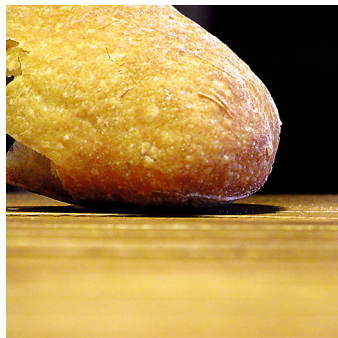


RÉCOLTE
2025



Qualité des blés
tendres français

À L'ENTRÉE
DES SILOS DE
COLLECTE



RÉCOLTE 2025 : PRODUCTION ET QUALITÉS SATISFAISANTES

La campagne de production 2024-2025 se caractérise par des semis plutôt tardifs, suivis par un hiver humide. Les conditions printanières, notamment la hausse des températures et un temps de plus en plus sec, ont accéléré les stades de culture, limité la pression maladie et engendré des situations de stress hydrique dans les régions dont les sols sont les plus superficiels. Les fortes chaleurs du mois de juin ont raccourci la durée du remplissage des grains et entraîné leur dessiccation rapide ; en conséquence, les récoltes ont été précoces sur une large partie du territoire, avec une avance de 15 jours par rapport à 2024 et 8 jours par rapport à la moyenne quinquennale. De plus, les bons rayonnements en fin de cycle, ont été favorables à la mise en place des poids spécifiques. Finalement, les rendements sont bons et la qualité est globalement satisfaisante, voire très bonne concernant certaines caractéristiques technologiques.

La récolte de blé tendre 2025 marque un retour à un niveau de production satisfaisant, estimé à 33,3 Mt par le SSP* (+ 4,7 % par rapport à la moyenne 2020-2024). Ce rebond s'explique par des rendements généralement bons à très bons à l'échelle du territoire et des surfaces cultivées en blé tendre, en hausse par rapport à la précédente campagne, mais restant toutefois en retrait par rapport à la moyenne 2020-2024 (- 2,1 %).

LA QUALITÉ DES PROTÉINES PERMET UNE BONNE APTITUDE À LA TRANSFORMATION

Les conditions climatiques au moment du remplissage des grains, puis à maturité, ont été majoritairement favorables aux poids spécifiques (PS) élevés. Ainsi, la moyenne nationale s'établit à 78,6 kg/hl, avec 94 % des blés tendres dépassant les 76 kg/hl.

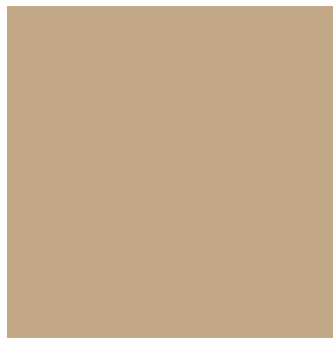
Par ailleurs, la majorité des récoltes déroulée sous un temps sec et ensoleillé, les indices de chute de Hagberg sont élevés cette année. Plus de 90 % de la collecte affiche des valeurs supérieures à 300 secondes. Les taux d'humidité sont bas et favorables à une bonne conservation des grains, avec une moyenne nationale de 12,6 %.

En lien avec les niveaux de rendement et l'absence de pluies lors du dernier apport d'azote dans certains bassins de production, la teneur en protéines nationale s'établit à 11,3 % en moyenne, un niveau proche de celui de la précédente campagne.

Sur le plan de la qualité technologique, la force boulangère (W) est de 178 en moyenne nationale. Sous l'effet de pâtes un peu plus résistantes, les P/L sont plus élevés qu'en moyenne sur les cinq dernières campagnes, à 1,1 en moyenne. Les valeurs d'indice d'élasticité et de Gluten Index témoignent en outre de la bonne qualité des pâtes. En conséquence, la qualité boulangère, appréciée au test de panification de type pain courant français, est bonne, avec une moyenne de 254 sur 300 points.

* Source : Service de la Statistique et de la Prospective du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, estimations au 1^{er} septembre 2025.

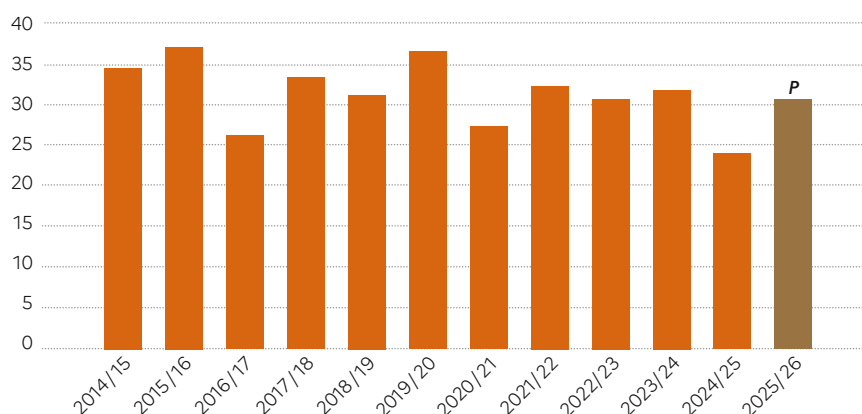
NIVEAU DE COLLECTE



ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ

> La collecte représente la partie de la récolte non autoconsommée ou stockée à la ferme : c'est la part de la production qui rentre dans les circuits de commercialisation, sur le marché intérieur ou à l'export. Sur les cinq dernières campagnes (2020/21 à 2024/25), la collecte nationale varie entre 24 et 32,3 millions de tonnes. La collecte 2025 est estimée à 30,6 millions de tonnes (source : FranceAgriMer, au 1^{er} septembre 2025) en hausse de 5 % par rapport à la moyenne quinquennale.

En millions de tonnes



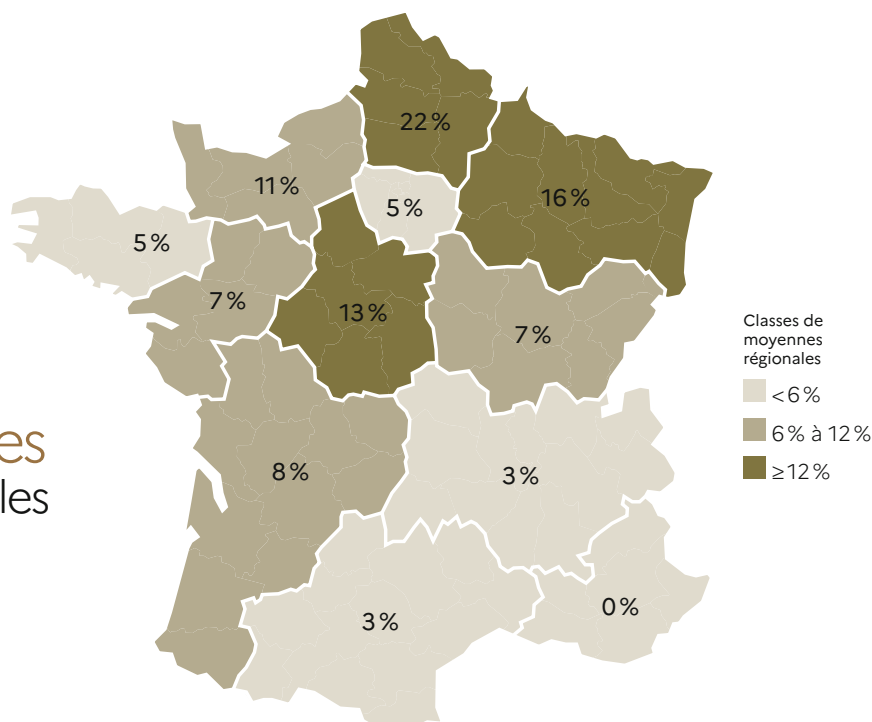
Source : FranceAgriMer, estimation au 1^{er} septembre 2025

P : collecte prévisionnelle

30,6 millions de tonnes
de collecte prévisionnelle
pour la récolte 2025

COLLECTE MOYENNE DES CINQ DERNIÈRES CAMPAGNES

> La carte ci-contre présente la contribution de chacune des régions à la collecte nationale sur les cinq dernières campagnes de commercialisation (2020/21 à 2024/25). La moitié Nord de la France est la principale zone de collecte. Les régions Hauts-de-France, Centre, Grand-Est et Normandie représentent presque 62 % de la collecte totale.



29,2 millions de tonnes
en moyenne collectées sur les
5 dernières
campagnes

Source : FranceAgriMer / États 2

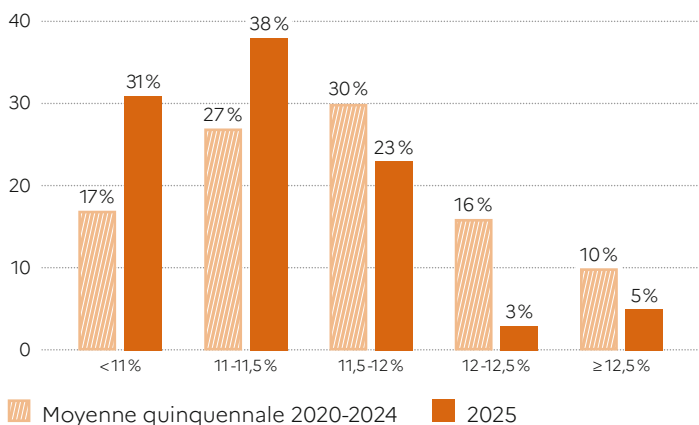
TENEUR EN PROTÉINES ET POIDS SPÉCIFIQUES



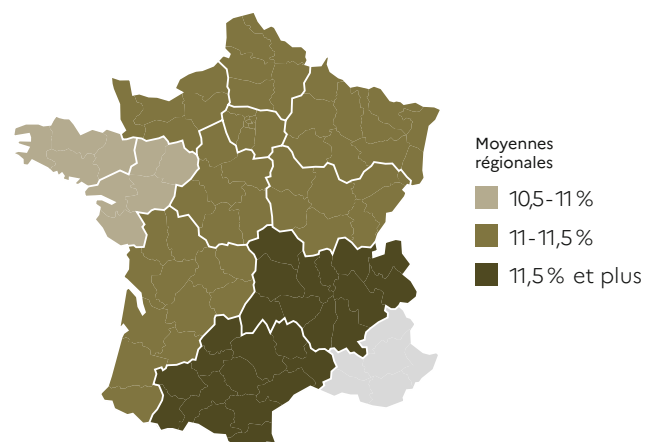
UN TAUX DE PROTÉINES DE 11,3 % EN MOYENNE

> La teneur en protéines nationale est proche de celle de l'an passé, à 11,3 % en moyenne (11,4 % en 2024). Selon le bassin de production, le dernier apport d'azote sur la culture n'a pas toujours pu être totalement valorisé, faute de pluie au moment de l'intervention. L'effet dilution a, par ailleurs, joué en raison des rendements plus élevés que la moyenne des 5 dernières années. Au total, 69 % des blés tendres affichent des valeurs supérieures à 11 % de protéines.

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

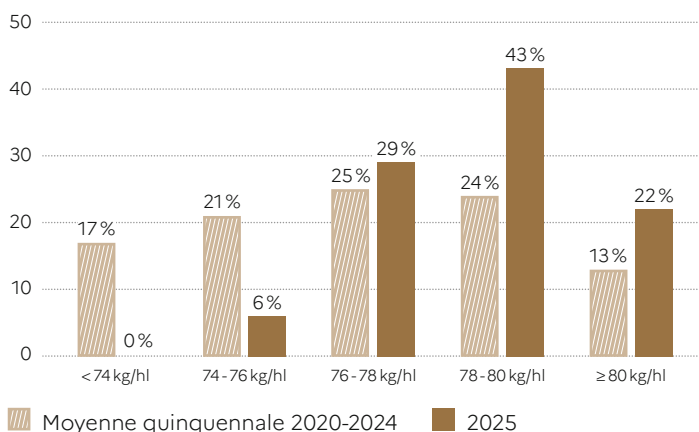


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

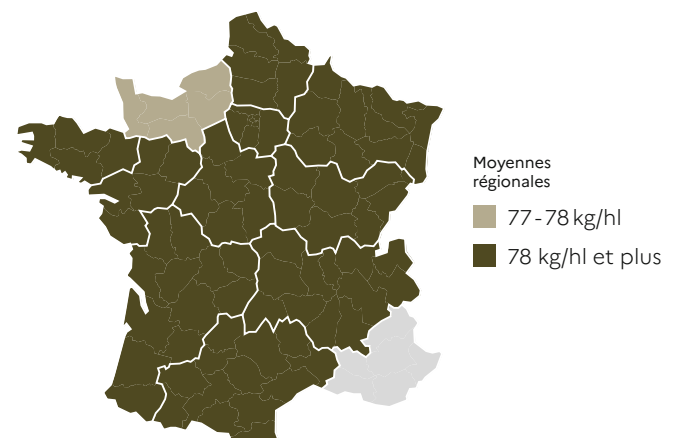
DES POIDS SPÉCIFIQUES ÉLEVÉS

> Grâce au temps sec et ensoleillé au moment du remplissage des grains et aux conditions climatiques généralement bonnes au moment des récoltes, les poids spécifiques sont élevés. La moyenne nationale s'établit ainsi à 78,6 kg/hl et 94 % des blés tendres français présentent des valeurs supérieures à 76 kg/hl, dont près de deux tiers sont au-dessus de 78 kg/hl.

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

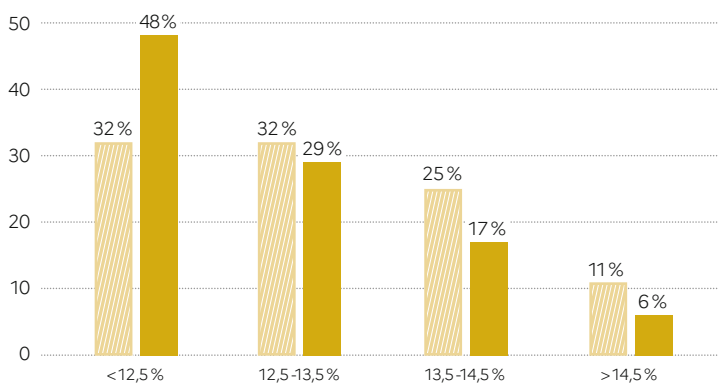
TENEUR EN EAU ET HAGBERG



DES BLÉS SECS

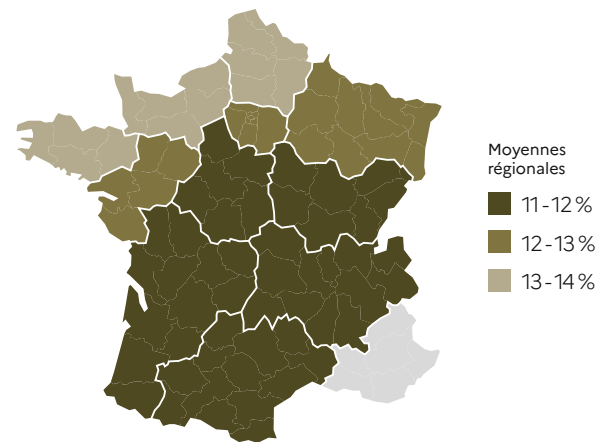
> La fin de cycle s'étant déroulée dans des conditions sèches jusqu'à la récolte dans la majorité des situations, la teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est basse cette année à 12,6 % en moyenne. Les moyennes régionales s'échelonnent de 11,4 % à 13,7 % selon un gradient croissant assez habituel, du sud-est au nord-ouest.

En % des volumes collectés



■ Moyenne quinquennale 2020-2024 ■ 2025

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

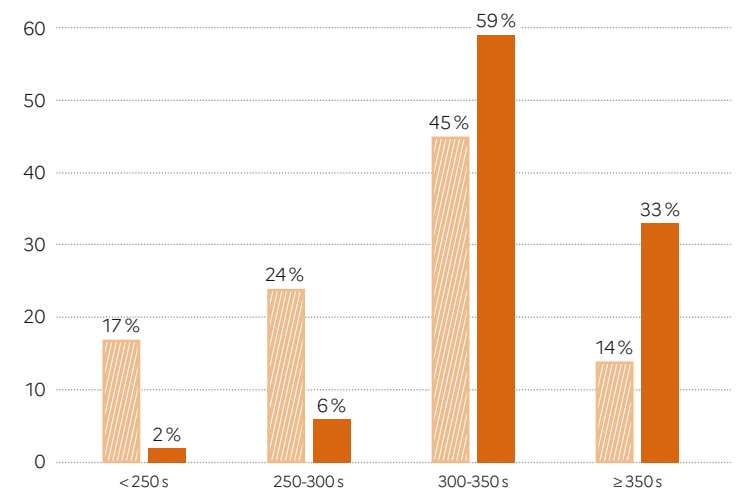


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

DES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG TRÈS ÉLEVÉS

> Les indices de chute de Hagberg affichent un excellent niveau à l'échelle nationale sous l'influence de conditions climatiques majoritairement sèches au moment des récoltes. Au total, 92 % de la collecte affiche des valeurs supérieures à 300 secondes.

En % des volumes collectés



■ Moyenne quinquennale 2020-2024 ■ 2025

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

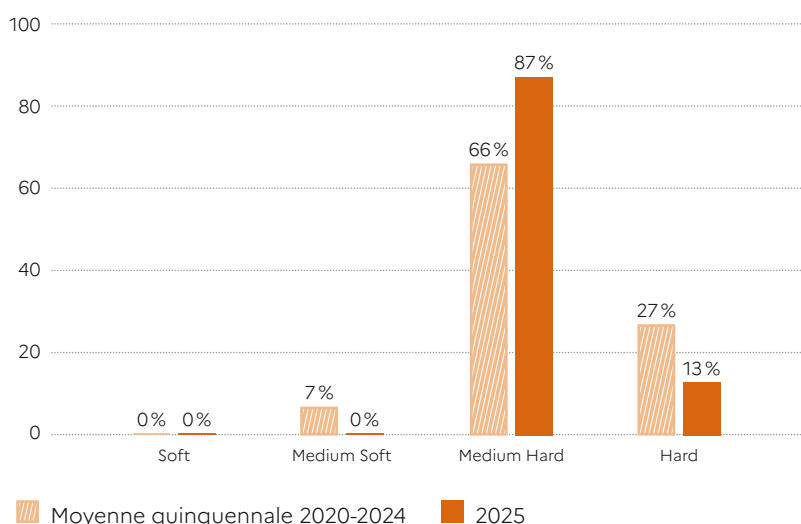
DURETÉ ET GLUTEN



DES BLÉS « MEDIUM HARD »

> En 2025, la dureté moyenne est de 67 à l'échelle nationale, ce qui confirme le caractère Medium Hard des blés français. Au total, 87 % de la collecte se situe dans cette catégorie, avec des valeurs de dureté comprises entre 50 et 75.

En % des volumes collectés



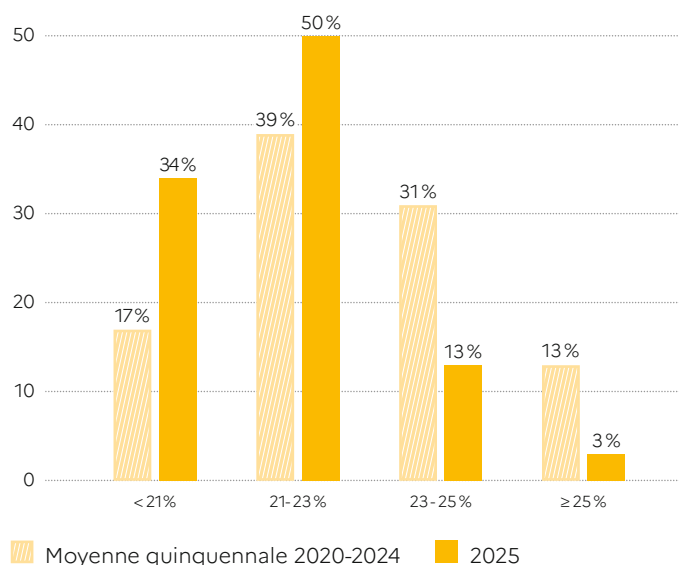
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

UN GLUTEN DE BONNE QUALITÉ

> En lien avec les teneurs en protéines, le gluten humide est en moyenne de 22 %. Au total, 66 % de la collecte affiche un gluten humide supérieur à 21 %.

Gluten humide

En % des volumes collectés

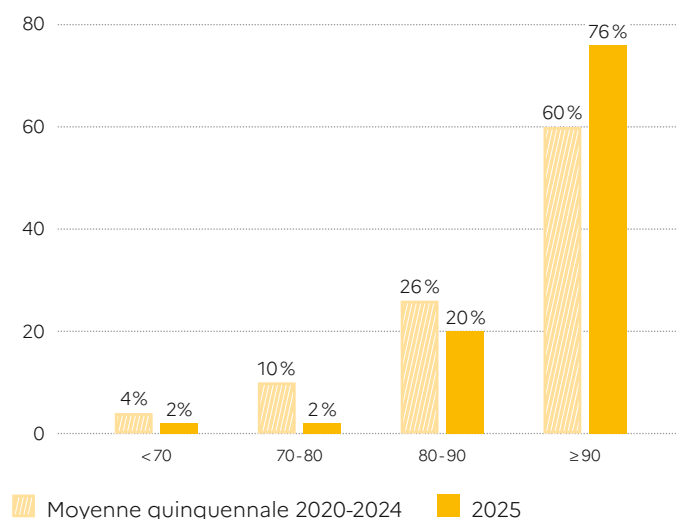


Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

> Le gluten Index, indicateur de la qualité des protéines, est élevé cette année, avec une moyenne équivalente à 2024 de 92 sur 100. Au total, 76 % de la collecte présente un gluten Index supérieur à 90, témoignant de la formation d'un réseau de gluten élastique qui confère aux pâtes une bonne résistance.

Gluten Index

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

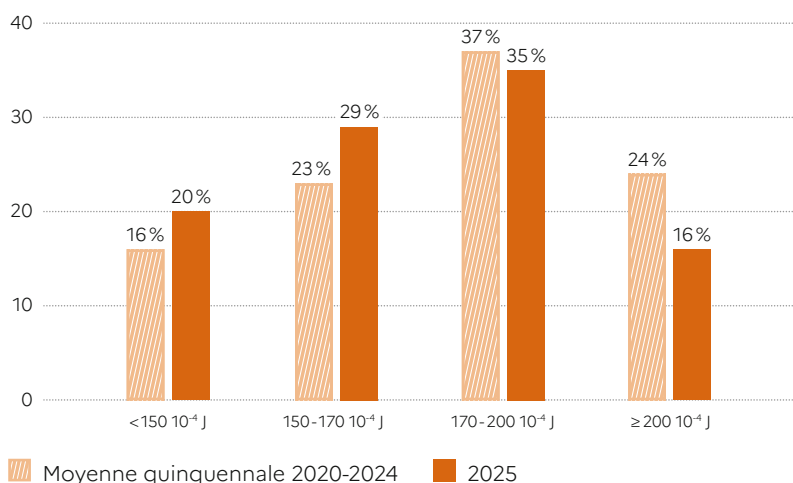


UNE FORCE BOULANGÈRE DE 178 EN MOYENNE

> En 2025, la force boulangère (W) est de 178 en moyenne. La distribution nationale est assez proche de celle observée en moyenne sur les cinq dernières campagnes. Au total, un peu plus de la moitié de la collecte française présente des W au-dessus de 170.

Force boulangère (W)

En % des volumes collectés



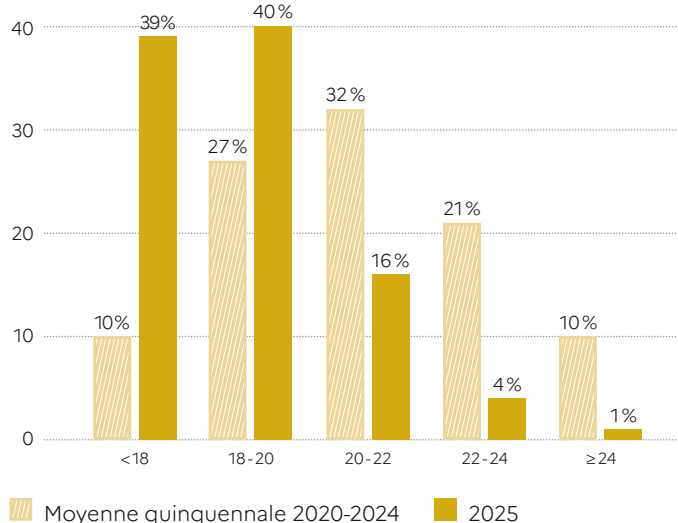
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

PARAMÈTRES G ET P

> Avec une valeur moyenne de 19 à l'échelle nationale, l'extensibilité des pâtes appréciée par le paramètre G de l'alvéographe de Chopin est plus faible que la moyenne quinquennale. La ténacité (P) est, quant à elle, plus élevée qu'à l'accoutumée, à 71 en moyenne. La gamme de valeurs observées sur ces deux paramètres permettra toutefois de répondre à la diversité des besoins des utilisateurs.

Paramètre G

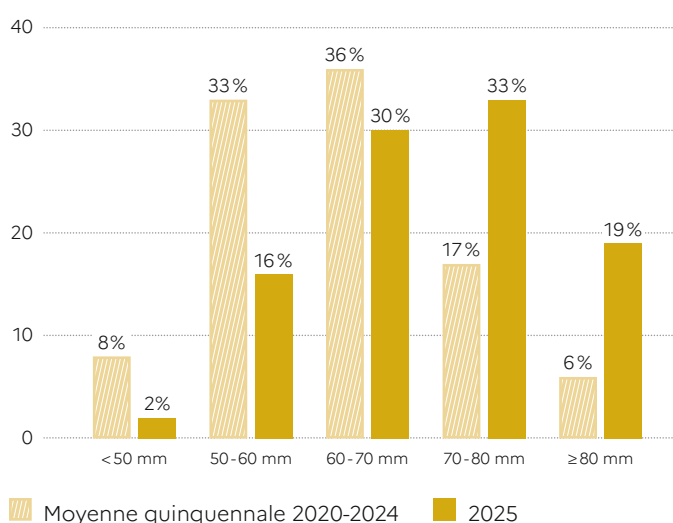
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Paramètre P

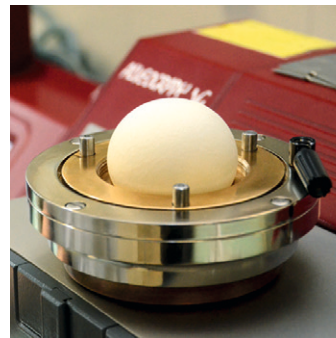
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Les essais à l'alvéographe de Chopin ont été réalisés sur des blés dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

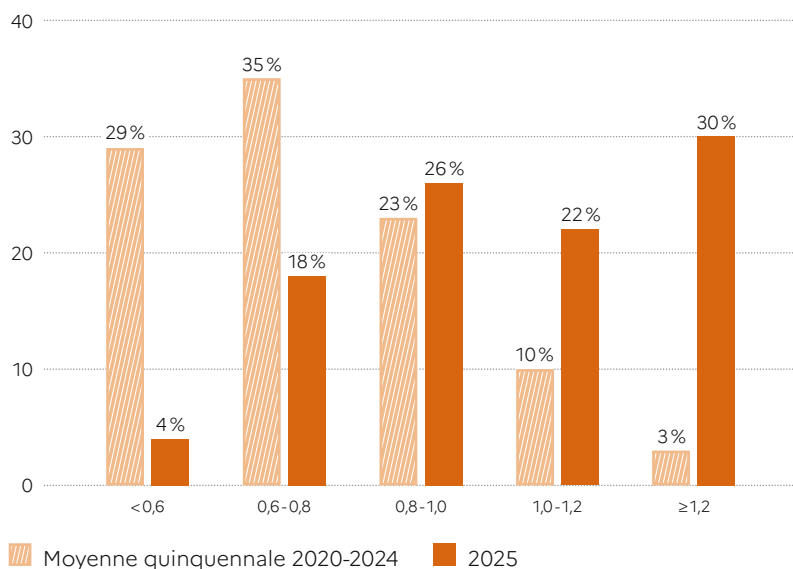


UNE LARGE GAMME DE P/L

> Cette année, les pâtes présentent généralement de bonnes résistances à l'alvéographe de Chopin, ce qui peut se traduire par des P/L plus élevés qu'à l'accoutumée dans certaines régions. Les moyennes régionales oscillent entre 0,9 et 1,3, et la moyenne nationale est de 1,1.

P/L

En % des volumes collectés



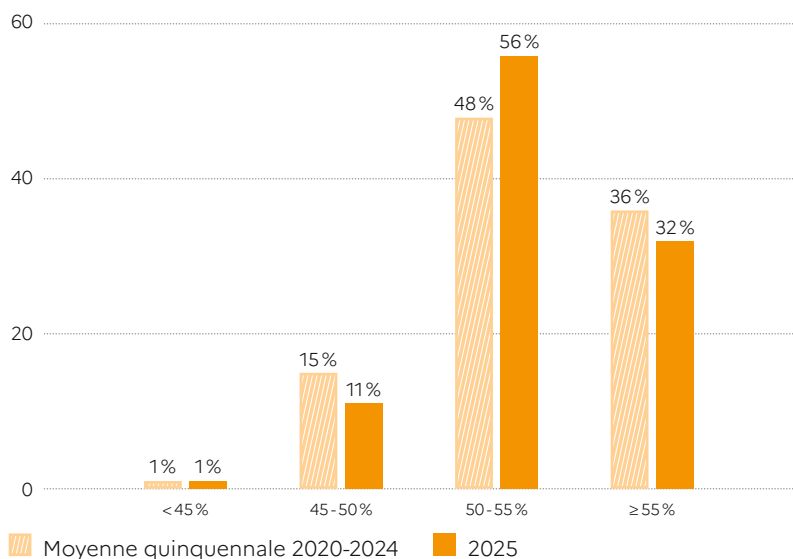
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

DES VALEURS D'INDICE D'ÉLASTICITÉ ÉQUILIBRÉES

> L'indice d'élasticité (Ie) des blés atteint 54 en moyenne. 56 % de la collecte se situe entre 50 et 55, correspondant à des pâtes plutôt équilibrées en élasticité. 32 % des blés affichent une élasticité plus marquée.

Indice d'élasticité

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Les essais à l'alvéographe de Chopin ont été réalisés sur des blés dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

VALEUR BOULANGÈRE – NOTE TOTALE DE PANIFICATION

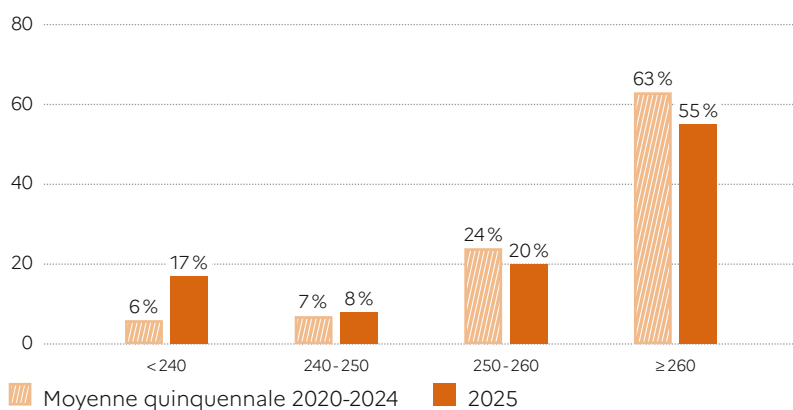


UNE BONNE APTITUDE À LA PANIFICATION

> La qualité boulangère des blés a été évaluée à l'aide d'un test de panification de type pain courant français. Les résultats sont bons, avec une note totale de panification qui s'établit en moyenne à 254 sur 300. Au total, 75 % de la collecte présente une bonne qualité boulangère, c'est-à-dire une note supérieure à 250 sur 300.

Note totale de panification sur 300

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

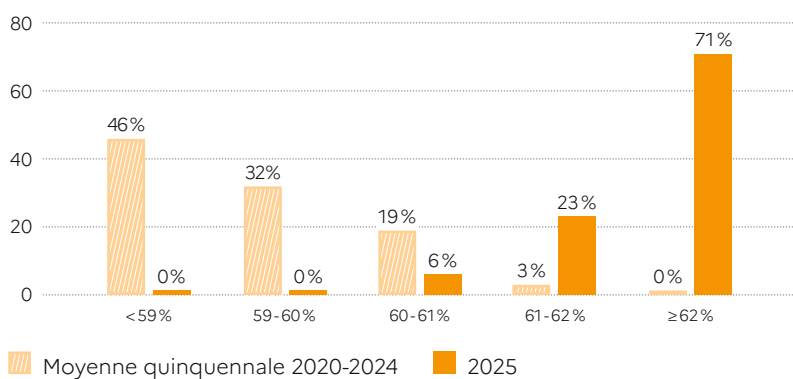
LES CARACTÉRISTIQUES DE PANIFICATION

> Le point fort et marquant de l'année tient à la capacité d'absorption d'eau des farines au pétrissage, dont les valeurs sont supérieures à 60 %. Les pâtes présentent par ailleurs de bonnes caractéristiques. Elles lissent bien au pétrissage avec un léger collant qui s'estompe par la suite. Au façonnage, le profil des pâtes oscille entre équilibre à l'ouest du pays et léger excès d'allongement plus à l'est.

La tenue des pâtes à la mise au four est bonne. Les pains présentent un bel aspect, avec des coups de lame généralement bien développés et de bons volumes. Au total, 92 % de la collecte présentent des valeurs au-dessus de 1600 cm³ pour ce critère de volume.

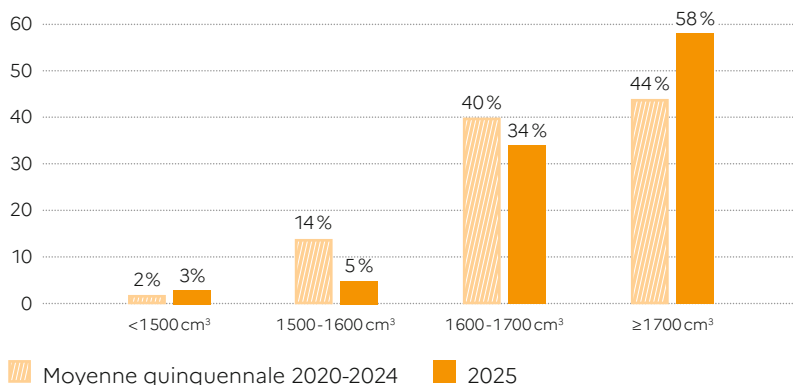
Hydratation

En % des volumes collectés



Volumes

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

CLASSIFICATION DES BLÉS



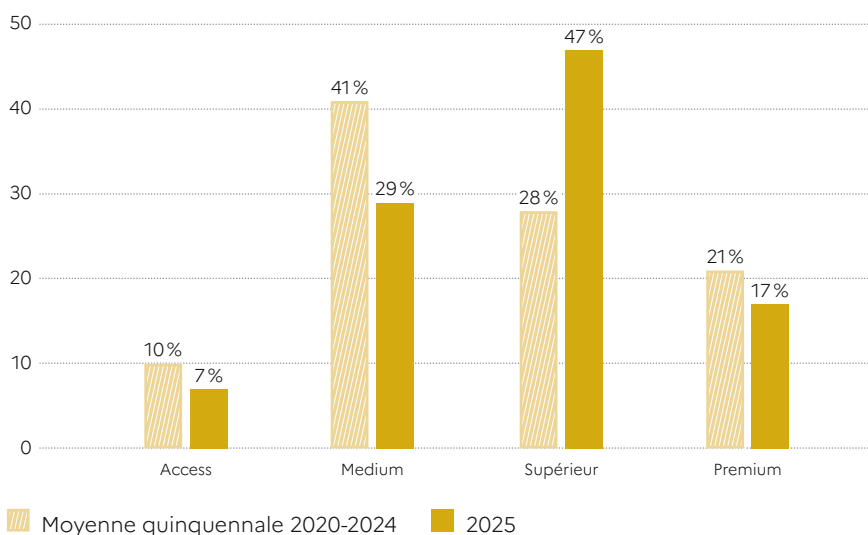
64 % DE LA COLLECTE CLASSÉE EN « PREMIUM » OU « SUPERIEUR »

> La combinaison des paramètres taux de protéines, force boulangère (W), poids spécifique et indice de chute de Hagberg permet de positionner les blés collectés dans quatre classes de qualité.

Cette présentation synthétique de la collecte permet de dégager une photographie de la « ressource moyenne » française. La diversité des qualités selon les territoires et le travail d'allotement effectué par la filière permettra de répondre aux différentes attentes des clients.

En ce qui concerne la récolte 2025, 93 % des blés se positionnent dans les classes « Premium », « Supérieur » ou « Medium ». Au total, 64 % de la collecte est classé en « Premium » ou « Supérieur », avec un taux de protéines supérieur à 11 %, un poids spécifique supérieur à 76 kg/hl et un indice de chute de Hagberg dépassant les 220 secondes.

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

GRILLE DE CLASSEMENT

Classes	Protéines	W	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*
Medium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*
Access	spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié

Protéines : (N x 5,7) % M.S.

W : 10⁴ joules

Indice de chute de Hagberg : secondes

Poids spécifique : kg/hl

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

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête Qualité des blés français est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS. Cette action est co-financée avec le concours d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité du blé collecté dans 278 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 581 échantillons ont été prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer sur des catégories mises en place par les collecteurs puis expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses. Selon les analyses, la totalité ou une sélection d'échantillons (représentant les plus gros tonnages des sites prélevés) a été analysée.

MÉTHODES ANALYTIQUES – NOMBRE D'ÉCHANTILLONS ANALYSÉS

> Teneur en protéines – 581 échantillons

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 en % à la matière sèche (MS).

> Masse à l'hectolitre ou poids spécifique (NF EN ISO 7971-3) – 581 échantillons

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

> Teneur en eau – 581 échantillons

Elle est mesurée en % sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge.

> Indice de chute selon Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093) – 581 échantillons

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.

> Indice de dureté (AACC 39-70.02) – 581 échantillons

La dureté, ou état de cohésion du grain, est mesurée par spectrométrie de réflexion dans le proche infrarouge. Les différentes classes de dureté (soft, medium-soft, medium-hard et hard) s'expriment par un indice sur une échelle continue graduée de 0 à 100. Conventionnellement, l'indice 25 correspond à la valeur moyenne des blés de type « soft » et l'indice 75 à celle des blés de type « hard ».

> Teneur en gluten humide et gluten Index (NF EN ISO 21415-2) – 204 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.

> Essai à l'alvéographe CHOPIN (NF EN ISO 27971) – 539 échantillons

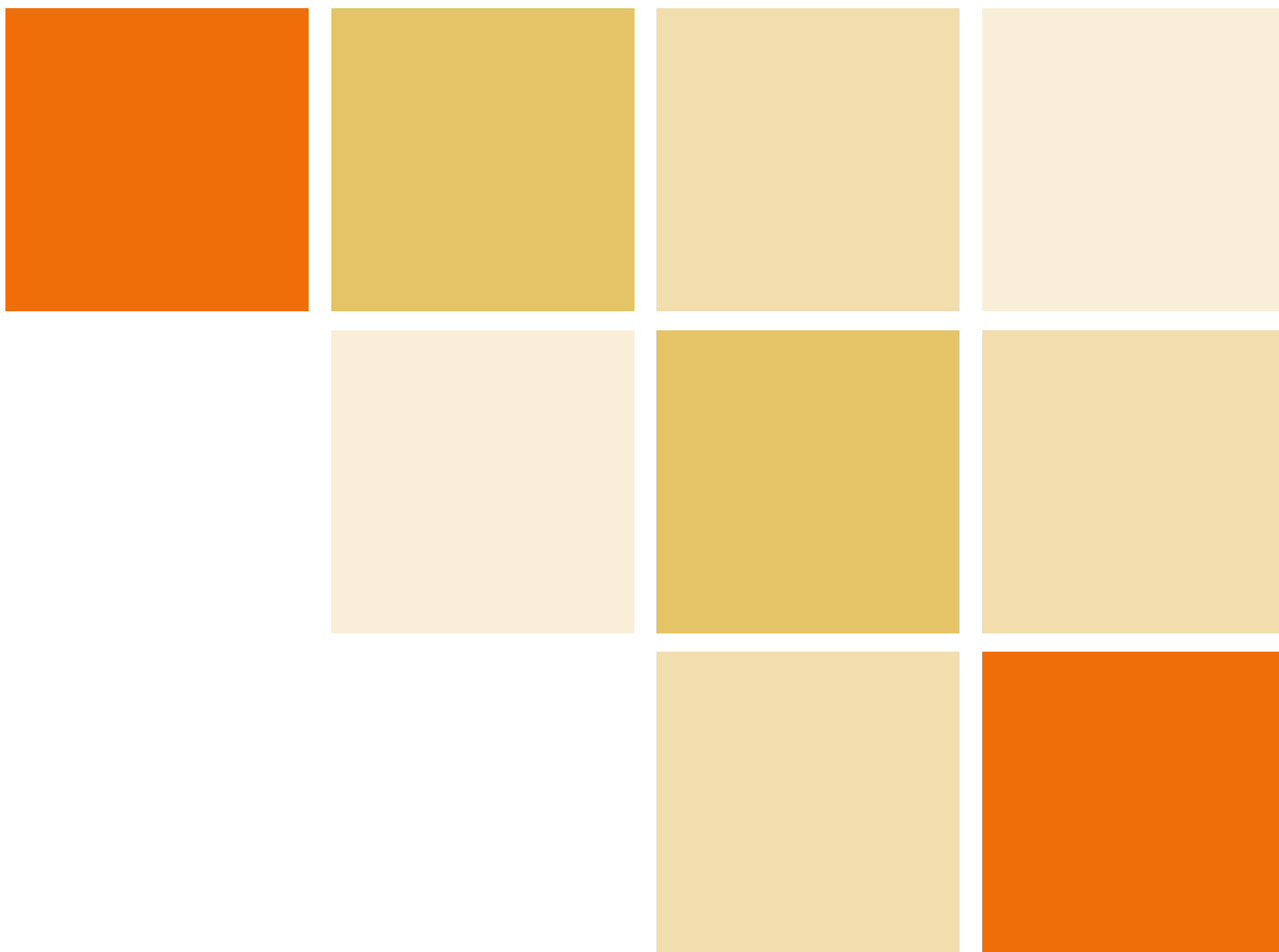
L'essai à l'alvéographe est réalisé sur une farine issue d'une mouture d'essai, pour les échantillons dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute Hagberg est supérieur à 170 secondes.

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. Cinq paramètres sont estimés, W, G, P, P/L et le. Le W (10^{-4} J) représente le travail de déformation de cette pâte. Il donne une bonne indication de la force boulangère. Le G, ou indice de gonflement, exprime l'extensibilité de la pâte. Le P (mmH₂O) est en relation avec la ténacité de la pâte. Le rapport P/L traduit l'équilibre entre la ténacité et l'extensibilité. Enfin, le paramètre « le » (%) exprime l'élasticité de la pâte.

• Essai de panification type pain courant français (NF V03-716) – 90 échantillons

Le test de panification est mis en œuvre sur de la farine issue d'une mouture d'essai et pour 90 échantillons représentatifs de la collecte. Il est réalisé en cinq étapes : pétrissage, première fermentation, façonnage, deuxième fermentation et enfin cuisson des pains. La qualité boulangère est appréciée à chaque étape de la fabrication du pain et conduit à une note totale sur 300. Elle synthétise 30 notations intermédiaires établies par le boulanger pour évaluer les caractéristiques de la pâte, du pain et de la mie.

Les analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer sont couvertes par l'accréditation Cofrac n°1-2112 sauf la dureté. 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 tendres français - À l'entrée des silos de collecte - Récolte 2025
édition septembre 2025

Directeur de la publication : Martin Gutton
Photographie @ Nicole Cornec, Romain Legere, Bernard Minier, Benoît Meleard / ARVALIS ;
Florent Combes / FranceAgriMer ; Marie / Fotolia ; DR ; VNF / P. Cheuva
ISSN : 2998-9574 (imprimé) / 2999-3385 (en ligne)

ARVALIS
3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris ■ www.arvalis.fr

Avec le soutien d'**Intercréales**

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