

# Blés meuniers

## 2012

### **VRM** Variétés Recommandées par la Meunerie semis 2012

- Variétés recommandées
- Variétés en observation
- Variétés admises dans les essais  
ANMF/ARVALIS

### **BPMF** Blés Pour la Meunerie Française récolte 2012

- Blés panifiables
- Blés de force
- Blés biscuitiers
- Blés biologiques

Ce document a pour rôle de **promouvoir les variétés adaptées à la meunerie** pour la **constitution des mélanges (BPMF)** ou pour les **contrats de variétés pures (VRM)**.

La majorité des achats des meuniers se font sur des mélanges de variétés « BPMF ».

Les listes des variétés de Blés meuniers sont revues et corrigées chaque année par la Commission Matières Premières de l'ANMF, et publiées avant la rédaction des nouveaux contrats.



## VRM - Variétés Recommandées par la Meunerie Semis 2012 (Récolte 2013)

Les VRM sont une sélection restreinte de variétés de blés qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité. Elles peuvent donc être utilisées dans le cadre des contrats de production de variétés pures.

La liste ci-dessous est prescrite à l'attention des producteurs en vue des prochains semis. Toutefois, les variétés de cette liste peuvent également être considérées VRM par les utilisateurs dès la prochaine récolte.

### Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques <sup>(2)</sup>
AEROBIC ALIGATOR ALIXAN APACHE APRILIO AREZZO ARLEQUIN AUBUSSON BERMUDE CAPHORN CEZANNE <sup>(1)</sup> EXELCIOR <sup>25</sup> GONCOURT HAUSSMANN PHARE PREMIO PREVERT SELEKT SOISSONS <sup>(1)</sup> SORRIAL	ANTONIUS BOLOGNA <sup>25</sup> CH NARA FOREL GALIBIER PIRENEO RUNAL SEGOR SIALA TOGANO	BAGOU CROUSTY GLASGOW LEAR	AEROBIC CAPO LUKULLUS NOGAL PANNONIKUS PIRENEO RENAN SATURNUS

### Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques <sup>(2)</sup>
ALLEZ Y AMBELLO AS DE COEUR ILLICO NUCLEO PAKITO SAINT EX SCENARIO SOLEHIO <sup>25</sup> SWEET SY MATTIS	LORENZO MOLINERA	ARKEOS	MIDAS

### Variétés admises dans les essais ANMF/ARVALIS

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers
CALABRO INTRO OREGRAIN SY TOLBIAC	—	RONSDARD

(1) Ce blé, à bon alvéographe et à bon taux de protéines, présente des défauts en panification française et doit être utilisé, par le meunier en mélange.

(2) Blés panifiables spécifiques pour l'agriculture biologique

<sup>25</sup> : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNECY.

## BPMF - Blés Pour la Meunerie Française - Récolte 2012

Les variétés « BPMF » sont des blés que la meunerie peut utiliser en mélange pour la panification ou la biscuiterie. Elles rassemblent les VRM et d'autres variétés utilisables en mélange par la meunerie.

Les listes ci-dessous sont prescrites pour les allotements des organismes collecteurs pour la prochaine récolte. Elles sont destinées à être utilisées dans le cadre des contrats d'approvisionnement des moulins.

### BPMF panifiables

Blés panifiables			
ADAGIO AEROBIC ALIGATOR ALIXAN ALLEZ Y AMADOR AMBELLO APACHE APRILIO AREZZO ARISTOTE ARLEQUIN AS DE COEUR ATTITUDE ATTLASS AUBUSSON	BERMUDE BOREGAR BRENTANO CAMPERO CAMP-REMY CAPHORN CCB INGENIO CEZANNE CHEVALIER COMPIL CORDIALE EUCLIDE EXELCIOR <sup>25</sup> FOLKLOR FORBLANC GALOPAIN	GONCOURT GRAINDOR HAUSSMANN HYSUN HYXO ILLICO INSTINCT INTERET KALANGO KALYSTAR KORELI NOGAL NUCLEO ORVANTIS OXEBO PAKITO	PERFECTOR PHARE PREMIO PREVERT RICHEPAIN RIMBAUD SAINT EX SCENARIO SCOR SELEKT SIRTAKI SOGOOD SOISSONS SOLEHIO SORRIAL SWEET SY MATTIS

Rappel : Les variétés ALTIGO et EXPERT ainsi que les BPS et BP ne figurant pas sur cette liste sont exclues des mélanges BPMF panifiables

### BPMF de force

Blés de force			
ANTONIUS BOLOGNA <sup>25</sup> BOMBONA BUSSARD CH CLARO CH NARA	COURTOT ELEMENT ESPERIA FIGARO FOREL GALIBIER	LOGIA LORENZO MOLINERA MONOPOL PIRENEO QUALITY	RUNAL SEGOR SIALA TITLIS TOGANO

### BPMF biscuitiers

Blés à tendance biscuitière			
AMBITION ARKEOS BAGOU	CROUSTY GLASGOW	LEAR PALEDOR	SCIPION VISCOUNT

### BPMF biologiques

Blés convenant à l'agriculture biologique (sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques)			
AEROBIC ALIGATOR AREZZO BLASIUS CADENZA CAMP-REMY	CAPHORN CAPO CEZANNE CHEVALIER FLAMENKO LUDWIG	LUKULLUS MIDAS NOGAL ORPIC PANNONIKUS PIRENEO	RENAN SATURNUS SOISSONS TOGANO TRISO

Les variétés VRM et variétés en observation :

- Variétés recommandées par la Meunerie (VRM)
- Variétés en observation par la Meunerie

<sup>25</sup> : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNECY

BPS : Blé Panifiable Supérieur

BP : Blé Panifiable

## Recommandations

### ► pour la conduite culturale des blés tendres

- Suivre la charte de production du blé tendre Arvalis/Irtac.
- Pour les blés panifiables et de force, fractionnez vos apports d'azote pour assurer un taux de protéines adapté.
  - Le 1<sup>er</sup> apport ne doit pas dépasser 60 kg/ha ;
  - Le 2<sup>ème</sup> apport s'effectue au stade « Epi à 1 cm » ;
  - Le 3<sup>ème</sup> apport, dont la quantité doit être décidée de préférence avec un outil de pilotage, s'applique entre la fin de montaison et le gonflement. C'est le stade le plus efficace pour améliorer la teneur en protéines sans préjudice sur le rendement.
  - Un 4<sup>ème</sup> apport est envisageable et peut être conseillé.
- Ne moissonnez pas avant complète maturité pour assurer une bonne qualité.

### ► pour la qualité sanitaire des blés tendres

Les acteurs de la filière sont vivement encouragés à :

- être attentifs à la qualité sanitaire des blés, notamment vis-à-vis de la réglementation relative aux toxines de Fusarium,
- adhérer au plan de surveillance sanitaire des céréales de l'IRTAC,
- utiliser des outils de prédiction du risque mycotoxine à la parcelle et sur la zone de collecte,
- nettoyer les blés avant livraison à la meunerie (grille de 2 mm).

## Caractéristiques technologiques attendues par la meunerie

<b>LES BLES PANIFIABLES</b>	Protéines : 11,5 à 12,5%* Note de panification (NF V03-716) > 260 W > 170 P/L : de préférence P/L < 0,7 P/L > 2 à exclure
-----------------------------	--

<b>LES BLES DE FORCE</b>	Protéines > 14% W > 350 Farinographe : Hydratation : 60% minimum Stabilité > 8 minutes
--------------------------	--

<b>LES BLES A TENDANCE BISCUITIERE</b>	0,3 < P/L < 0,5 W < 150 Blé soft Test Biscuitier satisfaisant
--	--

<b>LES BLES PANIFIABLES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE</b>	Protéines > 10,5%* Note de panification (NF V03-716) > 230 W > 140
---	--

\* à préciser en fonction des variétés

Ces caractéristiques concernent les lots destinés à la meunerie, qu'ils soient constitués d'une seule variété pure ou d'un mélange de variétés.



## Critères de sélection des Blés meuniers

Les variétés sont sélectionnées selon leur qualité technologique, leur valeur meunière, leur régularité année après année sur l'ensemble de leur zone de culture et leur disponibilité nationale.

### Sélection des BPMF :

Les variétés « BPMF » sont des blés qui, en mélange, garantissent une qualité adaptée aux utilisations en meunerie : panification, blés de force, biscuiterie ou blés biologiques.

Les nouvelles inscriptions au catalogue n'apparaissent pas dans les listes BPMF.

Seules les variétés dont les superficies nationales cultivées sont significatives figurent sur la liste des BPMF panifiables.

### Sélection des VRM :

Les VRM sont une sélection restreinte de variétés de blés qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité. Elles trouvent ainsi naturellement leur place dans les listes BPMF.

Avant d'être inscrites parmi les **VRM**, les variétés suivent majoritairement 2 étapes successives de sélection :

- sur la base de 2 années d'études avant inscription au catalogue officiel, elles sont choisies pour une année d'expérimentation dans les essais **ANMF/Arvalis**.
- ensuite elles peuvent être **mises en observation**, pendant 2 ans au maximum, afin de permettre aux meuniers de les tester.

Les variétés restées en VRM plus de 3 ans continuent d'être considérées comme des VRM par les utilisateurs même si elles sont retirées de la liste pour des raisons de disponibilité nationale (liste disponible sur demande).

### Sélection des variétés pour l'agriculture biologique :

Les variétés adaptées à l'agriculture biologique sont sélectionnées sur avis d'experts selon leurs qualités technologiques en panification ou en biscuiterie dans le contexte particulier du mode de production biologique.

Ces variétés se retrouvent dans 2 catégories qui peuvent contenir des variétés panifiables et biscuitières :

- les **VRM spécifiques pour l'agriculture biologique**,
- les **BPMF convenant à l'agriculture biologique** sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques.

## Critères d'utilisation des Blés meuniers

La présence dans un lot de **BPMF panifiables, de variétés BPMF biscuitières ou de variétés non inscrites dans une des listes BPMF, entraîne le déclassement du lot complet.**

Un collecteur agréé pourra proposer à la vente un mélange BPMF dont il définira lui-même, à partir des variétés listées dans ce document, la composition variétale et les pourcentages de chacune des variétés. A contrario, l'acheteur pourra, de son côté, proposer un contrat énumérant les variétés dont il souhaite que soit composé son mélange.

Le contrat pourra, à la volonté des parties, comporter des spécifications technologiques telles que taux de protéines, notes de panification, etc... sachant que la note de panification est particulièrement importante.

Arvalis - Institut du végétal publie chaque année un document intitulé « Variétés de blé tendre - Quoi de neuf en qualité ? » qui présente le profil technologique des variétés de blé tendre sur la base d'analyses conduites par les Pôles Analytiques d'Arvalis. Les caractéristiques agronomiques majeures sont résumées sous forme d'un commentaire synthétique

ARVALIS  
Institut du végétal

Association nationale de  
**la meunerie  
française**

ANMF - 66 rue La Boétie - 75008 Paris  
Tél. : 01 43 59 46 04 - Fax : 01 43 59 46 05  
E-mail : [anmf@anmf.glaboetie.org](mailto:anmf@anmf.glaboetie.org) - [www.meuneriefrancaise.com](http://www.meuneriefrancaise.com)