

LES CEREALES à PAILLE en Nouvelle-Aquitaine



Rang français
en surfaces



1^{er} triticale
3^{ème} blé dur
5^{ème} blé tendre

Les céréales à paille regroupent une dizaine d'espèces, mais les principales cultivées en Nouvelle-Aquitaine sont : le blé tendre, l'orge, le blé dur et le triticale.

PRODUCTION

- Près de **800 000 ha cultivés toutes céréales** ;
- **500 000 ha de blé tendre** et 130 000 ha d'orge ;
- 3 millions de tonnes de blé tendre produites ;
- Sur 23 000 exploitations.

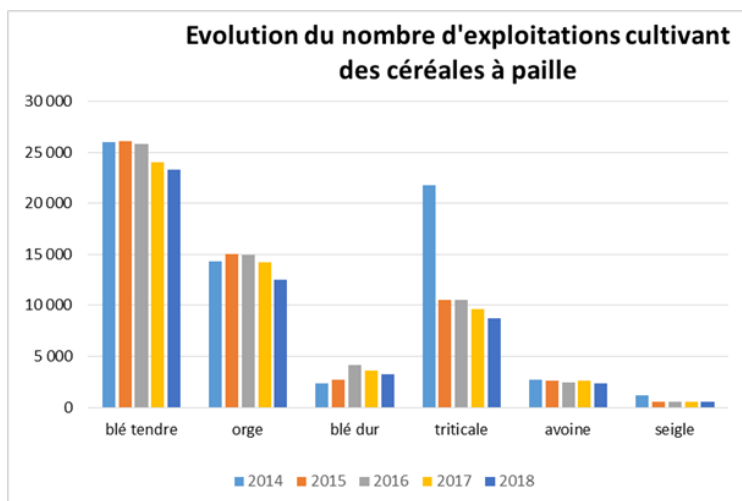
Ces 5 dernières années, les surfaces en céréales à paille ont été assez stables. Seules les surfaces des céréales secondaires fluctuent légèrement, mais cela reste négligeable.

En revanche, on remarque une légère érosion du nombre d'exploitations cultivant des céréales à paille (- 11 % en 5 ans).

La production se concentre dans 5 départements, les 4 départements de l'ex région Poitou-Charentes et le Lot et Garonne.

La Vienne est en tête et contribue à 22 % aux surfaces régionales tandis que les Deux-Sèvres et la Charente-Maritime couvre chacun 17 % de la sole régionale.

(source : France Agrimer)



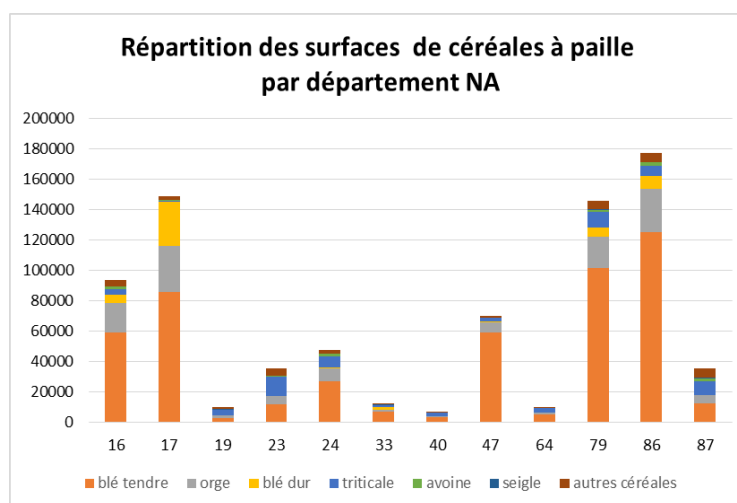
(source : données PAC 2018)

Céréales Bio

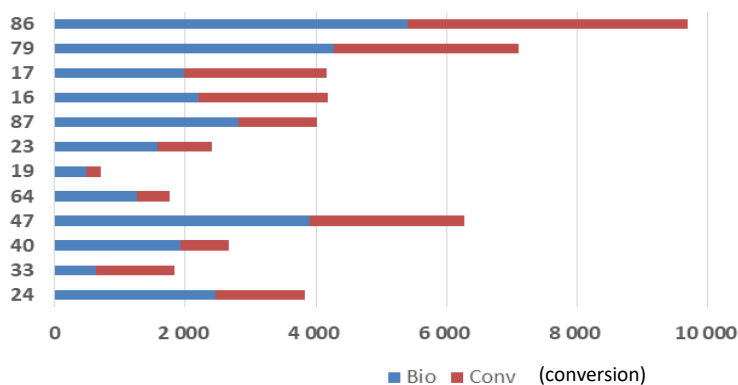
Les céréales bio ou en conversion représentent près de **50 000 ha**. Elles sont produites par **2 000 exploitations** situées pour plus de moitié, dans 3 départements : la Vienne, les Deux-Sèvres et le Lot et Garonne, départements céréaliers et avec des systèmes assolés de la Nouvelle-Aquitaine.

Des surfaces significatives se développent dans d'autres départements tels que la Dordogne ou la Haute-Vienne.

(source : ORAB)



Surfaces céréales Bio par département NA



(source : Agence bio)



COLLECTE - DESTINATION

La région produit en moyenne 3 millions de tonnes de blé tendre, soit 10 % de la production nationale. La collecte, principalement réalisée par les coopératives et négoce, représente 72 %.

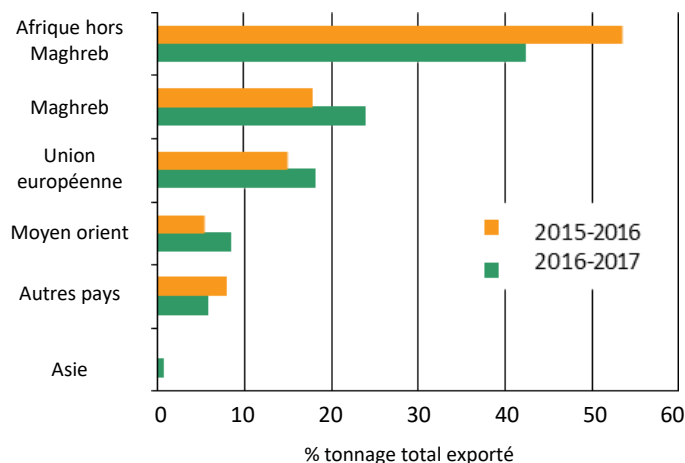
Export

L'export est un débouché important pour le blé tendre de la région. Les 5 ports de la région sont équipés pour l'export des céréales. Ils traitent chaque année **entre 2 et 2.5 millions de tonnes de blé tendre** qu'il soit issu de Nouvelle-Aquitaine ou acheminé d'autres régions.

Le **port de La Rochelle-Pallice** s'est « spécialisé » dans l'export des céréales à paille, avec **70 % des volumes exportés**.

L'Afrique – hors Maghreb - est de loin l'importateur de blé tendre le plus important (entre 40 et 50 % du total exporté). L'Union Européenne se place en 3^{ème} position des importateurs, avec un peu moins de 15 % des volumes exportés et derrière le Maghreb qui reste toujours une destination privilégiée pour le blé français.

Principaux importateurs de blé tendre



Transformation en Nouvelle-Aquitaine

Alimentation humaine

520 000 tonnes sont écrasées dans les 56 moulins de la Nouvelle-Aquitaine, ce qui aboutit à la production de 400 000 tonnes de farines.

Environ la moitié de la farine régionale est destinée à la panification : boulangeries et pâtisseries.

Alimentation animale

Les entreprises de fabrications d'aliments - **46 sites** sur la région – **incorporent jusqu'à 650 000 tonnes de blé tendre** (à 99 % d'origine France). La composition et le ratio entre céréales dépend des prix de marchés ; ces dernières années, ils ont été en faveur du blé tendre.

La paille : ressource intéressante pour économiser des fourrages

La paille de céréales, malgré certaines faiblesses en termes de composition - pauvre en sucres solubles, en matières azotées, en minéraux et en vitamines - peut être une ressource utilisable dans les rations des ruminants, si elle est bien complémentée.

Elle peut être une solution en cas de déficit de stocks fourragers ou de manque d'herbe au pâturage, mais son utilisation dans la ration demande de respecter quelques principes : éviter les moisissures lors de printemps humides ; faciliter la digestibilité et étaler la distribution de concentrés.

Pour remplacer 10 tonnes de foin, il faut :

- 7 tonnes de paille + 22 quintaux de céréales + 9 quintaux de tourteau de colza
- 7 tonnes de paille + 32 quintaux d'aliment complémentaire
- 7 tonnes de paille + 27 quintaux de luzerne déshydratée + 10 quintaux de céréales

(source : Institut de l'élevage)

Des critères de qualité à respecter

Afin de répondre aux exigences / cahier des charges des différents clients - export, panification, aliments pour bétail, amidonnerie - ... des **critères de qualités technologiques, commerciaux ou sanitaires** ont été fixés par la réglementation ou les contrats commerciaux.

- **Les critères technologiques** permettent d'évaluer la qualité des grains et la destination à privilégier (farine, aliment du bétail, ...). Parmi eux : taux de protéines à 11,5 % ; force boulangère ≥ 170 ; temps de chute de de Hagberg > 220 secondes ; classes de dureté (3).
- **Les critères commerciaux** : poids spécifique (PS) $> 76, 77$ ou 78 kg / hl selon les cahiers des charges ; teneur en eau < 16 % pour une bonne conservation des grains et d'autres critères tels que le taux de grains brisés, germés ou la présence d'autres impuretés.
- **Les critères sanitaires** ont vocation à assurer l'innocuité des grains commercialisés. Pour les risques connus, la réglementation a fixé des seuils minima à ne pas dépasser. Par exemple, pour l'ergot : moins de 0.5 g de sclérotés / kg de céréales brutes.

Hypérion : observatoire de la qualité sanitaire

Les résultats d'analyses réalisées par les acteurs de la filière amont et aval, sont collectées dans la basse Hypérion. Ces analyses concernent les différents contaminants des céréales (*mycotoxines, résidus de produits phytosanitaires, métaux lourds...*) et visent à vérifier la conformité des lots aux valeurs réglementaires et aux seuils recommandés.

200 000 analyses portant sur environ 15 000 échantillons sont recensées chaque année.