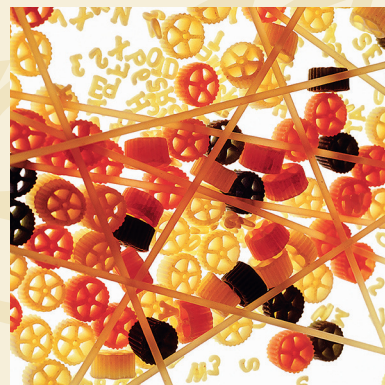


RÉCOLTE
2026



Qualité des blés
durs français

À L'ENTRÉE
DES SILOS DE
COLLECTE



RÉCOLTE 2026 : UN EXCELLENT MILLÉSIME POUR LA QUALITÉ DU BLÉ DUR

La campagne de production 2025-2026 a débuté avec de bonnes conditions d'implantation des cultures, avant qu'un hiver pluvieux ne s'installe. Par la suite, plusieurs vagues de chaleur, dont des épisodes caniculaires exceptionnellement précoces, ont accéléré le développement des cultures, réduit la pression des maladies et provoqué d'importantes situations de stress hydrique. Ces conditions ont écourté la phase de remplissage des grains et favorisé leur dessiccation rapide, conduisant ainsi à des récoltes particulièrement précoces.

Malgré ce contexte climatique contrasté, la qualité du blé dur s'avère très bonne. La moyenne des teneurs en protéines par bassin s'échelonnent entre 13 et 14,8 %, avec une moyenne nationale de 14,3 %. Comme lors de la campagne précédente, les poids spécifiques sont élevés, les moyennes par bassin se situant entre 78,4 et 80,6 kg/hl. Par ailleurs, le taux de grains mouchetés demeure très faible cette année, permettant de répondre sans difficulté à l'ensemble des cahiers des charges.

UNE PRODUCTION EN BAISSÉ MAIS UNE QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS SUR L'ENSEMBLE DES BASSINS DE PRODUCTION

La production de blé dur est estimée à 1,1 Mt, soit une baisse de 15 % par rapport à l'an passé, et une diminution de 18 % par rapport à la moyenne quinquennale (1,4 Mt), résultat de la baisse des surfaces et d'un rendement estimé à 52,7 q/ha.

En ce qui concerne la qualité, les conditions météorologiques en fin de cycle ont permis de maintenir des PS à des très bons niveaux, affichant une moyenne nationale à 79,3 kg/hl, avec près de 82 % de la collecte dépassant les 78 kg/hl en 2026, contre 38 % en moyenne sur les cinq dernières campagnes.

Les conditions sèches à la récolte ont également été favorables aux indices de chute de Hagberg, avec les quatre bassins de productions présentant des moyennes supérieures à 400 secondes. Ces fortes chaleurs ont également impacté la teneur en eau des blés, exceptionnellement basse cette année, avec une moyenne nationale à 10,5 %. Les quatre bassins de production affichent des valeurs moyennes inférieures à 11 %.

La teneur en protéines s'établit à 14,3 % en moyenne, supérieur de 0,5 point par rapport à l'année dernière (13,8 %). Près des trois quarts de la collecte affichent des valeurs supérieures à 14 % de protéines.

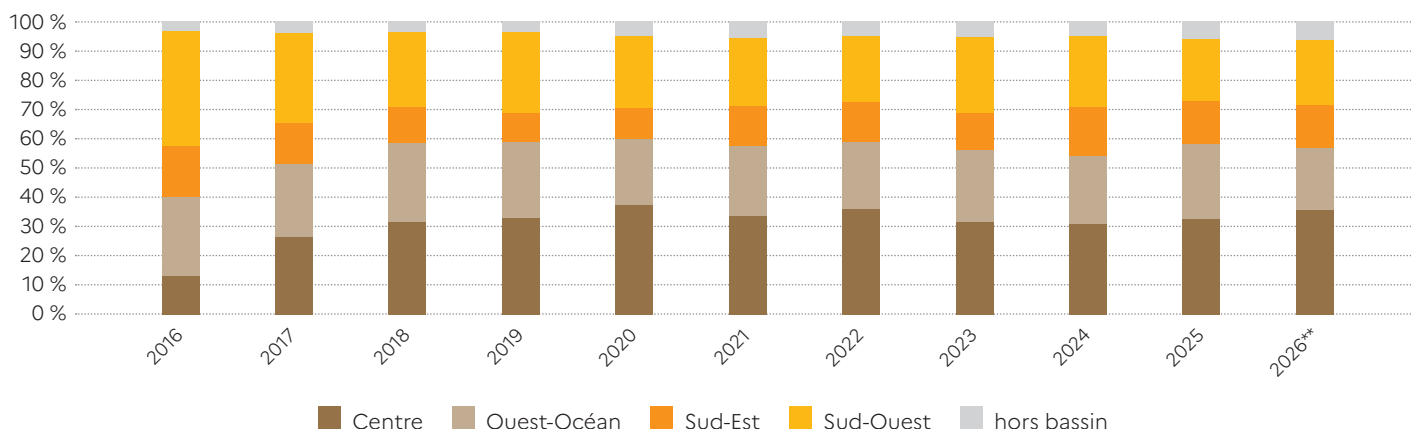
La vitrosité est d'un très bon niveau cette année. La moyenne nationale s'établit à 92 %. De plus, le taux de grains mouchetés, est à un niveau très satisfaisant avec une moyenne à 1,1 %.



ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE BLÉ DUR DANS LES 4 PRINCIPAUX BASSINS DE PRODUCTION

> Le graphique ci-dessous présente l'évolution de la production de blé dur dans les quatre principaux bassins de production. Selon les prévisions du SSP* pour la récolte 2026, le bassin Centre, qui constitue la principale zone de production, représenterait 36 % de la production totale nationale. Il serait suivi du bassin Sud-Ouest (22 %), du bassin Ouest-Océan (21 %) et, enfin, du bassin Sud-Est (15 %).

En % de la production totale nationale

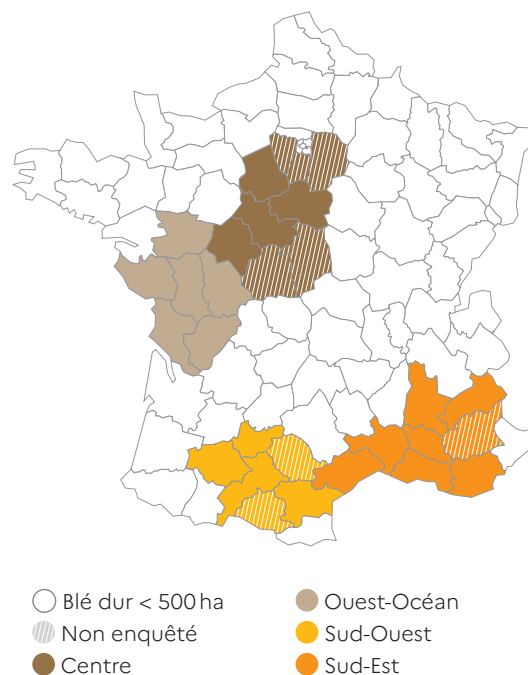


* Source : Service de la Statistique et de la Prospective du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, estimations au 1^{er} septembre 2026.
 ** Production prévisionnelle.

QUATRE BASSINS DE PRODUCTION ENQUÊTÉS

L'enquête auprès des collecteurs porte sur des silos de 21 départements, répartis en quatre bassins de production : Centre, Ouest-Océan, Sud-Ouest et Sud-Est. Au cours des cinq dernières campagnes, ces quatre bassins représentaient 95 % de la collecte* nationale de blé dur : 23 % pour le Sud-Ouest, 33 % pour le Centre, 24 % pour le bassin Ouest-Océan et 15 % pour le Sud-Est. Dans les pages suivantes sont présentés les résultats moyens des quatre bassins, symbolisés par des pastilles de couleur.

* Pour rappel, la collecte représente la partie de la récolte non autoconsommée ou stockée à la ferme : c'est la part de la production qui rentre dans le circuit de commercialisation, sur le marché intérieur ou à l'export.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

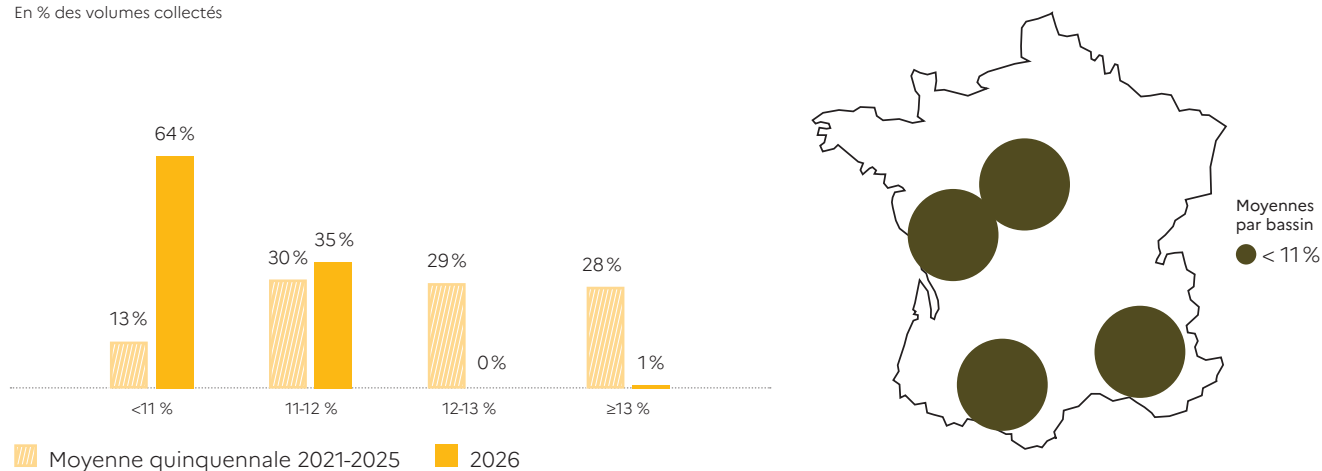
TENEUR EN EAU ET POIDS SPÉCIFIQUE



DES TENEURS EN EAU HISTORIQUEMENT BASSES DANS TOUS LES BASSINS DE PRODUCTION

> En lien avec les conditions chaudes et sèches au moment de la récolte, la teneur en eau des blés durs est particulièrement basse cette année. La moyenne nationale s'établit à 10,5 % et les quatre bassins de production affichent des valeurs moyennes inférieures à 11 %.

En % des volumes collectés

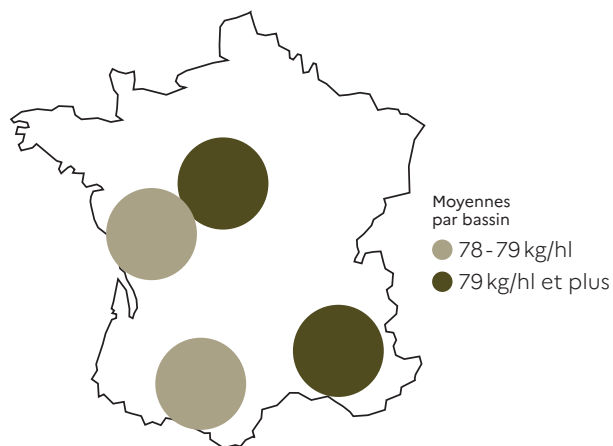


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

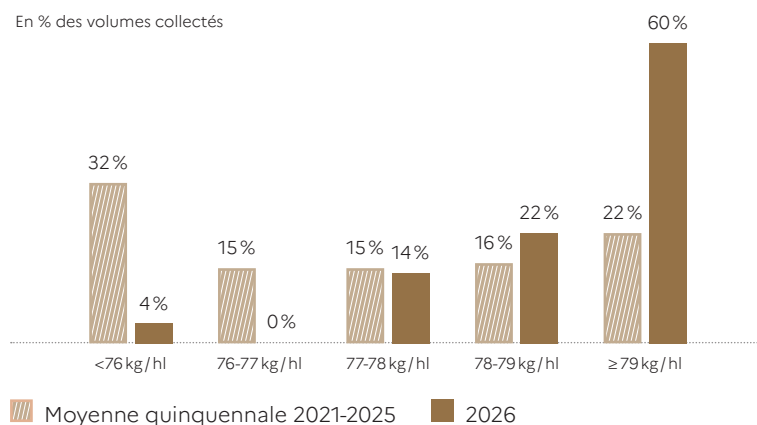
DES POIDS SPÉCIFIQUES TRÈS ÉLEVÉS

> Le temps sec et ensoleillé au moment du remplissage des grains a permis de mettre en place un potentiel de poids spécifique élevé, qui a été préservé par les conditions très sèches à la récolte. Ainsi, près de 82 % de la collecte dépassent les 78 kg/hl en 2026, contre 38 % en moyenne sur les cinq dernières campagnes. La moyenne nationale s'établit à 79,3 kg/hl. Tous les bassins de production présentent des poids spécifiques moyens d'au moins 78,4 kg/hl.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

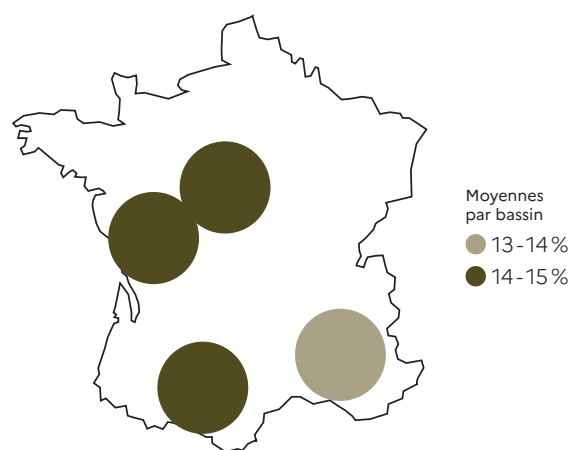
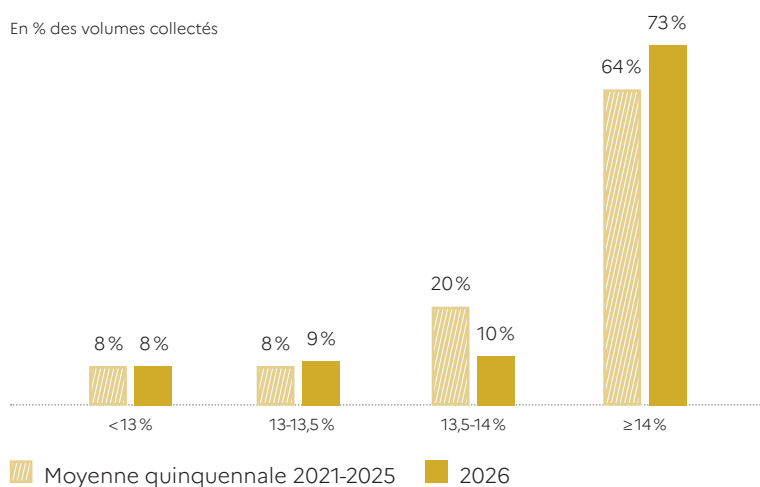
PROTÉINES ET VITROSITÉ



UNE TENEUR EN PROTÉINES TRÈS ÉLEVÉE

> La teneur en protéines s'établit à 14,3 % en moyenne nationale. 83 % de la collecte dépassent les 13,5 % de protéines et près des trois quarts des blés durs affichent des valeurs supérieures à 14 %. Les bassins Centre, Ouest-Océan et Sud-Ouest ont des teneurs en protéines moyennes supérieures ou égales à 14 %.

En % des volumes collectés

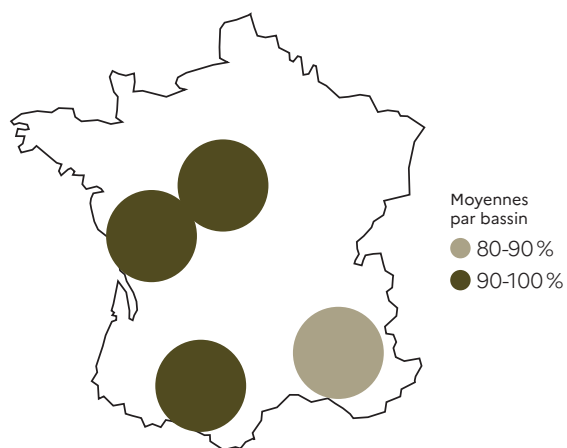


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

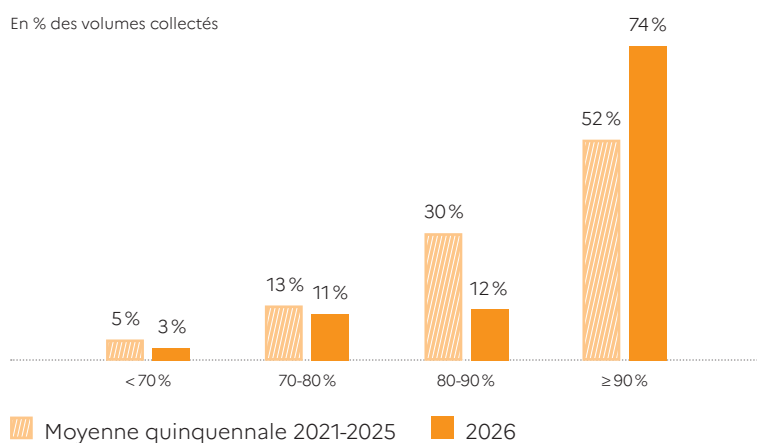
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

¾ DES BASSINS DÉPASSENT 90 % DE VITROSITÉ

> En lien avec les niveaux de protéines et le climat sec en fin de cycle, la vitrosité est d'un très bon niveau cette année. La moyenne nationale s'établit à 92 %. 86 % des blés durs collectés dépassent les 80 % et 74 % sont au-dessus de 90 % de vitrosité.



En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

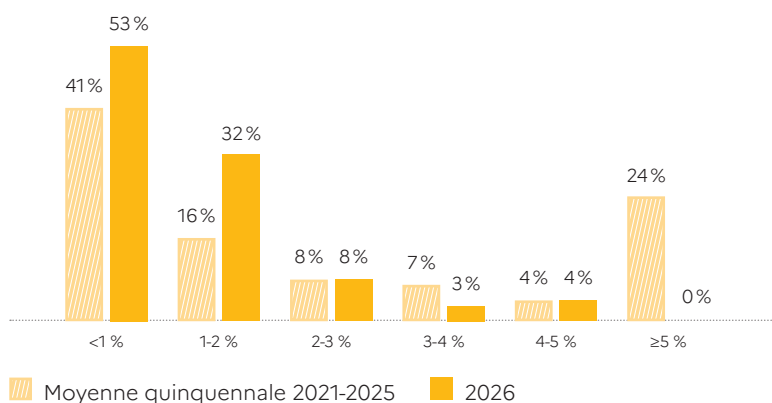
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



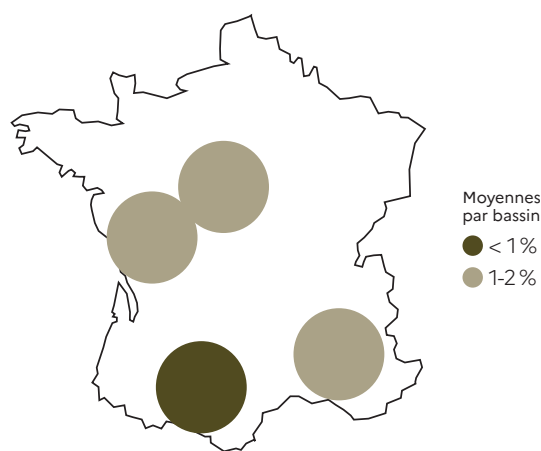
TRÈS PEU DE GMF

> Les conditions climatiques cette année ont été telles (peu de maladies et récolte dans des conditions très sèches) que le blé dur est globalement exempt de grains germés, mouchetés et fusariés (GMF). Les taux de GMF sont faibles avec une moyenne de 1,3 %. Le bassin Sud-Ouest présente les valeurs les plus basses, à 0,8 % en moyenne. Les valeurs les plus élevées sont observées dans le Sud-Est et ne dépassent pas les 2 % en moyenne. Au total, 85 % des blés durs sont en-dessous de 2 %.

En % des volumes collectés



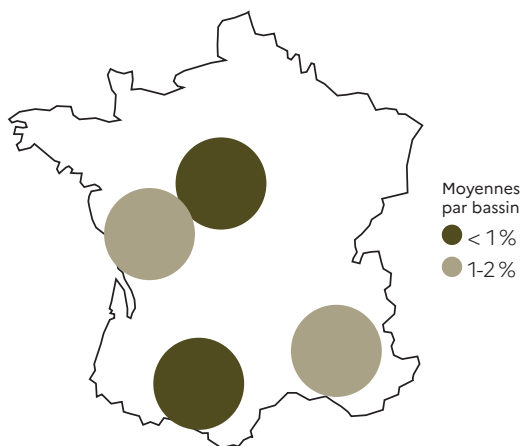
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

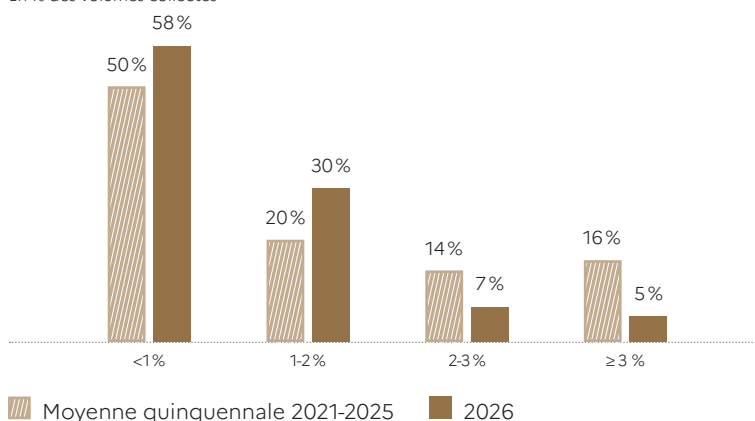
TRÈS FAIBLE TENEUR EN GRAINS MOUCHETÉS

> Le taux de grains mouchetés, très tributaire des conditions climatiques autour de la floraison, est à un niveau très satisfaisant avec une moyenne à 1,1 %. Au total, 88 % de la collecte affiche des valeurs inférieures à 2 % de moucheture. Les bassins Centre et Sud-Ouest présentent des teneurs inférieures ou égales à 1 %. Le taux de moucheture est plus élevé dans le Bassin Sud-Est, mais n'excède pas les 2 % en moyenne.



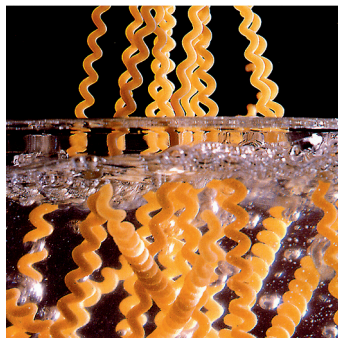
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

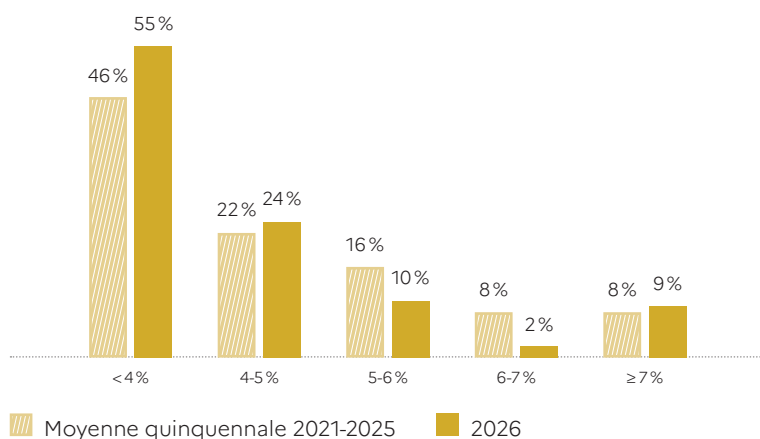
GRAINS BRISÉS ET INDICE DE CHUTE DE HAGBERG



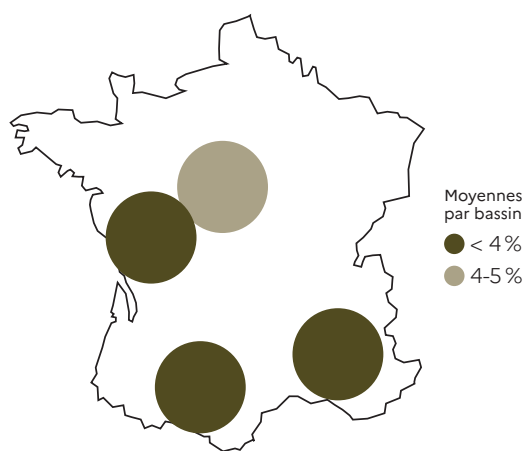
UN FAIBLE TAUX DE GRAINS BRISÉS

> La faible teneur en eau des grains n'a pas engendré de problématique de casse spécifique à l'entrée des silos puisque, en moyenne nationale, la collecte affiche 4,1 % de grains brisés, soit un peu plus faible que la moyenne quinquennale. Plus des trois quarts de la collecte sont inférieurs à 5 % de grains brisés. Le taux de grains cassés est plus élevé dans le Centre, mais n'excède pas les 4,8 % en moyenne.

En % des volumes collectés



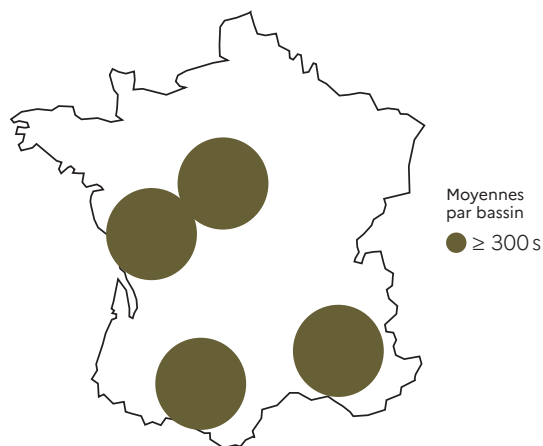
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

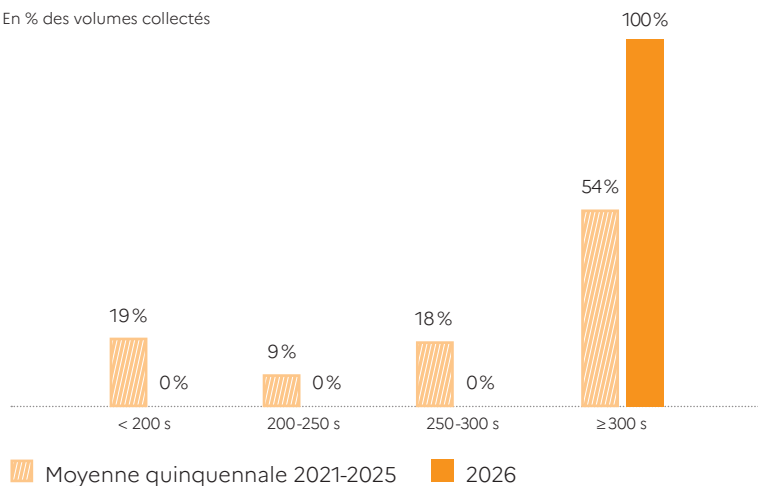
TRÈS BONS INDICES DE CHUTE DE HAGBERG SUR TOUT LE TERRITOIRE

> En lien avec le temps très sec au moment des récoltes, les indices de chute de Hagberg sont très élevés cette année. Les quatre bassins de production présentent des moyennes supérieures à 400 secondes.



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

En % des volumes collectés



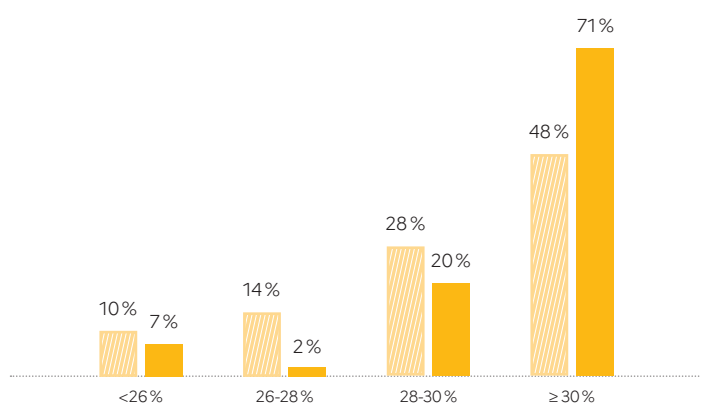
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

GLUTEN HUMIDE ET GLUTEN INDEX

UN GLUTEN HUMIDE ÉLEVÉ

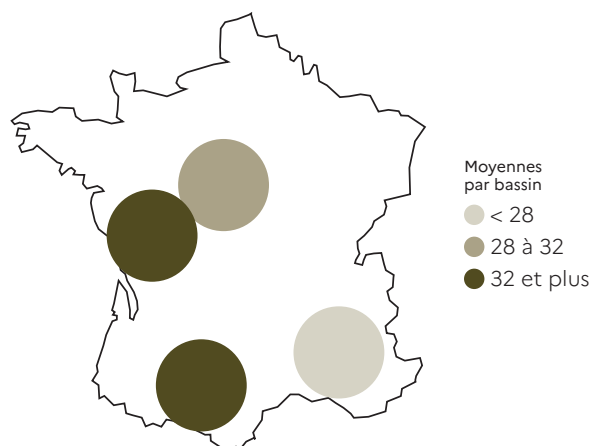
> Très corrélé à la teneur en protéines, le gluten humide affiche 31,6 % de moyenne cette année. Le bassin Ouest-Océan affiche même une moyenne à 33,6 %. Au total, 91 % des blés présentent un gluten humide supérieur à 28 %.

En % des volumes collectés



■ Moyenne quinquennale 2021-2025 ■ 2026

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

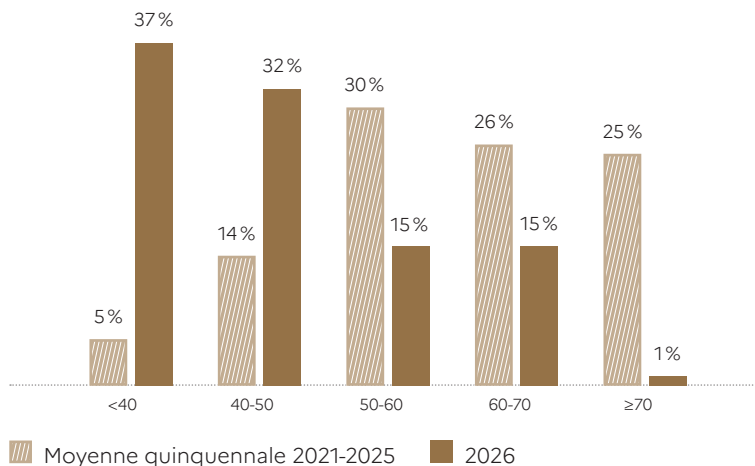
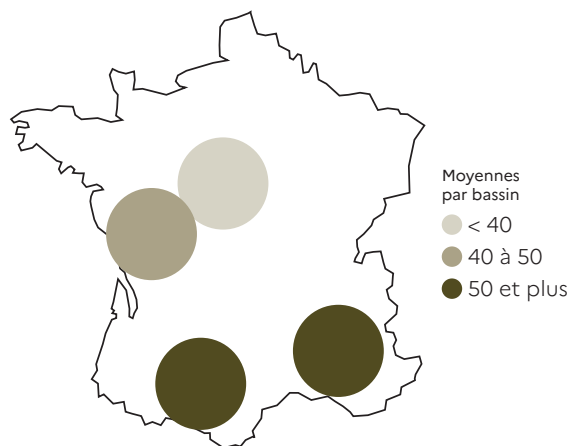


Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

UN GLUTEN INDEX CONTRASTÉ

> Cette année, la moyenne nationale s'établit à 39,6, en retrait au regard de la moyenne quinquennale. Les gluten index sont hétérogènes d'un bassin à l'autre, allant de 19,5 pour la région Centre à 56,4 pour le Sud-Ouest.

En % des volumes collectés



■ Moyenne quinquennale 2021-2025 ■ 2026

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

COULEUR

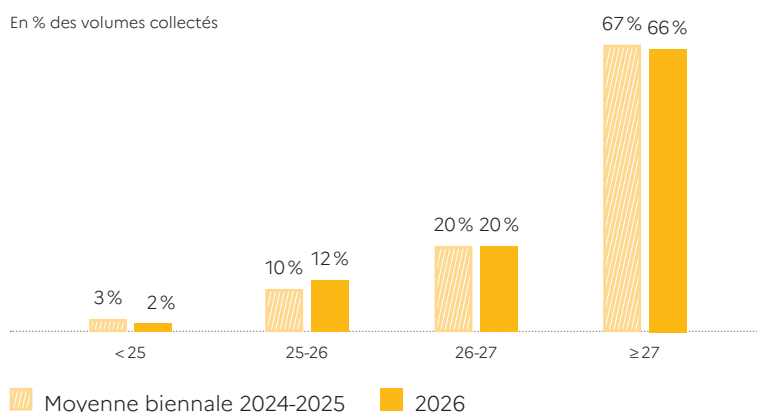
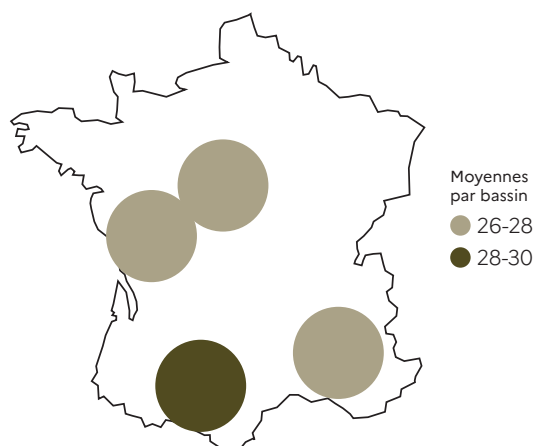


Depuis 2024, l'enquête collecteur a opéré une rupture de méthodologie sur la préparation de l'échantillon et l'indice de jaune est déterminé sur semoule obtenue par mouture d'essai de laboratoire. La méthode de mesure de la couleur est identique ; elle est déterminée par colorimétrie par réflectance diffuse (NF EN ISO 16624). Cette méthode permet de déterminer grâce à un chromamètre les trois grandeurs qui caractérisent les couleurs : L^* , a^* et b^* . La clarté L^* , prend des valeurs entre 0 (noir) et 100 (blanc de référence). Les paramètres a^* et b^* sont les indices de chromaticité de -60 à +60, avec a^* sur un axe allant du vert (< 0) au rouge (> 0). Le paramètre b^* est celui utilisé pour déterminer l'indice de jaune des semoules de blés durs. Il est représenté par la valeur sur un axe allant du bleu (< 0) au jaune (> 0). Plus b^* est élevé, plus la couleur est jaune. Les résultats présentés ci-dessous ne sont pas strictement comparables aux précédentes éditions (gammes de valeurs différentes). Néanmoins, des travaux menés par ARVALIS ont montré que l'indice de jaune mesuré sur des semoules par colorimétrie par réflectance diffuse est bien corrélé à celui mesuré sur pâton selon l'ancienne méthode.



DES SEMOULES BIEN JAUNES

> L'indice de jaune, mesuré sur semoule, est inférieur de 1 point à celui de l'année dernière, avec une moyenne nationale de 28. Cette moyenne masque néanmoins une variabilité propre à chaque bassin, allant d'un indice de jaune de 26 pour le bassin Ouest-Océan à 29 pour le bassin Sud-Ouest. Par ailleurs, 66 % de la collecte présente des valeurs d'indice de jaune supérieures à 27.



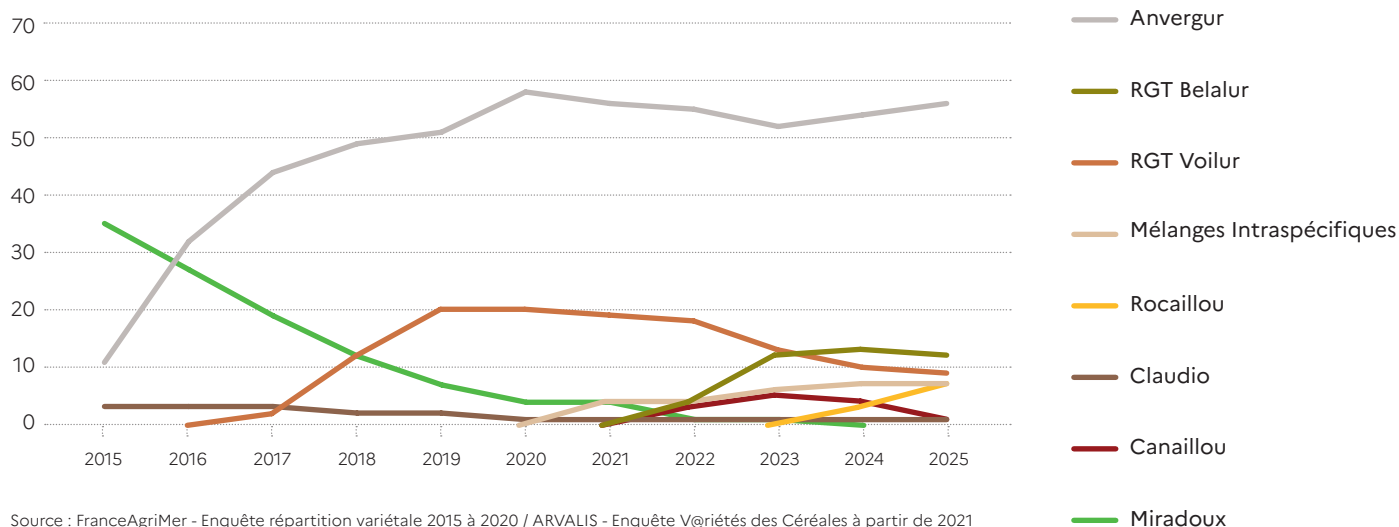
Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

RÉPARTITION VARIÉTALE

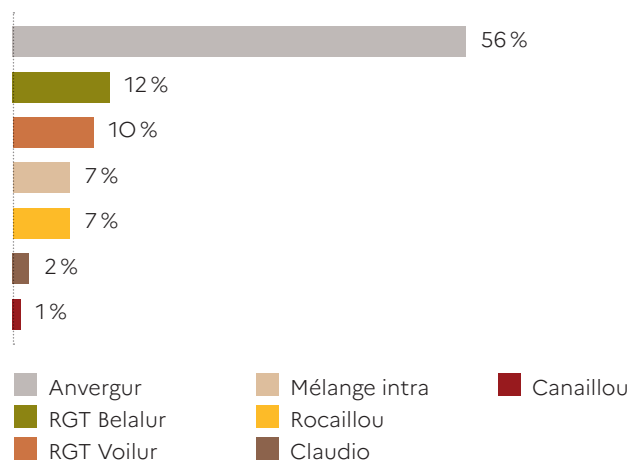
ÉVOLUTION DES SURFACES CULTIVÉES DES PRINCIPALES VARIÉTÉS DE BLÉ DUR AU NIVEAU NATIONAL

En % des surfaces nationales

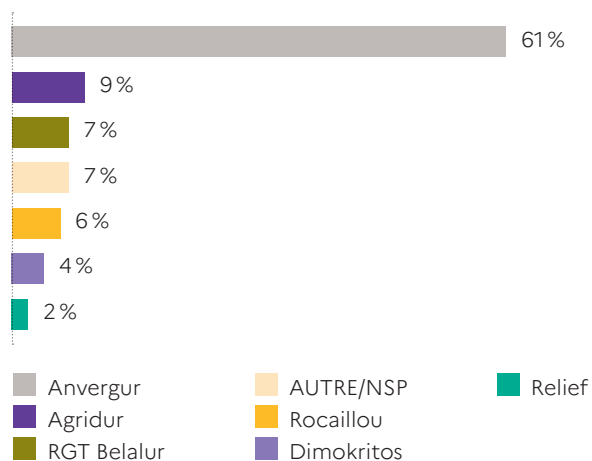


RÉPARTITION DES SURFACES CULTIVÉES EN 2025

7 PRINCIPALES VARIÉTÉS CULTIVÉES EN AGRICULTURE CONVENTIONNELLE



7 PRINCIPALES VARIÉTÉS CULTIVÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Source : ARVALIS
Enquête V@riétés des Céréales 2025



UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité du blé dur » est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS, avec le soutien d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité de la récolte française 2026 de blé dur. Pendant la moisson 125 échantillons ont été prélevés à l'entrée de 89 silos, appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants, par les agents de FranceAgriMer. Ces échantillons, représentatifs des catégories mises en place par les collecteurs ont ensuite été expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

MÉTHODES ANALYTIQUES

> Teneur en eau – 125 échantillons

Elle est mesurée sur grains entiers par spectroscopie dans le proche infrarouge.

> Masse à l'hectolitre ou poids spécifique (NF EN ISO 7971-3) – 125 échantillons

Elle est obtenue à l'aide d'un Niléma-litre et s'exprime en kg/hl sur matière telle quelle.

L'équation de correction ($0,9078 \times \text{masse à l'hectolitre}$) + 6,6025 est appliquée aux valeurs lues.

> Indice de chute selon Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093) – 125 échantillons

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.

> Teneur en protéines – 125 échantillons

Elle est mesurée sur grains entiers par spectroscopie dans le proche infrarouge. La teneur en protéines est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS).

> Vitrosité / Mitadinage (NF V03-779) – 51 échantillons

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. Le taux de grains mitadinés est déterminé au coupe-grain selon la norme NF V03-779.

> Recherche des impuretés (NF EN 15587) – 51 échantillons

La méthode utilisée permet la détermination du pourcentage d'impuretés dans le blé dur. Les impuretés sont déterminées par examen visuel d'un sous échantillon de 50 à 100 g de blé dur après tamisage avec 3 tamis (1 mm, 1,9 mm et 3,5 mm).

> Teneur en Gluten humide et Gluten Index (NF EN ISO 21415-2) – 64 échantillons

Ces mesures permettent d'apprécier :

- la quantité de gluten extraite après malaxage mécanique et lavage d'un mélange de mouture et d'eau salée,
- la qualité viscoélastique du gluten par centrifugation à travers un tamis. Plus l'indice est élevé, plus le gluten est tenace.

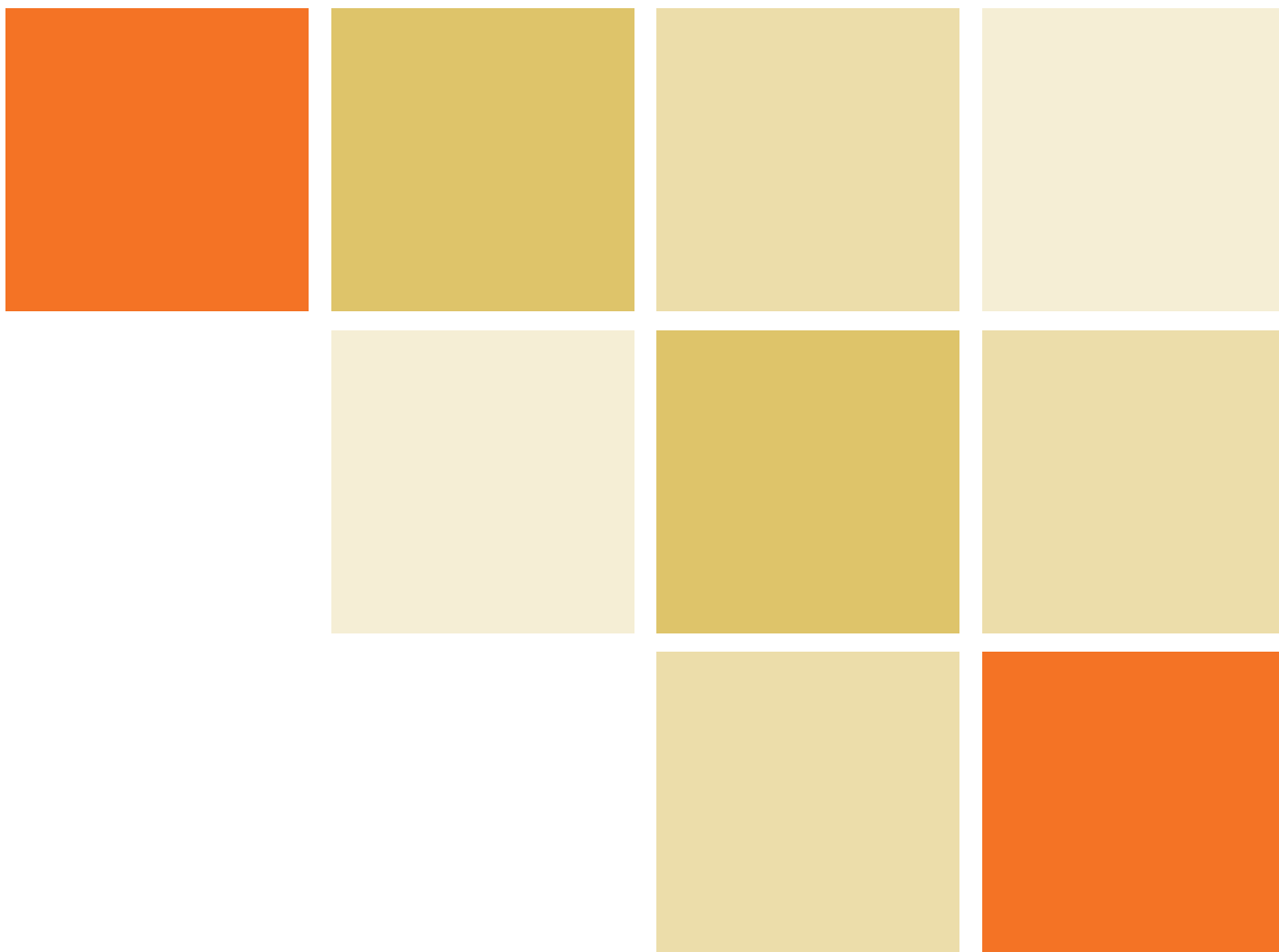
> Détermination de la couleur des semoules de blé dur (NF EN ISO 16624) – 30 échantillons

La couleur des semoules est déterminée par colorimétrie par réflectance diffuse. Cette méthode permet de déterminer grâce à un chromamètre les trois grandeurs qui caractérisent la couleur : L^* , a^* et b^* . Le b^* est utilisé pour définir l'indice de jaune.

En complément une enquête menée par IFOP à la demande d'ARVALIS, a permis d'établir la répartition des variétés par département et par région. Une base de 129 727 agriculteurs, ayant au moins 10 hectares de céréales a été constituée avec l'appui de FranceAgriMer. Sur cette base, un échantillon représentatif a été construit par département et selon 3 strates de taille d'exploitation : surface de céréales de 10 à 19 ha, 20 à 49 ha et 50 ha et plus. Au total, 5 379 agriculteurs ont été interviewés en 2025.

Les analyses réalisées par le laboratoire de FranceAgriMer sont couvertes par l'accréditation Cofrac n°1-2112.

Les analyses de gluten humide et de gluten Index réalisées par le laboratoire d'Arvalis sont couvertes par l'accréditation Cofrac n° 1-074



Qualité des blés durs français - À l'entrée des silos de collecte - Récolte 2026
édition septembre 2026

Directrice de la publication : Marion Zalay
Photographie ©Nicole Cornec, Jean-Yves Maufas, Bernard Minier, Martine Giban, Michel Mangin, ARVALIS, Phovoir
ISSN : 1777-1285

ARVALIS
3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris ■ www.arvalis.fr

Avec le soutien d'**Intercéréales**

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