

## ÉTUDES Céréales



# Qualité de la récolte 2026 de blé tendre

Résultats définitifs sur la base des données disponibles au **04 septembre 2026**

N°6 – 09 septembre 2026

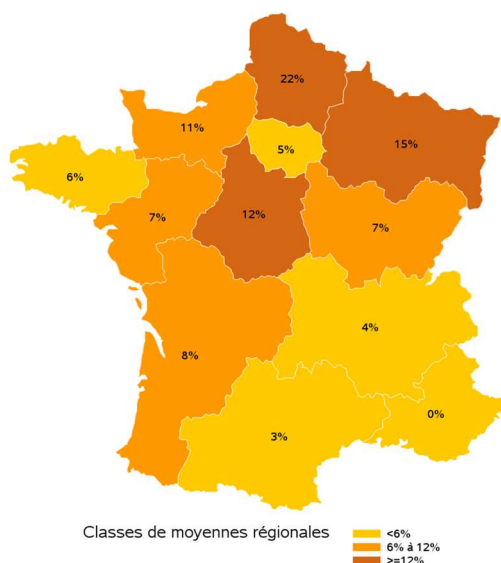
FranceAgriMer publie les résultats partiels sur la qualité de la récolte de blé tendre 2026 jusqu'aux résultats définitifs présentés ci-après, au fil des analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer. Ces résultats définitifs avec des détails plus affinés ainsi que des critères supplémentaires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

Pour rappel, 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 suivants 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/L<sup>1</sup>**.

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)



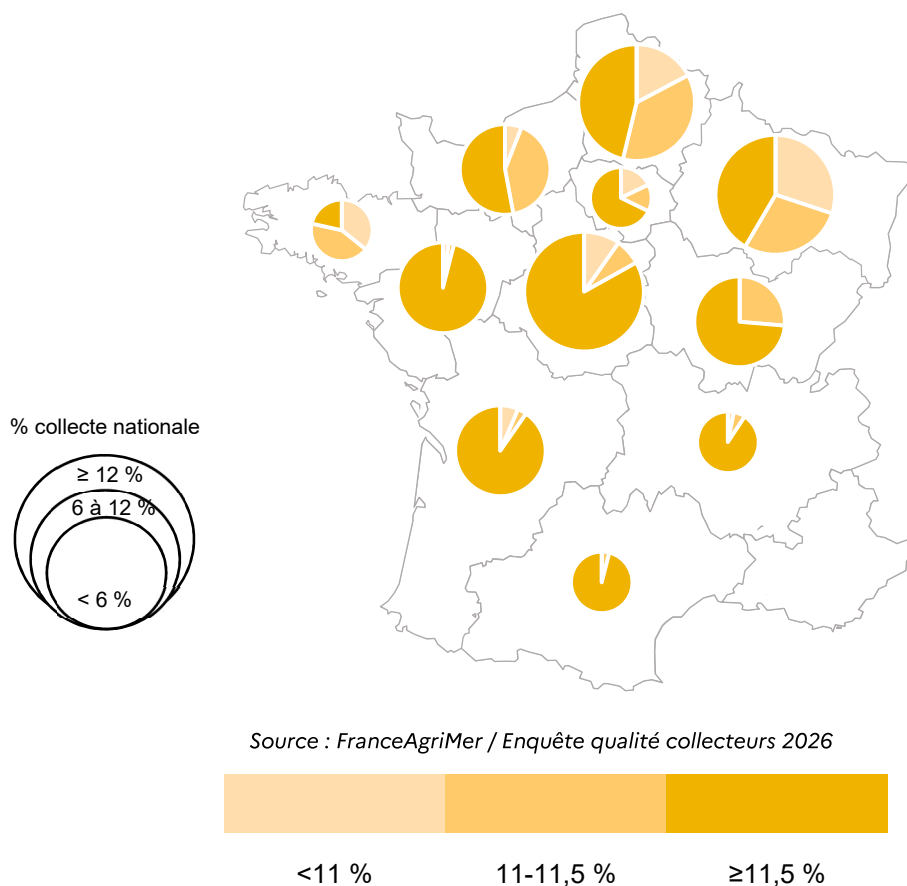
Source : FranceAgriMer

<sup>1</sup> La méthodologie est indiquée en dernière page

# Taux de protéines

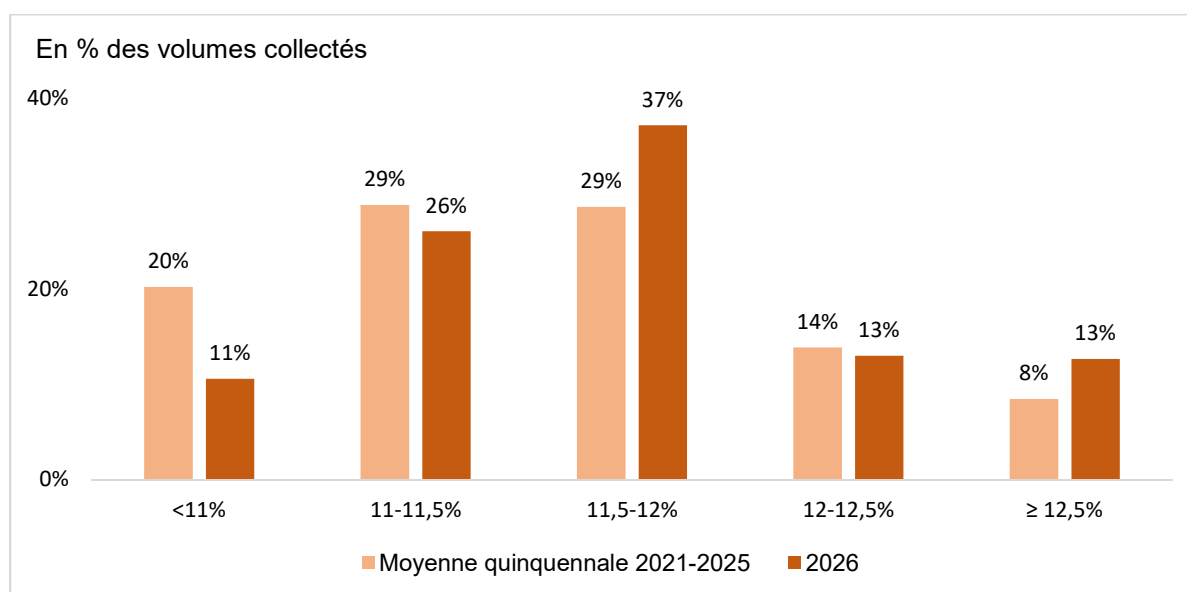
## Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



## Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

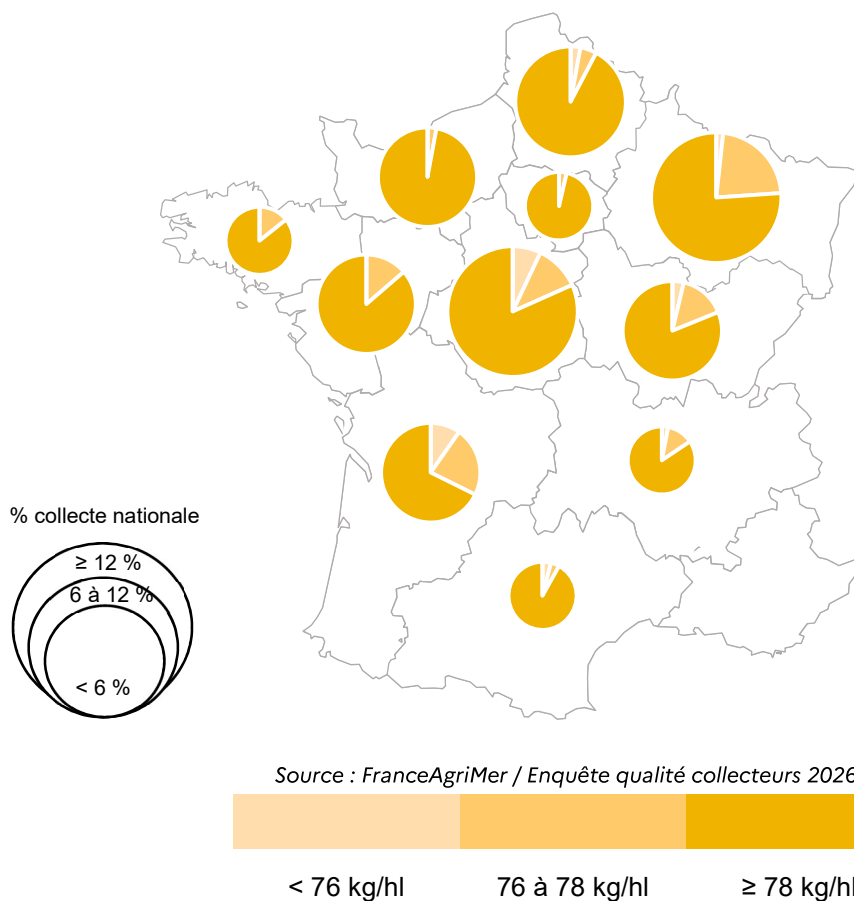


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

# Poids spécifique

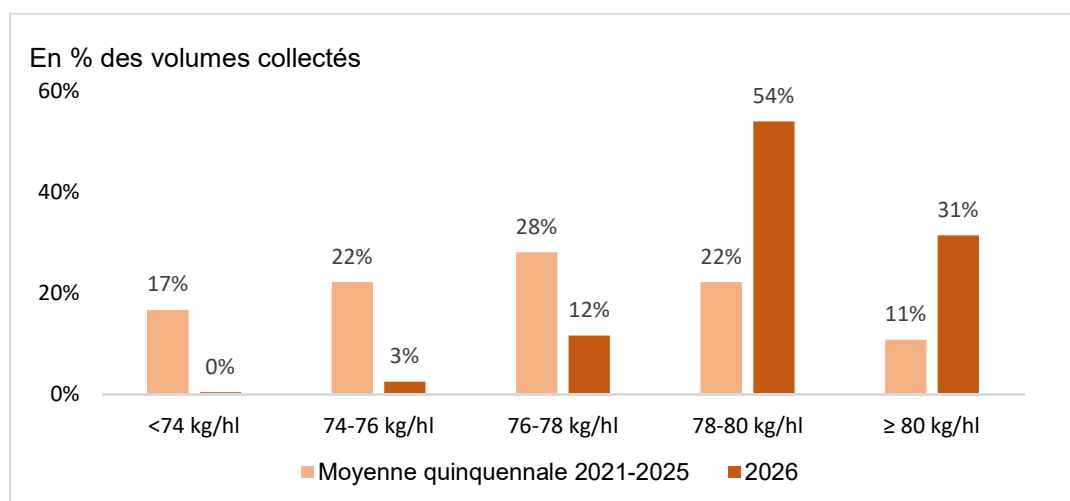
## Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



## Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

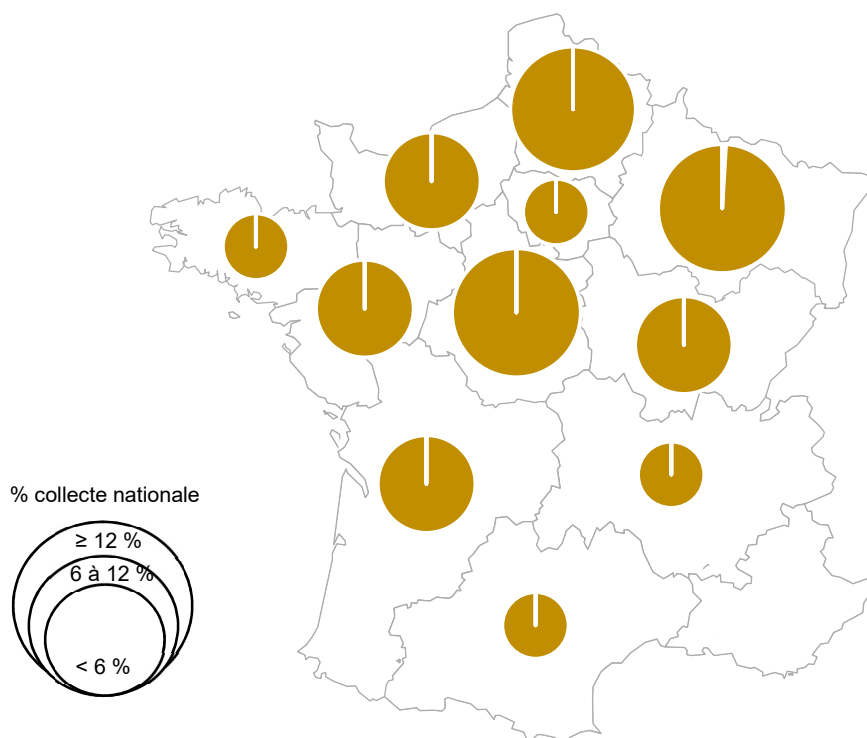


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

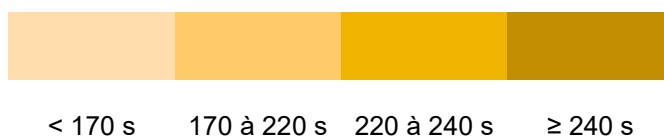
# Indice de chute de Hagberg

## Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)

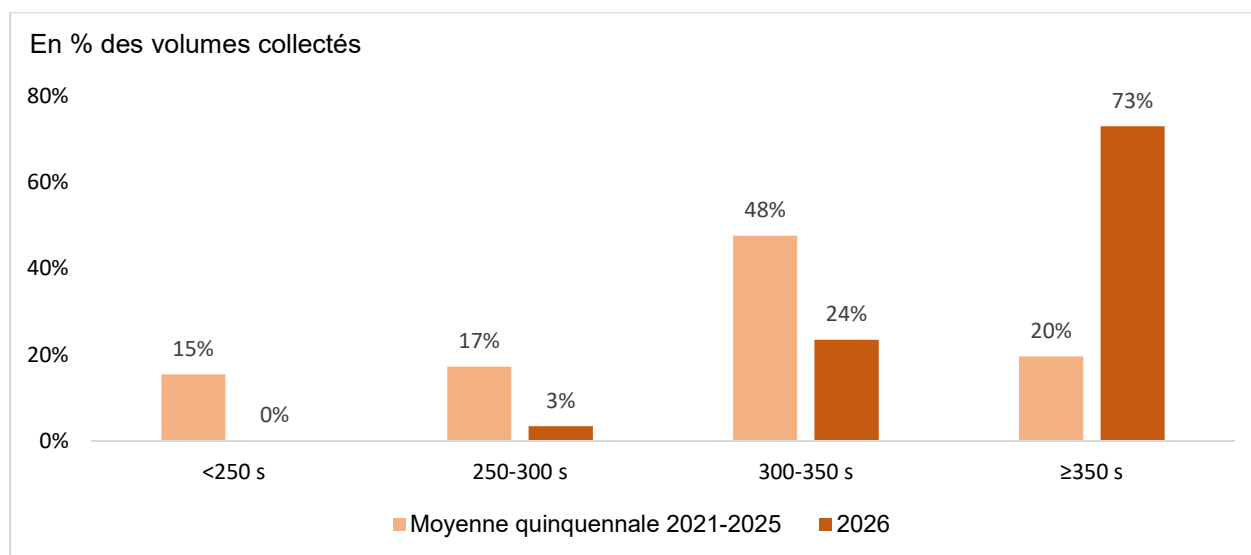


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



## Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

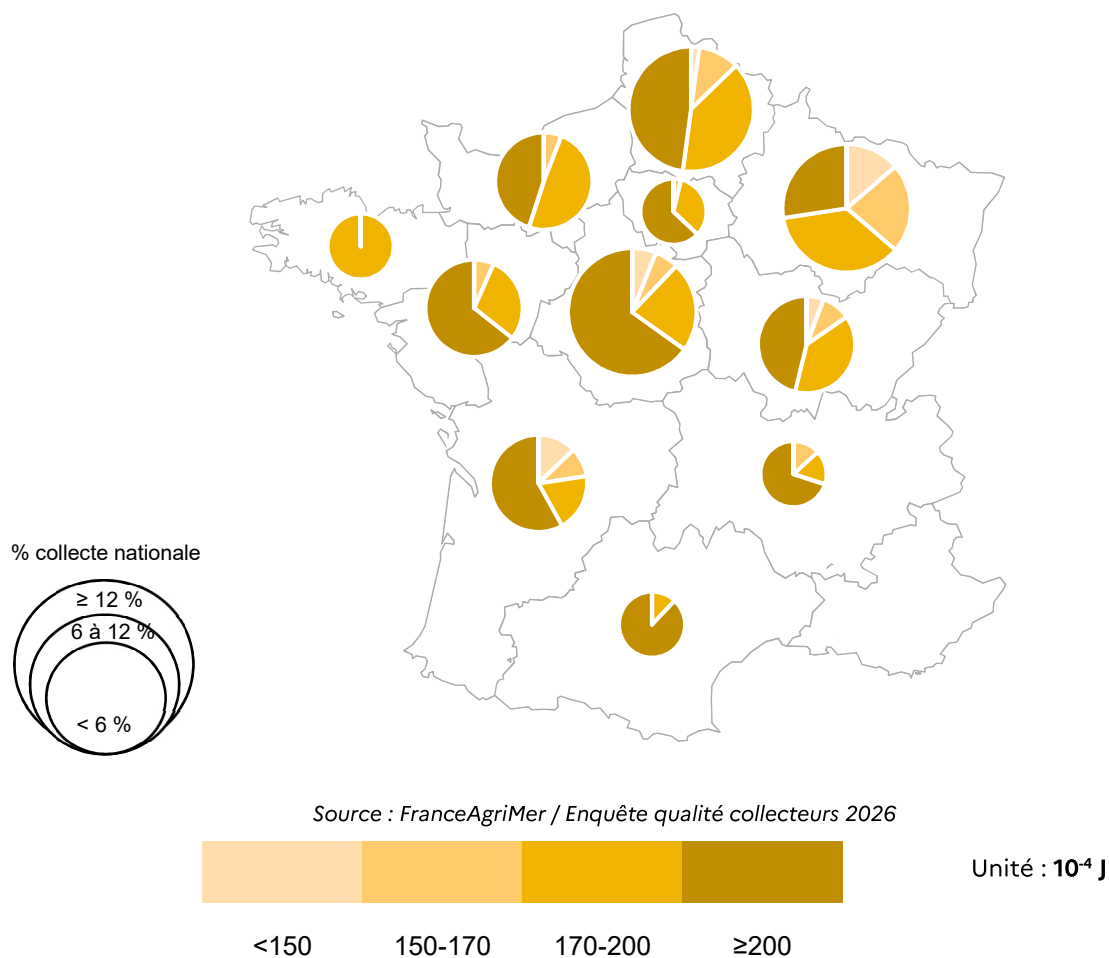


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

## Force boulangère (W)

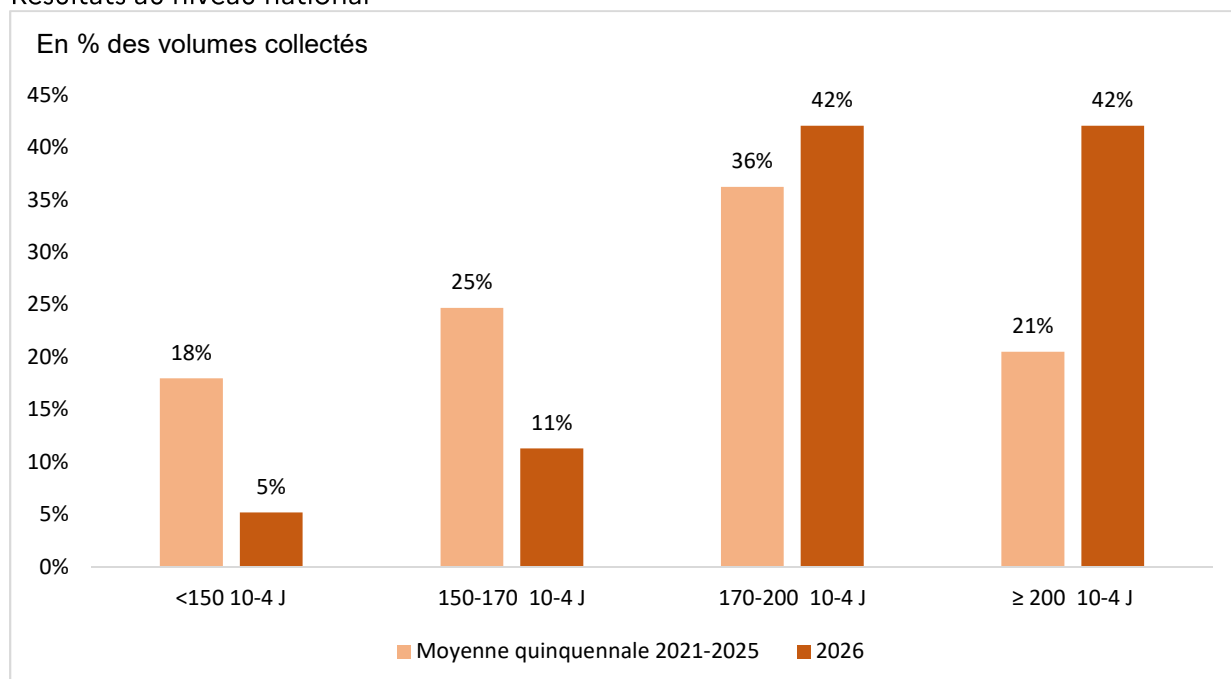
## Niveau régional

### Résultats par région (en % d'échantillons)



Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

## Résultats au niveau national

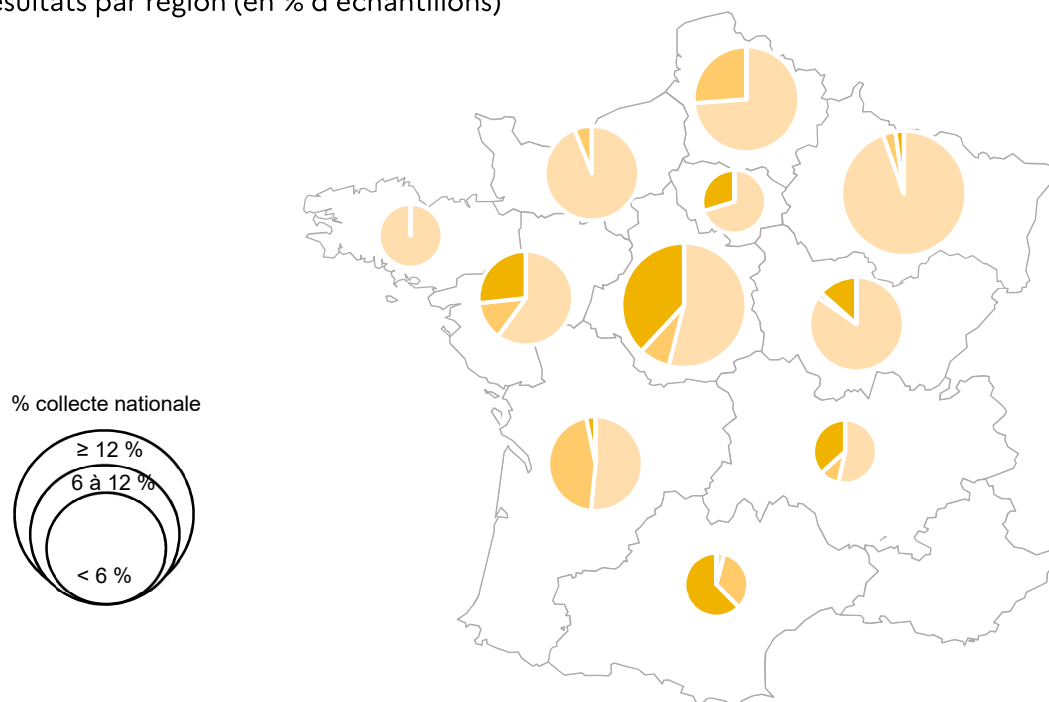


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

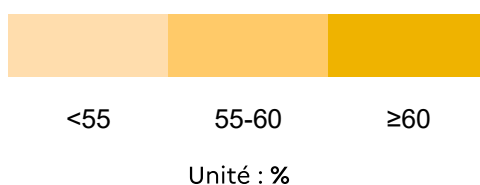
# Indice d'élasticité (Ie)

## Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)

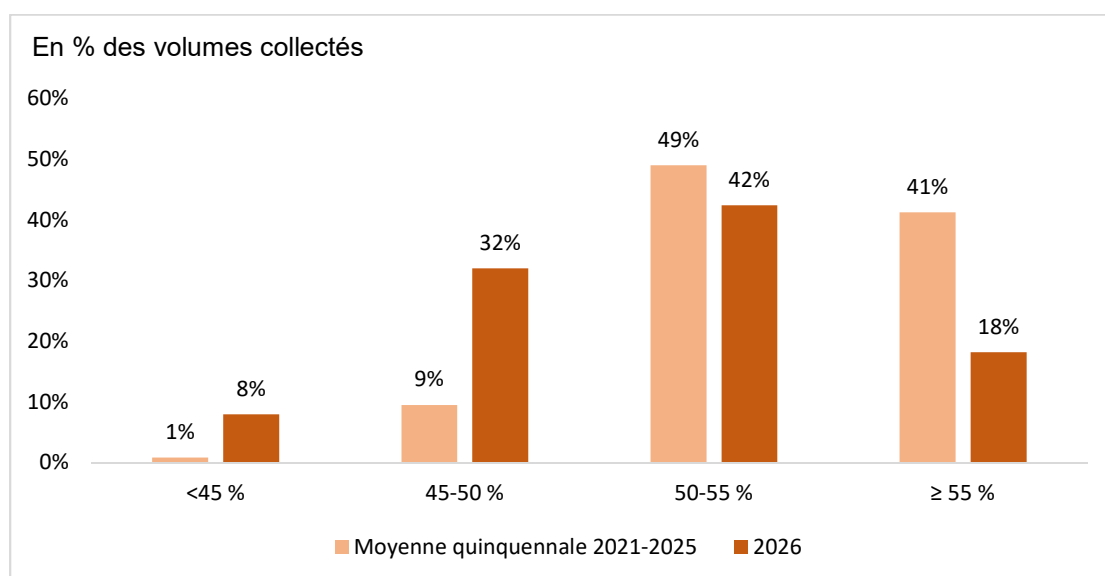


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



## Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

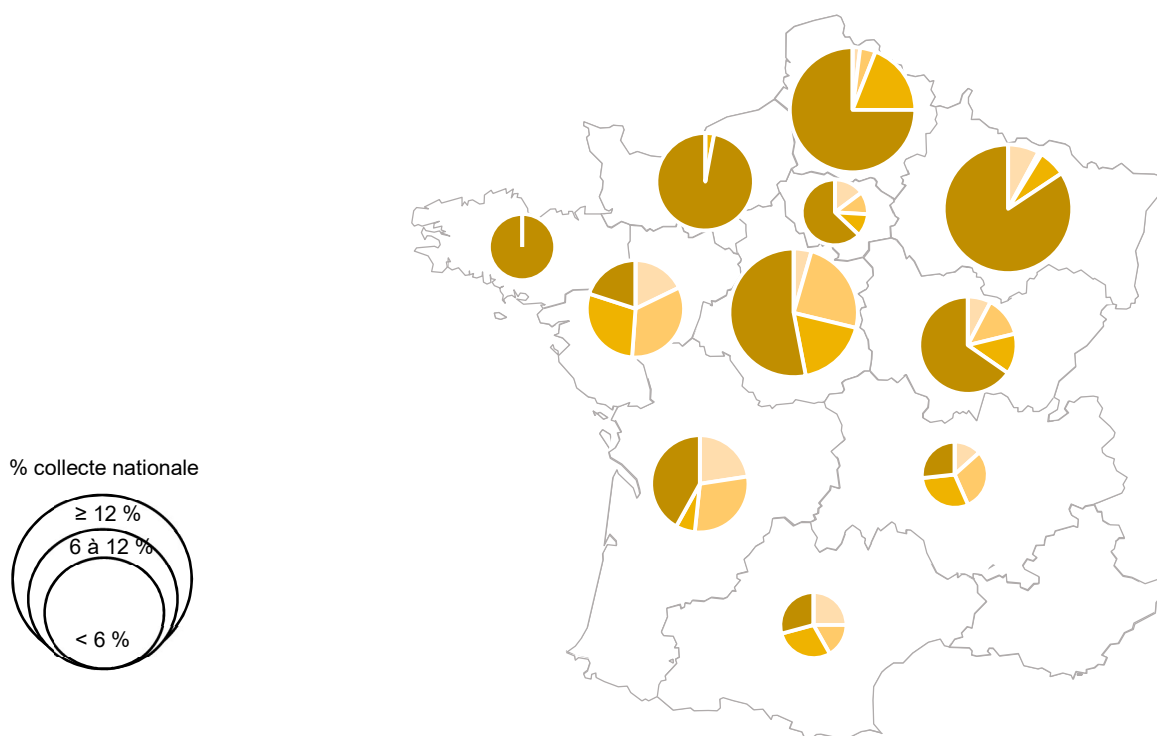


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

# Rapport P/L

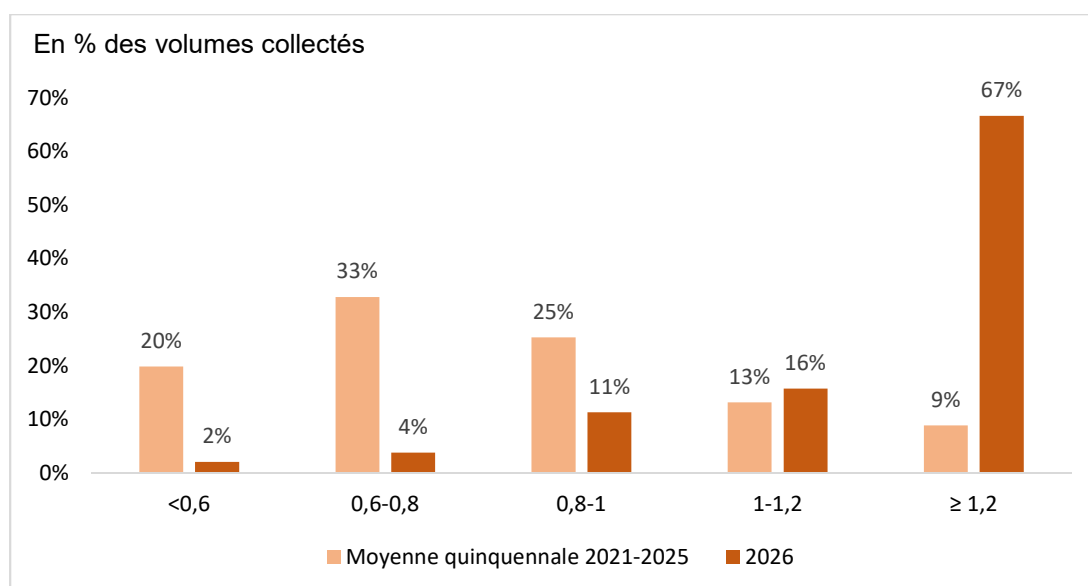
## Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)



## Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national

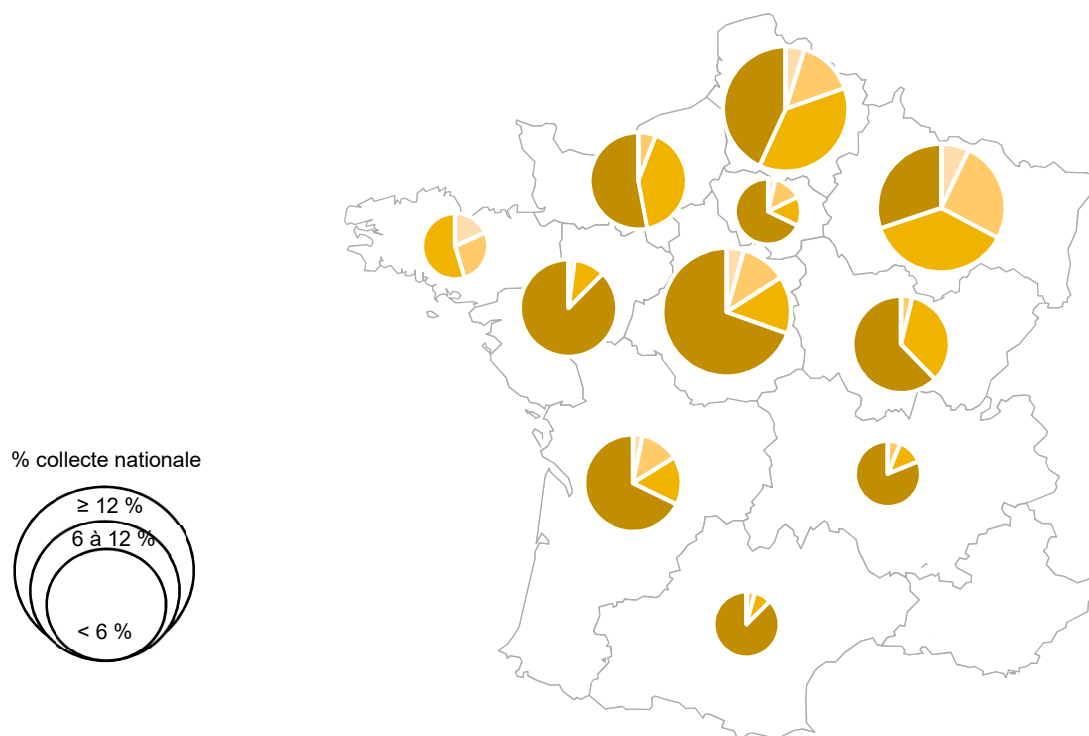


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

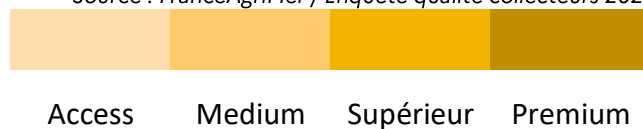
# Classification des blés

## Niveau régional

Résultats par région (en % d'échantillons)

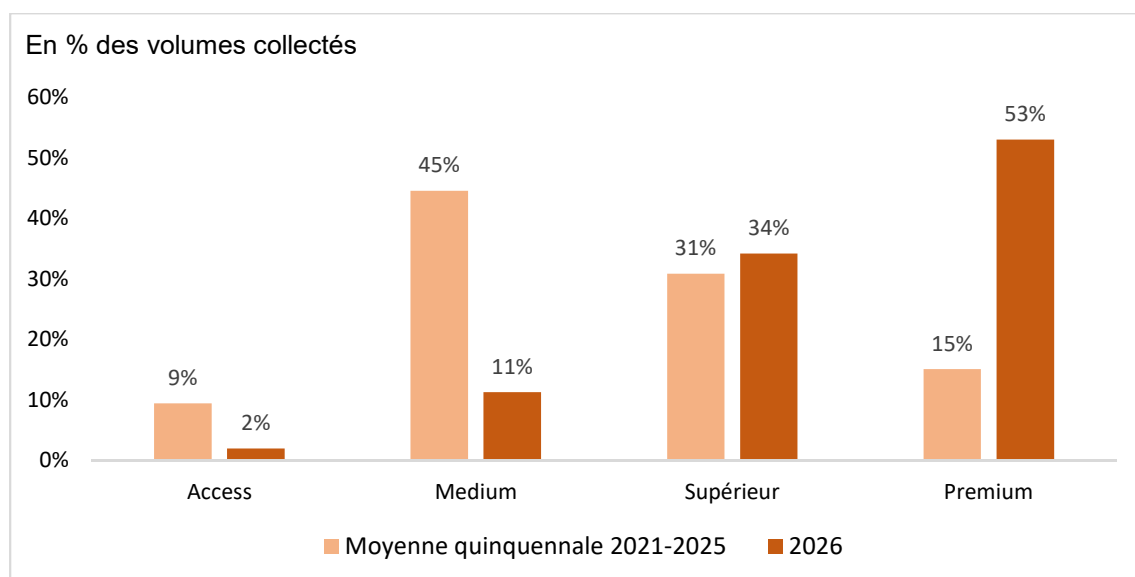


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



## Niveau national : 100 % d'échantillons analysés

Résultats au niveau national



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

# Grille de classement des blés

| Classes        | Taux de protéines | Force boulangère (W) | Poids spécifique | Indice de chute de Hagberg |
|----------------|-------------------|----------------------|------------------|----------------------------|
| Premium (A1)   | ≥ 11,5 %          | ≥ 170                | ≥ 77             | ≥ 240                      |
| Supérieur (A2) | ≥ 11 %            | ns                   | ≥ 76             | ≥ 220*                     |
| Médium (A3)    | ≥ 10,5 %          | ns                   | ns               | ≥ 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 276 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 556 échantillons ont été 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 (Ie)** : 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 suivant sont estimés : W, P/L et Ie. Le « **W** » (**10<sup>-4</sup> 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 « **Ie** », en %, exprime l'élasticité de la pâte.

## LES ÉTUDES

  
FranceAgriMer  
ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

 ARVALIS

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

Directrice de la publication : Marion Zalay  
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](http://www.franceagrimer.fr)

 FranceAgriMer  
 FranceAgriMer FR