

05

Pierre-André Masteau, ANMF

“Les meuniers ont besoin de blés de qualité”

Pierre-André Masteau est Secrétaire général de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF), dont les adhérents produisent 85 % des farines en France. Il rappelle les exigences des meuniers vis-à-vis des blés tendres et salue les efforts des agriculteurs en matière de fertilisation azotée.

Quel est le niveau d'utilisation des blés français en meunerie ?

La meunerie française utilise en majorité du blé français. Les importations ont représenté moins de 3 % des blés mis en œuvre en 2003. Au total, nous avons utilisé 17,5 % du blé commercialisé au cours de la campagne 2003-2004, soit 5,63 millions de tonnes de blé tendre. Ces farines ont permis de produire plus de 3 millions de tonnes de pain dans l'Hexagone en 2003, dont 69 % par la boulangerie artisanale. Nos entreprises exportent également leurs farines vers plus de 90 pays dans le monde, dont 27 % en Europe.



Quelles sont les exigences des meuniers vis-à-vis des blés tendres ?

Les meuniers doivent répondre aux attentes de leurs clients et obtenir des farines aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité.

Pour répondre à ce souci, nous publions chaque année des résultats issus d'essais dans une fiche à l'attention des collecteurs mais aussi des producteurs de céréales. Classées en fonction de leur utilisation, les variétés qui figurent dans cette fiche sont recommandées en utilisation pure pour leur qualité technologique, leur valeur meunière et leur régularité au fil des ans.

L'évolution des pratiques agronomiques sur le terrain est-elle perceptible *in fine* ?

En général, les meuniers travaillent avec des mélanges de variétés afin de répondre

aux cahiers des charges de leurs clients. Selon les filières (boulangeries artisanales ou industrielles, biscotterie), les caractéristiques des farines sont différentes.

Si les progrès accomplis ont permis d'accroître les rendements, ils bénéficient aussi à la qualité. On ne peut attribuer ces progrès qu'à deux choses : les efforts des sélectionneurs et l'évolution des pratiques agronomiques.

L'ANMF appuie ces efforts et plaide pour le fractionnement de la fertilisation azotée.

Nous préconisons par exemple de ne pas dépasser les 60 kg/ha d'azote au 1^{er} apport. En effet, le fractionnement améliore les taux de protéines (TP) des lots, mais aussi l'élasticité des pâtes (W), qui sont des critères essentiels de qualité boulangère.

Ainsi, en fonction des types de blés, nous attendons des caractéristiques technologiques précises. Les blés de

force doivent ainsi afficher un TP supérieur à 14 % et un W supérieur à 350. Le TP d'un blé panifiable doit lui s'inscrire entre 11,5 et 12,5 %. Sa note de W devra être supérieure à 170.



Pierre-André Masteau, Secrétaire général de l'ANMF :
“Nos entreprises exportent vers plus de 90 pays”.