

ÉTUDES Céréales



Qualité de la récolte 2026 de blé tendre

Résultats partiels sur la base des données disponibles au **14 août 2026**

N°3 – 19 août 2026

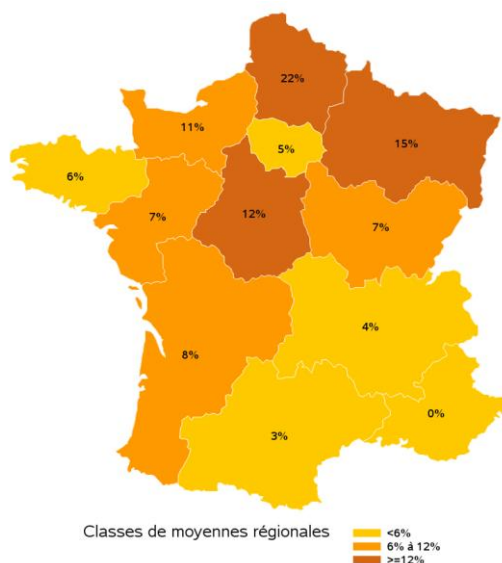
FranceAgriMer publie les résultats partiels sur la qualité de la récolte de blé tendre 2026 jusqu'aux résultats définitifs, au fil des analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer. Les résultats définitifs avec des détails plus affinés ainsi que des critères supplémentaires seront communiqués 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 : **le taux de protéines, le poids spécifique, l'indice de chute de Hagberg, la force boulangère, l'indice d'élasticité et le rapport P/L¹**.

Pour chaque critère, les résultats sont présentés à deux niveaux avec des méthodes distinctes : au niveau régional, les tendances sont exprimées par rapport au nombre d'échantillons et visualisées par des camemberts sur une carte de France, en intégrant le taux d'avancement des analyses ; au niveau national, les résultats sont pondérés par les tonnages collectés et représentés sous forme d'un histogramme comparant 2026 à la moyenne quinquennale 2021-2025.

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



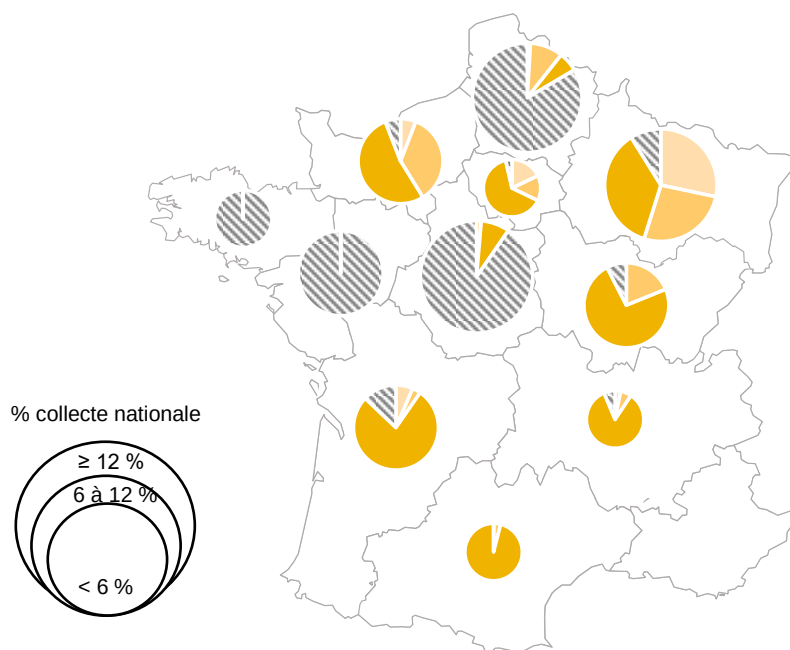
Source : FranceAgriMer

¹ La méthodologie est indiquée en dernière page

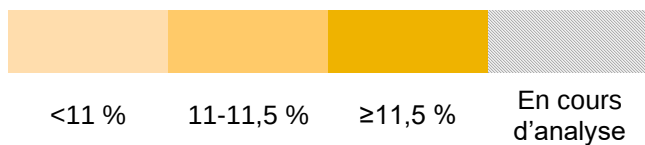
Taux de protéines

Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)

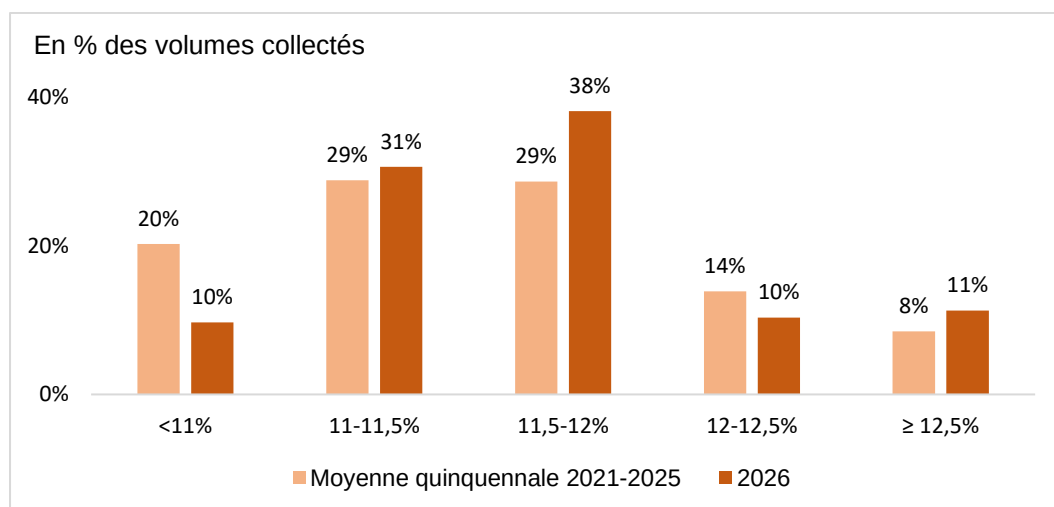


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



Niveau national : 56 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

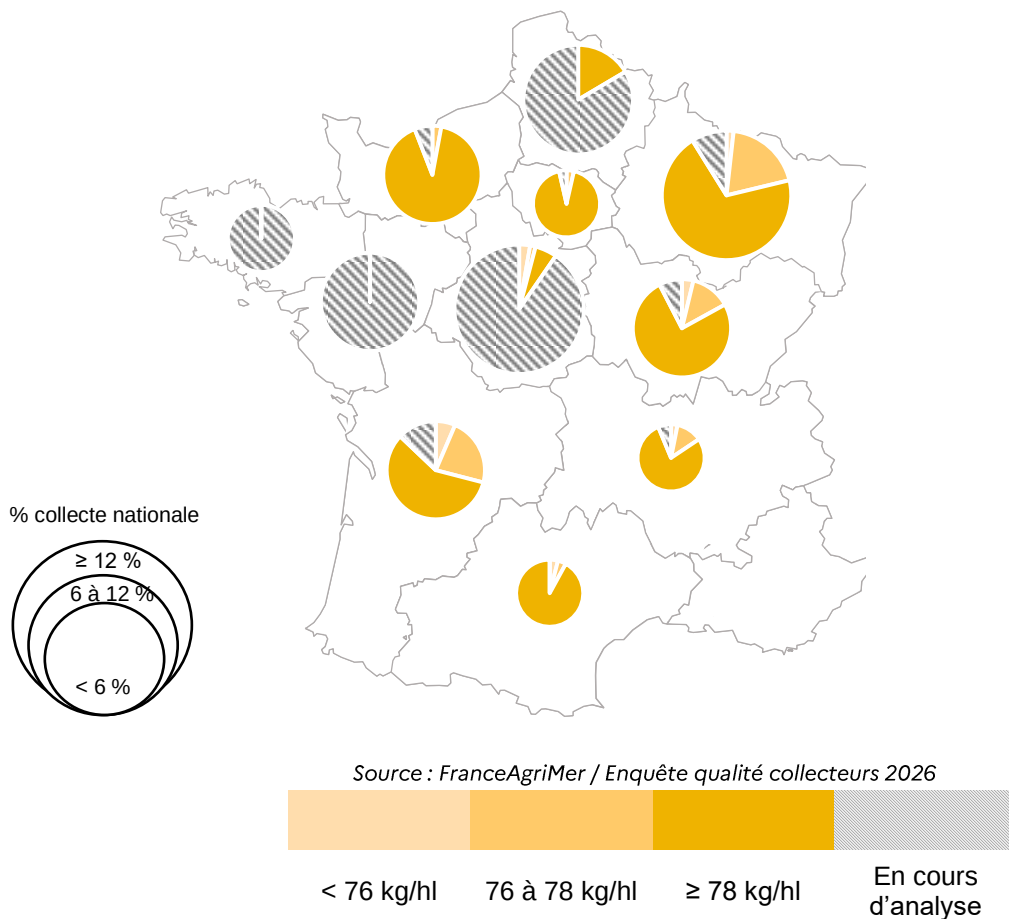


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Poids spécifique

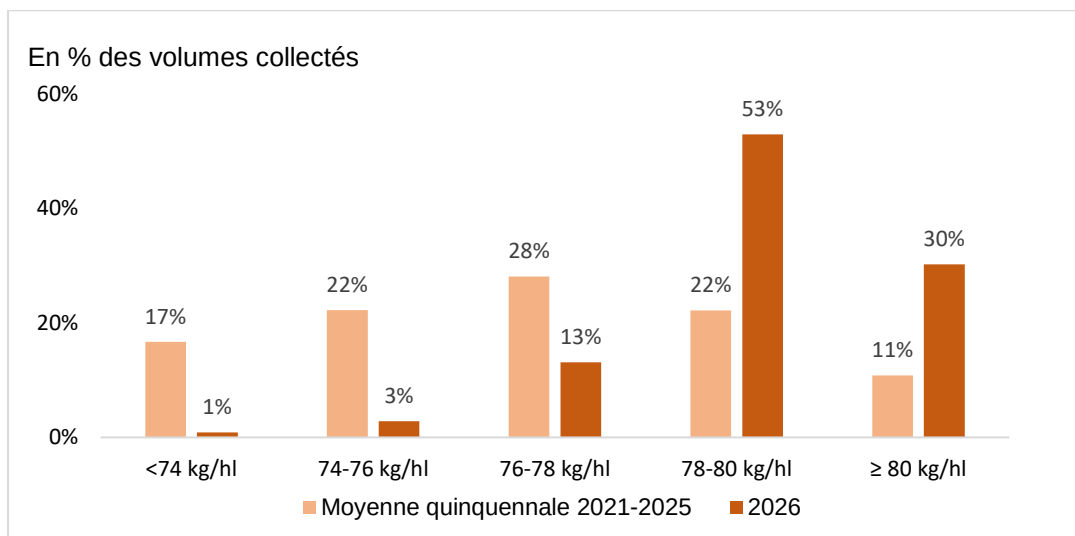
Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



Niveau national : 56 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

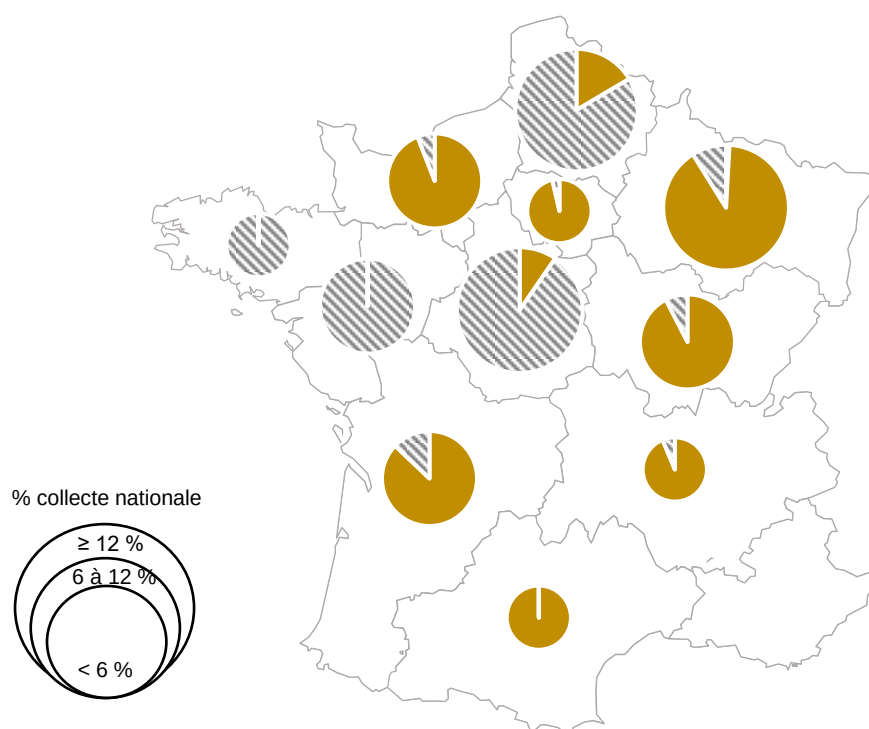


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Indice de chute de Hagberg

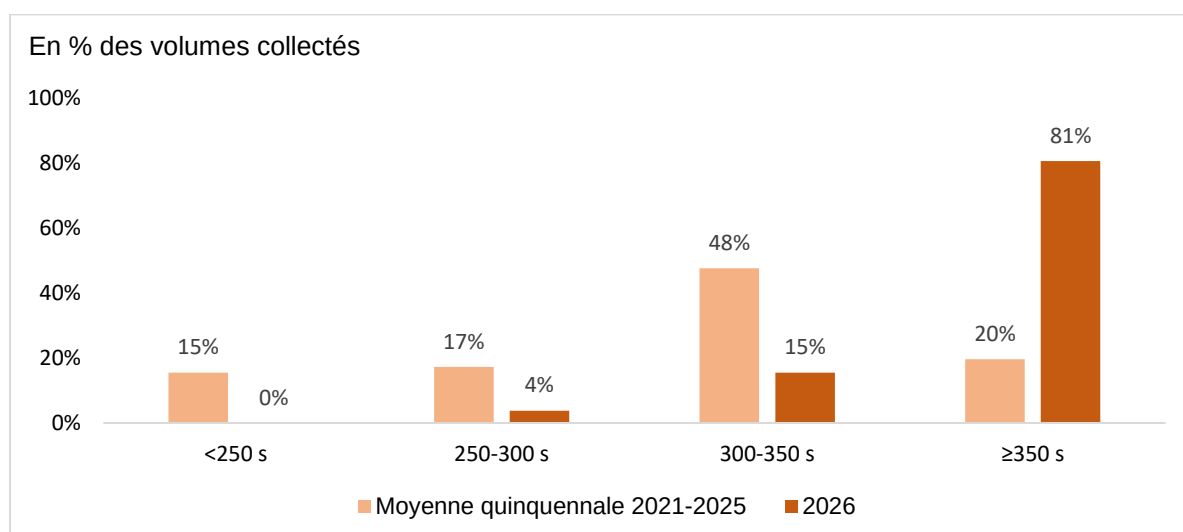
Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



Niveau national : 56 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national



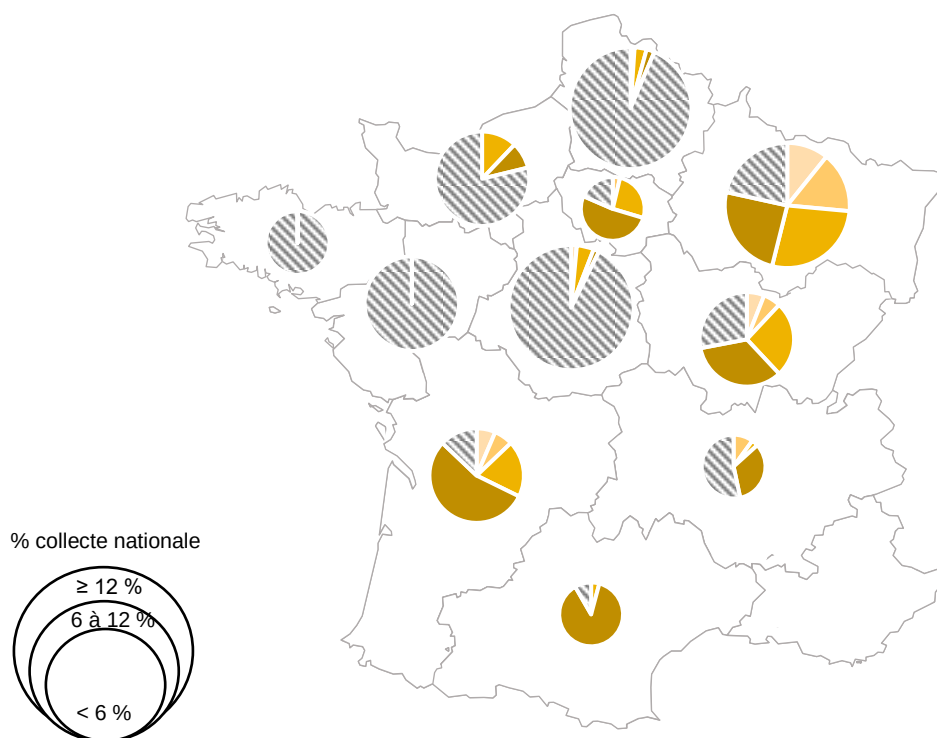
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Force boulangère (W)

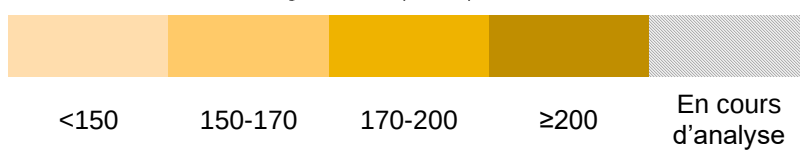
43 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



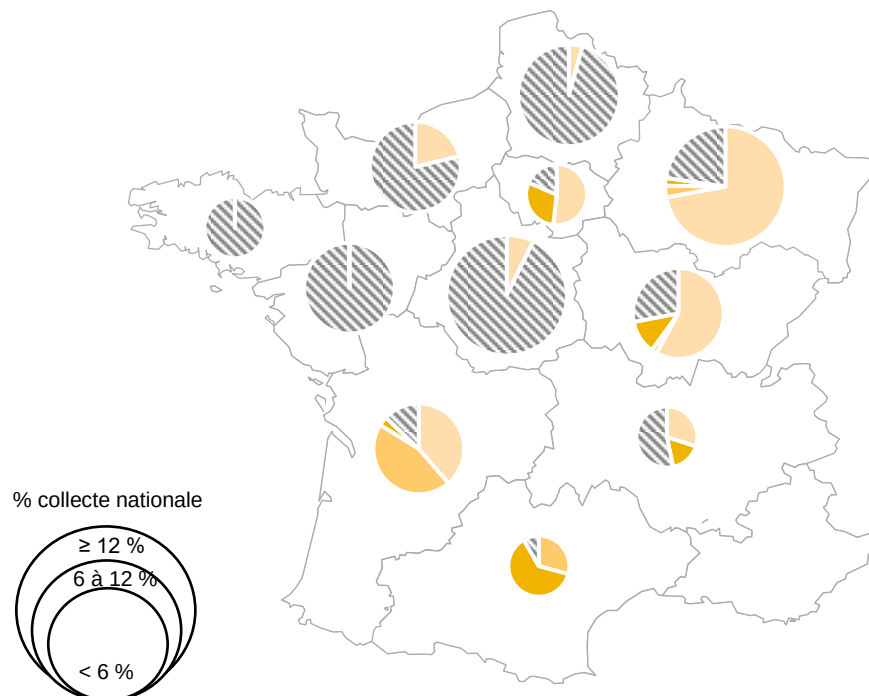
Unité : 10^4 J

Indice d'élasticité (Ie)

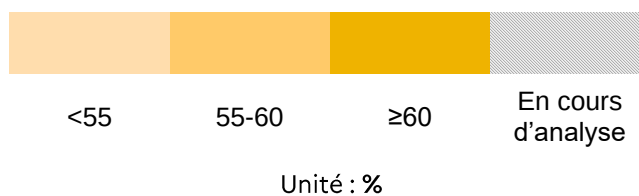
43 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

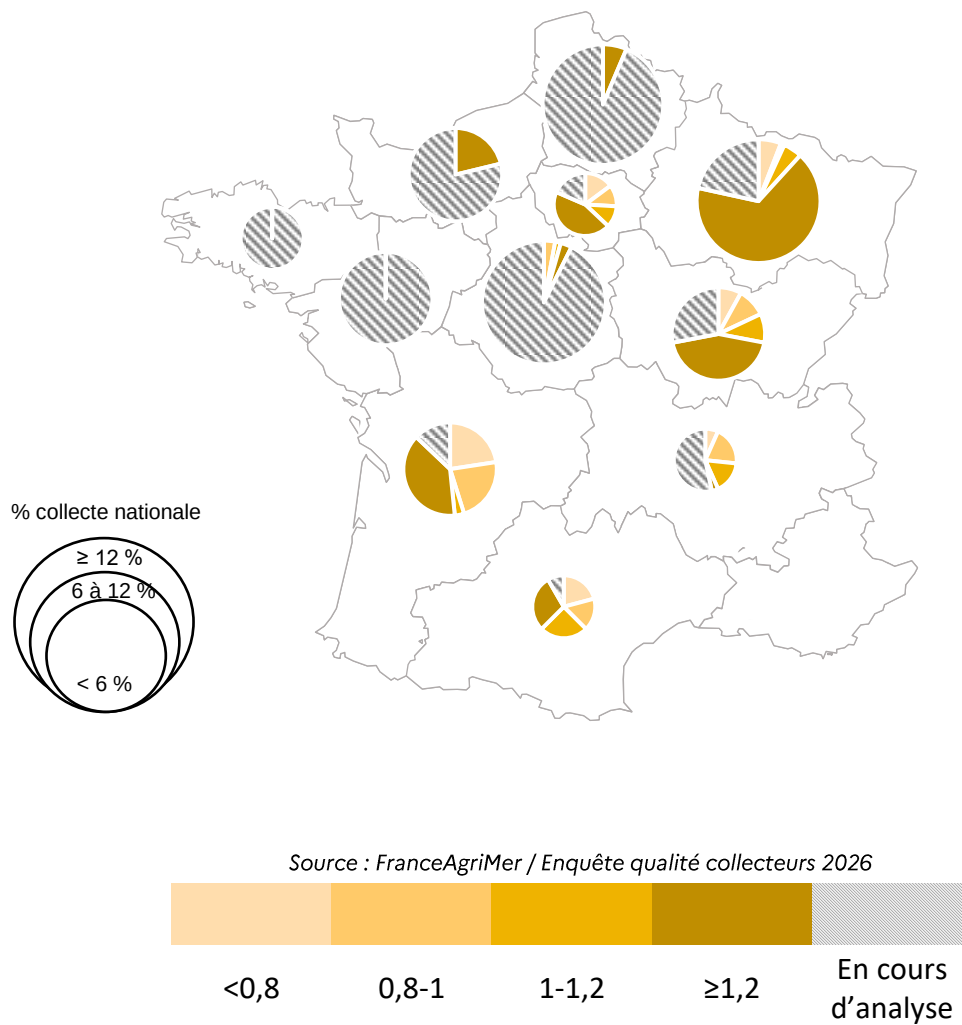


Rapport P/L

43 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)

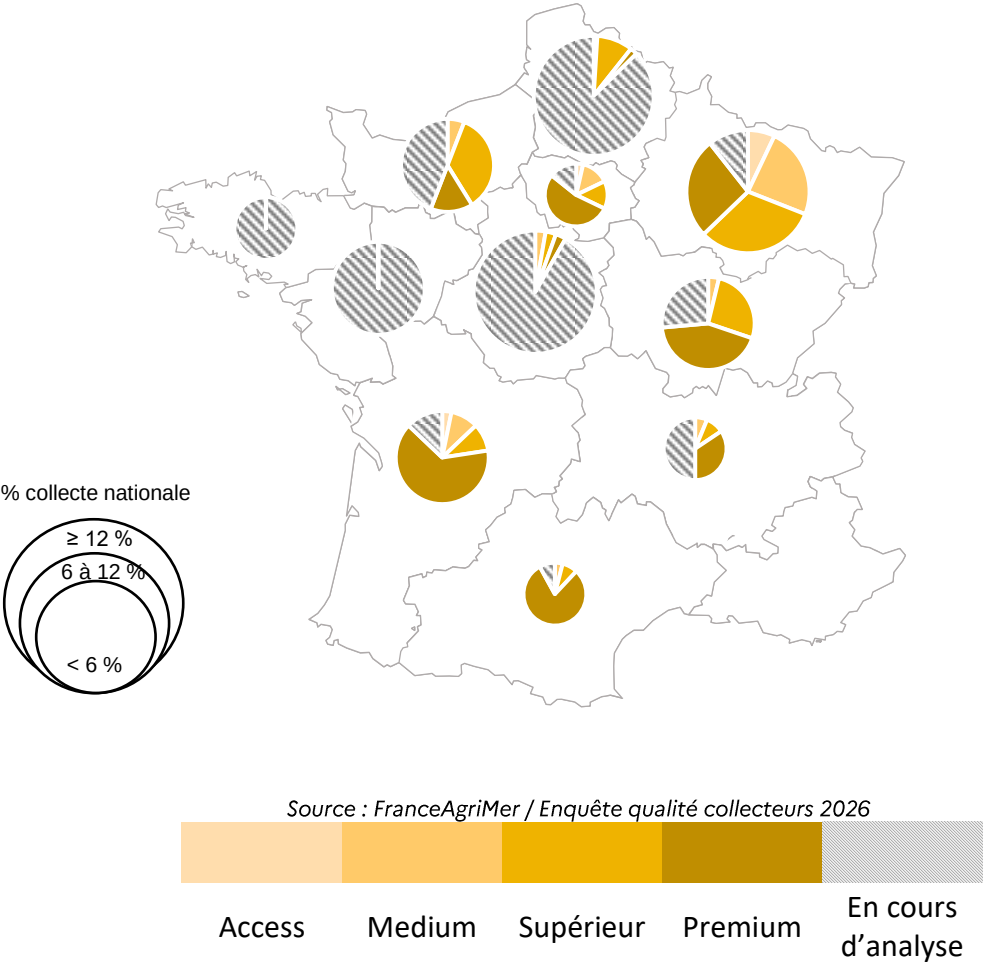


Classification des blés

48 % d'échantillons analysés au niveau national

Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



Grille de classement des blés

Classes	Taux de protéines	Force boulangère (W)	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg
Premium (A1)	$\geq 11,5\%$	≥ 170	≥ 77	≥ 240
Supérieur (A2)	$\geq 11\%$	ns	≥ 76	$\geq 220^*$
Médium (A3)	$\geq 10,5\%$	ns	ns	$\geq 170^*$
Access (A4)	sc	ns	ns	ns

Protéines : (N x 5,7) % MS. - W : 10-4 joules/g - Hagberg : secondes - PS : kg/hl

sc : spécifié au contrat / ns : non spécifié

* Les classes Supérieur et Médium peuvent être utilisées sans spécification Hagberg et dans ce cas, les appellations sont « Supérieur' » et « Médium' »

MÉTHODOLOGIE - UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité des blés tendres français » est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS avec le soutien d'INTERCEREALES. Elle a pour objectif d'informer sur la qualité du blé tendre collecté dans environ 270 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, environ 570 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 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).

> **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 excessif 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.

> **Force boulangère (W), rapport P/L et indice d'élasticité (le)** : essai à l'alvéographe CHOPIN (NF EN ISO 27971) : l'essai à l'alvéographe est réalisé sur une farine issue d'une mouture d'essai, pour les échantillons dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg est supérieur à 170 secondes. Les essais à l'alvéographe CHOPIN n'ont pas été réalisés sur des blés classés « fourragers » par les collecteurs. La mesure repose sur l'enregistrement du comportement rhéologique d'un disque de pâte soumis à une déformation sous forme de bulle. Les paramètres suivants sont estimés : W, P/L et le. Le « **W** » (**10⁴ J**) représente le travail de déformation de cette pâte. Il donne une bonne indication de la force boulangère. Le rapport « **P/L** » traduit l'équilibre entre la ténacité et l'extensibilité. Enfin, le paramètre « **le** », en %, exprime l'élasticité de la pâte.

LES ÉTUDES



Qualité des blés tendres 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-émetteur : 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