



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



FranceAgriMer

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

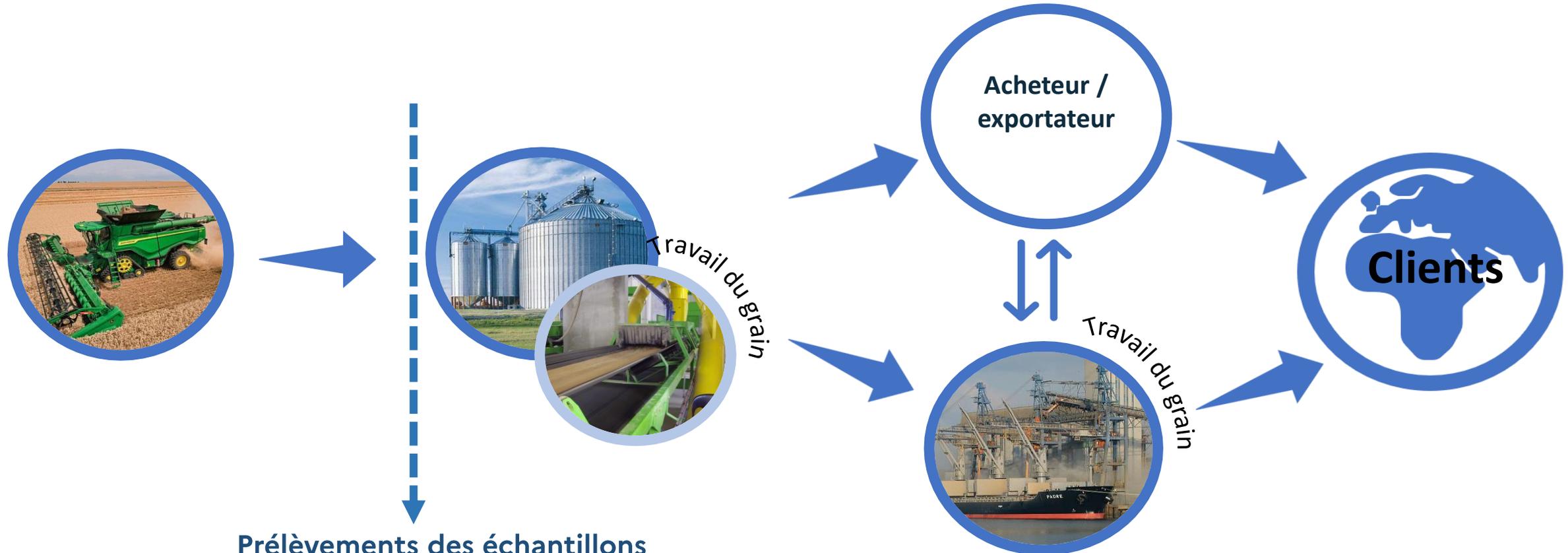
# **BILAN DE LA QUALITÉ DE LA RÉCOLTE FRANÇAISE 2025 EN BLÉ TENDRE ET BLÉ DUR À L'ENTRÉE DES SILOS DE COLLECTE**

**CONSEIL SPÉCIALISÉ GRANDES CULTURES 17 SEPTEMBRE 2025**

Direction Marchés, études et prospective  
Unité Grains et Sucre



# Méthodologie



## Prélèvements des échantillons

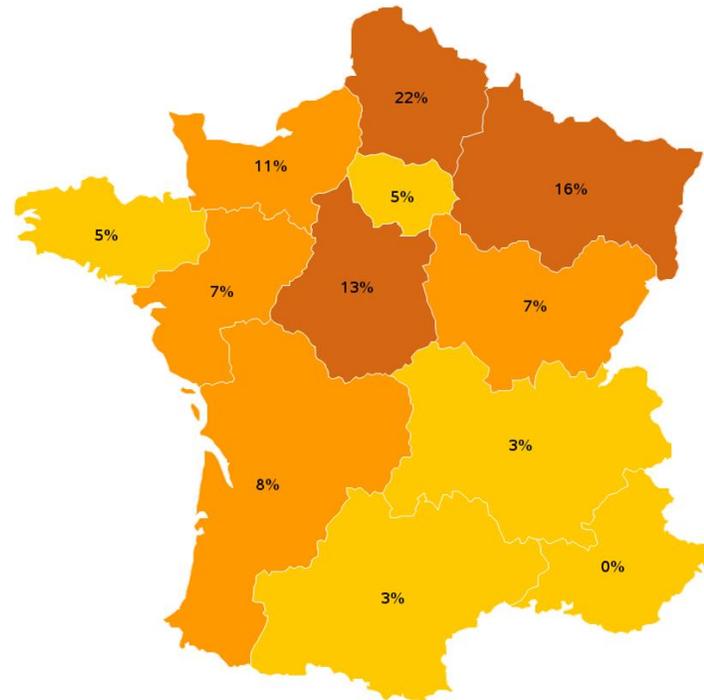
- À l'entrée des silos de collecte
- Avant travail du grain
- Permet une photographie de la récolte

# Plan

- ◆ **Blé tendre**
- ◆ **Blé dur**

# Méthodologie – blé tendre

L'échantillonnage et le traitement statistique se basent sur la collecte moyenne des 5 dernières campagnes.



- 11 régions enquêtées
- 278 sites
- 581 échantillons

Classes de moyennes régionales

<6%
6% à 12%
>=12%

Source : FranceAgriMer, États 2

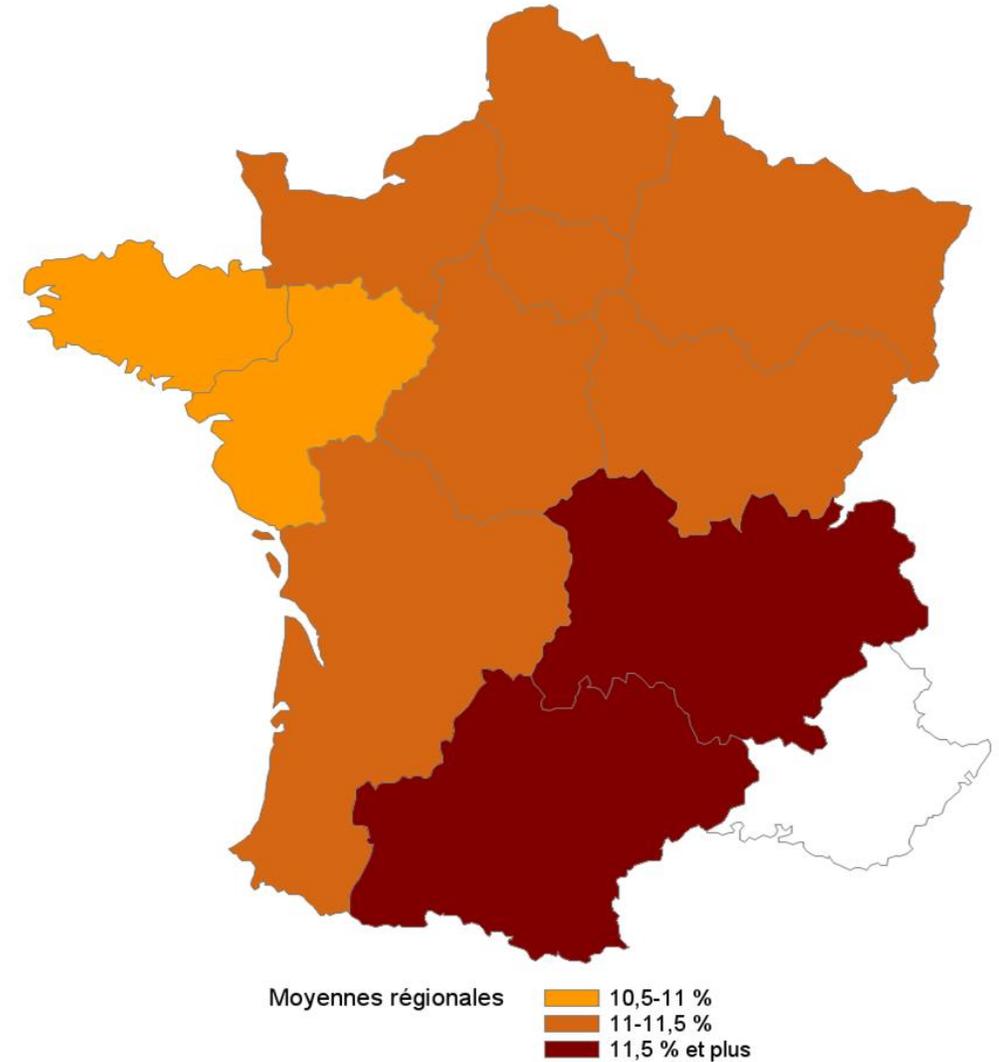
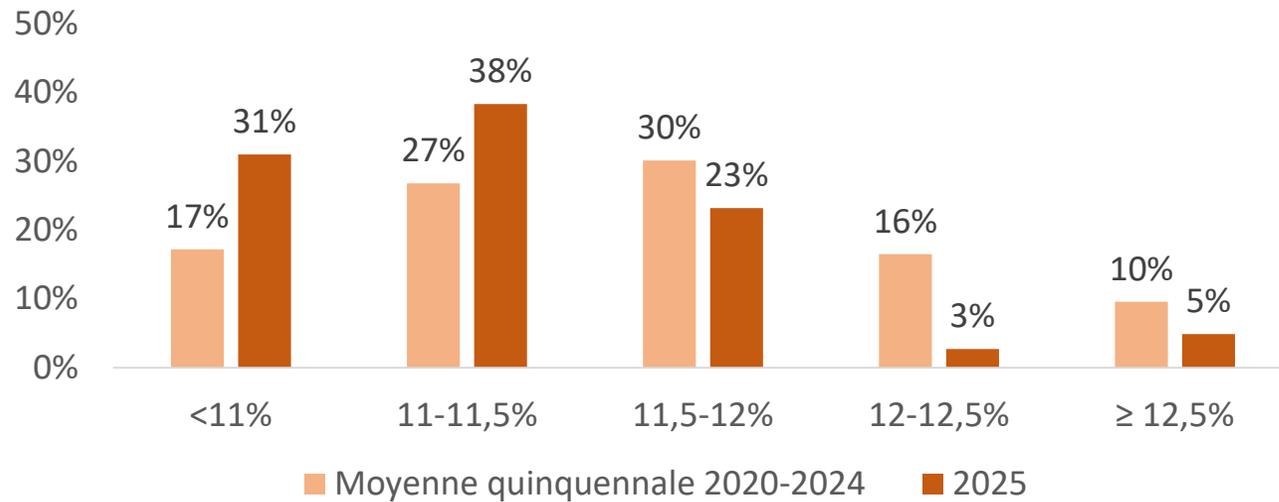
Part de la collecte par région  
/ collecte totale nationale  
(moyenne 5 ans)

# Qualité du blé tendre

- Teneur en protéines : **11,3 %** (moyenne nationale)

Niveau proche de la précédente campagne.

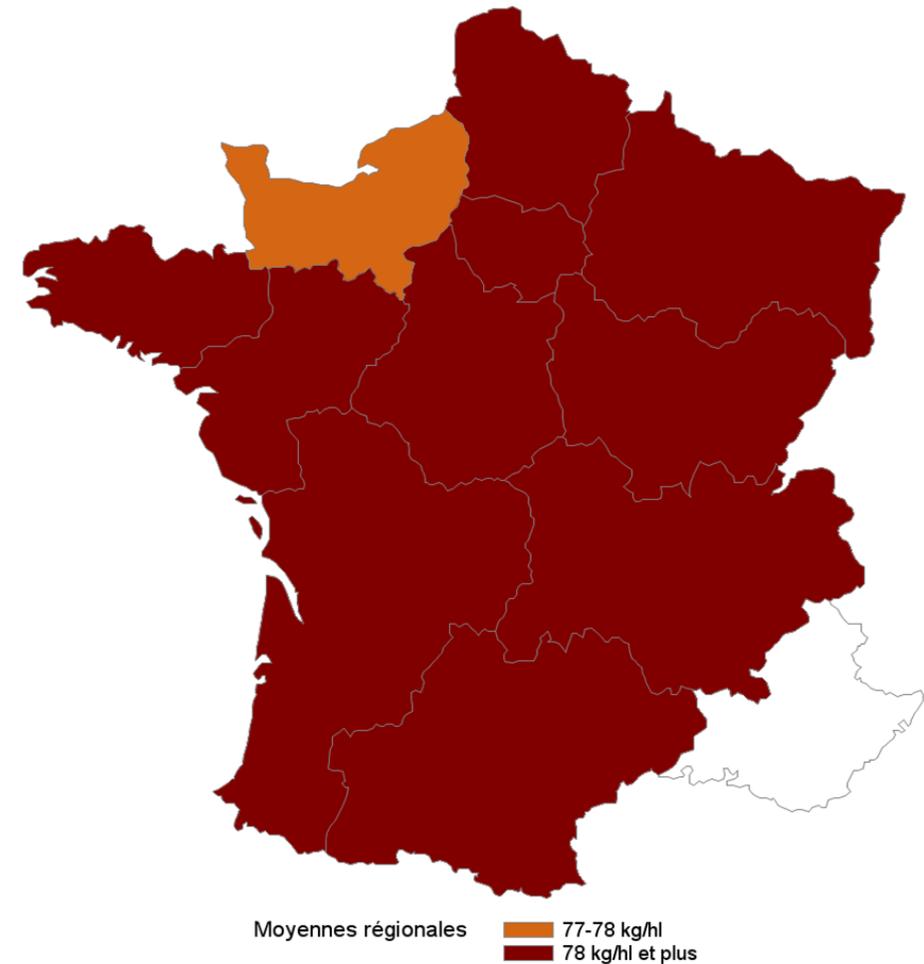
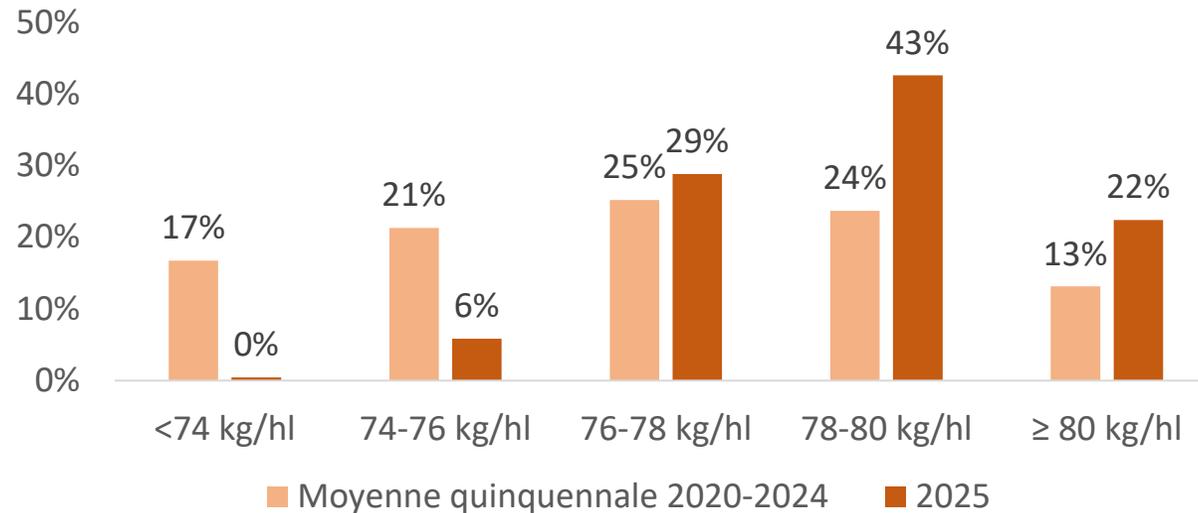
En % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

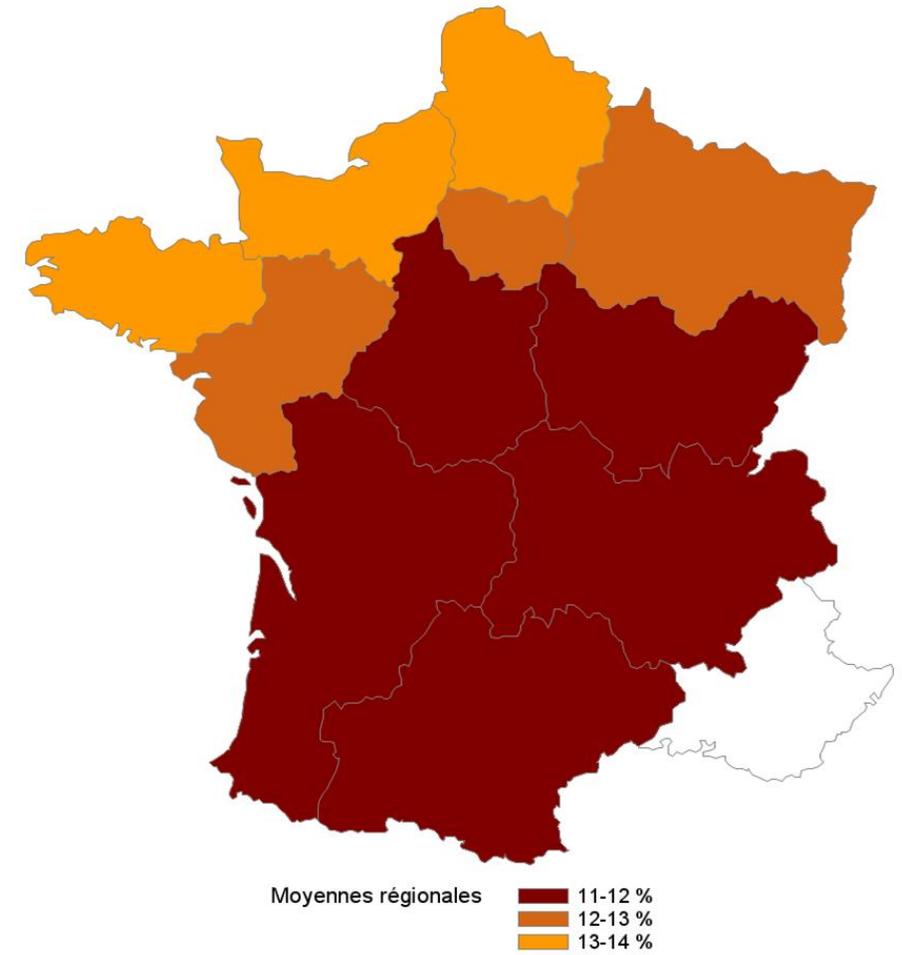
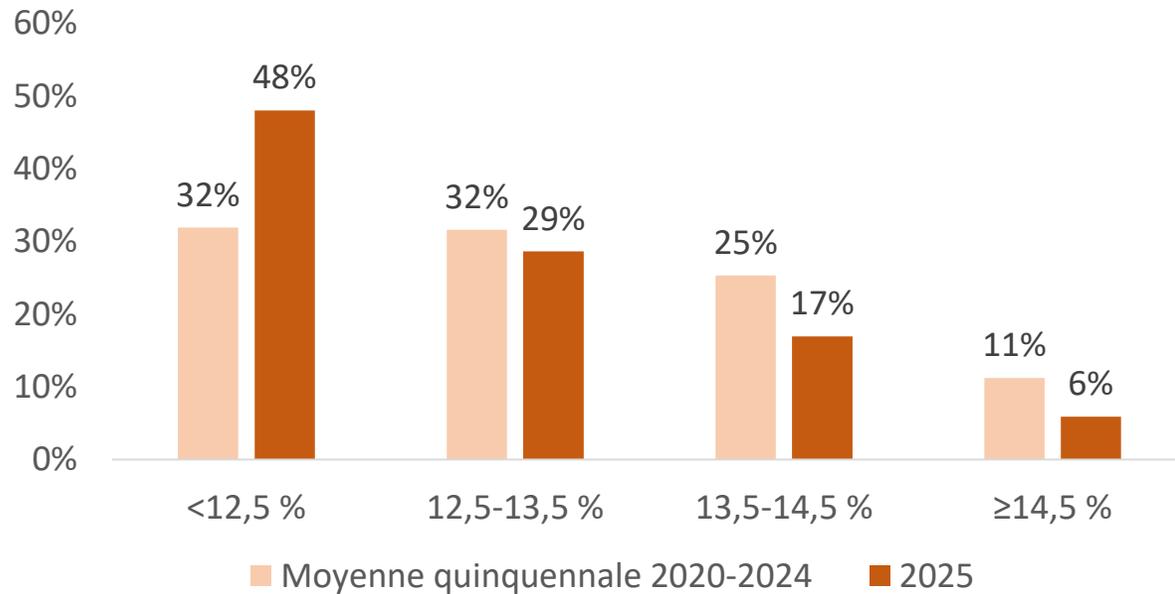
- Des poids spécifiques élevés (**78,6** kg/hl de moyenne)
- 94 %** des blés au-dessus de 76 kg/hl

En % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

- Des blés secs : **12,6 %** (moyenne nationale)

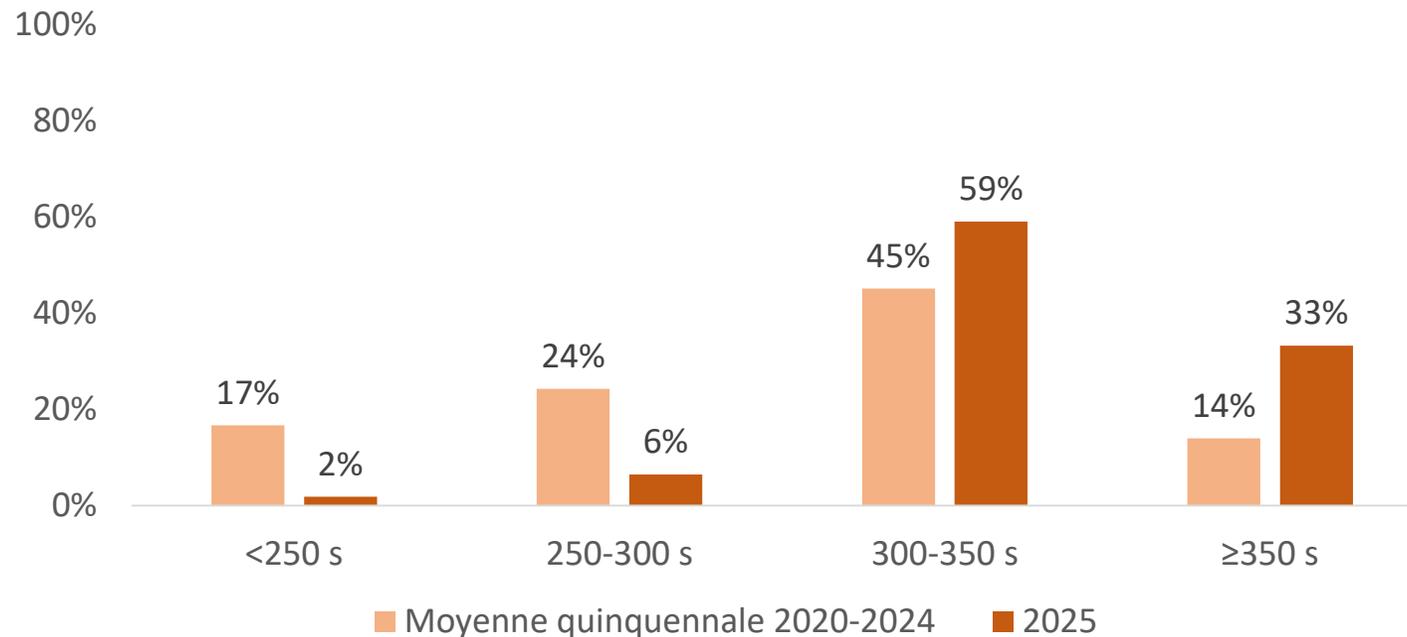


# Qualité du blé tendre

- Des indices de chute de Hagberg très élevés : **98 %** de la collecte au-dessus de 250 s

Plus de **90 %** des lots > 300 s

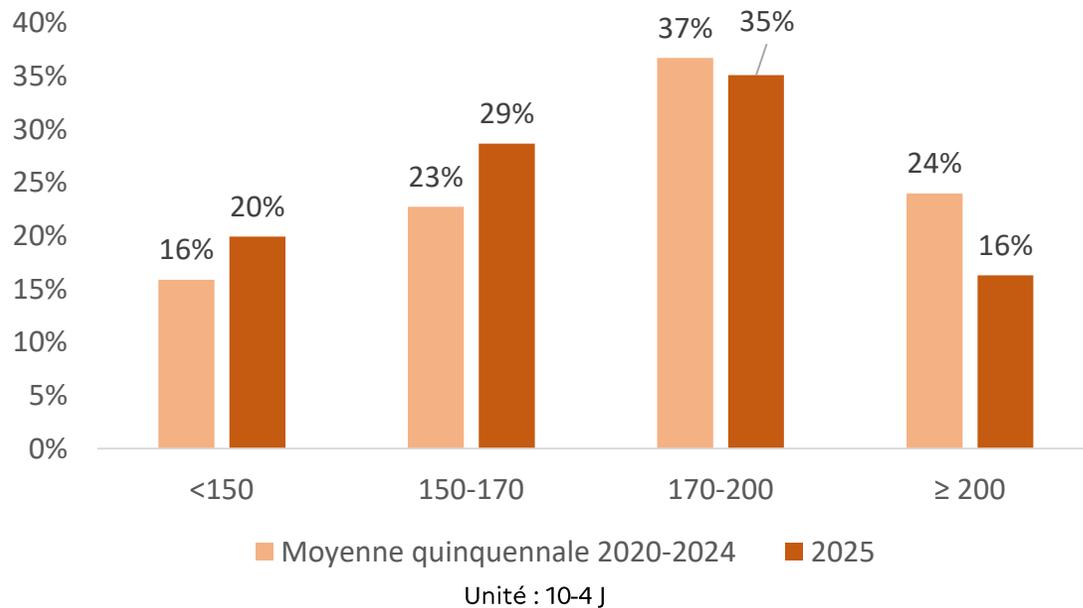
En % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

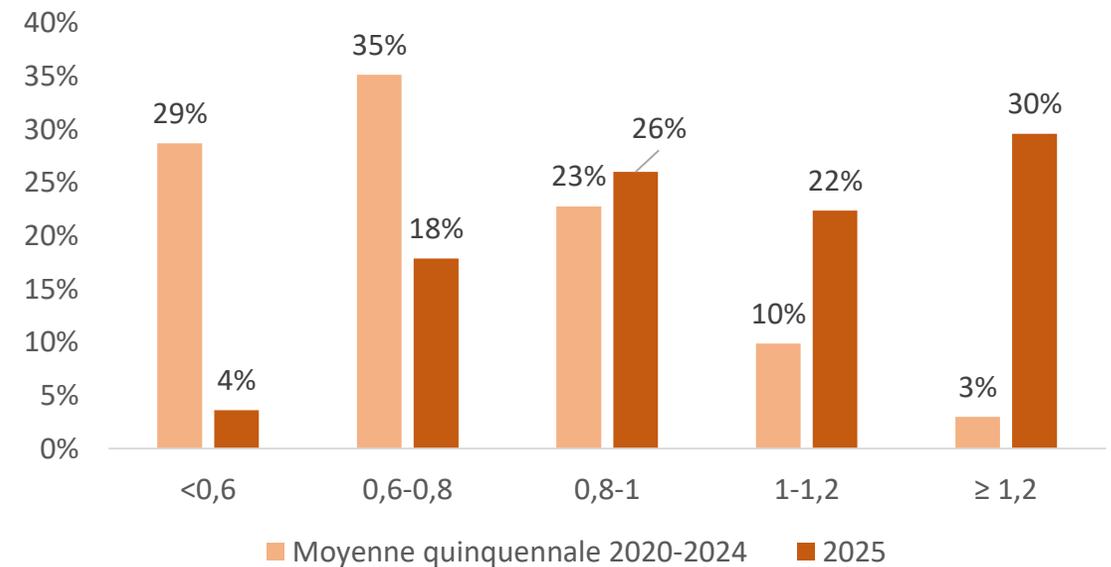
- Force boulangère (W) :  
**178** (moyenne nationale)

En % des volumes collectés



- P/L :  
**1,1** (moyenne nationale)

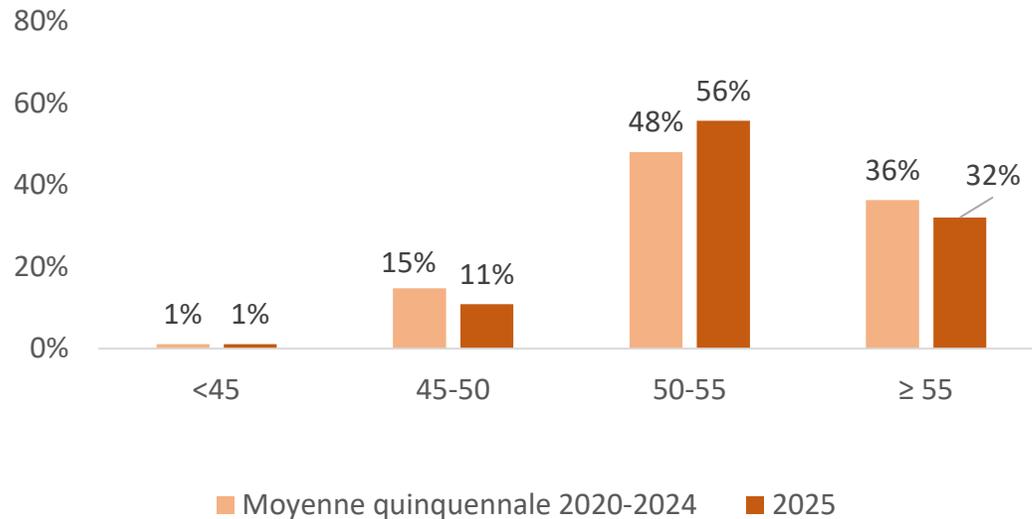
En % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre

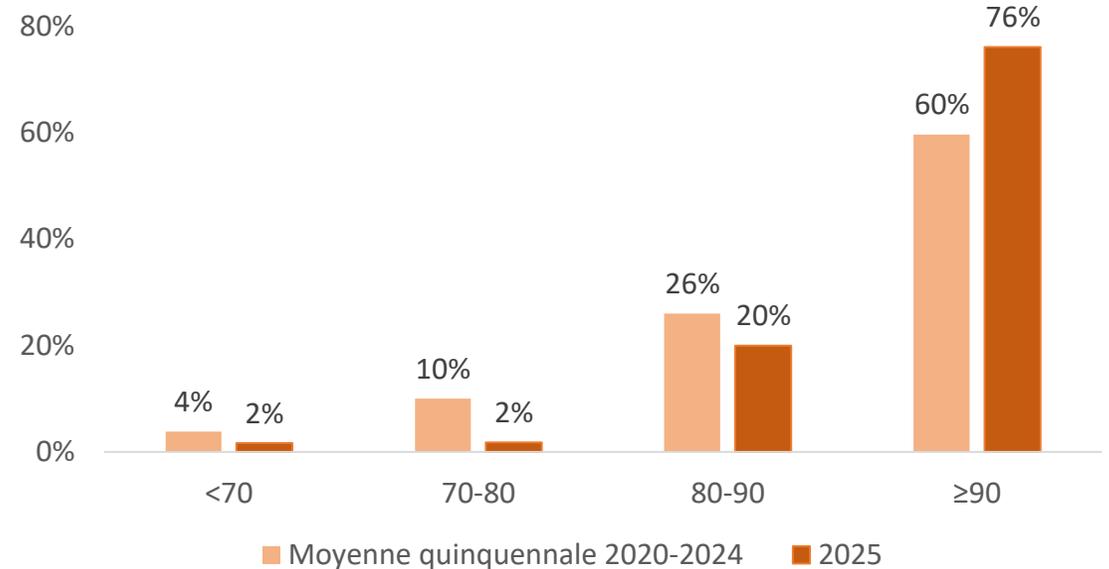
- Indice d'élasticité (Ie) : **54** (moyenne nationale)

En % des volumes collectés



- Gluten index : **92** (moyenne nationale)

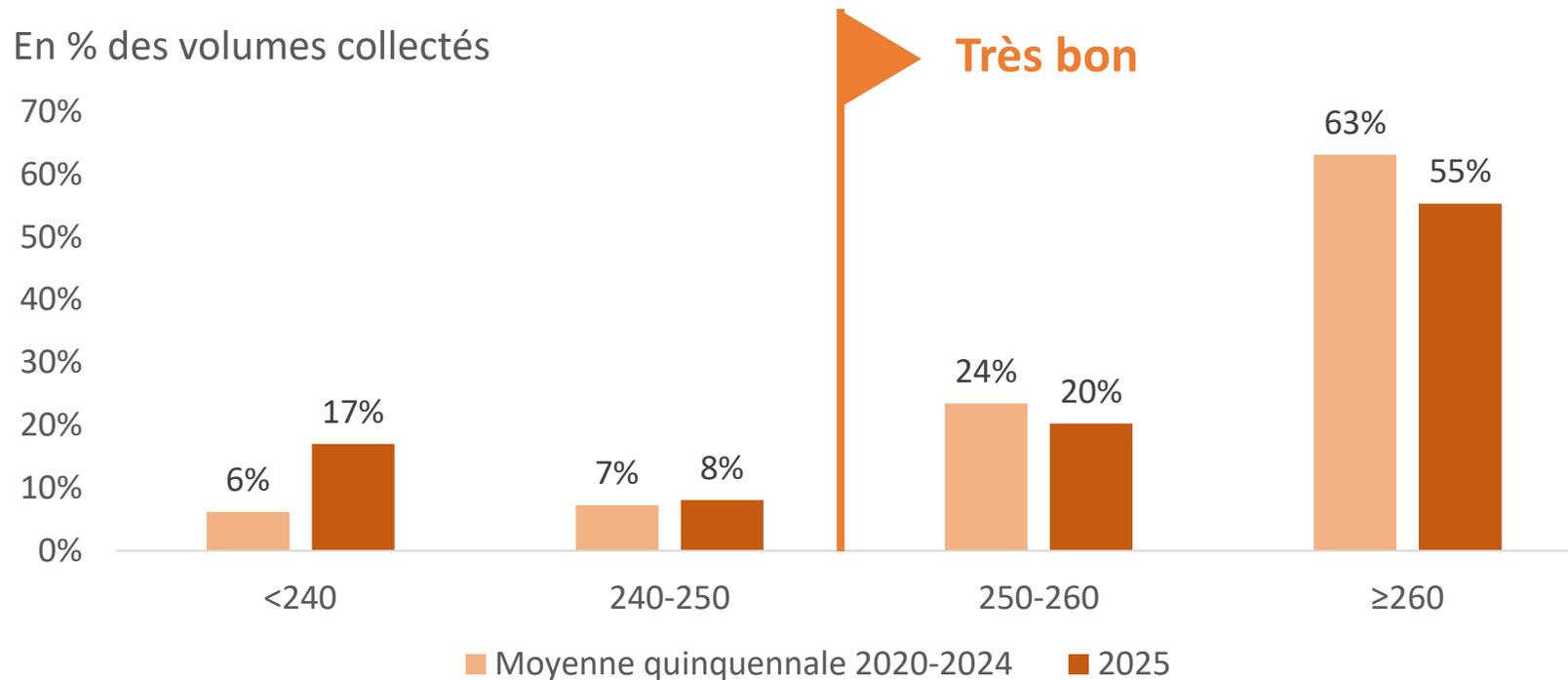
En % des volumes collectés



# Qualité du blé tendre



- Qualité boulangère, note totale de panification (sur 300) : **254** (moyenne nationale)  
**75 %** des lots > 250/300 (bonne qualité boulangère)



# Qualité du blé tendre

- Grille de classement d'Intercéréales

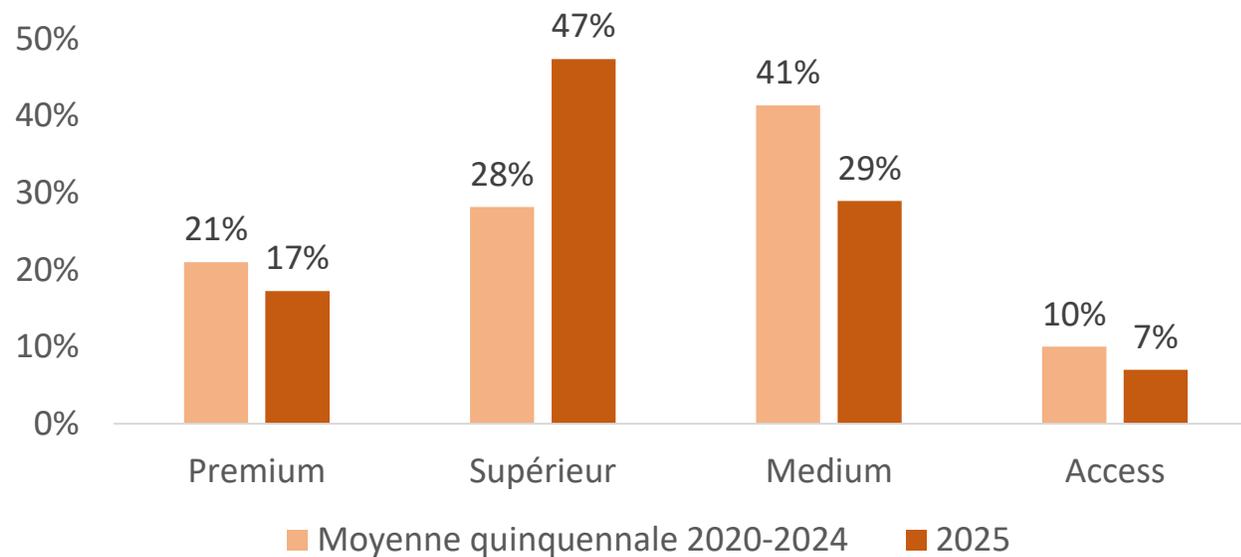
<b>Classes</b>	<b>Protéines</b> <i>(N x 5,7) % MS</i>	<b>W</b> <i>10<sup>-4</sup> joules/g</i>	<b>Poids spécifique</b> <i>kg/hl</i>	<b>Indice de chute de Hagberg</b> <i>secondes</i>
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Médium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	Spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

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

# Qualité du blé tendre

- Grille de classement : **64 %** des blés en classes Premium ou Supérieur  
**93 %** des blés classés Premium, Supérieur ou Medium

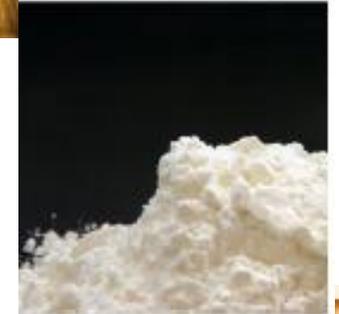
En % des volumes collectés



## 📌 Points clés – Qualité des blés tendres

Une production française est au rendez-vous, avec une bonne qualité :

- 🌾 De très bons indices de chute de Hagberg
- 🌾 Des poids spécifiques élevés
- 🌾 Une quantité de protéines proche de la campagne précédente
- 🌾 Des protéines de qualité
- 🌾 Une bonne valeur boulangère

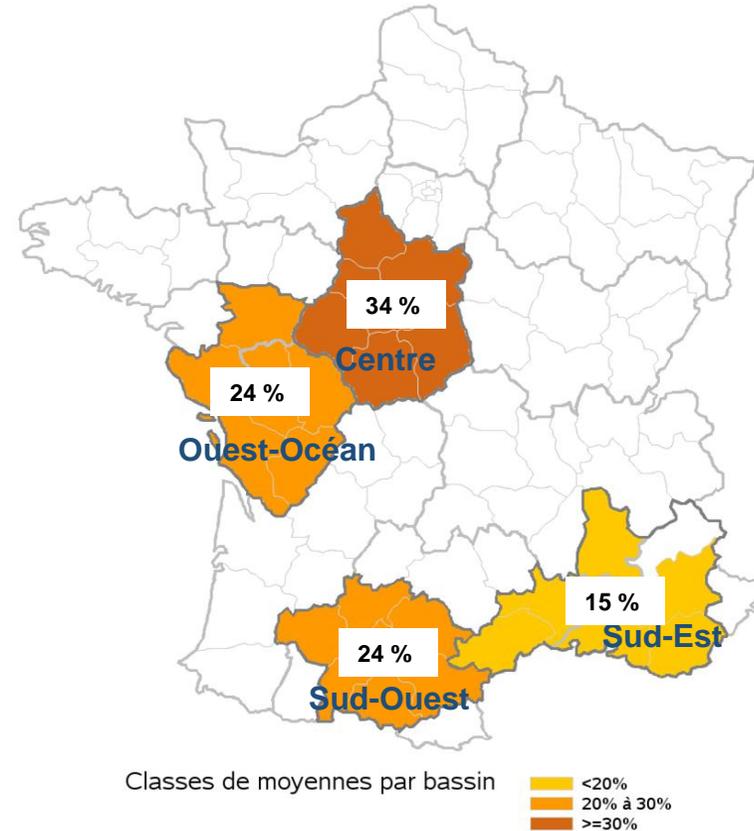


# Plan

- ◆ Blé tendre
- ◆ Blé dur

# Méthodologie – Blé dur

L'échantillonnage et le traitement statistique se basent sur la collecte moyenne des 5 dernières campagnes.



Source : FranceAgriMer, Etat 2

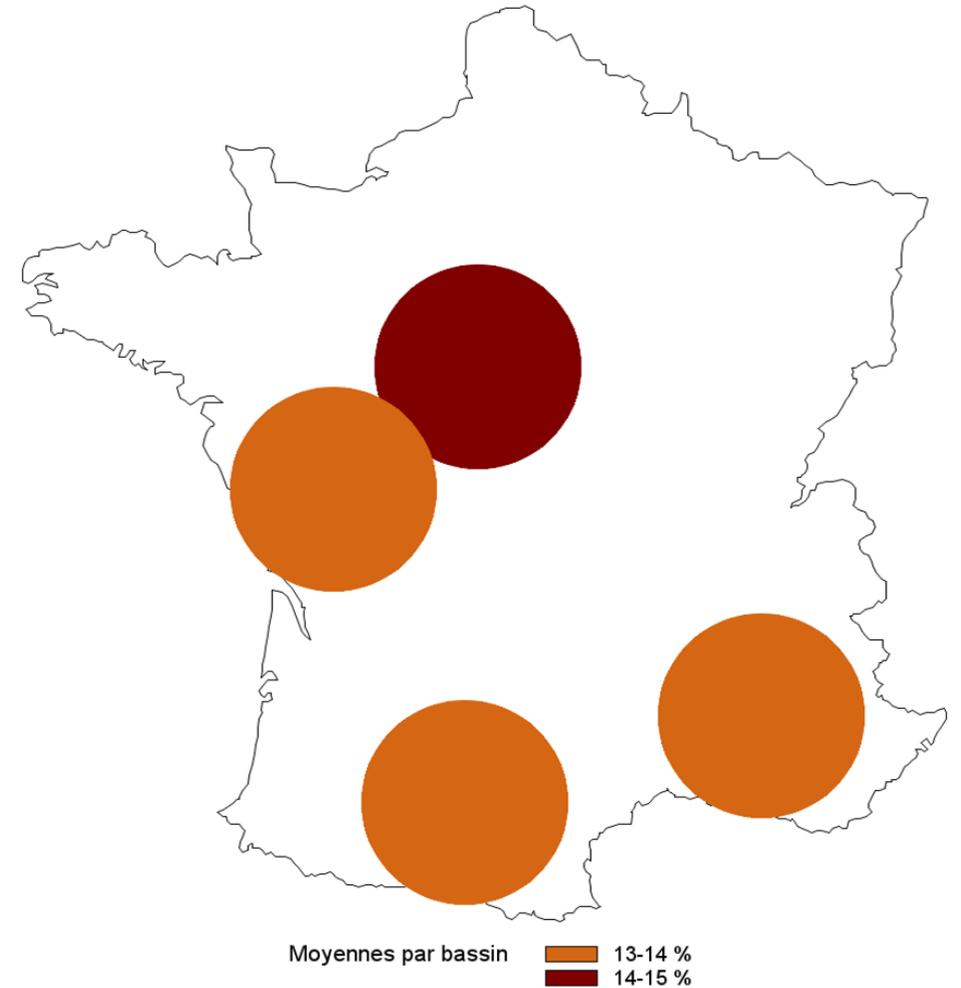
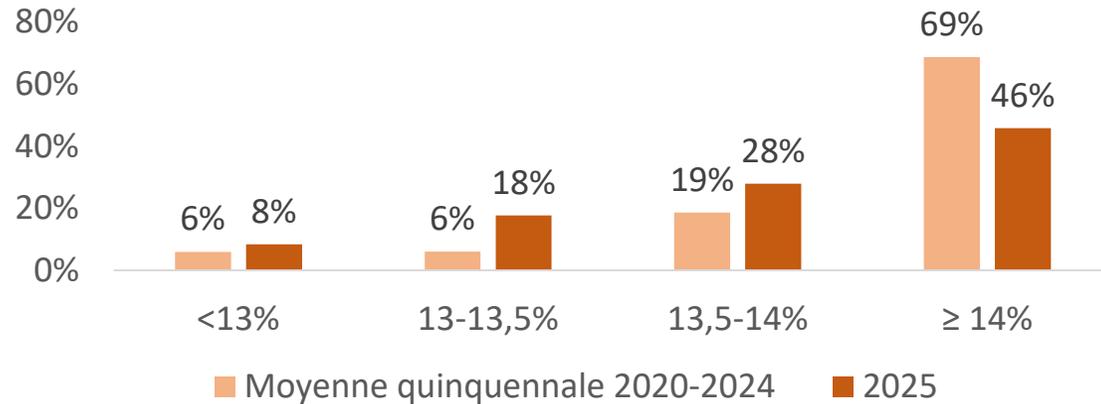
- 6 régions enquêtées
- 89 sites
- 130 échantillons

Part de la collecte par bassin /  
collecte totale nationale  
(moyenne 5 ans)

# Qualité du blé dur

- TENEUR EN PROTÉINES : **13,8 %** (moyenne nationale)
- 92 %** des blés dépassent les 13 % de protéines

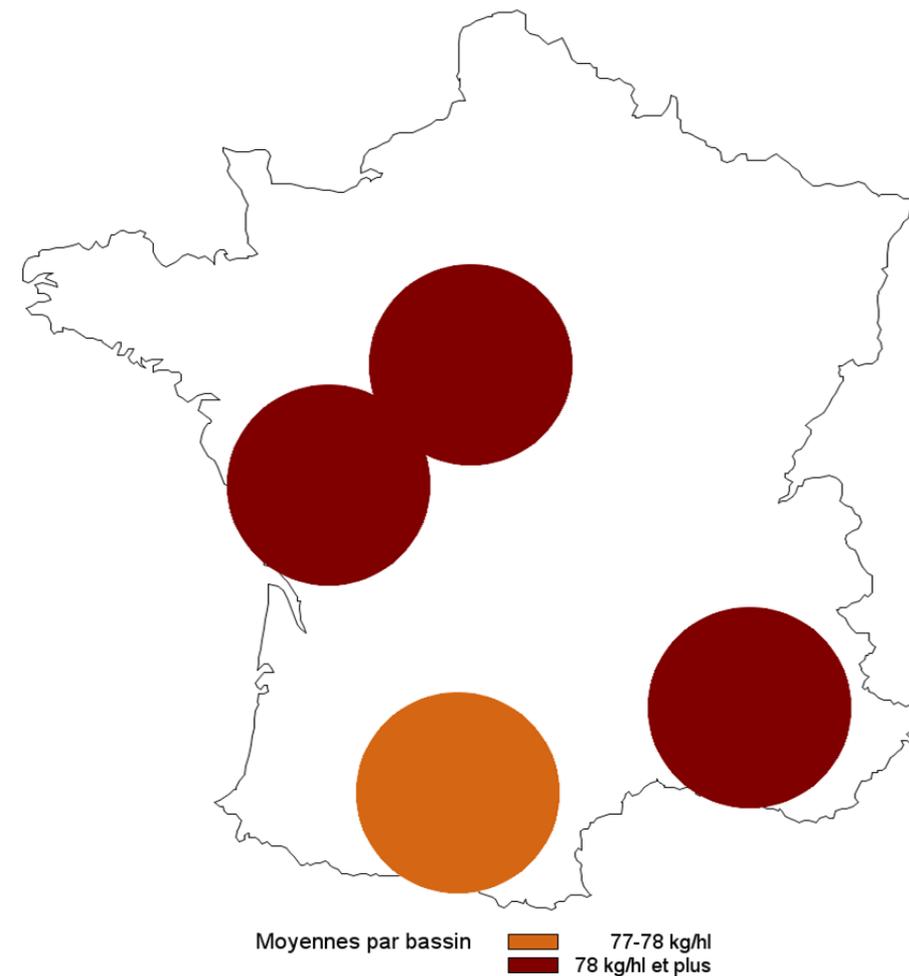
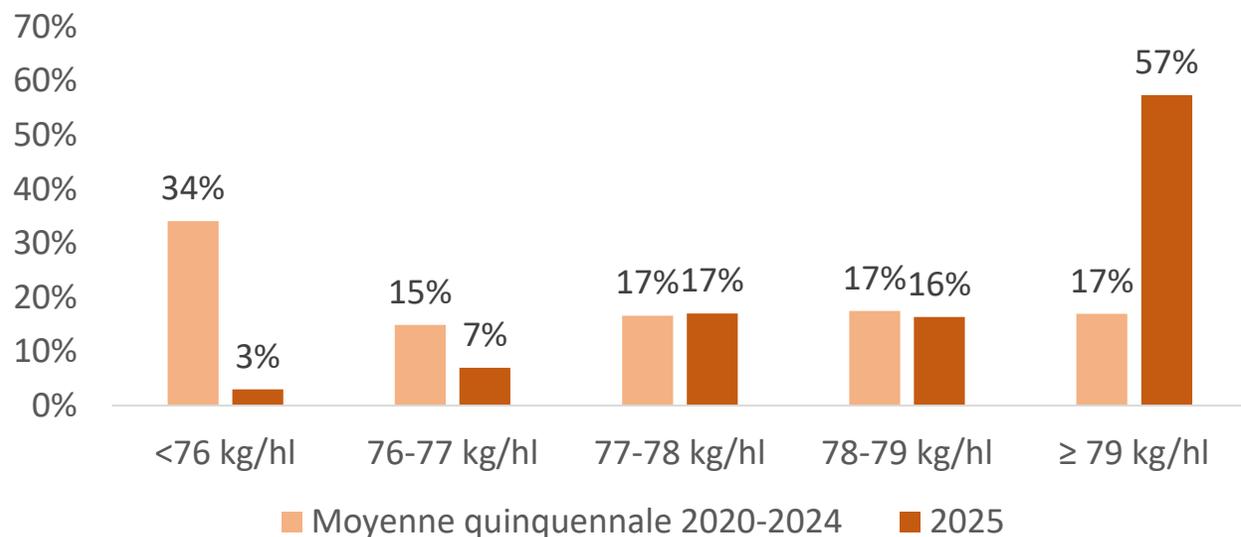
En % des volumes collectés



# Qualité du blé dur

- POIDS SPÉCIFIQUES ÉLEVÉS : **79,2 kg/hl** de moyenne

En % des volumes collectés

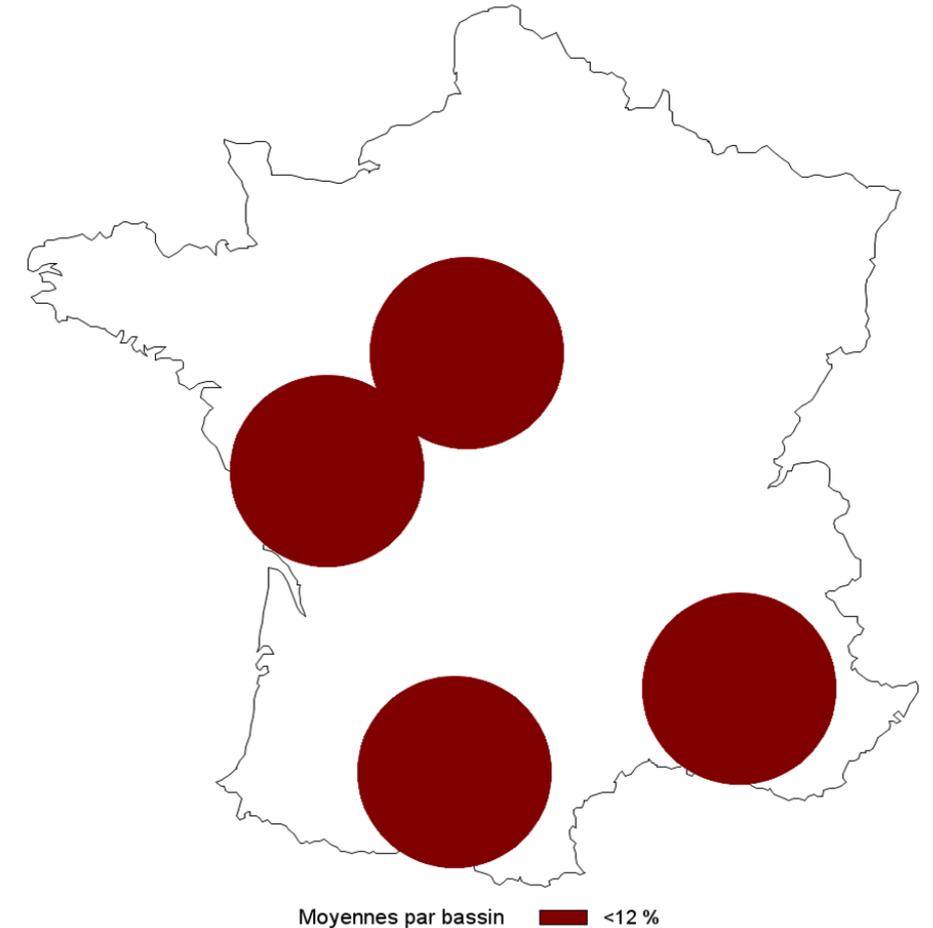
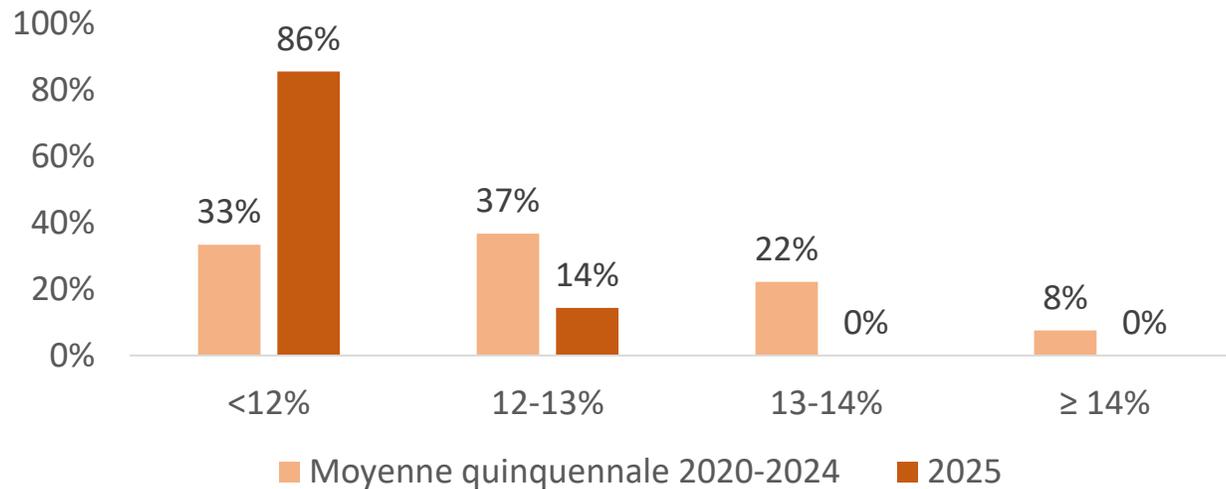


# Qualité du blé dur

- TENEUR EN EAU : **11,2 %** (moyenne nationale).

DES GRAINS SECS, FAVORABLES À UNE BONNE CONSERVATION

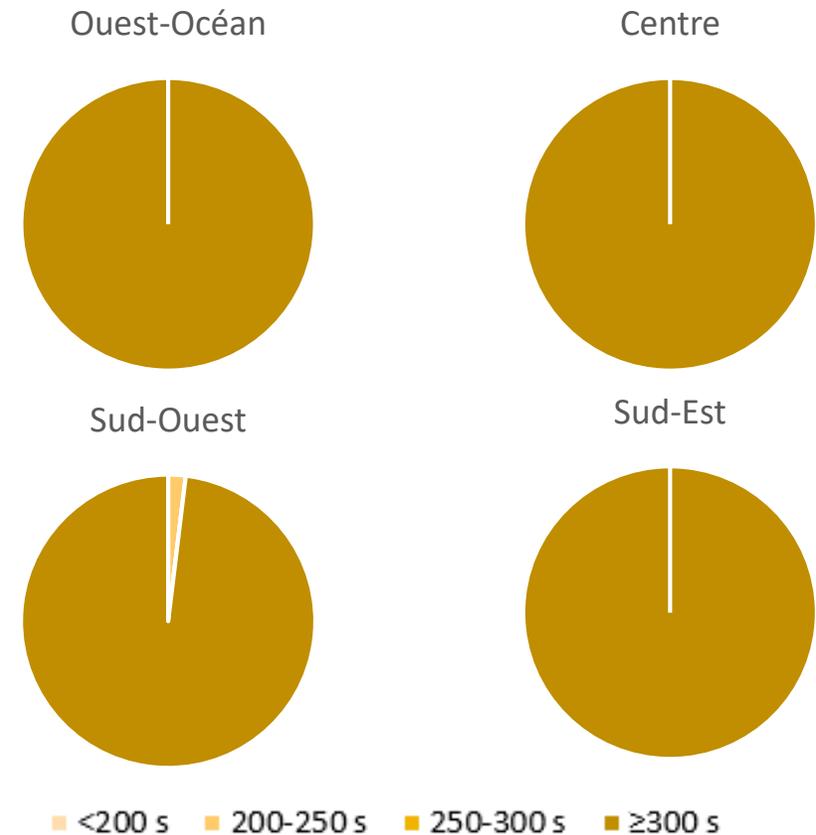
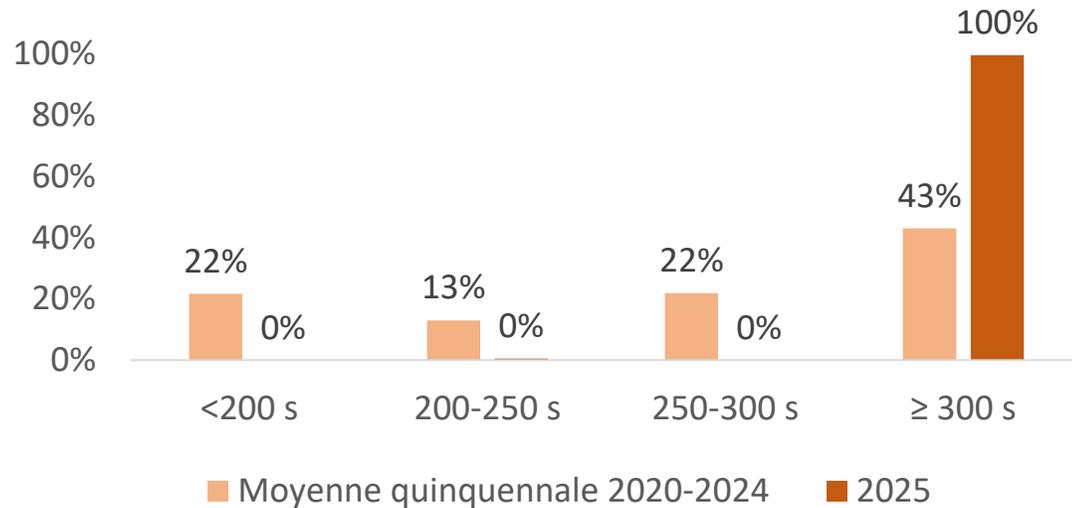
En % des volumes collectés



# Qualité du blé dur

- TRÈS BONS INDICES DE CHUTE DE HAGBERG : **100 % de la collecte au-dessus de 300 s**

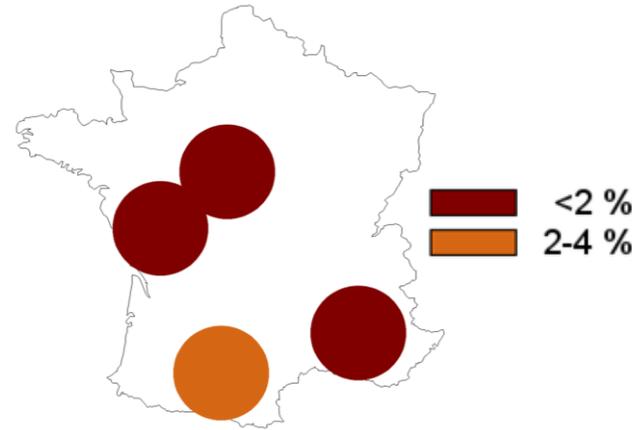
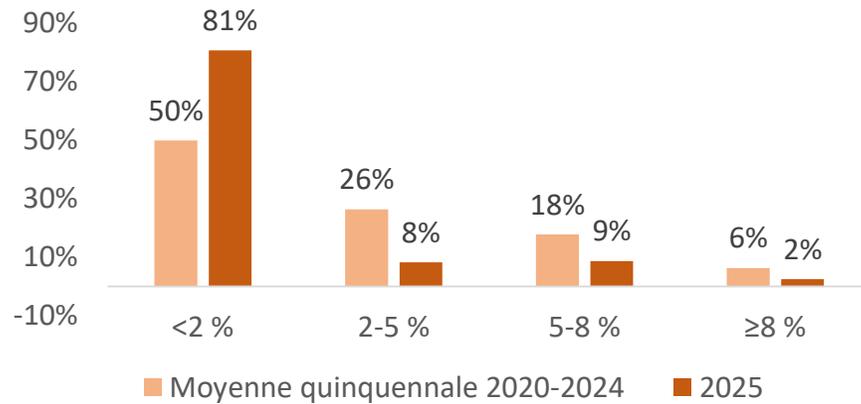
En % des volumes collectés



# Qualité du blé dur

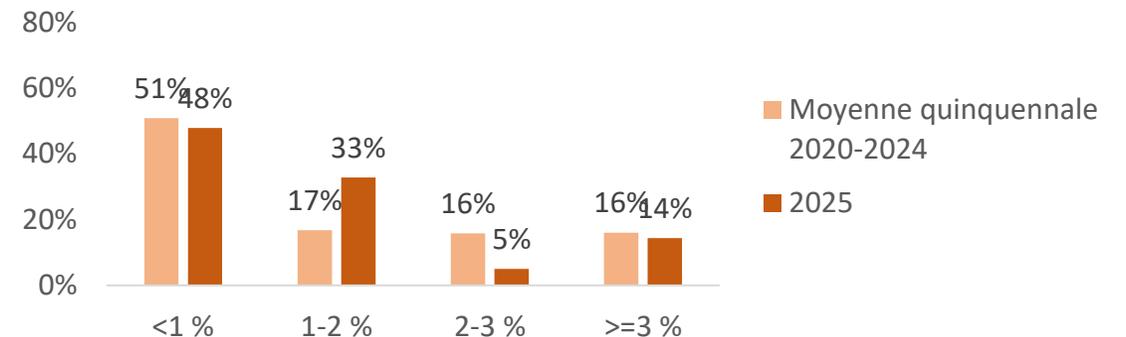
- **TRÈS PEU DE GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : 1,6 % (moyenne nationale)**

En % des volumes collectés



- **TRÈS PEU DE GRAINS MOUCHETÉS : 1,5% (moyenne nationale)**

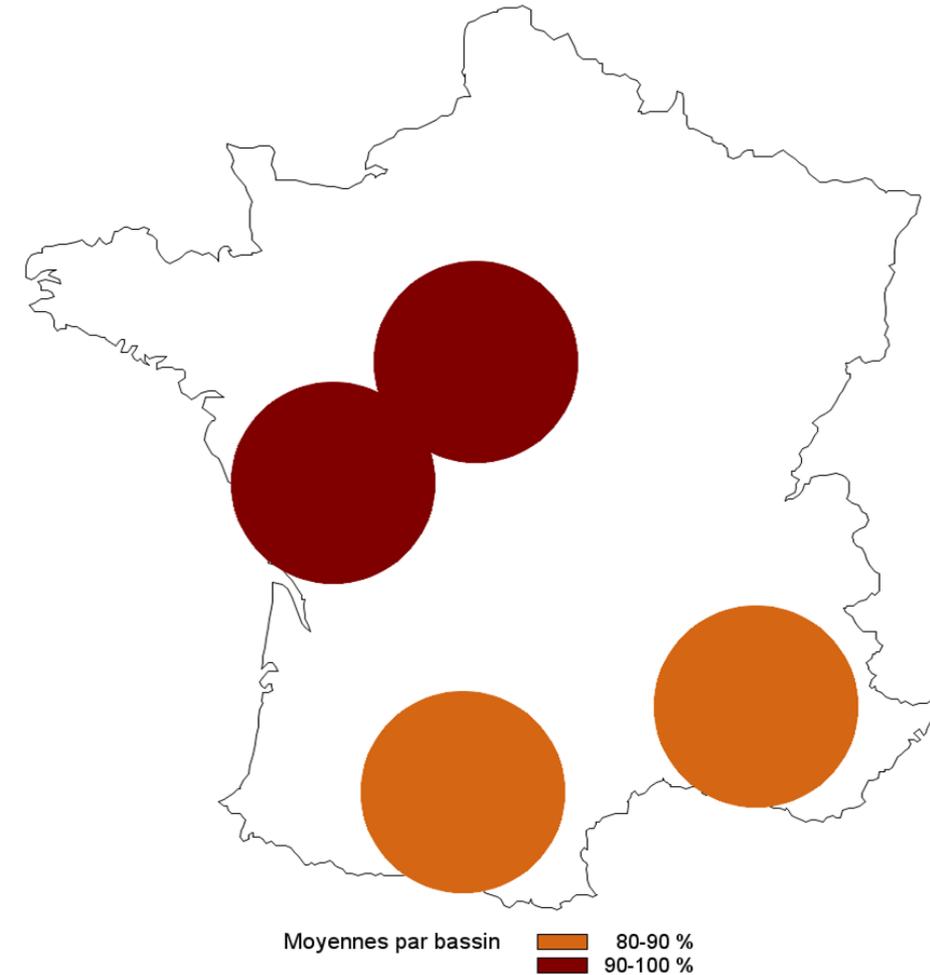
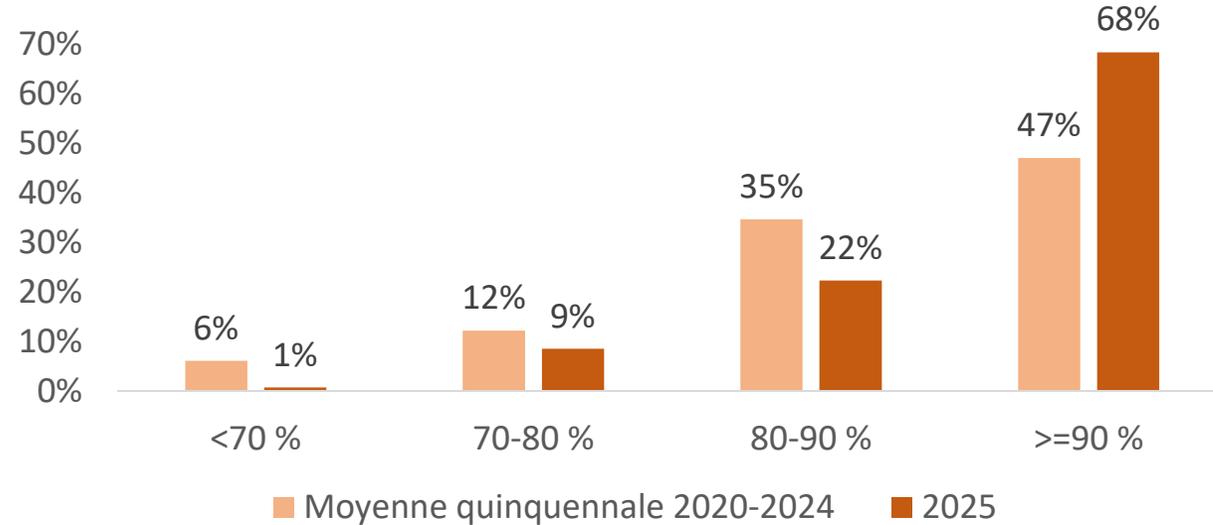
En % des volumes collectés



# Qualité du blé dur

- VITROSITÉ : **91 %** (moyenne nationale)
- 90 %** des blés dépassent les 80 % de vitrosité

En % des volumes collectés



## 📌 Points clés – Qualité des blés durs

- 🌾 Des poids spécifiques très élevés
- 🌾 De très bons indices de chute de Hagberg
- 🌾 Une teneur en protéine satisfaisante
- 🌾 Une bonne vitrosité
- 🌾 Peu de GMF

