

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Orge fourragère**

N°79
Septembre 2025

La récolte d'orge fourragère 2025 : Forte production, qualité très satisfaisante

La campagne 2024/25 a été marquée par des conditions climatiques peu pluvieuses au printemps qui ont limité les maladies. La précocité des cultures a permis d'esquiver les fortes chaleurs du mois de juin. Tous ces éléments ont favorisé un bon remplissage des grains, conduisant ainsi à des rendements élevés : 67,1 q/ha soit + 11,1 % par rapport à la moyenne 2020-2024. Ainsi, malgré une baisse des surfaces (- 2,8 % par rapport à 2020-2024), la production française d'orges de la récolte 2025, toutes utilisations confondues, est estimée à 11,99 millions de tonnes, soit une augmentation de 8,3 % par rapport à la moyenne quinquennale (*estimation au 01/09/2025, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt*). Avec de très bons PS, de bonnes teneurs en amidon et des taux de protéines corrects, les orges de la récolte 2025 devraient satisfaire les besoins des industries de l'alimentation animale.

Teneur en eau

La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte se situe à 12,1 % en moyenne, en diminution de 1,1 et 0,6 point par rapport à 2024 et à la moyenne 2020-2024 (12,7 % MS). Les moyennes par bassin sont comprises entre 11,4 et 12,8 %. Au niveau national, 82 % des volumes enquêtés présentent une teneur en eau inférieure à 13,0 %.

Poids spécifique

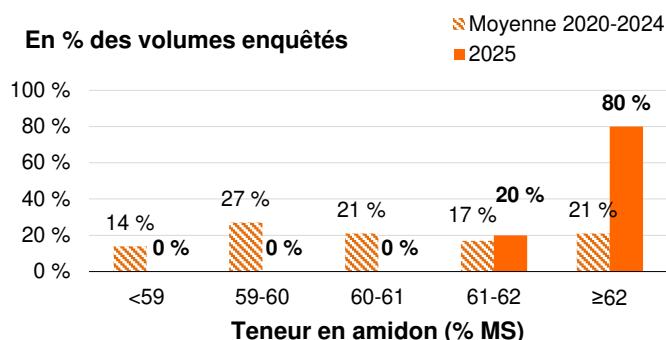
La moyenne des poids spécifiques est de 67,8 kg/hl, valeur supérieure de 3,5 points à la moyenne quinquennale (64,3 kg/hl). 98 % des orges dépassent le seuil de 64 kg/hl et 88 % le seuil de 66 kg/hl. Au niveau des bassins de production, les moyennes varient de 65,0 à 68,4 kg/hl.

Teneur en amidon

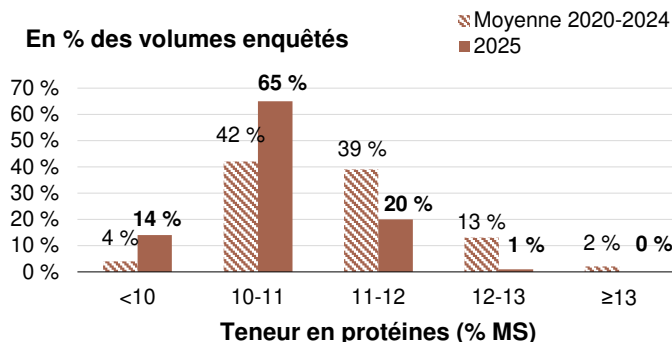
La teneur en amidon est de 62,5 % MS en moyenne cette année, soit respectivement + 2,6 et + 2,0 points par rapport aux moyennes de 2024 et de 2020-2024. Les teneurs en amidon diffèrent très peu en moyenne entre les bassins de production, allant de 62,1 % MS à 62,9 % MS. 80 % des volumes enquêtés en orge fourragère présentent des valeurs supérieures à 62,0 % MS.

Teneur en protéines

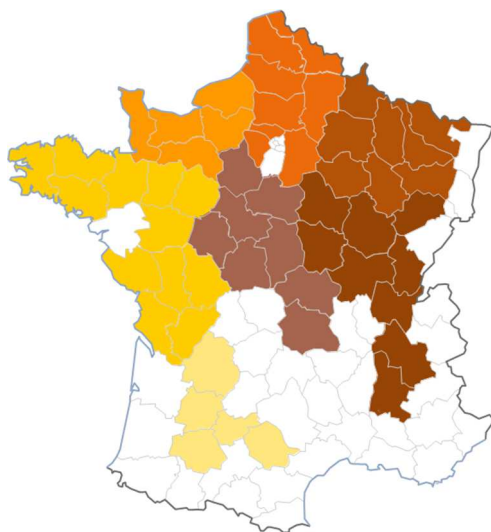
Le taux de protéines (N x 6,25) moyen des orges fourragères analysées est de 10,5 % MS, inférieur de 0,5 et 0,6 point à 2024 et à la moyenne 2020-2024. Les moyennes par bassin de production s'échelonnent de 10,2 à 11,1 % MS. Au total, 86 % des volumes enquêtés affichent une teneur en protéines supérieure à 10,0 % MS et 21 % une valeur supérieure à 11,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2025



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2025



Caractéristiques moyennes par bassin de production

Des mélanges par bassin ont été effectués afin de regrouper des échantillons de départements voisins. Des analyses complémentaires de composition ont ainsi pu être réalisées.

Sept bassins de production ont été définis :

- AQU/OCC : ex-Aquitaine / Occitanie,
- BRE/PDL/PCH : Bretagne / Pays de la Loire / ex-Poitou-Charentes,
- NOR : Normandie,
- HDF/IDF : Hauts-de-France / Île-de-France,
- GES : Grand Est,
- BFC/RHA : Bourgogne-Franche-Comté / ex-Rhône-Alpes,
- AUV/CEN : ex-Auvergne / Centre-Val de Loire.

BASSIN	AQU/OCC	BRE/PDL/ PCH	NOR	HDF/IDF	GES	BFC/RHA	AUV/CEN
(nombre échantillons)	(7)	(23)	(14)	(23)	(18)	(22)	(29)
Eau (%)*	11,6	12,3	12,8	12,7	12,2	11,8	11,4
PS (kg/hl)*	65,0	67,8	67,8	68,4	67,6	67,4	67,8
Protéines (% MS)*	11,1	10,6	10,7	10,5	10,7	10,5	10,2
Amidon (% MS)*	62,6	62,4	62,1	62,2	62,3	62,7	62,9
MM (% MS)**	2,6	2,3	2,1	2,2	2,2	2,3	2,2
MG (% MS)**	1,7	1,8	1,8	1,9	2,0	1,8	1,9
Sucres (% MS)**	2,0	2,0	1,9	2,1	2,3	2,1	2,2
CB (% MS)**	6,2	5,9	5,8	5,9	6,0	5,8	5,5
NDF (% MS)**	19,0	19,1	19,3	18,6	18,4	19,0	18,7
Parois (% MS)**	21,7	20,3	21,8	18,4	19,7	20,8	20,4
EB (kcal/kg MS)**	4438	4434	4448	4448	4457	4442	4441
dMOv (%)**	86,5	86,3	85,9	86,4	86,6	86,3	86,8
Viscosité (ml/g MS)**	13,7	24,5	18,7	16,6	15,5	15,1	20,4

PS : Poids Spécifique ; MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MM : Matière Minérale ; MG : Matière Grasse ; Sucres : Sucres totaux ; CB : Cellulose Brute ; NDF : Fibres insolubles dans le détergent neutre ; Parois : Parois végétales insolubles dans l'eau ; EB : Energie Brute ; dMOv : digestibilité (porc) de la Matière Organique mesurée in vitro ; Viscosité : viscosité spécifique.

* valeurs pondérées par les tonnages enquêtés ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

Ces résultats sont issus de l'enquête « Orges » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête Orges est constitué de 185 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 136 échantillons d'orge fourragère ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

Sur les 136 échantillons élémentaires : l'eau, les protéines, l'amidon et la masse à l'hectolitre ont été mesurés sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 7 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matière grasse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), NDF (Méthode Van Soest, NF V18-122), parois végétales insolubles dans l'eau (NF V18-111), énergie brute (NF EN ISO 9831 - Calorimétrie), digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003) et viscosité spécifique (NF V03-749:2011). Les analyses ont été réalisées sous accréditation par le Pôle Analytique d'ARVALIS (accréditation COFRAC n°1-0741), excepté la viscosité spécifique réalisée par Laboragro (accréditation COFRAC n°1-6725).

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil

ARVALIS : 3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris

Avec le soutien d'Intercéréales

Qualit@lim Orge Fourragère 2025 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

N° ISSN 1968-0406. Dépôt légal à parution. Reproduction autorisée sous réserve de la mention de la source