

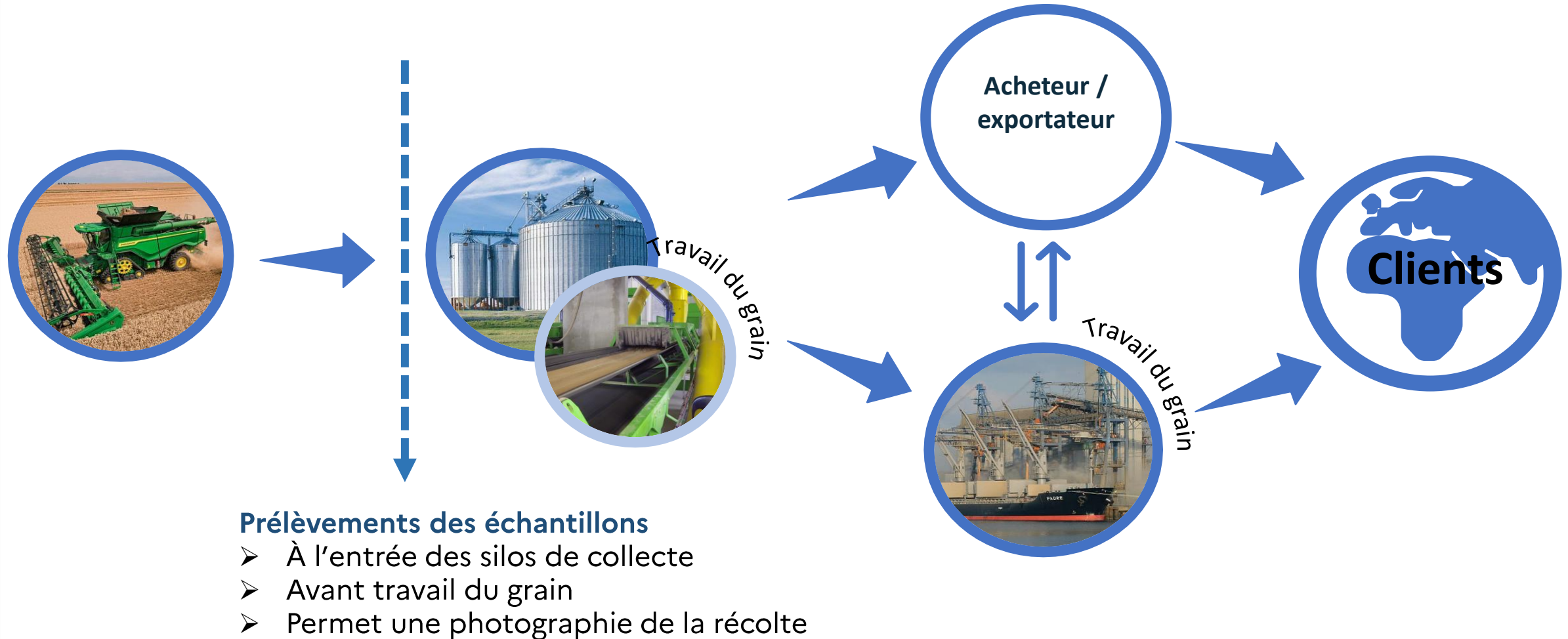


# Conseil spécialisé grandes cultures Marchés céréaliers

Le 16 septembre 2026

**BILAN DE LA QUALITÉ DE LA RÉCOLTE FRANÇAISE 2026  
EN BLÉ TENDRE ET BLÉ DUR  
À L'ENTRÉE DES SILOS DE COLLECTE**

# Méthodologie



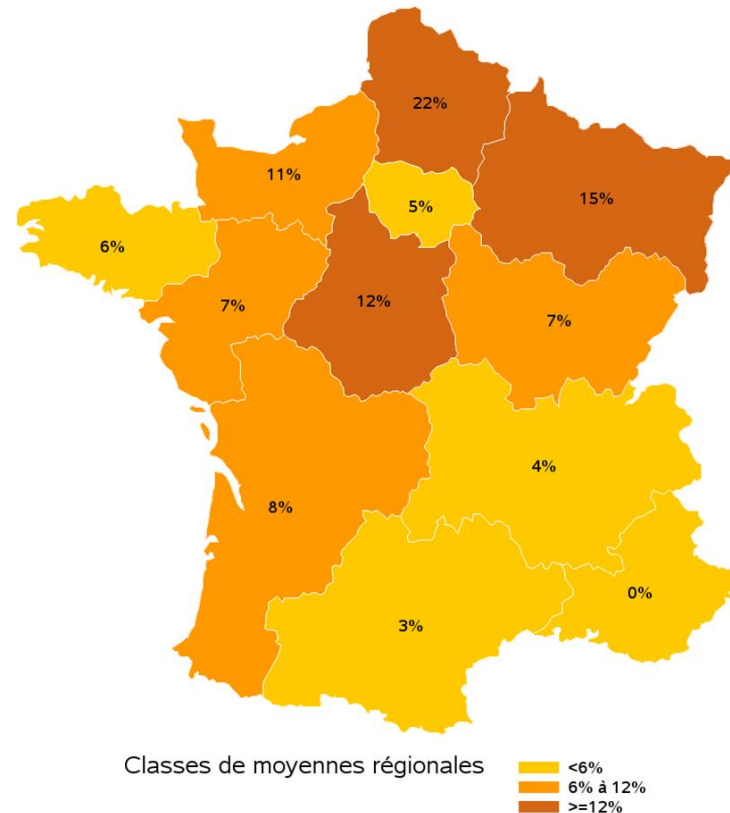
## Partie 1.

# QUALITÉ DU BLÉ TENDRE 2026

# Méthodologie – blé tendre

L'échantillonnage et le traitement statistique se basent sur la collecte moyenne des 5 dernières campagnes.

Part de la collecte par région  
/ collecte totale nationale  
(moyenne 5 ans)



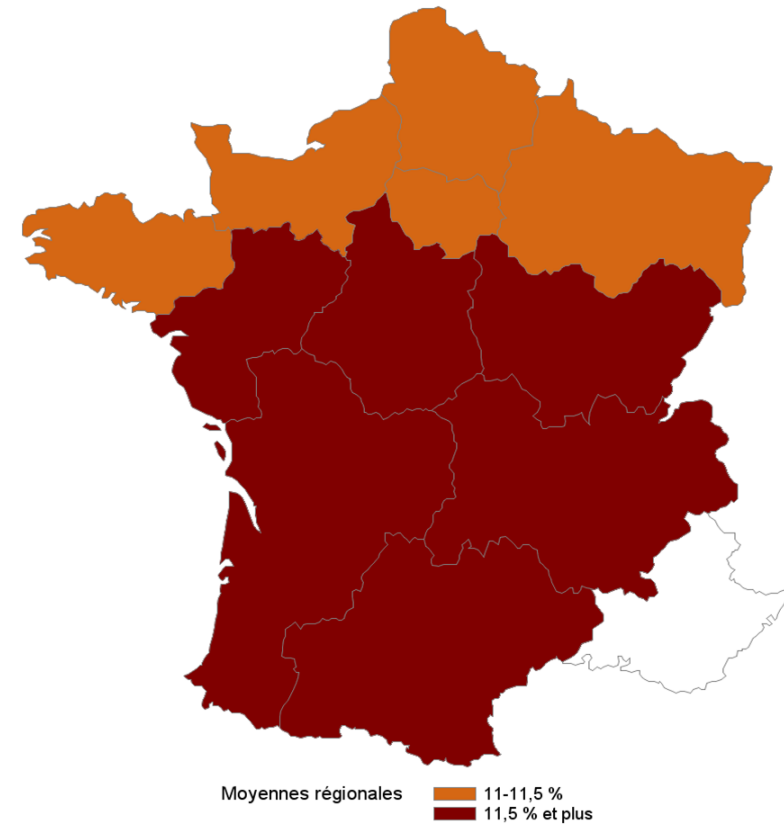
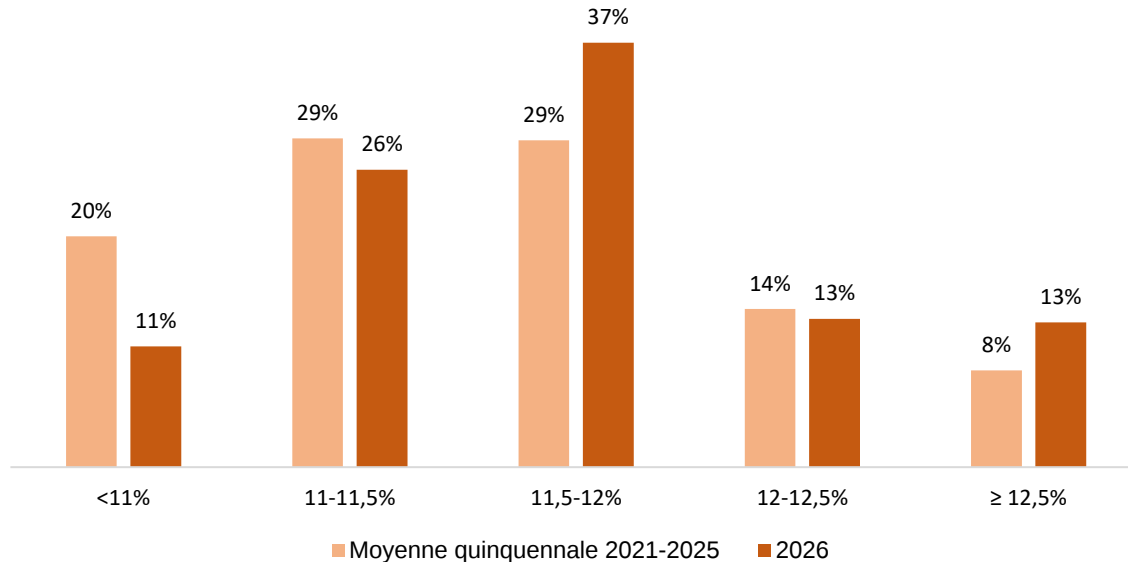
- 11 régions enquêtées
- 276 sites
- 556 échantillons

Source : FranceAgriMer, États 2

- Teneur en protéines : **11,8 %** (moyenne nationale) (+ **0,5 point** par rapport à la précédente campagne)

**63 %** des blés affichent TP > 11,5 %

En % des volumes collectés

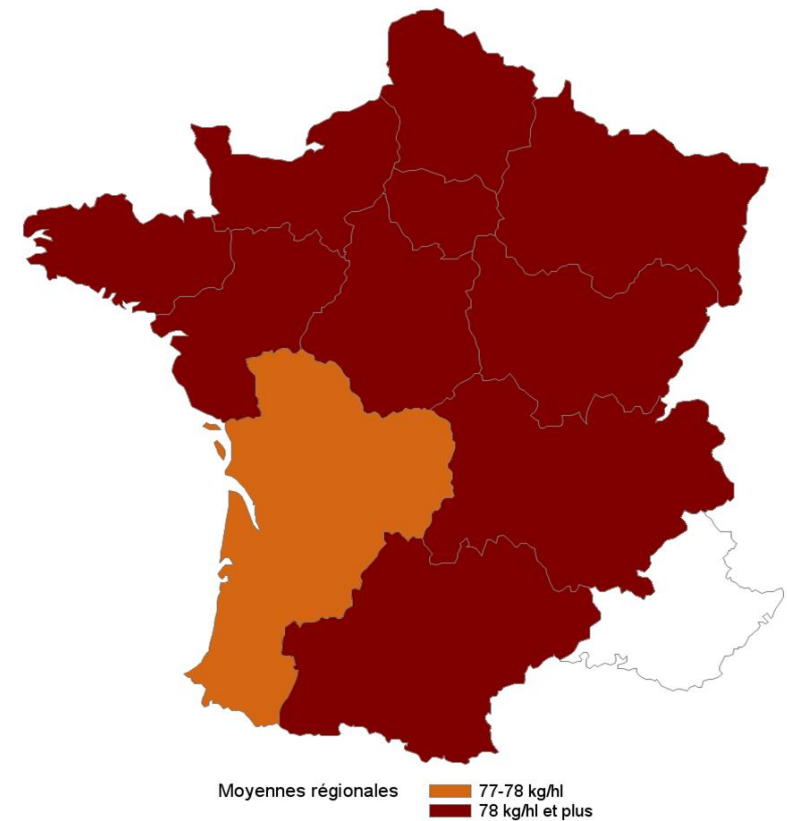
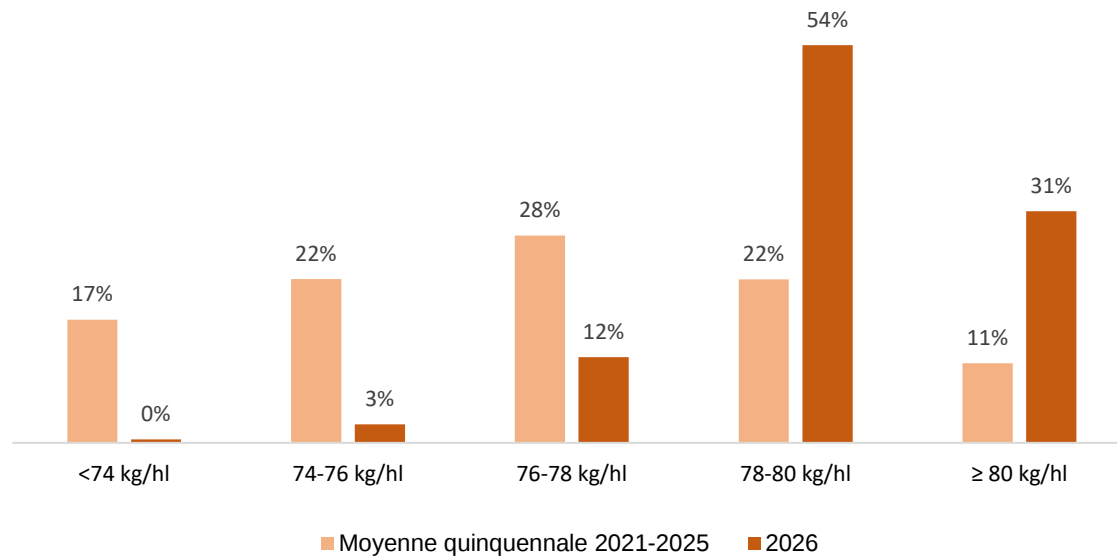


Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

- Des poids spécifiques élevés (**79,3** kg/hl de moyenne)

**97 %** des blés au-dessus de 76 kg/hl

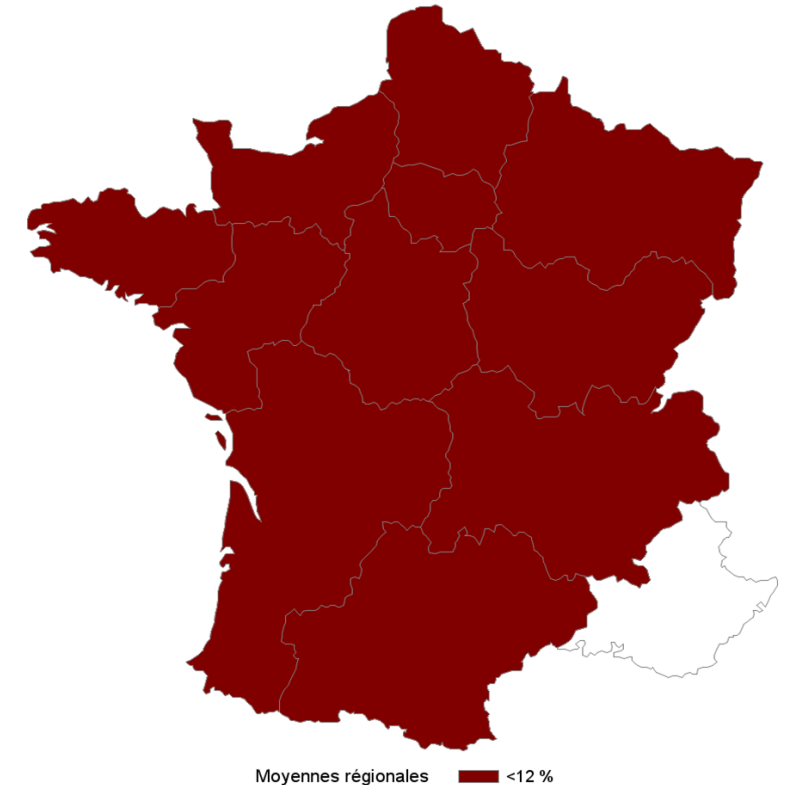
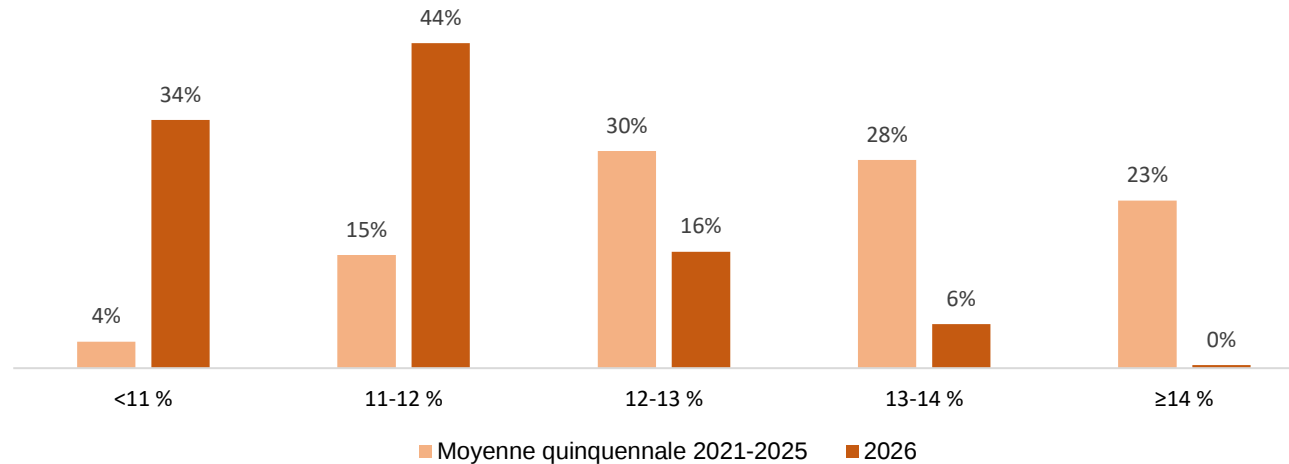
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

## ■ Des blés très secs : **11,3 %** (moyenne nationale)

En % des volumes collectés

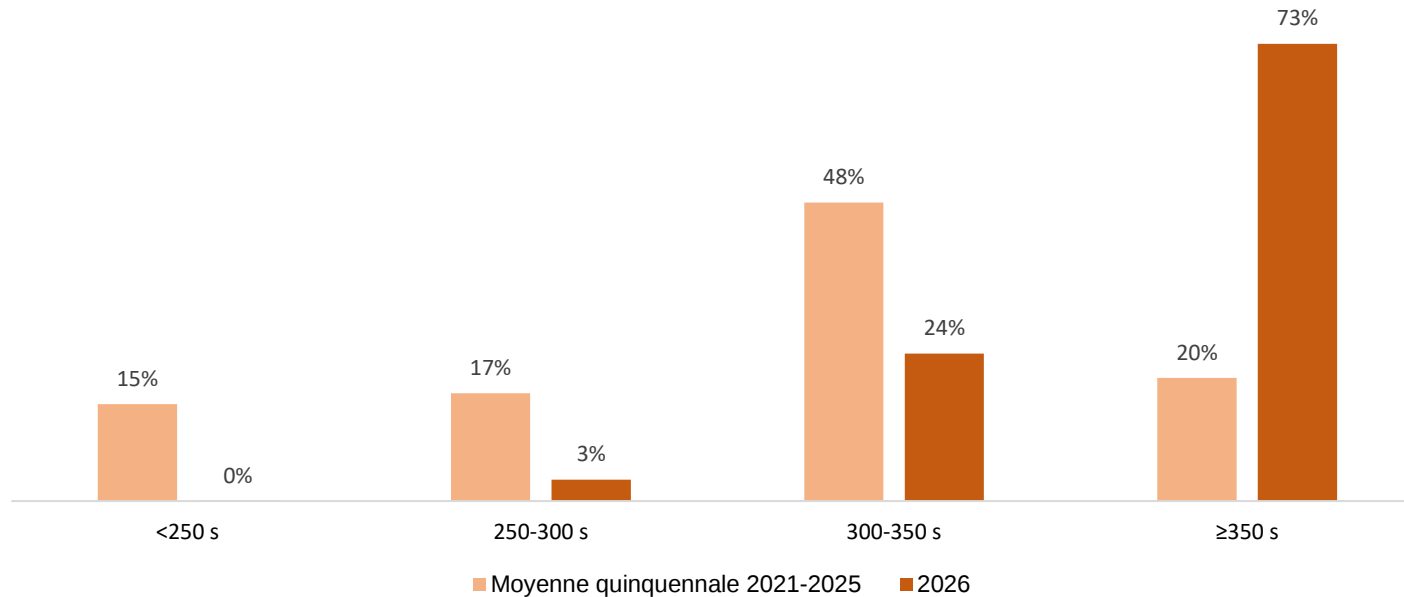


Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

- Des indices de chute de Hagberg très élevés : **100 %** de la collecte au-dessus de 250 s

**97 %** des lots > 300 s

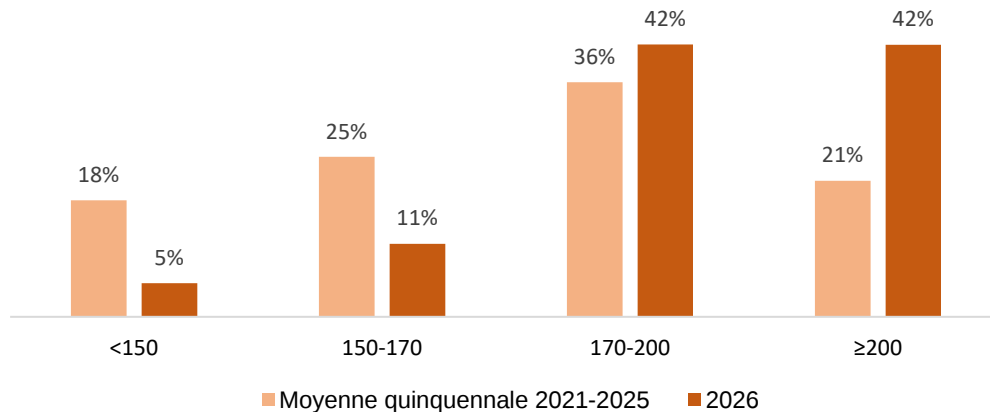
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

■ Force boulangère (W) :  
**204 (moyenne nationale)**

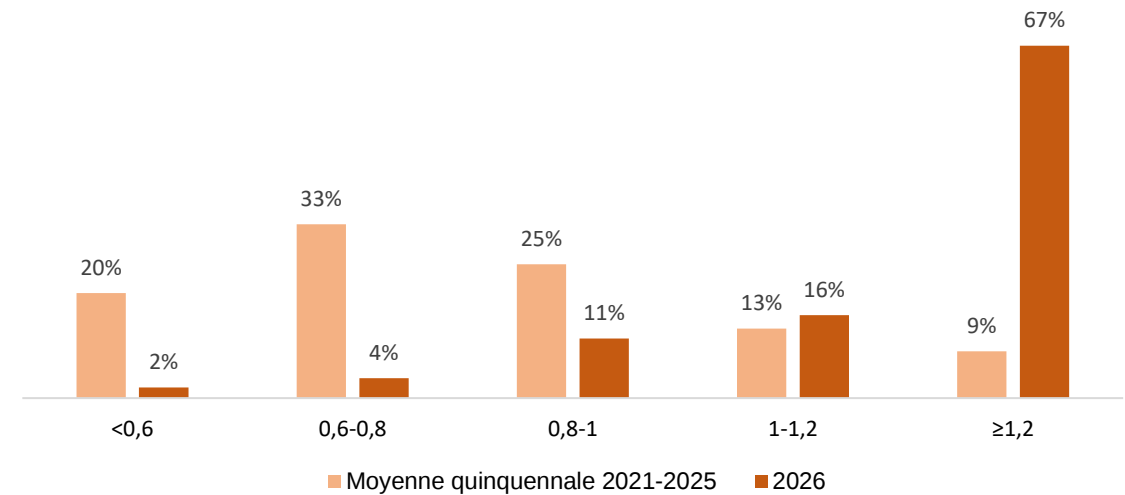
En % des volumes collectés



Unité : 10-4 J

■ P/L :  
**1,5 (moyenne nationale)**

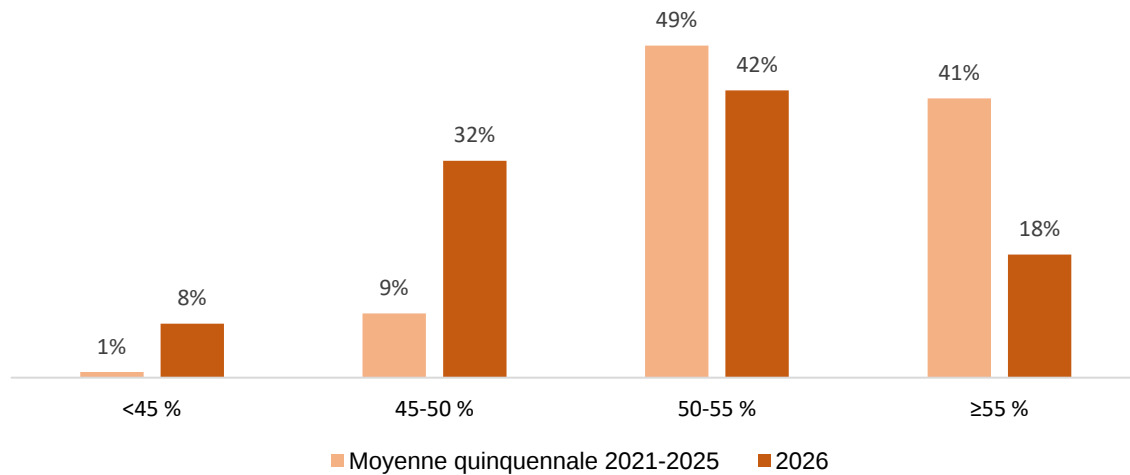
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

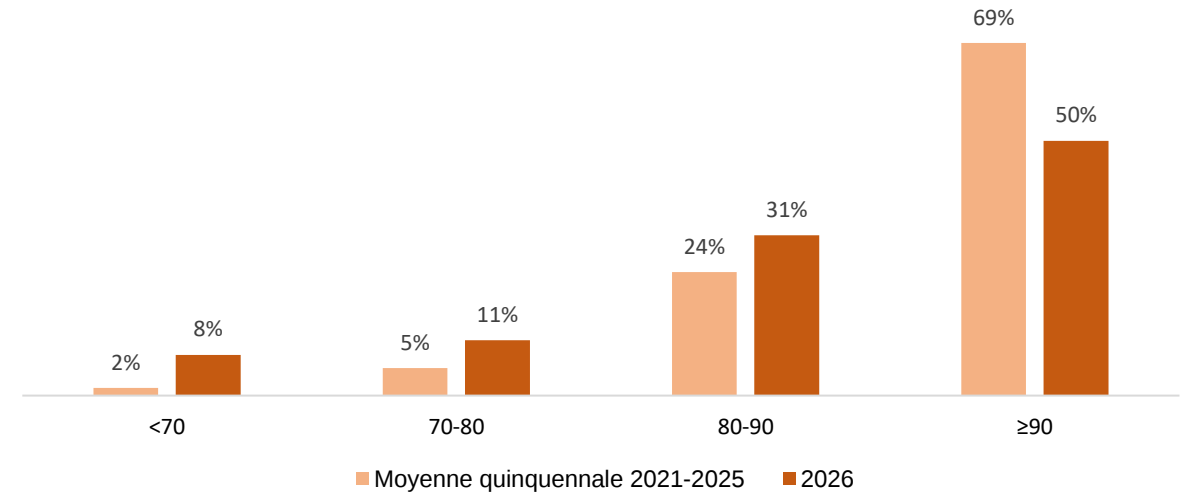
## ■ Indice d'élasticité (Ie) : 51 (moyenne nationale)

En % des volumes collectés



## ■ Gluten index : 87 (moyenne nationale)

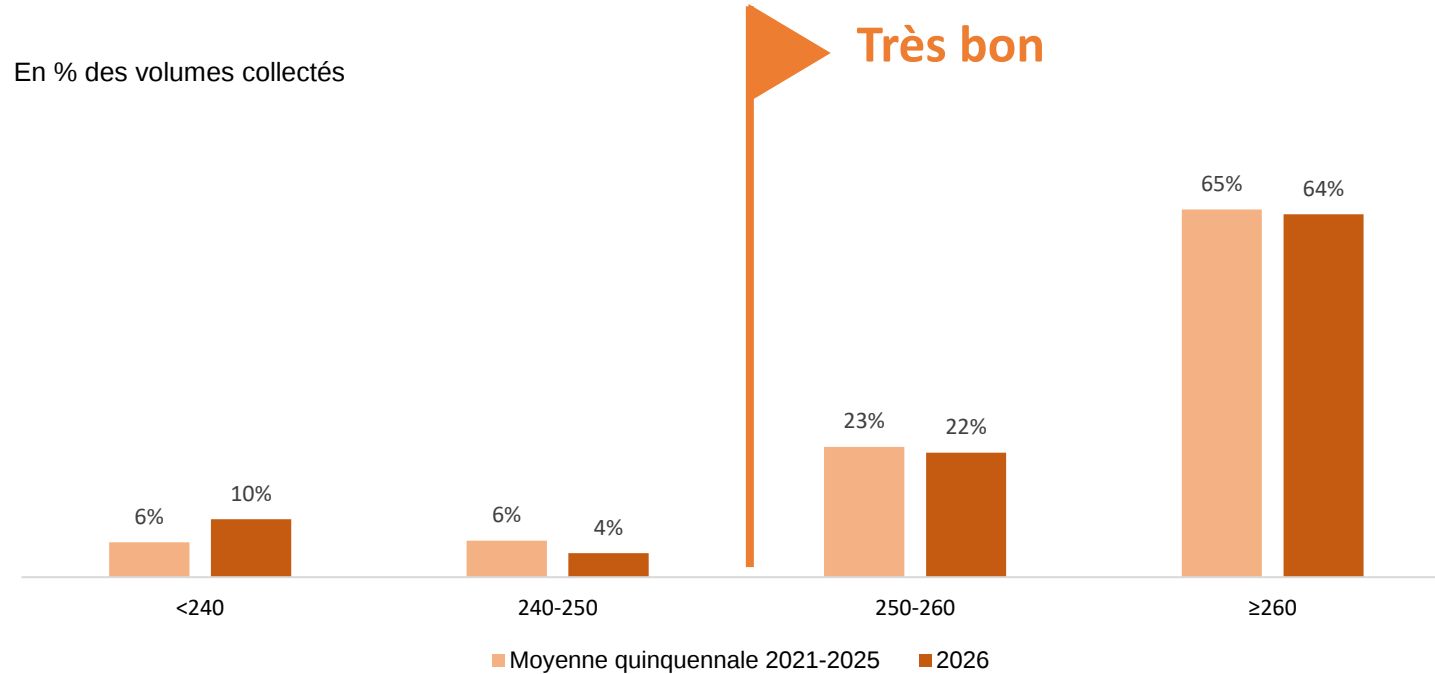
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

- Qualité boulangère, note totale de panification (sur 300) : **258** (moyenne nationale)

**86 %** des lots > 250/300 (bonne qualité boulangère)



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

- Grille de classement d'Intercéréales

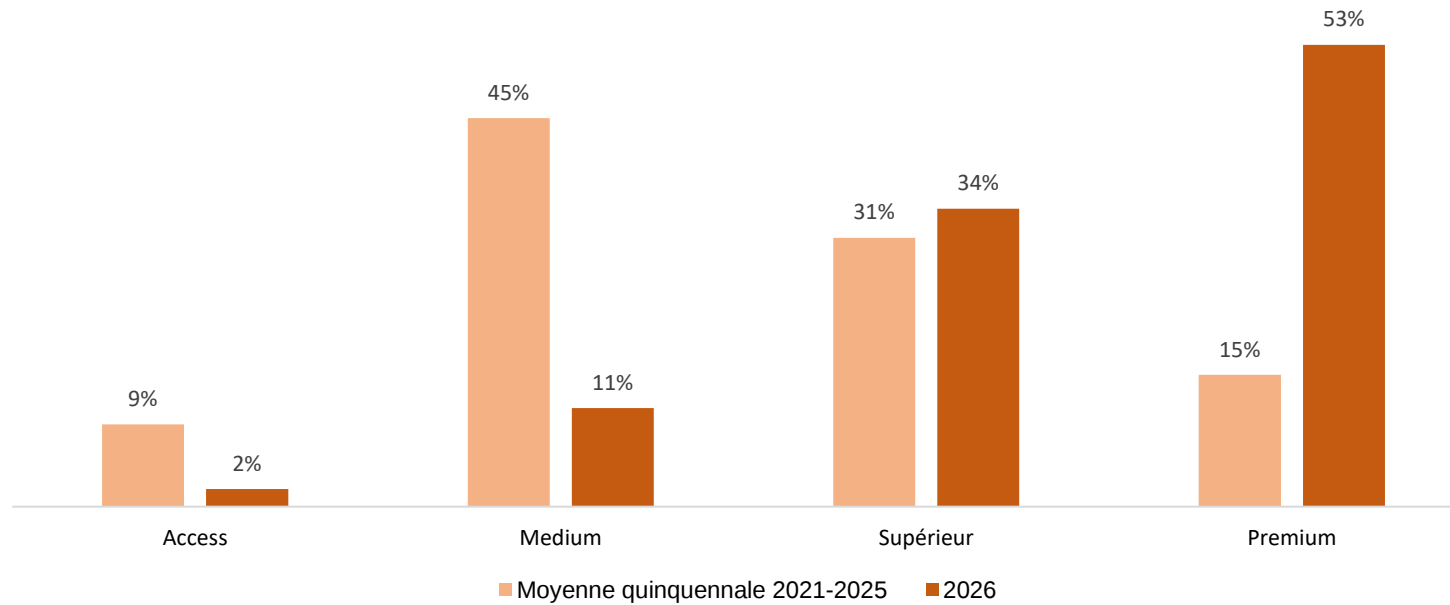
| <b>Classes</b> | <b>Protéines</b><br>(N x 5,7) % MS | <b>W</b><br><i>10<sup>-4</sup> joules/g</i> | <b>Poids</b><br><b>spécifique</b><br><i>kg/hl</i> | <b>Indice de</b><br><b>chute de</b><br><b>Hagberg</b><br><i>secondes</i> |
|----------------|------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Premium        | ≥ 11,5 %                           | ≥ 170                                       | ≥ 77                                              | ≥ 240                                                                    |
| Supérieur      | ≥ 11 %                             | non spécifié                                | ≥ 76                                              | ≥ 220*                                                                   |
| Médium         | ≥ 10,5 %                           | non spécifié                                | non spécifié                                      | ≥ 170*                                                                   |
| Access         | Spécifié au contrat                | non spécifié                                | non spécifié                                      | non spécifié                                                             |

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

- Grille de classement : **87 %** des blés classés Premium ou Supérieur

**98 %** des blés classés Premium, Supérieur ou Medium

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé tendre 2026 »

## Points clés – Qualité des blés tendres

Une production française au rendez-vous,  
avec une bonne qualité :

-  Des blés très secs : **78 %** avec une humidité < 12 %
-  **97 %** des échantillons présentent un poids spécifique supérieur à **76 kg/hl**
-  **63 %** affichent une teneur en protéines supérieure à **11,5%**
-  **97 %** présentent un indice de chute de Hagberg supérieur à **300 secondes**
-  **84 %** ont une force boulangère **W supérieure à 170**
-  **86 %** des lots présentent une note de panification > 250/300 (bonne qualité boulangère)
-  **87 %** des blés classés Premium ou Supérieur



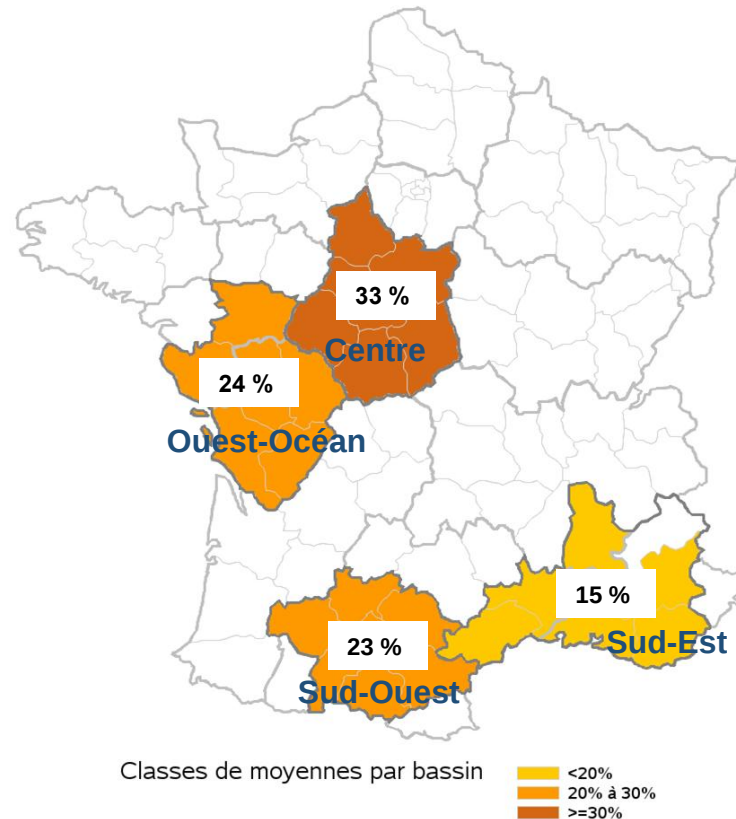
## Partie 2.

# QUALITÉ DU BLÉ DUR 2026

# Méthodologie – Blé dur

L'échantillonnage et le traitement statistique se basent sur la collecte moyenne des 5 dernières campagnes.

Part de la collecte par bassin /  
collecte totale nationale  
(moyenne 5 ans)



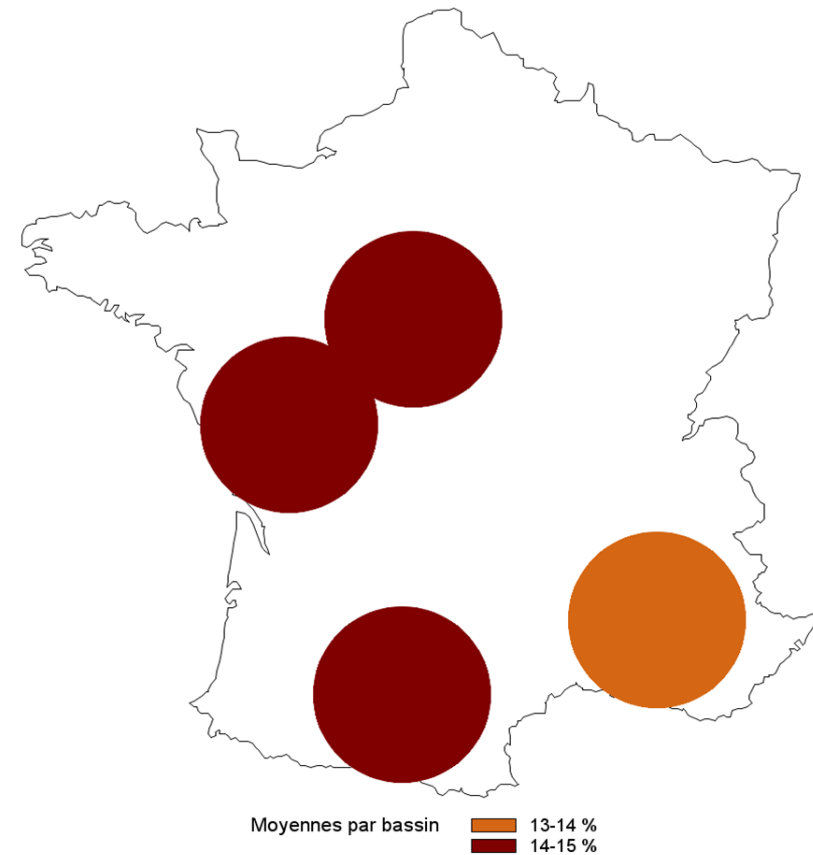
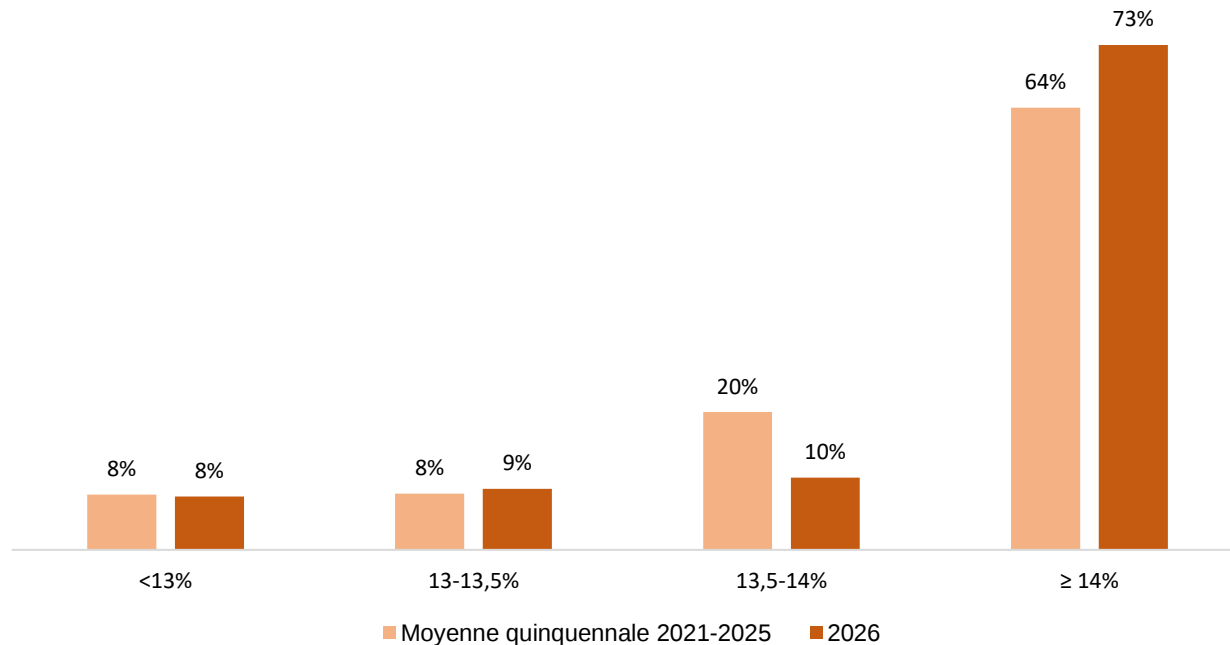
- 6 régions enquêtées
- 89 sites
- 125 échantillons

Source : FranceAgriMer, Etat 2

## ■ TENEUR EN PROTÉINES : **14,3 %** (moyenne nationale)

**92 %** des blés dépassent les 13 % de protéines

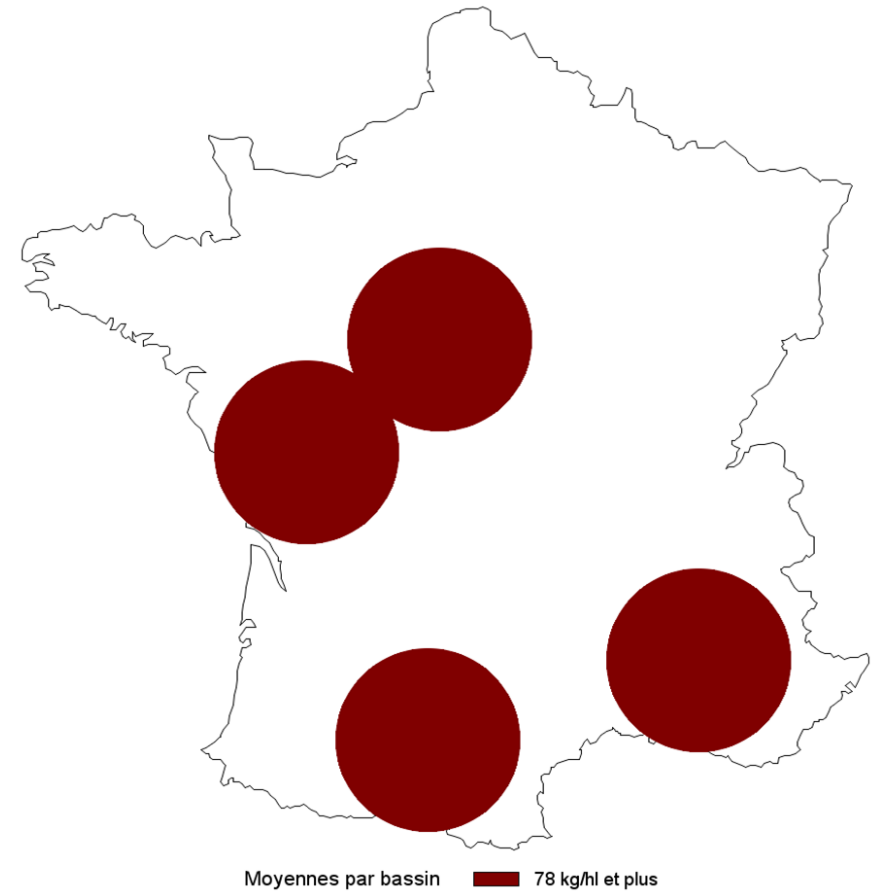
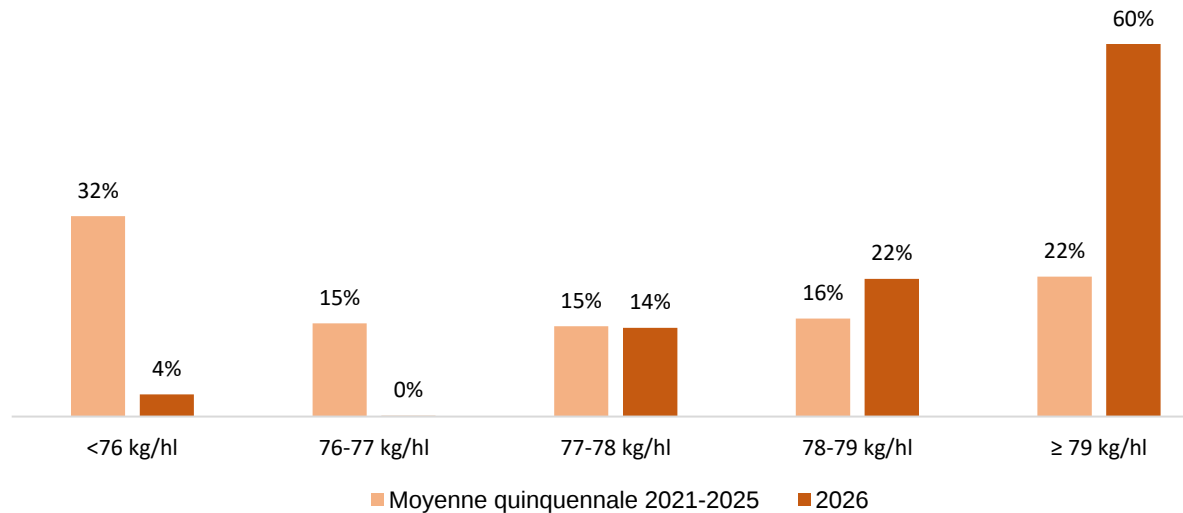
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »

## POIDS SPÉCIFIQUES ÉLEVÉS : **79,3** kg/hl de moyenne

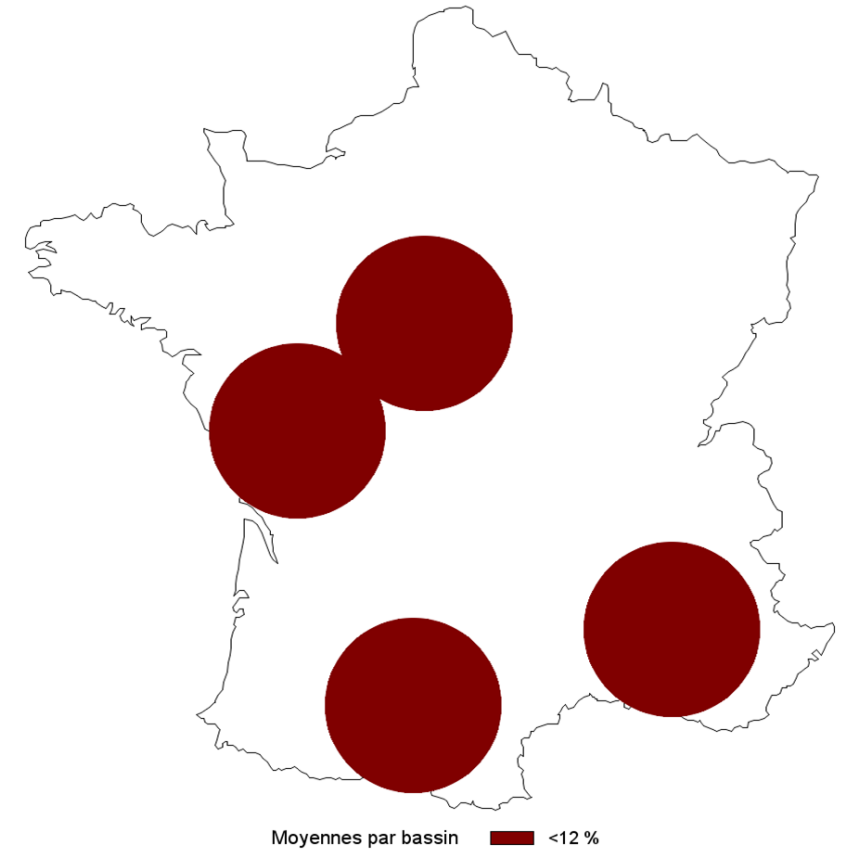
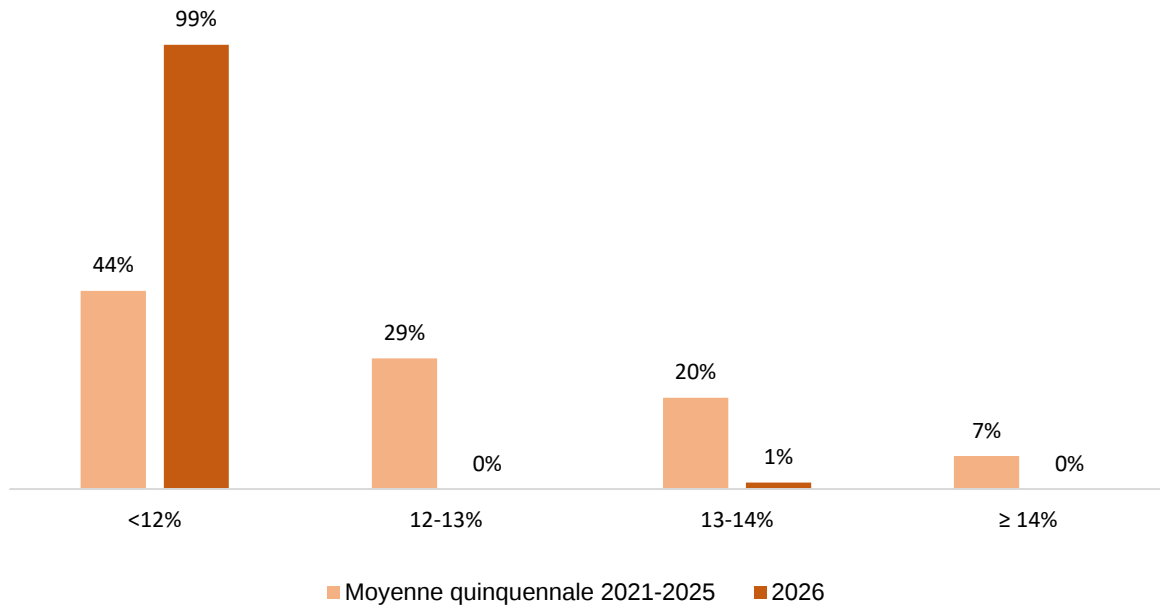
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »

- **TENEUR EN EAU : 10,5 % (moyenne nationale).**  
**DES GRAINS SECS, FAVORABLES À UNE BONNE CONSERVATION.**

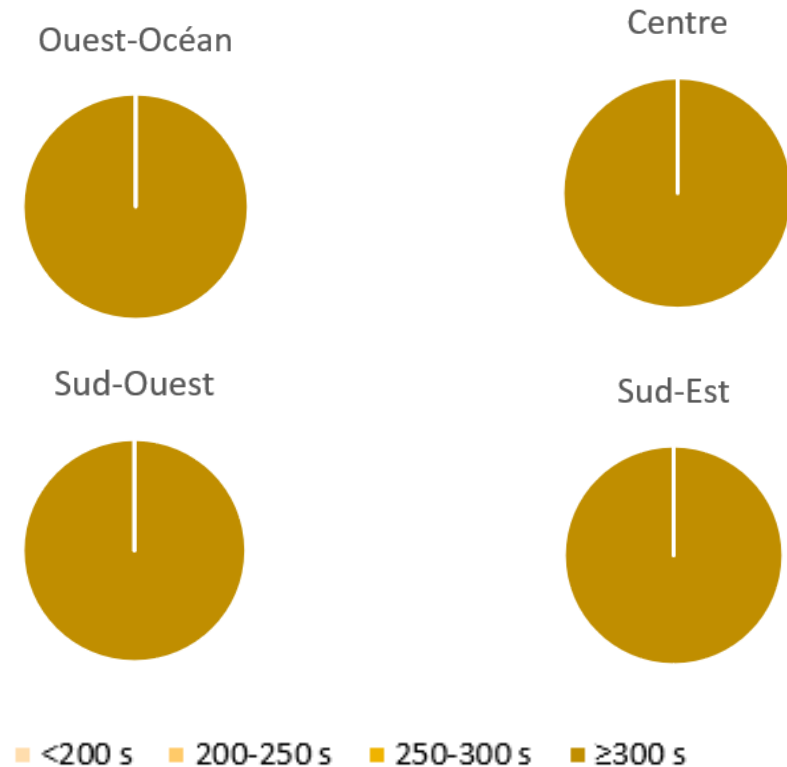
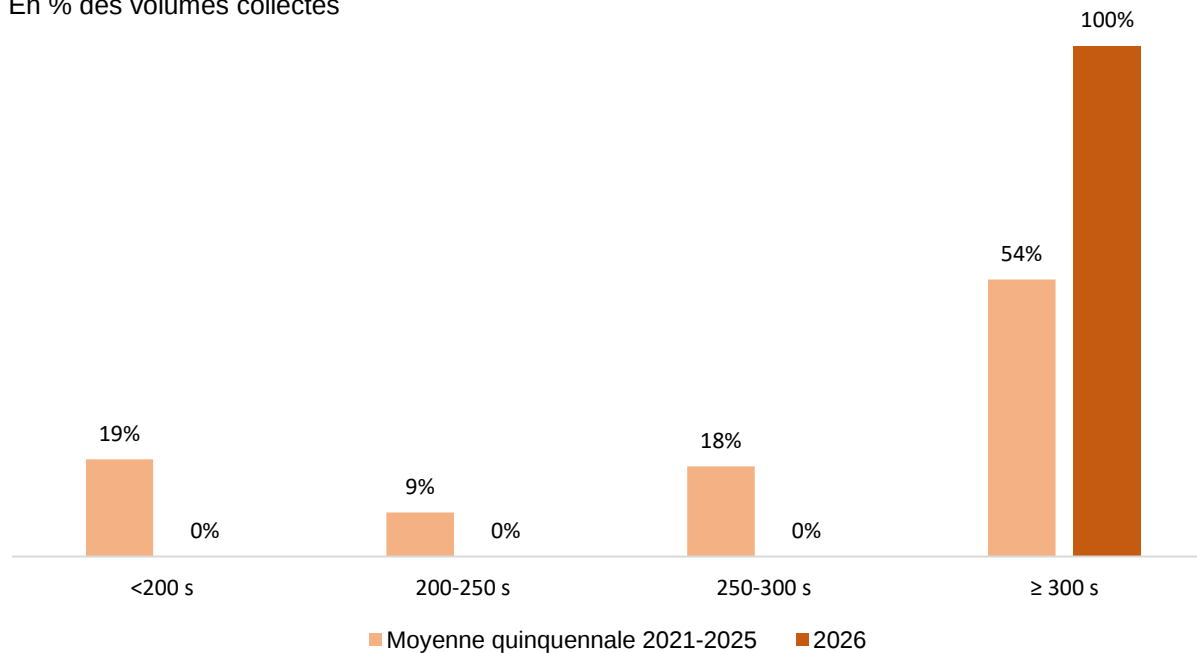
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »

## ■ TRÈS BONS INDICES DE CHUTE DE HAGBERG : **100 %** de la collecte au-dessus de 300 s

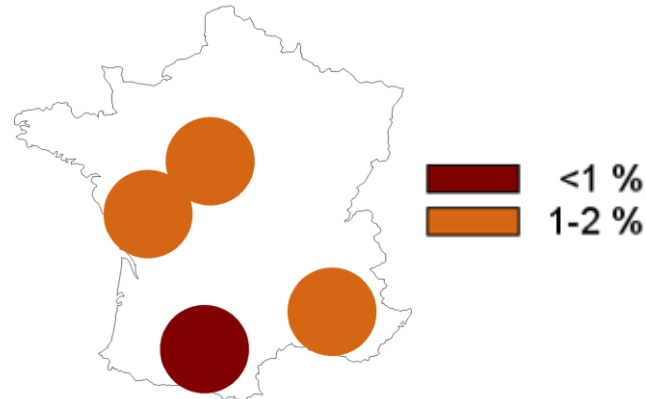
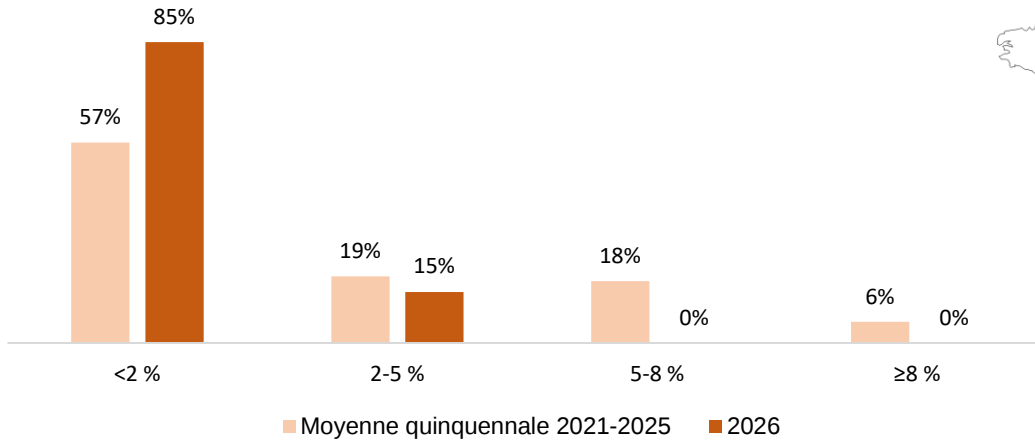
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »

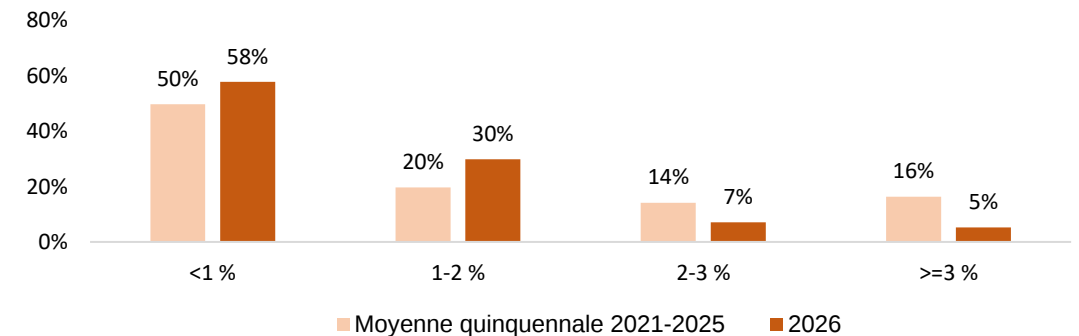
## ■ TRÈS PEU DE GMF (grains Germés, Mouchetés, Fusariés) : 1,3 % (moyenne nationale)

En % des volumes collectés



## ■ TRÈS PEU DE GRAINS MOUCHETÉS : 1,1% (moyenne nationale)

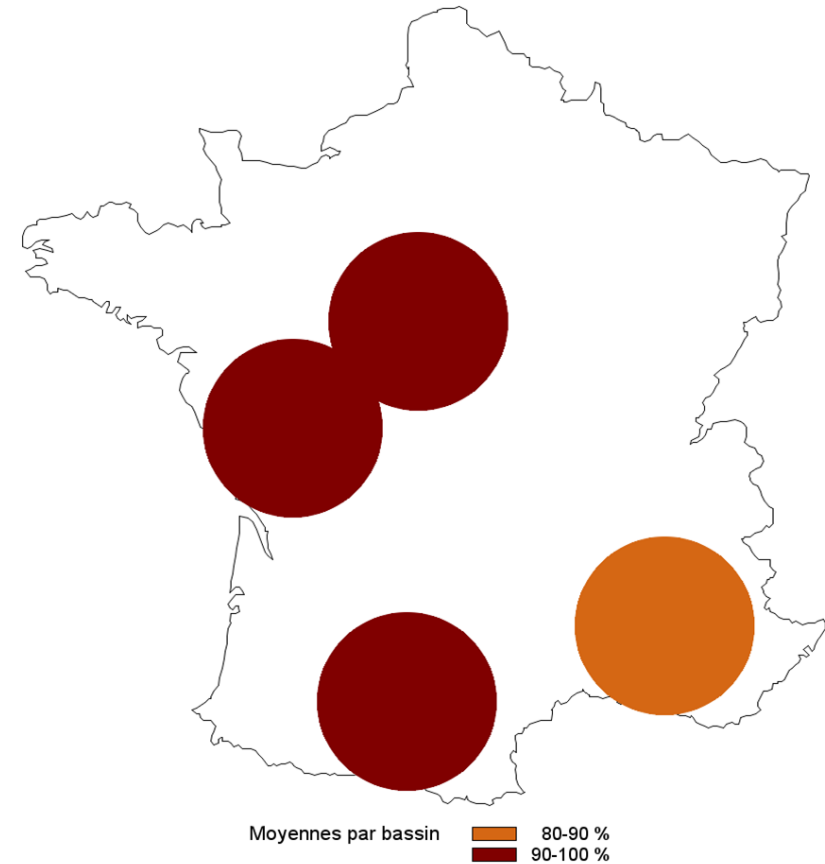
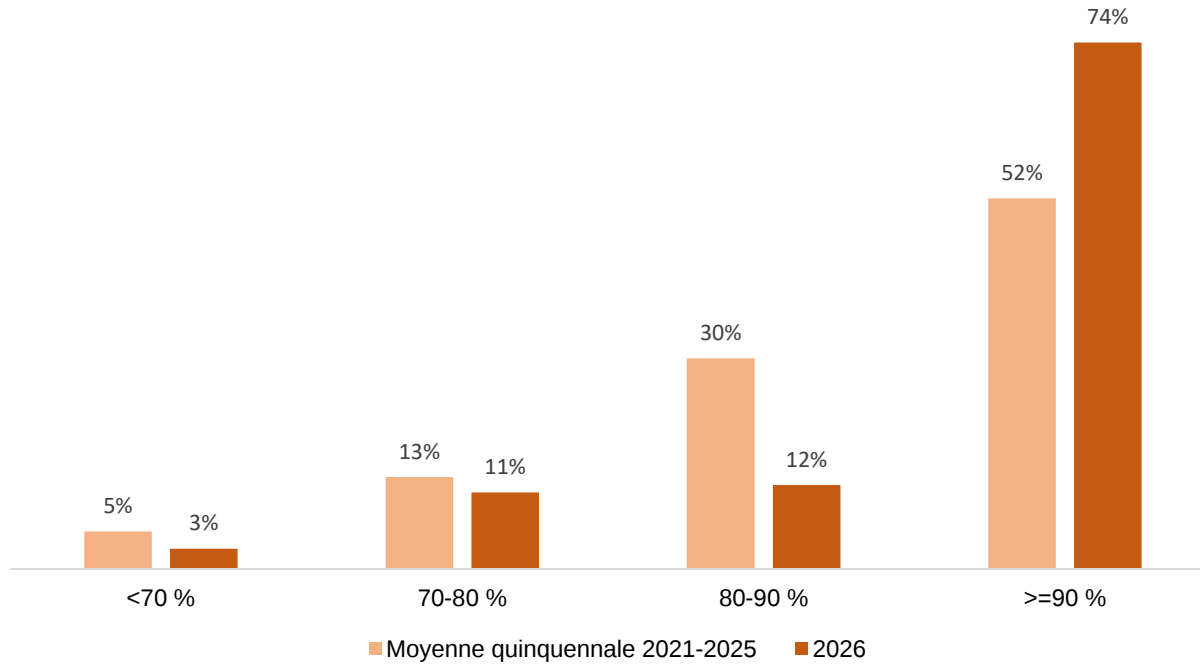
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »

- VITROSITÉ : 92 % (moyenne nationale)**  
**86 % des blés dépassent les 80 % de vitrosité**

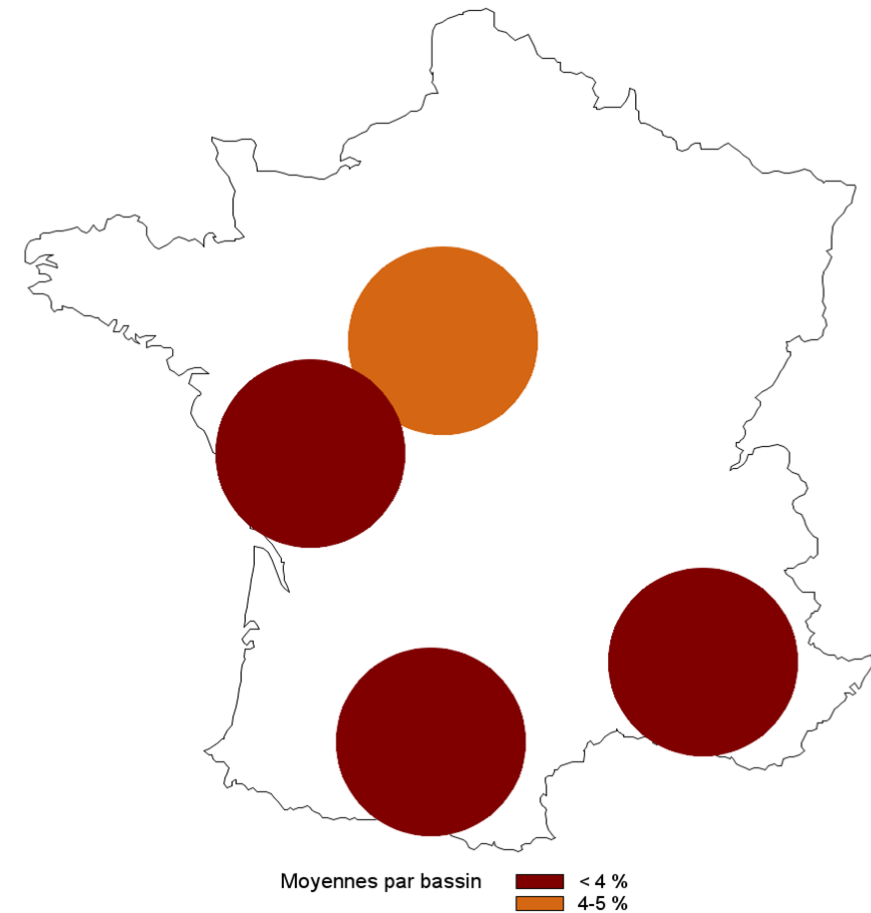
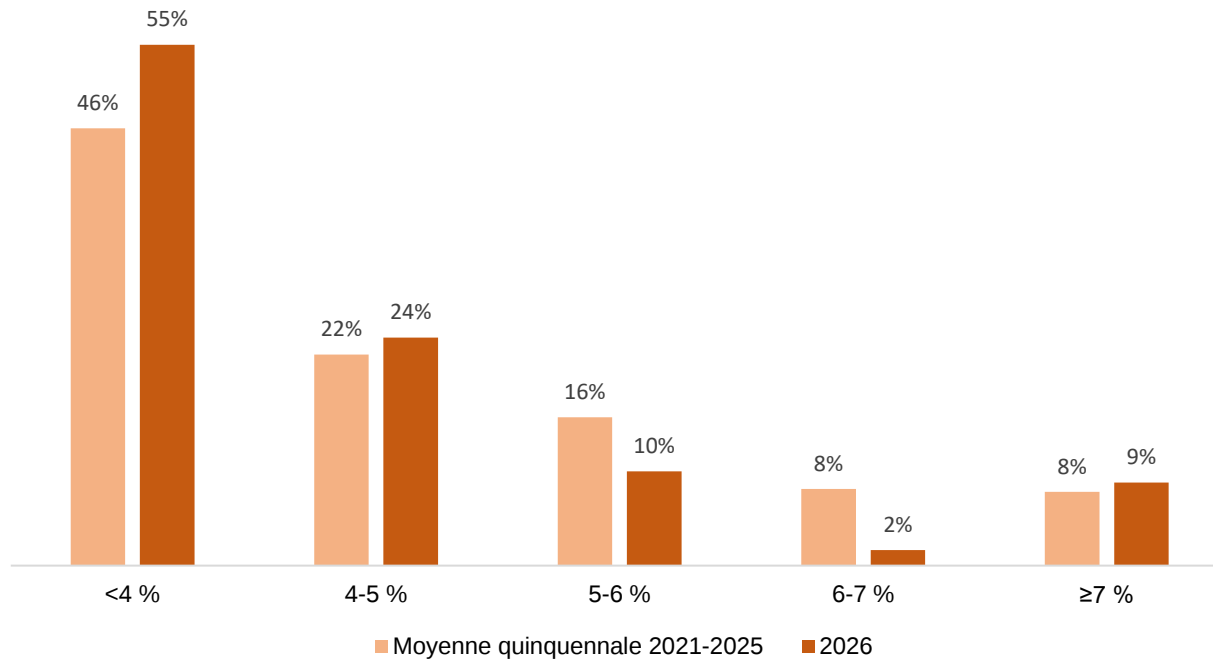
En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »

## ■ GRAINS BRISÉS : **4,1 %** (moyenne nationale)

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête auprès des collecteurs « Qualité du blé dur 2026 »



## Points clés –Qualité des blés durs



**99 %** des échantillons présentent une teneur en eau inférieure à 12%, témoignant de blés très secs



**82 %** affichent un poids spécifique supérieur à 78 kg/hl



**73 %** présentent une teneur en protéines supérieure à 14%



**100 %** des échantillons analysés affichent un indice de chute de Hagberg supérieur à 300 secondes



**85 %** des échantillons présentent moins de 2% de grains germés, mouchetés et fusariés



**74 %** des échantillons affichent une vitrosité supérieure à 90%

