



◆ 12/10/2016

Teneur en protéine des blés : pilier incontournable pour atteindre les attentes des clients de la filière

14/10/16 – COMIFER - Paris

Fabrice Bourjot

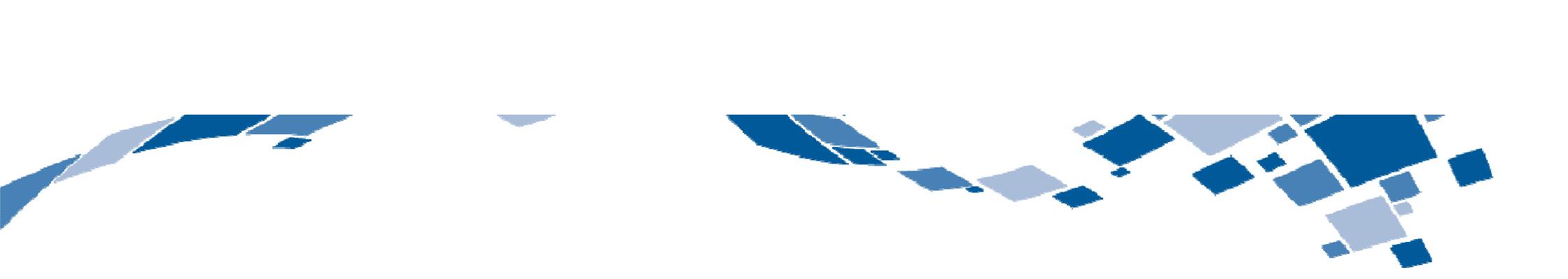


moulins
soufflet

la farine a DU potentiel. NOUS aussi.



CONFIDENTIEL



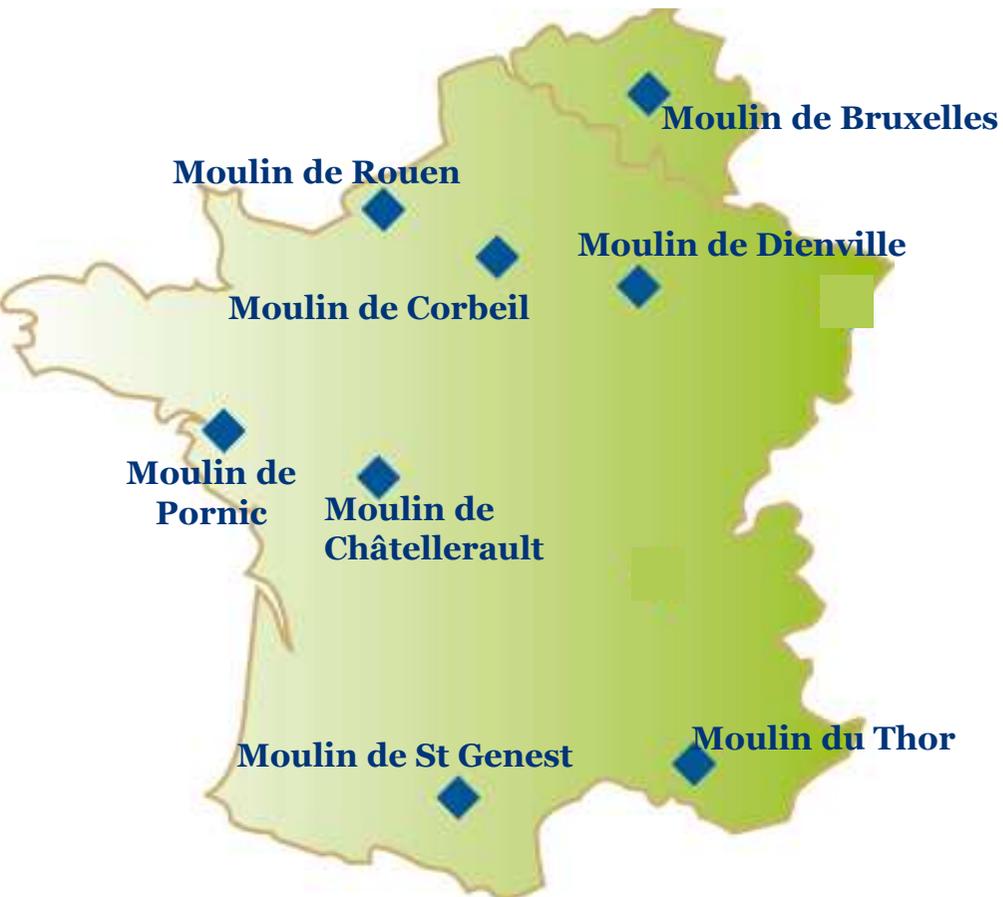
SOMMAIRE

- 1 – Rappel sur les besoins blés de Moulins Soufflet**
- 2 – Les attentes de nos clients**
- 3 – La bataille de la protéine, enjeu majeur pour la filière**



Les besoins blés de Moulins Soufflet

LES BESOINS BLÉS DE MOULINS SOUFFLET

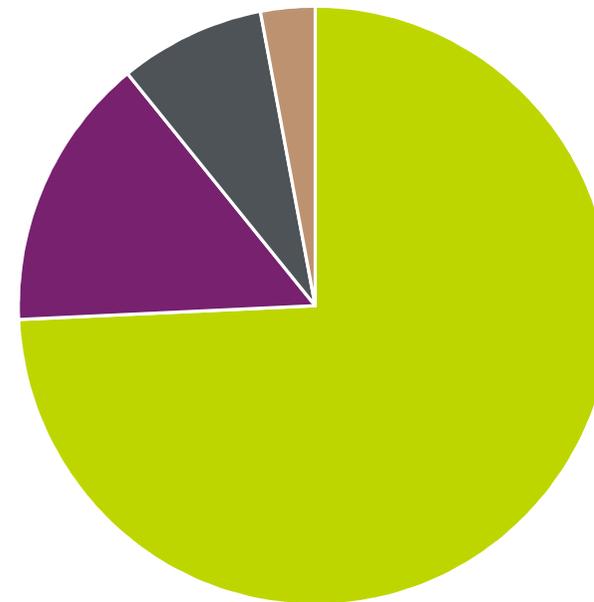


Consommation blé :

France = 1 080 000 T/an

Belgique = 330 000 T/an

classe de blés



■ BPMF ■ variétés pures ■ blés de force ■ blés biscuits



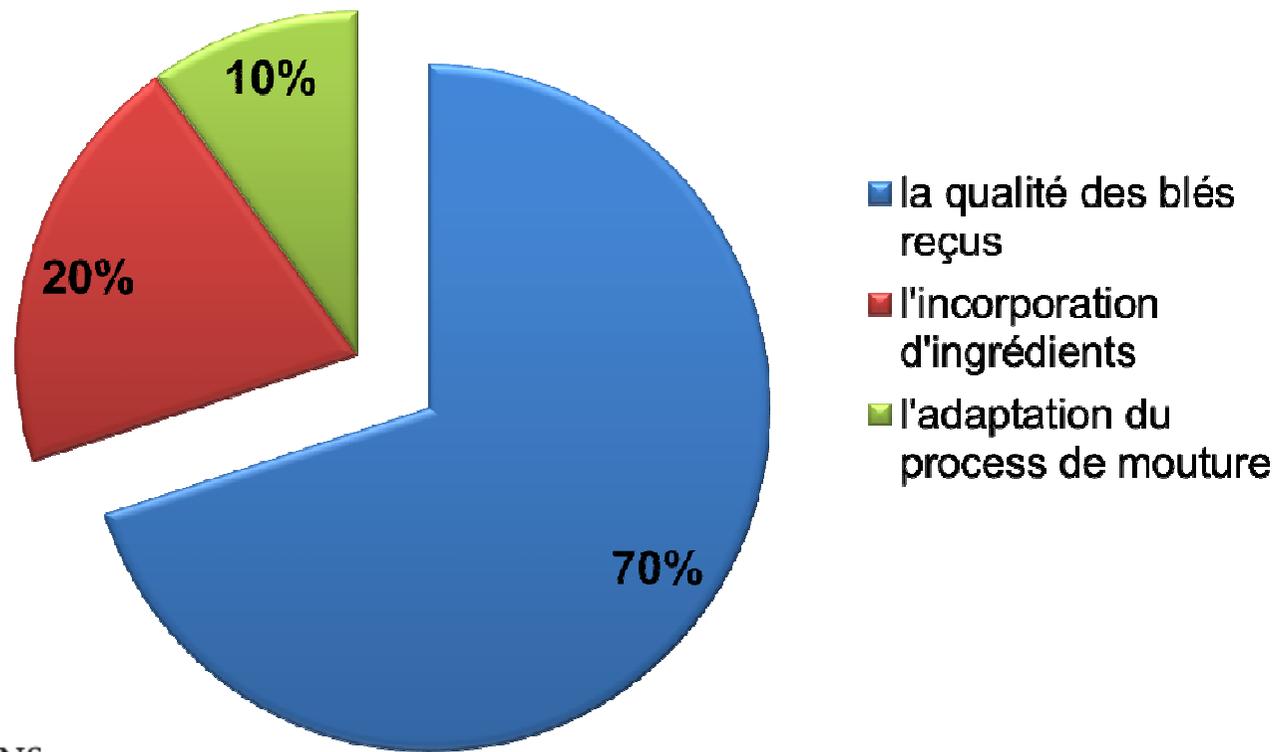
Les attentes de nos clients farine

DES CLIENTS AUX ATTENTES FORTES ET DIVERSIFIÉES



LA QUALITÉ DES FARINES VIENT ESSENTIELLEMENT DE LA QUALITÉ DES BLÉS REÇUS AU MOULIN

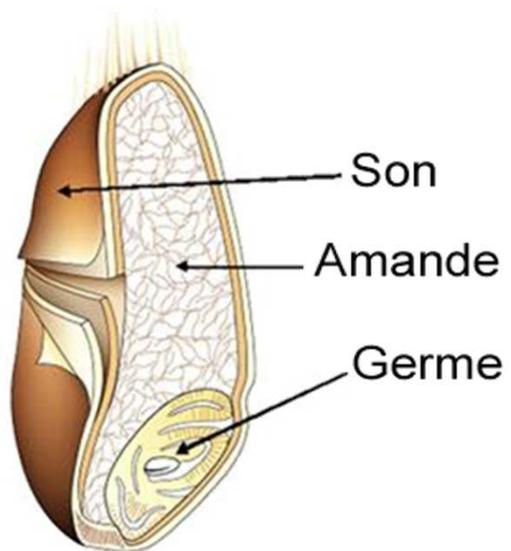
Les facteurs de la qualité d'une farine



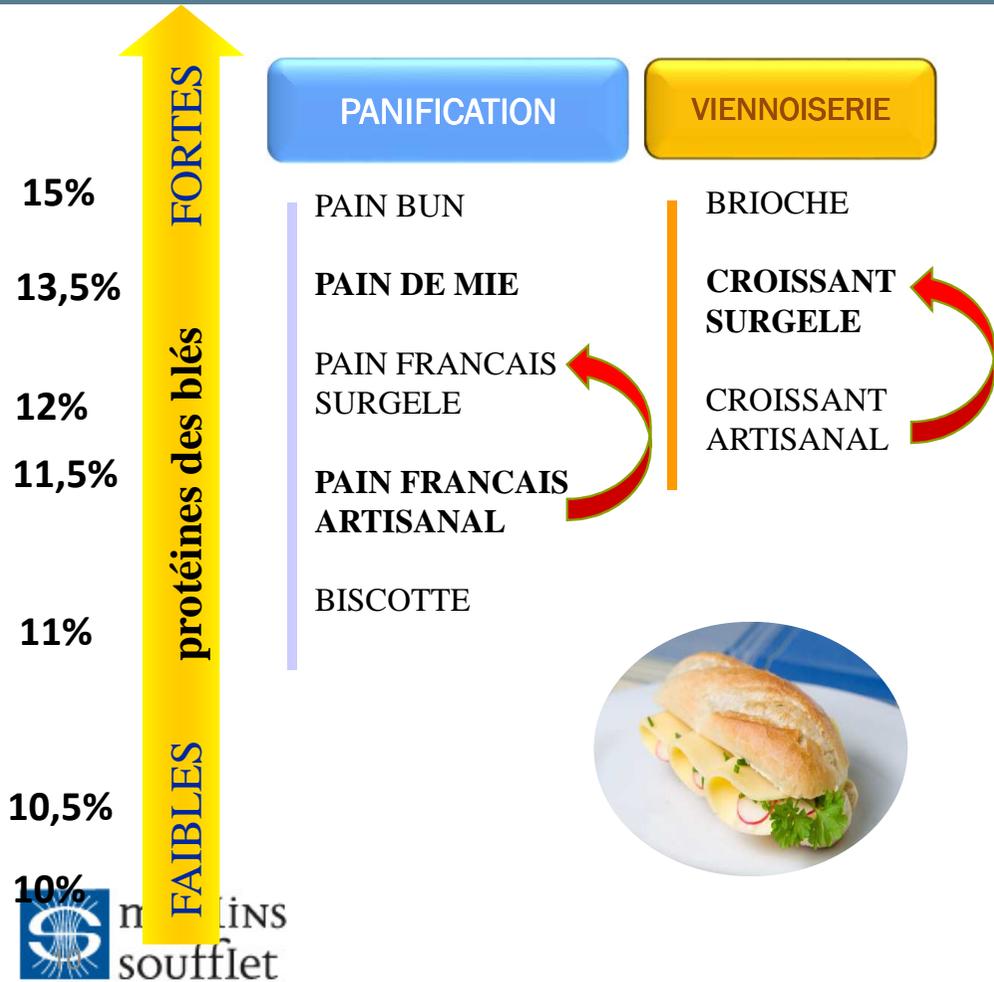


La bataille de la protéine, enjeu majeur pour la filière blé

LA PROTÉINE DU BLÉ, LA FILIÈRE EN A BESOIN, LA PREUVE EN IMAGES ...



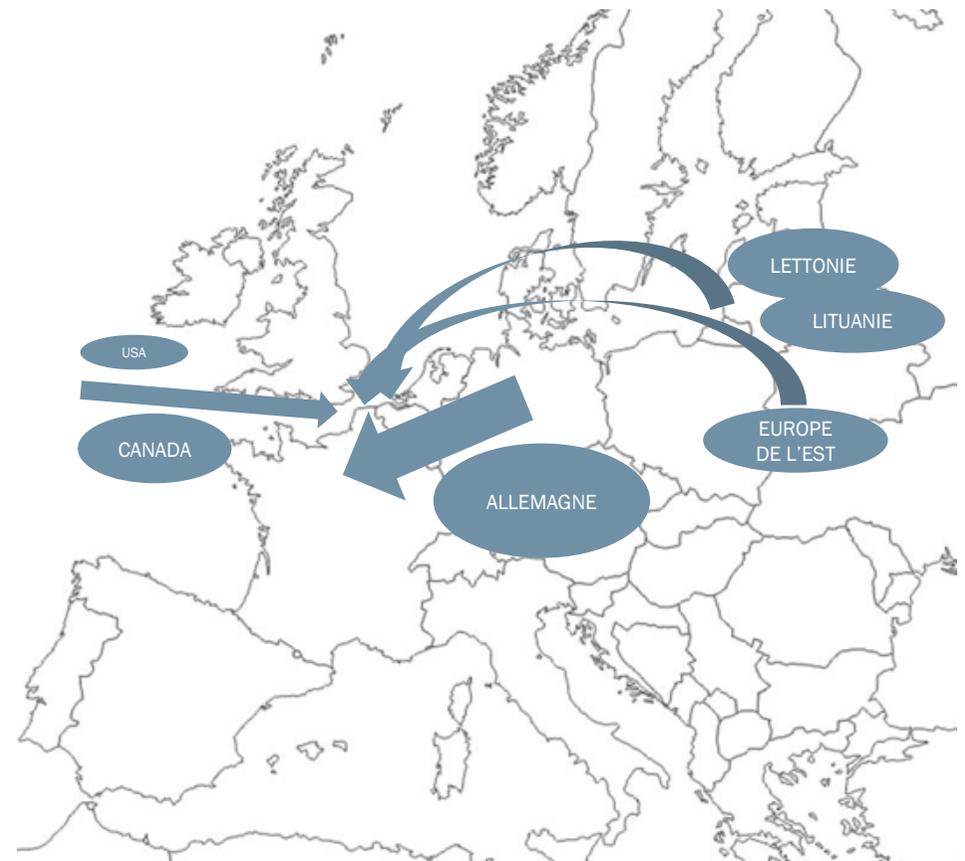
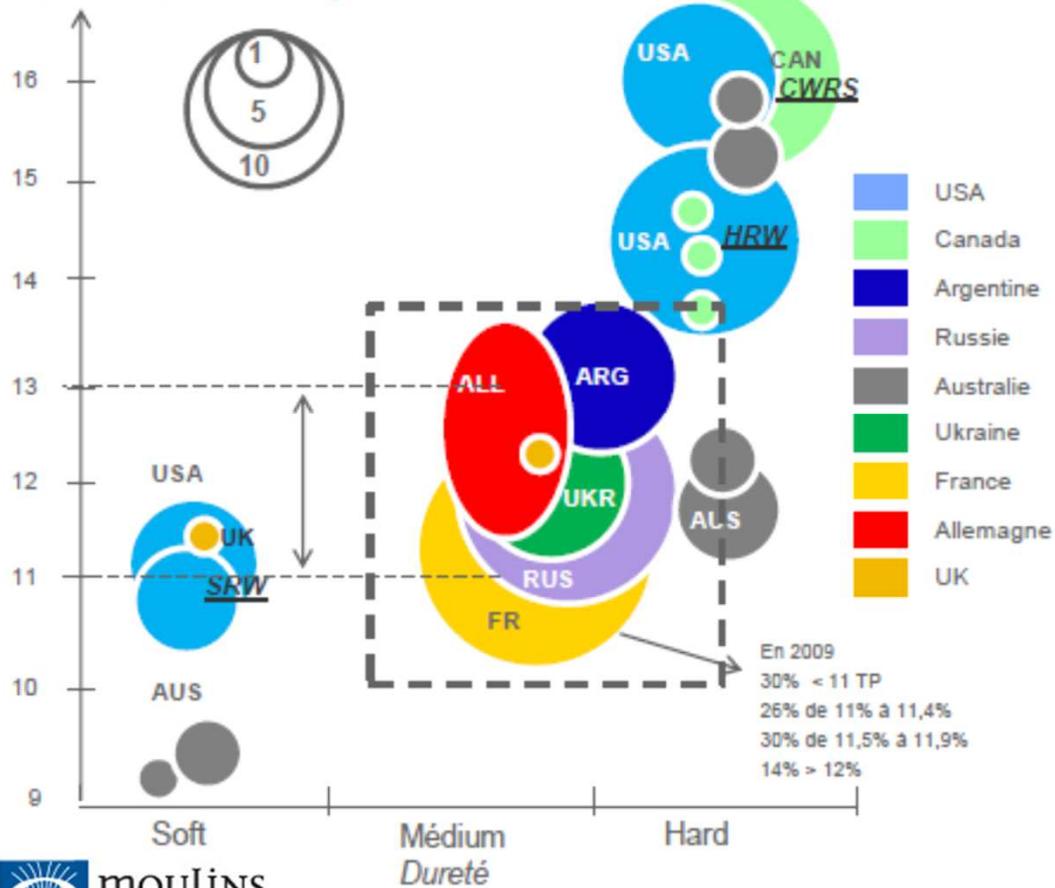
TENSION SUR LA PROTÉINE : UNE DEMANDE EN HAUSSE ET UNE OFFRE QUI S'EFFRITE



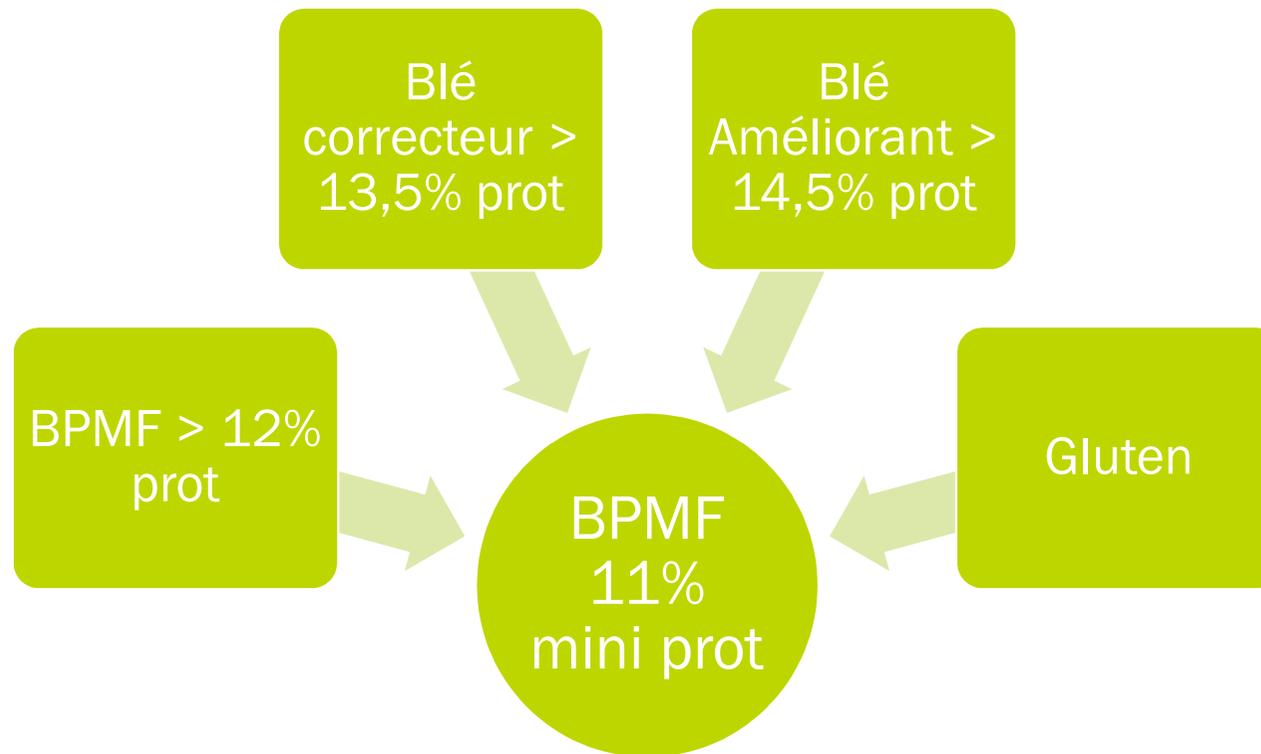
Evolution de la teneur en protéines des blés BPMF en France depuis 2005

ET HORS DE NOS FRONTIÈRES...

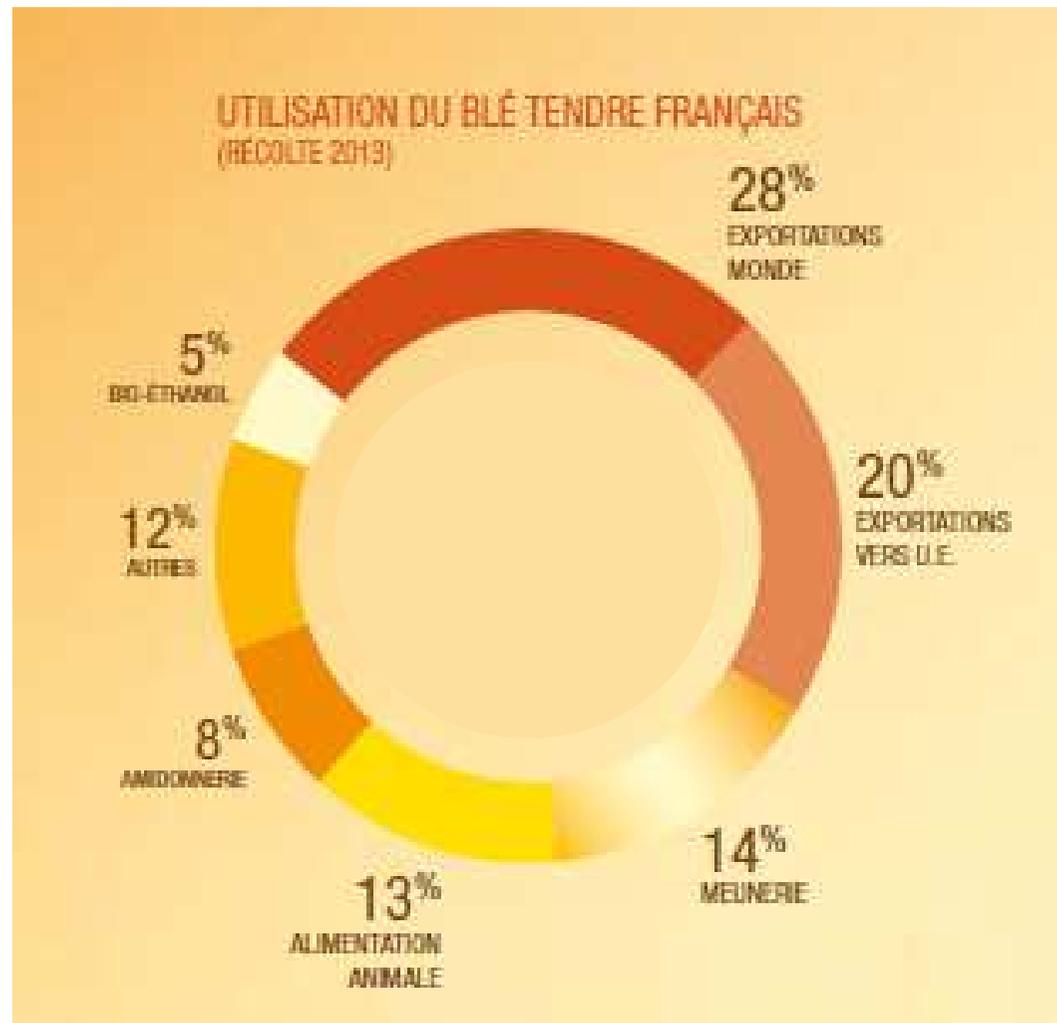
% protéines (Normes Françaises)



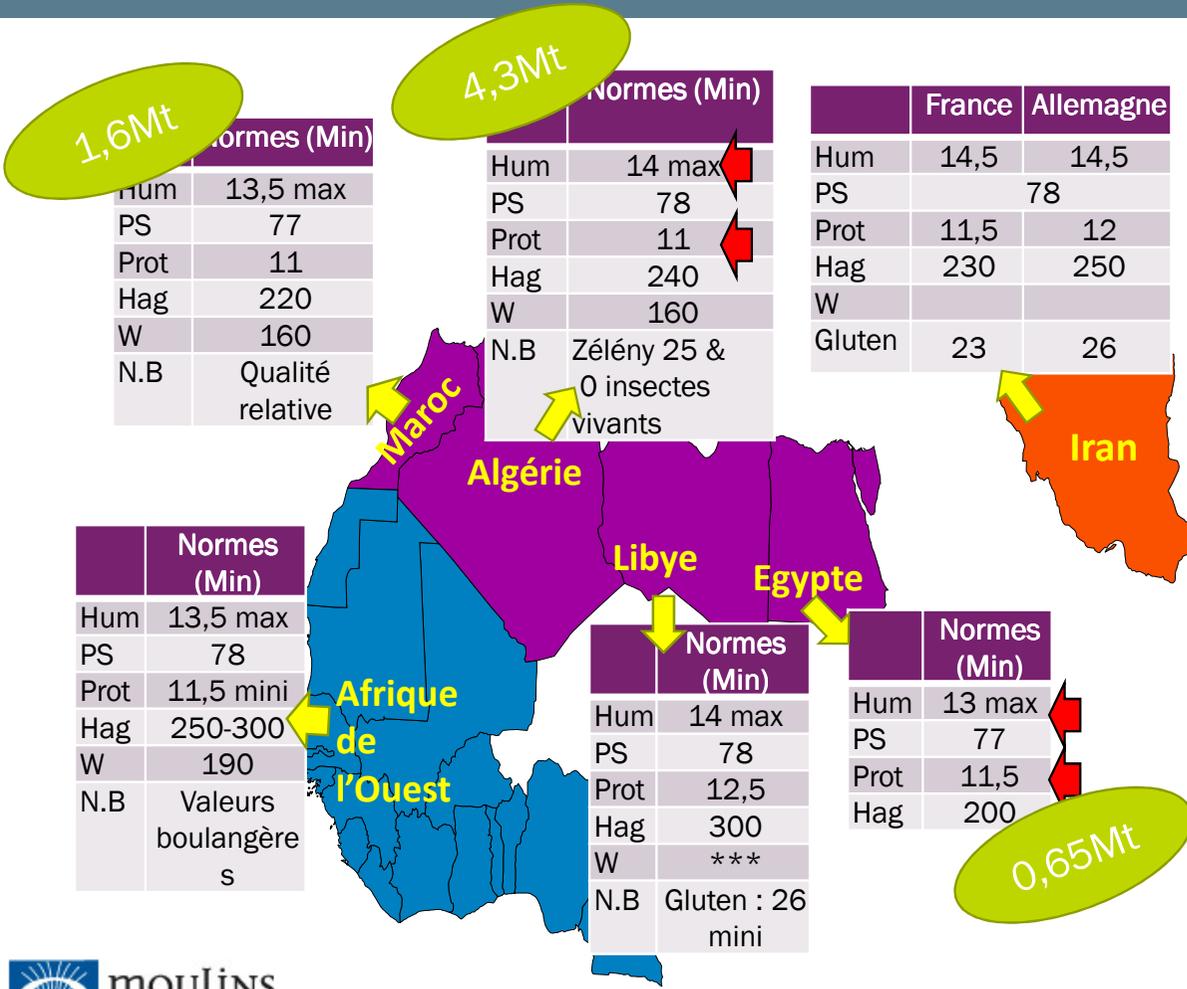
LES SOURCES DE PROTÉINES VALORISABLES PAR MOULINS SOUFFLET



LA PROTÉINE INTÉRESSE ÉGALEMENT LES AUTRES DÉBOUCHÉS



LA TENEUR EN PROTÉINES, CLÉ D'ENTRÉE POUR LE MARCHÉ EXPORT



(Source FranceAgrimer)

Pour de nouveaux marchés : la qualité

	Normes (Min)
Hum	13,5 -> 14 max
PS	77 -> 78
Prot	11 -> 12
Hag	160 -> 300
W	160 -> 190
N.B	Zélny 25 0 insectes vivants Valeurs boulangères

