

Blés meuniers

2015

► **VRM** Variétés Recommandées par la Meunerie semis 2015

- Variétés recommandées
- Variétés en observation

► **BPMF** Blés Pour la Meunerie Française récolte 2015

- Blés panifiables
- Blés de force
- Blés biscuitiers
- Blés biologiques

Ce document a pour rôle de **promouvoir les variétés adaptées à la meunerie** pour la **constitution des mélanges (BPMF)** ou pour les **contrats de variétés pures (VRM)**.

La majorité des achats des meuniers se fait sur des mélanges de variétés « BPMF ».

Les listes des variétés de Blés meuniers sont revues et corrigées chaque année par la Commission Matières Premières de l'ANMF, et publiées avant la rédaction des nouveaux contrats.



VRM - Variétés Recommandées par la Meunerie Semis 2015 (Récolte 2016)

Les VRM sont une sélection restreinte de variétés de blés qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité. Elles peuvent donc être utilisées dans le cadre des contrats de production de variétés pures.

La liste ci-dessous est prescrite à l'attention des producteurs en vue des prochains semis. Toutefois, les variétés de cette liste peuvent également être considérées VRM par les utilisateurs dès la prochaine récolte.

Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques ⁽²⁾
ALHAMBRA ALIXAN ALLEZ Y AMBELLO APACHE APRILIO AREZZO ARLEQUIN AS DE CŒUR AUBUSSON BERMUDE CALABRO CAPHORN CEZANNE ⁽¹⁾ EXELCIOR ²⁵ GONCOURT ILLICO ²⁵ IONESCO ²⁵ LAURIER OREGRAIN PAKITO PREVERT SAINT EX SCENARIO SELEKT SOISSONS ⁽¹⁾ SOLVEIG SY MATTIS SY MOISSON TERROIR	BOLOGNA ²⁵ CH NARA FOREL GALIBIER LORENZO MOLINERA PIRENEO REBELDE SEGOR SIALA TOGANO VALBONA	ARKEOS BAGOU BELEPI LEAR	ATHLON CAPO ELEMENT LUKULLUS MIDAS MOLINERA NOGAL PANNONIKUS PIRENEO RENAN SATURNUS SKERZZO SULTAN TOGANO

Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques ⁽²⁾
AIGLE APLOMB DESCARTES FOXYL FRUCTIDOR HYWIN LAVOISIER MATHEO RGT KILIMANJARO RGT TEKNO RGT VENEZIO SHERLOCK STARWAY TRIOMPH	ADESSO FORCALI MV TOLDI TIEPOLO	GALLIXE	ADESSO GALLUS LENNOX RUBISKO WIWA

(1) Ce blé, à bon alvéographe et à bon taux de protéines, présente des défauts en panification française et doit être utilisé, par le meunier en mélange.

(2) Blés panifiables spécifiques pour l'agriculture biologique

²⁵ : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNECY.

BPMF - Blés Pour la Meunerie Française - Récolte 2015

Les variétés « BPMF » sont des blés que la meunerie peut utiliser en mélange pour la panification ou la biscuiterie. Elles rassemblent les VRM et d'autres variétés utilisables en mélange par la meunerie.

Les listes ci-dessous sont prescrites pour les allotements des organismes collecteurs pour la prochaine récolte. Elles sont destinées à être utilisées dans le cadre des contrats d'approvisionnement des moulins.

BPMF panifiables

Blés panifiables

ALHAMBRA	CEZANNE	HYFI *	RUBISKO *
ALIXAN	CHEVALIER	ILLICO	SAINT EX
ALLEZ Y	COMPIL	INTERET	SCENARIO
AMBELLO	DESCARTES	IONESCO	SCOR
APACHE	DIAMENTO	JOKER *	SELEKT
APRILIO	EUCLIDE	KORELI	SIRTAKI
AREZZO	EXELCIOR	LAURIER	SOISSONS
ARLEQUIN	FRUCTIDOR	LAVOISIER	SOLEHIO
AS DE CŒUR	GALOPAIN	LAZARO	SOLVEIG
AUBUSSON	GHAYTA	LYRIK	SORRIAL
BERMUDE	GONCOURT	MATHEO	STARWAY
BOREGAR	GRAINDOR	NOGAL	SWEET
BRENTANO	GRANAMAX	OREGRAIN	SYLLON
CALABRO	HYBERY	ORVANTIS	SY MATTIS
CALISOL	HYSPEED	OXEBO	SY MOISSON
CALUMET	HY SUN	PAKITO	TERROIR
CAPHORN	HYWIN	PREVERT	THALYS
CELLULE *	HYXO	RGT KILIMANJARO	
	HYXTRA	RGT VENEZIO	

* : Ces variétés, en cumul, ne doivent pas dépasser 15% dans les mélanges BPMF panifiables

Rappel : Les variétés ALTIGO et EXPERT ainsi que les BPS et BP ne figurant pas sur cette liste sont exclues des mélanges BPMF panifiables

BPMF de force

Blés de force

ADESSO	ELEMENT	MOLINERA	SEGOR
BOLOGNA	ENERGO	MONOPOL	SIALA
BUSSARD	FOREL	MV TOLDI	TIEPOLO
CH CLARO	GALIBIER	PIRENEO	TITLIS
CH NARA	LOGIA	QUALITY	TOGANO
COURTOT	LORENZO	REBELDE	VALBONA

BPMF biscuitiers

Blés à tendance biscuitière

AMBITION	BELEPI	RONCARD
ARKEOS	LEAR	SCIPION
BAGOU	PALEDOR	VISCOUNT

BPMF biologiques

Blés convenant à l'agriculture biologique (sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques)

ADESSO	CHEVALIER	MIDAS	SKERZZO
AREZZO	ELEMENT	MOLINERA	SOISSONS
ASTARDO	ENERGO	NOGAL	SULTAN
ATHLON	FLAMENKO	ORPIC	TOGANO
BLASIU	GALLUS	PANNONIKUS	TRISO
CADENZA	HENDRIX	PIRENEO	UBICUS
CAPHORN	LENNOX	RENAN	WIWA
CAPO	LUDWIG	RUBISKO	
CEZANNE	LUKULLUS	SATURNUS	

Les variétés VRM et variétés en observation :

- Variétés recommandées par la Meunerie (VRM)
- Variétés en observation par la Meunerie

²⁵ : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNECY

BPS : Blé Panifiable Supérieur

BP : Blé Panifiable

Recommandations

► pour la conduite culturale des blés tendres

- Suivre la charte de production du blé tendre Arvalis/Irtac.
- Pour les blés panifiables et de force, fractionnez vos apports d'azote pour assurer un taux de protéines adapté.
 - Le 1^{er} apport ne doit pas dépasser 60 kg/ha ;
 - Le 2^{ème} apport s'effectue au stade « Epi à 1 cm » ;
 - Le 3^{ème} apport, dont la quantité doit être décidée de préférence avec un outil de pilotage, s'applique entre la fin de montaison et le gonflement. C'est le stade le plus efficace pour améliorer la teneur en protéines sans préjudice sur le rendement.
 - Un 4^{ème} apport est envisageable et peut être conseillé.
- Ne moissonnez pas avant complète maturité pour assurer une bonne qualité.

► pour la qualité sanitaire des blés tendres

Les acteurs de la filière sont vivement encouragés à :

- être attentifs à la qualité sanitaire des blés, notamment vis-à-vis de la réglementation relative aux toxines de Fusarium,
- adhérer au plan de surveillance sanitaire des céréales de l'IRTAC,
- utiliser des outils de prédiction du risque mycotoxine à la parcelle et sur la zone de collecte,
- nettoyer les blés avant livraison à la meunerie (grille de 2 mm).

Caractéristiques technologiques attendues par la meunerie⁽¹⁾

LES BLES PANIFIABLES Protéines⁽²⁾ : 11,5 à 12,5%⁽³⁾
 Note de panification (NF V03-716) > 260
 W > 170
 P/L :
 de préférence P/L < 0,7
 P/L > 2 à exclure

LES BLES DE FORCE Protéines⁽²⁾ > 14%
 W > 350
 Farinographe :
 Hydratation : 60% minimum
 Stabilité > 8 minutes

LES BLES A TENDANCE BISCUITIERE 0,3 < P/L < 0,5
 W < 150
 Blé soft
 Test Biscuitier satisfaisant

LES BLES PANIFIABLES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE Protéines⁽²⁾ > 11%⁽³⁾
 Note de panification (NF V03-716) > 230
 W > 140

1. Ces caractéristiques concernent les lots destinés à la meunerie, qu'ils soient constitués d'une seule variété pure ou d'un mélange de variétés.

2. Le « Plan protéines blé tendre », porté par Intercéréales et FranceAgriMer, mis en place en 2014 afin d'améliorer la teneur en protéines des blés français, grâce aux leviers contractuels, génétiques et agronomiques, conforte les recommandations en la matière précisées ci-dessus depuis de nombreuses années sur ce critère.

3. A préciser en fonction des variétés



Critères de sélection des Blés meuniers

Les variétés sont sélectionnées selon leur qualité technologique, leur valeur meunière, leur régularité année après année sur l'ensemble de leur zone de culture et leur disponibilité nationale.

Sélection des BPMF :

Les variétés « BPMF » sont des blés qui, en mélange, garantissent une qualité adaptée aux utilisations en meunerie : panification, blés de force, biscuiterie ou blés biologiques.

Elles sont évaluées sur la base de 2 années d'études avant inscription au catalogue officiel.

Les nouvelles inscriptions au catalogue n'apparaissent pas dans les listes BPMF afin de permettre aux meuniers de les tester. Seules les variétés dont les superficies nationales cultivées sont significatives figurent sur la liste des BPMF panifiables.

Sélection des VRM :

Les VRM sont une sélection restreinte de variétés de blés qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité. Elles trouvent ainsi naturellement leur place dans les listes BPMF.

Avant d'être inscrites parmi les VRM les variétés sont d'abord évaluées sur la base de 2 années d'études avant inscription au catalogue officiel puis mises en observation, pendant 2 ans au maximum, afin d'être évaluées sur un moulin pilote et de permettre aux meuniers de les tester.

Les variétés restées en VRM plus de 3 ans continuent d'être considérées comme des VRM par les utilisateurs même si elles sont retirées de la liste pour des raisons de disponibilité nationale (liste disponible sur demande).

Sélection des variétés pour l'agriculture biologique :

Les variétés adaptées à l'agriculture biologique sont sélectionnées sur proposition d'experts sur la base d'un réseau d'évaluation variétale conduit selon le mode de production biologique et animé par l'ITAB.

Ces variétés se retrouvent dans 2 catégories qui peuvent contenir des variétés panifiables et biscuitières :

- les VRM spécifiques pour l'agriculture biologique,
- les BPMF convenant à l'agriculture biologique sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques.

Critères d'utilisation des Blés meuniers

La présence dans un lot de BPMF panifiables, de variétés BPMF biscuitières ou de variétés non inscrites dans une des listes BPMF, entraîne le déclassement du lot complet.

Un collecteur agréé pourra proposer à la vente un mélange BPMF dont il définira lui-même, à partir des variétés listées dans ce document, la composition variétale et les pourcentages de chacune des variétés. A contrario, l'acheteur pourra, de son côté, proposer un contrat énumérant les variétés dont il souhaite que soit composé son mélange.

Le contrat pourra, à la volonté des parties, comporter des spécifications technologiques telles que taux de protéines, notes de panification, etc... sachant que la note de panification est particulièrement importante.

Arvalis - Institut du végétal publie chaque année un document intitulé « Variétés de blé tendre - Quoi de neuf en qualité ? » qui présente le profil technologique des variétés de blé tendre sur la base d'analyses conduites par les Pôles Analytiques d'Arvalis. Les caractéristiques agronomiques majeures sont résumées sous forme d'un commentaire synthétique.



ARVALIS
Institut du végétal

Association nationale de
la meunerie
française

Qualtech
GROUPE

ANMF - 66 rue La Boétie - 75008 Paris
Tél. : 01 43 59 45 80 - Fax : 01 43 59 46 05
E-mail : anmf@anmf.glaboetie.org - www.meuneriefrancaise.com

