

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 d'être évaluées sur un moulin pilote et 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.

- 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 Analyses d'Arvalis. Les caractéristiques agronomiques majeures sont résumées sous forme d'un commercial synthétique

Blés



ANMF - 66 rue La Boétie - 75008 Paris
Tél. : 01 43 59 45 80 - Fax : 01 43 59 46 05
E-mail : anmf@anmf.gaboetie.org - www.meunierfrancaise.com



crédits photos : fotolia.com • conception - réalisation : NATCOM 01 47 30 31 32



meuniers 2013

VRM Variétés Recommandées par La Meunerie semis 2013

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

BPMF Blés Pour la Meunerie Française récolte 2013

- 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 2013 (Récolte 2014)

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 ⁽¹⁾
AEROBIC ALICATOR ALIBER ALIXAN ALLEZ Y AMBELLO APACHE APRILIO ARLEQUIN AS DE CEUR AUBUSSON BERMUDE CAPHORN CEZANNE CONCOURTILLO ⁽²⁾ PREMIO PREVERT SAINT EX SCOR SOISSONS ⁽¹⁾ SORRIAL SY MATTIS	ANTONIUS BOLICONA ⁽²⁾ CH NARA FOREL LORENZO PIRENEO RENNAN SECOR SIALA TOGANO	ARKOS BAGOU CROUSTY GLASGOW LEAR	AEROBIC ALICATOR ALIBER ALIXAN ALLEZ Y AMBELLO APACHE APRILIO ARLEQUIN AS DE CEUR AUBUSSON BERMUDE CAPHORN CEZANNE CONCOURTILLO ⁽²⁾ PREMIO PREVERT SAINT EX SCOR SOISSONS ⁽¹⁾ SORRIAL SY MATTIS

Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques ⁽¹⁾
CALIBRO LAIBER LORENZO OREGRAN SOLEHIO ⁽²⁾ SOLVEIG SWEET SY MOISSON SY TOLBIAC	CIMABUE CIMABUE MONSIEA SENSAS VALBONA	—	ATHLON ELEMENT ENERGO SKERZZO

Variétés admises dans les essais ANMF/ARVALIS

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers
CALCIO IONESCO ⁽²⁾ JACCO	GHAYTA	BILEPI

- (1) Ce blé à bon diagramme et à bon taux de protéines, présente des défauts en panification.
 (2) Blés panifiables spécifiques pour l'agriculture biologique.
⁽²⁾ : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNEY.

BPMF – Blés Pour la Meunerie Française – Récolte 2013

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	Blés de force	Blés biscuitiers
AEROBIC ALICATOR ALIBER ALIXAN ALLEZ Y AMBELLO APACHE APRILIO ARLEQUIN AS DE CEUR ATTIASS AUBUSSON BERMUDE BOREGAR	BRENTANO CALABRO CAMP-REMY CAPHORN CEZANNE CHEVALIER CONCOURT FOUKOR GALOPAIN GRANDOUR HAUSSMANN	PREMIO PREVERT RICHPAIN SAINT EX SCENARIO SCOR SELEKT SOISSONS SOLVEIG SORRIAL SWEET SY MATTIS SY MOISSON SY TOLBIAC

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

BPMF de force

Blés de force	Blés de force	Blés biscuitiers
ANTONIUS BOLICONA ⁽²⁾ BOMBONA BUSSARD CH CLARO CH NARA CIMABUE	COURTOT ELEMENT ENERGO ESPERIA FIGARO FOREL GALIBER	LOGIA LORENZO MOLINERA MONOPOL PRENEO QUALITY RUNAL

BPMF biscuitiers

Blés à tendance biscuitière	Blés de force	Blés biscuitiers
AMBITION ARKOS BAGOU	CROUSTY GLASGOW LEAR	SOPION VISCOUNT

BPMF biologiques

Blés convenant à l'agriculture biologique (sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques)	Blés de force	Blés biscuitiers
AEROBIC ALICATOR AREZZO ATHLON BLASIS CAMP-REMY	CAPHORN CAPO CEZANNE CHEVALIER ELEMENT ENERGO FLAMENKO	PIRENEO RENNAN SATURNUS SKERZZO SOISSONS TOGANO TRISO

Les variétés VRM et variétés en observation :

 Variétés recommandées par la Meunerie (VRM)
 BPMF : Blés Panifiables Supérieurs
 BP : Blé Panifiable

⁽²⁾ : Zone Sud, en dessous d'une ligne LA ROCHELLE-ANNEY

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^{er} apport ne doit pas dépasser 60 kg/ha ;
 - Le 2^{ème} apport s'effectue au stade « Epi à 1 cm » ;
 - Le 3^{ème} 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^{ème} 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'IRTAAC,
 - 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

LES BLES PANIFIABLES	LES BLES DE FORCE	LES BLES A TENDANCE BISCUITIÈRE	LES BLES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
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	Protéines > 14% W > 350 Farinographe : Hydratation : 60% minimum Stabilité > 8 minutes	0,3 < P/L < 0,5 Blé soft Test Biscuitier satisfaisant	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.

