



Maladies fongiques et indice de Hagberg

La présence de mycotoxines et le temps de chute de Hagberg sont deux aspects que la recherche surveille de très près pour aider les acteurs du secteur dans leurs stratégies de pré-récoltes. Mais alors que le tableau est sombre, ce sera au négoce de jouer au niveau de la constitution des lots afin de valoriser au mieux les productions explique Georges Simnaeve, Coordinateur d'Unité de Recherche au CRA-W, pour qui cette annus horribilis pourrait être l'occasion de repenser et de réévaluer les enjeux des filières alimentaires et brassicoles belges du secteur céréalière.

MARIE-FRANCE VIENNE



Georges Simnaeve, Coordinateur d'Unité de Recherche au CRA-W

Les stratégies de pré-récoltes permettent d'alerter la vigilance du négoce dans la constitution des lots. Car ce sont les négociants, véritables aiguilleurs des productions céréalières, qui constituent des lots de qualité. Un lot destiné à l'alimentation humaine et très chargé en mycotoxines pourrait par exemple devenir problématique.

Présence de fusariose

En 2016 on a observé une forte pression de maladies et en particulier la fusariose de l'épi. Les deux formes de fusariose des épis ont été observées en Wallonie : celle causée par le microdouchium nivale, qui ne produit pas de mycotoxine, et celle causée par les fusarium, responsables de la synthèse de mycotoxines, et en particulier du déoxyvalénol (DON) dont la teneur maximale autorisée est de 1.250ppb. En cas de contamination, les agriculteurs ne savent malheureusement rien faire explique Georges Simnaeve. C'est un sujet de déclassement pour toutes les utilisations en alimentation humaine. Seuls les négociants peuvent essayer d'éviter l'incorporation de lots fortement chargés en DON en les dirigeant vers l'alimentation animale. D'après le suivi, si les normes ont été parfois dépassées, elles n'ont toutefois pas conduit à la catastrophe qui était redoutée.

Indice de Hagberg

Deuxième aspect à surveiller après celui des mycotoxines, le temps de chute de Hagberg, exprimé en secondes, qui évalue l'activité amyliase d'un échantillon de blé. Les amyliases sont des enzymes qui dégradent l'amidon, rendant la céréale inutilisable par les industries agro-al-

imentaires. On les rencontre dans des lots dont le processus de germination est entamé.

La méthode consiste à mesurer le temps de chute d'un piston dans un mélange de farine et d'eau à 100°C. La pâte contenant moins d'amidon est plus fluide, par conséquent, la tige descend plus rapidement. Quand les grains ne sont pas mûrs, le Hagberg est bas. Sa valeur monte avec la maturité pour atteindre un palier à 360 secondes quand il est mûr, soit à la fin du mois de juillet en Belgique. Commence ensuite une descente qui est amorcée autour du 5 août. Il faut donc moissonner rapidement car le grain est satisfaisant et utilisable en boulangerie lorsqu'il est supérieur à 220 secondes, qui est d'ailleurs la norme indiquée dans l'affiche verte. Un chiffre qui peut se négocier jusqu'à 180 secondes les mauvaises années. En dessous, les négociants déclassement les lots en alimentation du bétail.

Mauvais rendements en froment et en escourgeons

Les rendements et poids à l'hectolitre sont mauvais tant pour les froments que pour les escourgeons cette année. Les normes de réception pour le froment standard sont de minimum de 75kg/hl et cela fait 30 ans qu'un tel tableau ne s'était plus présenté, précise Georges Simnaeve. Les escourgeons ont des rendements qui tournent entre 60 à 65 quintaux/ha. Le poids à l'hectolitre est assez bas mais ce critère n'intervient pas dans la qualité d'une orge qui est destinée au circuit de l'alimentation animale. Par contre, si l'on compare la valeur alimentaire des orges 2015 et 2016, on n'enregistre quasiment pas de différence, précise Georges Simnaeve. Il y a donc de quoi s'interroger sur la pertinence du main-

tien de certains critères auxquels on devrait en substituer d'autres plus pertinents par rapport à l'utilisation du produit. Aujourd'hui, il y a une double pénalisation. Tout d'abord par rapport au rendement qui est mauvais et auquel on apporte des réflexions parce que les poids à l'hectolitre ne sont pas bons. Or, c'est un critère qui n'a pas beaucoup de sens pour l'alimentation animale, regrette-t-il.

Le manque de débouchés

Il faut savoir, développe Georges Simnaeve, que la meunerie-boulangerie belge est alimentée seulement à raison de 5 à 8% par l'agriculture belge. Nos céréales partent majoritairement en alimentation du bétail, vers Biowanze et Syral-Tereos. Toute la production wallonne pourrait même être traitée par Biowanze. C'est particulièrement désastreux car il n'y a plus de politique de filière, ni d'incitants, pour développer une production pour alimenter les industriels de l'alimentation, que soit sous l'angle de la meunerie ou des orges brassicoles. Les meuneries qui alimentent les boulangeries sont très souvent des groupes étrangers, principalement français. C'est le cas du groupe français Cérés situé à Vilvoorde, qui tourne à 5% de blé belge. Les gros approvisionneurs de blé pour les utilisations en panification sont allemands et français. Seules quelques petites structures se mettent en place sur base de filières plus courtes et avec une production d'origine belge. La première raison tient à l'organisation de la collecte belge qui ne permet pas de faire de grands lots de qualité homogène, contrairement à la France qui limite beaucoup plus les variétés et constitue de tels lots. Quand un lot est de moindre qualité, un industriel pourra essayer de s'adapter et le corriger mais il ne supportera pas une qualité variable au sein du même lot, précise Georges Simnaeve. Et c'est le même scénario au niveau de l'orge brassicole. Même les micro-brasseries qui se lancent fonctionnent avec des orges françaises et danoises. La boulangerie et la meunerie ne sont malheureusement pas des enjeux en Belgique. Les prix aux agriculteurs ne compensent pas la perte de rendement ni les risques « qualité » qu'ils prennent. Il n'y a pas vraiment d'incitant pour faire autre chose que du volume qui sera destiné à l'alimentation pour le bétail ou à Biowanze, regrette encore Georges Simnaeve.

Se tourner vers 2017

L'année prochaine, préconise Georges Simnaeve, il faudra être très attentif à récolter autant que possible le blé bien mûr afin de ne pas pénaliser l'indice de Hagberg. Il invite à pratiquer une observation physiologique, de constater que le nœud de la dernière feuille soit brun et rampant. Et surtout, ne faut pas précipiter le mouvement surtout quand l'année précédente a été désastreuse.

ZOOM DE LA FWA

Comme nous l'indique Georges Simnaeve, l'Affiche verte comporte aujourd'hui toute une série de critères, provenant initialement de caractéristiques nécessaires au blé panifiable, qui sont appliquées aux autres valorisations du blé. Ces critères ne sont cependant pas toujours pertinents pour le blé destiné à l'alimentation du bétail mais ils pénalisent les agriculteurs ! Le blé panifiable n'a, quant à lui, plus de normes indiquées tant sa valorisation en Belgique est devenue anecdotique. Libre aux rares agriculteurs livrant encore en meunerie d'essayer de négocier au mieux les critères.

Pour la FWA, cette situation ne peut perdurer et il faudra réfléchir à adapter l'Affiche verte afin que les critères exigés correspondent à des caractéristiques qui sont justifiées pour la valorisation des blés récoltés.



Mesure du temps de chute de Hagberg dans les laboratoires du CRA-W