

Blés meuniers

2021

► VRM Variétés Recommandées par la Meunerie semis 2021

- Variétés recommandées
- Variétés en observation

► BPMF Blés Pour la Meunerie Française récolte 2021

- Blés panifiables
- Blés de force
- Blés biscuitiers
- Blés biologiques panifiables, correcteurs*, biscuitiers

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 font 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.

*en cours de définition

VRM - Variétés Recommandées par la Meunerie Semis 2021 (Récolte 2022)

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. Toutes les variétés VRM sont également des BPMF.

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
AIGLE	LG AURIGA	ACTIVUS	ADRIATIC
ALIXAN	OREGRAIN ^{EXT}	ADESSO	ARKEOS
APACHE ^{EXT}	ORLOGE	ALESSIO	BAGOU
APRILIO	PIBRAC	ANNIE	BELEPI
AREZZO	PILIER ^{EXT}	BOLOGNA ^{ZS}	COSMIC
CALABRO	PROVIDENCE	CH NARA	GALLIXE
CALUMET	RGT CLIPSO	CHRISTOPH	HANSEL
DESCARTES	RGT DISTINGO	FORCALI	
FANTOMAS	RGT KILIMANJARO	GALIBIER	
FRUCTIDOR	RGT MONTECARLO	GEO	
GERRY	RGT PERKUSSIO	GIAMBOLOGNA	
GONCOURT	RGT VENEZIO	IZALCO CS	
HYWIN ^{EXT}	RGT VIVENDO	METROPOLIS	
HYXPERIA	SEPIA	MV TOLDI	
ILLICO ^{ZS}	SOISSONS ⁽¹⁾	PIRENEO	
KWS DAG	SORBET CS	REBELDE	
KWS EXTASE	SY MOISSON	SIALA	
KWS SPHERE	TALENDOR	SKERZZO	
KWS ULTIM	UNIK	TIEPOLO	
LG ABSALON	WINNER	VERZASCA	
LG ARMSTRONG			

Blés biologiques

Blés panifiables		Blés correcteurs	Blés biscuitiers
ACTIVUS	FORCALI	RUBISKO	GWASTELL
ADESSO	GENY	SKERZZO	
ALESSIO	GHAYTA	SULTAN	
ATHLON	IZALCO CS	TENGRI	
CAPO	LENNOX	TOGANO	
CENTURION	LG ARMSTRONG	UBICUS	
EDELMAANN	NOGAL		
EHOGOLD	PIRENEO		
ELEMENT	POSMEDA		
EMILIO	RENAN		

Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables		Blés de force	Blés biscuitiers
AGENOR	LG ASTERION	TEOREMA	LG SKYSCRAPER
ARCACHON	LG AUDACE		SU ECUSSON
AUTRICUM	PRESTANCE		
GREKAU ^{EXT}	RGT LETSGO		
HYLIGO	SY ADMIRATION		
JUNIOR			

Blés biologiques

Blés panifiables		Blés correcteurs	Blés biscuitiers
ALICANTUS	LD CHAINE		HANSEL
APEXUS	LD VOILE		SU ECUSSON
CECILIUS	WENDELIN		
CHRISTOPH			

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

BB : Blé biscuitier ZS : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNECY EXT : variétés à tendance extensible

BPMF - Blés Pour la Meunerie Française - Récolte 2021

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. Les variétés « VRM » ne figurent plus dans les listes BPMF elles sont de fait toutes des BPMF.

Blés Pour la Meunerie Française (BPMF)

Blés panifiables		Blés de force	Blés biscuitiers
ADVISOR	OBIWAN	COURTOT	PALEDOR
BOREGAR	PASTORAL ^{EXT}	ENERGO	RONCARD
CELLULE *	RGT CESARIO	TITLIS	SCIPION
CENTURION	RGT FORZANO		SU ECUSSON
CHEVIGNON	RGT LEXIO		
COMPLICE	RGT LIBRAVO		
CUBITUS	RGT ROSASKO		
DIAMENTO	RGT SACRAMENTO		
FILON ^{EXT}	RGT VOLUPTO		
GARFIELD	RUBISKO ^{EXT*}		
GHAYTA	SANREMO		
GRAINDOR	SOLEHIO ^{EXT}		
GRAVURE	SOLINDO CS		
GRIMM	SU TRASCO		
HYBIZA ^{EXT}	SY ADORATION		
HYKING	SY PASSION		
KWS TONNERRE	SY ROCINANTE		
LG ASTROLABE	SYLLON ^{EXT}		
MUTIC ^{EXT*}	TENOR		
NEMO ^{EXT}			

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

Rappel : Les BPS et BP ne figurant pas sur cette liste sont exclues des mélanges BPMF panifiables

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

Blés panifiables		Blés correcteurs	Blés biscuitiers
AREZZO	LG ABSALON		ADRIATIC
CHEVIGNON	LUDWIG		
ENERGO	ORLOGE		
FILON	RGT VENEZIO		
GWENN	SOISSONS		
HANSWIN	WIWA		

Recommandations

► pour la conduite culturale des blés tendres

- Suivre la norme NF V30-001 : 2016 « Bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme ».
- 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 à Hypérior, l'Observatoire de la qualité sanitaire des céréales et produits céréaliers,
- 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⁾

BPMF 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

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

BPMF BISCUITIERS 0,3 < P/L < 0,5
 W < 150
 Blé soft
 Test Biscuitier satisfaisant

BPMF BIOLOGIQUES

Panifiables
 Protéines⁽²⁾ > 10,5%⁽³⁾
 Note de panification (NF V03-716) > 250
 W > 150

Biscuitiers
 0,3 < P/L < 0,5
 Protéines⁽²⁾ > 10%⁽³⁾
 80 < W < 150

Correcteurs
 Catégorisation en cours

1. Ces caractéristiques concernant les lots destinés à la meunerie, sont également utilisées pour les variétés pures.

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. À préciser en fonction des variétés

 Plan
 Protéines
 Blé Tendre
C'est vital !



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.

Les variétés inscrites au catalogue français en conventionnel ou en agriculture biologique sont évaluées sur la base de deux années d'étude dans le cadre d'une collaboration de l'ANMF avec ARVALIS – Institut du végétal et le GEVES (Groupement d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences).

Les variétés inscrites sur des catalogues européens sont évaluées sur la base de deux années d'études par Arvalis – Institut du végétal.

Les variétés adaptées à l'agriculture biologiques, quand elles ne sont pas inscrites au catalogue français agriculture biologique, sont évaluées dans le cadre du réseau de post-inscription co-animé par ITAB/APCA/ARVALIS.

Les blés livrés à la meunerie doivent être exempts de soja, moutarde et lupin qui sont des allergènes majeurs car ils risqueraient de se retrouver dans un produit alimentaire céréalier consommé par une personne allergique.

Le caractère EXTensible des blés est apprécié sur la base des résultats de deux années d'étude de la variété selon 3 critères :

- L'indice d'élasticité mesuré à l'alvéographe de Chopin,
- La note d'allongement au façonnage et la note de pâte mesurées à l'essai de panification NF V03-716.

Selon les conditions climatiques le niveau d'extensibilité du blé peut être variable pour une variété donnée.

Sélection des BPMF :

Les variétés « BPMF » sont des blés issus d'une culture en conventionnel ou en agriculture biologique qui, en mélange, garantissent une qualité adaptée aux utilisations en meunerie : panification, blés de force, biscuiterie. Pour figurer sur les listes BPMF, les variétés ont fait l'objet d'au moins deux années d'expérimentation au champ et d'analyses dans un réseau officiel en France.

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 issus d'une culture en conventionnel ou en agriculture biologique qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité. Elles ne figurent plus dans les listes BPMF car elles le sont de fait.

Pour figurer sur les listes VRM, les variétés ont fait l'objet d'au moins deux années d'expérimentation au champ et d'analyses dans un réseau officiel en France. Puis elles sont mises en observation, pendant 2 ans au maximum, afin d'être évaluées sur le moulin pilote de l'ENILIA-ENSMIC 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).

Critères de sélection 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
GRUPE

ANMF - 66 rue La Boétie - 75008 Paris

Tél. : 01 43 59 45 80 - Fax : 01 43 59 46 05

E-mail : anmf@anmf.laboetie.org - www.meuneriefraancaise.com

