

---

## Découvrez les résultats de la récolte blé 2024 et les conseils de nos spécialistes

---

### Climat et impact sur les blés

Des semis à la récolte, les cultures d'hiver ont été impactées/ pénalisées par les précipitations très régulières sur la grande majorité de l'hexagone.

De nombreuses surfaces de blé n'ont pas pu être emblavées à l'automne en raison du surplus d'eau, principalement sur la façade Atlantique. Ainsi, la surface française de blé pour la récolte 2024 s'établit à 4.2Mha, selon le consensus du marché (soit une baisse de 11% de la sole par rapport à l'année passée).

Les pluies quasi continues sur toute la campagne ont accru le risque maladie et adventices, faisant pression sur le rendement.

Durant la phase du remplissage des grains au mois de juin, le manque d'ensoleillement et les faibles températures ont également impacté à la baisse les rendements.

Enfin, les pluies ont perduré durant la période de récolte, affectant définitivement le rendement mais aussi la qualité des blés avec des poids spécifiques bas.



Sur les différentes zones de productions françaises, nous pouvons statuer sur une baisse globale de 10 à 30 % de rendement.

Tant en termes de rendement que de qualité, cette récolte s'avère donc hétérogène en fonction des dates de récoltes, des types de sols et des terroirs.

En Europe, la récolte est en dessous des normales principalement en raison du recul de production en France et Allemagne.

A l'échelle mondiale, les productions de blé sont globalement bonnes. Nous pouvons noter une production très satisfaisante aux Etats-Unis (54MT, soit +4MT vs l'an passé) et une production finalement convenable en Russie (autour de 85MT) après des craintes au printemps en raison de gels tardifs..

### Estimations de productions et de rendement (blé tendre)

- Production française : 25.5MT vs 35.1MT l'an passé, 34.5MT en moyenne 5 ans.
- Rendement français : 6.1T/ha vs 7.35T/ha l'an passé, 7.28T/ha en moyenne 5 ans.
- Rendement UE-27 : +-5.6T/ha vs 5.85T/ha l'an passé, 5.9T/ha en moyenne 5 ans.

## Qualités technologiques

### Pétrissage

#### Hydratation

Hydratation similaire à R23

#### Lissage

Lissage meilleur vs R23

### Façonnage

#### Élasticité

Baisse d'élasticité vs R23.

#### Collant

Pâte à tendance plus collante vs R23

#### Allongement

Meilleur allongement au façonnage

### Apprêt

#### Activité fermentaire

Baisse de l'activité fermentaire

#### Tenue à la mise au four

Tenue à la mise au four correcte

### Produit fini

#### Volume et aspect

Belle coloration de la croûte, beaux volumes, bel aspect produit fini

#### Coloration de la mie

Belle couleur de mie crème

LA CONFRÉRIE  
DES BOULANGERS



### Nos conseils :

#### BAGUETTES

L'hydratation est similaire à l'an dernier.

Les pâtes présentent un profil différent de l'an dernier : meilleur lissage, pâtes plus longues et extensibles, pétrissage plus court.

Il est préconisé de :

- Limiter le pointage en masse
- Éviter de cuire trop jeune

L'autolyse est facultative cette année.

## MÉLANGES MEUNIERS

Les formules de nos mélanges meuniers sont constamment adaptées aux contraintes de la récolte afin de vous garantir un travail régulier et de qualité.

Aucun ajustement de votre part n'est à prévoir.

## AMÉLIORANTS

Selon vos process, les améliorants SECUR'TOLERANCE et SECUR'DETENTE peuvent être utilisés et permettront d'obtenir de beaux produits.

Le SECUR'TOLERANCE est adapté pour cette nouvelle récolte mais le SECUR'DETENTE est à privilégier pour les process mécanisés.