LISTE DES VARIÉTES PRÉFÉRÉES DE MALTEURS DE FRANCE et BRASSEURS DE FRANCE ORGES DE BRASSERIE - RÉCOLTE 2025

VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES*

ORGES DE PRINTEMPS		ORGES D'HIVER	
		2 RANGS	6 RANGS
Supérieur à 15 000 ha →	RGT PLANET / KWS THALIS		KWS FARO / CARROUSEL (JNO)
Inférieur à 15 000 ha →	LAUREATE / KWS FANTEX	SALAMANDRE	PIXEL / ETINCEL
Usage limité →	LG TOSCA / LEXY / STING		DEMENTIEL / CONSTEL (JNO)

VARIÉTÉS EN OBSERVATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE

Étape 2 →	LG FLAMENCO / LG RHAPSODY	COMTESSE	KWS DELIS (JNO)
Étape 1 →	MAGNITUDE		

*Certaines variétés dont les surfaces de production ont baissé restent brassicoles et apparaissent au dos de cet encart.

VARIÉTÉS ADMISES EN VALIDATION TECHNOLOGIQUE

LG ALLEGRO / TIMBER / BUZZER		

En observation commerciale et industrielle :

Etape 1 : Variétés ayant subi les tests pilotes IFBM et soumises à des épreuves en site industriel en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Cette période doit permettre à la variété de se développer commercialement.

Etape 2 : Variétés en cours de tests industriels en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Elles doivent être multipliées sur plus de 150 hectares et présenter un intérêt pour un malteur et un brasseur.

Admises en validation technologique : Sont admises en validation technologique celles nouvellement inscrites sur la liste à orientation Brasserie du CTPS et proposées par le CBMO aux tests pilotes IFBM.

Usage limité : Variétés adaptées à certains cahiers des charges dont le débouché est à sécuriser Usage limité tant qu'elles n'ont pas été testées par au moins 2 brasseurs.

MALTEURS DE FRANCE - 66, rue de La Boétie - 75008 PARIS - Tél. 01 43 59 44 93 - m.lefustec@malteursdefrance.org - https://malteursdefrance.fr/

BRASSEURS DE FRANCE - 9, boulevard Malesherbes - 75008 PARIS - Tél. 01 42 66 29 27 - Fax : 01 42 66 07 66 - contact@brasseurs-de-france.com

Juin 2024

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES SOUHAITÉES PAR MALTEURS DE FRANCE (S.T.M.F.)

Les spécifications reprises ci-après correspondent à des besoins technologiques de la Brasserie et de la Malterie, encore insuffisamment pris en compte dans l'addendum n° IV du Syndicat de Paris du Commerce et des Industries des grains, du 1er juillet 2016. Elles peuvent donc le compléter en cas d'accord des parties :

HUMIDITÉ : Norme contractuelle : 14,5 % maximum - Tout dépassement ouvre droit à refus.

GERMINATION : Norme contractuelle : 97 % - C'est le résultat en 72 heures qui sera pris en compte. En cas d'insuffisance, la réfaction non cumulable sur le prix de facturation hors taxe est fixée comme suit :

1 % pour une insuffisance de germination comprise entre 0,1 et 1 %
2 % pour une insuffisance de germination comprise entre 1,1 et 2 %
3 % pour une insuffisance de germination comprise entre 2,1 et 3 %
Avec une insuffisance de germination supérieure à 3 %, la marchandise est refusable.

IMPURETÉS ÉTRANGÈRES : Pour la catégorie G (GH + GI), la tolérance est de 0,50 % maximum en franchise ; au-delà la marchandise est refusable. Lors de l'agréage, en cas de présence de graines de tournesol, un échantillon moyen de 50 Kgs est constitué. Si cet échantillon contient plus d'une graine de tournesol, l'acheteur a droit de refus.

PURETÉ VARIÉTALE : Norme contractuelle : 93 %. En cas d'insuffisance par rapport à la garantie contractuelle, les 3 premiers points non divisibles sont pénalisés chacun de 0,50 % du prix de facturation hors taxe. Au-delà, la marchandise est refusable.

QUALITÉ SANITAIRE : Selon la réglementation en vigueur pour métaux lourds et mycotoxines*
Il est rappelé que les traitements phytosanitaires doivent être réalisés avec les spécialités choisies dans la liste des spécialités agréées par les industriels de la filière*.

TRACABILITÉ : Malteurs de France et Brasseurs de France recommandent l'application de la charte de production de l'orge de Brasserie IRTAC/ARVALIS – Institut du Végétal.

STOCKAGE ET TRANSPORT DES ORGES DE BRASSERIE : Malteurs de France recommande de suivre les prescriptions des codes de bonnes pratiques correspondants*.

L'Association des MALTEURS DE FRANCE indique que l'optimum de la teneur en PROTEINES se situe entre 10 et 11 %.

* (à disposition chez Malteurs de France)

Variétés préférées (faibles productions) :
Kws Irina, Sebastian, Sunshine, Focus, Explorer, Fandaga, Isocel, Visuel