

ÉTUDES Céréales



Qualité de la récolte 2026 de blé dur

Résultats partiels sur la base des données disponibles au **31 juillet 2026**

N°1 – 5 août 2026

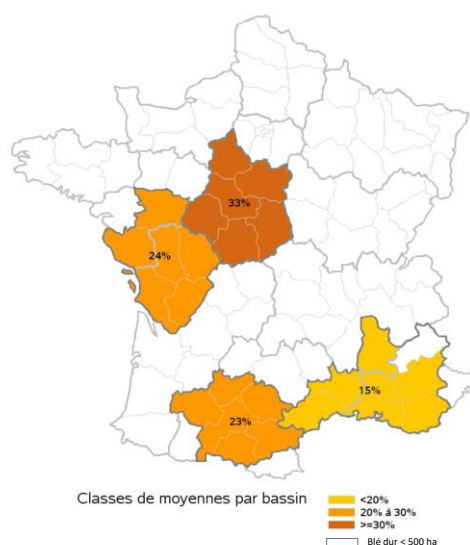
FranceAgriMer publie les résultats partiels sur la qualité de la récolte de blé dur 2026 jusqu'aux résultats définitifs, au fil des analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer. Les résultats définitifs avec des détails plus affinés ainsi que des critères supplémentaires seront communiqués à l'occasion du prochain Conseil spécialisé Grandes Cultures - Marchés céréaliers du 16 septembre 2026.

Pour rappel, ces résultats sont partiels et les échantillons sont prélevés à l'entrée des silos de collecte, avant le travail des organismes stockeurs et en particulier **avant le nettoyage du grain**.

Les résultats des critères de qualité ci-après sont présentés : **la teneur en eau, le poids spécifique, le taux de protéines, l'indice de chute de Hagberg, les grains mouchetés et la vitrosité**¹.

Pour chaque critère, les résultats sont présentés au niveau des bassins. Les tendances sont exprimées en fonction du nombre d'échantillons analysés et visualisées sous forme de camemberts sur une carte de France, en tenant compte du taux d'avancement des analyses. Les résultats à l'échelle nationale, qui reposent sur des données pondérées, ne sont pas présentés dans cette communication, le taux d'analyses étant encore faible (inférieur à 50 %).

Répartition de la collecte moyenne des 5 dernières campagnes (2021/2022 – 2025/2026)



Source : FranceAgriMer

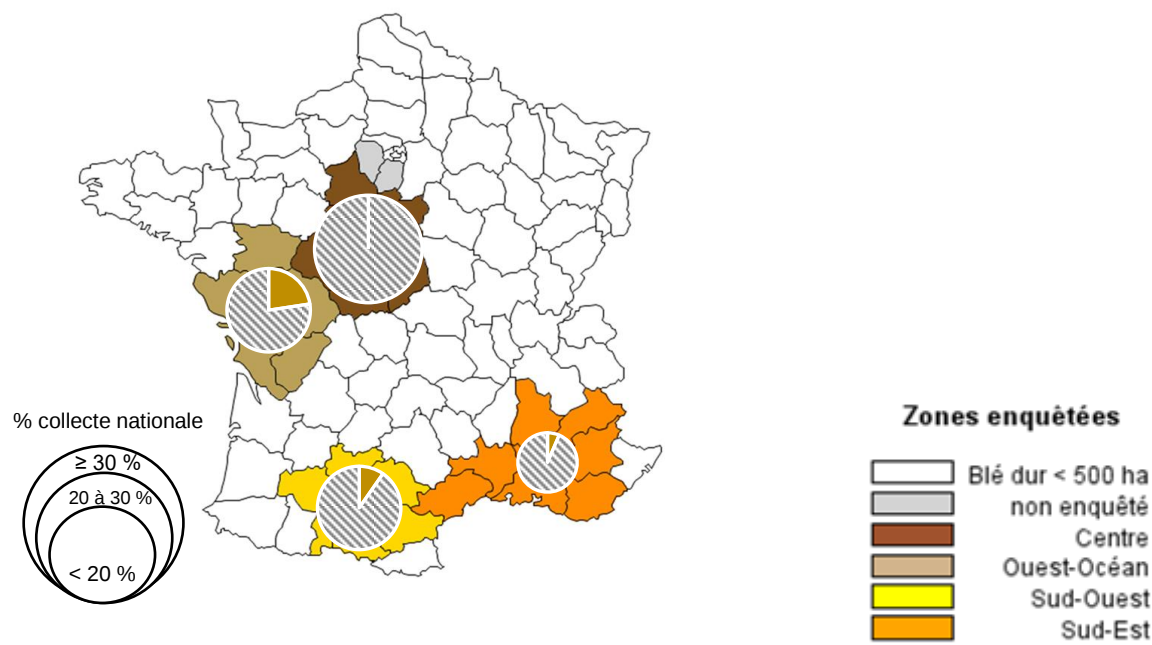
¹ La méthodologie est indiquée en dernière page.

Teneur en eau

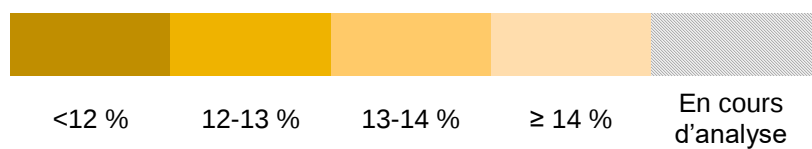
9 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau bassin

Résultats par bassin (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

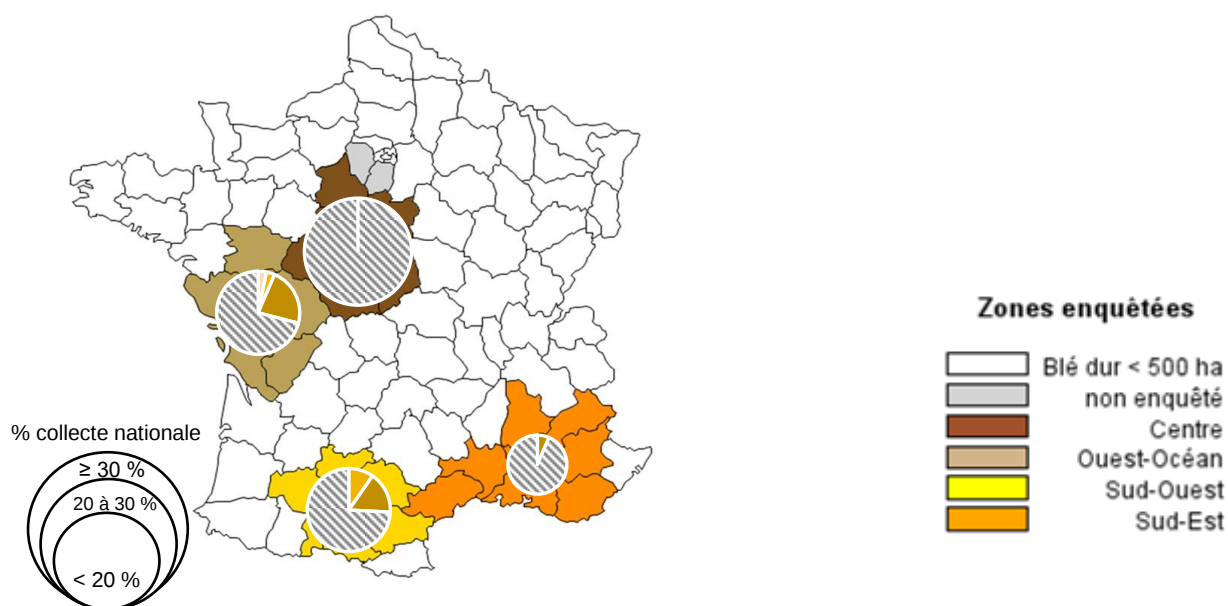


Poids spécifique

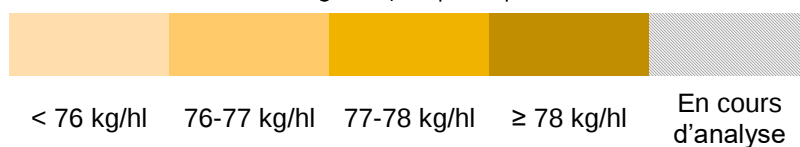
14 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau bassin

Résultats par bassin (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

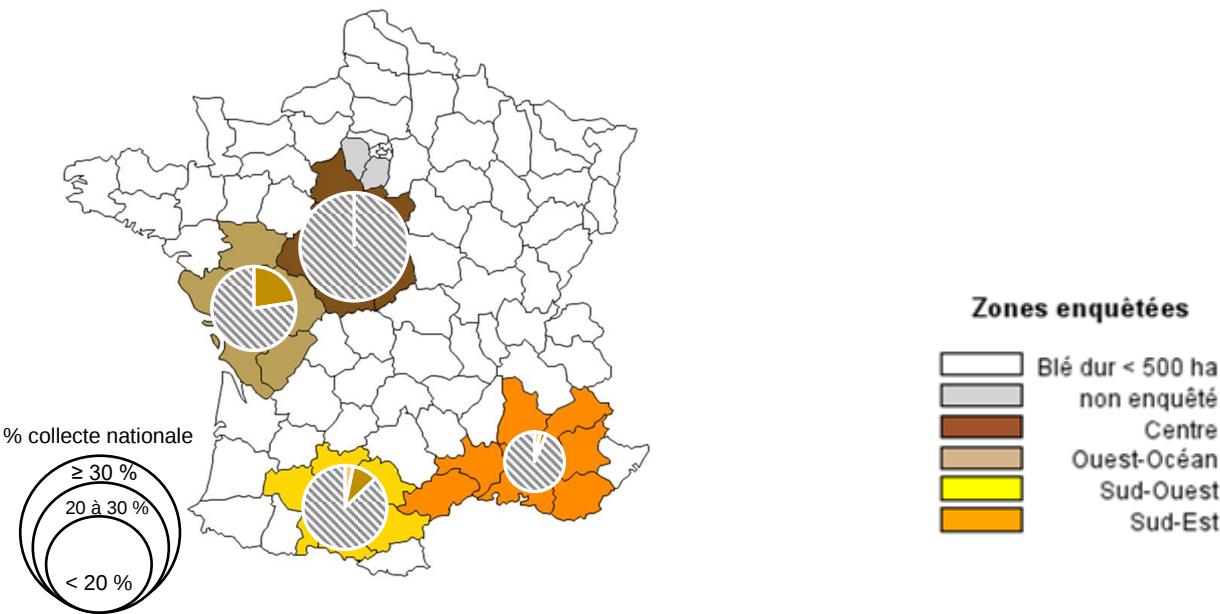


Taux de protéines

10 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau bassin

Résultats par bassin (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

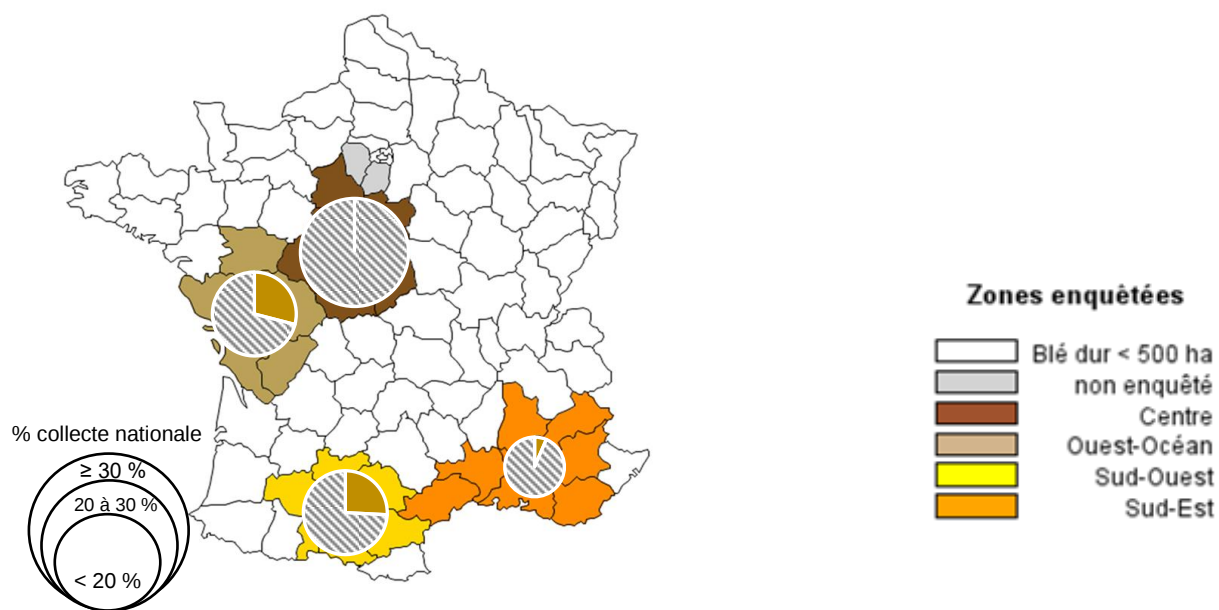


Indice de chute de Hagberg

14 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau bassin

Résultats par bassin (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

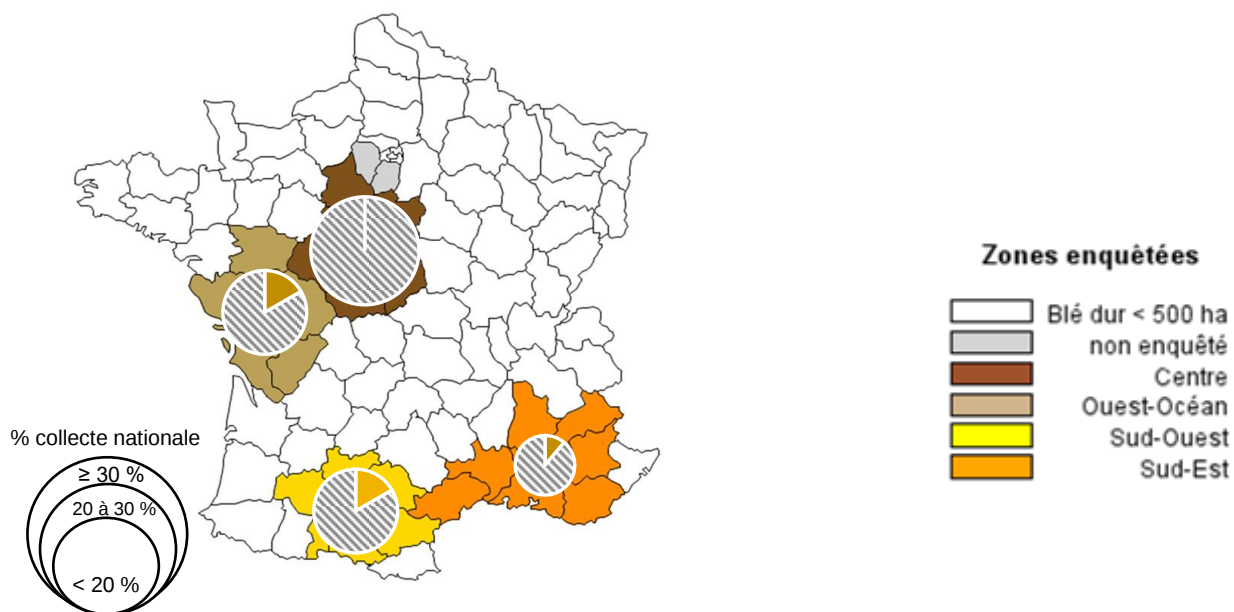


Grains mouchetés

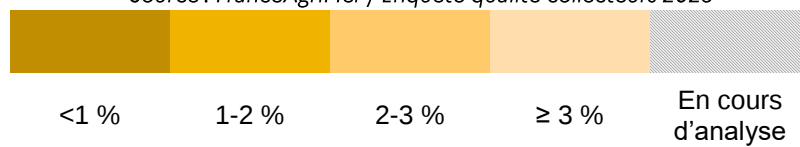
10 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau bassin

Résultats par bassin (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

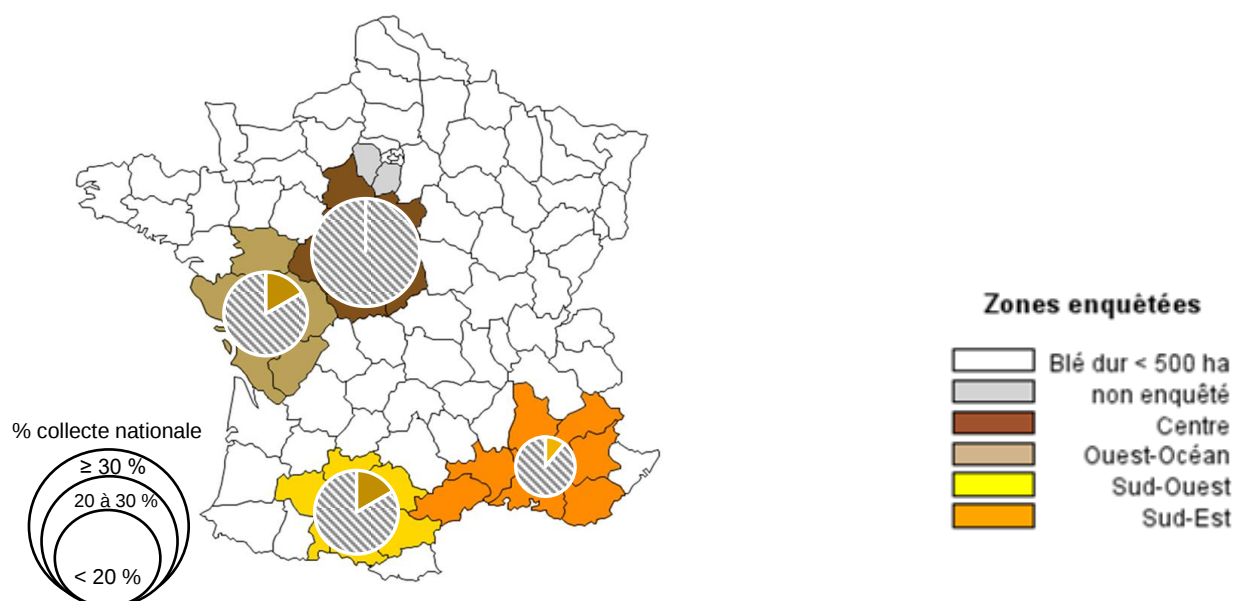


Vitrosité

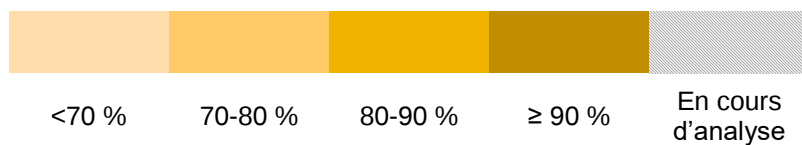
10 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau bassin

Résultats par bassin (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



MÉTHODOLOGIE - UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité des blés durs français » est réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, avec le soutien d'INTERCÉRÉALES. Elle a pour objectif d'informer sur la qualité du blé dur collecté dans environ 90 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, environ 130 échantillons sont attendus : ils sont prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer selon les regroupements mis en place par les collecteurs. Ces échantillons sont ensuite expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

MÉTHODES ANALYTIQUES :

- > **Teneur en eau** : elle, exprimée en %, est mesurée sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge.
- > **Poids spécifique ou masse à l'hectolitre** (NF EN ISO 7971-3) : elle est obtenue à l'aide d'un Niléma-litre et s'exprime en kg/hl sur matière telle quelle.
- > **Indice de chute selon Hagberg-Perten** (NF EN ISO 3093) : il mesure indirectement le niveau d'activité alpha-amylasique, qui peut devenir excessive 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.
- > **Teneur en protéines** : elle est mesurée sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge. La teneur en protéines, exprimée en %, est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS).
- > **Grains mouchetés** : la méthode NF EN 15587 permet la détermination du % d'impuretés. Parmi les impuretés du blé dur, les grains mouchetés, fraction des impuretés constitués par des grains (ICG), sont déterminés par examen visuel d'un sous échantillon de 50 à 100 g de blé dur après tamisage avec 3 tamis (1mm, 1,9mm et 3,5mm).
- > **Vitrosité / Mitadinage** (NF V03-779) : le taux de grains mitadinés est déterminé au coupe-grain selon la norme NF V03-779. La vitrosité est calculée comme étant l'inverse du mitadinage sur une échelle de 0 à 100. Des grains faiblement mitadinés ont un bon niveau de vitrosité.

LES ÉTUDES



Qualité des blés durs français à l'entrée des silos de collecte - Récolte 2026 - ENQUÊTES
édition 2026

Directeur de la publication : Martin Gutton
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Co-éditeur : ARVALIS
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

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

 FranceAgriMer
 FranceAgriMer FR