

**Qualité des blés  
durs français**

À L'ENTRÉE  
DES SILOS DE  
COLLECTE



## BLÉ DUR 2025 : UNE QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

**Une production de blé dur en rebond par rapport à 2024 et une qualité au rendez-vous sur l'ensemble des bassins de production\***

Les bons rendements, observés cet été dans la quasi-totalité des bassins de production, ont permis de compenser la baisse des surfaces. Ainsi la production française est estimée à 1,3 Mt, en hausse de 3 % par rapport à l'année dernière, mais toutefois inférieure à la moyenne quinquennale.

Sur le plan qualitatif, avec des conditions ensoleillées au moment du remplissage des grains et un temps sec lors des récoltes, les poids spécifiques observés sont d'un très bon niveau, à 79,2 kg/hl en moyenne. Près de trois quarts de la collecte dépassent 78 kg/hl.

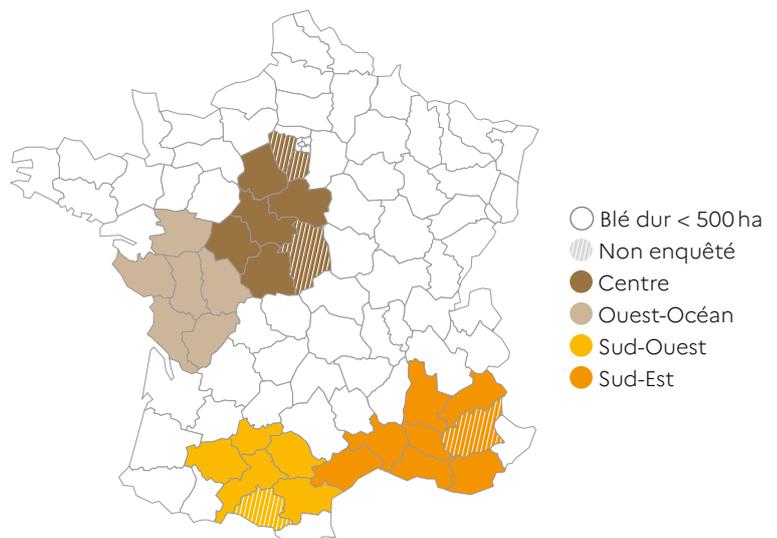
Les conditions sèches à la récolte ont également été favorables aux indices de chute de Hagberg. Les quatre bassins de productions présentent des moyennes supérieures à 300 secondes. La teneur en eau des blés durs à l'entrée des silos de collecte, à 11,2 % en moyenne, est particulièrement basse cette année sur l'ensemble des bassins.

La teneur en protéines de 13,8 % en moyenne est équivalente à celle de l'an passé. Près de trois quarts de la collecte dépassent les 13,5 % de protéines. Le mitadinage, tributaire du taux de protéines des grains et de la pluviométrie, est contenu cette année. Au total, 90 % des blés durs affichent de bons résultats, avec un taux de grains mitadinés inférieur à 20 %.

Le taux de grains mouchetés est également bas et permettra de s'adapter aux cahiers des charges des clients, avec une moyenne nationale à 1,5 %.

### QUATRE BASSINS DE PRODUCTION ENQUÊTÉS

Cette année, l'enquête auprès des collecteurs porte sur des silos de 23 départements, répartis en quatre bassins de production : Centre, Ouest-Océan, Sud-Ouest et Sud-Est. Au cours des cinq dernières campagnes, ces quatre bassins représentaient 97 % de la collecte nationale de blé dur : 24 % pour le Sud-Ouest, 34 % pour le Centre, 24 % pour le bassin Ouest-Océan et 15 % pour le Sud-Est. Dans les pages suivantes sont présentés les résultats moyens des quatre bassins, symbolisés par des pastilles de couleur.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

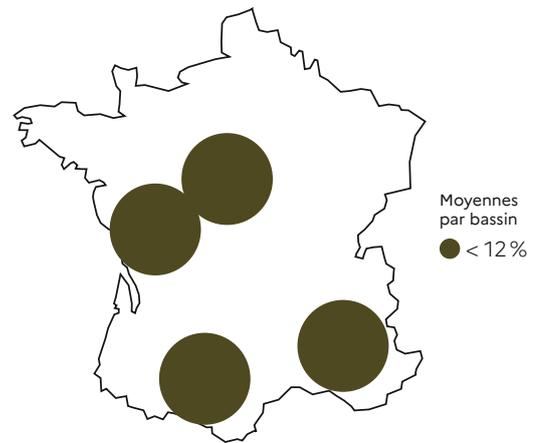
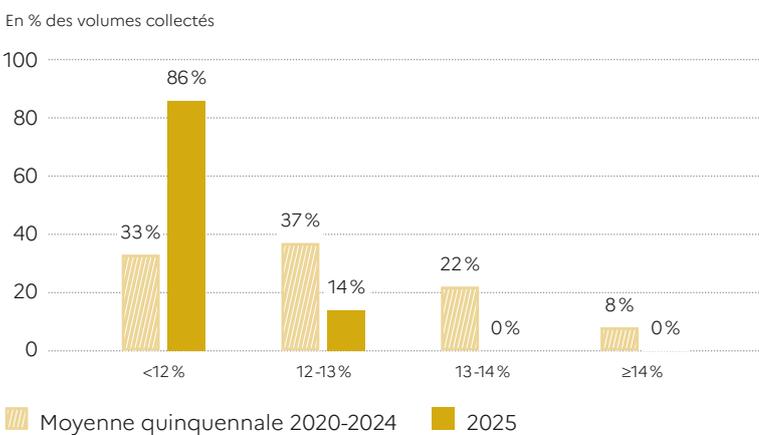
\* Méthodologie, page 11.

## TENEUR EN EAU ET POIDS SPÉCIFIQUE



## DES GRAINS SECS

> En lien avec les conditions chaudes et sèches au moment de la récolte, la teneur en eau des blés durs est particulièrement basse cette année, ce qui est favorable à leur conservation. La moyenne nationale s'établit à 11,2% et les quatre bassins de production affichent des valeurs moyennes inférieures à 12%.

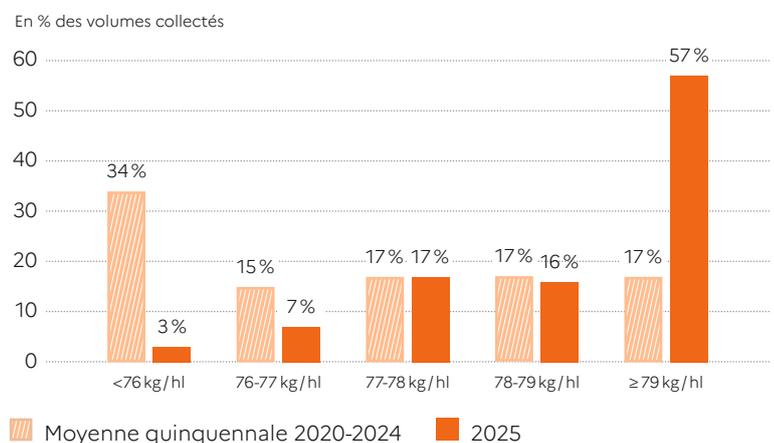
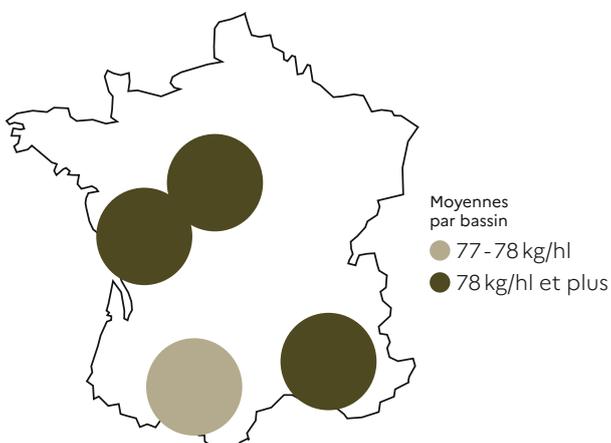


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

## DES POIDS SPÉCIFIQUES ÉLEVÉS

> Le temps sec et ensoleillé au moment du remplissage des grains a permis d'atteindre un potentiel de poids spécifique élevé, qui a été préservé par les conditions majoritairement favorables à la récolte. Ainsi, près de trois quarts de la collecte dépasse les 78 kg/hl en 2025, contre 34% en moyenne sur les cinq dernières campagnes. Seuls 3% des blés durs présentent des valeurs inférieures à 76 kg/hl. La moyenne nationale s'établit à 79,2 kg/hl. Tous les bassins de production présentent des poids spécifiques moyens d'au moins 77,8 kg/hl.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

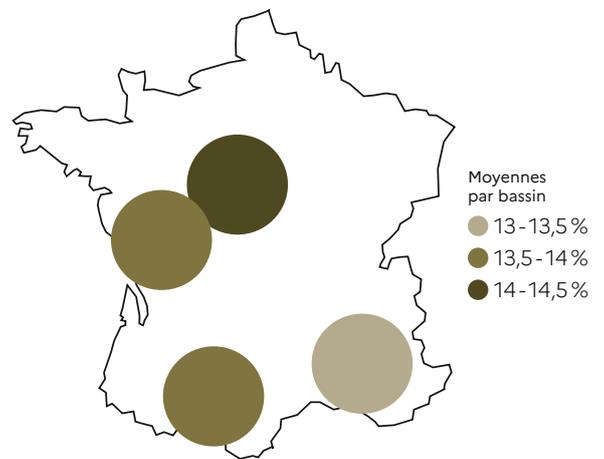
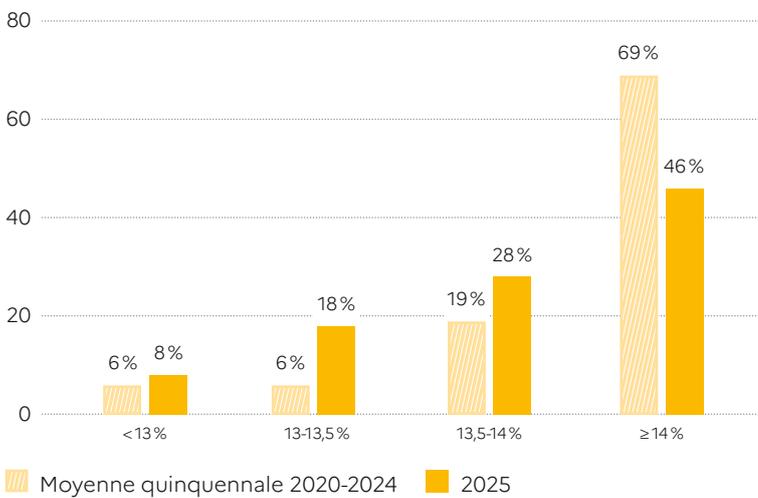
## PROTÉINES ET VITROSITÉ



### 13,8 % DE PROTÉINES EN MOYENNE

> En 2025, la teneur en protéines s'établit à 13,8% en moyenne. Au total, 92% de la collecte dépasse les 13% de protéines et près de trois quarts des blés durs affichent des valeurs supérieures à 13,5%. Les bassins Centre, Ouest-Océan et Sud-Ouest présentent des teneurs en protéines moyennes supérieures ou égales à 13,5%.

En % des volumes collectés

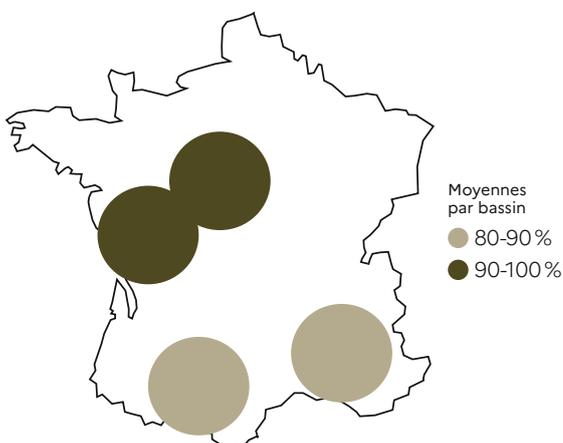


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

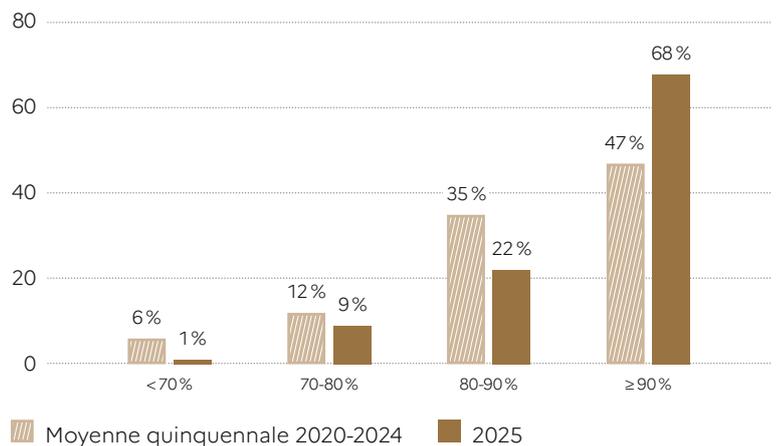
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

### LES 4 BASSINS DÉPASSENT LES 80 % DE VITROSITÉ EN MOYENNE

> En lien avec les niveaux de protéines et le climat sec en fin de cycle, la vitrosité est d'un bon niveau cette année. La moyenne nationale s'établit à 91%. Au total, 90% des blés durs collectés dépassent les 80% et 68% sont au-dessus de 90% de vitrosité.



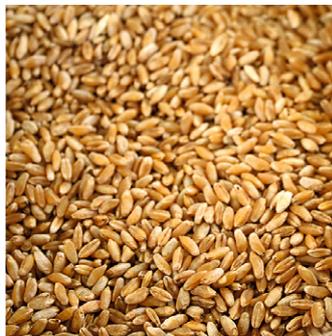
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

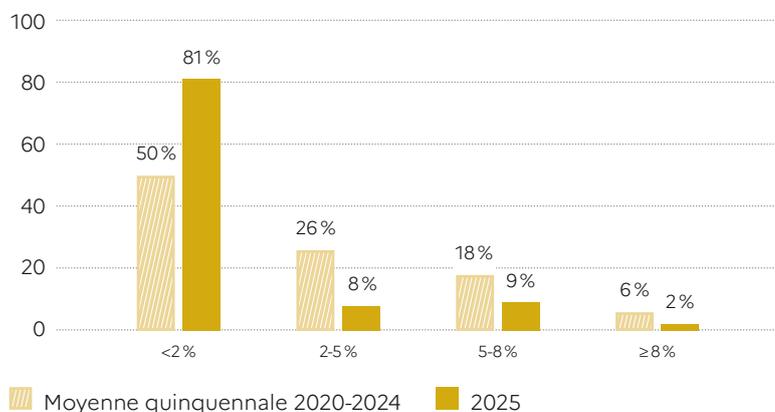
## GMF ET MOUCHETURE



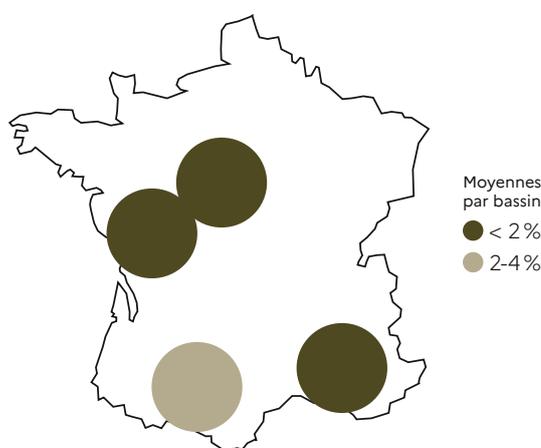
### TRÈS PEU DE GRAINS GERMÉS, MOUCHETÉS ET FUSARIÉS (GMF)

> Les conditions climatiques cette année ont été telles que le blé dur est globalement exempt de GMF. La moyenne nationale s'établit à 1,6%. Le bassin Centre présente les valeurs les plus basses, à 0,7% en moyenne. Les valeurs les plus élevées sont observées dans le Sud-Ouest mais ne dépassent pas les 4% en moyenne. Au total, 89% des blés durs sont en-dessous de 5% de GMF et 81% en-dessous de 2%.

En % des volumes collectés



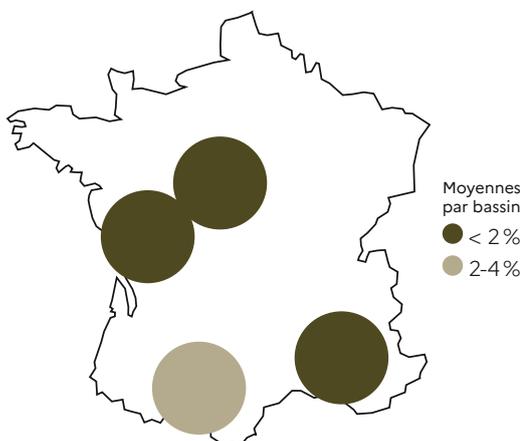
Source : FranceAgriMer/Enquête qualité collecteurs 2025



Source : FranceAgriMer/Enquête qualité collecteurs 2025

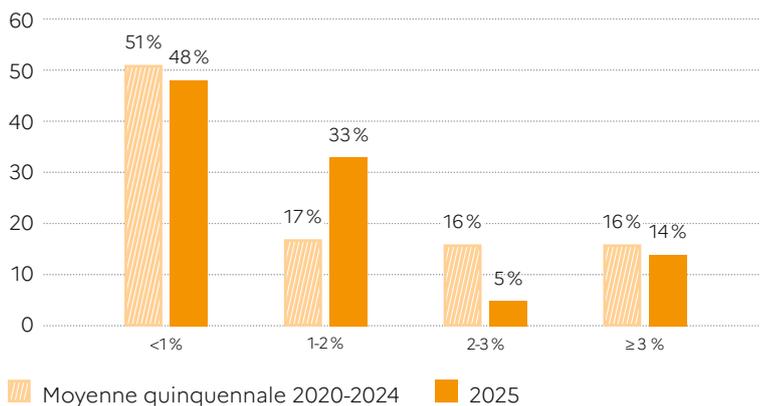
### TRÈS PEU DE GRAINS MOUCHETÉS

> Le taux de grains mouchetés, très dépendant des conditions climatiques autour de la floraison, est à un niveau très satisfaisant avec une moyenne nationale à 1,5%. Au total, 81% de la collecte affiche des valeurs inférieures à 2% de moucheture. Les bassins Centre, Ouest-Océan et Sud-Est présentent des teneurs particulièrement contenues. Le taux de moucheture est plus élevé dans le Bassin Sud-Ouest, mais n'excède pas les 4% en moyenne.



Source : FranceAgriMer/Enquête qualité collecteurs 2025

En % des volumes collectés



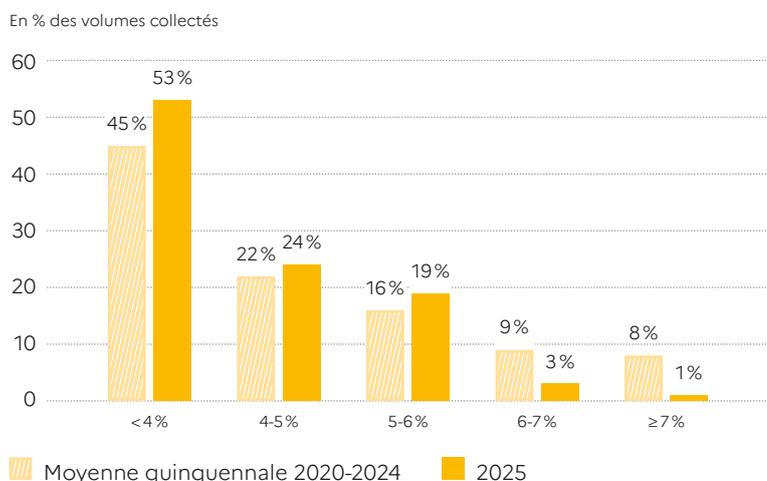
Source : FranceAgriMer/Enquête qualité collecteurs 2025

## GRAINS BRISÉS ET INDICE DE CHUTE DE HAGBERG

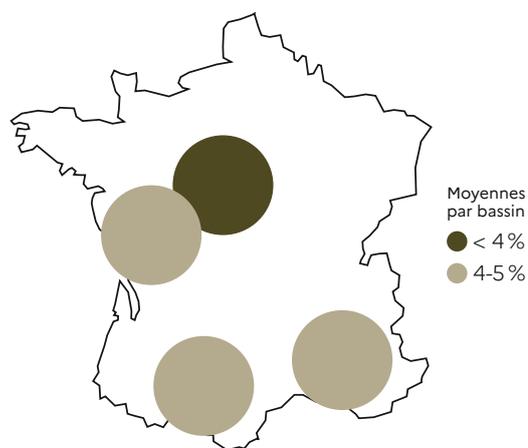


### UN TAUX DE GRAINS BRISÉS À 3,9 % EN MOYENNE

> Avec une moyenne de 3,9% le taux de grains brisés est inférieur à la moyenne des cinq dernières années. Finalement, plus des trois quarts de la collecte sont inférieurs à 5% de grains brisés.



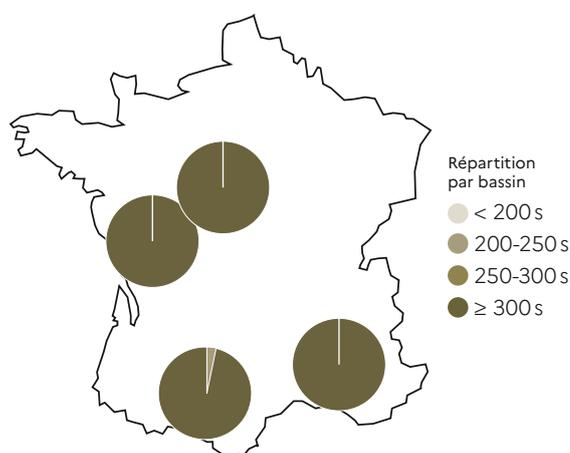
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025



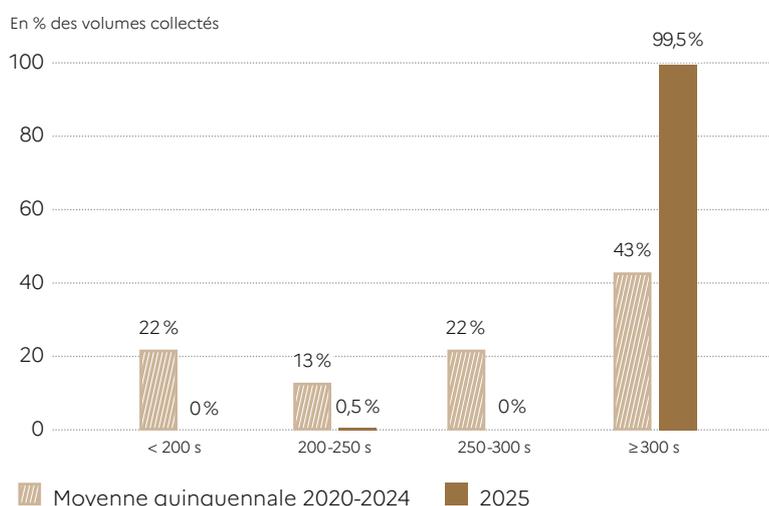
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

### TRÈS BONNS INDICES DE CHUTE DE HAGBERG

> En lien avec le temps sec au moment des récoltes, les indices de chute de Hagberg sont élevés cette année. Les quatre bassins de productions présentent des moyennes supérieures à 300 secondes.

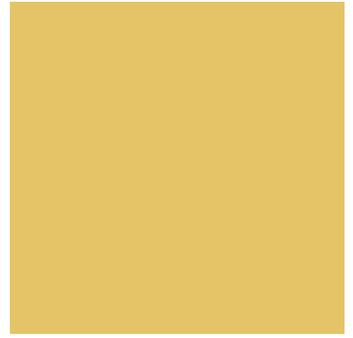
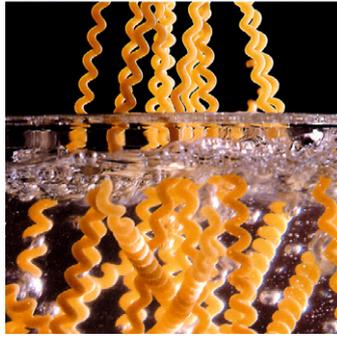


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

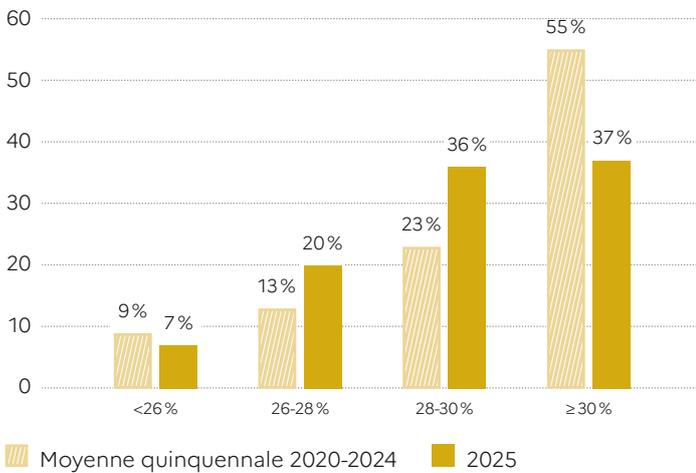
## GLUTEN HUMIDE ET GLUTEN INDEX



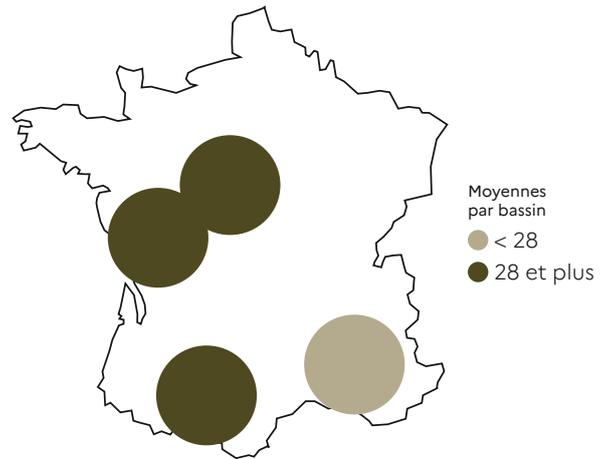
## UN GLUTEN HUMIDE DE 29,2 EN MOYENNE

> En lien avec les teneurs en protéines, le gluten humide est estimé à 29,2% à l'échelle nationale. Au total, 73% de la collecte présente un gluten humide supérieur à 28%.

En % des volumes collectés



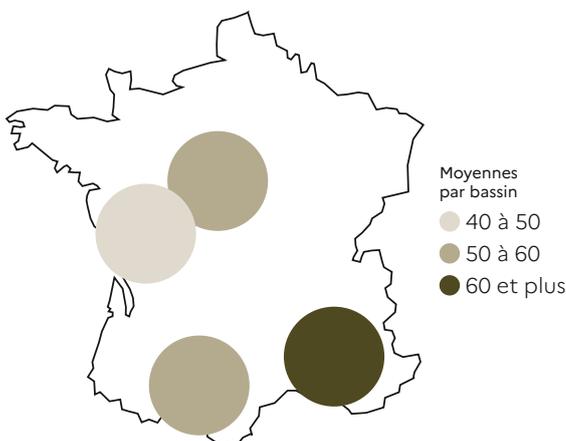
Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

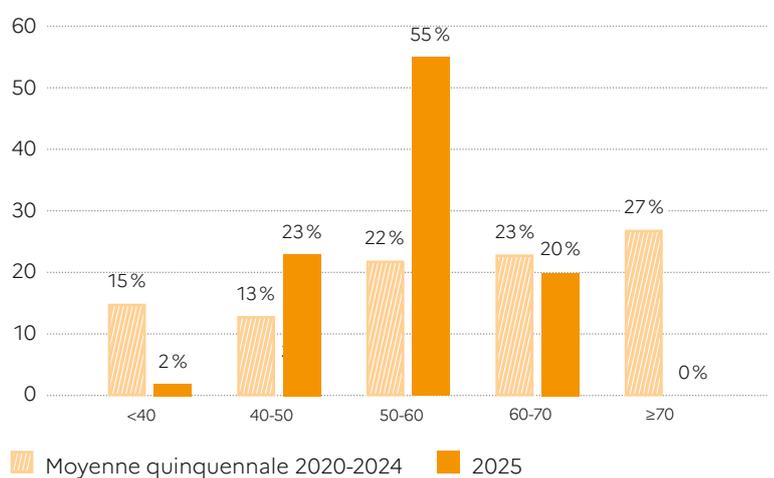
## UN GLUTEN INDEX DE 53,2 EN MOYENNE

> Le gluten Index qui traduit la qualité des protéines est de 53,2 en moyenne. Les valeurs sont comprises entre 49,8 (pour le bassin Ouest-Océan) et 61,7 (pour le Sud-Est). Au total, 75% des blés durs affichent un gluten Index supérieurs à 50.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

## COULEUR

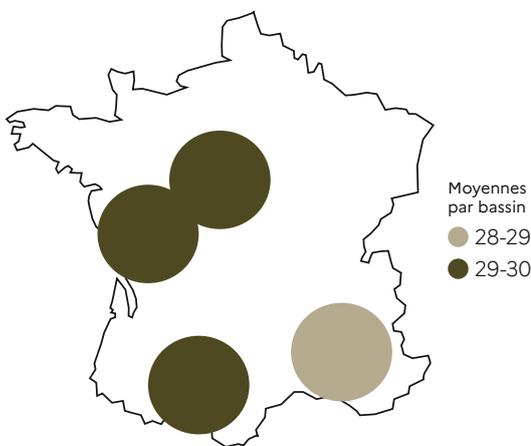


Depuis 2024, l'enquête collecteur opère une rupture de méthodologie pour la préparation de l'échantillon. L'indice de jaune est déterminé sur semoule obtenue par mouture d'essai de laboratoire. La mesure de la couleur est réalisée par colorimétrie par réflectance diffuse (NF EN ISO 16624).

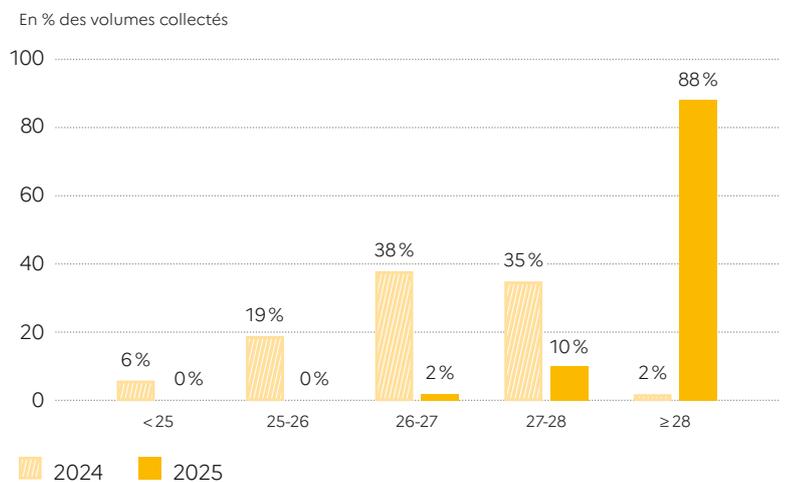


## UN INDICE DE JAUNE SUR SEMOULE DE 29 EN MOYENNE

> Les indices de jaune, mesurés sur semoules, sont supérieurs à la campagne précédente. Au total, 98 % de la collecte affiche des valeurs au-dessus de 27. La moyenne nationale s'établit à 29.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025



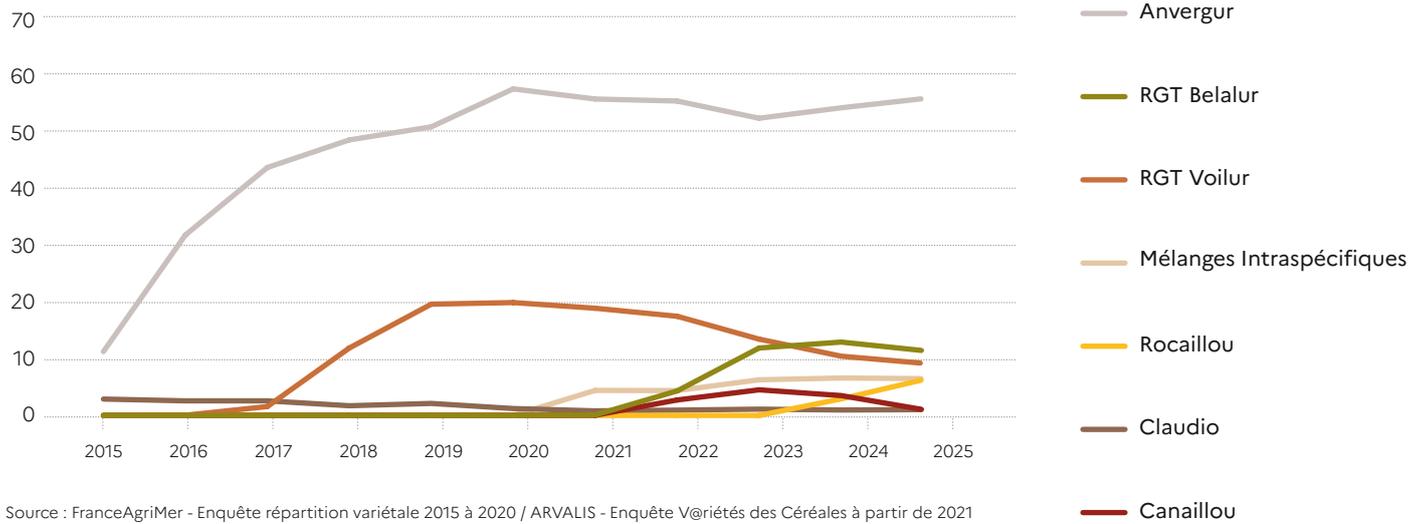
Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

## RÉPARTITION VARIÉTALE



## ÉVOLUTION NATIONALE DES PRINCIPALES VARIÉTÉS

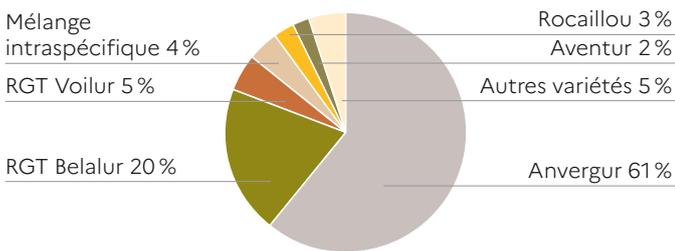
En % des surfaces nationales



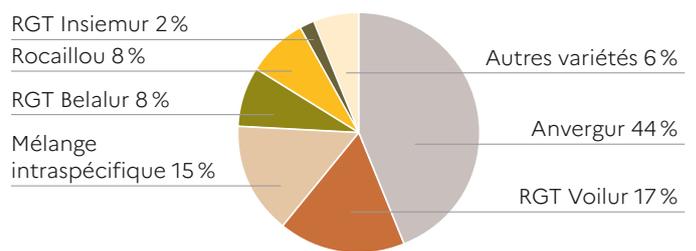
Source : FranceAgriMer - Enquête répartition variétale 2015 à 2020 / ARVALIS - Enquête V@riétés des Céréales à partir de 2021

## ANVERGUR EST LA PREMIÈRE VARIÉTÉ CULTIVÉE DANS LES QUATRE BASSINS DE PRODUCTION

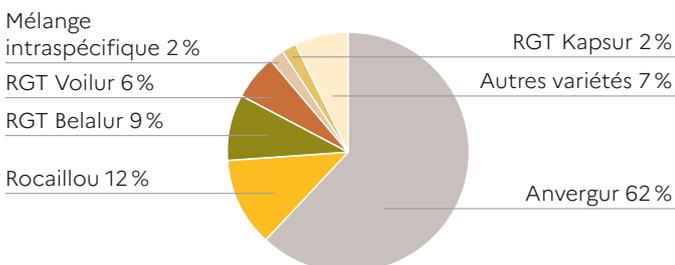
### QUEST-OCÉAN



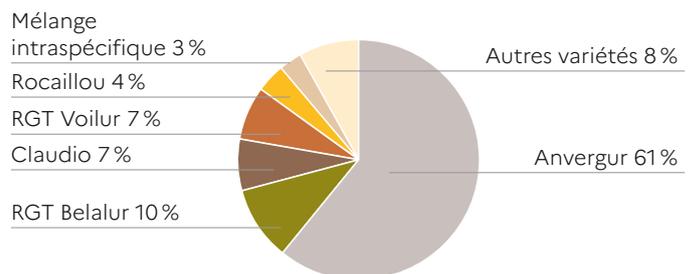
### CENTRE



### SUD-OUEST

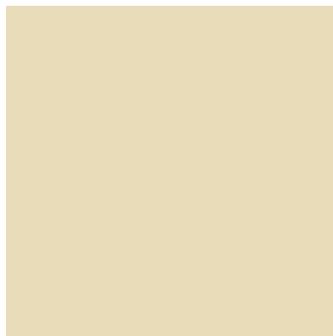


### SUD-EST



Source : ARVALIS  
Enquête V@riétés des Céréales 2025

# RÉPARTITION VARIÉTALE



## LES VARIÉTÉS LES PLUS CULTIVÉES PAR DÉPARTEMENT

En % des surfaces enquêtées

- < 500 ha
- 500 - 6000 ha
- 6000 - 15000 ha
- 15000 - 25000 ha
- ≥ 25000 ha

**Loir-et-Cher**  
10 830 ha

ANVERGUR	32%
Mélange intra	24%
RGT BELALUR	13%
RGT VOILUR	12%
ROCAILLOU	6%
AGRIDUR	3%

**Eure-et-Loir**  
28 255 ha

ANVERGUR	41%
Mélange intra	21%
RGT VOILUR	19%
ROCAILLOU	10%
RGT BELALUR	5%
RELIEF	1%

**Vendée**  
19 639 ha

ANVERGUR	76%
RGT BELALUR	10%
Mélange intra	4%
ROCAILLOU	4%
RGT VOILUR	3%
RGT INSIEMUR	2%

**Loiret**  
20 840 ha

ANVERGUR	47%
RGT VOILUR	19%
RGT BELALUR	8%
ROCAILLOU	8%
Mélange intra	7%
RGT INSIEMUR	4%

**Charente-Maritime**  
18 180 ha

ANVERGUR	63%
RGT BELALUR	20%
AVENTUR	6%
RGT VOILUR	4%
CABAYOU	2%
CANAILLOU	2%

**Drôme**  
8 100 ha

ANVERGUR	55%
ROCAILLOU	14%
RGT BELALUR	11%
RGT VOILUR	5%
RELIEF	4%
CANAILLOU	3%

**Gers**  
8 000 ha

ANVERGUR	70%
RGT VOILUR	9%
ROCAILLOU	7%
RGT KAPSUR	6%
MIRADOUX	6%
RGT BELALUR	3%

**Bouches-du-Rhône**  
8 240 ha

ANVERGUR	67%
RGT VOILUR	15%
RGT BELALUR	7%
RGT VANUR	5%
ROCAILLOU	5%
DIMOKRITOS	2%

**Haute-Garonne**  
22 200 ha

ANVERGUR	56%
ROCAILLOU	14%
RGT BELALUR	11%
RGT VOILUR	8%
Mélange intra	5%
RGT VANUR	2%

**Aude**  
15 805 ha

ANVERGUR	55%
ROCAILLOU	14%
RGT BELALUR	11%
RGT VOILUR	5%
RELIEF	4%
CANAILLOU	3%

**Gard**  
7 150 ha

ANVERGUR	46%
CLAUDIO	17%
RGT BELALUR	15%
ROCAILLOU	10%
RGT VOILUR	8%
RGT VANUR	4%

Source : ARVALIS - Enquête V@riétés des Céréales 2025

# UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité du blé dur » est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS, avec le soutien d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité de la récolte française 2025 de blé dur. Pendant la moisson 130 échantillons ont été prélevés à l'entrée de 89 silos, appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants, par les agents de FranceAgriMer. Ces échantillons, représentatifs des catégories mises en place par les collecteurs ont ensuite été expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

## MÉTHODES ANALYTIQUES

### > Teneur en eau – 130 échantillons

Elle est mesurée sur grains entiers par spectroscopie dans le proche infrarouge.

### > Masse à l'hectolitre ou poids spécifique (NF EN ISO 7971-3) – 130 échantillons

Elle est obtenue à l'aide d'un Niléma-litre et s'exprime en kg/hl sur matière telle quelle.

L'équation de correction ( $0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre} + 6,6025$ ) est appliquée aux valeurs lues.

### > Indice de chute selon Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093) – 130 échantillons

Il mesure indirectement le niveau d'activité alpha-amylasique, qui peut devenir excessive à la 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.

### > Teneur en protéines – 130 échantillons

Elle est mesurée sur grains entiers par spectroscopie dans le proche infrarouge. La teneur en protéines est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS).

### > Vitrosité / Mitadinage (NF V03-779) – 54 échantillons

La vitrosité est calculée comme étant l'inverse du mitadinage sur une échelle de 0 à 100. Des grains faiblement mitadinés ont un bon niveau de vitrosité.

Le taux de grains mitadinés est déterminé au coupe-grain selon la norme NF V03-779.

### > Recherche des impuretés (NF EN 15587) – 54 échantillons

La méthode utilisée permet la détermination du pourcentage d'impuretés dans le blé dur. Les impuretés sont déterminées par examen visuel d'un sous échantillon de 50 à 100 g de blé dur après tamisage avec 3 tamis (1 mm, 1,9 mm et 3,5 mm).

### > Teneur en Gluten humide et Gluten Index (NF EN ISO 21415-2) – 64 échantillons

Ces mesures permettent d'apprécier :

- la quantité de gluten extraite après malaxage mécanique et lavage d'un mélange de mouture et d'eau salée,
- la qualité viscoélastique du gluten par centrifugation à travers un tamis. Plus l'indice est élevé, plus le gluten est tenace.

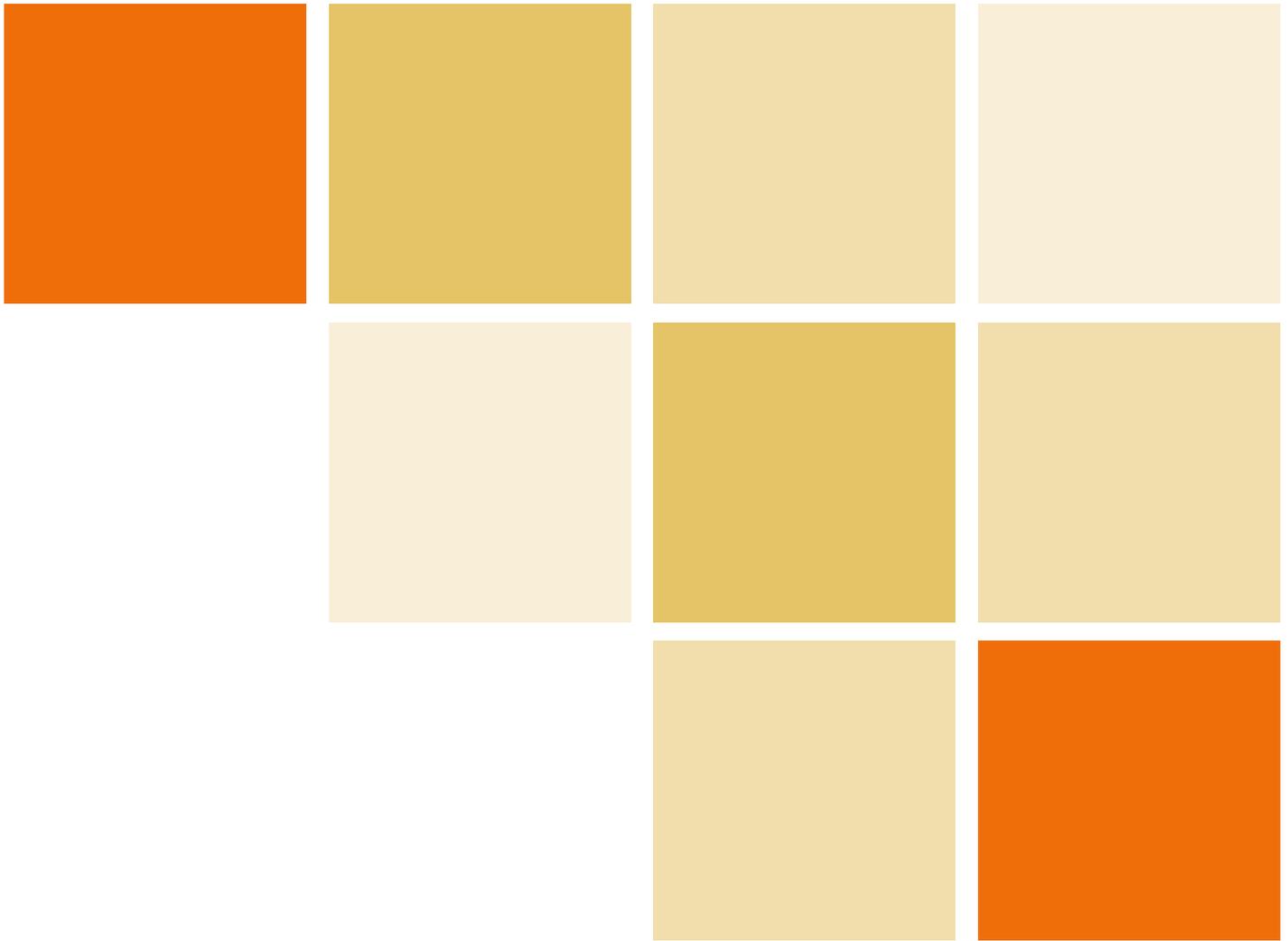
### > Détermination de la couleur des semoules de blé dur (NF EN ISO 16624) – 30 échantillons

La couleur des semoules est déterminée par colorimétrie par réflectance diffuse. Cette méthode permet de déterminer grâce à un chromamètre les trois grandeurs qui caractérisent la couleur :  $L^*$ ,  $a^*$  et  $b^*$ . Le  $b^*$  est utilisé pour définir l'indice de jaune. Les paramètres  $a^*$  et  $b^*$  sont les indices de chromaticité de - 60 à + 60, avec  $a^*$  sur un axe allant du vert (< 0) au rouge (> 0). Le paramètre  $b^*$  est celui utilisé pour déterminer l'indice de jaune des semoules de blés durs. Il est représenté par la valeur sur un axe allant du bleu (< 0) au jaune (> 0). Plus  $b^*$  est élevé, plus la couleur est jaune.

En complément, une enquête menée par IFOP à la demande d'ARVALIS, a permis d'établir la répartition des variétés par département et par région. Une base de 129 727 agriculteurs, ayant au moins 10 hectares de céréales a été constituée avec l'appui de FranceAgriMer. Sur cette base, un échantillon représentatif a été construit par département et selon 3 strates de taille d'exploitation : surface de céréales de 10 à 19 ha, 20 à 49 ha et 50 ha et plus. Au total, 5 379 agriculteurs ont été interviewés en 2025.

Les analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer sont couvertes par l'accréditation Cofrac n°1-2112.

Les analyses de gluten humide et de gluten Index réalisées par le laboratoire d'Arvalis sont couvertes par l'accréditation Cofrac n°1-0741



Qualité des blés durs français - À l'entrée des silos de collecte - Récolte 2025  
édition septembre 2025

Directeur de la publication : Martin Gutton  
Photographie ©Nicole Cornec, Jean-Yves Maufra, Bernard Minier, Martine Giban, Michel Mangin, ARVALIS, Phovoir  
ISSN : 1777-1285

ARVALIS  
3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris ■ [www.arvalis.fr](http://www.arvalis.fr)

Avec le soutien d'Intercéréales

FranceAgriMer  
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL  
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)  
FranceAgriMer @FranceAgriMerFR