

# Intercéréales

13 membres de la production, commercialisation et transformation des céréales

Les membres d'Intercéréales sont les organisations professionnelles nationales de la production, de la commercialisation, et de la première transformation. Appelées aussi familles professionnelles, elles sont réparties en trois collèges :

- Collège Production

**AGPB** : Association Générale des Producteurs de Blé

**AGPM** : Association Générale des producteurs de Maïs

- Collège Collecte - Commercialisation

**Coop de France - Métiers du Grain**

**FNA** : Fédération du Négoce Agricole

**SYMEX** : Syndicat Français de la Meunerie d'Exportation

**SYNACOMEX** : Syndicat National du Commerce Extérieur des Céréales

- Collège Transformation

**ANMF** : Association Nationale de la Meunerie Française

**CFSI** : Comité Français de la Semoulerie Industrielle

**Coop de France - Nutrition Animale**

**SNIA** : Syndicat National de l'Industrie de la Nutrition Animale

**Malteurs de France**

**USIPA** : Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés

**USM** : Union de la Semoulerie de Maïs

Pour en savoir plus ...



Tél : 01 40 67 78 95  
E-mail : [contact@intercereales.com](mailto:contact@intercereales.com)  
Site : [www.intercereales.com](http://www.intercereales.com)



Nouvelle classification des blés tendres  
Intercéréales s'engage en faveur de la qualité des céréales



## // Un accord interprofessionnel pour une nouvelle classification des blés tendres



L'interprofession céréalière a conclu un **accord interprofessionnel** portant sur une **nouvelle classification des blés tendres français** d'application **volontaire**. Cet accord, adopté en Assemblée Générale d'Intercéréales le 4 février 2015, matérialise la volonté des familles de l'interprofession de promouvoir l'utilisation de cette nouvelle grille qui remplace l'ancienne grille « ONIC » de 1999.

Cette évolution intervient dans le cadre du **plan stratégique de la filière céréalière à l'horizon 2025**, élaboré par le Conseil spécialisé céréales de FranceAgriMer. Elle s'inscrit pleinement dans le **plan protéines** des blés tendres mis en place par Intercéréales et FranceAgriMer pour répondre aux besoins qualitatifs des marchés nationaux et internationaux.

Pour Philippe Pinta, Président d'Intercéréales :

« Progresser sur les différents critères qualités est une nécessité pour répondre aux exigences de l'ensemble des marchés, tant en France qu'à l'étranger ».

La classification s'applique pour les blés mis en marché aux différents stades de la filière après la collecte à partir du 1er juillet 2015. **Elle est d'application volontaire**. Cet accord ne se substitue pas aux contrats commerciaux entre les opérateurs, les contrats restent la règle entre les parties.

### ► Pourquoi une nouvelle classification ?

- L'élaboration d'une nouvelle classification du blé tendre contribue à rendre plus visible la qualité des blés français, notamment sur le taux de protéines.
- Elle pourra permettre la publication de cotations régulières, sur une base reconnue et partagée, afin que chaque acteur de la filière connaisse la valorisation par le marché des différentes qualités.

### ► Comment a été construite cette classification ?

- Elle concerne l'ensemble des débouchés tant intérieurs qu'à l'export et a été conçue avec les objectifs suivants :
  - 4 classes et un nombre restreint de critères, en évitant tout chevauchement, pour une bonne lisibilité,
  - Une classe commune avec les spécifications du contrat à terme Euronext blé meunier supérieur n°3 (= la classe « Supérieur A2 »),
  - Une répartition de la récolte française relativement homogène entre les 4 classes.

## // La nouvelle classification des blés tendres

### Blés tendres – France (French medium-hard wheats)

Classes	Taux de protéines	Force boulangère (W)	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
Premium (A1)	≥ 11,5	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur (A2)	≥ 11	ns	≥ 76	≥ 220*
Médium (A3)	≥ 10,5	ns	ns	≥ 170*
Access (A4)	sc	ns	ns	ns

Légende :

\* = les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »

ns = non spécifié

sc = spécifié au contrat

Unités :

Protéines : (N\*5,7)%MS

W : 10<sup>-4</sup> joules/g

Poids spécifique : kg/hl

Hagberg : secondes

### ► Comment lire la classification ?

- La grille intègre 4 critères : taux de protéines, force boulangère (W), poids spécifique (PS), temps de chute de Hagberg, et définit 4 classes de blés : Premium (A1), Supérieur (A2), Medium (A3), Access (A4). Les seuils indiqués dans la grille sont à lire en **minimum** et sont **cumulatifs**.

La dernière classe est définie pour permettre à la grille de couvrir la totalité de la production française de blé tendre. La mention « sc » (spécifié au contrat) rappelle la mention obligatoire du taux de protéines dans tous les contrats d'achat/vente portant sur le blé tendre (accord interprofessionnel étendu le 5 juin 2014 ; [www.intercereales.com](http://www.intercereales.com), rubrique documentation).

Exemple 1 : un blé caractérisé à la fois par une teneur en protéines ≥ 11% **et** un PS ≥ 76 kg/hl **et** un temps de chute de Hagberg ≥ 220 secondes est en classe « Supérieur (A2) »

Exemple 2 : un blé à 11% de protéines **et** à 76 de PS, **mais** à 160 de temps de chute de Hagberg est en classe « Access (A4) »