

# Blés meuniers

## 2022

### VRM - Variétés Recommandées par la Meunerie

Semis 2022

- Variétés recommandées
- Variétés en observation

### BPMF - Blés Pour la Meunerie Française

Récolte 2022

- Blés panifiables
- Blés de force
- Blés biscuitiers
- Blés biologiques panifiables, correcteurs\*, biscuitiers

**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.

\*en cours de définition



Association nationale de  
la **meunerie**  
française



# VRM - Variétés Recommandées par la Meunerie

## Semis 2022 (récolte 2023)

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. Toutes les variétés VRM sont également des BPMF.

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
AGENOR	ILLICO <sup>ZS</sup>	RGT CLIPSO	ACTIVUS	SKERZZO	ADRIATIC
AIGLE	JUNIOR	RGT DISTINGO	ADESSO	TEOREMA	ARKEOS
ALIXAN	KWS DAG	RGT KILIMANJARO	ALESSIO	TIEPOLO	BAGOU
APACHE <sup>EXT</sup>	KWS EXTASE	RGT LETSGO	ANNIE	VERZASCA	BELEPI
APRILIO	KWS SPHERE	RGT MONTECARLO	BOLOGNA <sup>ZS</sup>		COSMIC
AREZZO	KWS ULTIM	RGT PERKUSSIO	CH NARA		GALLIXE
AUTRICUM	LG ABSALON	RGT VENEZIO	CHRISTOPH		HANSEL
CALABRO	LG ARMSTRONG	RGT VIVENDO	FORCALI		LG SKYSCRAPER
CALUMET	LG ASTERION	SEPIA	GALIBIER		SU ECUSSON
DESCARTES	LG AUDACE	SY ADMIRATION	GEO		
FANTOMAS	LG AURIGA	SOISSONS <sup>(1)</sup>	GIAMBOLOGNA		
FRUCTIDOR	OREGRAIN <sup>EXT</sup>	SORBET CS	IZALCO CS		
GERRY	ORLOGE	SY MOISSON	METROPOLIS		
GONCOURT	PIBRAC	TALENDOR	MV TOLDI		
GREKAU <sup>EXT</sup>	PILIER <sup>EXT</sup>	UNIK	PIRENEO		
HYWIN <sup>EXT</sup>	PRESTANCE	WINNER	REBELDE		
HYXPERIA	PROVIDENCE		SIALA		

### Blés biologiques

Blés panifiables			Blés correcteurs	Blés biscuitiers
ACTIVUS	EHOGOLD	POSMEDA		ADRIATIC
ADESSO	ELEMENT	RENAN		GWASTELL
ALESSIO	EMILIO	RUBISKO		HANSEL
ALICANTUS	FORCALI	SKERZZO		SU ECUSSON
APEXUS	GENY	SULTAN		
ATHLON	GHAYTA	TENGRI		
CAPO	IZALCO CS	TOGANO		
CECILIUS	LENNOX	UBICUS		
CENTURION	LG ARMSTRONG	WENDELIN		
CHRISTOPH	NOGAL			
EDELMANN	PIRENEO			

## ▾ Variétés en Observation (VO)

Blés panifiables			Blés de force	Blés biscuitiers
ARCACHON	KWS PERCEPTIUM	SHREK	ANACLETA	
BALZAC	LG ABILENE	SU ADDICTION	KWS CRITERIUM	
CELEBRITY <sup>EXT</sup>	LG ARLETY	SU HYCARDI	KWS FORTICIUM	
HYLIGO	RGT PACTEO	SU MOUSQUETON		
KWS CONSORTIUM	RGT TWEETEO			
KWS PARFUM	SHAUN <sup>EXT</sup>			

### Blés biologiques

Blés panifiables		Blés correcteurs	Blés biscuitiers
AURELIUS	MONTALBANO		
LD CHAINE	WITAL		
LD VOILE			

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

ZS : Zone Sud, en dessous d'une ligne La Rochelle-Anneçy. EXT : Variétés à tendance extensible.

■ Variétés recommandées par la Meunerie

■ Variétés en observation par la Meunerie



# BPMF - Blés Pour la Meunerie Française

## Récolte 2022

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.

Les variétés « VRM » ne figurent plus dans les listes BPMF ; elles sont de fait toutes des BPMF.

### ↳ BPMF panifiables

ADVISOR  
ARCACHON  
BOREGAR  
CENTURION  
CERVANTES<sup>EXT</sup>  
CHEVIGNON  
COMPLICE  
CUBITUS  
DIAMENTO  
FILON<sup>EXT</sup>  
GARFIELD

GHAYTA  
GRAINDOR  
GRAVURE  
GRIMM  
HYACINTH  
HYBIZA<sup>EXT</sup>  
HYKING  
HYLIGO  
KWS AGRUM  
LG ASTROLABE  
MUTIC<sup>EXT\*</sup>

NEMO<sup>EXT</sup>  
OBIWAN  
PASTORAL<sup>EXT</sup>  
RGT CESARIO  
RGT FORZANO  
RGT LEXIO  
RGT LIBRAVO  
RGT ROSASKO  
RGT SACRAMENTO  
RGT VOLUPTO  
RUBISKO<sup>EXT\*</sup>

SOLINDO CS  
SPACIUM  
SU TRASCO  
SYLLON<sup>EXT</sup>  
SY ADORATION  
SY PASSION  
SY ROCINANTE  
TENOR

### ↳ BPMF de force

COURTOT  
ENERGO  
TITLIS

### ↳ BPMF biscuitiers

PALEDOR  
RONSARD  
SCIPION

### ↳ BPMF convenant à l'agriculture biologique

(sous réserve d'adaptation aux conditions agronomiques)

AREZZO  
CHEVIGNON  
ENERGO  
FILON

GWENN  
HANSWIN  
LD CHAINE  
LD VOILE

LG ABSALON  
LUDWIG  
ORLOGE  
RGT VENEZIO

SOISSONS  
WIWA

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

**Rappel :** les Blés panifiables Supérieurs (BPS) et les Blés Panifiables (BP) ne figurant pas sur cette liste sont exclues des mélanges BPMF panifiables.

■ Variétés en observation par la Meunerie

## 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>e</sup> apport s'effectue au stade « Epi à 1 cm » ;
  - Le 3<sup>e</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>e</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>

<b>BPMF panifiables</b>	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
<b>BPMF de force</b>	Protéines <sup>(2)</sup> > 14 % W > 350 Farinographe : Hydratation : 60% minimum Stabilité > 8 minutes
<b>BPMF biscuitiers</b>	0,3 < P/L < 0,5 W < 150 Blé soft Test Biscuitier satisfaisant
<b>BPMF biologiques</b>	<b>Panifiables</b> Protéines <sup>(2)</sup> > 10,5 % <sup>(3)</sup> Note de panification (NF V03-716) > 250 W > 150 <b>Biscuitiers</b> 0,3 < P/L < 0,5 Protéines <sup>(2)</sup> > 10 % <sup>(3)</sup> 80 < W < 150 <b>Correcteurs</b> Catégorisation en cours

(1) Ces caractéristiques concernant les lots destinés à la meunerie, sont également applicables aux 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.



Association nationale de  
**la meunerie**  
française



## 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.**

Les variétés inscrites au catalogue français en conventionnel ou en agriculture biologique sont évaluées sur la base de deux années d'étude 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).

Les variétés inscrites sur des catalogues européens sont évaluées sur la base de deux années d'études par Arvalis – Institut du végétal.

Les variétés adaptées à l'agriculture biologiques, quand elles ne sont pas inscrites au catalogue français agriculture biologique, sont évaluées dans le

cadre du réseau de post-inscription co-animé par ITAB/APCA/ARVALIS.

Les blés livrés à la meunerie doivent être exempts de soja, moutarde et lupin qui sont des allergènes majeurs car ils risqueraient de se retrouver dans un produit alimentaire céréalier consommé par une personne allergique.

Le caractère EXTensible des blés est apprécié sur la base des résultats de deux années d'étude de la variété selon 3 critères :

- L'indice d'élasticité mesuré à l'alvéographe de Chopin,
- La note d'allongement au façonnage et la note de pâte mesurées à l'essai de panification NF V03-716.

Selon les conditions climatiques le niveau d'extensibilité du blé peut être variable pour une variété donnée.

### Sélection des BPMF

Les variétés BPMF sont des blés issus d'une culture en conventionnel ou en agriculture biologique qui, en mélange, garantissent une qualité adaptée aux utilisations en meunerie : panification, blés de force, biscuiterie. Pour figurer sur les listes BPMF, les variétés ont fait l'objet d'au moins deux années d'expérimentation au champ et d'analyses dans un réseau officiel en France.

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 issus d'une culture en conventionnel ou en agriculture biologique qui, utilisées pures, sont aptes à produire un pain français ou un biscuit d'excellente qualité. Elles ne figurent plus dans les listes BPMF car elles le sont de fait.

Pour figurer sur les listes VRM, les variétés ont fait l'objet d'au moins deux années d'expérimentation au champ et d'analyses dans un réseau officiel en France. 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).



## 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.



---

ANMF, 66 rue La Boétie, 75008 Paris

Tél. : 01 43 59 45 80

Courriel : [anmf@anmf.glaboetie.org](mailto:anmf@anmf.glaboetie.org)

[www.meuneriefrancaise.com](http://www.meuneriefrancaise.com)

---

