

Blés meuniers 2010

VRM Variétés Recommandées par la Meunerie semis 2010

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

BPMF Blés Pour la Meunerie Française récolte 2010

- 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.



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 - www.meuneriefrancaise.com

VRM - Variétés Recommandées par la Meunerie Semis 2010 (récolte 2011)

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.

Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques ⁽²⁾
ALDRIC ALIXAN APACHE ARLEQUIN AREZZO AUBUSSON BERMUDE CAPHORN CEZANNE ⁽¹⁾ HAUSSMANN MENDEL NIRVANA PHARE PREMIO SELEKT SOISSONS ⁽¹⁾ VALODOR ^{ZS}	ANTONIUS BOLOGNA ^{ZS} GALIBIER PIRENEO RUNAL SEGOR	BAGOU CROUSTY GLASGOW	ATARO CAPO ORPIC PACTOLE PIRENEO RENAN SATURNUS

Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers	Blés biologiques ⁽²⁾
AEROBIC EUCLIDE EXELCIOR ^{ZS} GONCOURT SORRIAL	BLASIUS CH NARA FOREL SIALA TOGANO	AMBITION LEAR VISCOUNT WARRIOR	LUDWIG LUKULLUS PANNONIKUS

Variétés admises dans les essais ANMF/ARVALIS

Blés panifiables	Blés de force	Blés biscuitiers
ALIGATOR APRILIO FARMEUR FLAUBERT PREVERT	—	—

(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

ZS Zone Sud, en dessous d'une ligne La Rochelle-Anneçy.

BPMF - Blés Pour la Meunerie Française - Récolte 2010

Les variétés « BPMF » sont des blés que la meunerie peut utiliser en mélange pour la panification ou la biscuiterie.

BPMF panifiables

Blés panifiables			
ACCOR ADAGIO AEROBIC ALDRIC ALIGATOR ALIXAN APACHE APRILIO AREZZO ARLEQUIN ATTITUDE ATTLASS AUBUSSON AUTAN AZIMUT BERMUDE	BOREGAR CAMP-REMY CAMPERO CAPHORN CCB INGENIO CEZANNE CHEVALIER CORDIALE EPIDOC ^{ZS} EUCLIDE EXELCIOR ^{ZS} FARMEUR FIORETTO FLAUBERT GALOPAIN GONCOURT	GRAINDOR HAUSSMANN HYBRED HYSUN HYXO ILLICO INSTINCT INTERET IRIDIUM KALANGO KORELI MENDEL MINOTOR NIRVANA ORVANTIS PERFECTOR	PHARE PLAINEDOR PREMIO PREVERT RICHEPAIN SCOR SELEKT SIRTAKI SOGOOD SOISSONS SOLEHIO SORRIAL VALODOR ^{ZS}

BPMF de force

Blés de force			
ANTONIUS BLASIUS BOLOGNA ^{ZS} BUSSARD CH NARA	COURTOT ESPERIA FOREL GALIBIER LONA	MONOPOL PIRENEO QUALITY RUNAL SEGOR	SIALA TAMARO TITLIS TOGANO

BPMF biscuitiers

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

BPMF biologiques

Blés convenant à l'agriculture biologique (sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques)			
ACHAT AEROBIC AREZZO ATARO CAMP-REMY CADENZA	CAPHORN CAPO CEZANNE CHEVALIER LONA LUDWIG	LUKULLUS ORPIC PACTOLE PANNONIKUS PIRENEO RENAN	SATURNUS SOISSONS TAMARO TOGANO TRISO

Les variétés VRM, variétés mises en observation et variétés admises dans les essais ANMF/Arvalis :

- Variétés recommandées par la Meunerie (VRM)
- Variétés en observation par la Meunerie
- Variétés admises dans les essais ANMF/Arvalis

^{ZS} : Zone Sud, en dessous d'une ligne La Rochelle-Anneçy.

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'IRTAC,
 - utiliser des outils de prédiction du risque mycotoxine à la parcelle et sur la zone de collecte.

Caractéristiques technologiques attendues par la meunerie

LES BLES PANIFIABLES	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
LES BLES DE FORCE	Protéines > 14% W > 350 Farinographe : Hydratation : 60% minimum Stabilité > 8 minutes
LES BLES A TENDANCE BISCUITIERE	0,3 < P/L < 0,5 W < 150 Blé soft Test Biscuitier satisfaisant
LES BLES PANIFIABLES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	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.

Parmi les nouvelles inscriptions au catalogue, seules les variétés admises dans les essais ANMF/ARVALIS apparaissent en tant que 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 en tant que 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 certaines 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.