



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



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

**ARVALIS**

# Qualité des blés tendres français en agriculture biologique

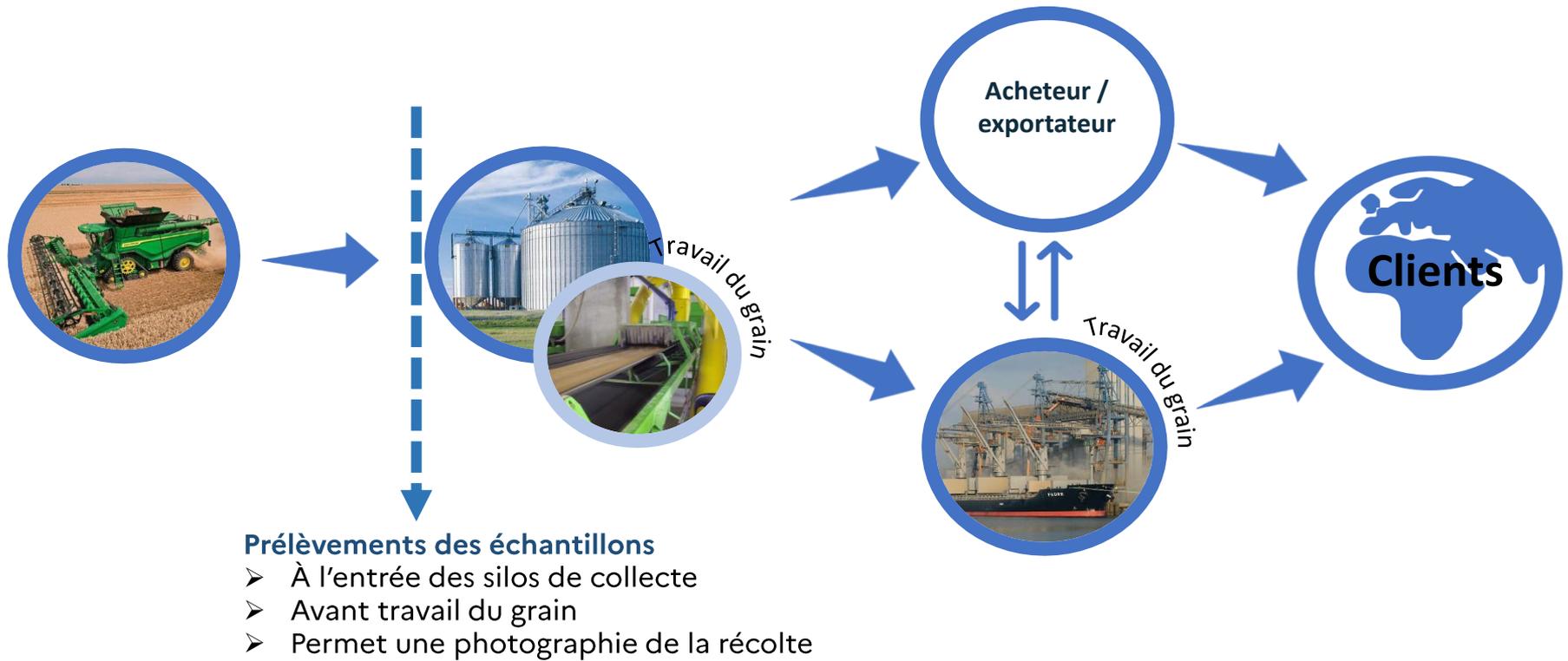
CS GC MARCHÉS CÉRÉALIERS – 15 OCTOBRE 2025

# Qualité du blé tendre biologique – Récolte 2025

## 1. Méthodologie

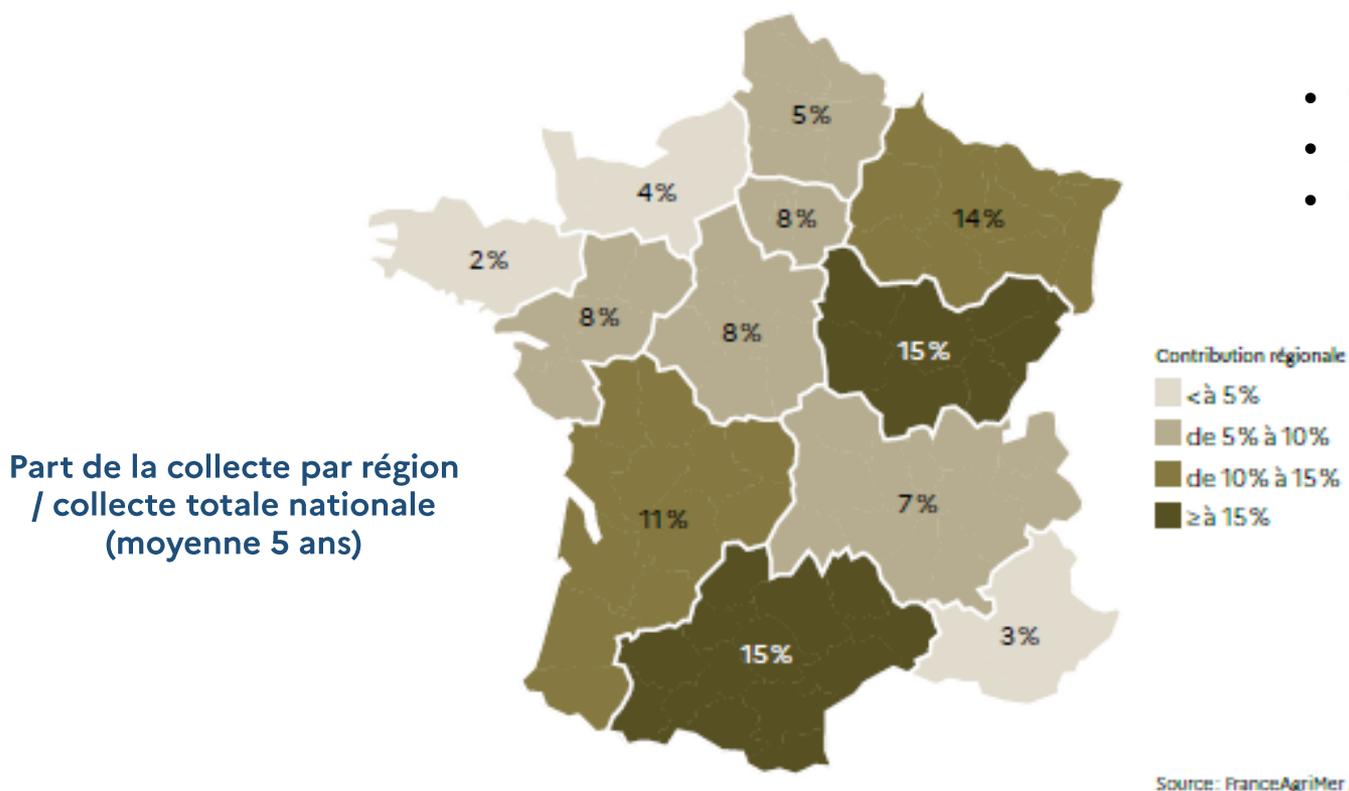
## 2. Résultats des analyses physico-chimiques et technologiques

# Méthodologie



## Répartition de la collecte régionale du blé tendre bio (moyenne des 5 dernières campagnes)

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

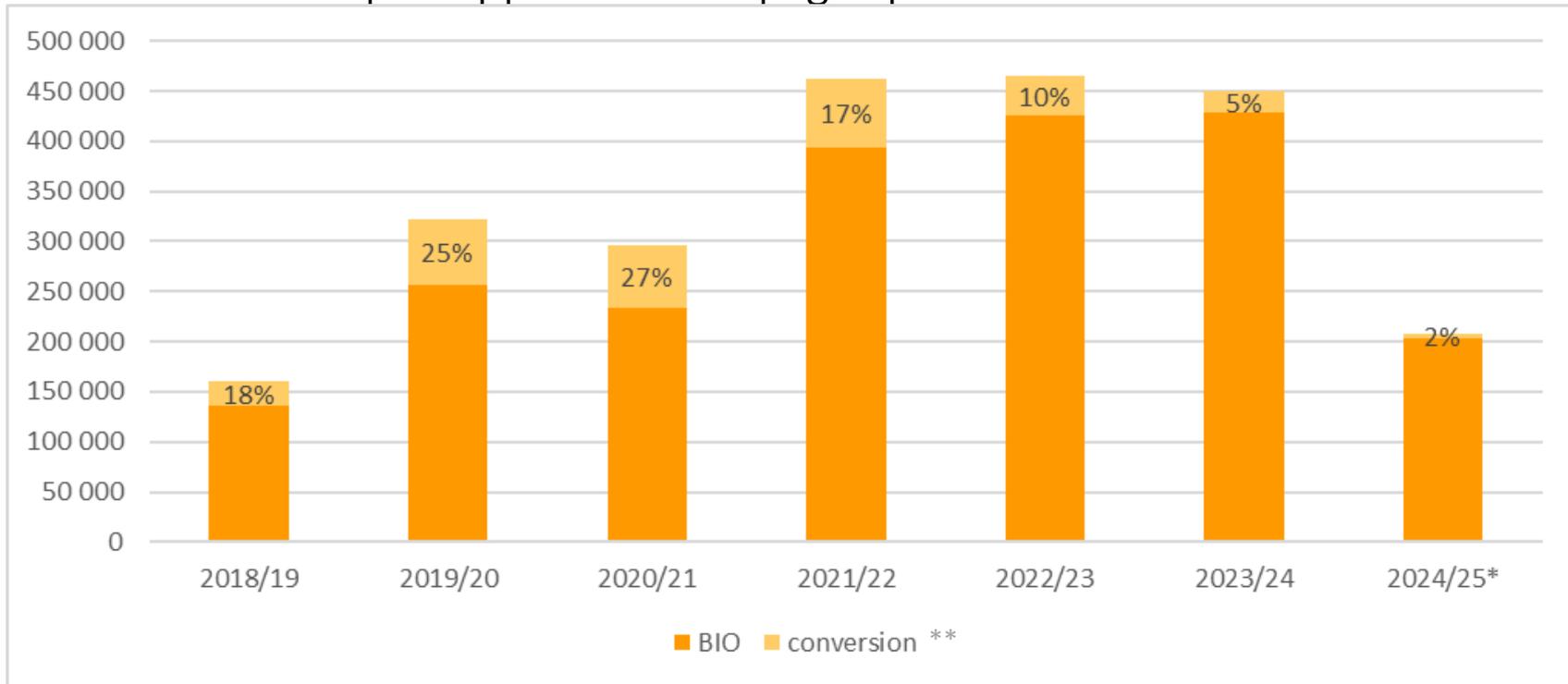


- 9 régions enquêtées
- 57 sites
- 91 échantillons

## ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ TENDRE BIOLOGIQUE

2024/25 : **203 716 t (4 328 t en conversion)**

- **52 %** par rapport à la campagne précédente



Source : FranceAgriMer

\* Chiffres provisoires au 01/09/2025

\*\* Pourcentage collecté en 2e année de conversion par rapport à la quantité totale collectée en bio

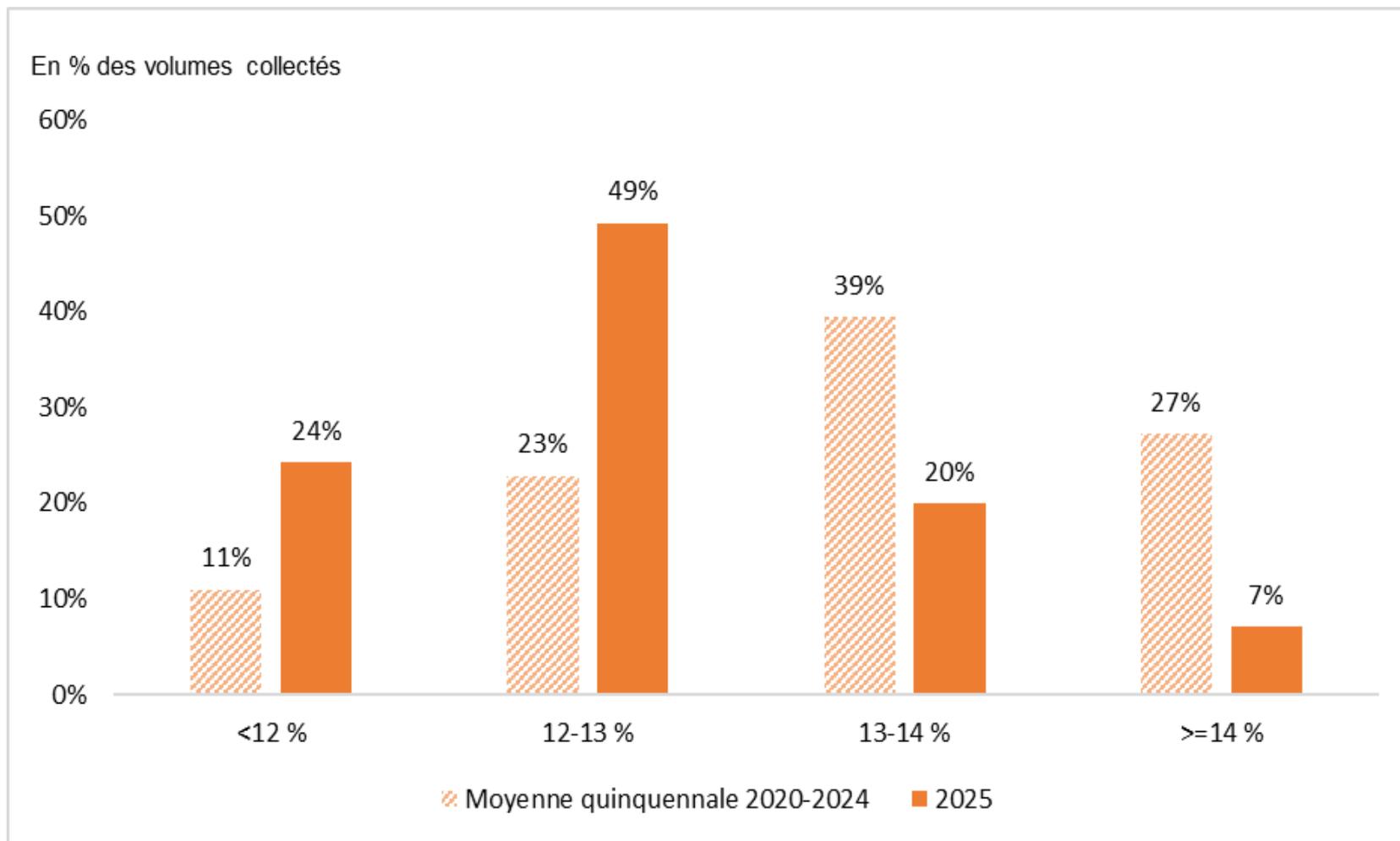
# Qualité du blé tendre biologique – Récolte 2025

## 1. Méthodologie

## 2. Résultats des analyses physico-chimiques et technologiques

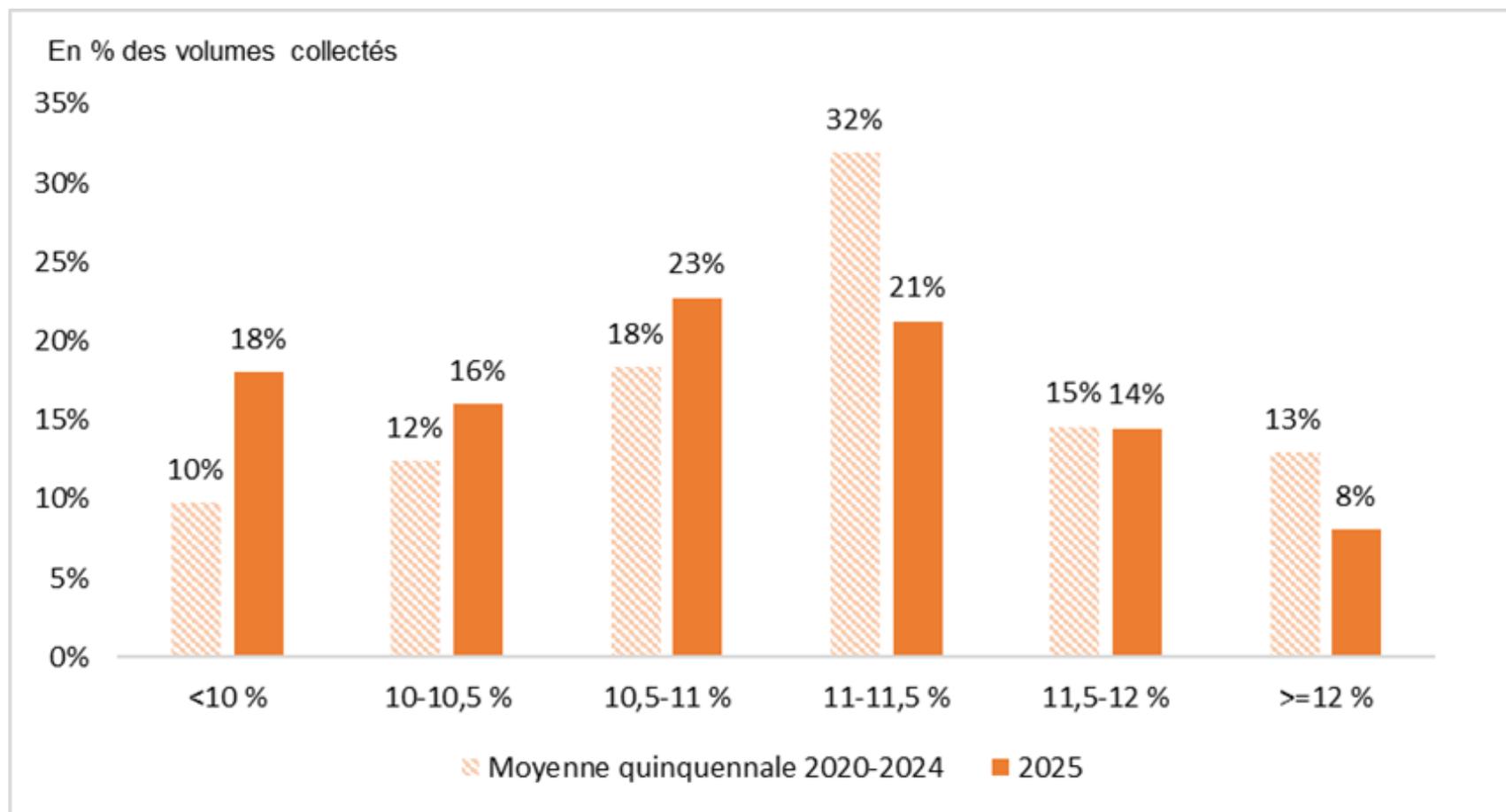
## Des blés secs avec des teneurs en eau de 12,4 % en moyenne

**93 %** de la collecte est en-dessous de 14 % d'humidité.



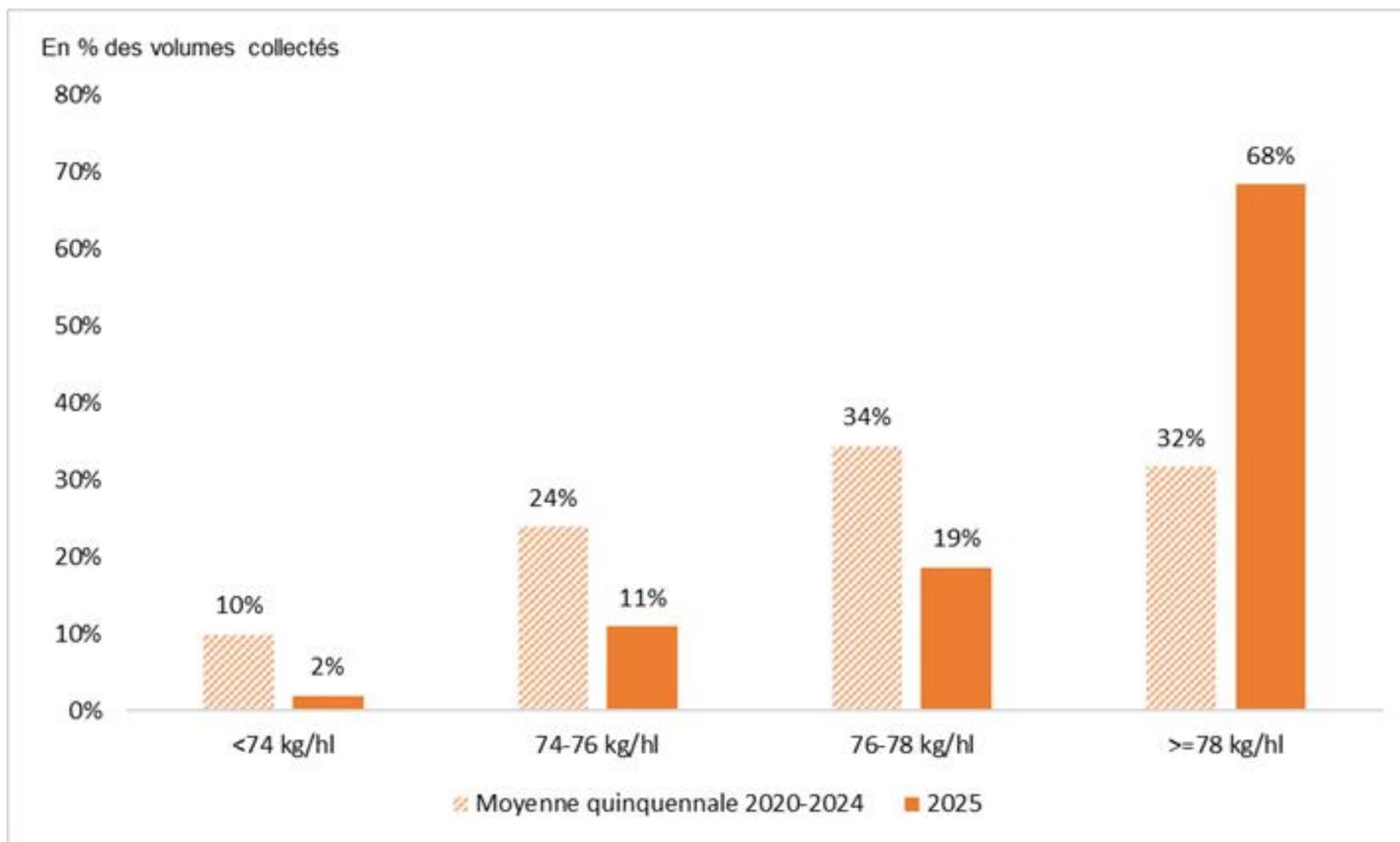
# UN TAUX DE PROTÉINES DE 10,8 % EN MOYENNE

- En légère baisse par rapport à la récolte 2024 (11,2 %)
- **43 %** des blés avec un taux > 11 %



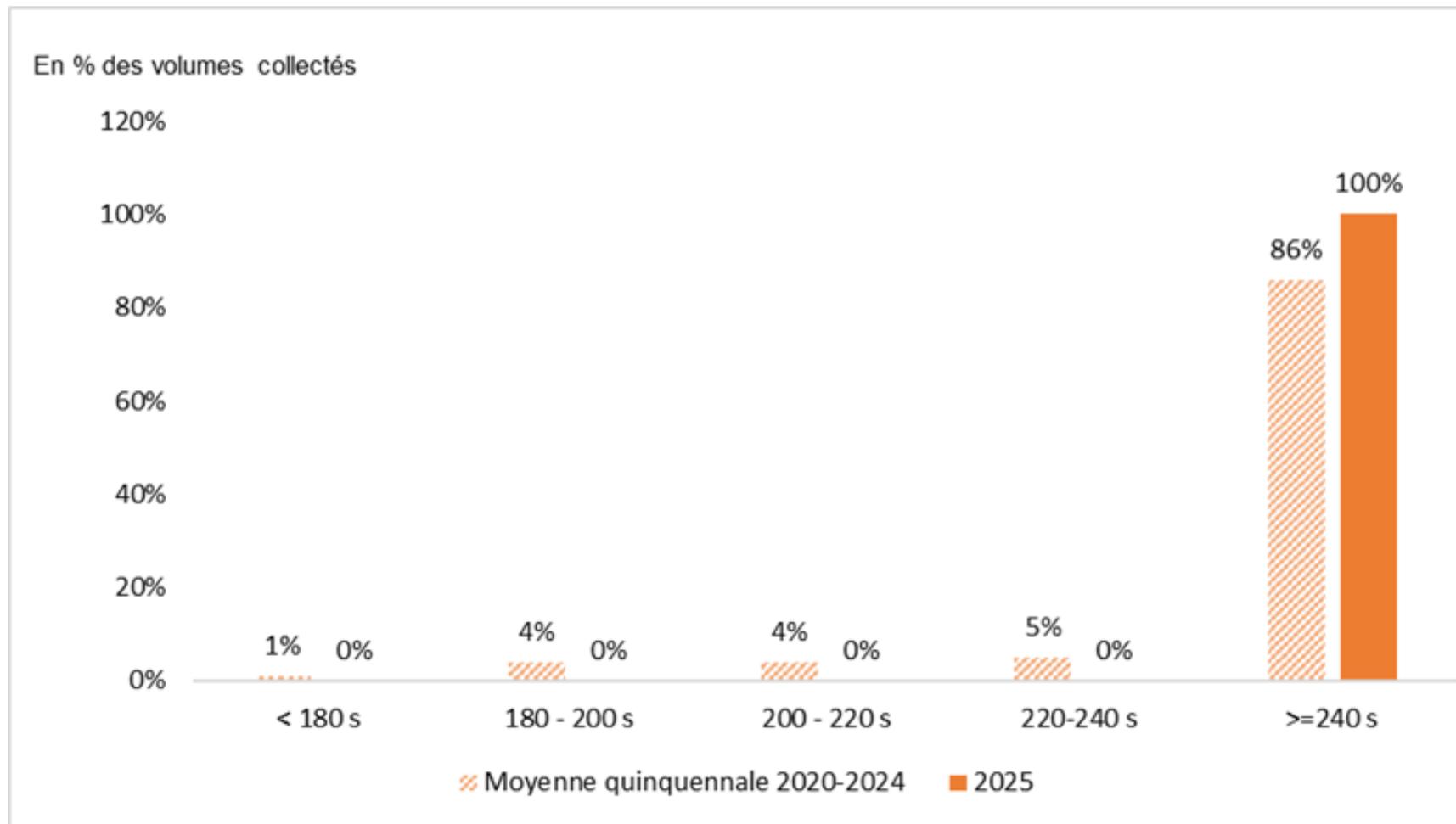
# Des poids spécifiques élevés

- Moyenne nationale : **78,4** kg/hl
- **87 %** des blés > 76 kg/hl



# DES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG TRÈS ÉLEVÉS

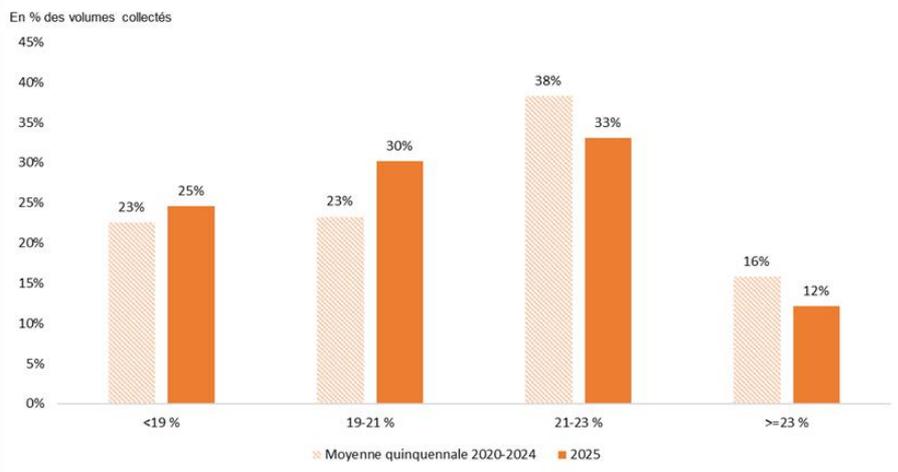
100 % de la collecte > 240 secondes



# GLUTEN

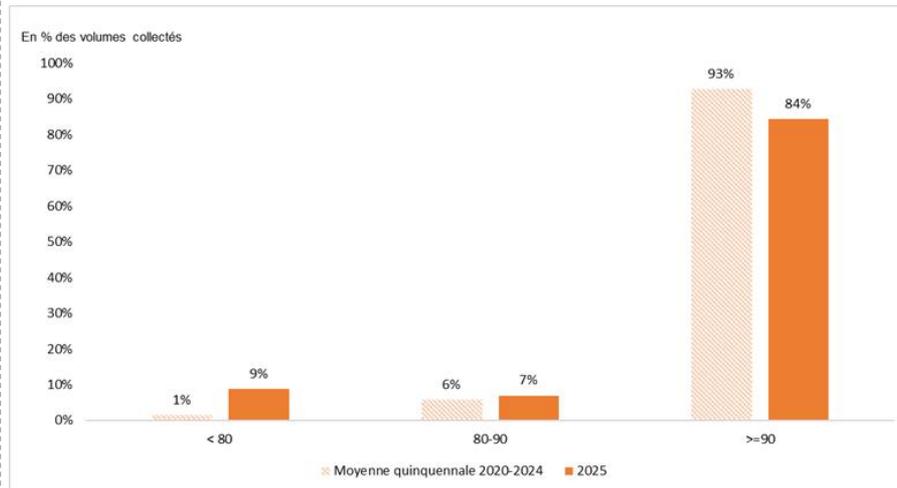
## Gluten humide : 20 % de moyenne nationale

45 % de la collecte affiche un gluten humide > 21 %



## Gluten Index : 94 sur 100 de moyenne nationale

- 84 % de la collecte présente un Gluten Index > 90
- Réseau de gluten élastique -> pâtes résistantes



# CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

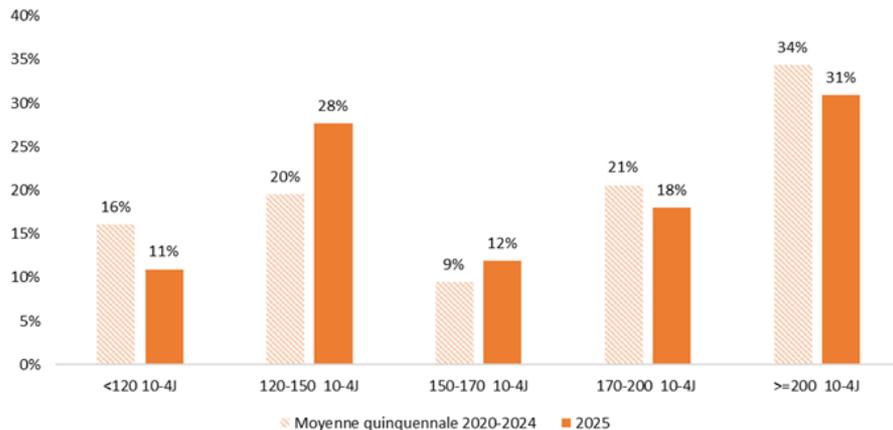
## UNE FORCE BOULANGÈRE (W) DE 174 EN MOYENNE

## RAPPORT TÉNACITÉ SUR EXTENSIBILITÉ (P/L) : 1,3 DE MOYENNE NATIONALE

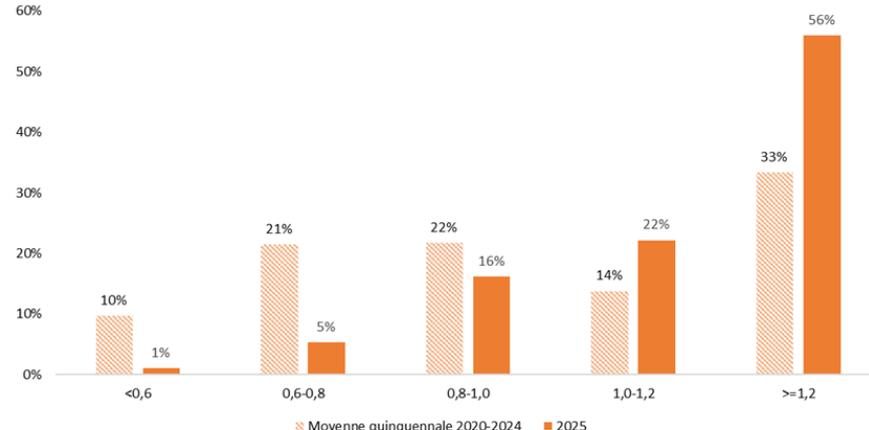
- Près de 50 % de la collecte affiche des **W > 170**

- P/L plus élevés qu'à l'accoutumée
- Moyenne régionale : 1,1 – 1,5

En % des volumes collectés



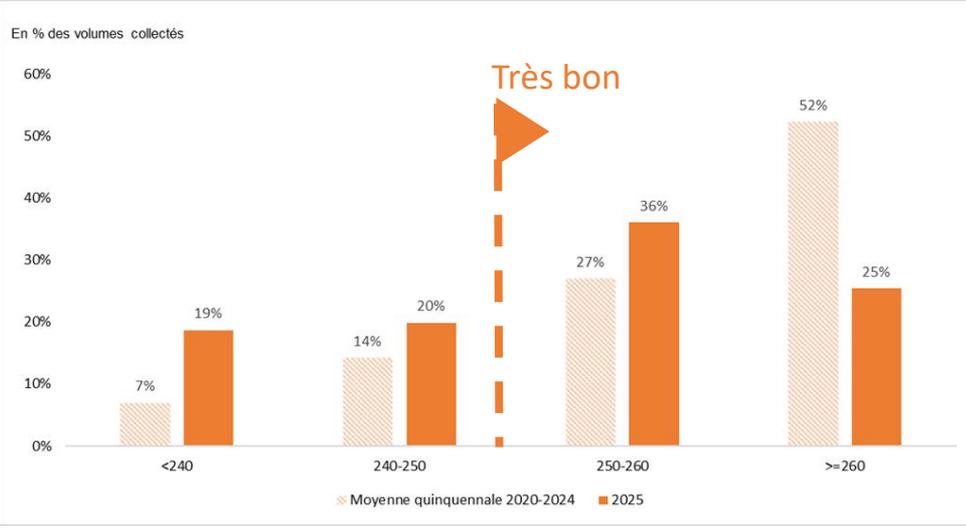
En % des volumes collectés



# VALEUR BOULANGÈRE – CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

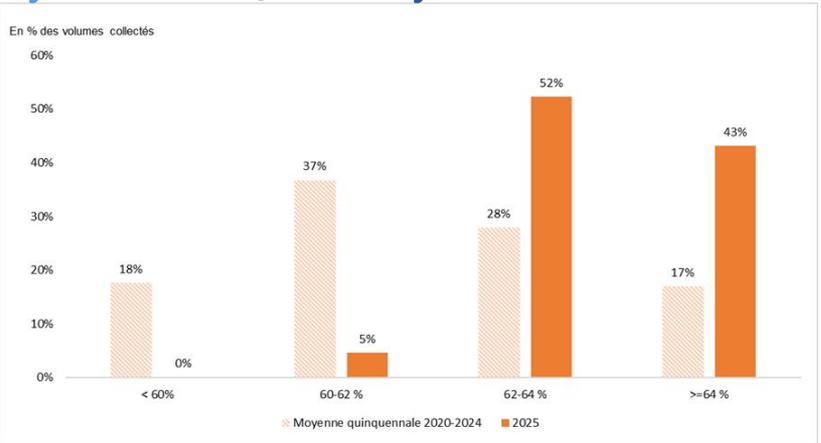
Test de panification de type pain de tradition français (NF V03-800)

## UNE NOTE TOTALE DE PANIFICATION DE 253 SUR 300 EN MOYENNE

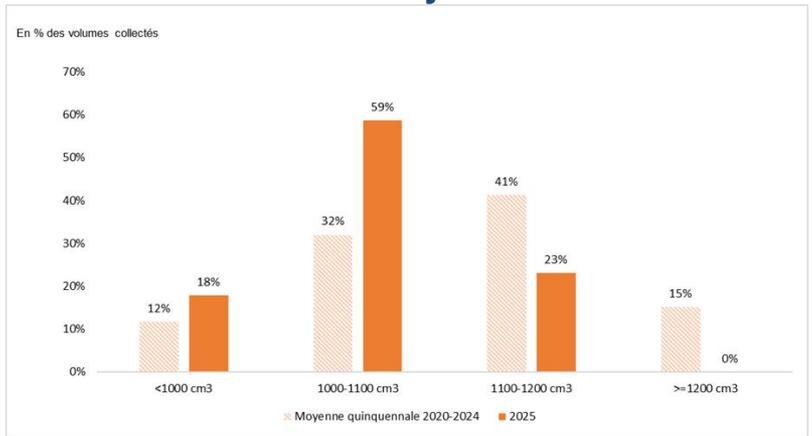


**61 %**  
de la collecte présente une **note supérieure à 250 sur 300** (très bonne valeur boulangère)

### Hydratation : 62,1% de moyenne nationale



### Volumes : 1056 cm3 de moyenne nationale



# Bonne qualité des blés bio 2025

- ✦ Poids spécifiques élevés
- ✦ Faible humidité, très bons indices de chute
- ✦ Protéines légèrement en baisse, mais de bonne qualité
- ✦ Bonne valeur boulangère

## Qualité des blés tendres français en agriculture biologique – A l'entrée des silos de collecte



RÉCOLTE 2025

Qualité des blés tendres français en agriculture biologique

À L'ENTRÉE DES SILOS DE COLLECTE