

## RÉCOLTE 2017 : EN HAUSSE

**36,34 millions de tonnes produites ! La récolte est en hausse de 31 % par rapport à la récolte historiquement faible de 2016.**

Néanmoins, les épisodes de gel, le manque de pluie et la vague de chaleur de juin limiteraient le potentiel de rendement. Les moissons ont commencé avec une forte avance cette année. À 70,4 q/ha, le rendement serait proche de la moyenne 2012-2016 (70,9 q/ha) avec cependant des fortes variations régionales. Pour la Franche-Comté, le Rhône-Alpes, les Pays-de-Loire, l'Aquitaine et les Midi-Pyrénées, ils dépassent de 5 à 10 % la moyenne de production des années 2008-2015. Pour la Bretagne, l'Auvergne, le Centre, la Bourgogne et l'Alsace les rendements sont stables. Pour les deux Normandie, l'Île-de-France et le Nord-Pas-de-Calais on a une baisse estimée entre 2 et 5 %. Pour le Poitou-Charentes, le Limousin, la Picardie et la Champagne-Ardenne, c'est une perte entre -5 et -10 %. Enfin la Lorraine, elle subit une très forte baisse avec -15 %. La qualité du blé est nettement supérieure à l'année dernière, que ce soit en protéines ou en PS (poids spécifique). Ce sont les régions Basse-Normandie, Lorraine, Aquitaine et Midi-Pyrénées qui obtiennent les plus grandes qualités avec des taux de protéines entre 12,5 et 13 %.

Pour la campagne 2016-2017, les surfaces de blé tendre destinées à la panification restent largement majoritaires avec 96 % des emblavements. Une tendance à la diversification variétale est constatée : aucune variété ne dépasse 10 % de la surface nationale. En outre, la part de l'emblavement des 10 premiers cultivars est stable à 47 %. Il est à noter que la proportion des mélanges variétaux progresse fortement, atteignant 4,8 %.

**Prévisions quantitatives : Monde : 737,8 Mt. C'est l'estimation de production mondiale de blé pour la récolte 2017 soit plus de 15 Mt de plus qu'en 2016. (Le recul aux États-Unis, en Australie, en Chine et dans l'UE étant partiellement effacé par la hausse en Russie et en Turquie).**

### CARACTERISTIQUES & COMPORTEMENTS AU MOULIN

Le Blé est exceptionnel en qualité, la canicule ayant favorisé celle-ci en permettant un blé qui aura plus de 12 % de protéines.

En Mouture, il y a des changements dans le diagramme : « on ouvre les tamis », les rendements farines sont meilleurs.

Sur les autres analyses rhéologiques : L'alvéo, le W (la Force de la farine) reste assez stable et inférieur à 200.

Le farino : L'hydratation est bonne autour de 58 %. La stabilité est plus faible (en moyenne 3 à 4 min) avec un affaiblissement de 60 UB.

### AU FOURNIL

**Nos tests de panification réalisés sur des moutures industrielles 100 % blés nouveaux ont, de nouveau montré des caractéristiques différentes selon les régions (Hydratation, profil de pâte, Volume).**

L'effet marquant est un manque de lissage, des hydratations assez faibles, de l'élasticité au façonnage.

L'apport de Levure désactivée est primordial cette année. Il faudra aussi réduire les doses d'acide ascorbique.

Pour la partie enzymatique, nous nous orientons sur des xylanases dont l'effet pourra apporter plus de détente et donc favoriser la reprise du volume des pains lors du prolongement des temps de fermentation. Dans ce choix, les enzymes bactériennes montrent plus d'effet.



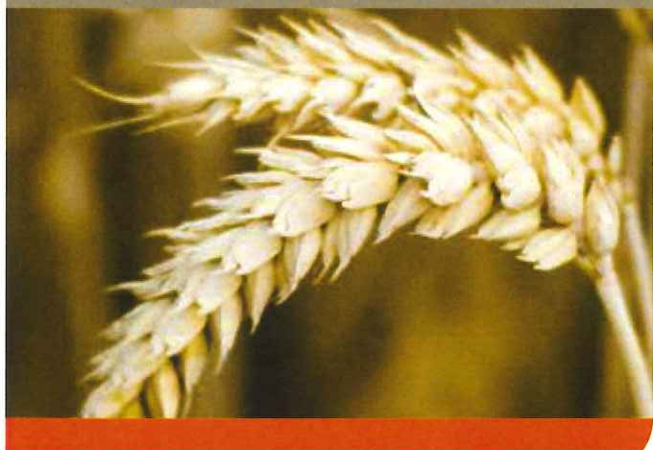
**DIAGNOSTIC GRATUIT**  
des caractéristiques  
de votre production sur  
notre appli. disponible sur  
Apple Store et Google play :  
[lesaffre&moi](#)

Un numéro  
vert accompagne  
les boulangers afin de les conseiller dans  
la période de transition toujours délicate  
qu'est l'utilisation des nouveaux blés.

**N°Vert 0 805 01 70 77**  
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



scannez moi pour accéder  
directement au site  
[Lesaffre.fr](#)



# LA GAMME D'AMELIORANTS DE PANIFICATION SPECIALEMENT ADAPTEE AUX NOUVELLES FARINES

Au travers de tests de panification, d'analyses des moutures industrielles 100 % nouvelle récolte, des différentes régions de France, vous trouverez ci-après notre étude technologique afin de corriger certains défauts et vous appuyer sur des améliorants pour répondre à ces blés nouveaux très spécifiques.

## SÉLECTION LESAFFRE

### PANIFICATION :

Base farine : Hydratation faible 62%, lissage normal avec un temps de pétrissage sur pétrin à spirale de 4' + 6,5'', profil manquant d'extensibilité et forte élasticité au pétrissage, profil qui se prolonge au façonnage, des volumes faibles et sans aucune reprise lors du prolongement des temps de fermentation. L'aspect des pains est moyen avec une couleur normale.

**■ CROUSTILIS PLATINIUM**  
0,5% et 1%

### PANIFICATION :

Base farine : Hydratation forte 64%, lissage rapide avec un temps de pétrissage sur pétrin à spirale de 4' + 4,5'', profil manquant d'extensibilité et forte élasticité au pétrissage, qui se prolonge au façonnage, des volumes très faibles et sans reprise lors du prolongement des temps de fermentation. L'aspect des pains est moyen avec une couleur normale.

**■ CROUSTILIS DÉTENTE**

### PANIFICATION :

Base farine : Hydratation faible 62%, lissage rapide avec un temps de pétrissage sur pétrin à spirale de 4' + 5'', profil manquant d'extensibilité et forte élasticité au pétrissage, profil qui s'intensifie au façonnage, des volumes moyens mais avec une très légère reprise lors du prolongement des temps de fermentation. L'aspect des pains est correct avec une couleur normale.

**■ CROUSTILIS PLATINIUM**  
0,5% et 1%

### PANIFICATION :

Base farine : Hydratation faible 62%, lissage rapide avec un temps de pétrissage sur pétrin à spirale de 4' + 5,5'', profil manquant d'extensibilité et forte élasticité au pétrissage, profil qui se prolonge au façonnage, des volumes moyens mais avec bonne reprise lors du prolongement des temps de fermentation. L'aspect des pains est correct avec une couleur forte.

**■ CROUSTILIS DÉTENTE**

### PANIFICATION :

Base farine : Hydratation faible 60%, lissage long avec un temps de pétrissage sur pétrin à spirale de 4' + 8'', profil manquant d'extensibilité et forte élasticité au pétrissage, qui s'équilibre bien au façonnage, des volumes moyens mais avec une forte reprise lors du prolongement des temps de fermentation. L'aspect des pains est moyen avec une couleur normale.

**■ CROUSTILIS PLATINIUM**  
0,5% et 1%

### PANIFICATION :

Base farine : Hydratation forte 64%, lissage rapide avec un temps de pétrissage sur pétrin à spirale de 4' + 5,5'', profil manquant d'extensibilité et forte élasticité au pétrissage, profil équilibré au façonnage, des volumes moyens et sans reprise lors du prolongement des temps de fermentation. L'aspect des pains est moyen avec une couleur un peu forte.

**■ CROUSTILIS PLATINIUM**  
0,5% et 1%



#### ➔ PLATINIUM 0,5% ET 1%

La référence anti-cloques pour le pain courant français pour tous les schémas de fermentation contrôlée jusqu'à 72 h.  
0,5% Sac de 10 Kg  
1% Sacs de 15 et 25 Kg



#### ➔ DÉTENTE SAVEUR

La garantie d'une meilleure extensibilité des pâtes associée à La performance du principe anti-cloques.  
Sac de 25 Kg



#### ➔ IBIS DIRECT/FROID

Donnez tolérance et bonne tenue à votre pâte en méthode directe ou la sécurité et l'assurance d'une bonne tolérance en pousse contrôlée.  
Sac de 15 Kg



#### ➔ RELAX DIRECT/FROID

Donnez à votre pâte une meilleure extensibilité grâce à l'action de la levure désactivée, en direct ou en fermentation contrôlée.  
Sac de 15 Kg

Sud-Est



Sud-Ouest



Ouest



Est



Nord



Centre

