

MARCHÉS EXPORTS

LE POSITIONNEMENT de l'offre française



Les raisons pour lesquelles les acheteurs internationaux sont attachés aux taux de protéines sont multiples et varient selon les pays.

© France Export Céréales

Sur les marchés internationaux de blé tendre le taux de protéines est un critère de qualité simple et admis par tous qui sert aujourd'hui de référence. Les besoins des clients et le positionnement des offres concurrentes impliquent une vigilance particulière sur ce critère.

En moyenne depuis 5 ans, 18,5 Mt de blé français sont exportés en Europe et vers les pays tiers, soit 55 % de la production nationale (figure 1). Les exportations vers les pays de l'Union Européenne (environ 40 %) sont en diminution. Les exportations vers les pays tiers (environ 60 %), principalement à destination des pays du Maghreb et d'Afrique de l'Ouest, se développent. Les exportations vers les pays tiers sont destinées

« **Les blés français** trouvent leur place en fonction de leur rapport qualité-prix. »

à la panification. Si les meuniers français achètent essentiellement du blé français, ceux des pays importateurs ont à leur disposition des blés de toutes origines ; ce qui les a conduit à renforcer leurs exigences qualitatives. Les blés français trouvent leur place en fonction de leur rapport qualité-prix plutôt que de leur origine.

Les marchés export demandent de la protéine

Le pain est souvent la première source de protéines dans l'alimentation des populations des pays tiers car c'est un aliment traditionnel et bon marché (dans beaucoup de pays, le pain est d'ailleurs un produit subventionné). La protéine est aussi recherchée pour ses propriétés fonctionnelles en panification, les exigences variant selon les produits (pain « français », pain plat, pain de mie, etc.). De plus, les farines doivent

avoir la capacité de pouvoir être utilisées dans des conditions d'ambiance (humidité, température) pas toujours contrôlées et variables en cours d'année. Elles doivent également être adaptées à des boulangers plus ou

BLÉ FRANÇAIS : majoritairement destiné à l'alimentation humaine

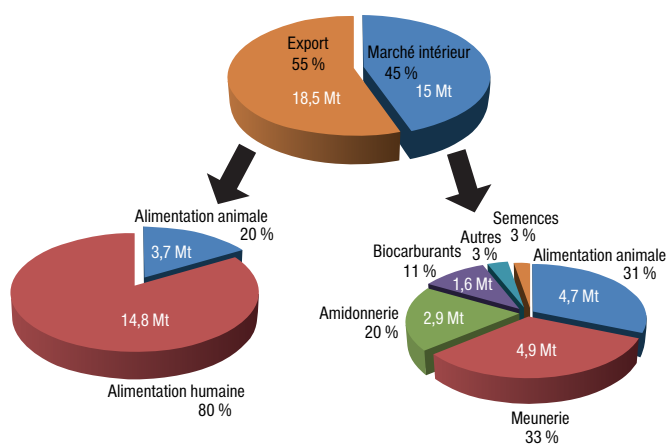


Figure 1 : Répartition des utilisations du blé français collecté.
Source : FranceAgriMer, avril 2014, moyenne 2009-2013 et ANMF.

moins formés. C'est donc le plus souvent un blé plus riche en protéines, résistant à toutes les conditions et pour toutes les utilisations, qui est recherché.

Une offre française mieux valorisée dans certains pays

Les blés français sont bien adaptés à la fabrication de pain « français ». Ce n'est pas un hasard s'ils sont majoritairement exportés dans des pays consommateurs de ce type de pain. Ils présentent le plus souvent des protéines aux caractéristiques intéressantes permettant d'obtenir des pâtes bien équilibrées entre ténacité et extensibilité. Mais cet atout qualité n'est pas forcément le premier critère de choix à l'export.

Sur des destinations « de proximité », la qualité de l'offre française est assez bien identifiée et peut être valorisée en fonction de l'utilisation des farines. Lorsque la chaîne d'approvisionnement est plus longue, les spécificités des blés français sont plus difficiles à identifier. La notion de variété, ou de mélange de variétés, n'existe plus sur un bateau de 30 000 ou 60 000 t. De ce fait, les acheteurs s'en remettent à des critères simples de sélection des blés : protéine et gluten, sauf dans certains pays ayant une chaîne d'approvisionnement performante pouvant valoriser les spécificités des blés français.

Le rapport qualité/prix : un critère déterminant

Dans les pays consommant du pain de « type français » (Afrique subsaharienne, Maghreb), l'origine française est souvent dominante. L'enjeu est de maintenir les volumes et les parts de marché. Mais l'origine France, même importante, reste soumise à une forte concurrence. Face à une multitude d'origines possibles, la compétition a lieu sur la base du rapport qualité/prix des blés. En Italie, par exemple, les importations de blé français sont en diminution ces dernières années avec l'apparition d'offres provenant des pays de l'Europe centrale et

Répondre aux attentes des clients

Le marché export des blés, notamment vers les pays tiers, est le seul marché en développement. L'origine France a des atouts à faire valoir, en particulier sa présence régulière et sa logistique performante.

L'Afrique du Nord et l'Afrique de l'Ouest francophone consomment des pains de type français pour lesquels le blé français est plutôt bien adapté. Mais d'autres origines sont présentes sur les marchés et la qualité de leur offre s'améliore. Afin de ne pas être distancé, la teneur en protéines est un critère sur lequel il faut travailler pour conserver ou gagner des parts de marché. Les acheteurs n'adapteront pas leurs spécifications d'achats aux blés français, surtout lorsque les offres concurrentes y répondent.

orientale. Cette situation se retrouve au Maroc où le blé français est soumis à la concurrence américaine et, désormais, à celle des pays de la Mer noire.

La situation est différente dans des pays où les blés français sont habituellement peu ou pas présents, ou de façon irrégulière, comme en Egypte. La Chine fait aussi partie de ces pays où ponctuellement les offres françaises peuvent trouver preneur (1). Sur ces marchés, le blé français doit apporter un « plus » par rapport aux autres origines, notamment par la régularité de ses disponibilités, mais le prix restera un critère essentiel.

(1) Voir Perspectives Agricoles n°411, mai 2014, p. 84.

François Gâtel - fgatel@franceexportcereales.org
France Export Céréales

Face à la pluralité des offres et aux variations annuelles, la protéine est un critère « simple » pour comparer des origines diversifiées.

