



Août 2021

INFOS

— 🌾 Meisson 2021 🌾 —





Au printemps, la moisson s'annonçait exceptionnelle mais la météo très capricieuse a impacté la production de façon très hétérogène.

Selon les premières estimations du Ministère de l'Agriculture, les rendements en blé tendre seraient en nette progression par rapport à 2020.

Au niveau national, la production a été estimée à **36,7 Mt** (Agreste, 04/08/2021), contre 29,2 Mt en 2020, soit **+25,6%**. Le chiffre 2021 sera affiné dans les prochaines semaines. Il s'explique en partie par la hausse de **+16% en un an pour la sole de blé tendre**. Le rendement moyen est estimé à **74,2 q/ha**, soit une hausse de +8,5% par rapport à 2020 (68,5 q/ha).

Les chiffres sont plutôt bons malgré les inondations de juillet qui ont conduit des communes de 42 départements à passer en état de catastrophe naturelle. Par conséquent, dans certaines régions, l'humidité des blés reste supérieure à 20% lors de la moisson (alors que la cible est de 15%). Les organismes de stockage ont offert le séchage cette année à leurs adhérents.

D'un point de vue qualité du blé, le taux de protéines est en augmentation avec une moyenne à 12,3%. Les temps de chute sont en baisse d'environ 30 secondes à ce jour ils vont demander plus de surveillance. Les PS sont quant à eux altérés par la pluie avec une moyenne actuelle de 76 kg/hl contre 79,1 kg/hl l'an dernier.

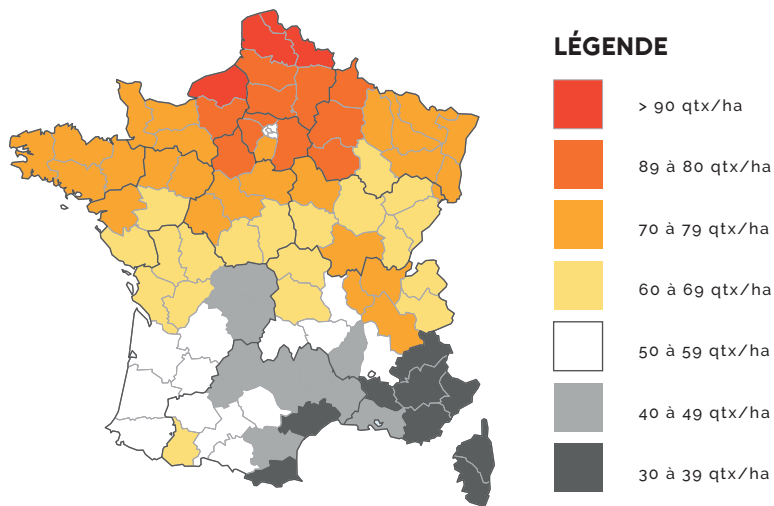
Régions

On retrouve une répartition des rendements très contrastée. Les régions de l'Ouest, qui avaient été très impactées l'année dernière, retrouvent des rendements à la hausse : +63,5% en Poitou-Charentes, +55,6% en Pays de Loire ou encore +21,6% en Bretagne.

Quelques départements à l'Est ont eu des rendements en baisse, notamment la Franche-Comté et l'Alsace.

2021, une année très hétérogène

RENDEMENTS 2021



Source : Agreste



Europe / Monde (source : Rapport USDA 12/08/2021, Agreste Conjoncture 04/08/2021)

Le dernier rapport USDA situe la **production mondiale de blé à hauteur de 776,9 Mt (784,7 Mt selon la FAO)**. En juillet, on parlait de 2021 comme d'une année record, mais les prévisions sont largement revues à la baisse entre juillet et août avec **-15,5 Mt**. La récolte mondiale est équivalente à celle de 2020, avec 775,8 Mt.

A date, la production européenne est estimée à **138,6 Mt** (vs 125,9 Mt en 2020). La récolte **russe était estimée à 85 Mt**, mais les conditions défavorables ont largement fait diminuer la récolte : elle est désormais estimée à **72,5 Mt**. A l'inverse, en Ukraine, la récolte est estimée à 33 Mt.

La production mondiale est revue à la baisse notamment à cause de la sécheresse qui a sévi aux États-Unis et au Canada, où la production est estimée à **46,2 Mt** (-3,5 Mt vs 2020). En Australie, à l'inverse, la récolte est revue à la hausse avec +3 Mt pour un volume de 30 Mt.

En conséquence de ces aléas, sur un fond de crise sanitaire, le cours du blé est très volatile et la **tendance est haussière**.



QUALITÉ DES BLÉS ANALYSÉS

par notre Technical Center

Suite aux fortes pluies de juillet sur l'ensemble du territoire, la récolte fût tardive et s'est déroulée dans de très mauvaises conditions climatiques. La qualité des blés s'en retrouve impactée, aussi bien sur les paramètres physico-chimiques que sur les paramètres de panification.

Les résultats présentés sur cette édition sont obtenus à partir de 230 échantillons de blés analysés dans notre Technical Center.

ANALYSES NATIONALES



L'avis du laboratoire

| | HUMIDITÉ DES BLÉS (%) | PROTÉINES (%) | HAGBERG (s) | PS (kg/hl) | P | G | W | P/L | le |
|---------------------|-----------------------|---------------|-------------|------------|----|------|-----|-------------|------|
| MOYENNE 2021 | 13,2 | 12,3 | 294 | 76 | 67 | 21,8 | 211 | 0,75 | 54,7 |
| Évolution | ↗ | ↗ | ↘ | ↘ | ↘ | ↗ | ↘ | ↘ | ↗ |
| Moyenne 2020 | 12,2 | 11,8 | 320 | 79,1 | 82 | 21,1 | 229 | 1,0 | 51,0 |

POIDS SPÉCIFIQUES (PS)

La **moyenne est en forte baisse**, avec des résultats très hétérogènes avant et après la pluie. De nombreux blés sont déclassés en raison de leur PS trop bas. En général, les grains sont petits, l'extraction farine est plus compliquée, provoquant une baisse des rendements farine et impactant le taux de cendres. Le PS est donc un paramètre clef à contrôler avant le déchargement cette année.

En parallèle, on relève la présence de mycotoxines sur certains blés.

HUMIDITÉ

L'**humidité est en hausse** cette année, et les temps de mouillage des blés sont réduits.

HAGBERG

La **moyenne des temps de chute reste satisfaisante** à ce jour, malgré les conditions de la moisson. Cependant, cette tendance reste à surveiller de près, étant données les valeurs plus basses relevées ces dernières semaines (plutôt

autour de 220 s - 270 s). La présence de blés germés confirme la nécessité d'une vigilance sur les Hagberg.

PROTÉINES

Le taux de protéines est **en hausse**, mais la qualité des protéines est **globalement moindre**, avec des disparités entre régions. Les **teneurs sont élevées voire très élevées** en Alsace, dans le sud et l'ouest du territoire; et **satisfaisantes à bonnes** en Centre-Val de Loire, Bourgogne-Franche-Comté, Normandie, Hauts-de-France, Lorraine et Champagne-Ardenne.

ALVÉOGRAPHE DE CHOPIN

La force boulangère (W) **est en baisse**. Le profil des alvéographes est plus long que l'an dernier.

Le P en ↘, le G en ↗, P/L en ↘

Le P/L est **assez faible** cette année, et s'accompagne d'un indice d'élasticité (le) **en hausse**.

Focus blés améliorants

Pour cette campagne, on note une hausse du W, un P/L nettement plus faible et un indice d'élasticité plus élevé. Le temps de chute de Hagberg a nettement baissé et mérite d'être surveillé. L'utilisation de blés améliorants reste **judicieuse pour vos maquettes blés**, afin d'apporter de l'élasticité et de la tolérance.

| | PROTÉINES (%) | HAGBERG (s) | PS (kg/hl) | W | P/L | le |
|---------------------|---------------|-------------|------------|-----|------|------|
| MOYENNE 2021 | 15,2 | 270 | 78 | 407 | 0,82 | 67,7 |
| Évolution | → | ↘ | ↘ | ↗ | ↘ | ↗ |
| Moyenne 2020 | 15,4 | 350 | 81,6 | 364 | 1,68 | 60,5 |





| | HYDRATATION (en %) | VOLUME PAIN (cm ³) | NOTE DE PANIFICATION |
|--------------|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| MOYENNE 2021 | 60 | 1580 | 226 |
| Moyenne 2020 | 61 | 1630 | 231 |



HYDRATATION

En baisse, l'absorption d'eau au frasage est plus difficile.

VOLUME

En baisse, une baisse notable de 50cm³ qui affaiblit la note de panification.

QUALITÉ DES PÂTES

- Le lissage au pétrin est **plus lent** et difficile que l'an dernier, voire insuffisant dans certains cas. On constate ce défaut sur l'ensemble des variétés (y compris des variétés comme Apache ou Oregrain). Les temps de pétrissage en deuxième vitesse sont à rallonger. La levure désactivée sera nécessaire dans certains cas.

- Les profils de pâtes au travail sont hétérogènes selon les régions, allant d'élastique sur le sud, l'ouest et le centre à plutôt extensible sur l'est du territoire, et **s'accompagnant parfois de collant**. Ce défaut est en lien avec une activité enzymatique plus forte cette année, représentée par les temps de chute de Hagberg plus bas.

- La **tenue et la tolérance au four** sont à surveiller.

- Les aspects pains sont pénalisés par une grigne **insuffisamment jetée**, voire inexistante. Les croûtes des pains sont plus colorées que l'an dernier. La coloration est elle aussi en lien avec l'activité enzymatique plus marquée.

NOTE DE PANIFICATION

En baisse de 5 points avec la note plus faible de ces 10 dernières années.



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 Technical Center.





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

Mail :

ingredient@millbaker.com