

L'accès au marché chinois pénalisé par la faible qualité du blé

© 08/04/2015 | Frédéric Hénin • Terre-net Média

L'abondance de blé disponible à l'exportation sur le marché mondial rend plus difficile les ventes de céréales françaises. Les opérateurs sont concurrencés par des grains de très bonne qualité et très compétitifs, quelles que soient leurs origines, compte tenu de la faiblesse des coûts d'acheminement.



La surface moyenne des exploitations agricoles n'excède pas quelques ares. (©Terre-net Média.)

La France ne peut pas compter actuellement sur ses céréales pour résorber son déficit commercial avec la Chine ! Pourtant, l'Empire du milieu souhaite que notre pays fasse partie de ses principaux fournisseurs de blé. Mais avec des taux de 11 % de protéines et de 22 % de gluten, **la qualité du blé français** ne répond pas aux cahiers des charges imposés par **les importateurs chinois**.

La fabrication de nouilles requiert un blé avec un taux d'humidité inférieur à 14 % et de gluten humide supérieur à 26 %. Pour la biscuiterie, les critères exigés sont un peu plus lâches. Le taux de gluten humide doit être seulement supérieur à 18 %. Mais il doit atteindre au moins 22 % pour la farine réservée à la fabrication de cookies et de soda crackers.

La Chine importe du blé pour améliorer la qualité des céréales produites par ses paysans. L'an passé, les 126 millions de tonnes récoltées ne couvrent pas, surtout en termes de qualité, les besoins de l'industrie agroalimentaire.

La petitesse des exploitations (moins de 0,2 ha) et les capacités de stockage limitées rendent la classification des collectes, la réception des blés et le séchage des grains très difficiles.

En conséquence, la Chine sécurise son approvisionnement en blé de qualité en important des lots homogènes.

Jusqu'en 2012, la deuxième puissance économique mondiale se fournissait auprès de l'Australie, des Etats-Unis et du Canada. La France n'est parvenue à **vendre du blé en Chine** qu'à partir de 2013. Et les achats n'ont porté que sur de faibles quantités (55.000 tonnes l'an passé).

Au regard de **la production chinoise de blé**, les importations portent sur de très faibles volumes : moins d'un million de tonnes en 2010 et 2011, 3 millions de tonnes en 2012 et 2014 et 5 millions de tonnes en 2013. Comme la production de blé ne croîtra pas dans les prochaines années au rythme de la consommation intérieure, il est fort probable que les importations chinoises augmenteront régulièrement. Et pour s'approvisionner, l'Empire du milieu souhaitera diversifier ses fournisseurs.

Une nouvelle classification en 2015

La France profitera pleinement de l'ouverture du marché chinois si ses céréaliers parviennent à produire davantage et régulièrement du blé de qualité meunière avec des taux de protéines et de gluten supérieurs à 11,5 %.

La nouvelle classification des grains proposée par Intercéréales vise justement à accroître la qualité des blés produits en France. Elle pourrait devenir une référence auprès des producteurs pour conclure des contrats et établir des grilles de prix.

A partir du 1er juillet 2015, Intercéréales propose de diviser en quatre classes les blés en fonction des **taux minimum de protéines** contenues :

- A1 - Premium pour un taux supérieur à 11,5 % ;
- A2 - Supérieur pour un taux d'au moins 11 % ;
- A3 - Médium pour un taux d'au moins 10 % ;
- A4 - Access avec un taux à spécifier dans le contrat.

Cette classification serait complétée par trois autres critères : force boulangère, poids spécifique et indice de chute de Hagberg.

Outre un taux minimum de 11,5 % de protéines, le blé Premium se caractérise par une force boulangère d'au moins 170, un poids spécifique au moins égal à 77 g et un indice de chute de Hagberg supérieur à 240.

[Pour surveiller les évolutions des cours des matières premières agricoles, connectez-vous sur :](#)

[Observatoire des marchés de Terre-net.fr](#)