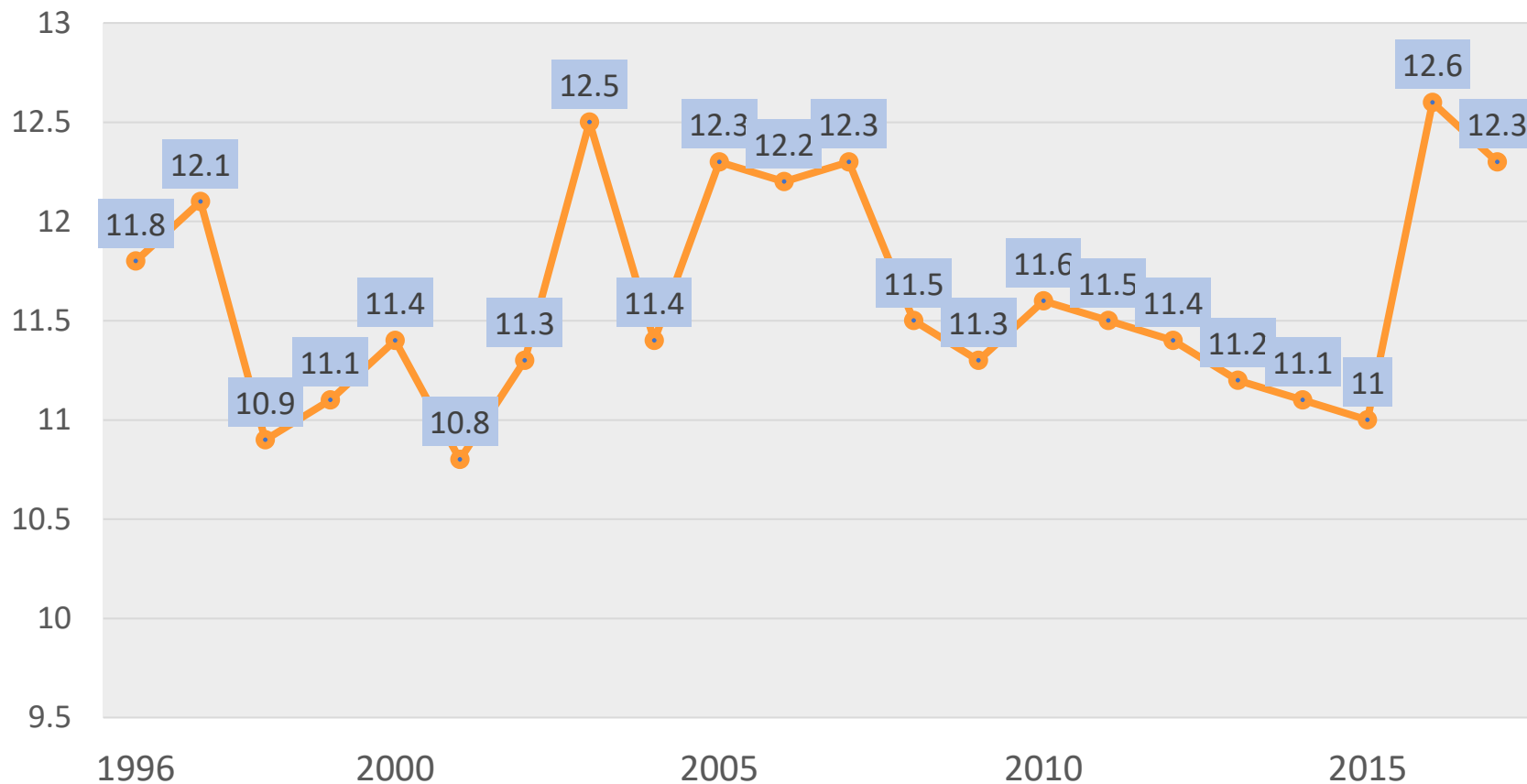


# Teneur moyenne en protéines des blés français (1996-2016)



Source: Enquête collecteurs FranceAgriMer  
et H. LE STUM, Le Blé, Ed. France agricole, 2017.

## Opinion répandue...

*« Les blés français ont une qualité irrégulière et leur taux de protéines est régulièrement trop faible ».*

## Notre analyse

*Comparés à ceux d'autres pays producteurs et exportateurs, les blés français ont effectivement une teneur en protéines plus basse. En Russie, en Ukraine, en Australie, les valeurs dépassent souvent 13 % et en Allemagne, elles sont en moyenne plus élevées de 1 point.*

*Il existe une relation négative bien connue entre le rendement par hectare et la teneur en protéines. Les trois premiers pays cités ont un climat peu favorable aux rendements élevés et un degré plus faible d'intensification des pratiques. Dans le cas de l'Allemagne, ce sont essentiellement les techniques culturales, avec la pratique très fréquente d'apports d'engrais azotés tardifs qui est à l'origine des différences observées.*

*À l'échelle de la France, la variabilité s'explique principalement par la météorologie. Les années où les teneurs sont très élevées correspondent souvent à des conditions climatiques extrêmes qui ont pénalisé le rendement : 1995 (canicule), 2003 (sécheresse), 2016 (excès d'eau et très faible rayonnement). À l'opposé, les millésimes peu favorables à la teneur en protéines sont fréquemment liés à des rendements très élevés, voire exceptionnels comme 1998. En ce cas, le surplus de rendement résulte quasi-exclusivement d'une augmentation des éléments carbonés et l'azote disponible dans le sol est de ce fait en quantité insuffisante pour satisfaire une telle demande. Les faibles teneurs en protéines s'observent également en cas d'excès d'eau, notamment printanier, qui a pour conséquence de réduire fortement l'absorption d'azote par les racines (année 2001, par exemple).*

*Malgré tout, en présence de rendements parmi les plus élevés du monde, rares sont les années où les blés français ont eu une teneur en protéines inférieure au seuil requis (11.5) pour être pleinement valorisés.*