



10 Août 2018

# INFOS

— 🌾 *Moisson 2018* 🌾 —





Suite à une météo capricieuse et aux excès d'eau de ce début d'année 2018, les cultures d'hiver ont pâti de ces conditions peu favorables.

Selon les premières estimations du ministère de l'agriculture, les rendements en blé tendre seraient en baisse par rapport à 2017, avec **une grande hétérogénéité** selon les territoires.

Au niveau national, la production s'établirait à **35,1 Mt** (Agreste, 07/08/2018) voire à 34,2 Mt (source Agritel au 24/07/2018), contre 36,56Mt en 2017. Le chiffre 2018 sera affiné dans les prochaines semaines. Le rendement 2018, à hauteur de **71,1 q/ha**, est diminué par rapport à 2017 (71,7 q/ha).

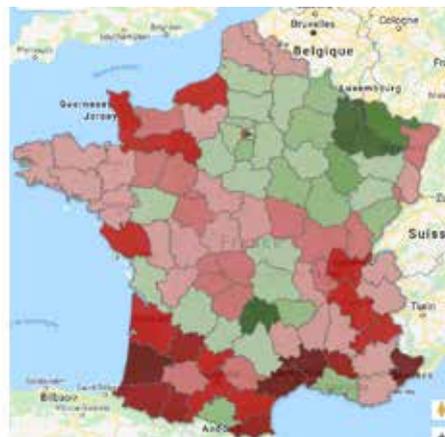
Des grandes tendances commencent à se dégager : **la qualité est au rendez-vous!** Le PS **est supérieur à 78 kg/hl** soit plus élevé que celui de 2017 (77,1 kg/hl), le taux de protéines est également supérieur avec une moyenne de **12,8%** (vs 12,1%).

Cette qualité permettra certainement au blé français de se valoriser par rapport aux blés de l'Est de l'Europe.

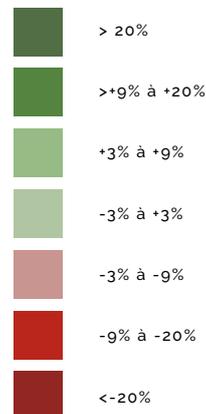


## Des rendements en baisse et une qualité satisfaisante

### ECART DE RENDEMENT ENTRE LES RÉCOLTES 2017 ET 2018



#### LÉGENDE



Source : Terre-net

## Régions

On retrouve une répartition des rendements assez contrastée. A **l'Ouest**, des **baisses majeures avec -8,5%** en Normandie et -4,3% en Nouvelle-Aquitaine. Dans **le Nord-Est**, on note **une hausse de +10,4%** suite aux conditions difficiles de 2017.

De plus, une étude de France Agricole montre que plus de 40% des producteurs de blé tendre prévoient une baisse de la qualité, notamment dans la région Sud, où 58% des agriculteurs interrogés partagent cet avis. Dans la région Centre, ils sont 44%.

A noter, des cas de fusariose sur la moitié Nord de la France. Une vigilance accrue est de mise lors de la prise en charge des céréales dans ces régions.

## Europe / Monde (source : Rapport USDA 10/08/2018)

Le dernier rapport USDA confirme **la baisse record de la production mondiale de blé à hauteur de -28,4Mt**, ce qui rend à **729 Mt** au total, alors que la **demande mondiale s'élève à 743,8 Mt**. En conséquence, le cours du blé repart à la hausse.

La production européenne est estimée à **137,5 Mt**, soit un **net recul de -14,2 millions de tonnes** par rapport à 2017. Ceci est largement expliqué par des conditions difficiles dans l'Est de l'Europe, avec notamment en Russie et en Ukraine des productions estimées, respectivement, -17Mt et -3,3Mt. Ces baisses de production sont dues à la sécheresse qui sévit dans certaines régions.

L'Australie rencontre elle aussi des grosses sécheresses qui entraînent une production sous la barre des 20 Mt. L'Amérique du Nord quant à elle a produit plus en 2018 : +2,5Mt pour le Canada et +4,1Mt pour les Etats-Unis.

# FOCUS VARIÉTAL

## ⇒ Les blés panifiables

Ils représentent **97%** du blé tendre en 2018. Les blés supérieurs (BAF et BPS) restent stables à hauteur de 68% de la sole tandis que les blés panifiables courants (BP) augmentent de 29%.

## Top 10 variétés emblavées

Parmi les 10 variétés les plus emblavées, on retrouve **cinq variétés recommandées par l'ANMF** pour être utilisées pures (VRM) et 4 autres qui sont préconisées en mélange (BPMF).

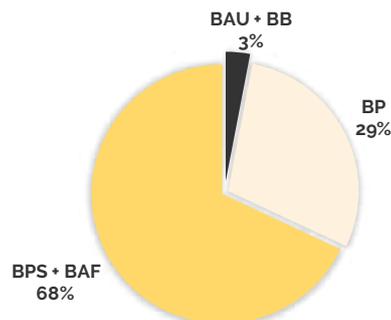
1/Fructidor, 2/Rubisko, 3/Cellule, 4/Boregar, 5/Oregrain, 6/Syllon, 7/Nemo, 8/LG Absalon, 9/Bergamo, 10/Apache.

## Les cinq variétés les plus cultivées sont identiques à celles de 2017

Fructidor devient la première variété malgré une légère baisse avec 7,4% de la sole nationale. En deuxième, on trouve Rubisko avec 7,2% de la sole nationale. Cellule se maintient en troisième position avec 5,5% de la sole. Boregar et Oregrain sont respectivement quatrième et cinquième.

↗ Lancé depuis quelques années, la culture en mélanges variétaux progresse encore et atteint 8,6% de la sole.

### CLASSIFICATION ARVALIS DES BLÉS TENDRES (EN % DES SURFACES NATIONALES)



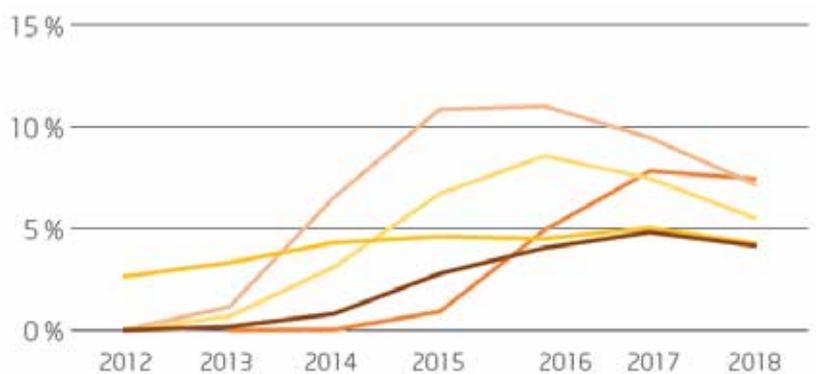
BAU + BB - Blés pour autres usages + blés biscuitiers

BP - Blés panifiables

BPS+BAF - Blés panifiables supérieurs + Blés améliorants ou de force



### ÉVOLUTION DES 5 PREMIÈRES VARIÉTÉS DE BLÉ TENDRE (EN % DES SURFACES NATIONALES)



Fructidor Rubisko Cellule Boregar Oregrain

Source : FranceAgriMer / Enquête répartition variétale des céréales



# QUALITÉ DES BLÉS ANALYSÉS

par notre *Technical Center*

Suite à la **précocité de la récolte** et aux conditions climatiques optimales au moment de la moisson, les échantillons suivent en nombre. Les résultats présentés sur cette édition sont obtenus à partir de 300 échantillons de blés traités par notre Technical Center.

Les analyses réalisées sont satisfaisantes tant au niveau physico-chimique qu'au niveau de la panification. Mais on constate sur certains points **des différences significatives par rapport à la campagne précédente**.

## ANALYSES NATIONALES



*L'avis du laboratoire*

	HUMIDITÉ DES BLÉS (%)	PROTÉINES (%)	HAGBERG (s)	PS (kg/hl)	P	G	W	P/L	le
<b>MOYENNE 2018</b>	12,2	<b>12,8</b>	303	<b>78,3</b>	69	23,8	232	<b>0,7</b>	53,2
Évolution	↘	↗	↘	↗	↘	↗	→	↘	↘
Moyenne 2017	13,3	12,1	312	77,1	75,6	21,7	235	0,9	54,7

### POIDS SPÉCIFIQUES (PS)

Globalement très satisfaisants, la moyenne est en hausse par rapport à 2017. Les résultats sont plus homogènes. La qualité des grains est bonne. Les **rendements meuniers sont améliorés**. Toutefois on note une présence de mycotoxines (à surveiller).

### HUMIDITÉ

En baisse, les blés sont très secs cela nécessite un temps de mouillage des blés plus long.

### HAGBERG

Valeurs en **légère baisse** mais la moyenne reste supérieure à 300s. Pour le moment aucun résultat est inférieur à 220s. **Absence de cas de blés germés**.

### PROTÉINES

Les taux de protéines est à la hausse avoisinant une valeur assez exceptionnelle **proche de 13%**.

### ALVÉOGRAPHE DE CHOPIN

La force boulangère (W), la moyenne est très proche de 2017 mais le profil des courbes est différent.

Le P en ↘, le G en ↗, P/L en ↘

En parallèle, l'indice d'élasticité (le) est en baisse.

## Focus blés améliorants

Bilan très positif. Un intérêt **judicieux pour vos maquettes blés** pour apporter de l'élasticité et de la tolérance.

	PROTÉINES (%)	HAGBERG (s)	PS (kg/hl)	W	P/L	HYDRATATION
<b>MOYENNE 2018</b>	15,6	333	80,6	418	0,7	65
Évolution	↗	↗	→	↘	↘	→
Moyenne 2017	15,0	320	80,5	430	0,9	65





	HYDRATATION (en %)	VOLUME PAIN (cm <sup>3</sup> )	NOTE DE PANIFICATION
MOYENNE 2018	62	1770	236
Moyenne 2017	61	1660	235



## HYDRATATION

Satisfaisante, en hausse de 1 pt.

## VOLUME

Très satisfaisant, en forte augmentation (+ 110cm<sup>3</sup>).

## QUALITÉ DES PÂTES

- Le lissage au pétrin est **beaucoup plus rapide**. La levure désactivée n'est pas nécessaire. N'hésitez pas à réduire le temps de pétrissage en deuxième vitesse si besoin.

Cette caractéristique est notable sur les variétés Oregrain, Apache, Rubisko et Syllon. Afin d'**équilibrer les maquettes blés**, il est nécessaire de les associer avec l'une ou plusieurs des variétés suivantes : Fructidor, Arezzo, Allez y, Goncourt, Sépia, Soissons.

- Les pâtes au travail sont **plus extensibles**, avec **peu de présence de collant**.

- La **tenue au four est parfois fragile**, dès le premier enfournement mais on constate une bonne reprise au four (volume pain élevé), la section reste ronde.

- Les aspects pains sont pénalisés au niveau de la grigne, **insuffisamment jetée**. Les couleurs de croûtes sont normales.

## DES SPÉCIALISTES pour vous conseiller

Notre équipe reste à votre entière disposition pour toute information complémentaire et demande de conseil. Pensez également à nous faire parvenir vos blés nouveaux et mélanges pour un suivi au sein de notre laboratoire et Technical Center.





## RETROUVEZ et IMPRIMEZ LES LETTRES "Nouvelle Moisson 2018"

sur notre site web : [www.millbaker.com](http://www.millbaker.com) et restez connectés à nos actualités en consultant la rubrique "Actus" de notre site web ainsi que notre page Facebook.

### *Contact :*

*Adresse :*

**MILLBÄKER**  
ZI LA FONDERIE  
BP 39 • 10 700 TORCY LE PETIT  
FRANCE

*Tél :*

+33 (0)3 25 37 79 37

*Fax :*

+33 (0)3 25 37 56 61

*Web :*

[www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)

*Mail :*

[ingredient@millbaker.com](mailto:ingredient@millbaker.com)