

Au Benelux, le blé français est surtout valorisé en alimentation animale et en amidonnerie.

Assurer un taux de protéines stable de 11 %, et mettre en place des démarches de traçabilité devrait permettre à la filière française de rester le premier fournisseur de ce marché fortement déficitaire.

Blé tendre au Benelux

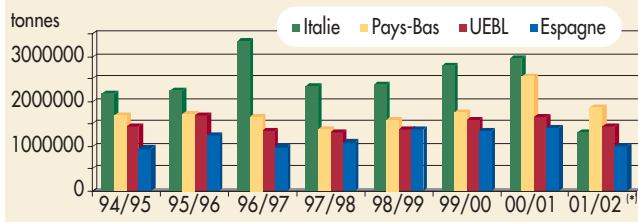
L'alimentation animale le blé français

Dans la lignée des études conduites ces dernières années en Espagne (cf. *Perspectives Agricoles* n°265) et en Italie (cf. *PA* n°276), une étude a été réalisée par l'ITCF pour mieux connaître les besoins en blé des Pays-Bas et de la Belgique. Le marché du Benelux se distingue de l'Italie et de l'Espagne au niveau des utilisations du blé français. Nos voisins méditerranéens l'utilisent plutôt en alimentation humaine. Au Benelux, si le blé français est peu utilisé en meunerie, il est bien placé dans les secteurs de l'alimentation animale et de l'amidonnerie.

Un marché important pour la France

Les Pays-Bas et la Belgique (ou UEBL, Union Economique Belgique Luxembourg) sont deux débouchés importants pour les blés français (figure 1). Jusqu'en 200/01, ils occupaient respectivement la 2^e et 3^e place au rang des clients européens de la France. La campagne 2001/02 les a vu passer en 1^e et 2^e position. La production, en Belgique comme en Hollande est insuffisante : 2,58 millions de tonnes pour une demande de 8,17 millions de tonnes, soit un taux d'approvisionnement

Les Pays-Bas et la Belgique sont les premiers acheteurs européens du blé français pour la campagne 2001/02 (fig 1).



de 35 %. Par ailleurs, la qualité demandée en meunerie étant très élevée, le blé indigène ne peut fournir ce secteur à lui seul. Il est généralement employé en mélange avec d'autres origines. Le Benelux est par conséquent un importateur net (figure 2).

La France est la principale origine des importations du Benelux (69,5 %) et l'Allemagne la deuxième (26,2 %). Les importations ont quasiment doublé de 1993 à 2000 et atteignent 5.9 millions de tonnes en 2000/01 (figures 3 et 4). Facteur clef des approvisionnements, le mode de transport est majoritairement fluvial, toutes les origines continentales étant ainsi accessibles. Notons que la France est compétitive en termes de coûts de transport. Cependant, les blés français et allemands ne sont pas destinés à une même utilisation.

Différents des produits français, les principaux pains achetés sont des gros pains moulés de 800 g (80 % du marché des Pays-Bas).

Leïla-Thérèse Bartheuf (ENSA), Audrey Quibel (ENITIAA) et Jean Philippe Leygue, jpleygue@itcf.fr
ARVALIS-Institut du végétal*

*ARVALIS - Institut du végétal, né de la fusion, le 18 décembre 2002, de l'ITCF et de l'AGPM-TECHNIQUE.



et l'amidonnerie apprécie



Si l'alimentation humaine est le principal secteur d'utilisation au Benelux, avec 43,5 % du blé tendre, l'amidonnerie (19,8 %) et surtout l'alimentation animale sont loin d'être négligeables. La demande de ce dernier secteur, qui a absorbé 36,7 % du blé en 2000/01, peut néanmoins être extrêmement variable selon les disponibilités et le prix des autres matières premières.

L'alimentation humaine : un secteur exigeant

Le principal secteur d'utilisation du blé tendre nécessite des caractéristiques contraignantes. En effet, dans ces pays, la demande est tournée

vers des farines fortes, pour deux raisons : les process sont très industrialisés, et les produits de boulangerie sont très différents des pains français. Il y a une majorité de pains moulés pour lesquels on recherche un fort développement.

Les blés utilisés en meunerie doivent donc avoir un taux de protéines élevé : l'idéal se situant autour de 12-13 %, ainsi qu'un Zélény de 35 à 40 ml.

Ceci explique une grande utilisation des blés allemands dans ce secteur (tableau 1). Les blés français, quant à eux, ne sont pas adaptés à ces critères. Ils sont donc employés en mélange, ou

pour des utilisations spécifiques telles que les farines destinées à l'amidonnerie ou à la biscuiterie qui l'apprécie particulièrement.

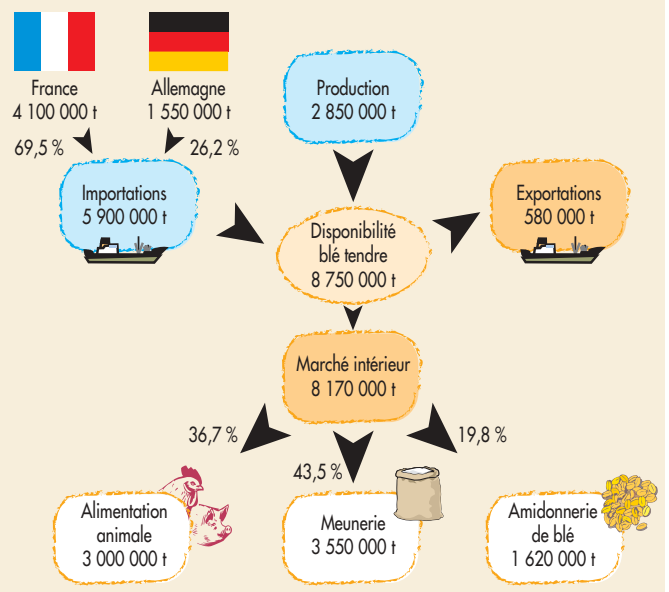
Les blés allemands sont très appréciés en meunerie, surtout aux Pays-Bas

| | Belgique | Pays-Bas |
|-----------------|----------|----------|
| Blé belge | 30-32 % | / |
| Blé néerlandais | / | 10-15 % |
| Blé français | 30-32 % | 10-15 % |
| Blé allemand | 35-40 % | 63 % |
| Autres origines | 2-5 % | 5-10 % |

Alimentation animale : 1^{er} débouché du blé français

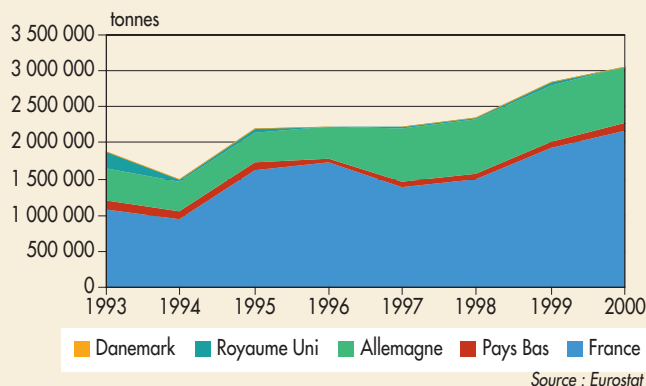
40 % du blé français est utilisé en alimentation animale. La demande en blé tendre de ce secteur a très fortement augmenté suite à la réforme de la PAC. Cependant, au Benelux, les taux d'incorporation des céréales sont les plus faibles d'Europe : 33 % en

La filière blé tendre au Benelux est déficitaire (chiffres campagne 2000/01) (fig 2).

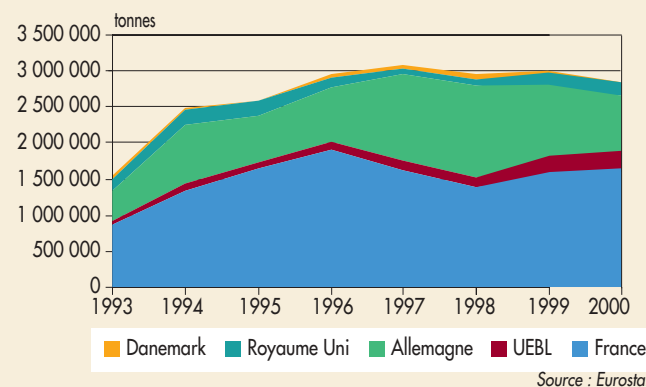


Depuis 1998, le blé français prend une part croissante des importations belges et néerlandaises

Evolution de l'origine des importations belges de blé tendre entre 1993 et 2000 (source Eurostat) (fig 3).



Evolution de l'origine des importations néerlandaises de blé tendre entre 1993 et 1999 (source Eurostat) (fig 4).



Belgique et 27 % aux Pays-Bas contre 64,5 % en France. Première céréale utilisée, le blé tendre subit la concurrence du manioc et des sous-produits des industries agroalimentaires, dans un secteur où le prix est la principale qualité de la matière première. Celle-ci doit être saine, les teneurs en mycotoxines respectant les recommandations européennes. D'autre part, les conditions d'approvisionnement (livraisons fréquentes, en petites quantités...) sont prises en compte. Répondant à ces exigences, le blé français jouit d'une bonne réputation. L'offre de service, la bonne qualité sanitaire et le prix compétitif en font le premier fournisseur de l'alimentation animale au Benelux. Toutefois, des efforts sont à faire pour assurer la pérennité de ce débouché. La certification qualité GMP (Good Manufacturing Practice) et, au-delà, des garanties de traçabilité tout au long de la filière devraient permettre de faire face à la concurrence des pays de l'Est (encadré).

L'amidonnerie est en expansion

La tendance est à l'augmentation de l'utilisation de blé par l'amidonnerie en Europe du Nord. Actuellement, 40 % de l'amidon produit au Benelux utilise du blé. La qualité recherchée est celle d'un blé panifiable mais avec un taux de protéines moins élevé qu'en meunerie. Il doit être compris entre 10,2 et 11 % de protéines, et le Zélény doit se situer autour de 25 ml. Ces exigences sont en adéquation avec les caractéristiques des blés français, si bien que c'est la principale origine pour ce secteur (entre 65 et 70 %).

Le blé français représente 1 million de tonnes pour un total de 1,6 millions de tonnes utilisées. Il faut toutefois veiller à assurer systématiquement un taux de protéines moyen de 10,5 % minimum, ce qui n'a pas toujours été le cas les années précédentes. Cela avait incité les amidonniers à employer du blé allemand en complément. Il est en effet indispensable de satisfaire un marché qui emploie une part importante du blé français utilisé dans ces pays. ■

Du côté des importateurs

Le Zélény compte autant que le taux de protéines

Avec une consommation annuelle de 2 millions de tonnes de blé panifiable, le marché belge est déficitaire. Serge Romelart, responsable achat du meunier belge Cérès, du groupe Soufflet, nous donne son avis sur la place des blés français en Belgique.

Quelles sont les caractéristiques de vos importations ?

Cérès consomme 750 000 t de blé par an. Notre consommation se partage entre 30 % de blés belges, 25 % de blés français, 40 % de blés allemands et 5 % de blés améliorants (d'origine

Canada, USA, Autriche).

Les blés allemands importés sont très appréciés en meunerie. Ils ont des taux de protéines élevés (13-14 %) et des Zélény intéressants (35-50).

Quant aux blés français, ce sont généralement des blés standards, en variété pure, avec un teneur en protéines moyenne de 10,5 %. Ces blés sont, pour 80 %, utilisés pour des farines à l'export. Les 20 % restant sont destinés à la biscuiterie. Les variétés pures utilisées (Scipion, Pulsar, Soissons) offrent des caractéristiques optimales pour ce débouché.

Quels sont les intérêts et l'avenir du blé français ?

La proximité et un réseau fluvial pratique allè-

gent la logistique pour importer du blé français : 90 % des blés français importés par Cérès proviennent du nord du Bassin Parisien. En plus, la grande disponibilité en blés standards, un rapport prix/qualité intéressant et la possibilité d'acheter de grandes quantités des variétés pures sont les autres atouts du blé français. Seulement, son taux de protéines reste encore trop faible malgré une nette amélioration cette année. De même, le Zélény n'est pas assez développé en France. Pour la meunerie belge, le Zélény est un paramètre très important qui donne une idée plus précise sur la qualité des protéines. En France, on n'achète que le taux de protéines et non le Zélény car il n'est pas toujours connu. C'est là une voie d'amélioration à suivre.



Du côté des exportateurs

La demande est très volatile !

Les exportations de blé de Champagne-Céréales vers le marché du Benelux ont fortement diminué en 2002 en raison des importations massives en provenance de l'ex-URSS. François Pignolet, responsable du marché hollandais, est inquiet pour l'avenir du blé français. Sans les stratégies de développement local passées et futures menées par Champagne-Céréales, l'avenir serait sombre pour ses adhérents agriculteurs.

Comment caractérisez-vous la demande de ces pays ?

Tant pour les blés fourragers que meuniers, la demande est très volatile, particulièrement sur la Hollande. Ce pays est le carrefour des différentes origines du

continent européen : Royaume-Uni, Hongrie (par Danube), Allemagne (par Mittellandkanal), Russie (par Baltique) et Ukraine, Bulgarie, Russie (par Mer Noire). Le ratio qualité/prix est primordial. Les importateurs préfèrent un blé de plus faible qualité s'il est moins cher, et tout particulièrement les industriels de l'alimentation animale (FAB). Les FAB disposent de logiciels qui optimisent la composition des rations (protéines, fibres, matières grasses, etc...) en fonction du coût des matières premières. Toutefois, la demande de sécurité alimentaire et de traçabilité prend de l'ampleur : par exemple, des spécifications de niveau mycotoxines sont de plus en plus fréquentes dans les contrats.

Quels sont les atouts du blé français ?

La proximité de la France explique en grande partie la bonne position des blés français sur le marché du Benelux. Les lots livrés sont de qualité homo-

gène et régulière, la logistique est performante : autant d'arguments qui devraient en privilégier l'utilisation vis-à-vis des importations des pays de l'Est.

Quel est l'avenir du blé français dans ces pays ?

Les tonnages les plus importants sont consommés par les FAB. Cependant, la production d'aliments pour le bétail est en forte réduction. Par exemple, la production des Pays-Bas 2002-2003 est seulement de 13 millions de tonnes contre 18 Mt il y a 5 ans.

Ensuite, les industries de l'amidonnerie de blé et de la meunerie sont des débouchés significatifs. Pour se maintenir dans ces pays, la qualité du blé français doit continuer de progresser (taux de protéine et gluten). Les organismes stockeurs doivent également poursuivre leurs efforts de traçabilité, seul moyen d'assurer la filière contre tout problème sanitaire majeur.

Good Manufacturing Practice ou GMP

Une exigence tout au long de la chaîne

Les filières de l'alimentation animale du Benelux ont traversé ces dernières années de nombreuses crises (ESB, dioxine...). En réaction, l'interprofession de la viande néerlandaise (PDV) et la plate-forme de concertation de la filière animale belge (Ovocom) ont élaboré des « codes de bonnes pratiques » : les Good Manufacturing/Managing Practices ou GMP.

Il s'agit d'un système de contrôle de la qualité basé sur la systématique des normes ISO 9000 (1994 en Belgique) et HACCP aux Pays-Bas pour la version GMP +. Il a pour objectif de garantir la qualité de base des matières premières destinées à l'alimentation animale. L'application des principes du GMP, créé au départ pour la fabrication d'aliments composés, a été étendue à tous les chaînons de la filière (transport, commerce...). Il vise à fournir une réponse complète afin d'assurer la traçabilité des produits, par le biais d'une analyse des risques à chaque étape de la chaîne de production et d'approvisionnement.

La certification GMP est désormais une condition *sine qua non* pour le commerce de matières premières avec les FAB. Les vendeurs doivent être certifiés ou bien l'acheteur doit pratiquer un audit de son fournisseur afin de se garantir et être en conformité avec la certification. Toutefois, les exigences des acheteurs sont plus larges que la certification GMP.

Le blé livré depuis les pays de l'Union Européenne transite essentiellement par voie fluviale (silos d'un fabricant hollandais d'aliment du bétail), tandis que les grands ports maritimes (Rotterdam, Anvers...) permettent l'importation de matières premières plus exotiques.

