

Blé dur

Le blé dur a du succès chez les producteurs français. Pour absorber ces volumes supplémentaires produits, la filière doit développer l'export. Le maintien d'une bonne qualité sera la clé pour maintenir et augmenter les exportations, tant vers les pays tiers que vers l'Union européenne.

La qualité permet de maintenir les exportations



Dans la fabrication de pâtes, les semouliers français utilisent à 90 % la production nationale de blé dur, qui répond bien aux exigences de qualité des industriels.

Avec pour la deuxième année consécutive une récolte à plus de 2 Mt, la France se positionne dans l'Union européenne comme un nouveau poids lourd du blé dur (*figure 1*). La question des débouchés est donc primordiale et cet enjeu est déjà bien identifié par la filière blé dur française, qui en a fait un sujet à part entière lors de la 8^e journée nationale de la filière blé dur le 19 janvier dernier à Carcassonne.

Christelle Tailhardat
Bernard Pascal
b.pascal@arvalisinstitutduvegetal.fr
ARVALIS - Institut du végétal

La destination des blés durs français se répartit en trois débouchés: le marché intérieur via les semouliers, l'Union européenne, et notamment l'Italie, et les pays tiers, en particulier le Maghreb. Sur la base de la moyenne des utilisations des blés durs français pour les trois dernières récoltes, ces trois débouchés se partagent chacun un tiers de la production française.

Le marché intérieur est très stable, tandis que les ventes vers l'Europe et les pays tiers

enregistrent plus de variations (*tableau 1*). Celles-ci sont dues aux quantités présentes sur les marchés, aux qualités et bien sûr aux prix.

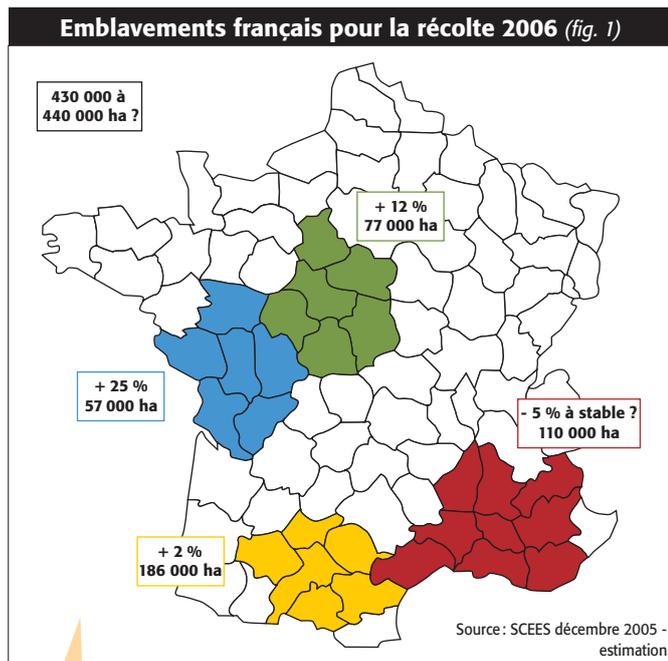
La semoulerie française : un pilier dans la filière et une valeur sûre pour les débouchés

Sur les trois dernières récoltes, ce sont un peu plus de 500 000 t/an de blés durs qui ont été triturés par les semouliers français (7 usines) pour des débouchés en pâ-

tes alimentaires et couscous. L'industrie semoulière française arrive à la première place européenne des fabricants de couscous et à la deuxième place pour la production de pâtes.

Les semouliers français s'approvisionnent à environ 90 % avec les blés durs français. Les 10 % d'importation proviennent à plus de 85 % de l'Union européenne.

En plus d'être des utilisateurs quasi exclusifs des blés durs français, les semouliers



Pour 2006, on prévoit 6 % à 7 % de surfaces de blé dur en plus au niveau national, soit plus de 430 000 ha, et peut être même jusqu'à 440 000 ha avec les semis les plus tardifs.

Chiffres clés des débouchés des blés durs français (en milliers de tonnes) (tab. 1)

Campagne	03/04	04/05	05/06 (estimations)
Production	1427	2074	2081
Utilisation intérieure semoulerie (pâtes uniquement)	498	518	510
Vente de grains Union Européenne	527	592	500
Vente de grains pays tiers	264	883	600

Source « Les cahiers de l'ONIC – marché du blé dur - janvier 2006 »

et pasteurs français sont aussi des acteurs dynamiques et moteurs de la filière blé dur. Ils participent activement au comité de pilotage national et sont membres du GIE blé dur, notamment sur les sujets d'amélioration des variétés,

▶ Les trois débouchés des blés durs français (marché intérieur, marché européen et pays tiers) ont les mêmes exigences de qualité.

en relation étroite avec les sélectionneurs en amont, afin de satisfaire les consommateurs finaux (voir article de *Perspectives Agricoles* n° 322 avril 2006, p 54).

À la demande des industriels, les critères qualités les plus travaillés à ce jour ont été la couleur, via l'indice de jaune, les teneurs en protéines, le risque moucheture et mitadin.

Avec la mise en place de la réglementation mycotoxines (le seuil DON pour le blé dur est fixé à 1750 µg/kg), c'est la résistance à la fusariose qui fait l'objet de nouveaux programmes de recherches, notamment par le biais de réseaux d'essais communs entre sélectionneurs, agriculteurs et organismes de recherches (INRA et ARVALIS-Institut du végétal).

Du côté des qualités culinaires, il reste encore à améliorer

la qualité du gluten, un critère majeur en relation directe avec la tenue à la cuisson des pâtes, et donc un point important pour la satisfaction des consommateurs.

Union européenne : impact de la PAC et recherche de qualité

Avec la mise en place du découplage total en Italie depuis 2005, les emblavements en blé dur y sont en forte diminution (- 30 % de surfaces pour la récolte 2005). Cette baisse, confirmée à nouveau pour 2006, positionne dorénavant l'Italie sur une base de 3,2 à 3,5 Mt de blé dur produits, contre 4,2 Mt en moyenne sur les dix dernières années. Si l'on ajoute à cela les risques de plus en plus forts de sécheresse sur le sud de l'Europe, le bilan blé dur européen pourrait être pénalisé à l'avenir, à l'image de 2005, où l'Espagne a vu ses pertes de récolte approcher les 70 %.

Cette baisse de production aura sans doute pour effet de repositionner les blés durs français sur ces marchés, ce qui devrait permettre d'absorber les volumes liés à l'augmentation des surfaces en France.

Les blés durs français ont donc là une nouvelle occasion de conforter voir d'augmenter leurs parts de marchés en Italie, mais aussi en Allemagne et en Belgique (figure 2). Cela dépendra des qualités de notre

récolte et de celles de nos voisins européens, mais aussi des prix mondiaux, notamment des blés durs canadiens qui restent toujours la référence en la matière.

Les attentes en termes de qualité et de réglementation étant les mêmes que celles attendues par les semouliers français, la future récolte 2006 saura sans aucun doute satisfaire nos voisins européens.

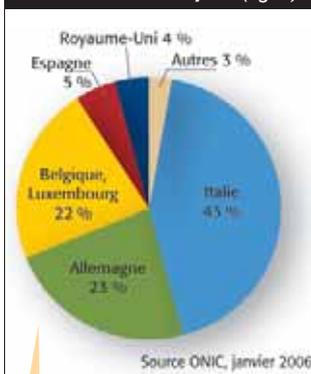
Pays tiers : des marchés demandeurs de qualité et hautement convoités

Les blés durs français ne sont réellement de retour sur les marchés pays tiers que depuis deux ans. La réforme de la PAC de 1992 avait mis un point d'arrêt à ces exportations. Ce n'est que depuis 2004, et grâce à de très bonnes qualités et à une augmentation des surfaces, que nos exportations sont relancées, principalement vers l'Algérie, le Maroc, et dans une moindre mesure l'Égypte (figure 3).

Les pays du Maghreb sont majoritairement consommateurs de couscous, mais aussi de pâtes ainsi que de pains au blé dur. Ils sont eux-mêmes producteurs de blés durs de bonne qualité, mais largement déficitaires, et restent donc les premiers importateurs mondiaux avec une demande à 3 Mt pour cette campagne, dont 2,2 Mt rien que pour l'Algérie!

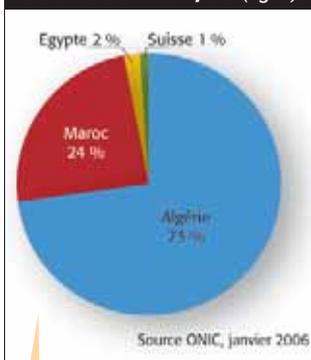
Les productions locales

Les débouchés européens du blé dur français (fig. 2)



Avec 43 %, l'Italie, dont les surfaces sont en baisse, reste un client important pour la production française.

Les débouchés pays tiers du blé dur français (fig. 3)



Avec 2,2 Mt par an, l'Algérie est de loin le premier client hors Europe pour les blés durs français.

sont le plus souvent utilisées directement par les consommateurs, et ce sont donc quasi exclusivement les blés durs importés qui sont triturés par les semouleries industrielles locales.

Grands connaisseurs, ce sont des marchés demandeurs de blés de très haute qualité, notamment en termes de couleur et de protéines.

Les blés durs français ont donc toutes leurs chances, d'autant plus que ce sont des marchés très proches de chez nous. Cette proximité permet

Les bonnes qualités des blés durs français sont un atout pour conquérir des marchés à l'export.



Avec la réglementation mycotoxines, c'est aujourd'hui la fusariose qui fait l'objet de nouveaux programmes de recherche.

notamment de réaliser des petits chargements, avec de très bonnes qualités homogènes qui répondent exactement aux cahiers des charges des acheteurs.

En revanche, et toujours par comparaison avec le Canada, premier exportateur mondial de blé dur, le témoignage d'un semoulier marocain, lors de la 8^e journée de la filière blé dur à Carcassonne, a évoqué le manque de connaissance et de lisibilité de l'offre française, comparativement au « grading » canadien, posant ainsi la question de la création d'une grille de classement pour les blés durs français à destination des acheteurs des pays tiers. ■

Pour en savoir plus

ARVALIS-Institut du végétal propose une formation Intra Entreprise : **Blé dur : Conduire la culture pour satisfaire les débouchés** - Renseignements : Sandrine Sartori, tél. : 01 64 99 22 80.

