RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

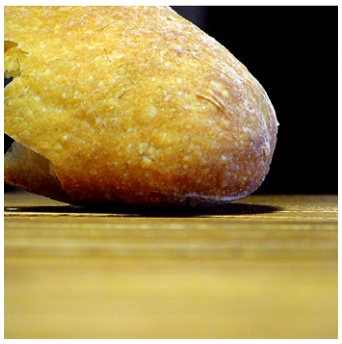
ARVALIS

RÉCOLTE
2025

Qualité des blés tendres français
en agriculture biologique

À L'ENTRÉE
DES SILOS DE
COLLECTE

ÉDITORIAL



RÉCOLTE 2025 DES BLÉS TENDRES CULTIVÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Après un automne et un hiver humide, la campagne de culture 2024-2025 s'est démarquée par son printemps chaud, sec et ensoleillé. Ces conditions ont été favorables à l'établissement de la qualité des blés.

QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

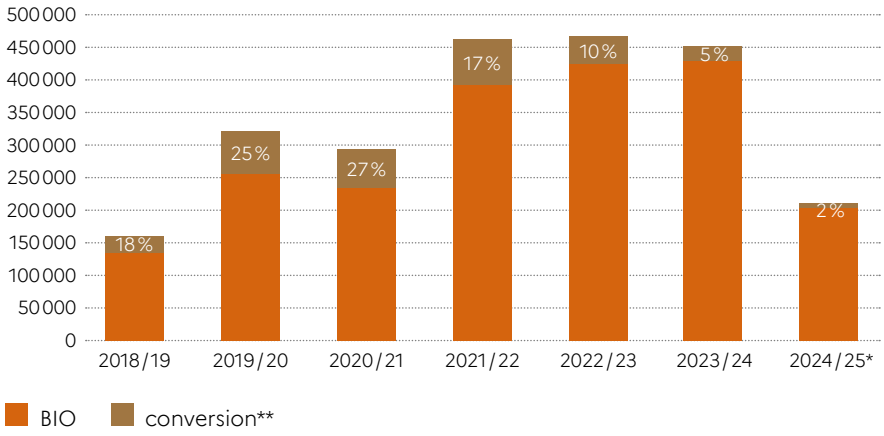
Grâce au temps sec et ensoleillé au moment du remplissage des grains et aux conditions climatiques généralement bonnes au moment des récoltes, les poids spécifiques sont élevés. La moyenne nationale s'établit ainsi à 78,4 kg/hl.
Par ailleurs, la majorité des récoltes s'étant déroulée sous un temps chaud et sec, les blés collectés ont une teneur en eau basse et des indices de chute de Hagberg élevés.
La teneur en protéines nationale est en légère baisse par rapport à la précédente récolte, mais la qualité des protéines est au rendez-vous. La force boulangère (W) est de 174 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 1,3 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 de tradition française est bonne, avec une moyenne de 253 sur 300 points.

Méthodologie, page 11.

NIVEAU DE COLLECTE

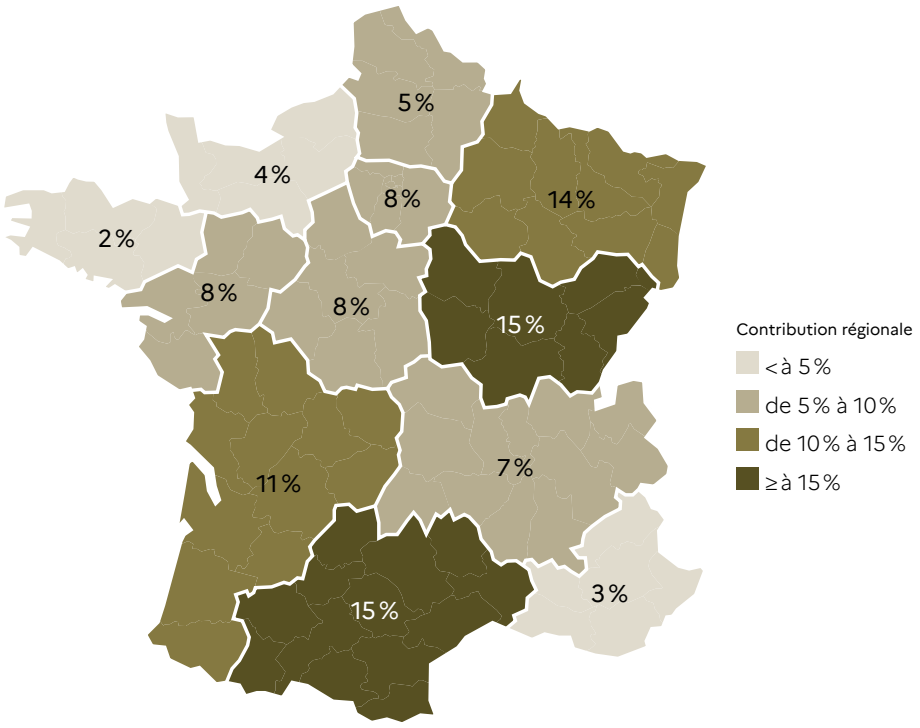
ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ TENDRE BIOLOGIQUE

> 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, tant sur le marché intérieur qu'à l'export. La collecte nationale 2024/25 s'élève à 203 716 t (dont 4 328 t en 2e année de conversion), soit une quantité en baisse de 52 % par rapport à la campagne précédente, d'après les données de FranceAgriMer arrêtées au 01/09/2025.



Source : FranceAgriMer
* Chiffres provisoires au 01/09/2025
** Pourcentage collecté en 2e année de conversion par rapport à la quantité totale collectée en bio

RÉPARTITION DE LA COLLECTE MOYENNE DES CINQ DERNIÈRES CAMPAGNES (2020/21 À 2024/25)

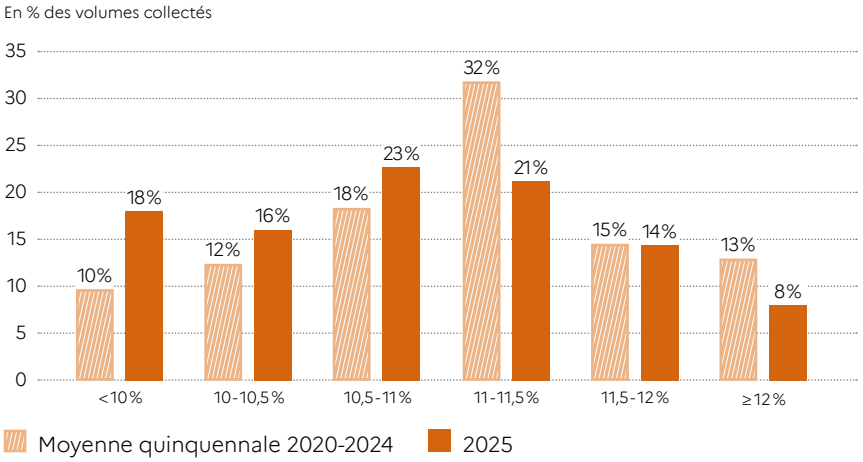


Source : FranceAgriMer / États 2

TENEUR EN PROTÉINES ET POIDS SPÉCIFIQUES

UN TAUX DE PROTÉINES À 10,8% EN MOYENNE

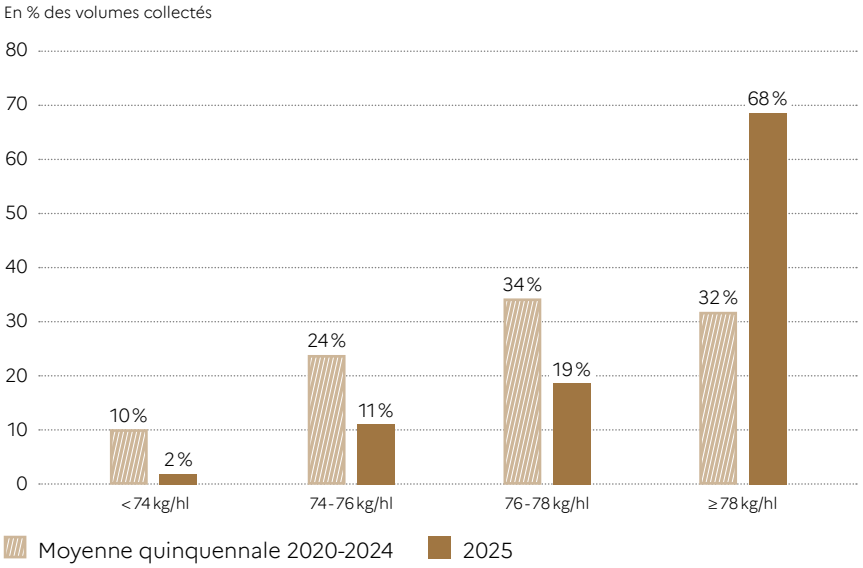
> En légère baisse par rapport à la récolte 2024 (11,2%), la teneur en protéines s'établit à 10,8% en moyenne cette année. Au total, 43% des blés affichent un taux de protéines supérieur à 11%.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

DES POIDS SPÉCIFIQUES ÉLEVÉS

> Les conditions climatiques au moment du remplissage des grains, puis à maturité, ont été majoritairement favorables aux poids spécifiques (PS). Ainsi, la moyenne nationale s'établit à 78,4 kg/hl, avec 87 % des blés tendres dépassant les 76 kg/hl.

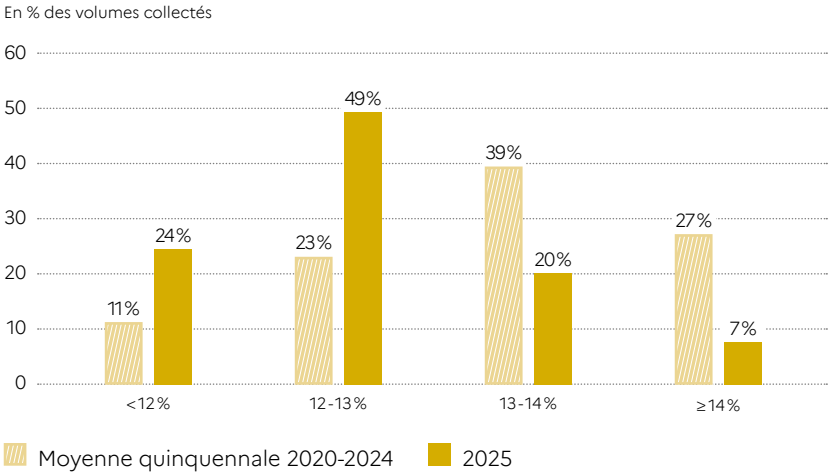


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

TENEUR EN EAU ET HAGBERG

DES BLÉS SECS AVEC DES TENEURS EN EAU DE 12,4% EN MOYENNE

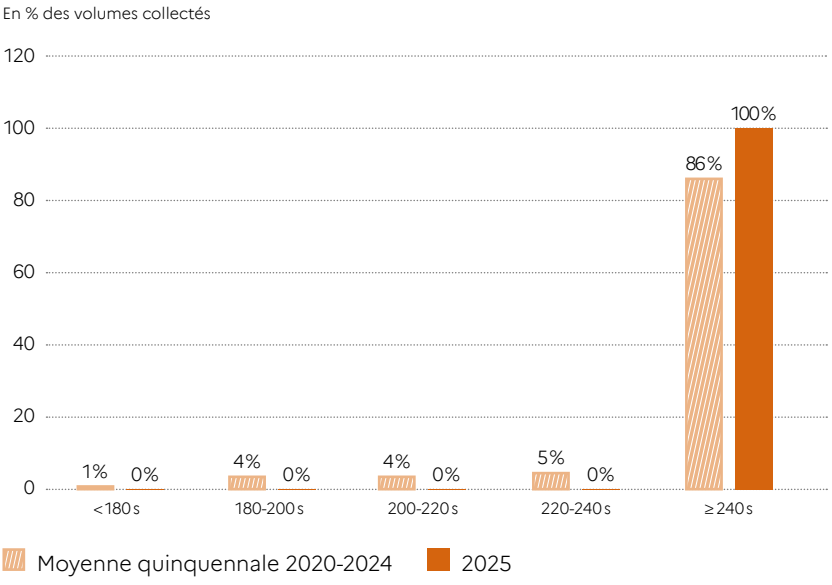
> Sous l'influence du climat sec en fin de cycle, la teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est basse cette année à 12,4 % en moyenne. Au total, 93 % de la collecte est en-dessous de 14 % d'humidité.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

DES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG TRÈS ÉLEVÉS

> La majorité des récoltes s'étant déroulée sous un temps sec et ensoleillé, les indices de chute de Hagberg sont élevés cette année. La totalité de la collecte affiche des valeurs supérieures à 240 secondes.

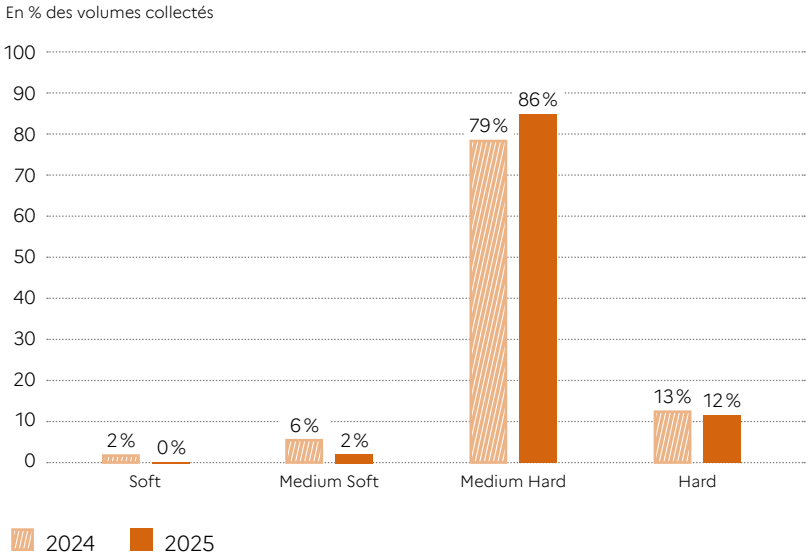


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

DURETÉ ET CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

DES BLÉS EN MAJORITÉ DANS LA CLASSE « MEDIUM HARD »

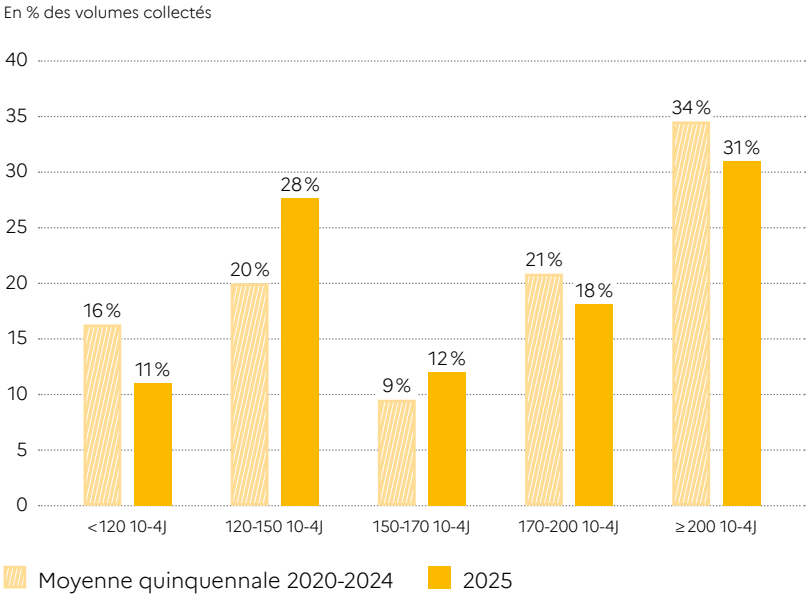
> En 2025, la dureté moyenne est de 66 à l'échelle nationale, ce qui confirme le caractère Medium-Hard des blés français. Au total, 86 % de la collecte se situe dans cette catégorie, avec des valeurs de dureté comprises entre 50 et 75.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

UNE FORCE BOULANGÈRE DE 174 EN MOYENNE

> En 2025, la force boulangère (W) est de 174 en moyenne. Près de 50 % de la collecte présente des W supérieurs à 170.



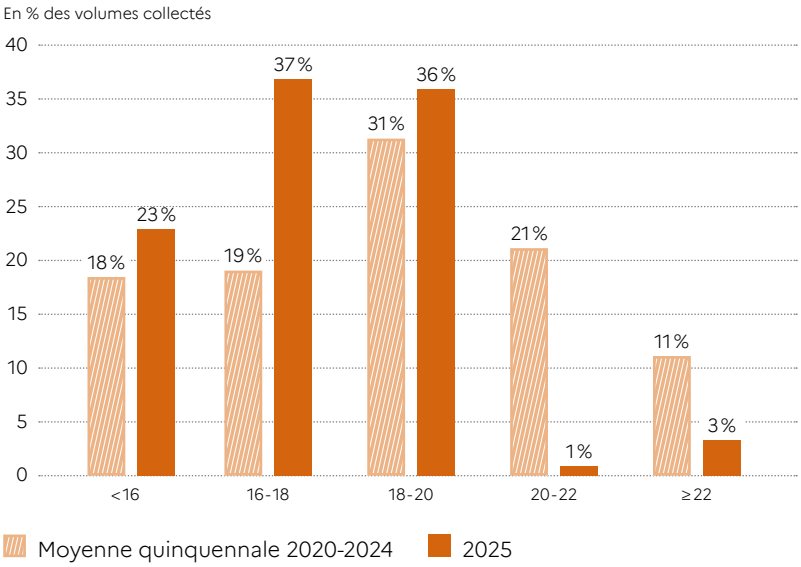
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Les essais à l'alvéographe de Chopin ont été réalisés sur des blés dont la teneur en protéines est supérieure à 9,4 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

PARAMÈTRE G : CARACTÉRISTIQUE D'EXTENSIBILITÉ DES PÂTES

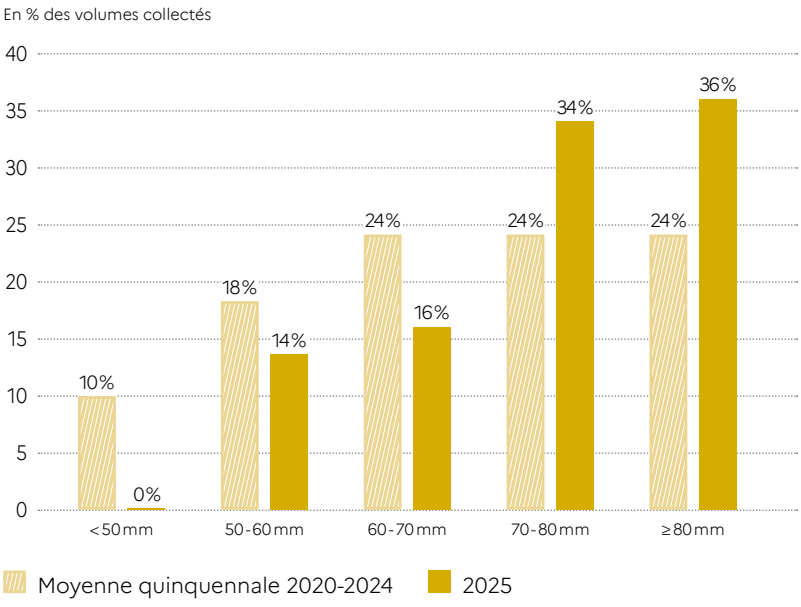
> Avec une valeur moyenne de 17 à l'échelle nationale, l'extensibilité des pâtes appréciée par le paramètre G de l'alvéographe de Chopin est plus faible que la moyenne quinquennale.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

PARAMÈTRE P : CARACTÉRISTIQUE DE TÉNACITÉ DES PÂTES

> La ténacité (P) est plus élevée qu'à l'accoutumée, à 76 en moyenne. La gamme de valeurs observées sur ces deux paramètres permettra toutefois de répondre à la diversité des besoins des utilisateurs.



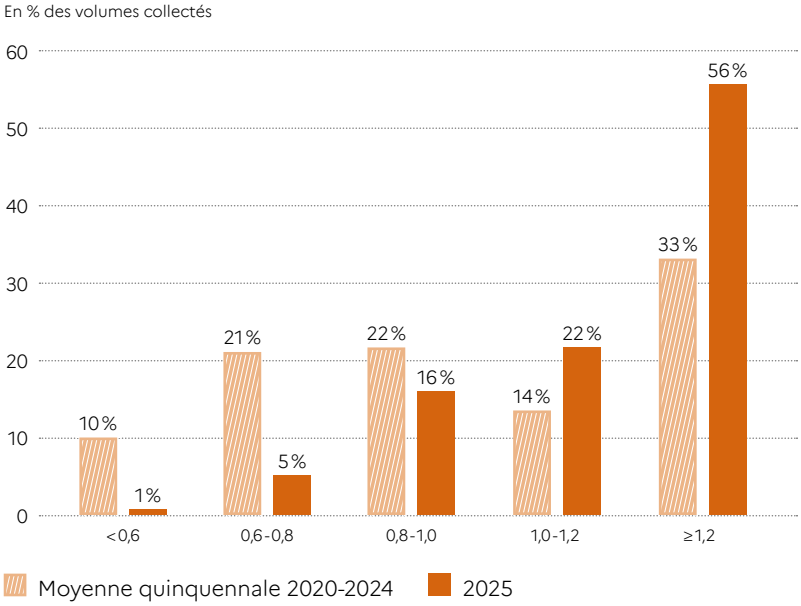
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

Les essais à l'alvéographe de Chopin ont été réalisés sur des blés dont la teneur en protéines est supérieure à 9,4 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

P/L : 1,3 DE MOYENNE NATIONALE

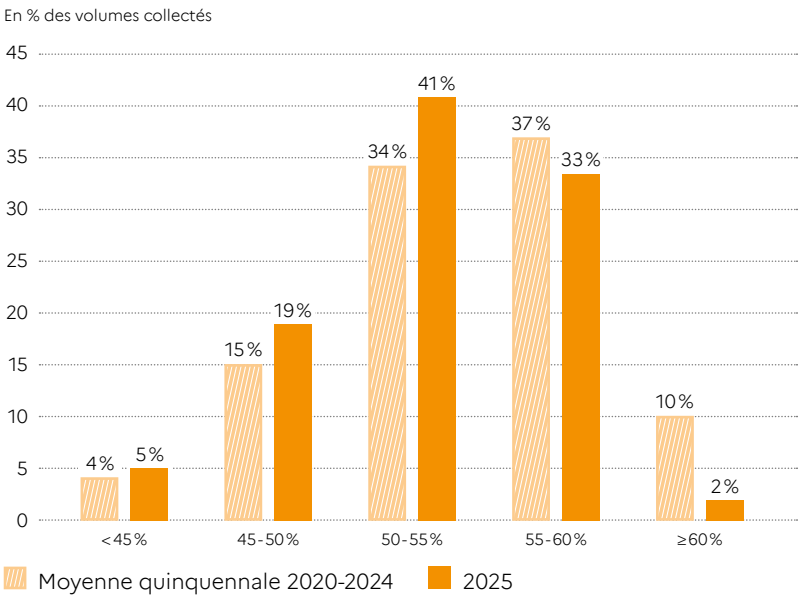
> Cette année, les pâtes présentent généralement de bonnes résistances à l'alvéographe de Chopin, ce qui peut se traduire par des P/L plus élevés qu'à l'accoutumée dans certaines régions. Les moyennes régionales oscillent entre 1,1 et 1,5. La moyenne nationale est de 1,3.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2025

INDICE D'ÉLASTICITÉ : 53 DE MOYENNE NATIONALE

> L'indice d'élasticité (Ie) des blés atteint 53 en moyenne. 41 % de la collecte se situe entre 50 et 55, correspondant à des pâtes plutôt équilibrées en élasticité. 35 % des blés affichent une élasticité plus marquée.



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 9,4 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

GLUTEN

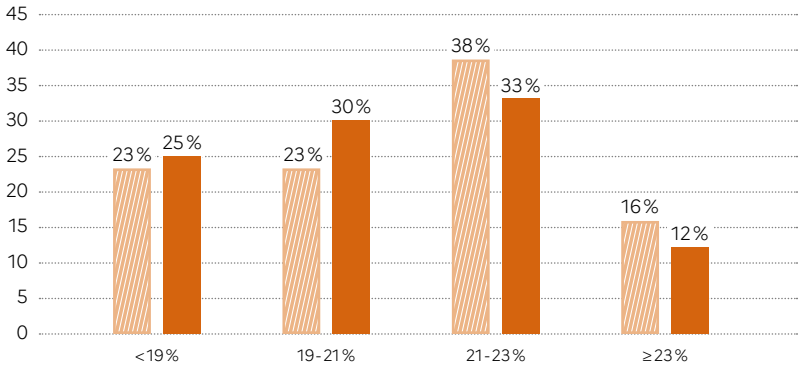
UN GLUTEN HUMIDE DE 20 % EN MOYENNE

> En lien avec les teneurs en protéines, le gluten humide est en moyenne de 20 %. Au total, 45 % de la collecte affiche un gluten humide supérieur à 21 %.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

Gluten humide

En % des volumes collectés



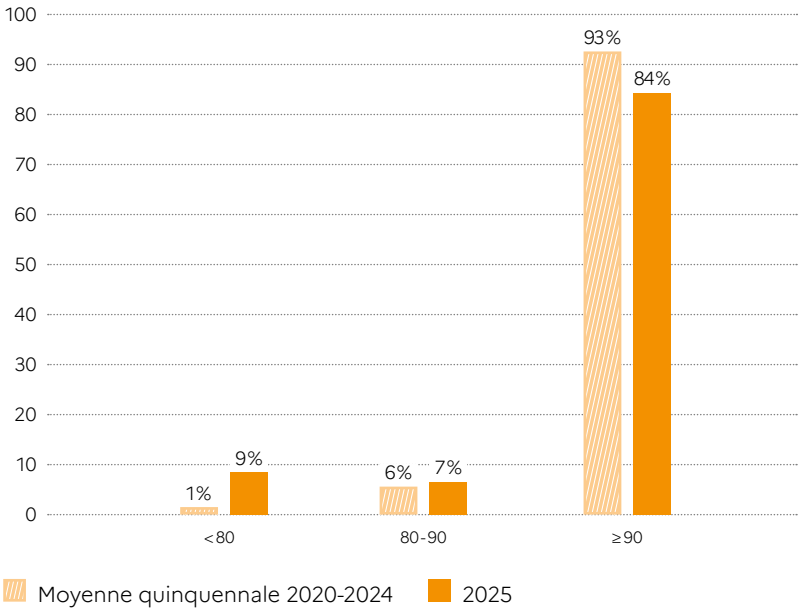
UN GLUTEN INDEX DE 94 SUR 100 EN MOYENNE

> Le gluten Index, indicateur de la qualité des protéines, est élevé cette année, avec une moyenne de 94 sur 100. Au total, 84 % 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.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

Gluten Index

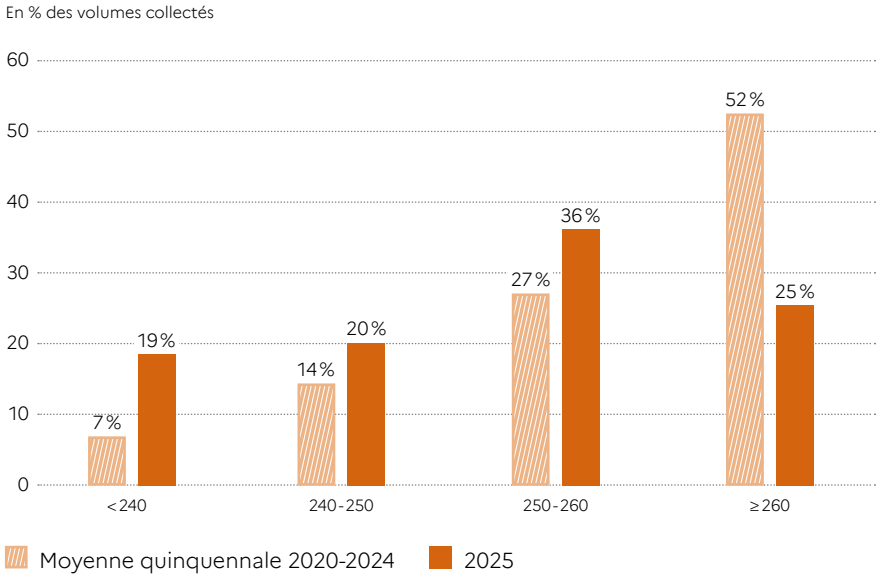
En % des volumes collectés



VALEUR BOULANGÈRE – CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

UNE NOTE TOTALE DE PANIFICATION À 253 SUR 300 EN MOYENNE

> La qualité boulangère des blés a été évaluée à l'aide d'un test de panification de type pain de tradition français (NF V03-800). La note totale de panification s'établit en moyenne à 253 sur 300. Au total, 61 % de la collecte présente une très bonne qualité boulangère, c'est-à-dire une note supérieure à 250 sur 300.

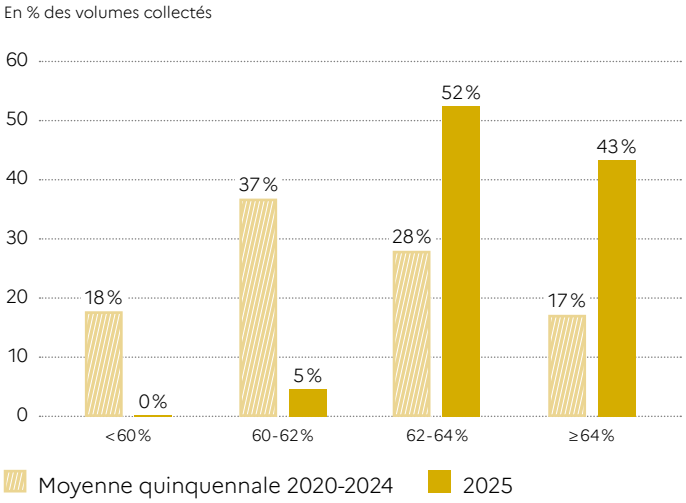


Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

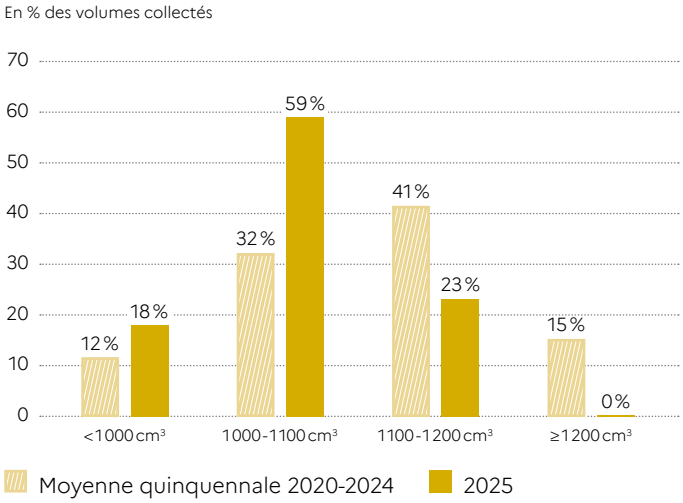
> Cette année se démarque par une très bonne capacité d'absorption d'eau des farines au pétrissage, avec des valeurs majoritairement supérieures à 62 %.
Les pâtes lissent peu au pétrissage dans un cas sur deux, mais sans collant. L'allongement au façonnage est généralement équilibré, avec un léger excès d'élasticité.
Côté pain, les coups de lame sont souvent bien développés. Les volumes sont, quant à eux, en léger retrait par rapport à la moyenne quinquennale.

Hydratation



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

Volumes



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête Qualité des blés biologiques français est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS, avec le soutien d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité du blé tendre biologique collecté dans 57 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 91 échantillons ont été prélevés à l'entrée des silos 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. Selon les analyses, la totalité ou une sélection d'échantillons (représentant les plus gros tonnages des sites prélevés) a été analysée.

MÉTHODES ANALYTIQUES

> **Teneur en protéines** - 91 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) - 91 échantillons
Elle est obtenue à l'aide d'un Niléma-litre et s'exprime en kg/hl sur matière telle quelle.

> **Teneur en eau** - 91 échantillons
Elle est mesurée en % sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge.

> **Indice de chute selon Hagberg-Perten** (NF EN ISO 3093) - 91 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) - 91 échantillons
La dureté, ou état de cohésion du grain, est mesurée par spectrométrie de réflexion dans le proche infrarouge. Les différentes classes de dureté (extra-soft, soft, medium-soft, medium-hard, hard et extra-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) - 28 échantillons
Ces mesures permettent d'apprécier : i) la quantité de gluten extraite après malaxage mécanique et lavage d'un mélange de mouture et d'eau salée ; ii) 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) – 75 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 9,4 % et dont l'indice de chute de Hagberg-Perten est supérieur à 170 s. Les essais à l'alvéographe CHOPIN n'ont pas été réalisés sur des blés classés fourragers ou biscuitiers 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 (10-4 J), G, P (mm), P/L et Ie (%). Le « W » 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 » 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 « Ie » exprime l'élasticité de la pâte.

> **Essai de panification de type pain de tradition française** (NF V03-800) - 28 échantillons
Le test de panification est mis en œuvre sur de la farine issue d'une mouture d'essai pour 28 échantillons représentatifs de la collecte. Il est réalisé en cinq étapes : pétrissage lent, première fermentation en masse, 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 d'essais pour évaluer les caractéristiques de la pâte, du pain et de la mie.

Les départements enquêtés sont les suivants : 01, 02, 08, 09, 10, 11, 12, 17, 21, 25, 26, 32, 36, 38, 41, 43, 45, 47, 54, 55, 57, 60, 68, 77, 78, 79, 80, 81, 85, 86, 89 et 91.

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 en agriculture biologique - À l'entrée des silos de collecte - Récolte 2025
édition octobre 2025

Directeur de la publication : Martin Gutton
Photographie @ Nicole Cornec, Romain Legere, Bernard Minier, Pascal Xicluna, Xavier Remongin, Benoît Meleard / ARVALIS ;
Florent Combes / FranceAgriMer ; Marie / Fotolia ; DR ; VNF / P. Cheuva
ISSN : 3076-0585.

ARVALIS
3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris **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**
FranceAgriMer @FranceAgriMerFR