

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Triticale**



N°80
Octobre 2025

La récolte de triticale 2025 : Retour à la normale pour la production et qualité satisfaisante

La production française de triticale de la récolte 2025 est estimée à 1,56 million de tonnes, soit en augmentation de 6 % par rapport à la moyenne 2020-2024 (*estimation au 01/09/2025, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire*). Ce résultat s'explique, malgré une légère baisse des surfaces (- 2 %), par une augmentation des rendements (+ 8 % ; 52,0 q/ha en moyenne). Ces niveaux de rendement sont en lien avec une bonne fertilité épi et une faible pression maladie. Des pertes par échaudage ont tout du moins pu être observées lorsque le remplissage a eu lieu au moment des fortes températures de fin juin. Les secteurs dans lesquels cela a été le plus difficile ont été ceux gorgés d'eau pendant l'hiver et avec des semis tardifs en altitude.

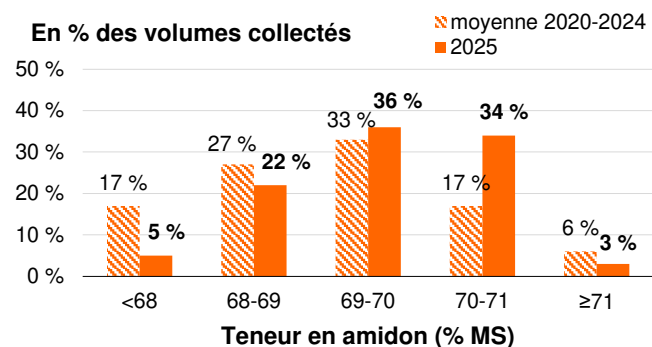
Avec des teneurs en protéines et en amidon satisfaisantes, le triticale de la récolte 2025 devrait satisfaire les besoins des industries de l'alimentation animale.

Teneur en eau

La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est en moyenne de 12,5 %, inférieure de 1,2 point à 2024 et de 0,6 point à la moyenne 2020-2024. Les moyennes par bassin sont comprises entre 11,9 % et 13,5 %. Au niveau national, 72 % des volumes collectés présentent une teneur en eau inférieure à 13,0 %, et 25 % avec une valeur inférieure à 12,0 %.

Teneur en amidon

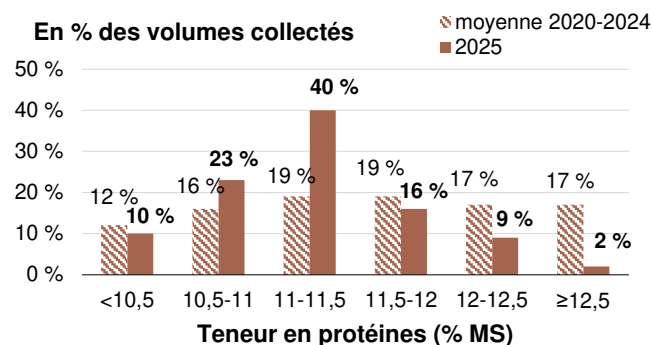
La teneur moyenne en amidon est de 69,5 % MS au niveau national, soit inférieure de 0,2 point à 2024 et supérieure de 0,4 point à la moyenne quinquennale. Les teneurs moyennes mesurées par bassin enquêté sont très homogènes (de 68,9 à 70,0 % MS). 95 % des volumes collectés en triticale présentent des valeurs supérieures à 68,0 % MS et 73 % au-dessus de 69,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2025

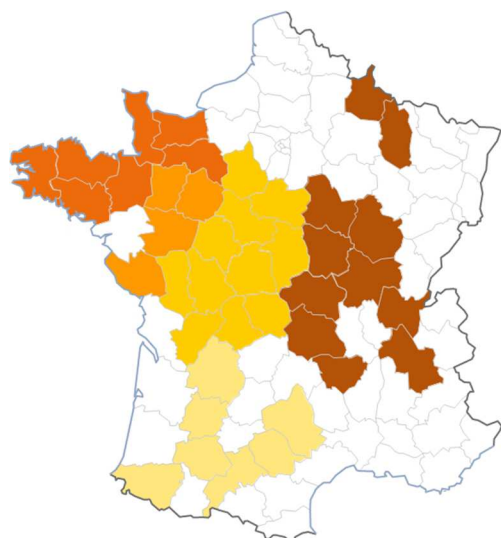
Teneur en protéines

La teneur en protéines (N x 6,25) au niveau national est en moyenne de 11,2 % MS, soit supérieure de 0,2 point à 2024 et inférieure de 0,3 point à la moyenne 2020-2024. Les teneurs moyennes mesurées par bassin sont également très homogènes et varient de 11,0 à 11,4 % MS. 90 % des volumes collectés en triticale ont une teneur en protéines supérieure à 10,5 % MS et 67 % au-dessus de 11,0 %.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2025

Les plus faibles teneurs en amidon sont observées généralement sur les échantillons contenant les plus fortes teneurs en protéines et inversement.



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.

Cinq bassins de production ont été définis :

- AQU/OCC : ex-Aquitaine / Occitanie,
- CEN/PCH/LIM : Centre-Val de Loire / ex-Poitou-Charentes / ex-Limousin,
- PDL : Pays de la Loire,
- BRE/NOR : Bretagne / Normandie,
- ARA/BFC/GES : Auvergne-Rhône-Alpes / Bourgogne-Franche-Comté / Grand Est.

BASSIN	AQU/OCC	CEN/PCH/ LIM	PDL	BRE / NOR	ARA/BFC/ GES
(Nombre d'échantillons)	(10)	(23)	(13)	(30)	(24)
Eau (%) *	12,4	11,9	12,4	13,5	12,1
Protéines (% MS) *	11,4	11,0	11,2	11,0	11,4
Amidon (% MS) *	69,3	69,4	69,6	70,0	68,9
MM (% MS) **	1,9	1,9	1,9	1,8	1,8
MG (% MS)**	1,5	1,3	1,3	1,3	1,5
Sucres (% MS) **	3,0	3,3	3,1	3,1	3,2
CB (% MS) **	3,6	3,4	3,6	3,0	3,4
NDF (% MS)**	15,0	14,1	13,4	14,0	14,3
Parois (% MS) **	13,7	13,5	12,1	12,8	14,1
EB (kcal/kg MS) **	4401	4393	4393	4393	4405
dMOv (%) **	90,6	90,5	91,5	90,9	90,6
Viscosité (ml/g)**	4,01	5,09	4,18	3,83	4,59

MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MM : Matière Minérale ; MG : Matière Grasse (remplace la MG avec hydrolyse depuis 2021) ; 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 et la collecte départementale moyenne des 5 dernières campagnes ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2025

Ces résultats sont issus de l'enquête « Triticale » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête « Triticale » est constitué de 100 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 100 échantillons de triticale ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés au laboratoire d'ARVALIS pour analyses. Pour rappel, jusqu'en 2019, l'enquête triticale était une enquête au champ avec des échantillons provenant de parcelles agriculteurs (environ 300 échantillons).

Sur les 100 échantillons élémentaires : l'eau, les protéines et l'amidon ont été mesurés sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 5 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matière grasse avec hydrolyse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), parois végétales insolubles dans l'eau (méthode XP V18-111), énergie brute (Norme NF EN ISO 9831 - Calorimétrie), la digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003) et viscosité spécifique (NF V03-749:2011). Les analyses ont été réalisées 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 Triticale 2025 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

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