RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

ÉTUDES Céréales

Qualité de la récolte 2025 de blé tendre

Résultats partiels sur la base des données disponibles au 22 août 2025

N°3 – 27 août 2025

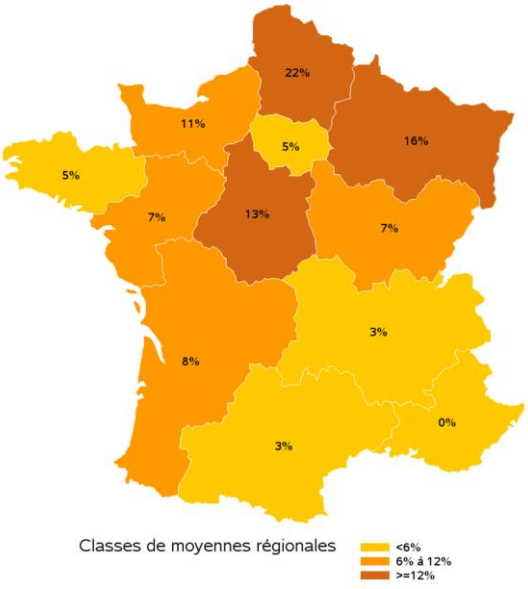
FranceAgriMer, en partenariat avec ARVALIS, publie les résultats partiels sur la qualité de la récolte de blé tendre 2025 jusqu'aux résultats définitifs, au fil des analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer. Les résultats définitifs avec des détails plus affinés ainsi que des critères supplémentaires seront communiqués à l'occasion du prochain Conseil spécialisé Grandes Cultures du 17 septembre 2025.

Pour rappel, certains de ces résultats sont partiels et les échantillons sont prélevés à l'entrée des silos de collecte, avant le travail des organismes stockeurs et en particulier avant le nettoyage du grain.

Les résultats des critères de qualité ci-après sont présentés **: le taux de protéines, le poids spécifique, l'indice de chute de Hagberg, la force boulangère, l'indice d'élasticité et le rapport P/L[1].**

Pour chaque critère, les résultats sont présentés à deux niveaux avec des méthodes distinctes : au niveau des régions, les tendances sont exprimées par rapport au nombre d'échantillons et visualisées par des camemberts sur une carte de France, en intégrant le taux d'avancement des analyses ; au niveau national, les résultats sont pondérés par les tonnages collectés et représentés sous forme d'un histogramme comparant 2025 à la moyenne quinquennale 2020-2024.

Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes (2020/2021 – 2024/2025)



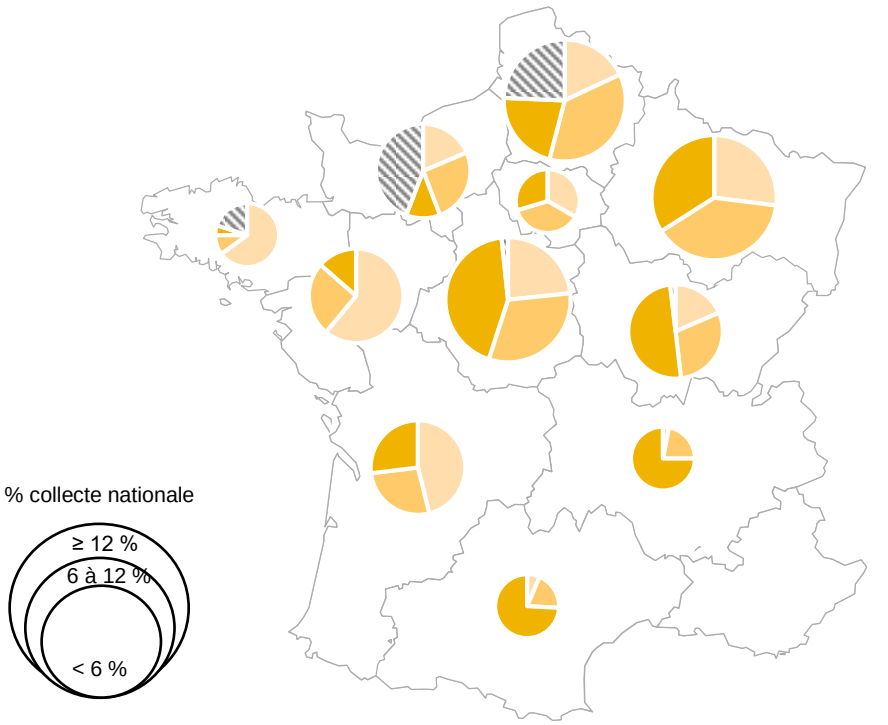
Source : FranceAgriMer

[1] La méthodologie est indiquée en dernière page

Taux de protéines

Niveau régional

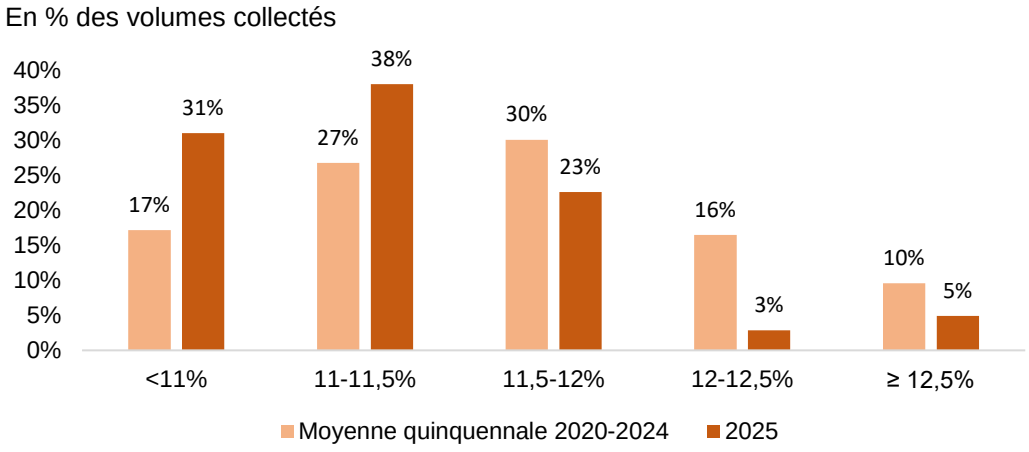
Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Niveau national : **91 %** d'échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)

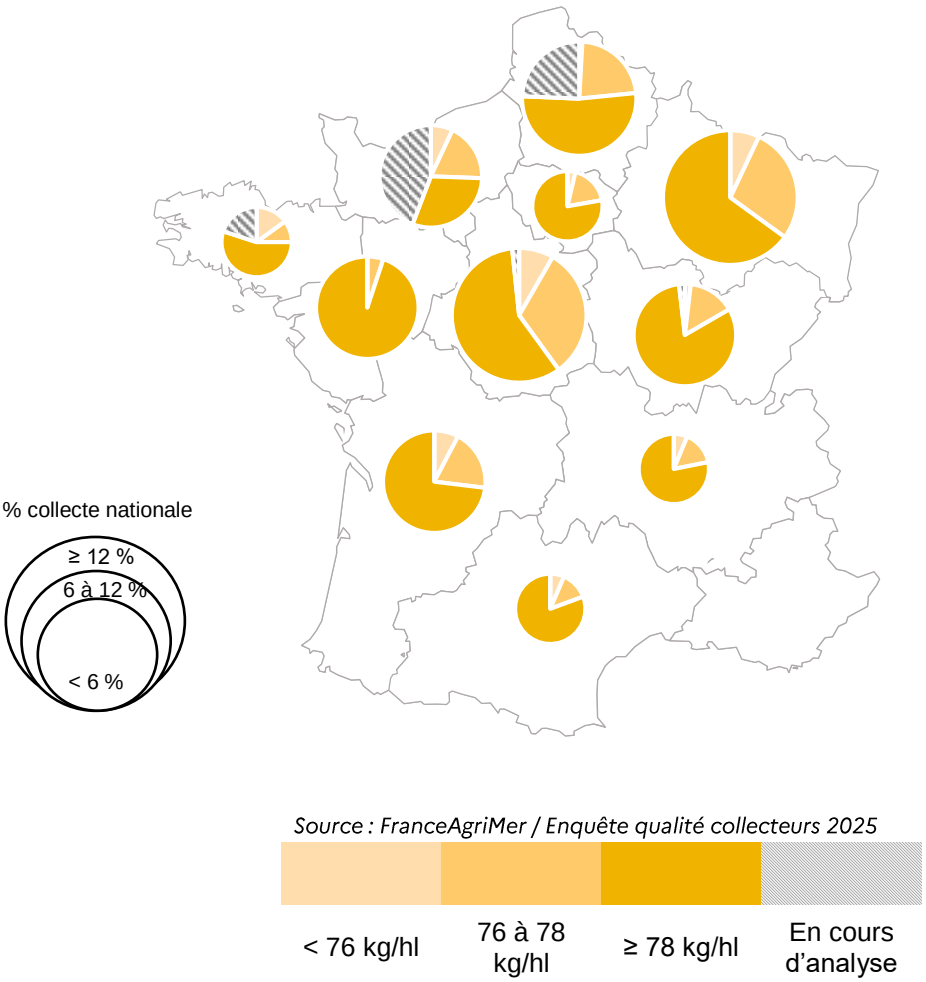


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Poids spécifique

Niveau régional

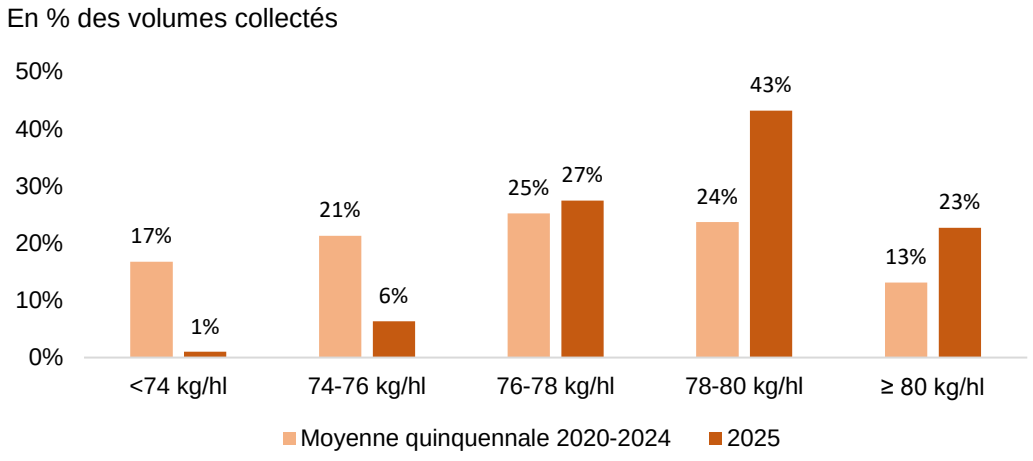
Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Niveau national : **91 %** d'échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)

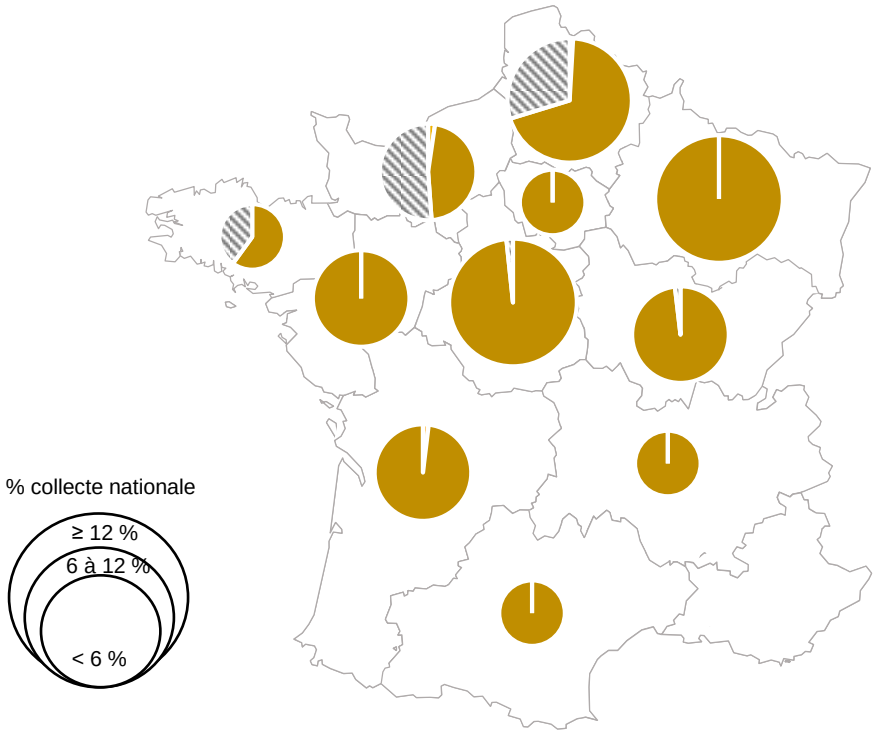


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

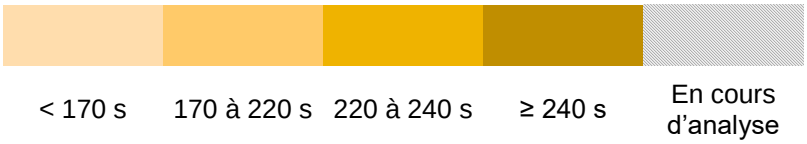
Indice de chute de Hagberg

Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)

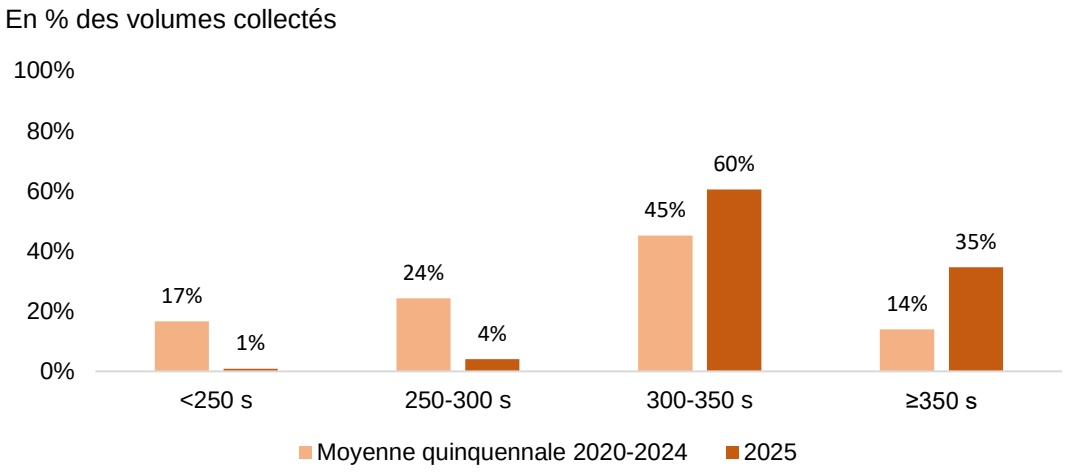


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025



Niveau national : **89 %** d'échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)

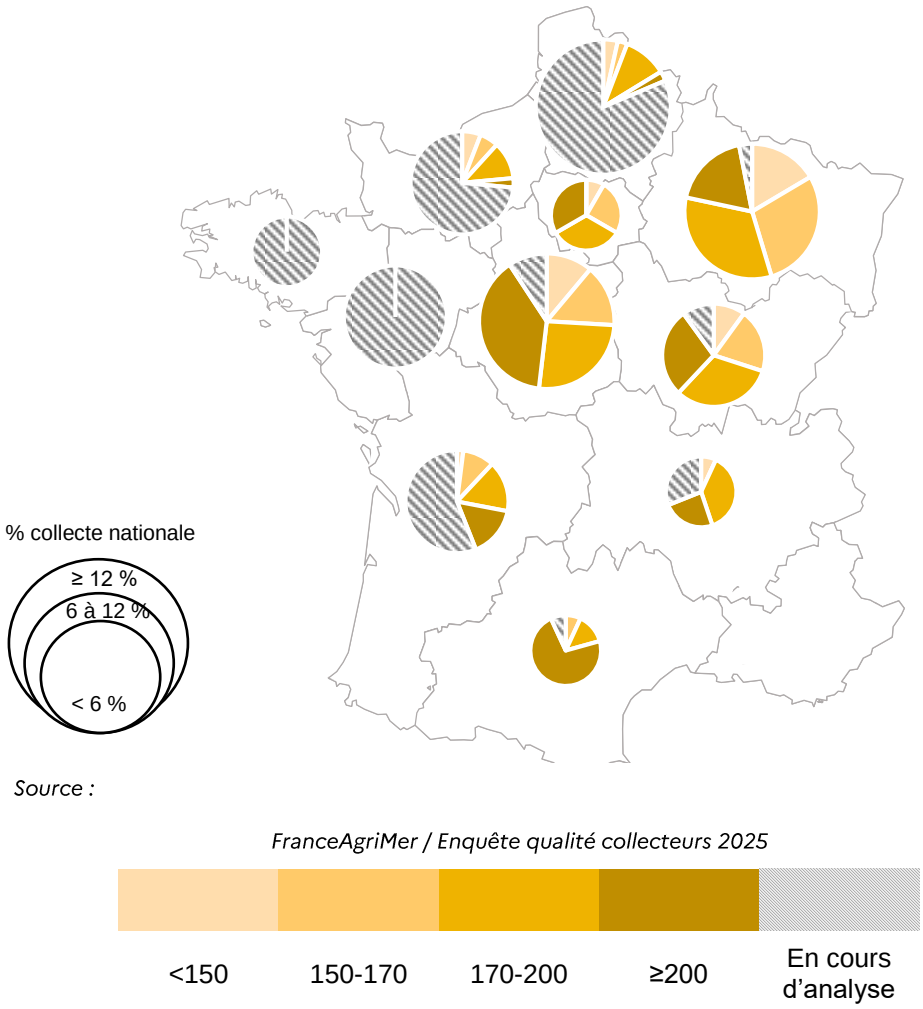


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Force boulangère (W)

Niveau régional

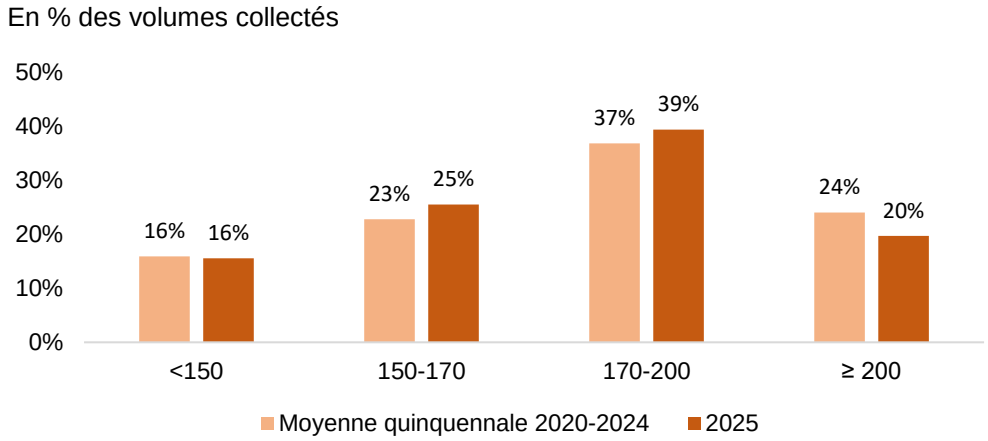
Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Niveau national : **58 %** d'échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)

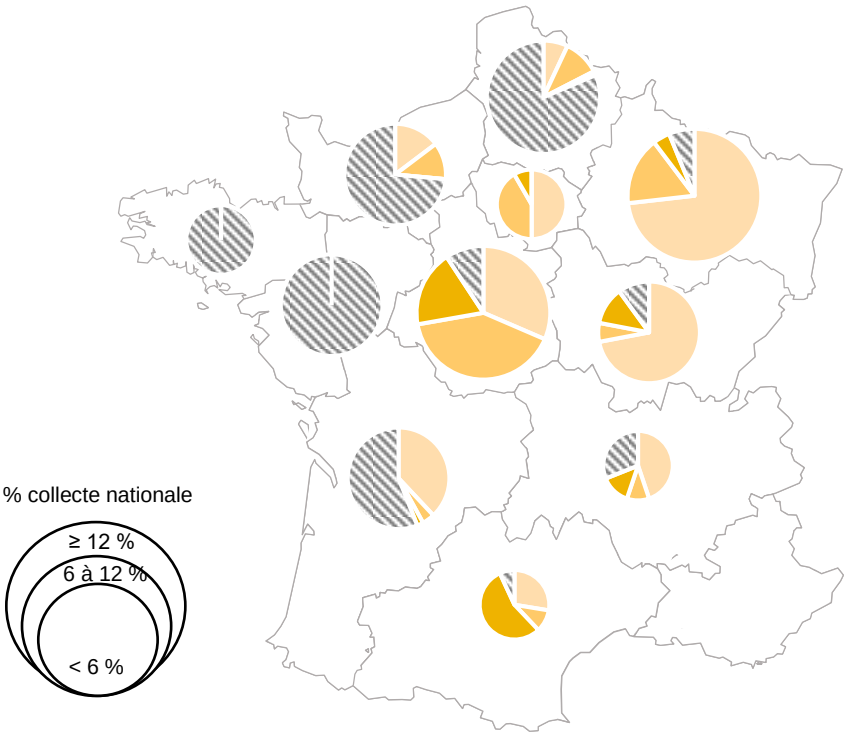


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Indice d’élasticité (Ie)

Niveau régional

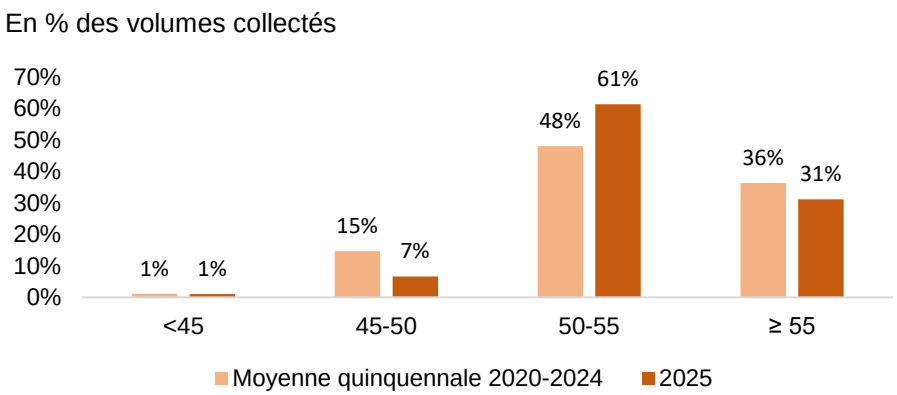
Résultats par région (en % d’échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Niveau national : **58 %** d’échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)

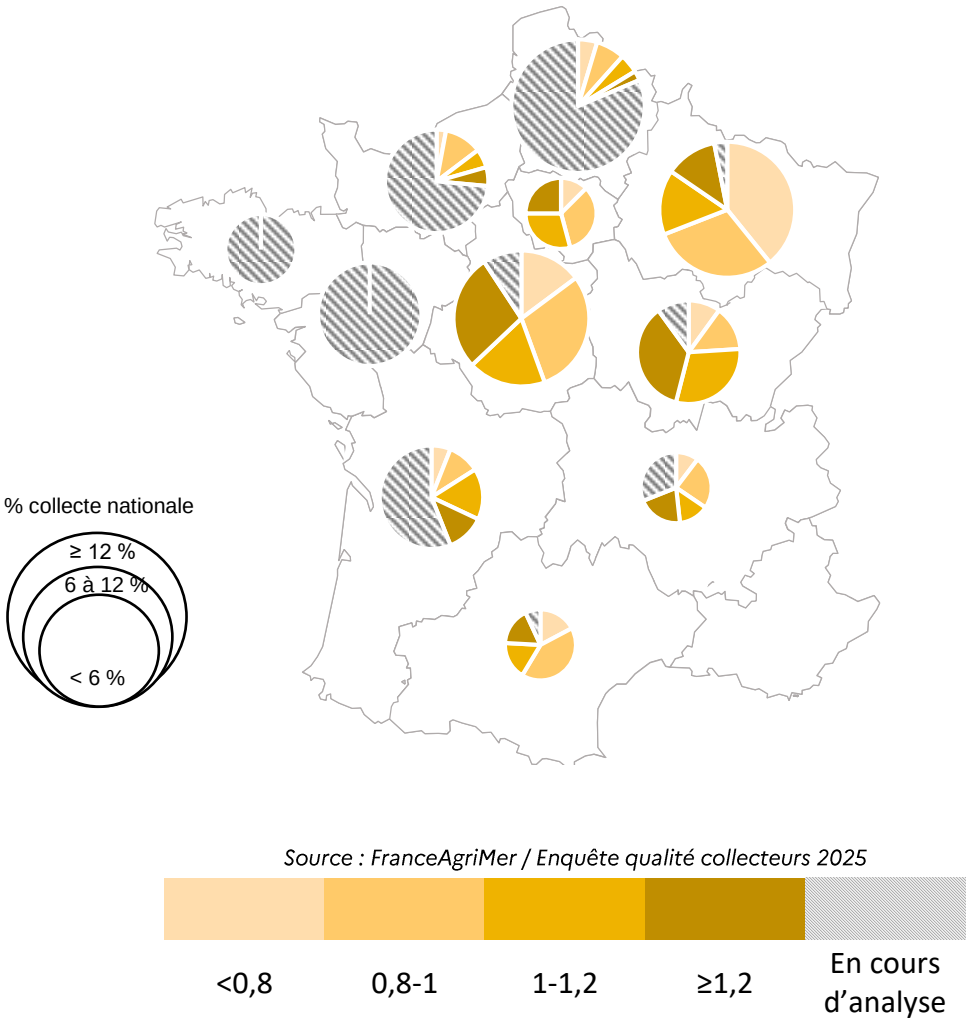


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Rapport P/L

Niveau régional

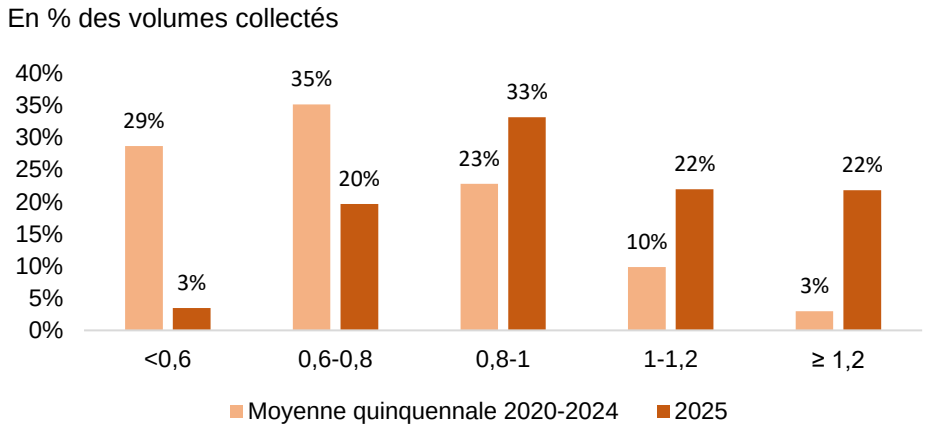
Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Niveau national : **58 %** d'échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)

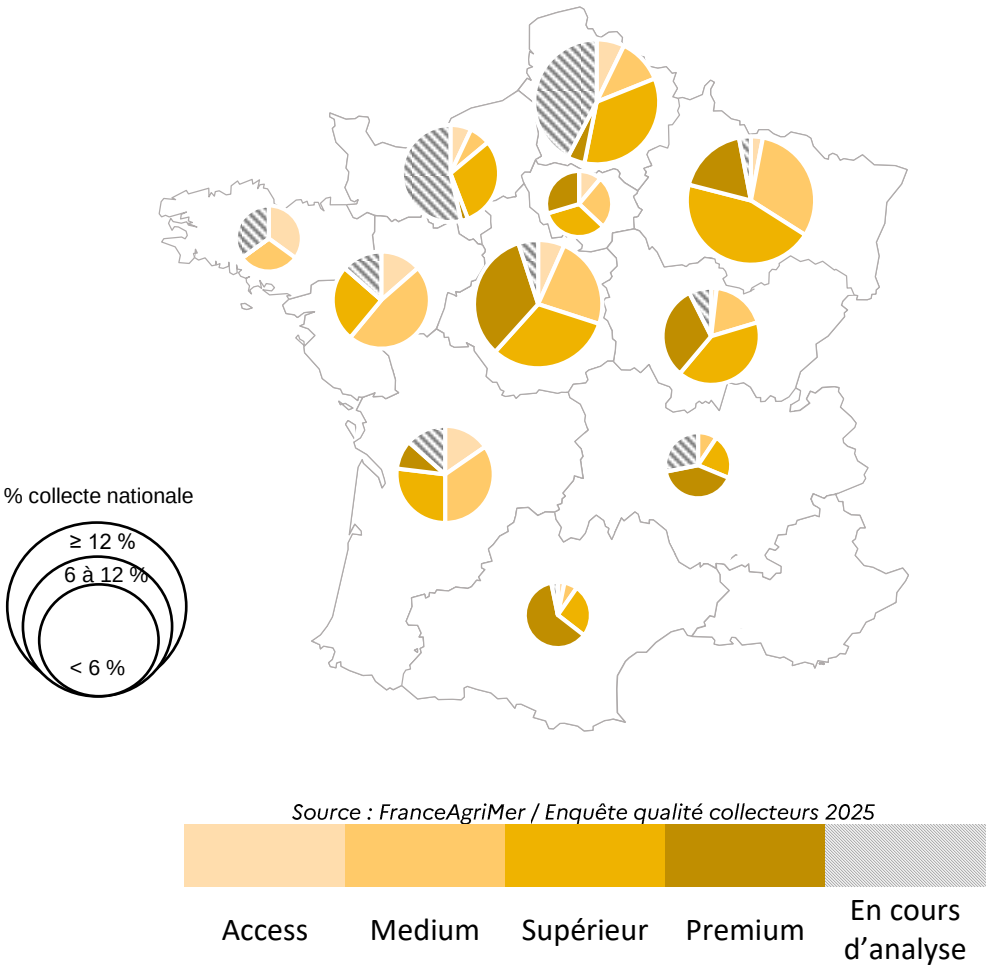


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Classification des blés

Niveau régional

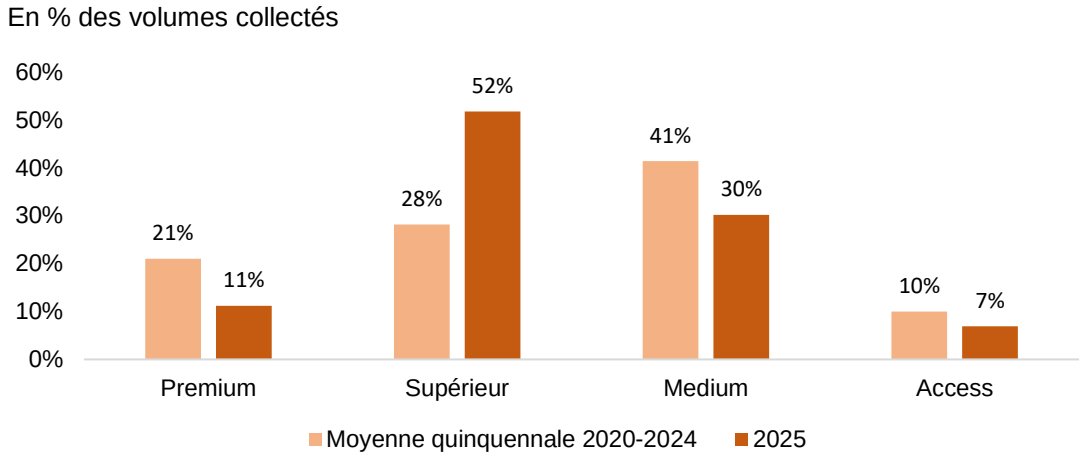
Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Niveau national : **81 %** d'échantillons analysés

Résultats au niveau national (en % des volumes collectés)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Grille de classement des blés

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*

Protéines : (N x 5,7) % MS. - W : 10-4 joules/g - Hagberg : secondes - PS : kg/hl

sc : spécifié au contrat / ns : non spécifié

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

MÉTHODOLOGIE - UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité des blés tendres français » est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS avec le soutien d'INTERCEREALES. Elle a pour objectif d'informer sur la qualité du blé tendre collecté dans environs 275 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, environs 580 échantillons sont attendus : ils sont prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer selon les regroupements mis en place par les collecteurs. Ces échantillons sont ensuite expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

MÉTHODES ANALYTIQUES :

> **Teneur en protéines** : elle est mesurée sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge. La teneur en protéines est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS).

> **Poids spécifique ou masse à l'hectolitre** (NF EN ISO 7971-3) : elle est obtenue à l'aide d'un Niléma-litre et s'exprime en kg/hl sur matière telle quelle.

> **Indice de chute selon Hagberg-Perten** (NF EN ISO 3093) : il mesure indirectement le niveau d'activité alpha-amylasique, qui peut devenir excessif par suite de la présence de grains germés ou en voie de germination. L'indice de chute s'exprime en secondes et correspond au temps que met un stylet à atteindre le fond d'un tube contenant un mélange de mouture et d'eau, immergé dans un bain d'eau bouillante. Un temps court traduit une activité amylasique importante et donc une qualité potentiellement dégradée.

> **Force boulangère (W), rapport P/L et indice d'élasticité (Ie) :** essai à l'alvéographe CHOPIN (NF EN ISO 27971) : l'essai à l'alvéographe est réalisé sur une farine issue d'une mouture d'essai, pour les échantillons dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg est supérieur à 170 secondes. Les essais à l'alvéographe CHOPIN n'ont pas été réalisés sur des blés classés « fourragers » par les collecteurs. La mesure repose sur l'enregistrement du comportement rhéologique d'un disque de pâte soumis à une déformation sous forme de bulle. Les paramètres suivant sont estimés : W, P/L et Ie. Le « **W »** représente le travail de déformation de cette pâte. Il donne une bonne indication de la force boulangère. Le rapport « **P/L »** traduit l'équilibre entre la ténacité et l'extensibilité. Enfin, le paramètre « **Ie** » exprime l'élasticité de la pâte.

LES ÉTUDES

Qualité des blés tendres français à l'entrée des silos de collecte - Récolte 2025 - ENQUÊTES
édition 2025

Directeur de la publication : Martin Gutton
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Co-émetteur : ARVALIS
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 www.franceagrimer.fr
FranceAgriMer
FranceAgriMer FR