



Les bons résultats en blé tendre s'expliquent par une bonne fertilité des épis et par un poids des grains élevé, obtenu grâce à des conditions de remplissage proches de l'optimal.

## Bilan de la récolte 2009 : blé tendre, blé dur, orges

# Des rendements et des qualités globalement satisfaisants

Après des conditions de culture souvent défavorables en début de cycle, la moisson 2009 nous a réservé de bonnes surprises. Les rendements sont en effet élevés et la qualité d'un bon niveau. La production est attendue à 37,5 Mt pour le blé tendre, à 2 Mt pour le blé dur et à 12,8 Mt pour les orges.

### Pour en savoir plus

Pour plus de détails sur la qualité des récoltes de blé tendre et blé dur, vous pouvez commander ou télécharger sur [www.arvalisinstitutduvegetal.fr](http://www.arvalisinstitutduvegetal.fr) les plaquettes provisoires FranceAgriMer/ARVALIS – Institut du végétal. Les plaquettes définitives seront disponibles à partir du 15 octobre 2009.

**L**es rendements en blé tendre sont cette année encore d'un bon niveau et se rapprocheraient du précédent record de 2004. La moyenne nationale est estimée à 76 q/ha, en hausse de 3 q/ha par rapport à 2008 et de 5 q/ha par rapport à la moyenne quinquennale. Ainsi, malgré la légère baisse des surfaces, la production de blé tendre est attendue à 37,5 Mt.

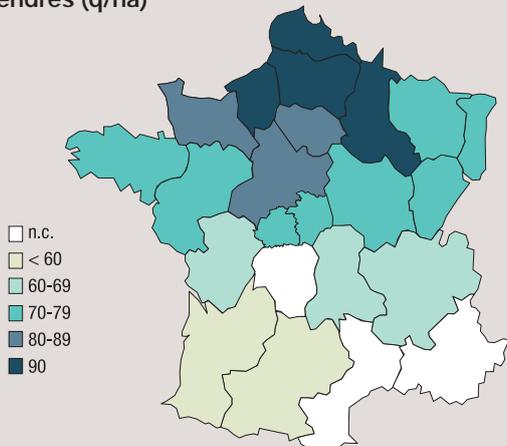
**Sur blé tendre, des attaques de cécidomyies ont causé des pertes de rendement pouvant localement être importantes.**

Les rendements sont particulièrement bons dans la moitié nord de la France, avec une moyenne de 70 à 90 q/ha et des *maxima* à 120 q/ha du Bassin Parisien au nord du pays (*figure 1*).

Ils sont en progression par rapport à 2008 dans plusieurs régions, notamment en

Champagne, qui retrouve cette année un haut niveau de production. Ces bons résultats s'expliquent par

Figure 1: Estimation des rendements des blés tendres (q/ha)



Source : Enquête ARVALIS – Institut du végétal auprès des professionnels

Les rendements, hétérogènes et décevants dans le Sud-Ouest, sont particulièrement bons dans la moitié nord du pays avec des maxima à 120 q/ha.



© R. Doucet, ARVALIS-Institut du végétal

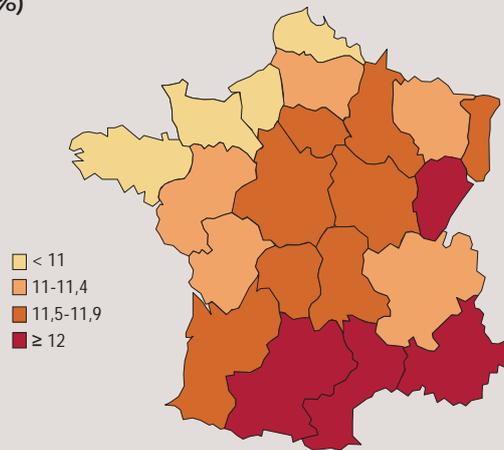
Avec une moyenne de 11,3 %, les teneurs en protéines sont en léger retrait par rapport à 2008, notamment dans le Nord-Est de la France où les rendements sont en forte progression.

Les teneurs en protéines des blés durs sont très satisfaisantes pour la qualité pastière : la moyenne nationale s'élève ainsi à 14,2 %, en légère progression par rapport à l'an dernier.

une bonne fertilité des épis et par un poids des grains élevé, obtenu grâce à des conditions de remplissage proches de l'optimal. Ces deux composantes ont compensé le faible nombre d'épis engendré par un hiver particulièrement rigoureux et un début de montaison dans le sec. En revanche, les rendements sont très hétérogènes et décevants en Aquitaine et en Midi-Pyrénées, où les semis ont été particulièrement perturbés par les pluies de l'automne.

Des hétérogénéités sont également constatées dans d'autres régions. Les plus faibles rendements ont généralement été observés en sol séchant, dans les parcelles cultivées en blé sur blé ou encore dans les parcelles touchées par la grêle. Mais cette année a été notamment marquée par une attaque importante et généralisée de cécidomyies du Poitou-Charentes jusqu'en Lorraine, en passant par le Centre. Ces ravageurs ont causé

Figure 2: Teneur en protéines des blés tendres (%)



Source : Enquête collecteurs FranceAgriMer / ARVALIS – Institut du végétal

Les différents indicateurs de qualité sont bons : teneur en eau, poids spécifiques, indice de chute de Hagberg, force et valeur boulangère. Seul le taux de protéines est un peu faible, à 11,3 % de moyenne.

La complémentarité des profils variétaux ainsi que le niveau qualitatif de l'année permettront de réaliser des mélanges meuniers de bonne qualité technologique.



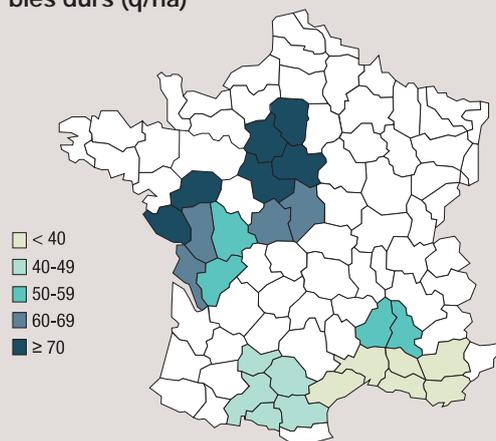
© N. Cornec

## Blé dur : une récolte de bonne qualité

La production 2009 est estimée à environ 2 Mt. En effet, même si les rendements sont en léger retrait par rapport à 2008, ils restent à un bon niveau, en moyenne 49 q/ha, soit 1 q/ha de plus que la moyenne quinquennale. En particulier, ils sont très bons dans l'Ouest et dans la région Centre. Ils sont en revanche hétérogènes dans le sud du pays (figure 4).

blés présentent également une bonne vitrosité (peu de grains mitadinés), autour de 85 % en moyenne. Les résultats sont particulièrement bons dans la région Ouest-Océan. Les blés récoltés après les pluies dans la région Centre présentent toutefois un mitadinage supérieur à 20 %. Les grains sont d'une belle couleur jaune, encore en amélioration par rapport à l'an dernier.

Figure 4 : Estimation des rendements des blés durs (q/ha)



Source : Enquête ARVALIS – Institut du végétal auprès des professionnels

Les rendements des blés durs sont particulièrement bons dans l'Ouest et en région Centre.

La récolte est de bonne qualité dans l'ensemble des bassins de production. Les teneurs en protéines sont adaptées à une bonne qualité pastière. La moyenne nationale s'élève ainsi à 14,2 %, en légère progression par rapport à l'an dernier. La teneur en gluten humide est logiquement d'un bon niveau aussi, avec une moyenne proche de 32 %. Le gluten Index est toutefois en retrait par rapport à 2008. Grâce à des conditions météorologiques de fin de cycle globalement plus clémentes cette année, les blés durs ont retrouvé des niveaux très satisfaisants de moucheture et de mitadinage. Le taux moyen de grain moucheté est ainsi de 4 %, les meilleurs résultats étant obtenus dans le Sud-Est. Les

Les poids spécifiques sont élevés et homogènes dans toute la France. La moyenne nationale atteint 80 kg/hl, en hausse de près de 2 points par rapport à 2008. La teneur moyenne en eau des blés, de 12,7 %, garantit une bonne conservation des grains. Les indices de chute de Hagberg sont quant à eux élevés dans tous les bassins de production. Ils peuvent être un peu plus faibles dans la région Centre pour les blés récoltés après les pluies, mais la moyenne régionale reste très satisfaisante. Les volumes et la qualité des blés durs 2009 devraient satisfaire tous les utilisateurs, aussi bien sur le marché intérieur qu'à l'export.

Dans l'ensemble des bassins de production, les blés durs sont de bonne qualité, en progression par rapport à l'an dernier.



des pertes de rendement pouvant localement être importantes. Comme l'an dernier, les teneurs en protéines sont un peu faibles, autour de 11,3 % en moyenne (figure 2). Au-delà de l'effet de dilution par les bons rendements, deux éléments peuvent expliquer ces niveaux. D'une part, la quantité d'azote absorbé à la floraison a été plus faible que d'habitude, en raison de conditions d'absorption défavorables, notamment en début de montaison, et d'une production de biomasse globalement limitée. Le coût des engrais azotés a éga-

En Aquitaine et en Midi-Pyrénées, où les semis ont été particulièrement perturbés par les pluies de l'automne, les rendements sont très hétérogènes et décevants.





## Orges : rendement et qualité au rendez-vous

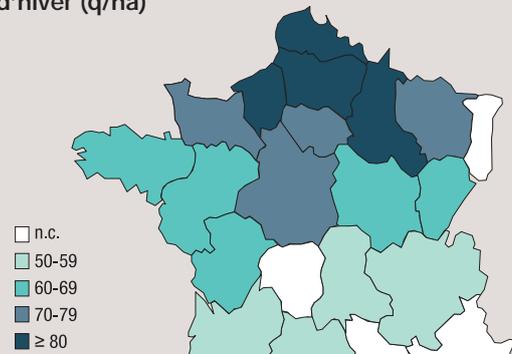
La production d'orges d'hiver est estimée à 9,1 Mt, en progression par rapport à l'an dernier. Ce niveau élevé a été permis par la progression des surfaces, mais aussi par les bons rendements obtenus dans la plupart des régions. Au nord de la Loire, les rendements moyens atteignent près de 70 q/ha jusqu'à plus de 80 q/ha (figure 5). Ils sont notamment supérieurs à ceux de l'an dernier dans le quart nord-est de la France. La qualité des orges brassicoles est très bonne. Les teneurs en protéines sont généralement contenues entre 9 et 11,5 %. Les calibrages sont cette année d'un très bon niveau, avec une moyenne supérieure à 80 % dans la plupart des régions. Les poids spécifiques, également plus élevés

qu'en 2008, sont généralement compris entre 65 et 76 kg/hl en moyenne. Les rendements des orges de printemps sont également très bons cette année, et la moyenne nationale pourrait dépasser celle de 2008. La

production atteindrait ainsi 3,7 Mt. La qualité est aussi au rendez-vous, avec des calibrages généralement supérieurs à 90 % voire 95 %, des teneurs en protéines de 10-11 % et de très bons poids spécifiques.

Les meilleurs résultats en orge d'hiver sont observés au nord de la Seine, avec des parcelles à plus de 100 q/ha.

Figure 5 : Estimations des rendements des orges d'hiver (q/ha)

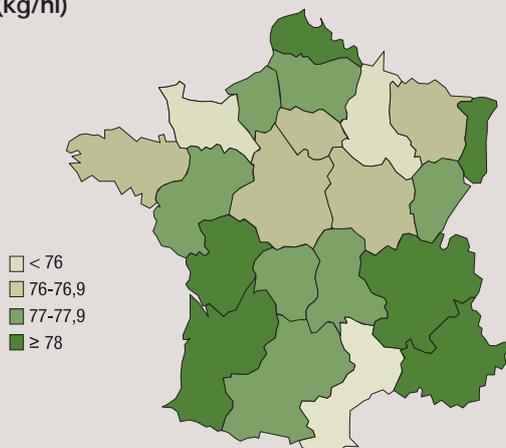


Source : Enquête ARVALIS – Institut du végétal auprès des professionnels

Toutes orges confondues, la production devrait atteindre 12,8 Mt, ce qui constitue le record absolu.

**En dépit des teneurs en protéines plutôt basses, la force boulangère moyenne des blés tendres reste à un niveau très satisfaisant.**

Figure 3 : Poids spécifiques des blés tendres (kg/hl)



Source : Enquête collecteurs FranceAgriMer / ARVALIS – Institut du végétal

Les poids spécifiques restent à un niveau élevé, 77,1 kg/hl en moyenne, grâce à des conditions météorologiques favorables.

lement été un frein aux apports, préconisés par ailleurs élevés par les outils de pilotage. D'autre part, les conditions de température ont été favorables à la photosynthèse durant le remplissage, ce qui s'est traduit par une forte accumulation d'amidon dans les grains. Malgré un léger retrait par rapport à 2008, les poids spécifiques restent à un niveau élevé, 77,1 kg/hl en moyenne, grâce à des conditions météorologiques favorables (figure 3). Les quelques pluies survenues après la maturité physiologique n'ont eu qu'une faible incidence sur ce critère. Avec une moyenne nationale de 13,5 %, la teneur en eau des blés convient parfaitement à une bonne conservation des grains. Elle est toutefois un peu plus élevée le long de la Manche et en Bretagne pour les blés récoltés après les pluies. Les quelques épisodes pluvieux survenus au moment des moissons n'auront finalement pas impacté

les indices de chute de Hagberg qui restent à un niveau élevé. Seuls 2 % des blés ont des indices inférieurs à 220 s. En dépit des teneurs en protéines plutôt basses, la force boulangère reste à un niveau très satisfaisant. Le comportement des blés en panification est également globalement bon, meilleur qu'en 2008. Les pâtes sont relativement extensibles, ce qui favorise les variétés à tendance tenace. Les variétés à profil extensible peuvent en revanche obtenir des résultats plus hétérogènes. Les pains présentent généralement un bel aspect, avec des volumes qui retrouvent un bon niveau. La complémentarité des profils variétaux ainsi que le niveau qualitatif de l'année permettront de réaliser des mélanges meuniers de bonne qualité technologique. ■

Perrine Moris,  
ARVALIS-Institut du végétal  
p.moris@arvalisinstitutduvegetal.fr