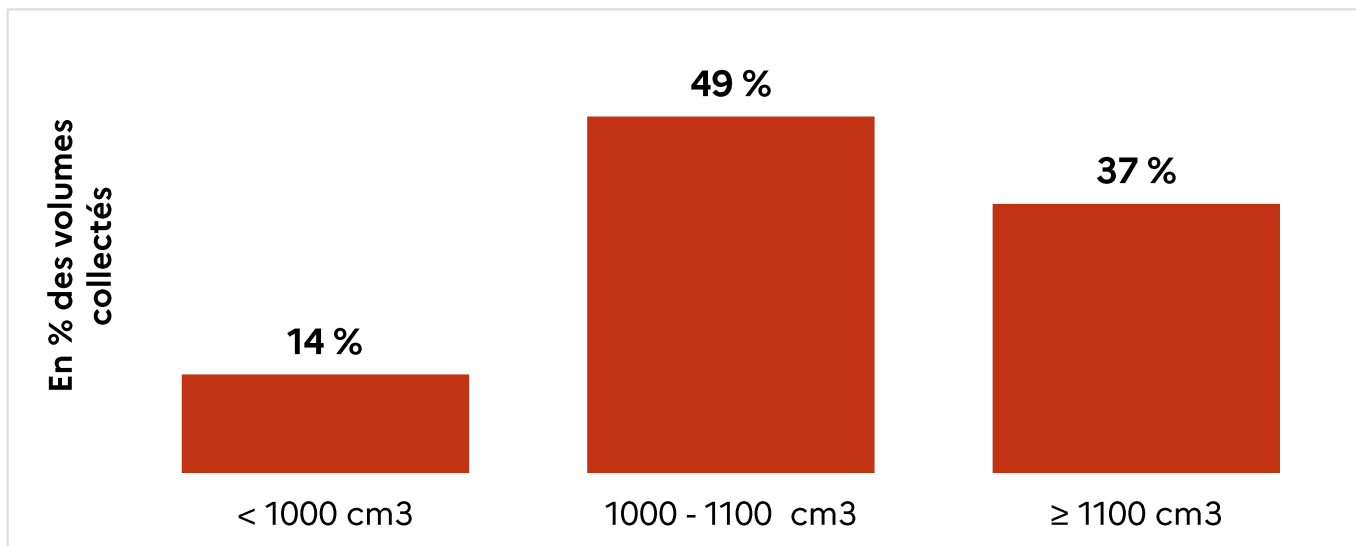
Panification de tradition française - Note sur 300 : 259 de moyenne nationale



Panification de tradition française - Hydratation : 64 % de moyenne nationale



Panification de tradition française – Volumes : 1069 cm³ de moyenne nationale





RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

PUBLICATION DES RÉSULTATS

ARVALIS
Institut du végétal

Publication prévue pour la mi-novembre

Critères présentés :

- Poids spécifiques
- Teneur en protéines
- Teneur en eau
- Temps de chute de Hagberg
- Dureté
- Teneur en gluten humide et gluten Index
- Essai à l'alvéographe de Chopin
- Essai de panification de type « pain de tradition française »

Essai à l'alvéographe de Chopin :

- Force boulangère (W)
- Indice de gonflement (G)
- Paramètre de ténacité (P)
- Rapport P/L
- Indice d'élasticité (Ie)

Essai de panification de type « pain de tradition française » :

- Note totale de panification sur 300
- Hydratation de la pâte
- Volume de la pâte