

# EN DIRECT DES SEMINAIRES ...

Campagne 2018-2019 – Séminaire de Zhengzhou (Chine)



La Table ronde sur le blé français a eu lieu le 29 mars dernier à Zhengzhou, au HAUT (Université Technologique du Henan, anciennement Collège des Grains de Zhengzhou).

Cette table ronde venait clôturer une semaine de formation à la panification et à la viennoiserie française, dans les locaux de l'Université. 34 personnes venant d'une vingtaine de boulangeries et de fournils de moulins ou étudiants en master et doctorants ont suivi cette formation, assurée par Aurélien Le MOUILLOUR de l'INBP, et qui visait à montrer l'intérêt des farines françaises dans la fabrication de différents types de pains et de viennoiserie : "cela nous a permis d'approfondir nos connaissances tant techniques qu'opérationnelles en pains authentiques français, et nous aidera à promouvoir la panification française en Chine", a dit un stagiaire de la boulangerie du Henan.

Plus d'une soixantaine de participants, responsables techniques et boulangers de moulins, enseignants et étudiants en troisième cycle de l'Université du Henan étaient présents pour la table ronde.

La Table ronde a été ouverte par M. Philippe HEUSELE, Président de France Export Céréales et le Pr ZHUE Wengxue, Vice-Président de l'Université.

François GATEL est intervenu sur la production et l'exportation de blé en France, pour réaffirmer la place de la France dans les échanges mondiaux de blé, et présenter l'organisation et l'efficacité de la filière française pour améliorer la qualité et répondre aux besoins de ses clients.

Le Professeur ZHAO Ren Yong, Directeur général de l'Institut de la Science et de la Transformation du blé au sein du HAUT, a ensuite présenté la production et l'utilisation du blé en Chine ; en 2018, la production de farine chinoise était de 83 mio t ; les 7 plus grands groupes meuniers chinois représentent environ 50% de la production chinoise, ce qui illustre la concentration en cours du secteur. Le Professeur a terminé son intervention par un résumé sur la qualité du blé français : par rapport aux autres origines, le blé français a moins d'impuretés, une bonne couleur, il permet le développement d'arômes intéressants ; et malgré leur faible teneur, les protéines du blé français présentent une bonne qualité.

Lors des échanges, M. LIU Yi Zhou, DG du moulin de Bai Yan, un des grands moulins du Guangdong, a posé une question sur l'orientation de la sélection variétale en France. Selon son expérience industrielle, le blé français est un blé médium-hard, alors que les moulins chinois ont besoin de blé améliorant d'une part et de blé soft/biscuiter d'autre part, ces qualités permettraient de pérenniser les exportations de blé français sur le marché chinois. Mme MO Li, DG du Moulin de Xinliang, basé également dans le Guangdong, a fait part de son impression sur le blé français : "Nous avons acheté 15 000 t de blé français des dernières livraisons de janvier 2019, la qualité de ce blé est nettement meilleure que les livraisons d'il y a une dizaine d'années pour les protéines, le poids spécifique, la couleur, il y a moins d'impuretés, et le taux d'extraction est élevé, la teneur en cendres est faible à côté des autres origines".

La Table ronde s'est terminée par une dégustation de pains et de viennoiseries français.

