

## Des aptitudes à **satisfaire** les **principaux débouchés**



Les caractéristiques du blé dur français lui permettent de rivaliser sereinement avec ses concurrents. Couleur jaune dorée, forte vitrosité, très bon rendement semoulier, bon poids spécifique, teneurs en protéines élevées et bonne qualité des protéines sont autant d'atouts valorisables pour la plupart des débouchés dans de nombreux pays :

- Fabrication de **pâtes** alimentaires grâce à la teneur en protéines, à la qualité des protéines (en particulier du gluten) et au poids spécifique. Le blé dur français convient aussi bien dans la fabrication de pâtes courtes (comme celles utilisées en Europe et au Maghreb) que de pâtes longues (nécessitant des protéines de qualité). L'Italie réputée dans le monde entier pour sa consommation de pâtes et pour la qualité de ces dernières (elle en exporte environ 1,6 millions de tonnes chaque année) importe du blé dur français et constitue le premier client de la France.

- Fabrication de **couscous** particulièrement dans les pays du Maghreb qui exigent une couleur jaune dorée, une régularité de granulométrie de la semoule, une absence de piqures et un bon PS. Le blé français possède un très bon indice de jaune, une bonne vitrosité (supérieure à 80%) et un PS voisin de 80 Kg/hl, critères qui lui permettent de répondre aux cahiers des charges.

- Fabrication de **pains et pâtisseries** dans les pays du Maghreb en utilisant la semoule de blé dur seule ou en mélange avec de la farine (Baghir, Harcha, Batbout...).



### FICHE D'IDENTITÉ DU BLÉ DUR FRANÇAIS

Source : FranceAgriMer et ARVALIS - Institut du végétal

Critères	Valeurs moyennes 2006 - 2010 (et écarts*)	
Protéines (%MS) <small>Méthode Dumas</small>	14,3	(13,9/14,7)
Vitrosité (%) <small>Annexe IV règlement 824/2000</small>	85	(81/91)
Moucheture (%) <small>Annexe IV règlement 824/2000</small>	6,0	(0,9/13)
Indice de jaune <small>Chromatmètre sur disque de pâtes</small>	38,2	(36,7/39)
Indice de brun <small>Chromatmètre sur disque de pâtes</small>	36,7	(35,5/38,3)
Grains germés (%) <small>Annexe IV règlement 824/2000</small>	0,9	(0,3/1,6)
PS(kg/hl) <small>NFV03-719</small>	79,3	(77,5/81,5)
Gluten humide (%) <small>ICC 155</small>	30,7	(29,6/31,7)
Gluten index	58	(45/70)

\* écarts : valeur moyenne de la récolte de l'année la plus basse et de l'année la plus élevée

## FRANCE EXPORT CÉRÉALES

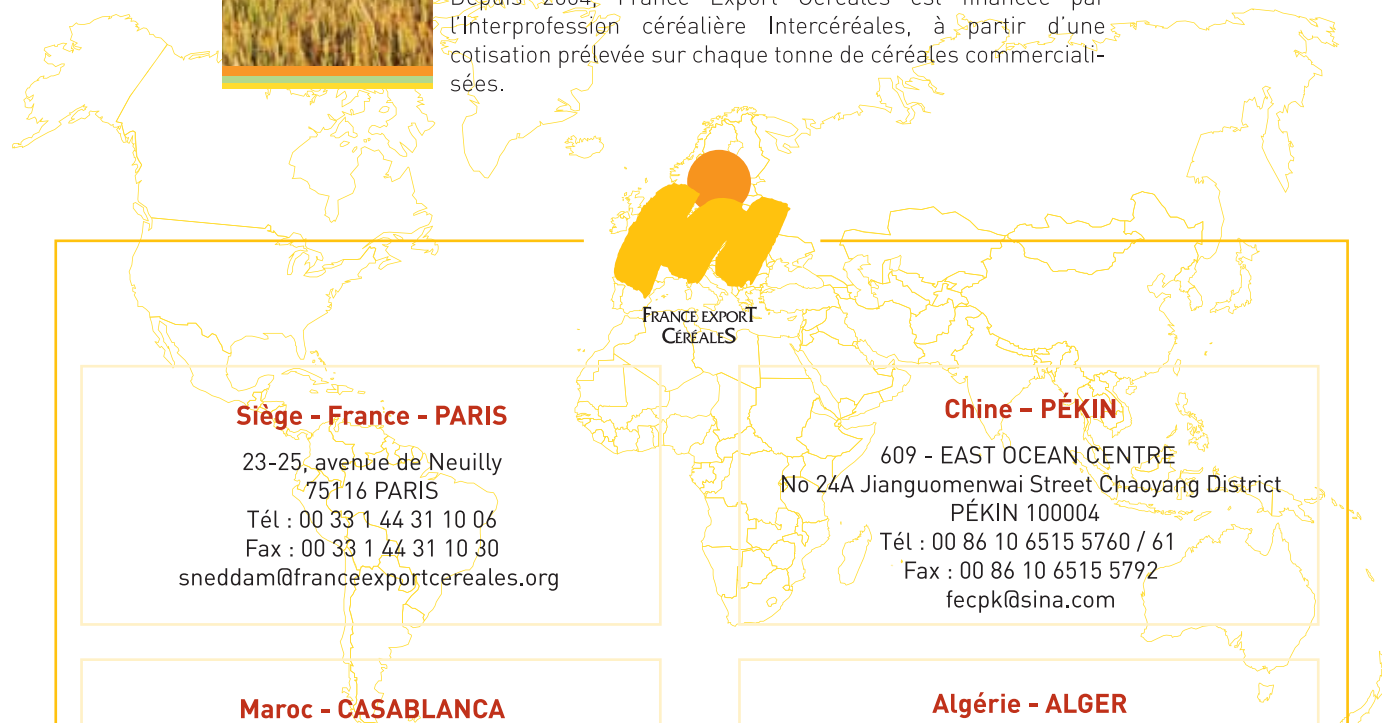
Les céréales françaises pour les marchés du monde



France Export Céréales est une association à but non lucratif créée en 1997 à l'initiative des producteurs de céréales (blé et autres céréales à paille, maïs).

Son objet est de promouvoir les céréales et la filière céréalière française sur les marchés à l'export et d'informer les producteurs, les collecteurs et leurs organisations sur les besoins actuels et futurs de nos clients.

Depuis 2004, France Export Céréales est financée par l'Interprofession céréalière Intercéréales, à partir d'une cotisation prélevée sur chaque tonne de céréales commercialisées.



### Siège - France - PARIS

23-25, avenue de Neuilly  
75116 PARIS  
Tél : 00 33 1 44 31 10 06  
Fax : 00 33 1 44 31 10 30  
sneddham@franceexportcereales.org

### Chine - PÉKIN

609 - EAST OCEAN CENTRE  
No 24A Jianguomenwai Street Chaoyang District  
PÉKIN 100004  
Tél : 00 86 10 6515 5760 / 61  
Fax : 00 86 10 6515 5792  
fecpk@sina.com

### Maroc - CASABLANCA

c/o CFCIM 15, avenue Mers Sultan  
CASABLANCA  
Tél : 00 212 5 22 20 83 50  
Fax : 00 212 5 22 26 01 85  
maghreb@franceexportcereales.org

### Algérie - ALGER

c/o AMY CONSULT  
La Vigerie - BT 5 - N°97  
El Mohamadia - ALGER  
Tél : 00 213 555 071 990  
Fax : 00 213 21 82 41 64  
fec.rguiragossian@free.fr

### Égypte - LE CAIRE

3, Aboul Feda Street - 14<sup>ème</sup> étage  
Zamalek - LE CAIRE  
Tél : 00 202 27 35 92 64  
Fax : 00 202 27 35 92 63  
fec.rguiragossian@free.fr

[www.franceexportcereales.org](http://www.franceexportcereales.org)

Crédits Photos : ARVALIS - Institut du végétal ; Axereal ; France Export Céréales



**Le blé dur (durum) français**  
une offre régulière  
en quantité et en qualité



## Les chiffres clé du blé dur français

### Une filière technique et organisée pour exporter

Notre production est assurée par environ **17 000 exploitations agricoles** spécialisées. Sa culture est répartie dans **4 zones de production** ce qui permet de garantir une stabilité du volume de la récolte quelles que soient les conditions climatiques.

Les actions techniques menées, pour **améliorer sans cesse la production et la qualité** sont coordonnées au sein de comités techniques auxquels participent tous les maillons de la filière. La recherche est également concertée dans le cadre d'un Groupement d'intérêt économique qui regroupe l'institut technique ARVALIS, l'INRA (recherche fondamentale), les semouleries et les sélectionneurs. Des démarches qualités sont développées à tous les niveaux de la filière pour garantir l'intégrité du produit et sa traçabilité. **Des rencontres scientifiques et techniques sont organisées chaque année** par l'institut ARVALIS pour faire le point sur les progrès réalisés.

L'état du marché, **du volume de production et de la qualité sont régulièrement suivis par FranceAgriMer** (office public) et disponibles sur son site internet.

Une centaine d'organismes collecteurs assurent le regroupement de l'offre, le nettoyage, le tri, le stockage et la commercialisation. Ces organismes peuvent également **constituer des lots en fonction des besoins des acheteurs**.

L'exportation peut se faire par l'organisme collecteur (livraisons intracommunautaires) ou via une société de commerce international (exportation vers les pays tiers).

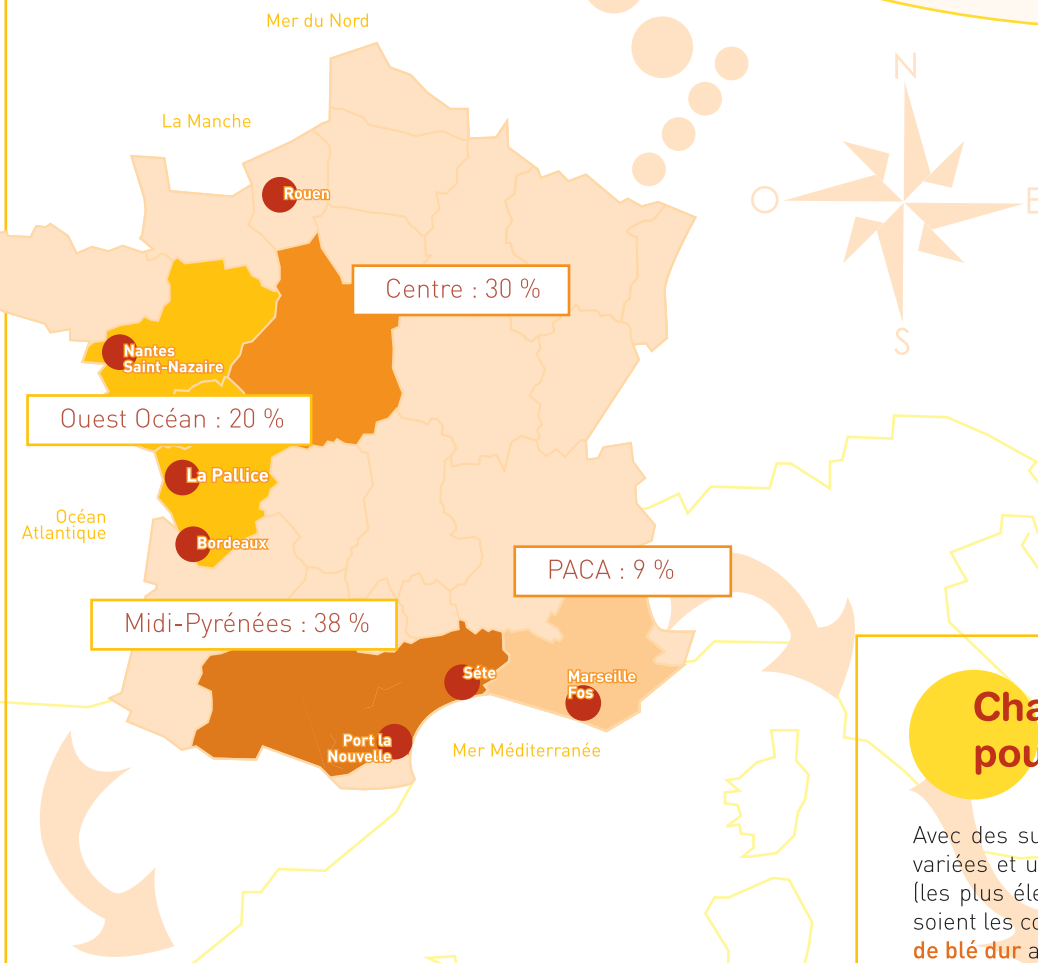
La commercialisation et l'exportation s'appuient sur des contrats qui en règlent les différents aspects: quantités, délais, responsabilités...

Les infrastructures portuaires situées en Manche (Rouen), sur l'Atlantique (La Pallice) et en Méditerranée (Port la Nouvelle, Sète) permettent d'acheminer le blé dur à partir des 4 principales régions de production. Ces infrastructures sont de nature à réduire les temps et coûts de livraison (en particulier vers le bassin méditerranéen) et à livrer également petits et gros navires.

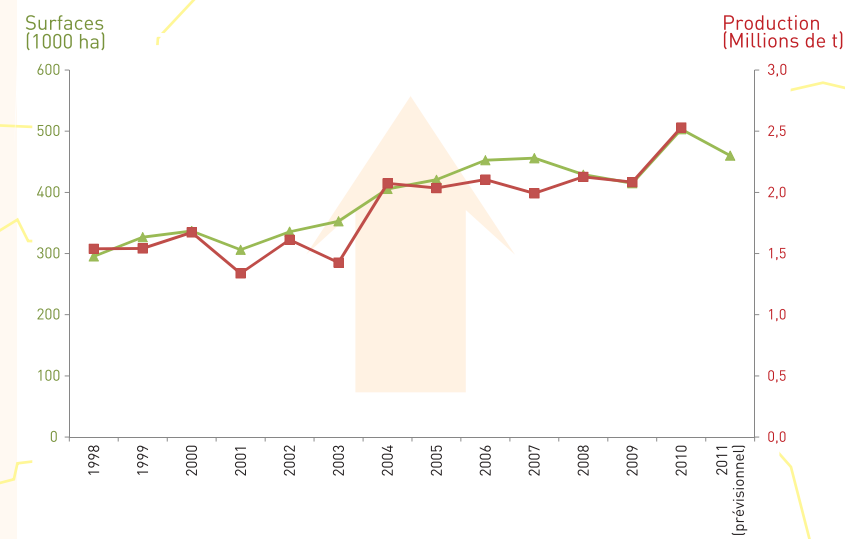
L'offre française est régulièrement présentée aux pays clients lors de nos séminaires techniques organisés dans de nombreux pays. Des **actions d'accompagnement** (expertise, contrôle d'installation, formation) peuvent être organisées pour optimiser l'utilisation des blés français par les clients afin d'obtenir le produit fini désiré.



### Régions de production et principaux ports d'exportation de blé dur



### Evolution des surfaces et de la production de blé dur



**Surfaces cultivées**  
450 000 hectares

**Production**  
2 200 000 tonnes

**Rendement moyen**  
4,8 tonnes /hectare

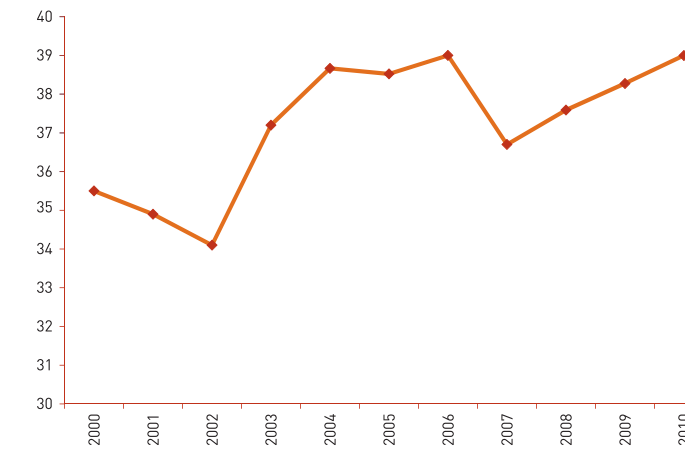
#### Exportation

2/3 de la production soit 1450 000 tonnes (dont environ 60% vers l'UE à 27 et 40% vers les pays tiers)

**Principales destinations**  
Algérie, Allemagne, Espagne, Italie

Source : FranceAgriMer 2006-2010

### Indice de jaune



### Chaque année : Une production stable pour satisfaire les besoins de nos acheteurs

Avec des superficies en progression depuis 1992, des zones de production variées et une forte technicité qui permet l'obtention de rendements élevés (les plus élevés de l'UE à 27 avec près de 5t/ha) et assez stables quelques soient les conditions climatiques, **la France est le 2<sup>ème</sup> producteur européen de blé dur** après l'Italie.

La France produit 25 % du blé dur de l'Union Européenne à 27. Le volume de production permet de satisfaire de façon fiable et durable à la fois les besoins intérieurs et les demandes de nos principaux clients.

Ainsi chaque année ce sont près de **1 500 000 millions de tonnes qui sont disponibles pour être exportées** en grain (Source FranceAgriMer 2006-2010). Sa commercialisation et **son exportation sont libres et sont faites sans restriction**.

Nos principaux clients à l'export sont pour environ 60% les pays de l'UE et 40% les pays tiers principalement la rive sud de la Méditerranée et l'Afrique occidentale et centrale.

### Une bonne qualité technologique pour satisfaire les clients les plus exigeants

La qualité technologique de la production française fait l'objet de travaux constants pour satisfaire les besoins des consommateurs : travaux sur la couleur appréciée notamment par **l'indice de jaune**, sur la moucheture, résistance des variétés à la fusariose, amélioration de la qualité du gluten en relation directe avec la tenue à la cuisson...

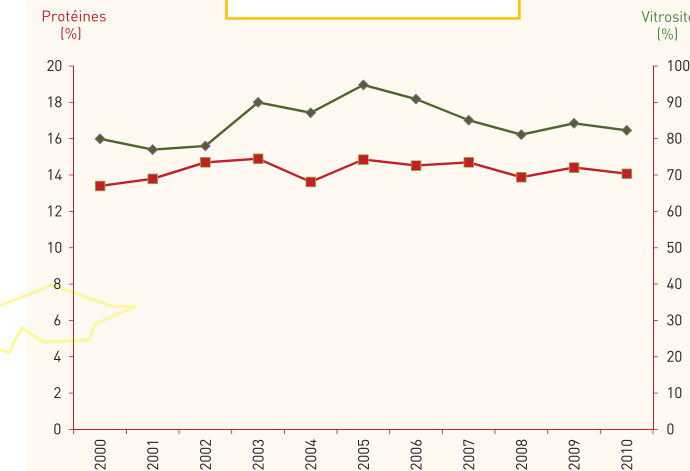
L'évolution de la sélection variétale et l'adoption permanente des nouvelles variétés par les producteurs ont permis **d'augmenter la couleur jaune** de la semoule, critère particulièrement important pour les acheteurs du Maghreb. Le blé français est l'un des mieux placés concernant la couleur.

**Le rendement total en semoule** du blé dur français est très élevé. Il se situe au même niveau que celui des meilleures origines. Le rendement en semoule cœur d'amande (bien adaptée au couscous), figure parmi les plus élevés du marché, ce qui confère un avantage au blé français dans les pays du Maghreb. L'indice de brun faible et stable au cours des années, garantit des pâtes claires.

**La moucheture** (taux en moyenne inférieur à 5%) permet d'obtenir des **pâtes sans piqûres**. La constitution de lots par les organismes collecteurs permet de mettre sur le marché des grains à faible taux de moucheture même les années climatiquement défavorables. Toutefois, compte tenu de la variabilité climatique et de son impact sur ce phénomène, des travaux sont conduits dans l'objectif de réduire sa variabilité interannuelle liée aux conditions climatiques afin de pouvoir satisfaire les attentes des clients les plus exigeants.

Les teneurs en **protéines** sont régulièrement **supérieures à 14 %** et la vitrosité **dépasse 85%**. De plus, les variétés développées par la France ont un profil protéique qui leur confère une bonne qualité pastière. L'équilibre entre la ténacité et l'élasticité de la pâte permet d'obtenir une texture des produits finis très satisfaisante.

### Protéines et Vitrosité



### Une traçabilité de la production et une bonne qualité sanitaire

L'Union Européenne conduit depuis de nombreuses années une politique de «haute sécurité sanitaire» pour les consommateurs. Pour les produits agricoles de l'union, cela se traduit en matière céréalière pour les grains et produits dérivés commercialisés, par la mise en place de limites réglementaires sur les contaminants naturels telles les mycotoxines. Depuis 2006, le règlement impose pour les mycotoxines de Fusarium (mycotoxines produites au champ) des limites de 1750 et 100 µg/kg respectivement pour le déoxynivalénol (Don) et la zéaralénone sur grains de blé non transformés à destination de l'alimentation humaine. Les producteurs et les organismes stockeurs se sont organisés pour répondre à ces exigences et mettent en œuvre des guides de bonnes pratiques validés par l'interprofession céréalière.

Toute céréale française mise en marché répond à cette réglementation quelque soit sa destination (marché intérieur ou pays tiers). **Le blé français est donc sûr en ce qui concerne la qualité sanitaire.**