



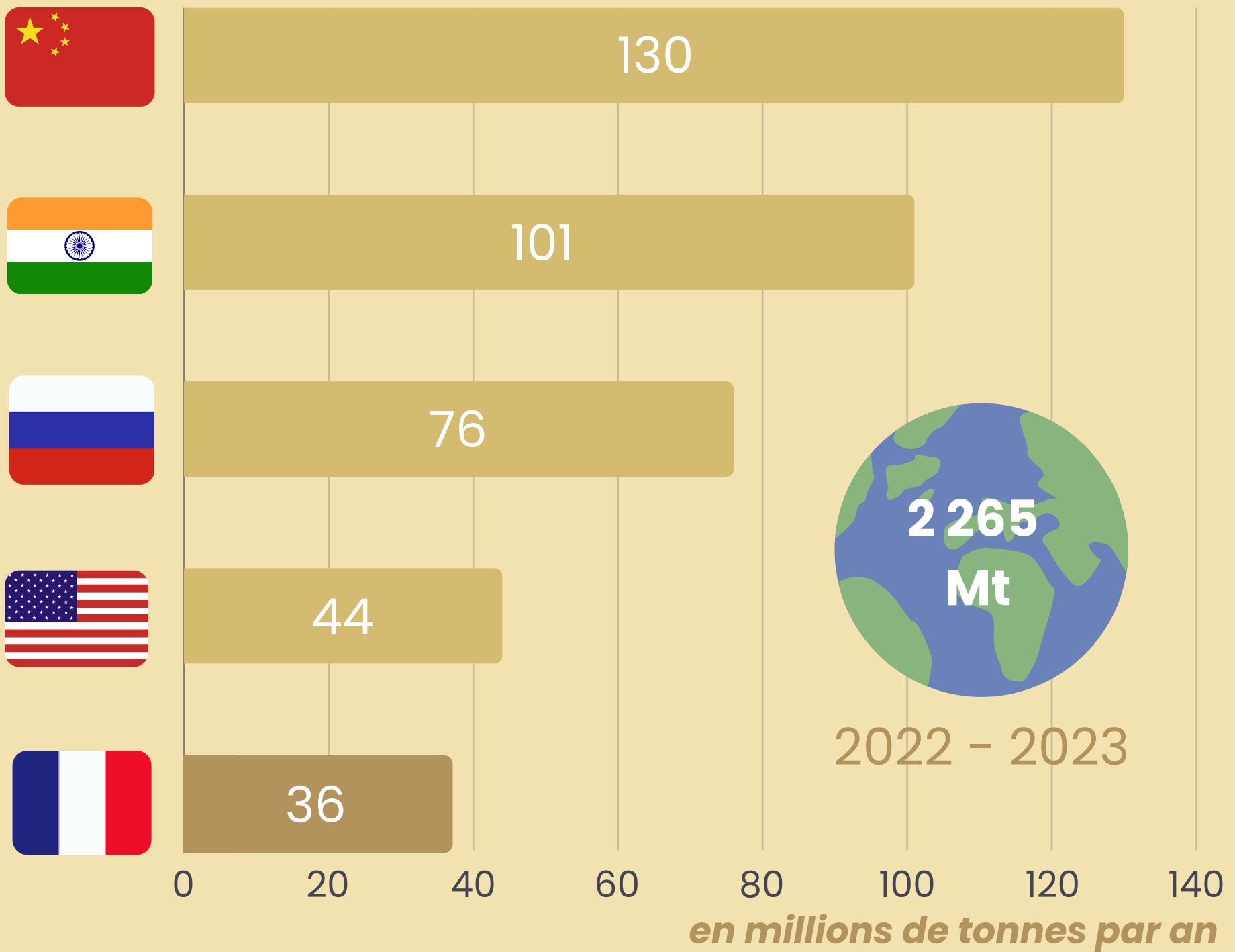
FOCUS COMMODITE N°1

Le blé tendre



LA PRODUCTION MONDIALE DE BLÉ

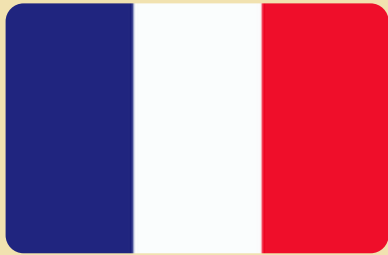
Principaux producteurs mondiaux de blé tendre :



LES RENDEMENTS EN BLÉ TENDRE



102 q/ha



75 q/ha



35 q/ha

FRANCE

N°8

IRLANDE

N°1

MONDE

➤ Avec un rendement moyen important, la France est un **leader européen** de la production du blé tendre et occupe une place importante sur le marché mondial.

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)



➤ **L'ITK** se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales du blé tendre, chaque agriculteur à sa technique qui lui est propre.

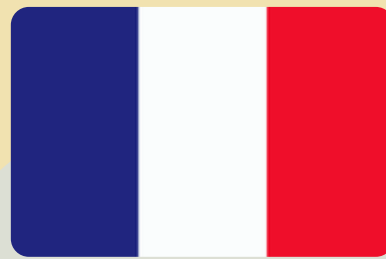
ÉMISSION DE CO₂ D'UN HECTARE DE BLÉ TENDRE



2,14 tCO₂*



1 hectare



3,50 tCO₂*



1 hectare

**moyenne des émissions en tonne de CO₂ pour un hectare de blé*

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE DE BLÉ TENDRE

Répartitions des émissions sur les postes d'émission

kgCO₂e/ha

2000

1500

1000

500

0

**Production
d'engrais
minéraux
(amont)**

27%

**Émissions au
champ
(nitrification et
résidus de
culture)**

40%

**Émissions au
champ
(volatilisation
et lixiviation)**

8%

**Travail du sol
(Fuel)**

8%

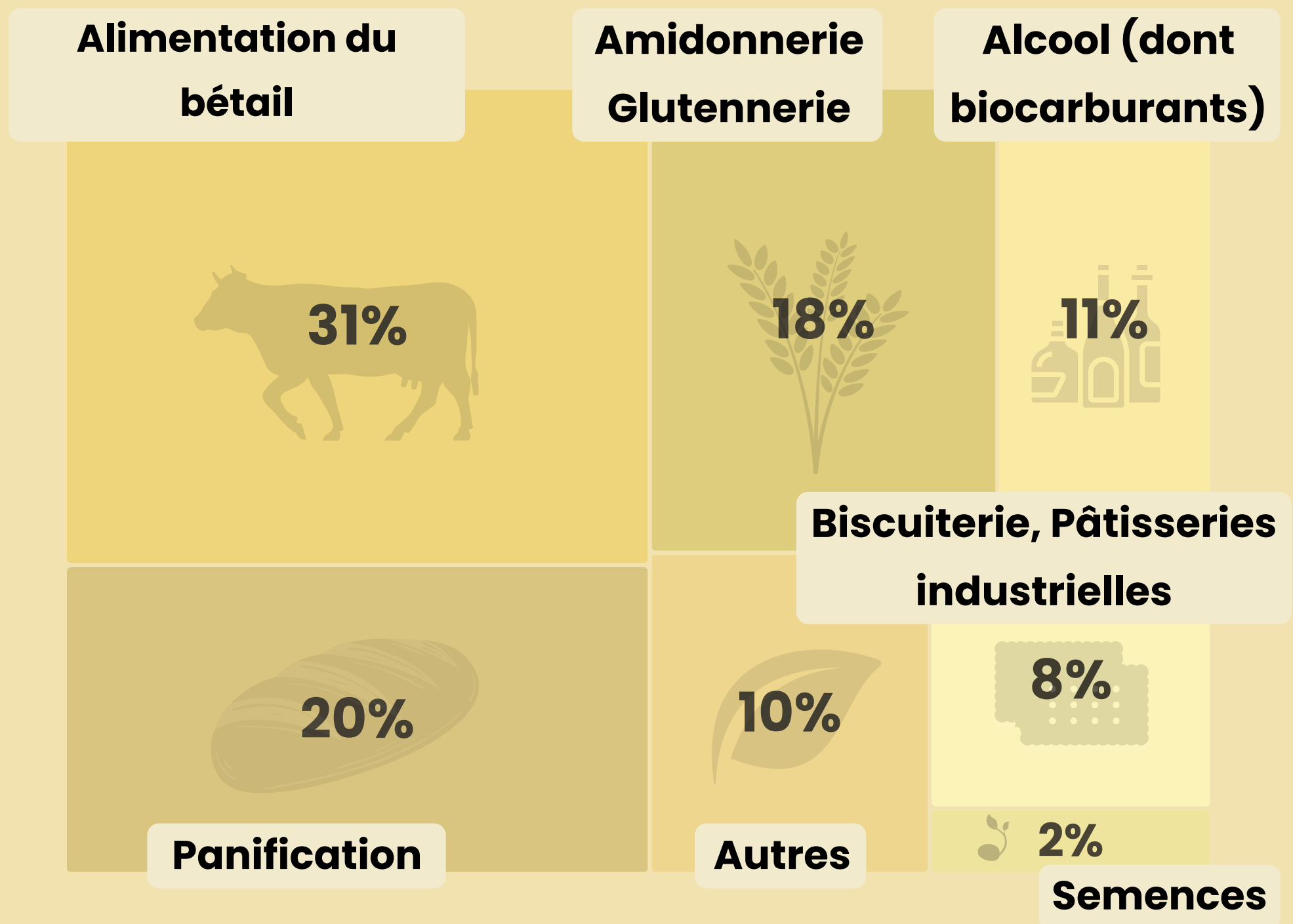
**Emissions
liées au
déstockage
de carbone
(FLAG)**

17%

Source : Données Carbone Farmers & Agribalyse

LES DÉBOUCHES DE LA PRODUCTION DE BLE TENDRE

Illustration de la répartition des volumes de blé tendre transformé en 2022/23



Source : FranceAgriMer

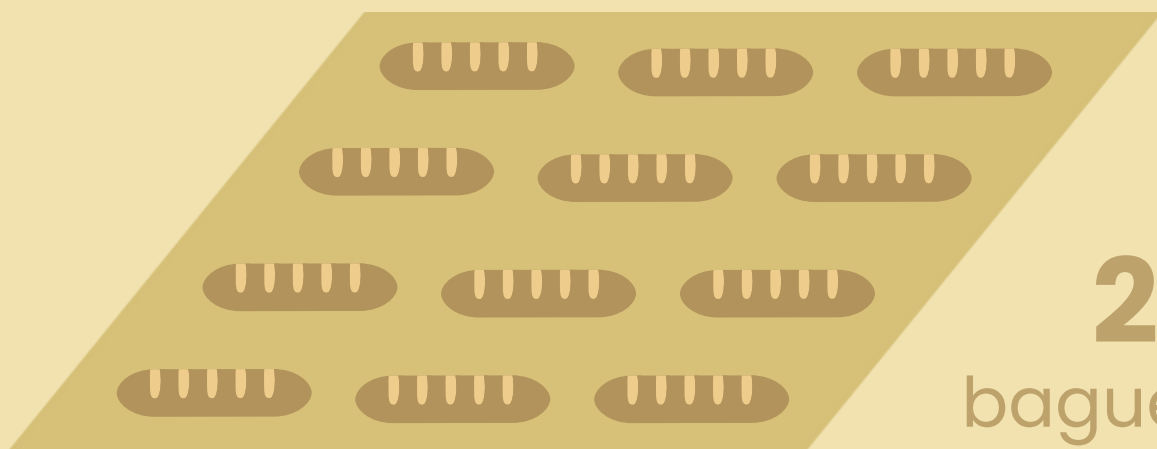
1 HECTARE DE BLÉ TENDRE EN FRANCE C'EST...



7,5 t
de blé tendre



5,5 t
de farine



25 000
baguettes de 250 g

Source : Le monde des boulangers

DU BLÉ À LA BAGUETTE



1. STOCKAGE

Après avoir été récoltés, les grains sont stockés dans de grands **silos**



2. MOUTURE

Les grains sont transportés dans un **moulin** où ils sont broyés pour obtenir de la farine.



3. FABRICATION

La farine est mélangée à de l'**eau**, de la **levure** et du **sel**. Ce mélange forme une pâte que l'on va laisser lever.



4. PETRISSAGE

La pâte est pétrie pour développer le **gluten**, une **protéine** qui donne au pain sa texture élastique.



5. FERMENTATION

La levure transforme le sucre de la farine en **gaz carbonique**, ce qui fait lever la pâte.



LA BAGUETTE



EST PRÊTE !

6. CUISSON

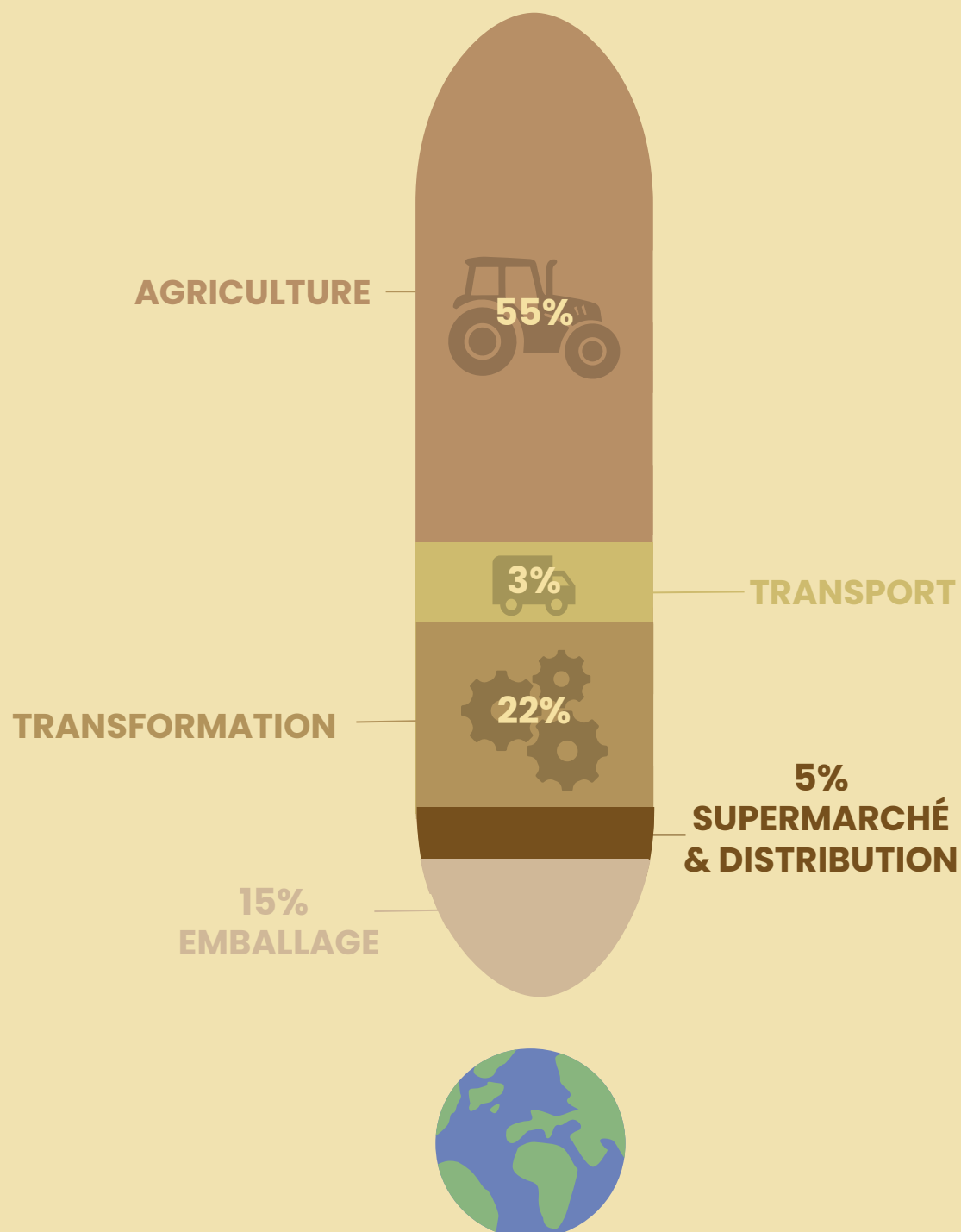
Après façonnage en baguette, la pâte est placée dans un **four** très chaud pour être cuit.



INTENSITÉ CARBONE D'UNE BAGUETTE DE 250G

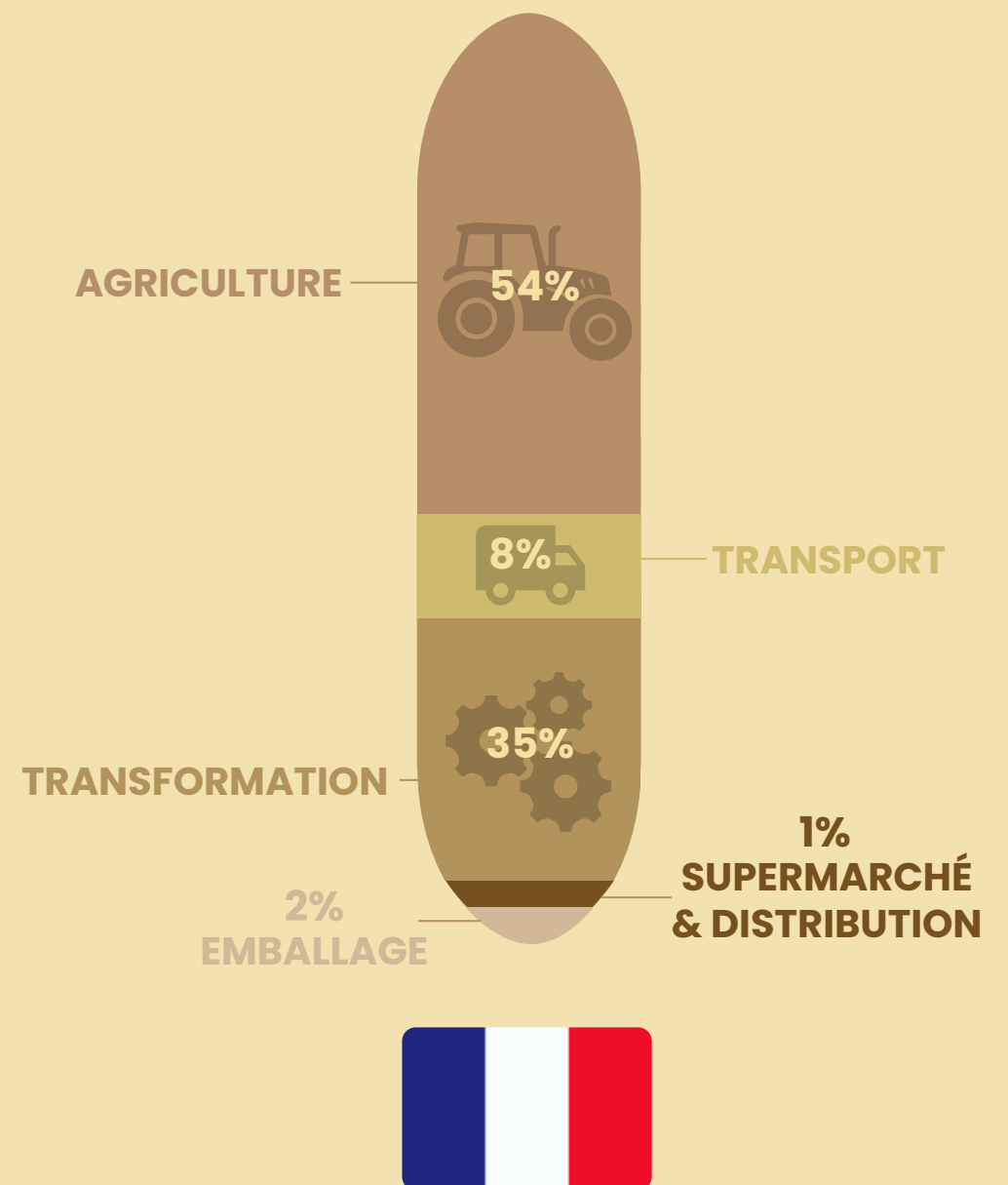
222,5 gCO₂

soit 0,89 kg CO₂ eq/kg



172,5 gCO₂

soit 0,69 kg CO₂ eq/kg



Source : Agribalyse



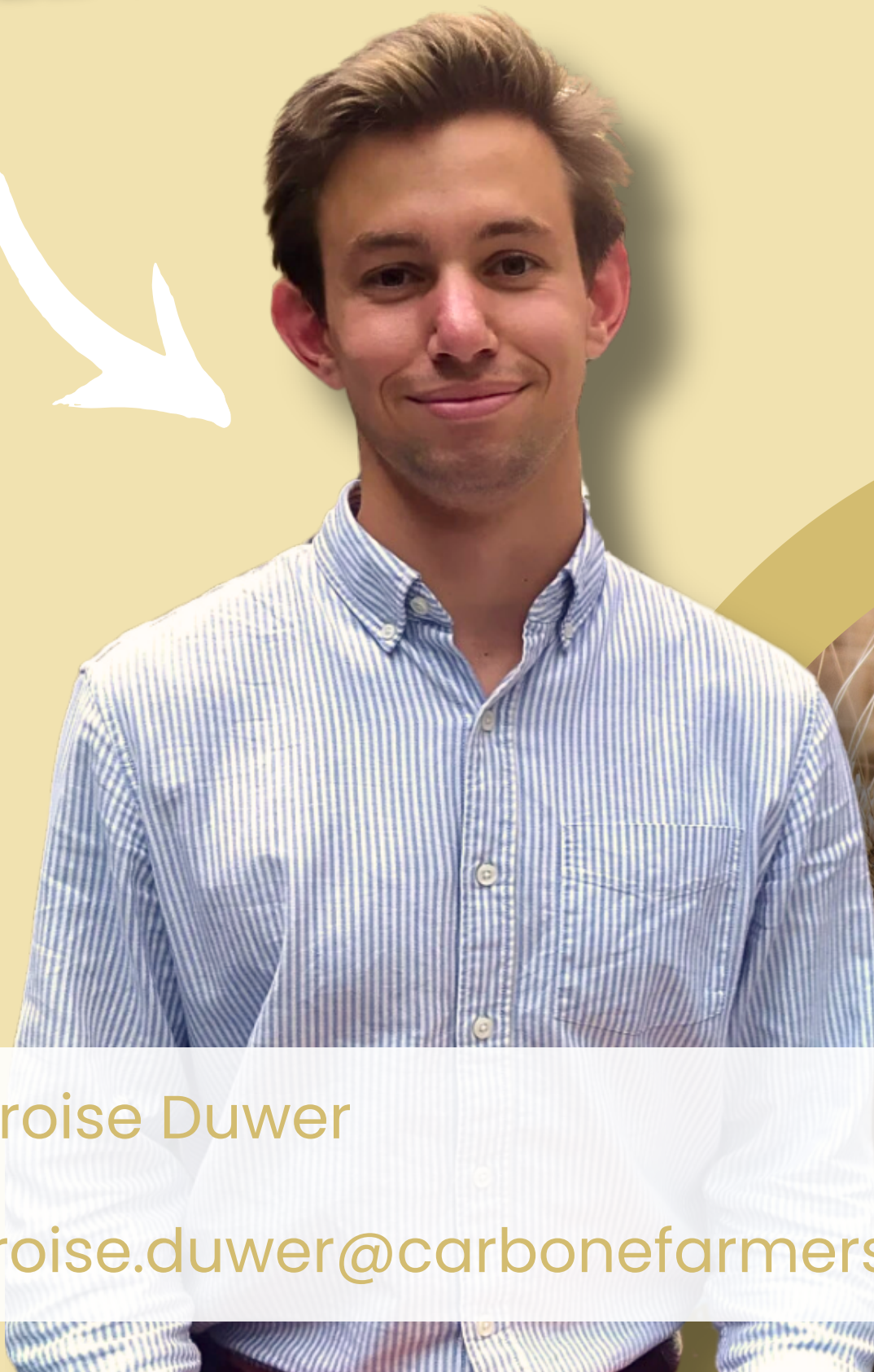
Carbone Farmers, accompagne les acteurs des chaînes de valeur alimentaire dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Cela contribue alors à produire du blé **issu de pratiques durables** pouvant être transformé en pain **bas carbone.**



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

CONTACTEZ-NOUS !



Ambroise Duwer



ambroise.duwer@carbonefarmers.com