

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Sorgho grain**

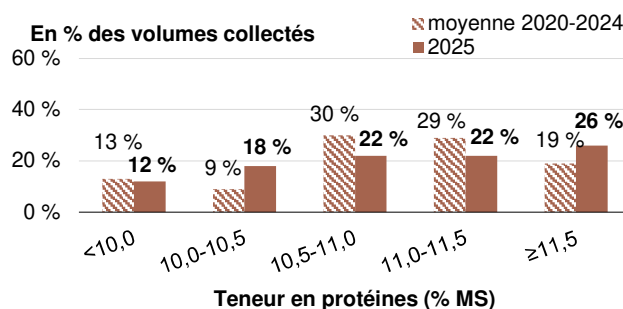
N°82
Février 2026

La récolte de sorgho grain 2025 : Baisse des surfaces, teneur en protéines stable

La campagne 2025 est marquée par une diminution importante des surfaces, après une forte augmentation en 2024 (liée à la compensation des difficultés de semis des céréales d'automne). Ainsi, les surfaces ont réduit de 37 % par rapport à 2024 mais également de 14 % par rapport à la moyenne quinquennale (63 253 ha en 2025, dont sorgho fourrager). La campagne a été marquée par des périodes de semis précoces à normales, et des plantes à maturité précoce en fin de cycle. Les conditions de récolte ont été satisfaisantes. Avec une diminution du rendement de 14 % par rapport à la moyenne quinquennale (42,7 q/ha), la production française de sorgho de la récolte 2025 est estimée à 270 124 tonnes, soit en diminution de 40 % par rapport à 2024 et de 25 % par rapport à la moyenne 2020-2024 (estimation au 01/02/2026, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire). Avec des taux de protéines et d'amidon satisfaisants, le sorgho de la récolte 2025 devrait répondre aux besoins des industries de l'alimentation animale.

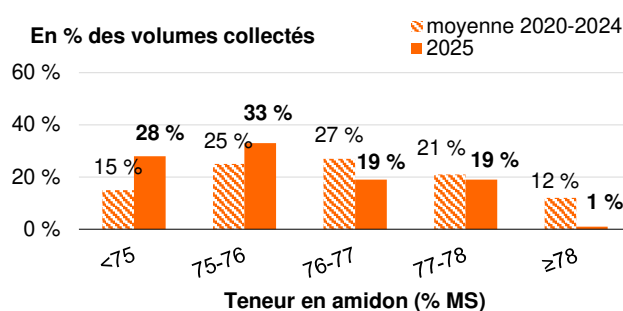
Teneur en protéines

La teneur moyenne en protéines de la récolte 2025 est de 10,9 % MS. Elle est similaire à celle de 2024 et à la moyenne quinquennale (10,9 et 10,9 % MS respectivement). Selon les bassins de production, les valeurs s'échelonnent de 10,5 % MS (ex-Aquitaine et ex-Poitou-Charentes) à 11,3 % MS (ex-Rhône-Alpes). 48 % des volumes collectés affichent un taux de protéines supérieur à 11,0 % MS.



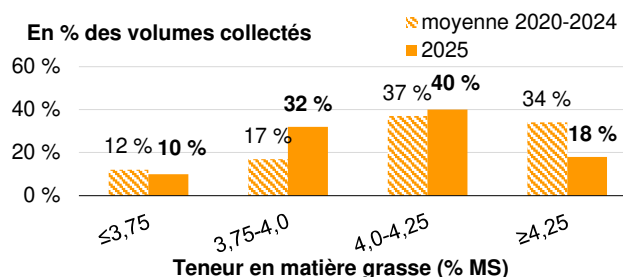
Teneur en amidon

La teneur moyenne en amidon est de 75,7 % MS, soit inférieure de 1,1 point à 2024 et de 0,5 point à la moyenne des 5 dernières années (respectivement 76,8 et 76,2 % MS). Les teneurs moyennes par bassin de production varient de 74,3 % MS (ex-Rhône-Alpes) à 76,8 % MS (ex-Poitou-Charentes). 72 % des volumes collectés affichent un taux d'amidon supérieur à 76,0 % MS.

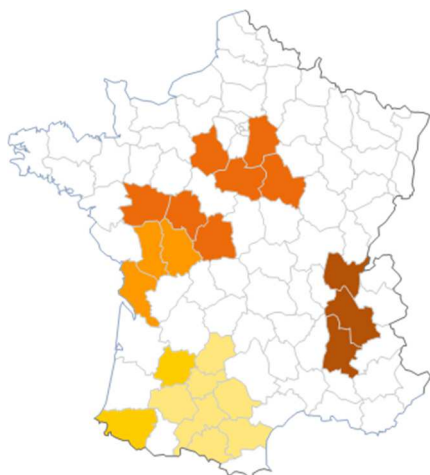


Teneur en matières grasses

La teneur moyenne en matières grasses est de 4,1 % MS (méthode avec hydrolyse), soit supérieure de 0,3 point à 2024 et similaire à la moyenne quinquennale (respectivement 3,8 et 4,1 % MS). Les teneurs observées par bassin varient de 3,8 % MS (ex-Poitou-Charentes) à 4,2 % MS (ex-Aquitaine).



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.

Cinq bassins de production ont été définis :

- AQU : ex-Aquitaine,
- CEN / BOU / IDF / PDL : Centre-Val de Loire / ex-Bourgogne / Ile-de-France / Pays de la Loire,
- OCC : Occitanie,
- PCH : ex-Poitou-Charentes,
- RHA : ex-Rhône-Alpes.

BASSIN	OCC	AQU	PCH	CEN/BOU/ IDF/PDL	RHA
(nombre d'échantillons)	(14)	(7)	(4)	(11)	(3)
Protéines (% MS) *	11,1	10,5	10,5	10,8	11,3
Amidon (% MS) *	75,6	75,8	76,8	76,5	74,3
MG hyd (%) *	4,1	4,2	3,8	4,0	4,1
MG (% MS) **	3,4	3,7	3,2	3,4	3,5
MM (% MS) **	1,5	1,5	1,4	1,6	1,6
Sucres (% MS) **	0,6	0,9	0,8	0,7	0,4
CB (% MS) **	2,5	2,5	2,4	2,5	2,6
NDF (% MS) **	12,7	12,2	11,5	11,3	13,8
Parois (% MS) **	9,7	10,9	10,1	9,1	10,0
EB (kcal/kg MS) **	4518	4531	4507	4514	4538

MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MG (hyd) : Matière Grasse (avec hydrolyse) ; MM : Matière Minérale ; Sucres : Sucres totaux ; CB : Cellulose Brute ; NDF : Fibres insolubles dans le détergent neutre ; Parois : Parois végétales insolubles dans l'eau ; EB : Energie Brute.

* 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 et le fait que les variétés cultivées en France ont de faibles teneurs en tanins, montrent que dans la mesure où les opérations de collecte, de séchage et de stockage sont correctement effectuées, le sorgho devrait trouver un débouché important en alimentation animale.

Ces résultats sont issus de l'enquête « Sorgho » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête Sorgho est constitué de 39 silos dans 22 départements. Les prélèvements des échantillons sont réalisés par les organismes collecteurs dans les silos à la sortie des séchoirs, si les échantillons sont séchés, de façon à constituer un échantillon global représentatif du sorgho séché (75 à 80 % de la collecte ont au minima été couverts). Au total, 39 échantillons de sorgho grain ont été prélevés puis expédiés pour analyses.

Depuis 2020, la méthodologie statistique a évolué afin de tenir compte des tonnages enquêtés et de la collecte départementale moyenne des 5 dernières campagnes.

Sur les 39 échantillons élémentaires ont été mesurées : les teneurs en protéines (N x 6,25 ; Méthode Dumas ; NF EN ISO 16634-1), en amidon (Méthode par polarimétrie ; Règlement CEE n°152/2009) et en matières grasses (après hydrolyse ; Méthode Randall ; NF EN ISO 11085). Les analyses complémentaires effectuées sur les 5 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matières grasses sans ou avec hydrolyse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Méthode Luff-Schoorl ; Règlement CEE 152-2009), cellulose brute (NF EN ISO 6865), NDF (Méthode Van Soest ; Norme NF V18-122), parois végétales insolubles dans l'eau (méthode XP V18-111), énergie brute (Calorimétrie ; Norme NF EN ISO 9831). Les analyses ont été réalisées par le pôle analytique d'ARVALIS - laboratoire accrédité.

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 Sorgho grain 2025 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

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