

# Blés meuniers

## 2018

### ► VRM *Variétés Recommandées par la Meunerie semis 2018*

- *Variétés recommandées*
- *Variétés en observation*

### ► BPMF *Blés Pour la Meunerie Française récolte 2018*

- *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 fait 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 2018 (Récolte 2019)

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>
AIGLE ALIXAN ALLEZY APACHE APRILIO AREZZO BERMUDE BIENFAIT CALABRO CALUMET DESCARTES FOXYL FRUCTIDOR GONCOURT HYBELLO HYDROCK HYPODROM HYWIN ILLICO <sup>25</sup> IONESCO <sup>25</sup> LAURIER LG ABSALON LG ARMSTRONG MAORI MATHEO OREGRAIN PIBRAC RGT KILIMANJARO RGT TEKNO RGT VENEZIO SCENARIO SEPIA SOISSONS <sup>(1)</sup> SY MATTIS SY MOISSON TERROIR	ADESSO BOLOGNA <sup>25</sup> CH NARA FORCALI FOREL GALIBIER GEO IZALCO CS METROPOLIS MV TOLDI PIRENEO REBELDE SEGOR SIALA TIEPOLO TOGANO	ARKEOS BAGOU BELEPI COSMIC GALLIXE LEAR	ADESSO ATHLON CAPO EHOGLD ELEMENT GHAYTA LENNOX LUKULLUS MIDAS MOLINERA NOGAL PANNONIKUS PIRENEO RENAN RUBISKO SATURNUS SKERZZO SULTAN TENGRI TOGANO UBICUS

### Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques <sup>(2)</sup>
FANTOMAS HYNVICTUS KWS EXTASE ORLOGE PILIER RGT PULKO RGT TALISKO TARASCON UNIK	ACTIVUS ALESSIO	ADRIATIC	ACTIVUS ANNIE ARNOLD FORCALI RGT VENEZIO

(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 2018

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

ADVISOR	DESCARTES	HYWIN	RGT CESARIO
AIGLE	DIAMENTO	HYXO	RGT FORZANO
ALIXAN	ETANA	HYXTRA	RGT KILIMANJARO
ALLEY	EUCLEIDE	ILLICO	RGT LIBRAVO
APACHE	FILON	INTERET	RGT MONTECARLO
APRILIO	FOXYL	IONESCO	RGT SACRAMENTO
AREZZO	FRUCTIDOR	LAURIER	RGT TEKNO
ATTRAKTION	GHAYTA	LG ABSALON	RGT VELASKO
AUCKLAND	GONCOURT	LG ARMSTRONG	RGT VENEZIO
BERMUDE	GRAINDOR	LG ASCONA	RUBISKO*
BIENFAIT	GRANAMAX	LIPARI	SANREMO
BOREGAR	HYBELLO	LYRIK	SCENARIO
BRENTANO	HYBERY	MAORI	SEPIA
CALABRO	HYBIZA	MATHEO	SOISSONS
CALUMET	HYDROCK	MUTIC*	SOLEHIO
CELLULE *	HYFI*	NEMO	SYLLON
CENTURION	HYKING	OREGRAIN	SY MATTIS
CHEVIGNON	HYPODROM	ORLOGE	SY MOISSON
COMPIL	HYSPEED	PASTORAL	TERROR
COMPLICE	HYSUN	PIBRAC	TRIOMPH
			UBICUS

\* : Ces variétés, en cumul, ne doivent pas dépasser 15% dans les mélanges BPMF panifiables

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

ADESSO	ENERGO	LOGIA	REBELDE
BOLOGNA	FORCALI	METROPOLIS	SEGOR
BUSSARD	FOREL	MONOPOL	SIALA
CH NARA	GALIBIER	MV KOLO	TIEPOLO
COURTOT	GEO	MV TOLDI	TITLIS
ELEMENT	IZALCO CS	PIRENO	TOGANO

### BPMF biscuitiers

#### Blés à tendance biscuitière



ADRIATIC	BAGOU	GALLIXE	RONSARD
AMBITION	BELEPI	LEAR	SCIPION
ARKEOS	COSMIC	PALEDOR	VISCOUNT

### BPMF biologiques

#### Blés convenant à l'agriculture biologique (sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques)

ACTIVUS	EHOGOLD	MIDAS	SOISSONS
ADESSO	ELEMENT	MOLINERA	SULTAN
ANNIE	ENERGO	NOGAL	TENGREI
AREZZO	FLAMENKO	PANNONIKUS	TOGANO
ARNOLD	FORCALI	PIRENO	TRISO
ASTARDO	GHAYTA	RENAN	UBICUS
ATHLON	HENDRIX	RGT VENEZIO	WIWA
CAPO	LENNOX	RUBISKO	
CEZANNE	LUDWIG	SATURNUS	
CHEVALIER	LUKULLUS	SKERZZO	

Les variétés VRM et variétés en observation :

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

BPS : Blé Panifiable Supérieur  
 BP : Blé Panifiable

## Recommandations

### ► pour la conduite culturale des blés tendres

- Suivre la norme NF V30-001 : 2016 « Bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme ».
- 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 à Hypérior, l'Observatoire de la qualité sanitaire des céréales et produits céréaliers,
- 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<sup>(1)</sup>

### BPMF PANIFIABLES

Protéines<sup>(2)</sup> : 11,5 à 12,5%<sup>(3)</sup>  
 Note de panification (NF V03-716) > 260  
 W > 170  
 P/L :  
 de préférence P/L < 0,7  
 P/L > 2 à exclure

### BPMF DE FORCE

Protéines<sup>(2)</sup> > 14%  
 W > 350  
 Farinographe :  
 Hydratation : 60% minimum  
 Stabilité > 8 minutes

### BPMF BISCUITIERS

0,3 < P/L < 0,5  
 W < 150  
 Blé soft  
 Test Biscuitier satisfaisant

### BPMF BIOLOGIQUES

Protéines<sup>(2)</sup> > 11%<sup>(3)</sup>  
 Note de panification (NF V03-716) > 230  
 W > 140

1. Ces caractéristiques concernant les lots destinés à la meunerie sont également utilisées pour les variétés pures.

2. Le « Plan protéines blé tendre », porté par Intercéréales et FranceAgriMer, mis en place en 2014 afin d'améliorer la teneur en protéines des blés français, grâce aux leviers contractuels, génétiques et agronomiques, conforte les recommandations en la matière précisées ci-dessus depuis de nombreuses années sur ce critère.

3. A préciser en fonction des 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.

Elles sont évaluées sur la base de 2 années d'études avant inscription au catalogue officiel. Les nouvelles inscriptions au catalogue n'apparaissent pas dans les listes BPMF afin de permettre aux meuniers de les tester.

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 sont d'abord évaluées sur la base de 2 années d'études avant inscription au catalogue officiel dans le cadre d'une collaboration de l'ANMF avec Arvalis – Institut du végétal et le GEVES (Groupement d'Etude et de contrôle des Variétés Et des Semences). Puis elles sont mises en observation, pendant 2 ans au maximum, afin d'être évaluées sur le moulin pilote de l'Enilia-Ensmic 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 proposition d'experts sur la base d'un réseau d'évaluation variétale conduit selon le mode de production biologique et animé par l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture 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

**Qualtech**  
GROUPE

ANMF - 66 rue La Boétie - 75008 Paris  
Tél. : 01 43 59 45 80 - Fax : 01 43 59 46 05

E-mail : [anmf@anmf.glaboetie.org](mailto:anmf@anmf.glaboetie.org) - [www.meuneriefrancaise.com](http://www.meuneriefrancaise.com)

