

LE BLÉ EN CULTURE BIOLOGIQUE

45% des surfaces semées avec des variétés de blés améliorants ou de force forte teneur en protéine

Principaux critères de choix d'une variété (*)

Critères agronomiques (87%) Les résistances aux maladies, la précocité de la variété, l'adaptation aux conditions climatiques locales, l'adaptation aux sols, la résistance à la verse et la prévention au vu des dégâts causés par le gibier

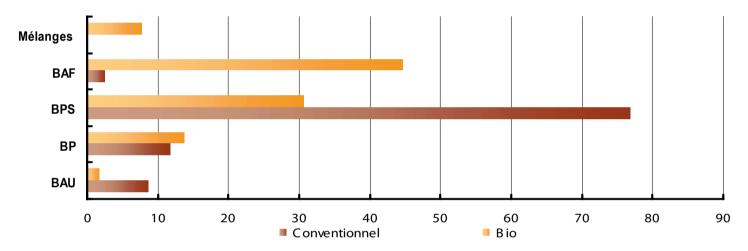
Rendement (68%) La productivité, le poids spécifique et la paille pour l'élevage

Disponibilité de la semence (17%) Dans les semences bio, il est à noter que la disponibilité est un critère de choix par défaut

Conseils (5%) Les conseils émanent souvent des techniciens des organismes d'approvisionnement (coopératives ou négociants), des chambres d'agriculture ou de l'entourage

(*) 3 487 exploitations enquêtées en mars 2007 • 47% de taux de réponse • chaque répondant peut avoir plusieurs critères de choix

Répartition des surfaces par type de blé (classification Arvalis)



BAF : blé améliorant ou de force • BPS : blé panifiable supérieur • BP : blé panifiable • BAU : blé pour autres usages

Prédominance des variétés "rustiques" en agriculture biologique

Des variétés sont dites "rustiques" lorsqu'elles sont tolérantes aux maladies, à la verse, à des conditions climatiques rudes ou qu'elles s'adaptent à différents types de sols. Ces variétés permettent également d'obtenir un rendement régulier et se satisfont d'apports limités en intrants. La rusticité contribue à la régularité malgré les contraintes des conduites de cultures inhérentes à l'agriculture biologique. Dans la pratique, il est constaté que les variétés "rustiques" sont les plus anciennes.

72 moulins utilisent 56 510 tonnes de céréales biologiques 93% de blé tendre

Secteur de la panification

Boulangerie et pâtisserie artisanale 56 % des ventes de blé biologique. Les ateliers de boulangerie – grandes surfaces – se sont plus orientés vers le bio et absorbent 30 % des achats de farine biologique (contre 10 % pour le blé conventionnel). 66% des ventes de la meunerie bio sont destinées à la panification

Comparaison des ventes de farine destinée à la panification

Boulangeries : part de plus en plus importante de l'utilisation du bio par les grandes surfaces

