

03

Chaque usage a ses critères de qualité

Après les critères physiques et l'humidité, la protéine est de loin le critère le plus regardé. D'intérêt nutritionnel en alimentation animale, elle assure plus une fonction technologique pour la bonne tenue des produits de panification. Aussi, il nous a semblé important de rappeler les exigences qualitatives de chaque débouché du blé tendre.

Forts d'un volume conséquent et d'une offre très segmentée, les blés français peuvent être valorisés sur les marchés européens et internationaux. Notons que les exigences de nos voisins européens sont assez proches des nôtres.

L'alimentation animale a le choix des matières premières

Premier débouché intérieur des blés français, l'alimentation animale a ses propres exigences de qualité, qui sont certes moins nombreuses que pour les autres débouchés. En taux d'incorporation, le blé reste quand même la matière première la plus utilisée dans les aliments composés. "Notre objectif est avant tout de fournir des aliments aux qualités

nutritionnelles intéressantes à un moindre coût" confirme Valérie Bris, responsable matière première au SNIA (Syndicat National des Industriels de la nutrition Animale). C'est en premier lieu le prix relatif des matières premières qui motive l'achat. "Mais, la palette de matières premières s'est considérablement réduite ces dernières années" poursuit-elle. "Entre blé, maïs et orge, le blé se démarque par sa plus grande teneur en protéines, nutriment indispensable dans les formulations."

Les qualités physiques et chimiques arrivent ensuite. La teneur en eau, le PS et les impuretés sont examinés le plus souvent sur la base de contrats Incograins. "Nous regardons essentiellement la protéine et le PS," continue Valérie Bris. "Des blés riches en protéines nous intéressent autant que des blés à teneur plus faible" affirme Joel Breton, directeur des achats du groupe Evalis. "Selon les aliments et les animaux, la protéine sera plus ou moins valorisée."

La qualité sanitaire, un élément à prendre en compte

Viennent enfin s'ajouter, et cela en prévision d'un durcissement des recommandations et l'établissement des normes maximales, des critères de teneurs en mycotoxines, métaux lourds et résidus de pesticides. Valérie Bris nous indique que "la mise en œuvre des bonnes pratiques à tous les maillons de la filière (production, stockage...) est indispensable pour maîtriser les mycotoxines. C'est un sujet de préoccupation de l'ensemble de la filière céréalière.

Il est vrai que la présence de mycotoxines dans les aliments pour animaux ne pose que rarement des problèmes de santé humaine. En revanche, elles ont surtout un impact sur la santé des animaux, entraînant par exemple des chutes de fertilité, des phénomènes d'immunosuppression... Elles engendrent surtout des baisses de performances économiques des élevages. C'est pourquoi, nous restons très vigilant sur ce critère, en particulier sur les filières porcines et avicoles (canard gras notamment)."

Notons que les facteurs anti nutritionnels, telle que la viscosité, sont systématiquement corrigés et n'engendrent pas de phénomènes d'exclusions des lots.

L'alimentation animale regarde d'abord le prix, puis la protéine et le PS.



Christelle Tailhardat
c.tailhardat@arvalisinstitutduvegetal.fr
Nicolas Bousquet
n.bousquet@arvalisinstitutduvegetal.fr
ARVALIS – Institut du végétal

propres



La France est structurellement déficitaire en protéines. Pourtant, tous les débouchés, quels qu'ils soient, demandent de la protéine.

En alimentation humaine, la protéine est un élément clé...

L'approvisionnement de la meunerie française se fait de plus en plus sur la base d'un partenariat avec les OS, voire avec l'agriculteur.

Les meuniers ont des exigences d'approvisionnement pour les critères protéine, variété, PS et humidité, force boulangère (plus pour le classement que pour une réelle caractérisation technologique des lots), temps de chute de Hagberg et Zélény.

Pour Ludovic Salvo, chef projet blé tendre aux Grands Moulins de Paris Nutrixo, "Une bonne variété panifiable se situe aux alentours de 12 % de protéines. Avec les blés issus des récoltes 2000 et 2001, nous avons rencontré quelques soucis à cause de leur faible taux de protéines.

Dans ces cas-là, nous corrigeons avec du blé de force ou en incorporant du gluten. Mais 11 et 13 % de protéines sont les limites techniques à ne pas franchir pour les blés panifiables et un minimum de 14 % est nécessaire pour la viennoiserie. ».

" Mais ce n'est pas seulement le taux de protéines qui définit la qualité panifiable mais le couple variété/protéines. Pour caractériser la qualité panifiable d'un blé ou d'une farine, appelé couramment test de panification, nous utilisons aux GMP une méthode proche de la méthode BIPEA : 1^{ère} fermentation courte, façonnage mécanique et 2^e fermentation longue." poursuit-il.

D'autres analyses, tels que le taux de cendres, la farinographe, le gluten humide, l'amidon endommagé, l'acidité grasse sont aussi réalisées en fonction des débouchés.

Enfin, la qualité sanitaire est une nouvelle fois de plus en plus regardée : mycotoxines

(DON), résidus de pesticides et métaux lourds font partie intégrante des cahiers des charges.

...Pour des pâtes faciles à travailler

Les farines obtenues doivent donc correspondre aux attentes des clients (GMS, industriels ou boulangerie artisanale). "Le deuxième transformateur attend une pâte qui se travaille bien, adaptée aux chaînes de production. Par exemple pour le façonnage, l'extensibilité (capacité à s'allonger) et l'élasticité (capacité à retrouver sa forme initiale après suppression de la contrainte) de la pâte sont deux caractéristiques essentielles." nous indique Ludovic Salvo.

La régularité qualitative des farines est primordiale pour les industriels de la seconde transformation du fait de diagrammes peu ou pas modulables à chaque livraison contrairement à un boulanger artisanal qui peut faire évoluer son process.

Chaque produit de panification a ses propres exigences en farine (voir les fiches "qualité requise pour..." des numéros précédents). Du pain courant au croissant, les forces boulangères varient de 150 à 350, P/L entre 0,4 et 0,9 et enfin le temps de chute de Hagberg doit être au moins supérieur à 220 s.

L'amidonnerie cherche des lots homogènes

L'amidonnerie de blé privilégie plus la régularité des lots que la qualité afin de limiter au maximum les changements à faire sur le process une fois la période de réglages terminée (peu après la récolte).

Les cahiers des charges ne mentionnent que la protéine (entre 10,5 et 11 %), le PS et l'humidité. En revanche, en interne, les amidonniers s'intéressent à la séparabilité des constituants puisqu'ils valorisent à la fois les protéines, l'amidon et les fibres. ■

Gros plan sur les pays tiers

Leurs exigences se renforcent

Les exigences des acheteurs et des utilisateurs non européens se renforcent chaque année et l'image du blé français n'est pas à la hauteur de ce qu'elle est en France.

Quel est le rendement meunier du blé français cette année ? Et l'indice de gluten ? Est-ce que le blé français est seulement un blé biscuitier ? "

Cet échantillon de questions entendues lors d'un récent séminaire d'opérateurs du Proche-Orient illustre une évolution fondamentale dans les exportations françaises.

Certes, le blé français subit des aléas climatiques qui, certaines années – 2000 et 2001 par exemple – ont sensiblement dégradé sa qualité moyenne. Or, ce qui part sur les pays tiers est souvent sensiblement inférieur à la qualité moyenne parce que les meilleurs blés vont d'abord sur le marché intérieur et dans l'UE. Mais certaines pratiques d'exportation, pour une large part révolues, ont aussi dégradé l'image du blé français. Et puis il faut reconnaître que le blé français n'a pas les caractéristiques d'un blé hard américain ou d'un blé white australien.

Mais les acheteurs ont aussi changé.

Du Maroc à la Chine en passant par l'Iran, la libéralisation de la filière céréalière est une évolution progressive commune à tous les pays importateurs. Bien souvent, cette libéralisation conduit à la mise en concurrence des opérateurs avec deux conséquences :

- d'une part, la volonté d'acheter les blés les moins chers possible, ce qui favorise (sauf cette campagne) des blés de qualité moyenne, voire bonne, à bas prix tels que les blés ukrainiens et russes ;
- d'autre part, la nécessité pour les acheteurs publics de renforcer leurs exigences qualitatives pour ne pas se faire accuser par leurs concurrents privés d'acheter des blés bas de gamme. Enfin, il faut aussi reconnaître que chez beaucoup d'acheteurs l'accent est mis sur des critères qui n'avantagent pas le blé français : taux de protéine, taux d'humidité, poids spécifique.

Redorer l'image des blés français

Face à cette situation, deux attitudes complémentaires sont possibles :

- 1/travailler à l'amélioration de la qualité

des blés français. Cela va depuis la production (recours à des variétés peut-être moins productives mais avec de meilleurs résultats qualitatifs ; fractionnement des apports azotés pour accroître le taux de protéine), jusqu'au négoce (abandon des pratiques d'exportation en-dessous d'un cahier des charges en misant sur la négociation de réactions) en passant par le stockage (meilleure ségrégation et donc homogénéité des lots, nettoyage des blés).

Il faut aussi adapter la production en fonction des besoins des acheteurs étrangers et non pas seulement en fonction des besoins du marché intérieur. Un exemple : les Français préfèrent un pain avec une mie crème tandis que la plupart des consommateurs hors Union Européenne veulent une mie blanche. La différence tient à la variété des blés. Lors de la campagne 2002-03, la meunerie française a consommé 4 Mt de blé français tandis que la meunerie des pays tiers en a consommé 8,7 Mt... La France qui a un atout avec la couleur de sa farine ne doit donc pas tout sacrifier à son marché intérieur.

- 2/expliquer et démontrer que le blé français, seul ou en mélange, est apte à fabriquer une grande variété de pains, même s'il est vrai que, faute d'un gluten

suffisant, il ne pourra pas concurrencer un blé américain ou canadien pour la fabrication de pains de mie. Pour cela, la capacité à exporter des lots limités de blés homogènes de bonne qualité doit être développée pour des marchés de proximité tels que l'Algérie ou le Maroc. En outre, il faut convaincre qu'un taux élevé de protéine n'est pas toujours indispensable, que la qualité de la protéine est également importante et qu'en achetant du blé à forte teneur en protéine quand ce n'est pas nécessaire, on se trouve à sur-payer ses importations. La démonstration en a été récemment faite à l'île Maurice où certains boulangers avaient tendance à réclamer une farine à haute teneur en protéine pour masquer leur manque de compétence boulangère.

" Nous devons être capables d'exporter des lots limités de blé homogènes de bonne qualité. "

Persévérer dans cette voie

Les résultats des récoltes 2002 et 2003 ont permis de redresser sensiblement l'image des blés français, avec des conditions climatiques qui ont mis en valeur le travail accompli par l'ensemble de la filière depuis cinq ans pour améliorer la qualité de la production. Mais ce travail doit encore être poursuivi pour que l'image du blé français à l'étranger soit à la hauteur de ses performances commerciales de l'an dernier : la France a été le deuxième exportateur mondial derrière les Etats-Unis. ■

**Philippe Kaspi,
Directeur de France Export Céréales**

Les pays tiers recherchent d'abord un blé à bas prix, mais de qualité assez élevée (protéines, humidité, PS).

