

RÉCOLTE
2025



Qualité des
blés biscuitiers
français

Biscuits, Gâteaux
et Panifications
de France



CTCPA
ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN



BLÉS BISCUITIERS : UN SEGMENT DE MARCHÉ SPÉCIFIQUE



En 2024, les industries de la biscuiterie, de la pâtisserie, de la panification et des biscuits pour apéritifs ont utilisé environ 368 790 tonnes de farine de blé tendre pour produire 1 076 620 tonnes de produits finis⁽¹⁾ : 31 % de biscuits sucrés, 21 % de pâtisseries, 11 % de biscuits salés et 37 % de panifications.

Ces secteurs regroupent environ 150 entreprises pour un chiffre d'affaires de plus de 6,4 milliards d'euros⁽²⁾. La consommation intérieure s'élève à 15,6 kg par an et par personne pour les biscuits sucrés et les pâtisseries industrielles⁽³⁾.

Ces quatre secteurs proposent une grande variété de produits et spécialités. Ces produits, qui ont une histoire parfois très ancienne, parfois plus récente selon les types et les marques, sont une part du patrimoine culinaire français. La qualité de la farine est primordiale, notamment pour les formulations peu hydratées ou pauvres en matières grasses. C'est le cas des biscuits secs, des goûters et des biscuits apéritifs de type crackers. L'utilisation de variétés biscuitières pour les farines à biscuits permet d'obtenir une texture croustillante et légère, et des dimensions maîtrisées.

⁽¹⁾ Source : estimation d'après Ventés en GMS en France en volume selon CIRCANA pour les secteurs des biscuits/gâteaux, des apéritifs à croquer et de la panification en 2024

⁽²⁾ Source : ventes en GMS en France en valeur selon CIRCANA 2024

⁽³⁾ CIRCANA pour les secteurs des biscuits/gâteaux, des apéritifs à croquer et de la panification en 2024 et l'INSEE. Périmètre : cumul pour les biscuits/gâteaux, les apéritifs à croquer et la panification

RÉCOLTE 2025 : CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET RHÉOLOGIQUES DES VARIÉTÉS ÉTUDIÉES

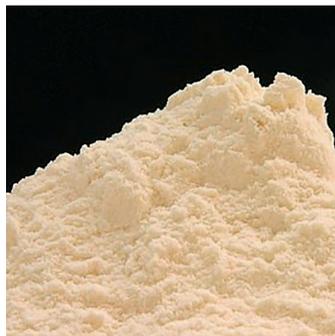
Les résultats physico-chimiques et rhéologiques des 14 échantillons étudiés en 2025 sont satisfaisants et se caractérisent par un taux de protéines en légère hausse par rapport à 2024. L'absorption au farinographe et le W sont également en hausse. Les P/L restent élevés mais l'extensibilité est satisfaisante et en amélioration par rapport à 2024.

> La dureté est en forte augmentation avec une moyenne de 38 et des résultats très hétérogènes allant de 26 au minimum à 66 au maximum.

> Les indices de chute de Hagberg sont bons avec une moyenne de 313 s. Aucun échantillon ne se situe en dessous de la limite des 260 s.

> Avec une moyenne de 10,7 % (+ 0,3 % par rapport à 2024), la teneur en protéines des blés est adaptée au débouché biscuitier.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES ET RHÉOLOGIQUES



> La force boulangère (W) est en hausse par rapport à 2024 (+ 6,6 points), avec une moyenne de 104. La variété Arkéos présente les valeurs les plus faibles à 89 en moyenne, alors que SU Ecusson et Hansel ont des W moyens proches de 120.

> La pression (P) est identique à celle de l'an passé avec une moyenne de 45 mm. Les valeurs de G (ou L) sont en augmentation par rapport à 2024, indiquant une meilleure extensibilité qu'en 2024. Le rapport P/L est en baisse par rapport à 2024 avec une moyenne de 0,57, ce qui reste élevé pour des blés biscuitiers.

> L'hydratation au farinogramme est en légère hausse (0,3 point) par rapport à 2024 avec une moyenne de 51,1 %, ce qui nécessitera un ajustement de la quantité d'eau à rajouter au pétrin. La stabilité est en hausse significative et l'affaiblissement en baisse, indiquant que les pâtes seront plus tolérantes que l'an passé.

Résultats des analyses physico-chimiques et rhéologiques des échantillons :

Variétés - régions	Dureté (NHS)	Protéines blé (% MS)	Hagberg blé (s)	Alvéographe					Farinographe		
				W (10 ⁻¹)	P (mm)	G	P/L	le	Hydratation (%)	Stabilité (min)	Affaiblissement (UF)
Arkéos (1) - Grand-Est	66	10,9	323	81	38	21,4	0,41	34,2	50,0	1,5	92
Arkéos (2) - Grand-Est	37	10,7	312	86	36	22,5	0,35	36,1	50,7	1,5	106
Arkéos (3) - Grand-Est	27	10,2	318	101	39	23,8	0,34	38,0	50,9	1,5	104
Arkéos (4) - Grand-Est	33	11,2	343	126	46	22,4	0,45	43,4	52,4	1,5	82
Arkéos (5) - Nouvelle-Aquitaine	28	11,0	324	93	42	19,5	0,55	41,7	50,2	6,0	58
Arkéos (6) - Nouvelle-Aquitaine	41	8,4	306	67	37	18,2	0,55	33,5	49,3	0,5	127
Arkéos (7) - Pays de la Loire	38	9,4	346	66	34	19,2	0,45	33,6	49,5	0,5	131
Hansel (1) - Occitanie	38	11,8	305	100	32	26,8	0,22	40,8	50,0	3,0	76
Hansel (2) - Nouvelle-Aquitaine	41	10,3	318	95	34	24,8	0,27	39,7	50,4	1,5	92
Hansel (3) - Pays de la Loire	36	10,8	334	160	59	22,4	0,58	45,1	51,6	2,5	73
SU Ecusson (1) - Hauts-de-France	63	11,0	321	111	49	19,6	0,63	41,4	52,2	2,0	66
SU Ecusson (2) - Hauts-de-France	26	11,4	297	115	52	18,8	0,72	42,2	53,1	1,5	91
SU Ecusson (3) - Hauts-de-France	33	11,5	276	134	61	18,3	0,90	44,6	52,4	1,5	90
SU Ecusson (4) - Hauts-de-France	27	10,6	264	116	71	14,7	1,61	38,2	52,6	1	116

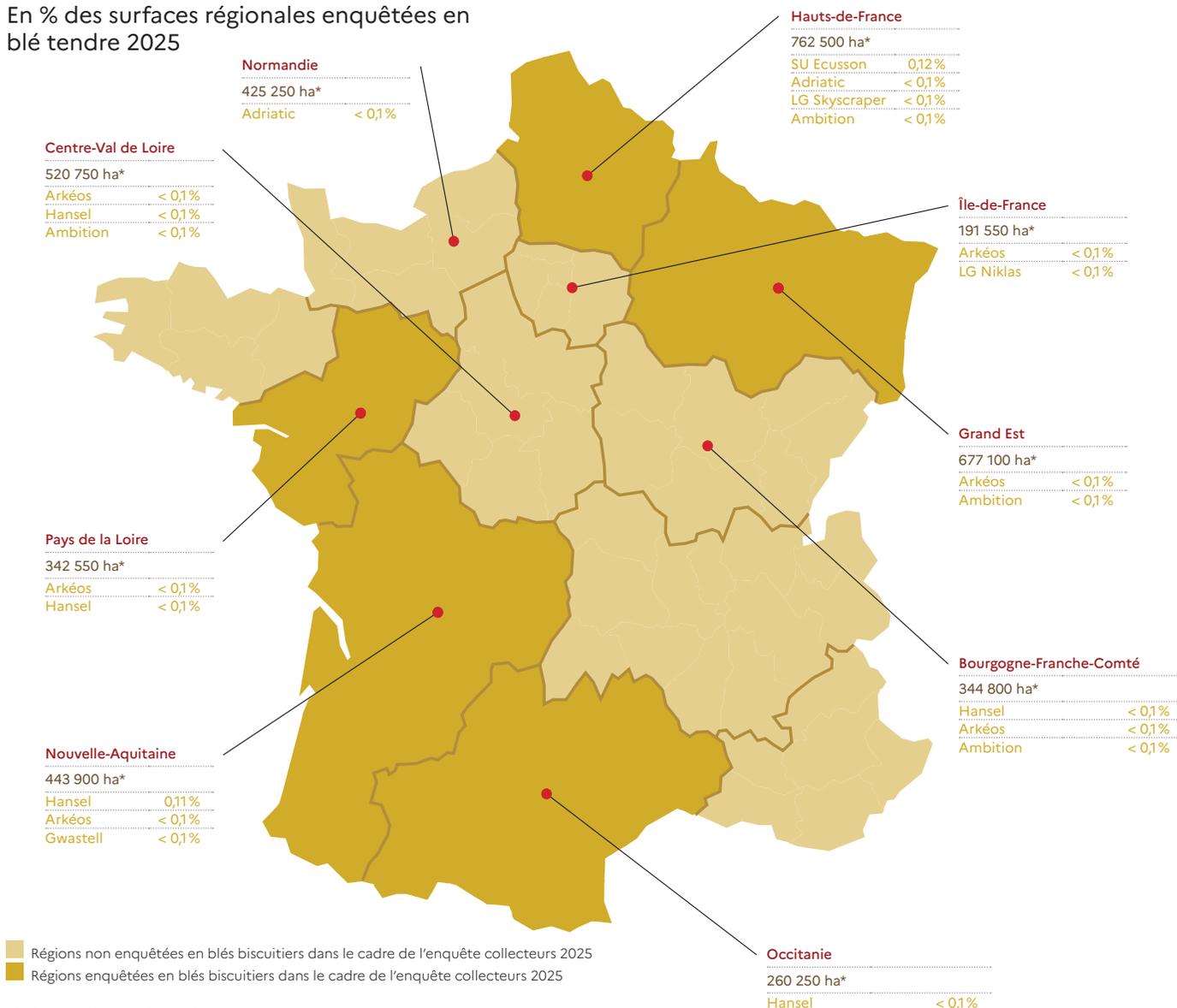
RÉPARTITION VARIÉTALE



LES VARIÉTÉS BISCUITIÈRES CULTIVÉES EN 2025

La part des surfaces de blés biscuitiers est estimée à 0,6 % de la surface totale en blé tendre. Les variétés biscuitières sont concentrées dans quelques régions : Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Grand-Est et Pays de la Loire. Représentant 31,3 % de la sole cultivée en blé biscuitier, Hansel atteint la première place du classement pour cette typologie de blé. Ainsi, Arkéos est reléguée à la seconde position, suivie de SU ECUSSON. Elles représentent respectivement 26,9 % et 21,8 % des surfaces en blé biscuitier.

En % des surfaces régionales enquêtées en blé tendre 2025



* Surfaces en blé tendre - Source : Service de la statistique et de la Prospective du ministère de l'agriculture et de l'alimentation et de la Forêt septembre 2025

Unités : ha et % de la surface régionale en blé tendre

Source : ARVALIS - Enquête Variétés des Céréales 2025



TEST BISCUITIER

Toutes les farines analysées ont permis l'obtention de biscuits. Les aptitudes biscuitières sont en légère amélioration par rapport à 2024.

La densité est sensiblement meilleure et la longueur moyenne des biscuits est conforme à la cible reflétant le caractère extensible. Si la plupart des pâtes sont collantes en fin de pétrissage, elles ne le sont plus au moment du laminage. Enfin, l'aspect des biscuits est en amélioration par rapport à 2024.

PÂTES

La quasi-totalité des échantillons présentent du collant en fin de pétrissage, mais celui-ci a tendance à disparaître après l'étape de repos, et le passage au laminage est satisfaisant pour la majorité des échantillons. L'hydratation des pâtes pourra être légèrement revue à la hausse lors des transitions de campagne, afin d'optimiser la rhéologie des pâtes. Le temps de repos sera également nécessaire pour réduire le collant et optimiser le passage sur ligne.

BISCUITS

Quelques problématiques de **rétreint** sont observées principalement pour la variété SU ECUSSON, mais la plupart des biscuits présentent une longueur ≥ 6 cm avec une moyenne de 6,1 cm.

La **densité** reste au-dessus de la valeur cible mais s'améliore par rapport à 2024 avec une moyenne de 0,321 g/cm³. Ce critère pourra être ajusté par la formulation.

Les **aspects de surface** sont en amélioration par rapport à 2024 avec 11 échantillons sur 14 qui présentent une note d'aspect supérieure à 3 sur 5.

Variétés - régions	Aspect de la pâte	Longueur LOB (cm)	Densité (g/cm ³)	Aspect de surface (note / 5)
Arkéos (1) - Grand-Est	Pâte moyennement collante en fin de pétrissage mais non collante au laminage.	6,19	0,293	3,5
Arkéos (2) - Grand-Est	Pâte collante en fin de pétrissage et qui reste collante au laminage. Pâte qui se déchire au niveau du 2 ^e laminage.	6,25	0,315	2,5
Arkéos (3) - Grand-Est	Pâte collante en fin de pétrissage et moyennement collante au laminage.	6,19	0,298	4
Arkéos (4) - Grand-Est	Pâte moyennement collante en fin de pétrissage mais qui ne colle pas au laminage. Présence de défauts d'aspect en fin de laminage (porosité).	6,24	0,307	2,5
Arkéos (5) - Nouvelle-Aquitaine	Couleur de pâte jaunâtre, légèrement collante en fin de pétrissage.	6,11	0,318	3,5
Arkéos (6) - Nouvelle-Aquitaine	Pâte de couleur blanchâtre, collante en fin de pétrissage et qui reste très collante au laminage.	6,17	0,292	3,5
Arkéos (7) - Pays de la Loire	Pâte très collante en fin de pétrissage et au laminage. Présence de défauts d'aspect après le 2 ^e laminage.	6,63	0,292	3,5
Hansel (1) - Occitanie	Pâte moyennement collante en fin de pétrissage mais non collante au laminage.	5,94	0,326	3,5
Hansel (2) - Nouvelle-Aquitaine	Pâte de couleur jaunâtre, légèrement collante en fin de pétrissage.	6,14	0,330	3,5
Hansel (3) - Pays de la Loire	Pâte non collante en fin de pétrissage. Présence de défauts d'aspect en fin de laminage (porosité).	6,18	0,332	2
SU Ecusson (1) - Hauts-de-France	Pâte non collante en fin de pétrissage et non collante au laminage. Bon passage au laminoir aspect lisse en fin de laminage.	5,47	0,351	3,5
SU Ecusson (2) - Hauts-de-France	Pâte non collante en fin de pétrissage et non collante au laminage.	5,75	0,345	3,5
SU Ecusson (3) - Hauts-de-France	Pâte légèrement collante au pétrissage et au laminage.	5,80	0,359	3,5
SU Ecusson (4) - Hauts-de-France	Absence de collant en fin de pétrissage mais moyennement collante au laminage.	5,95	0,332	4

UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité des blés biscuitiers » est réalisée par FranceAgriMer, le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) et ARVALIS, avec le soutien financier des Fabricants de Biscuits et de Gâteaux de France et d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer les professionnels sur la qualité des blés biscuitiers collectés dans des silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants des principales régions de production et d'approvisionnement des industries : Grand-Est, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire, Occitanie et Hauts-de-France. Pendant la moisson, 14 échantillons, correspondant à des variétés biscuitières allotées en pure, ont été prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer sur les catégories mises en place par les collecteurs. Trois variétés ont été prélevées dans ce cadre : ARKÉOS, HANSEL et SU ECUSSON. Les échantillons ont ensuite été analysés par le laboratoire céréales du CTCPA et par le laboratoire de FranceAgriMer.

MATÉRIELS ET MÉTHODES

Trois variétés ont été étudiées parmi 14 blés analysés avec une grande majorité de la variété ARKÉOS.

> Critères physico-chimiques et analytiques

La dureté ou état de cohésion du grain est mesurée par spectrométrie de réflexion dans le proche infrarouge (AACC 39-70.02).

La teneur en protéines du blé a été mesurée par spectrométrie dans le proche infrarouge (INFRATEC ou INFRAMATIC). La teneur en protéines est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS). Le **temps de chute** de Hagberg (NF EN ISO 3093) a été mesuré sur blé.

Les essais à l'**alvéogramme** (NF EN ISO 27971), au **farinogramme** (NF ISO 55 30-1), et le **test biscuitier** ont été réalisés sur les farines obtenues par mouture d'essai sur un moulin Brabender Quadrumat Senior.

> Test biscuitier

Ce test, validé sur site industriel, est reconnu par le Comité Technique Permanent de la Sélection des Plantes Cultivées (CTPS) pour l'inscription de nouvelles variétés à la catégorie blés biscuitiers. Il est réalisé sur une pâte de type « goûter », à hydratation constante de 24 %. Après repos, la pâte est laminée. Une découpe manuelle permet de confectionner 8 pâtons carrés de 6 cm de côté, qui sont cuits à perte de poids constante (20 %).

L'aptitude biscuitière d'une farine est appréciée à partir de différents critères relevés sur pâte et sur biscuit :

Aspect de la pâte : apprécié après le pétrissage et au laminage.

Longueur du biscuit dans le sens du laminage (LOB) : l'optimum se situe à 6 cm (dimension initiale de la découpe). Une valeur < 6 indique un manque d'extensibilité et une rétraction en cours de cuisson ; une valeur > 6 dénote un étalement de la pâte.

Densité du biscuit : doit rester < 0,3 g/cm³.

Aspect de surface : note 1 = mauvais aspect, note 5 = bel aspect.

Qualité des blés biscuitiers français - Récolte 2025
édition octobre 2025

Directeur de la publication : Martin Gutton
Photographie ©Nicole Cornec, Charles Baudart / ARVALIS ; Florent Bart / FranceAgriMer ; Marie, José-Juan Castellano/Fotolia
ISSN : 1777-1293

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

CTCPA - Centre technique de la conservation des produits agricoles
44 rue d'Alésia / 75014 PARIS ■ www.ctcpa.org

Syndicat des Biscuits, Gâteaux et Panifications de France
9 boulevard Malesherbes / 75008 PARIS ■ <https://www.biscuitsgateaux.com>

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

■ FranceAgriMer ■ @FranceAgriMerFR