



POINT AU 11 AOÛT 2015 UNE MOISSON SATISFAISANTE MALGRÉ LA CANICULE

Données arrêtées au 11/08/2015

La moisson Française 2015 est marquée par une vague de canicule observée depuis la fin du mois de Juin sur une grande partie de l'Europe. Ces fortes chaleurs ont heureusement eu un impact limité sur la moisson Française dont le bilan global pourrait s'avérer historique.

PANORAMA



FRANCE

Le bilan prévisionnel de la récolte de blé tendre est aujourd'hui estimé à **39.8 Mt** [vs 38.2 Mt en 2014 (source : USDA)]. Un chiffre record qui s'explique en grande partie par la hausse des surfaces cultivées [+3 % vs 2014].

Les conditions climatiques hivernales et printanières très favorables aux cultures ont permis de limiter l'impact de la canicule sur les blés de la zone Nord. Les blés de la zone Sud étaient quant à eux majoritairement déjà arrivés à maturité et n'ont donc pas été échaudés.

Les rendements apparaissent hétérogènes et fortement liés aux variabilités pédoclimatiques avec une moyenne estimée à **75.5 qt/ha**, un chiffre globalement satisfaisant.



EUROPE

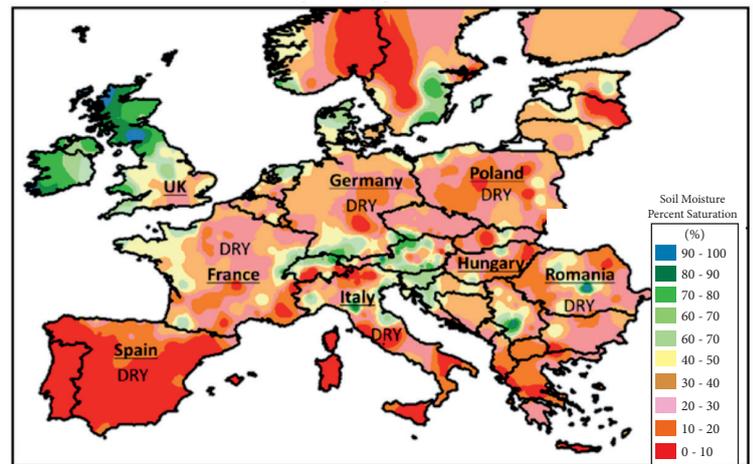
L'ensemble de l'Europe a souffert de l'épisode de canicule et d'une potentielle dégradation des volumes de production initialement prévus.

La récolte européenne est ainsi estimée à **147.9 Mt** [vs 156.45 Mt en 2014].

Le rendement moyen Européen s'élevant à **55.8 qt / ha** (source : USDA).

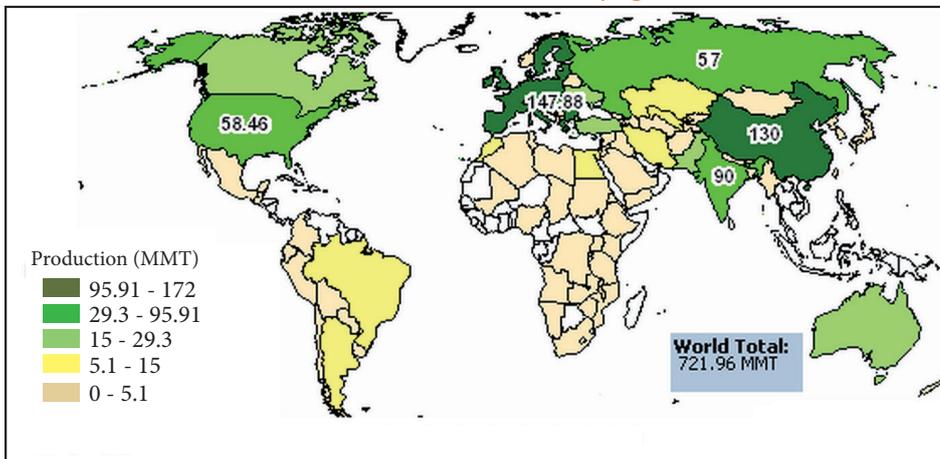
Le Royaume-Uni est quant à lui épargné par les fortes chaleurs et promet une excellente moisson tant en termes quantitatifs que qualitatifs.

Pourcentage d'humidité des sols en Europe au 5 Juillet 2015



Source : Foreign Agricultural Service / USDA

Production Mondiale de blé Campagne 2015



Source : PSD online - Foreign Agricultural Service / USDA



MONDE

D'après l'USDA la récolte mondiale 2015 de blé s'annonce satisfaisante avec un niveau de production proche de l'année passée.

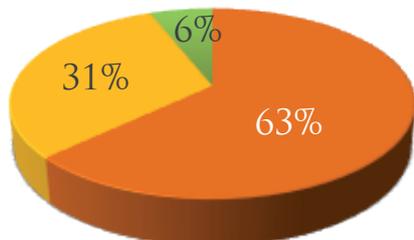
Elle est en effet estimée à **721.96 Mt** [vs 725.92 Mt en 2014].





FOCUS VARIÉTAL

RÉPARTITION DES SURFACES DE BLÉ TENDRE EN 2015



- Blés panifiables supérieurs + améliorants ou de force
- Blés panifiables courants
- Blés autres usages (fourragers et biscuitiers)

LES BLÉS PANIFIABLES TOUJOURS MAJORITAIRES

Les blés panifiables et plus précisément les blés supérieurs, améliorants ou de force, dominent les surfaces avec 94 % des emblavements. [31 % + 63 %, cf. graphique à gauche]. La part des blés panifiables courants [31 %] et des blés panifiables supérieurs [63 %] se maintient par rapport à l'année passée.

L'évolution des emblavements des blés panifiables courants, légère mais régulière depuis plusieurs années, se fait **au détriment des blés autres usages** [6 % en 2015 vs 9 % en 2014].

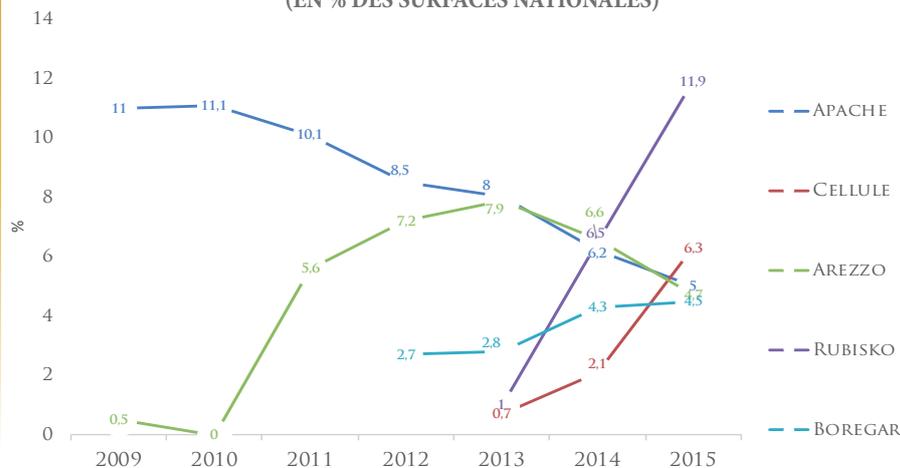
UN FORT RENOUELEMENT VARIÉTAL

Cette année les 10 variétés les plus emblavées représentent une surface totale plus importante qu'en 2014 [44 % au lieu de 42 %]. Une évolution qui pourrait donc traduire une **réduction de la diversification variétale** qui avait marqué les dernières campagnes.

On remarque par ailleurs un véritable **renouveau variétal**.

En effet parmi les 5 variétés les plus représentées sont présentes des **variétés BPMF récentes** tels Rubisko et Cellule, inscrites en 2012. Les variétés Altigo et Pakito disparaissent quant à elles du classement.

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



QUALITÉ DES BLÉS ANALYSÉS PAR NOTRE BAKING CENTER

Les résultats indiqués dans ce rapport se basent sur l'analyse de 225 échantillons de blés (bases farines meunières) par notre Technical Center. Données arrêtées au 11/08/2015

Les premiers tests d'analyses réalisés sur les blés nouveaux sont acceptables tant au niveau physico-chimique que sur les résultats des tests de panification.

La nouvelle campagne s'annonce donc satisfaisante du point de vue technique et rhéologique.



MILLBÄKER SAS

ZI La Fonderie - BP 39

10700 TORCY LE PETIT - FRANCE

+33 (0)3 25 37 79 37 - www.millbaker.com

RCS 482 156 320 000 38 Troyes



A ANALYSES NATIONALES

L'AVIS DU LABORATOIRE

	Humidité des blés (%)	Protéines (%)	Hagberg (s)	PS (kg/hl)	P	G	W	P/L	Ie
Moyenne 2015	12,1	12.0	310.2	81.1	84.3	19.8	208	1.5	47.8
Moyenne 2014	14.0	11.3	243.0	76.0	69.0	22.5	203	0.8	51.8

HUMIDITÉ

Dans la suite logique des épisodes de canicule on constate une **humidité des grains en forte baisse** par comparaison avec les précédentes moissons. Cette diminution nécessite une adaptation du processus de préparation des blés afin d'optimiser les moutures. Cette optimisation se traduit par un mouillage plus important des grains et la nécessité d'allonger leur temps de repos.

HAGBERG

L'indice de chute d'Hagberg, en hausse par rapport à la précédente campagne, retrouve cette année des **valeurs normales [310.2 vs 243,0 en 2014]**. La récolte n'a en effet pas subi de phénomène de germination comme cela a pu être le cas l'année passée. **L'ajout de farine de blé malté sera nécessaire** afin d'améliorer l'activité diastasique des farines.

PROTÉINES

Le taux de protéines moyen observé sur les échantillons analysés est **en hausse**, principalement en raison des forts résultats observés sur la zone Sud. La zone Nord (Champagne, Ardennes, Picardie) semble quant à elle présenter des résultats plus faibles et hétérogènes.

ALVÉOGRAPHE DE CHOPIN

La force boulangère et le P/L sont tous deux **en hausse**.



L'AVIS DU FOURNIL

	Hydratation (en %)	Volume pain (cm³)	Note de panification
Moyenne 2015	61.1	1577	230.6
Moyenne 2014	60.0	1670	227.0

La moyenne actuelle de la note de panification est **légèrement supérieure à l'an dernier** mais la **qualité panifiable des blés est nettement supérieure**. La moyenne des notes de panification 2014 était en effet en partie biaisée une très forte note de l'indicateur « volume » des pains.

HYDRATATION :

Satisfaisante, en légère hausse.

VOLUMES :

En retrait mais acceptables.

QUALITÉ DES PÂTES :

- Lissage un peu rapide.
- Profil **hétérogène** allant d'extensible à élastique.
- Absence de collant au travail.
- Tenue au four correcte et supérieure à l'an dernier.
- **Aspect satisfaisant.**

B ILAN INTERMÉDIAIRE

Au regard des premières caractéristiques observées sur la nouvelle campagne les formules des correcteurs sont à revoir dès l'incorporation de 30 à 40 % de blés nouveaux.

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 par notre laboratoire et Technical Center.

Sources : Arvalis : Institut du Végétal, Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, FranceAgriMer, CéréObs, Rapports USDA 2015, Commission Européenne, International Grains Council, Agritel, Baking Center MILLBÄKER

