

# Enquêtes sur la qualité des blés

## Récolte 2021

### Conseil spécialisé Grandes Cultures - Marchés céréaliers du 15 septembre 2021

Bilan de la qualité de la récolte française 2021 en blé  
tendre et blé dur

Direction Marchés, études et  
prospective

Unité Grains et Sucre

Service Qualités et Valorisations

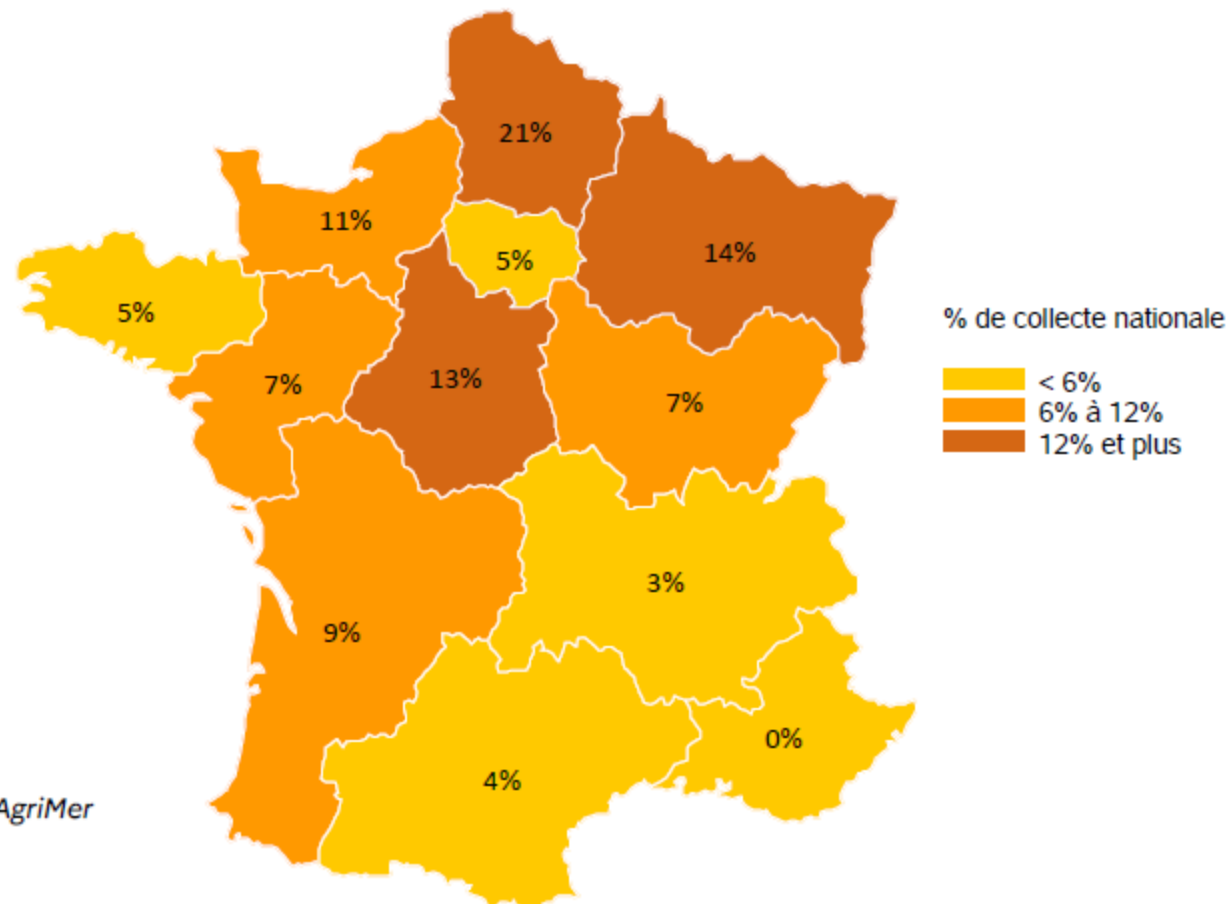


## Plan

- ◆ **Blé tendre (Résultats provisoires)**
- ◆ Blé dur (Résultats définitifs)

## Qualité du blé tendre

### ◆ Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



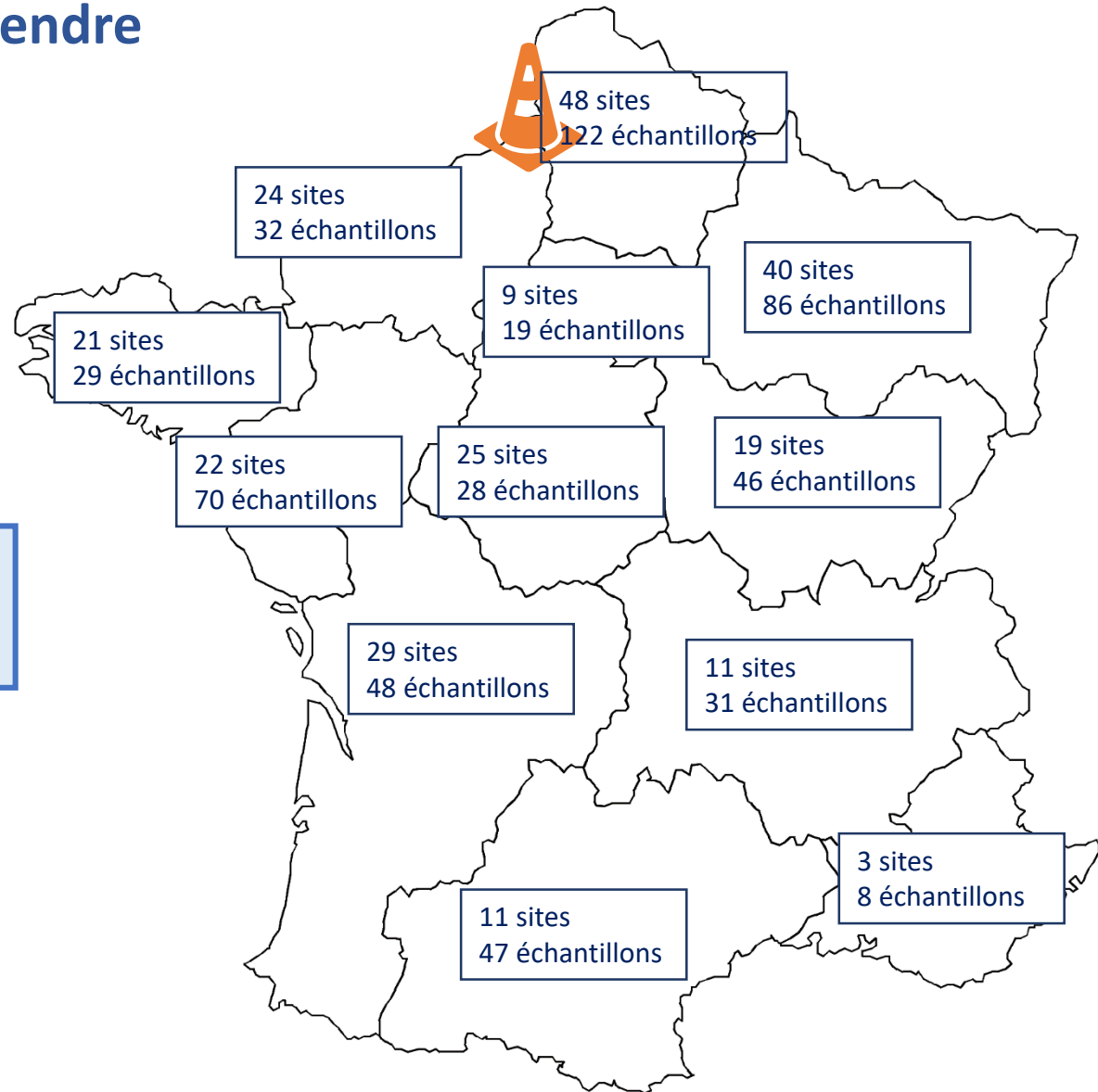
Source: FranceAgriMer



## Qualité du blé tendre

### ◆ Échantillonnage

Total attendu:  
262 sites  
566 échantillons

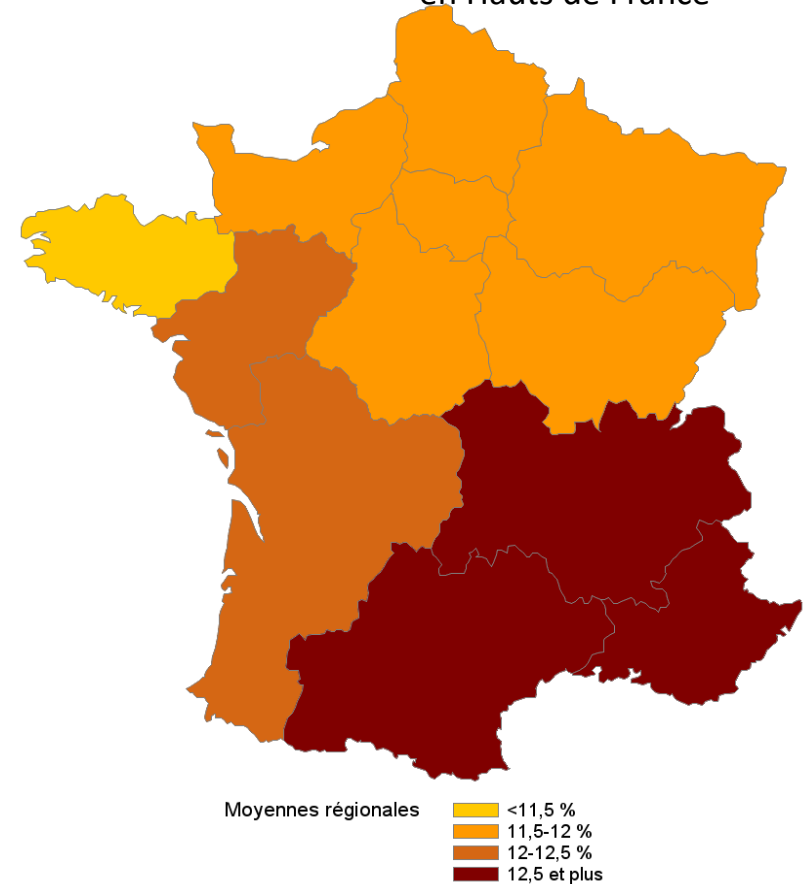
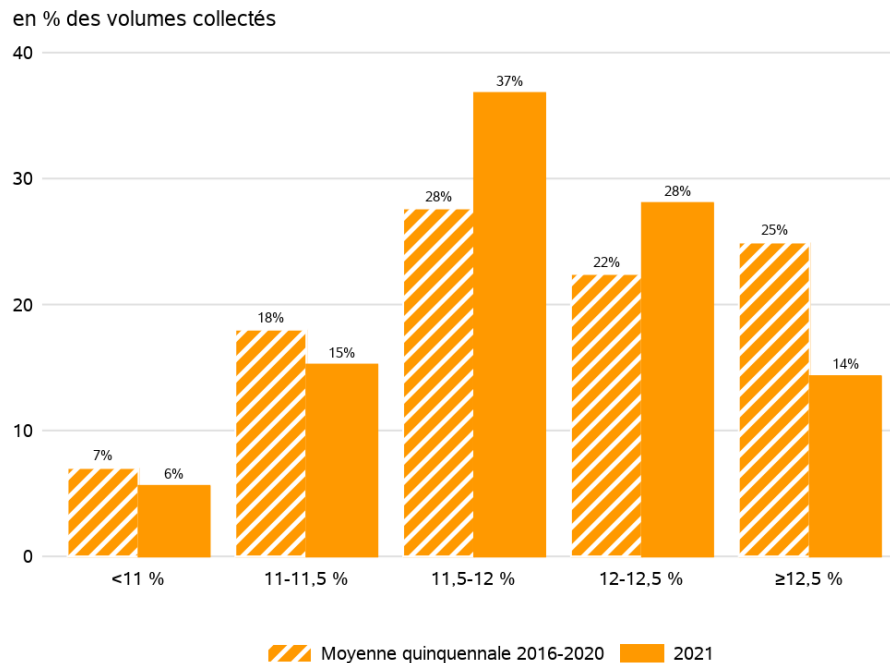


## Qualité du blé tendre

◆ Teneur en protéines : 11,9 % de moyenne nationale

90% d'échantillons  
analysés

< 70 % d'échantillons analysés  
en Hauts de France

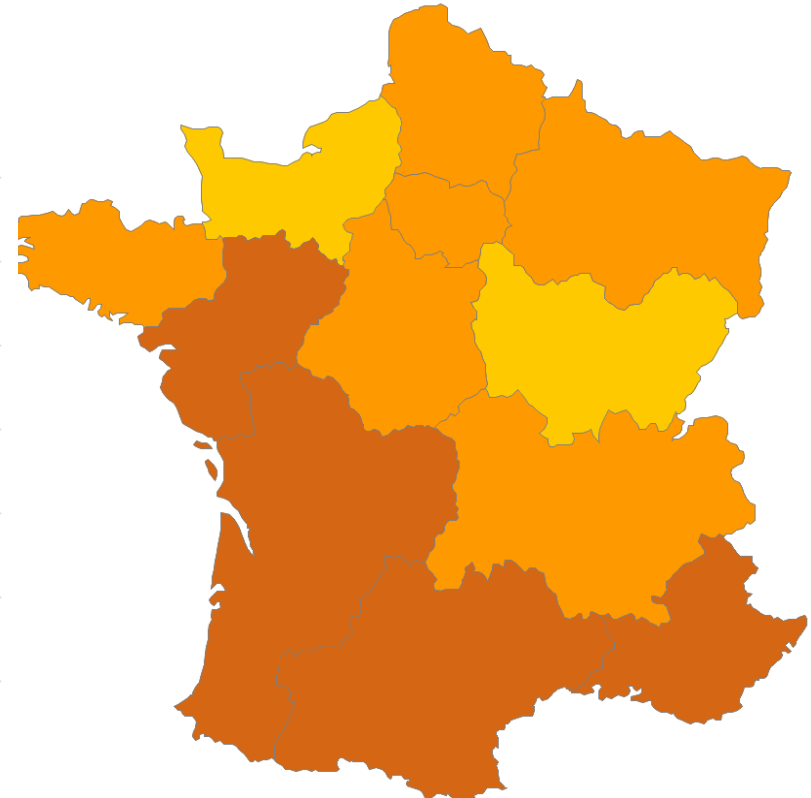
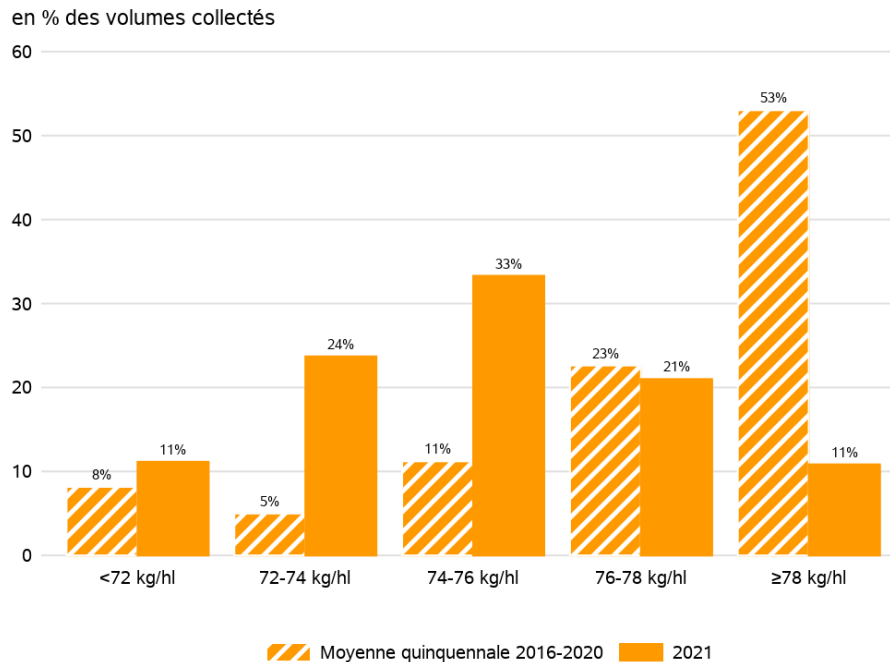


## Qualité du blé tendre

90% d'échantillons analysés

◆ Des poids spécifiques variables au sein et entre les régions

< 70% d'échantillons analysés en Hauts de France



Moyennes régionales

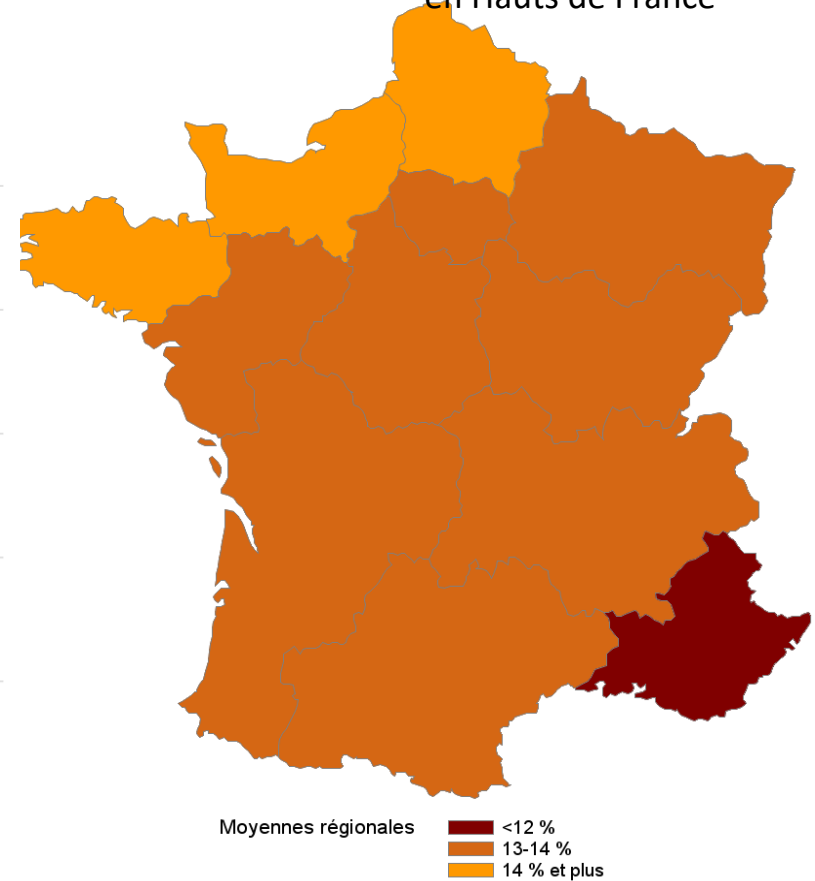
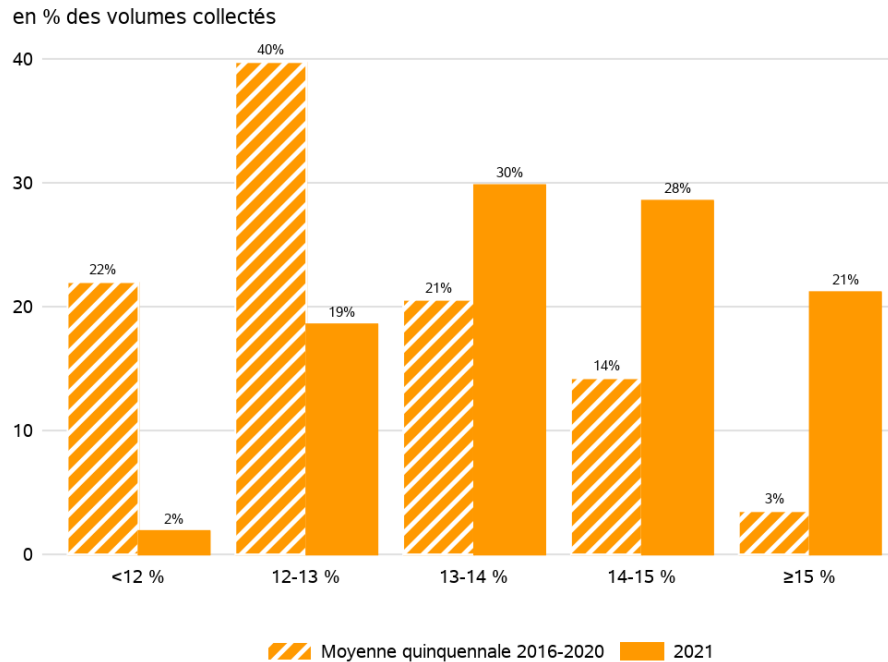
- <74 kg/hl
- 74-76 kg/hl
- 76 kg/hl et plus

## Qualité du blé tendre

◆ Teneur en eau : 14 % de moyenne nationale

90% d'échantillons analysés

< 70 % d'échantillons analysés en Hauts de France

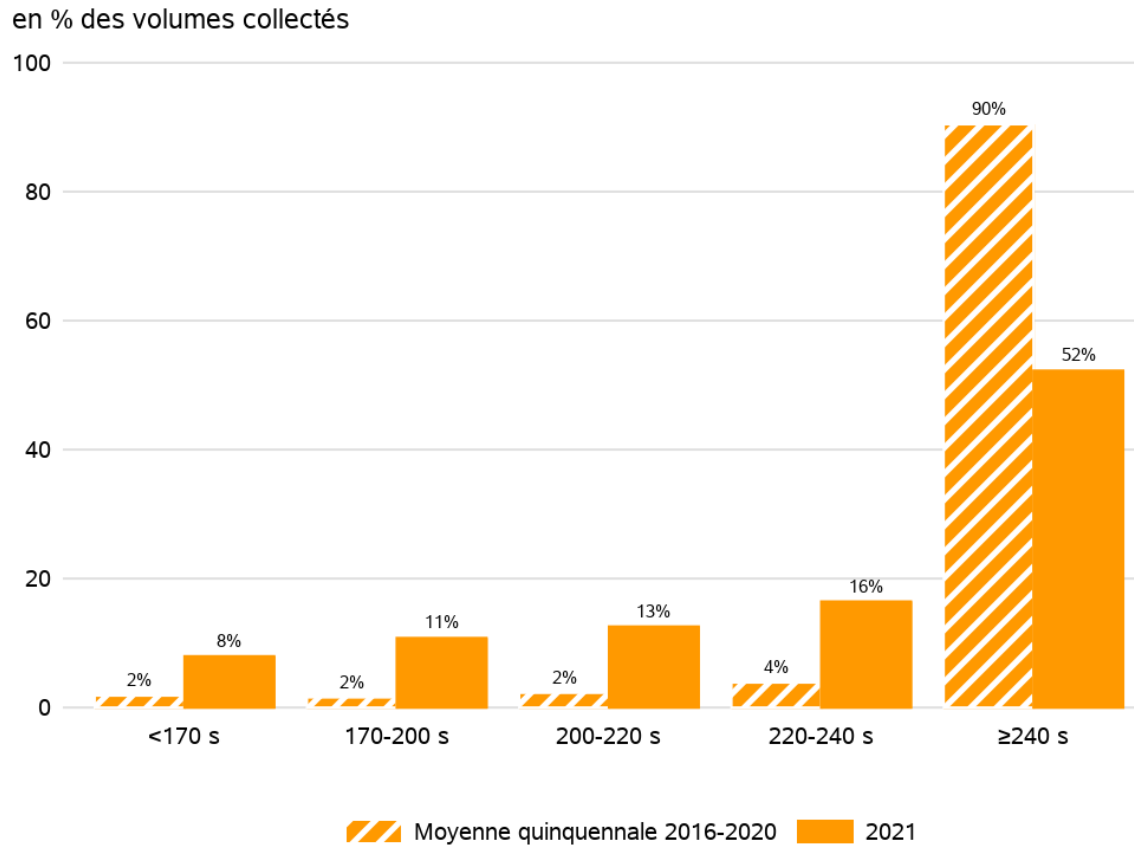


## Qualité du blé tendre

◆ Temps de chute de Hagberg : 68 % de la collecte au-dessus de 220 s

90% d'échantillons analysés

< 70 % d'échantillons analysés en Hauts de France



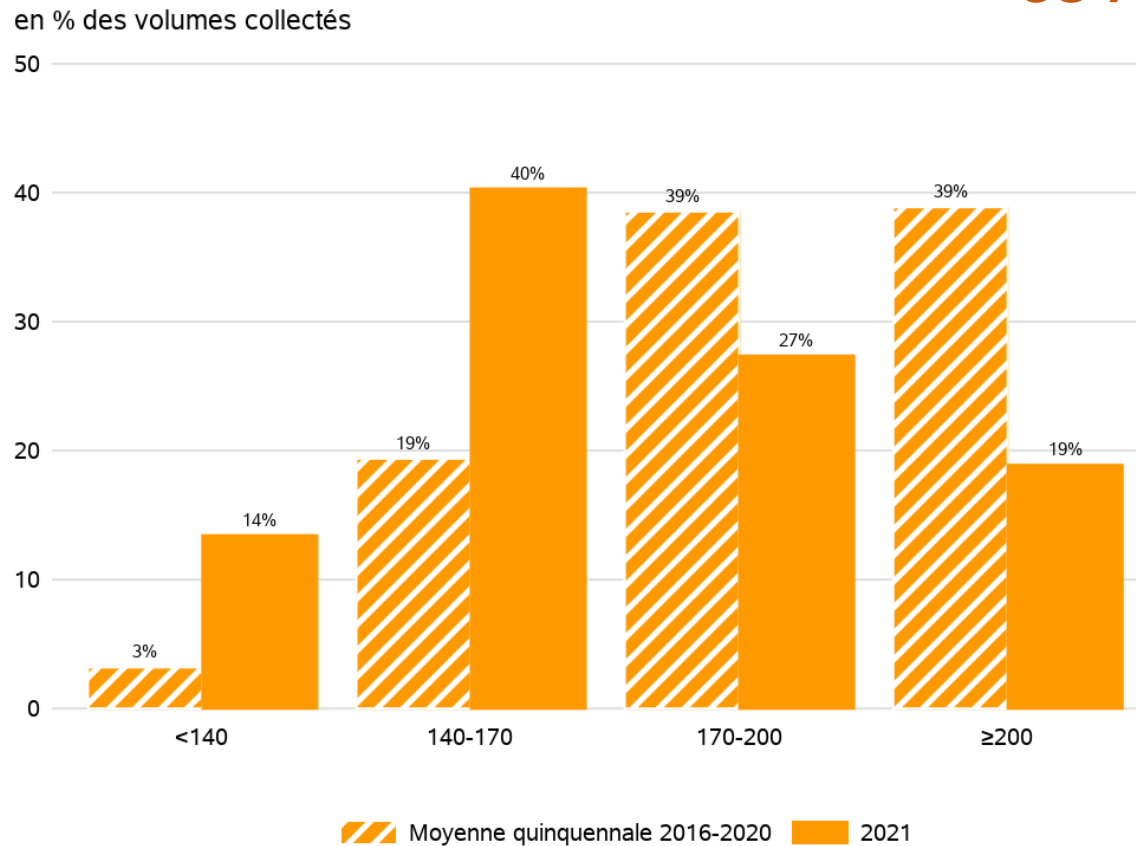


## Qualité du blé tendre

### ◆ Force boulangère (W) : 177 de moyenne nationale

**76%** d'échantillons analysés

**< 50 %** d'échantillons analysés en Hauts de France, Normandie et Bretagne

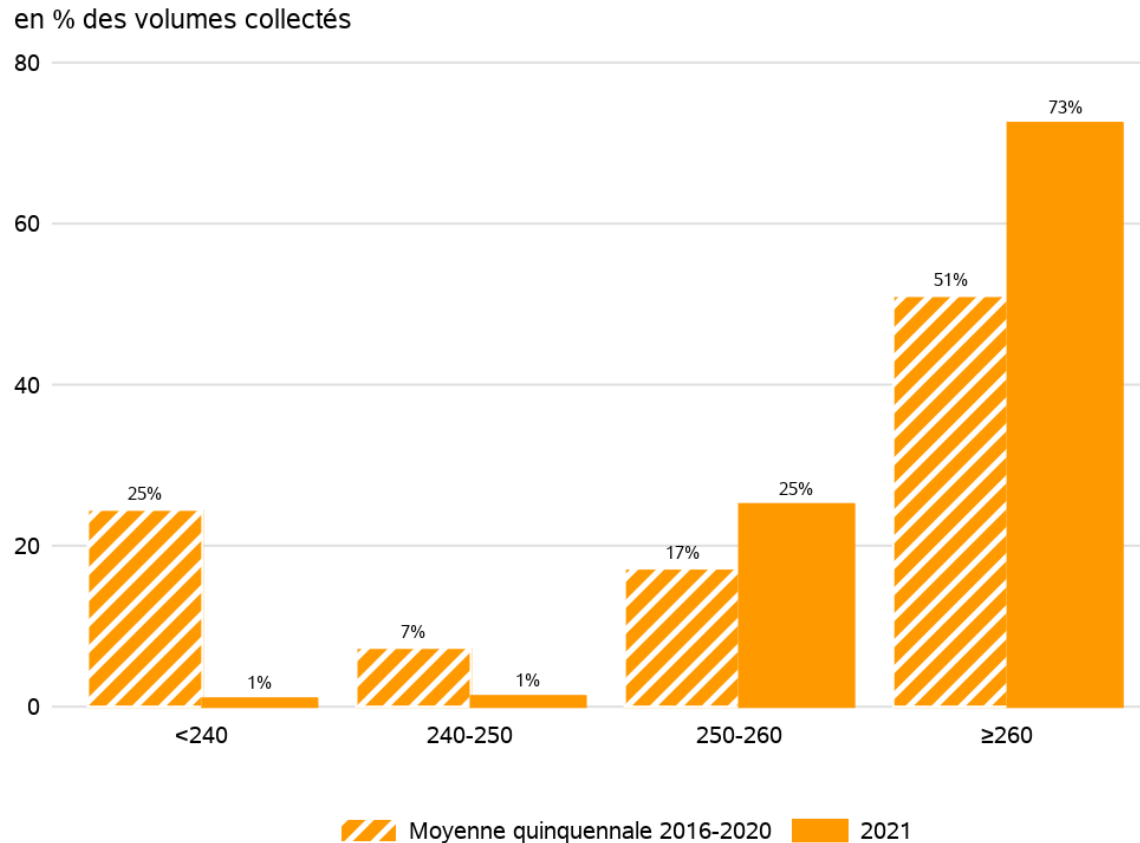


## Qualité du blé tendre

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

**73%** d'échantillons  
analysés

**< 50 %** d'échantillons analysés  
en Hauts de France, Ile  
de France et Normandie



## Qualité du blé tendre

### ◆ Grille de classement d'Intercéréales

Classes	Protéines (N x 5,7) % MS	W $10^{-4}$ joules/g	Poids spécifique kg/hl	Indice de chute de Hagberg secondes
Premium	≥ 11,5 % <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">79%</span>	≥ 170 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">46%</span>	≥ 77	≥ 240 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">68%</span>
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

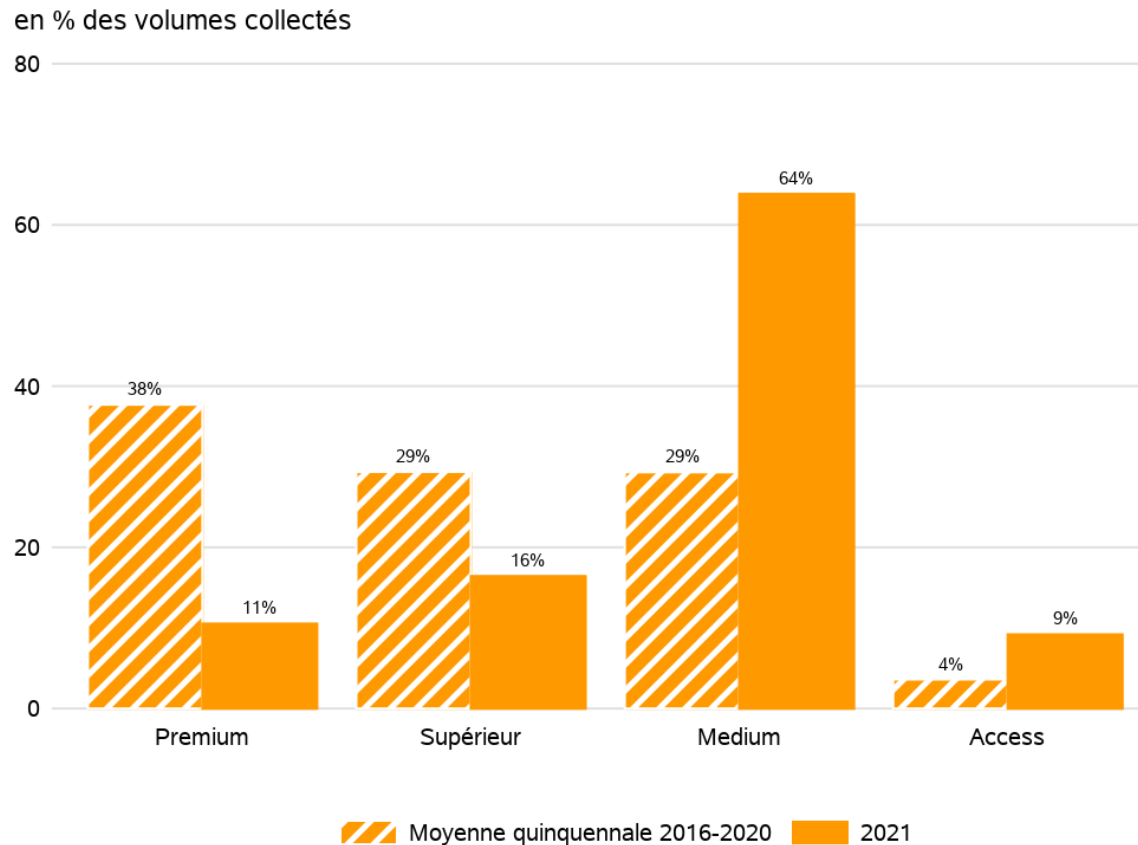
\* Les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »

## Qualité du blé tendre

### ◆ Grille de classement

90% d'échantillons  
analysés

< 70 % d'échantillons analysés  
en Hauts de France

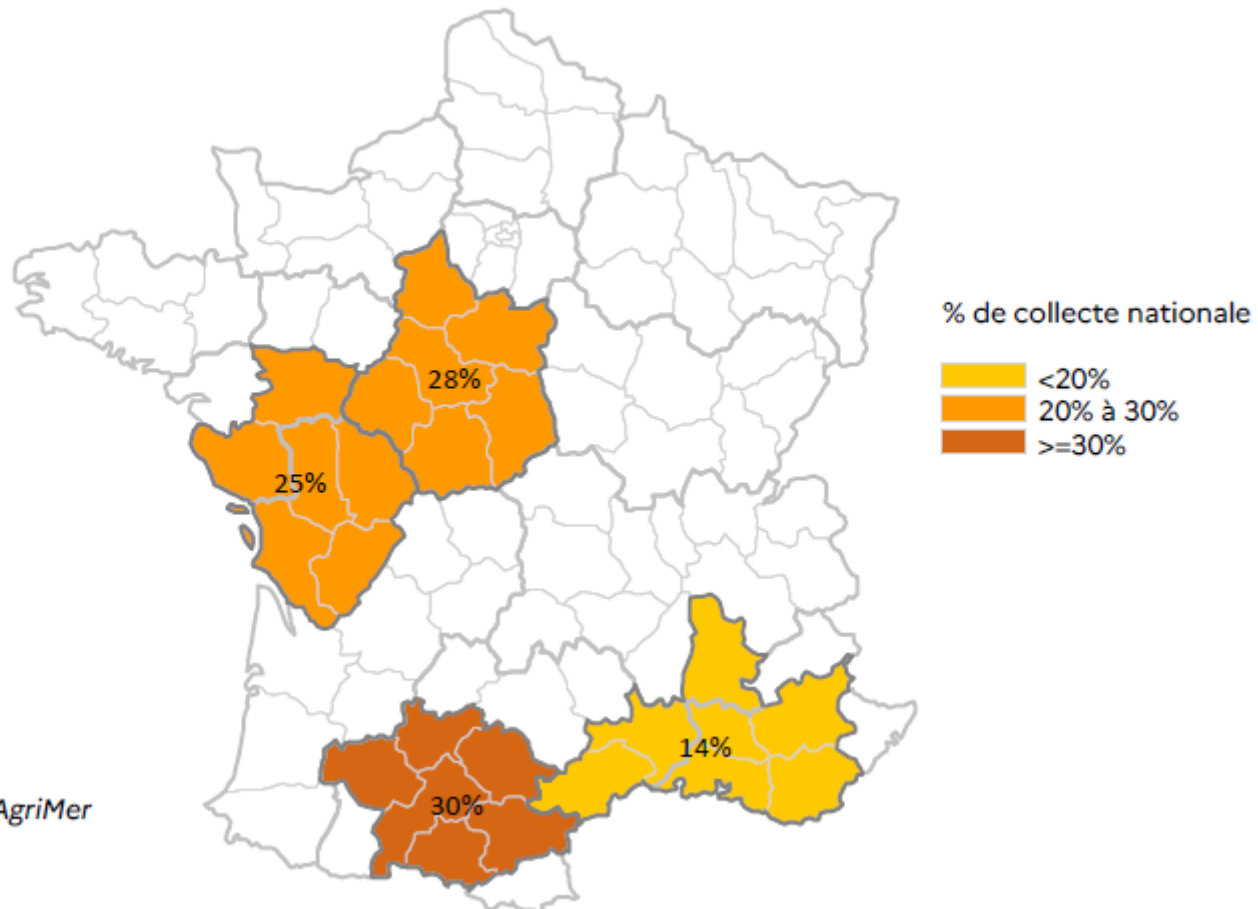


## Plan

- ◆ Blé tendre (Résultats provisoires)
- ◆ Blé dur (Résultats définitifs)

## Qualité du blé dur

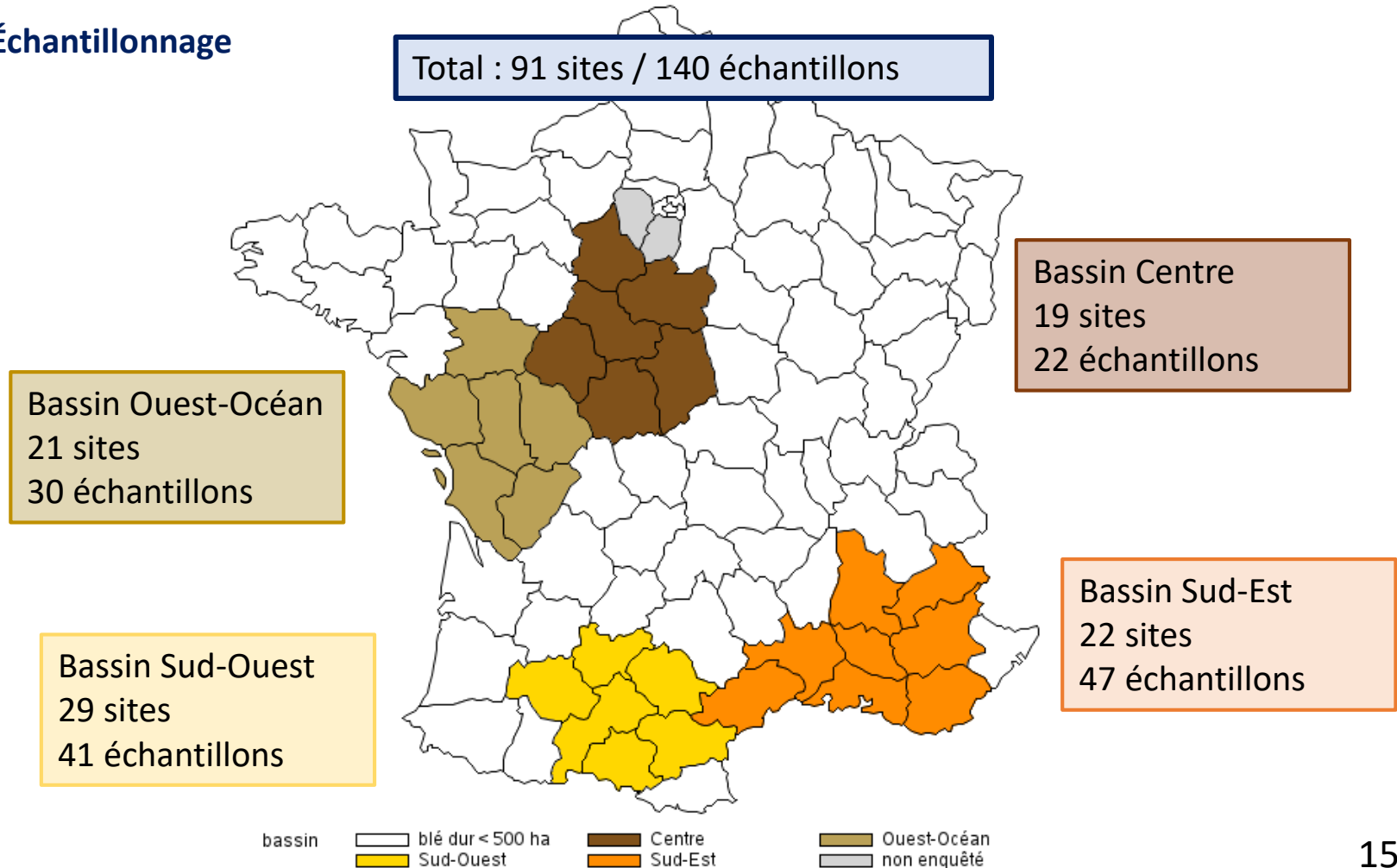
### ◆ Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes



Source: FranceAgriMer

## Qualité du blé dur

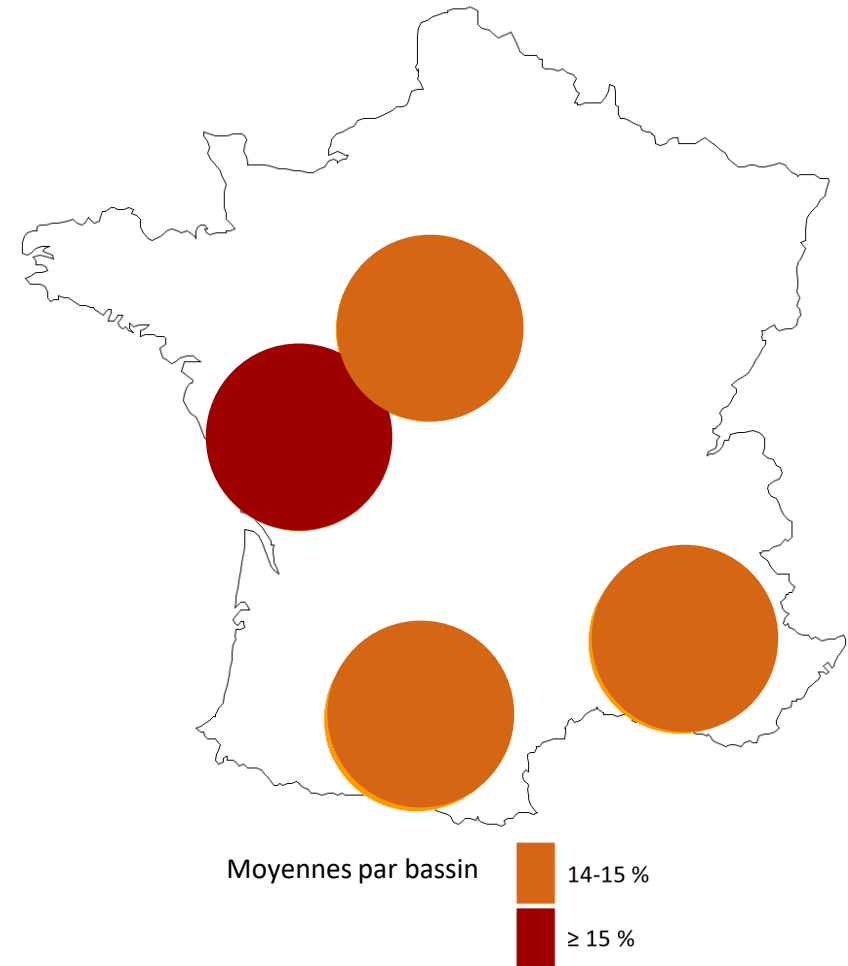
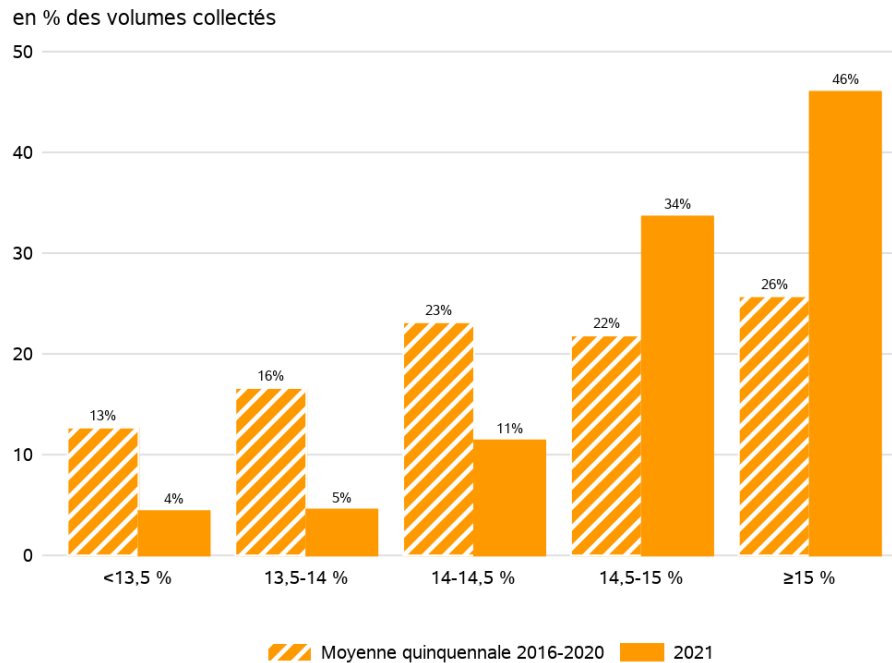
### ◆ Échantillonnage



## Qualité du blé dur

◆ Teneur en protéines : 15 % de moyenne nationale

100% d'échantillons analysés

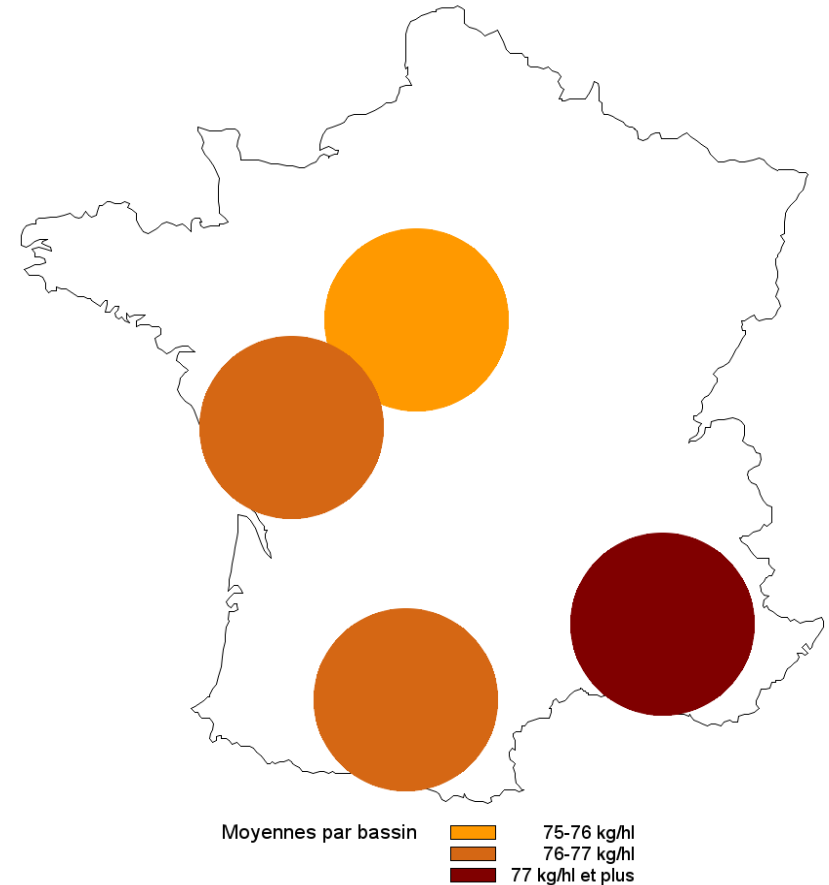
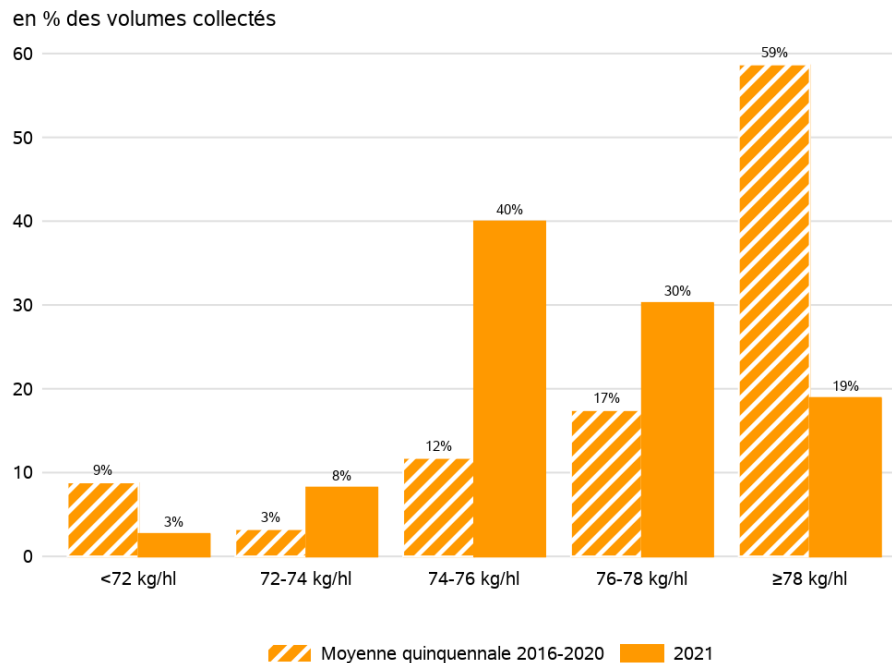




## Qualité du blé dur

◆ Poids spécifiques : 76,1 kg/hl de moyenne nationale

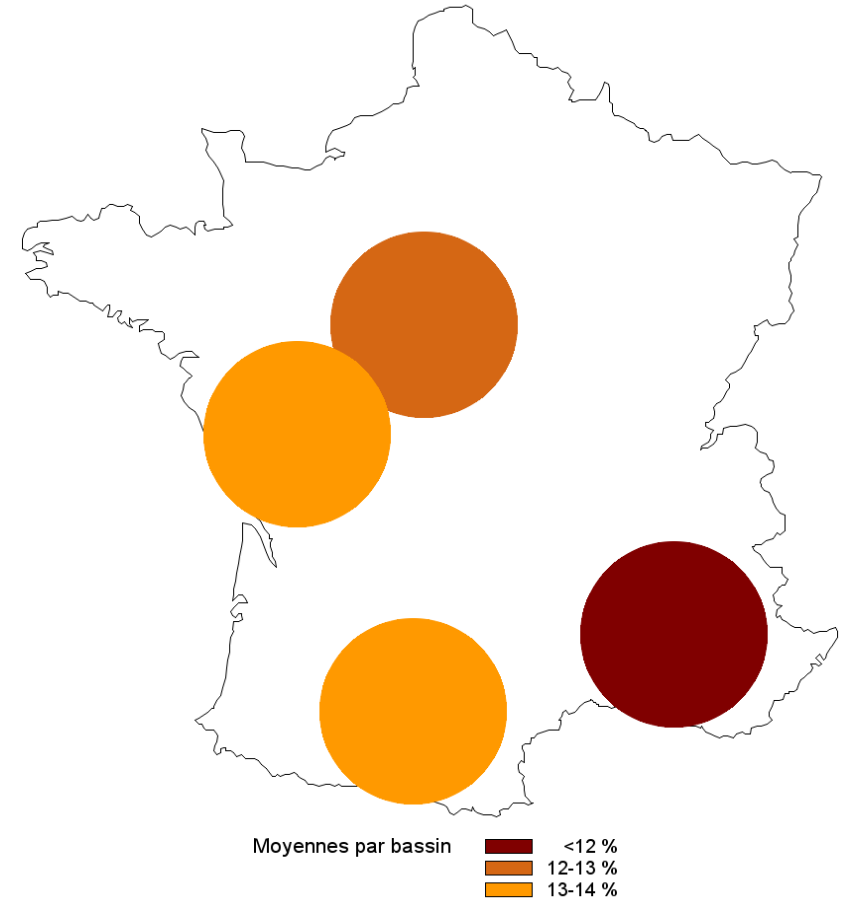
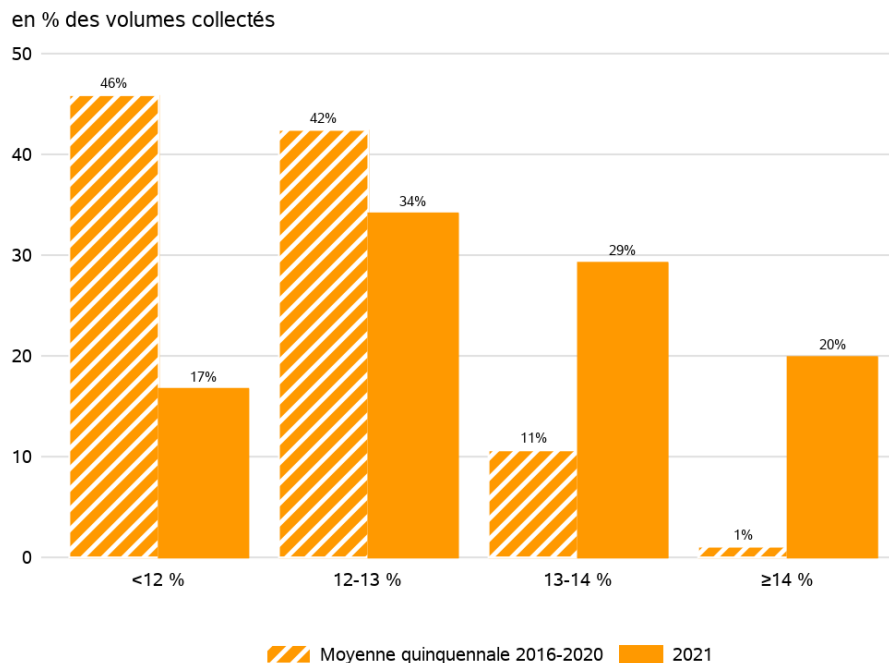
100% d'échantillons analysés



## Qualité du blé dur

100% d'échantillons analysés

◆ Teneur en eau : 13 % de moyenne nationale

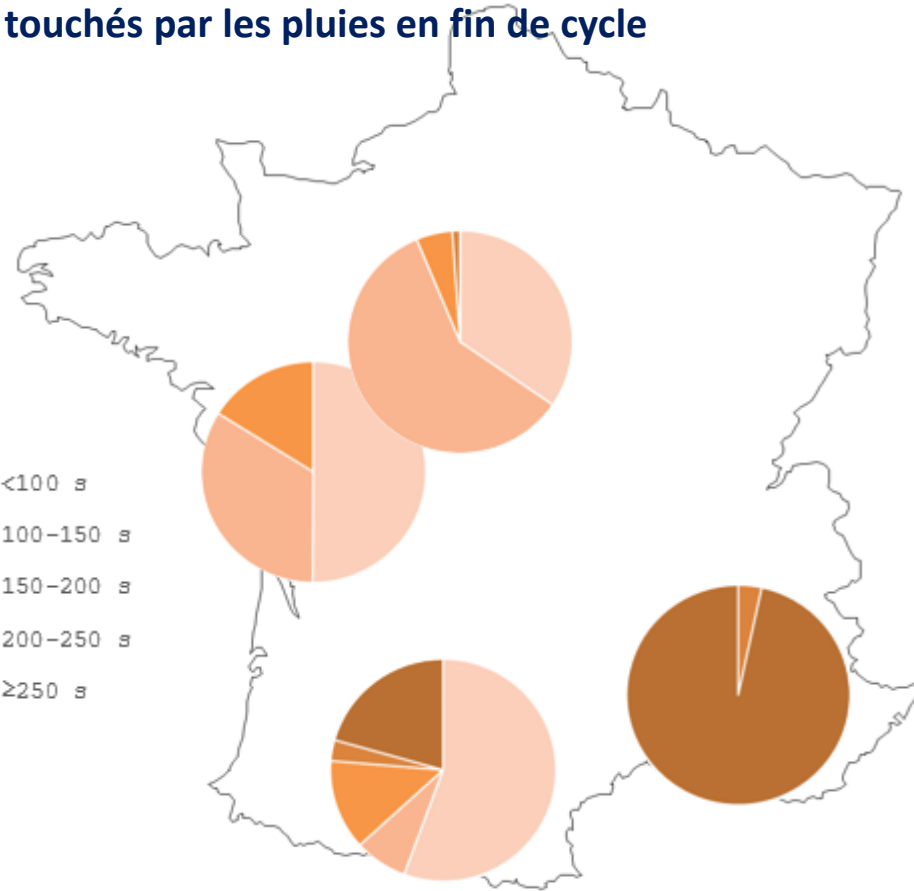
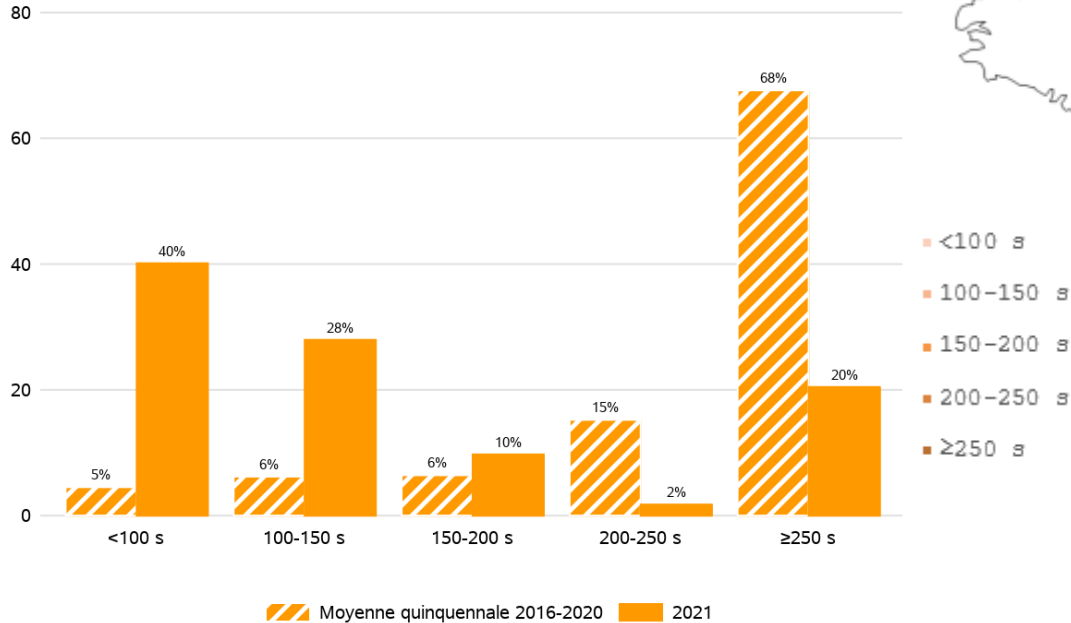


# Qualité du blé dur

100% d'échantillons analysés

◆ Temps de chute de Hagberg : 3 bassins sur 4 touchés par les pluies en fin de cycle

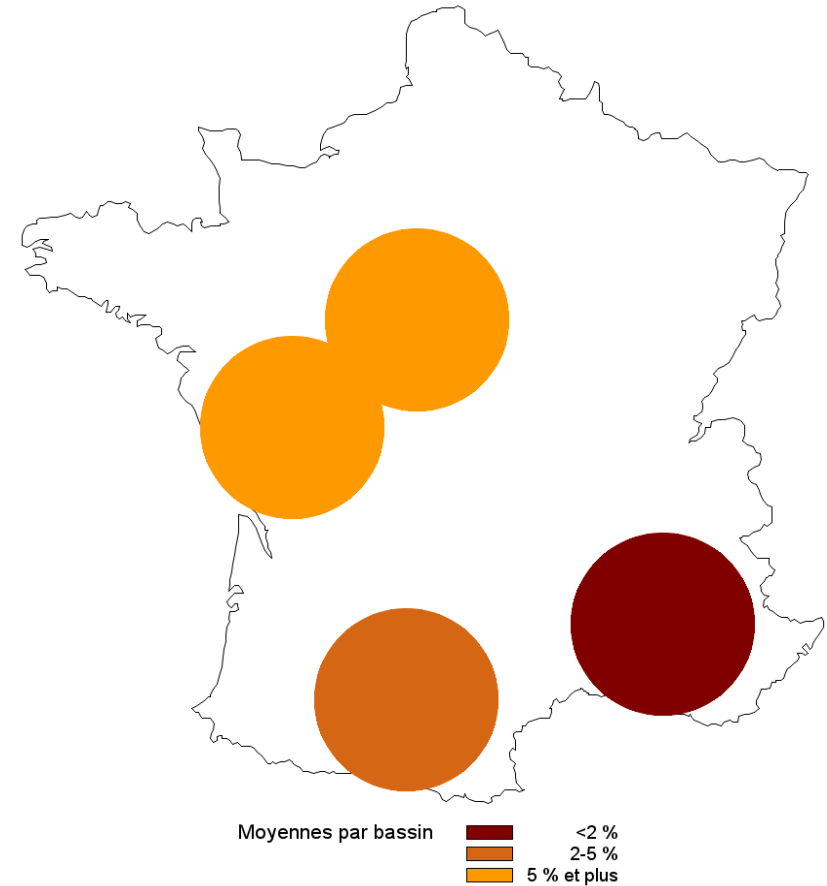
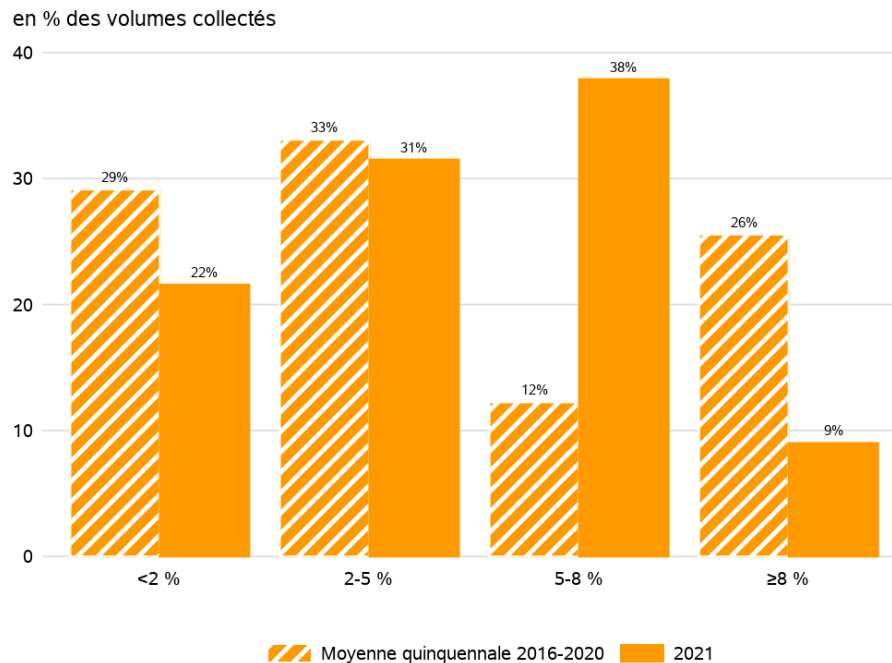
en % des volumes collectés



## Qualité du blé dur

100% d'échantillons analysés

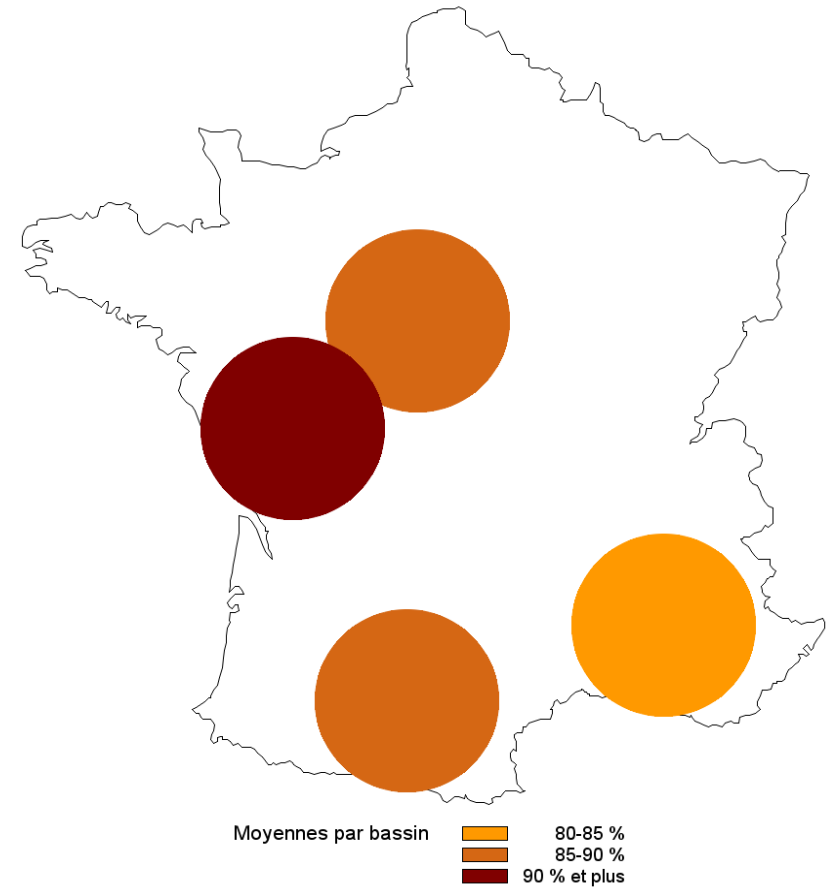
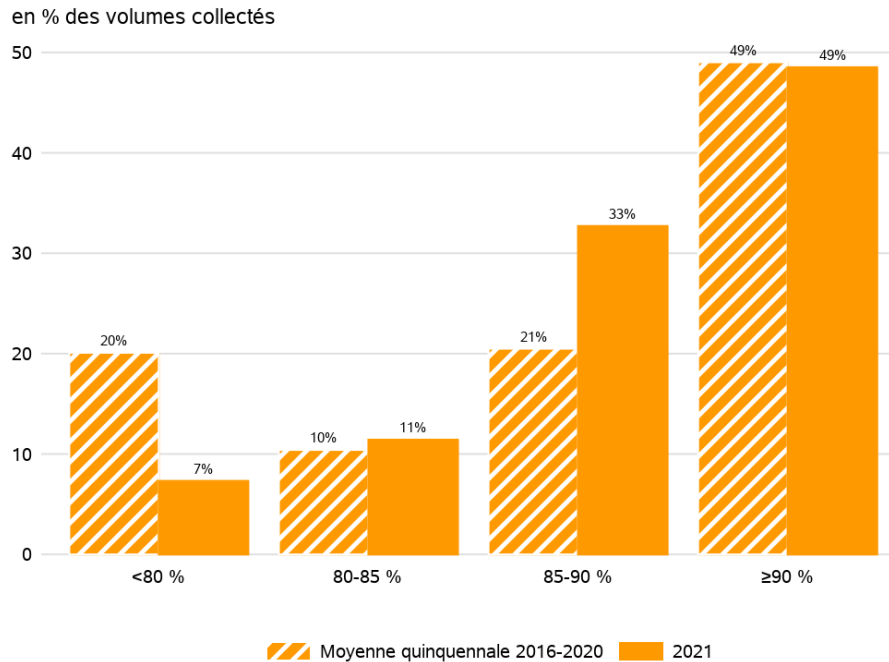
◆ Taux de GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : 5,2 % de moyenne nationale



## Qualité du blé dur

◆ Vitrosité : 89 % de moyenne nationale

100% d'échantillons analysés



**Merci pour votre attention !**