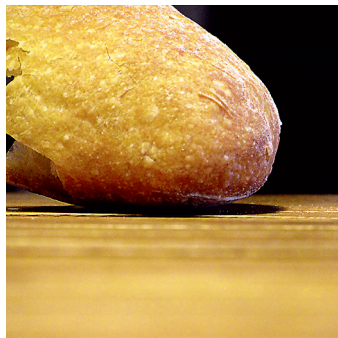


RÉCOLTE
2026



Qualité des blés
tendres français

À L'ENTRÉE
DES SILOS DE
COLLECTE



RÉCOLTE 2026 : UNE QUALITÉ TECHNOLOGIQUE EXCELLENTE

La campagne de production 2025-2026 s'est caractérisée par de bonnes conditions d'implantation suivie d'un hiver pluvieux. Plusieurs vagues de chaleur, ainsi que des épisodes caniculaires exceptionnellement précoces, ont accéléré les stades de cultures. Les conditions sèches ont limité la pression des maladies et engendré des situations de fort stress hydrique. Les chaleurs ont raccourci la durée du remplissage et entraîné une dessiccation rapide des grains, en conséquence les récoltes ont été très précoces. Finalement, La production reste dans la moyenne quinquennale basse avec une forte hétérogénéité des rendements selon les zones de production et une qualité jugée bonne à très bonne dans toutes les régions.

Malgré une variabilité des rendements entre les bassins de production, La récolte de blé tendre 2026 est estimée à 31,7 Mt par le SSP*, en baisse de 5 % par rapport à 2025/2026 et de 3 % par rapport à la moyenne quinquennale de 32,6 Mt. L'augmentation des surfaces cultivées de 3 %, (de 4,49 à 4,61 Mha), n'a pas permis de compenser la baisse des rendements.

LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE EST AU RENDEZ-VOUS

Les conditions climatiques au moment du remplissage, puis à maturité, ont été majoritairement favorables aux poids spécifiques, qui n'ont pas été dégradés par les fortes chaleurs à la récolte. Ainsi, la moyenne nationale s'établit à 79,3 kg/hl et 97 % des blés tendres français présentent des valeurs supérieures à 76 kg/hl, dont près de 85 % sont au-dessus de 78 kg/hl.

Ces conditions climatiques ont également permis d'obtenir une récolte très sèche et sans aucun problème de germination. Les indices de Chute de Hagberg sont élevés avec 97 % de la collecte supérieure à 300 secondes.

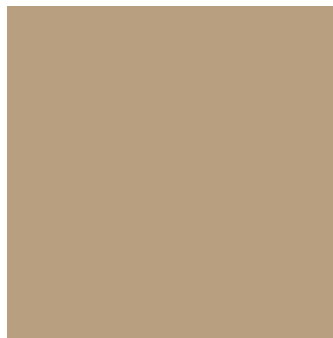
La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est exceptionnellement basse cette année à 11,3 % en moyenne nationale.

La teneur en protéines est élevée et s'établit à 11,8 % en moyenne même si le dernier apport d'azote n'a pas toujours pu être bien valorisé.

Sur le plan de la qualité technologique, la force boulangère est de 204 en moyenne nationale. Les pâtes présentent un P/L plus élevé que sur les cinq dernières campagnes mais les valeurs d'indice d'élasticité bien équilibrées et de Gluten Index élevées témoignent de la bonne qualité des protéines et des pâtes. En conséquence, la qualité boulangère, appréciée au test de panification de type pain courant français, est très bonne, avec une moyenne de 258 sur 300 points. Cette moisson permet de répondre aux exigences de tous les clients tant sur le marché intérieur qu'à l'export.

* 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.

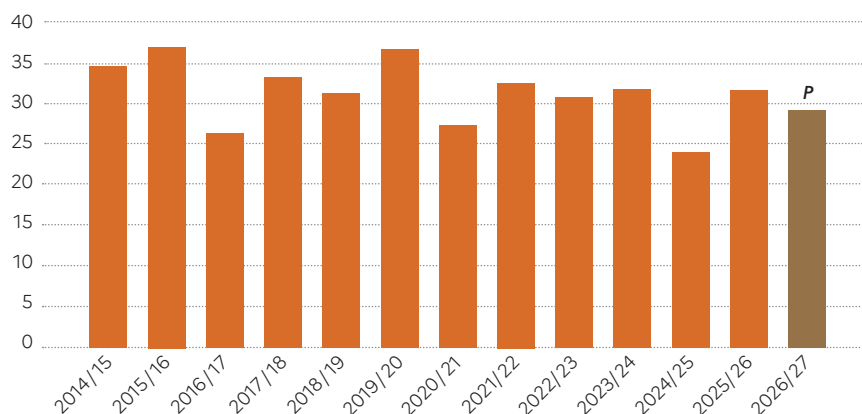
NIVEAU DE COLLECTE



ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ

> 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 les circuits de commercialisation, sur le marché intérieur ou à l'export. Sur les cinq dernières campagnes (2021/22 à 2025/26), la collecte nationale a été très hétérogène variant entre 24,0 et 32,5 Mt. La collecte 2026 est estimée à 29,1 Mt (source : FranceAgriMer, au 1^{er} septembre 2026) en baisse de 3 % par rapport à la moyenne quinquennale de 30,1 millions de tonnes.

En millions de tonnes



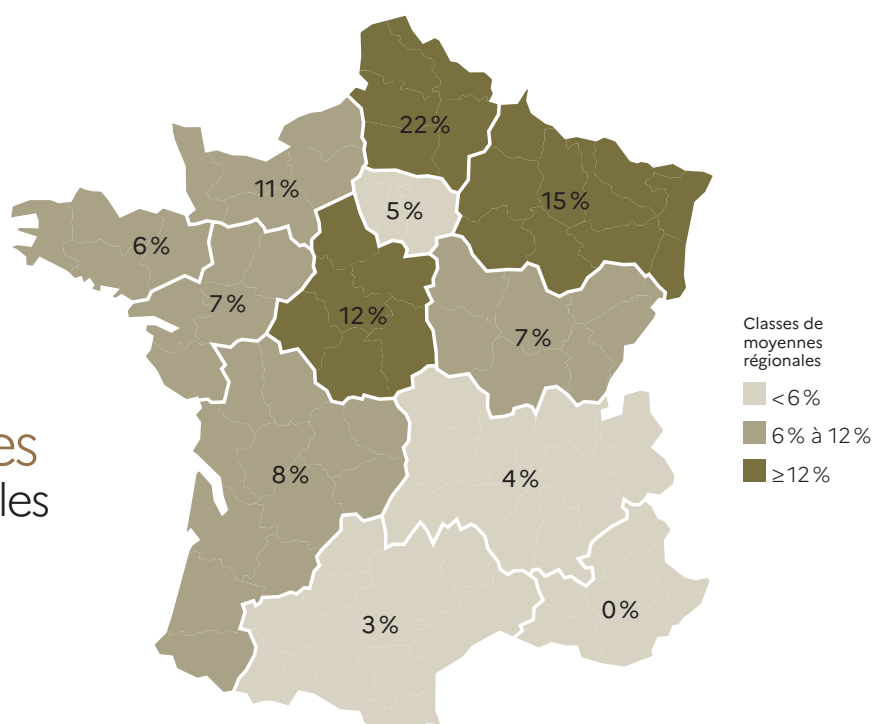
Source : FranceAgriMer, estimation au 1^{er} septembre 2026

P : collecte prévisionnelle

29,1 millions de tonnes
de collecte prévisionnelle
pour la récolte 2026

COLLECTE MOYENNE DES CINQ DERNIÈRES CAMPAGNES

> La carte ci-contre présente la contribution de chacune des régions à la collecte nationale sur les cinq dernières campagnes de commercialisation (2021/22 à 2025/26). La moitié Nord de la France est la principale zone de collecte. Les régions Hauts-de-France, Centre, Grand-Est et Normandie représentent 60 % de la collecte totale.



30,1 millions de tonnes
en moyenne collectées sur les
5 dernières
campagnes

Source : FranceAgriMer / États 2

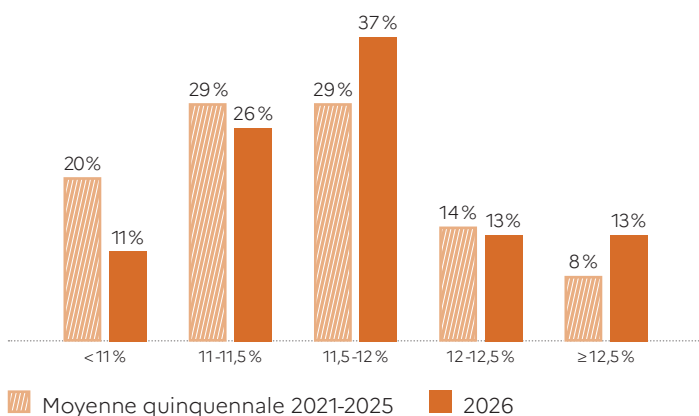
TENEUR EN PROTÉINES ET POIDS SPÉCIFIQUES



UN TAUX DE PROTÉINES ÉLEVÉ

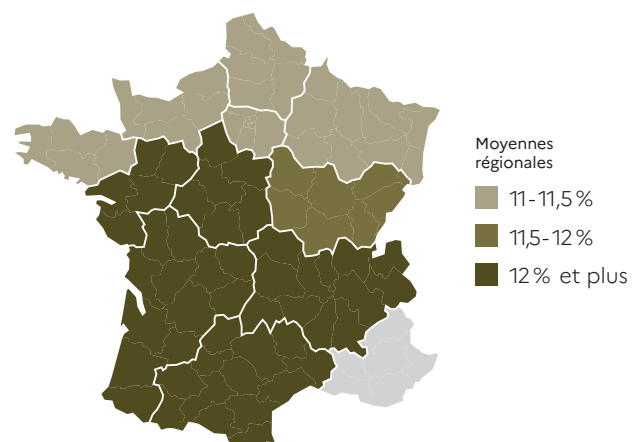
> La teneur en protéines au niveau national est supérieure de 0,5 point à celle de l'an passé, passant de 11,3 % à 11,8 % en moyenne. Selon les bassins de production, le dernier apport d'azote sur la culture n'a pas toujours pu être pleinement valorisé en raison d'un déficit de précipitations au moment de l'intervention. Toutefois, les bons niveaux de protéines s'expliquent par un effet de concentration de l'azote lié aux niveaux de rendement observés. Au total, 63 % des blés tendres présentent une teneur en protéines supérieure à 11,5 %.

En % des volumes collectés



■ Moyenne quinquennale 2021-2025 ■ 2026

Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

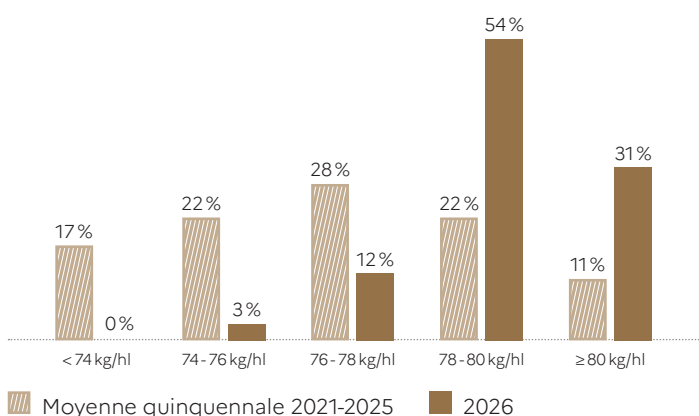


Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

DES POIDS SPÉCIFIQUES TRÈS ÉLEVÉS

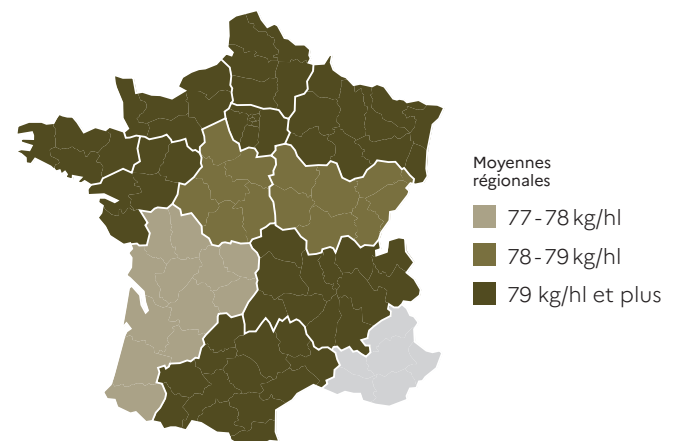
> L'absence de précipitations au cours de la récolte a permis de préserver les bons niveaux de poids spécifique acquis dès le début du remplissage des grains, favorisés par des conditions météorologiques sèches et ensoleillées. La moyenne nationale s'établit ainsi à 79,3 kg/hl et 97 % des blés tendres français présentent des valeurs supérieures à 76 kg/hl, dont 85 % sont au-dessus de 78 kg/hl.

En % des volumes collectés



■ Moyenne quinquennale 2021-2025 ■ 2026

Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

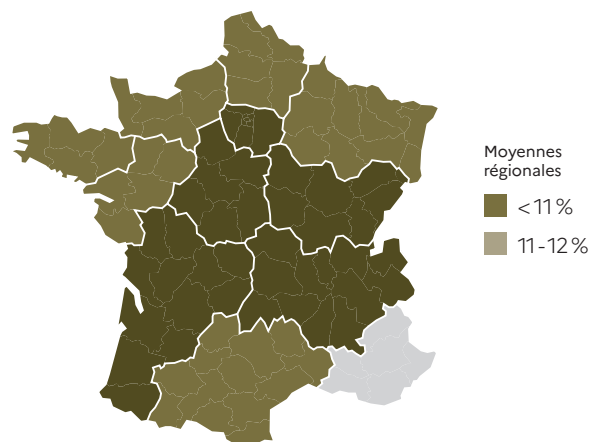
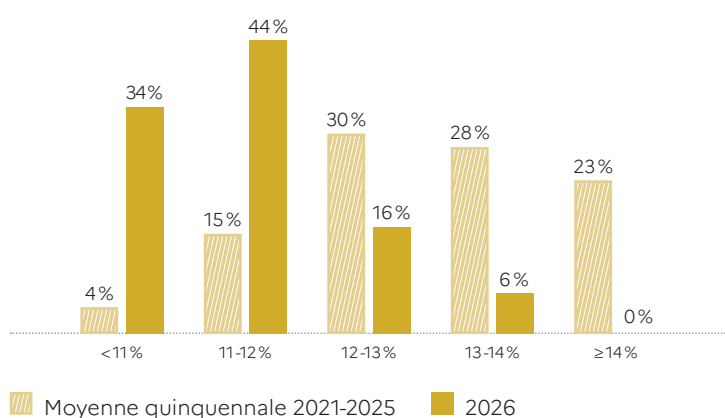
TENEUR EN EAU ET HAGBERG



DES TENEURS EN EAU EXCEPTIONNELLEMENT BASSES

> La fin de cycle s'étant déroulée dans des conditions très sèches jusqu'à la récolte. La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est exceptionnellement basse cette année à 11,3 % en moyenne. Les moyennes régionales s'échelonnent de 10,3 % pour la Nouvelle-Aquitaine à 12 % pour la Bretagne. Au niveau national, l'ensemble de la collecte présente une teneur en eau inférieure à 14 %, dont 78 % sont inférieurs à 12 % d'humidité.

En % des volumes collectés



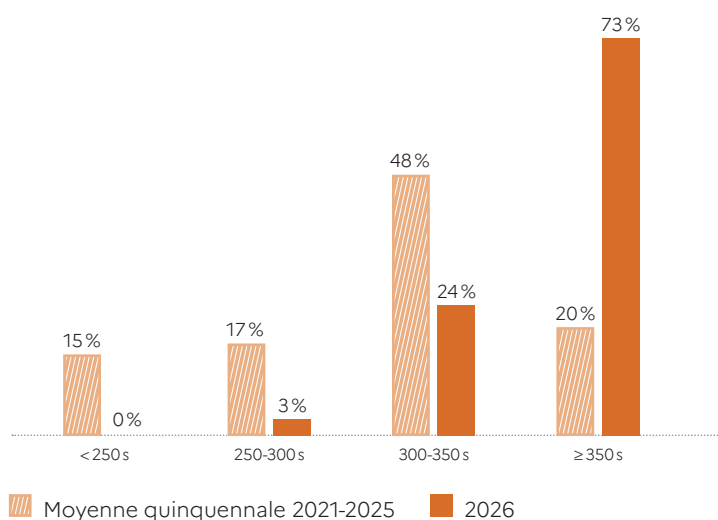
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

LES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG TRÈS ÉLEVÉS TÉMOIGNENT D'UNE ABSENCE DE GERMINATION

> Les indices de chute de Hagberg affichent un excellent niveau à l'échelle nationale sous l'influence de conditions climatiques sèches au moment des récoltes. Au total, 97 % de la collecte affiche des valeurs supérieures à 300 secondes, dont près des 3/4 dépasse 350 secondes.

En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

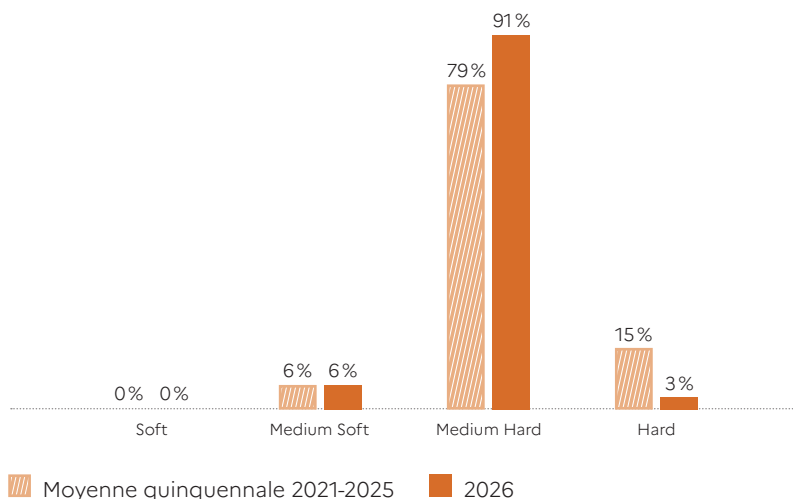
DURETÉ ET GLUTEN



DES BLÉS « MEDIUM HARD »

> En 2026, la dureté moyenne est de 61 à l'échelle nationale, ce qui confirme le caractère medium hard des blés français. Au total, 91 % de la collecte se situent dans cette catégorie, avec des valeurs de dureté comprises entre 50 et 75.

En % des volumes collectés



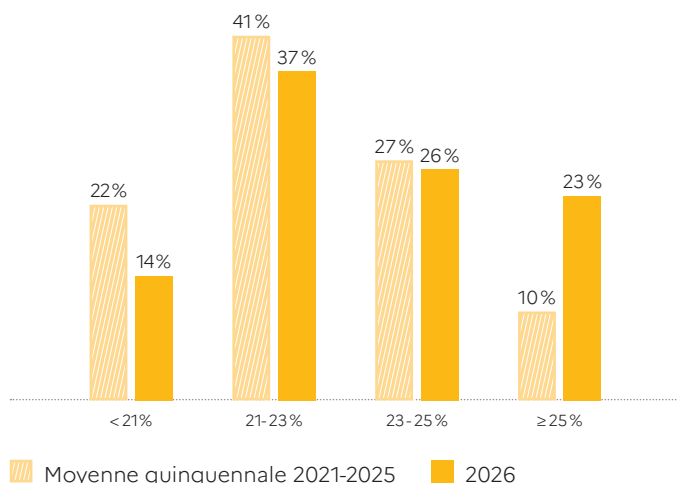
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

UN GLUTEN DE BONNE QUALITÉ

> En lien avec les fortes teneurs en protéines, le gluten humide est en moyenne de 23,6 %. 86 % de la collecte affiche un gluten humide supérieur à 21 %, et 49 % supérieur à 23 %.

Gluten humide

En % des volumes collectés

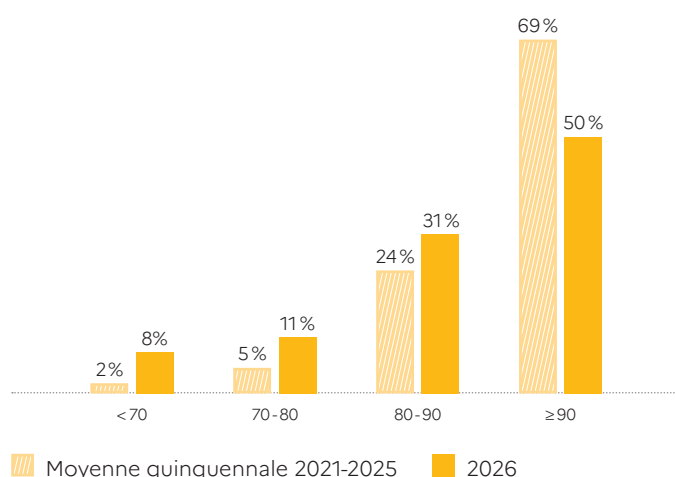


Source: FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

> Le gluten Index, indicateur de la qualité des protéines, reste élevé cette année, avec une moyenne de 87 sur 100. 81 % de la collecte présentent un gluten Index supérieur à 80, témoignant de la formation d'un réseau de gluten qui confère aux pâtes une bonne résistance.

Gluten Index

En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

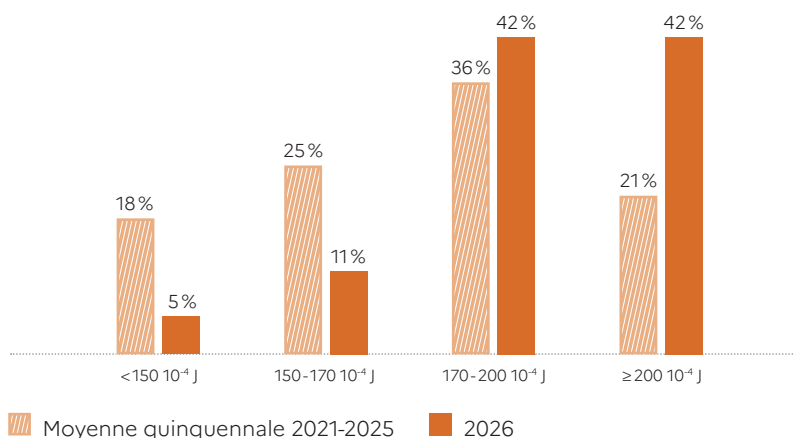


UNE FORCE BOULANGÈRE HISTORIQUEMENT HAUTE

> La force boulangère moyenne au niveau national augmente de 23 points par rapport à la moyenne quinquennale en passant de 181 à 204. 84 % de la collecte française présente des W au-dessus de 170.

Force boulangère (W)

En % des volumes collectés



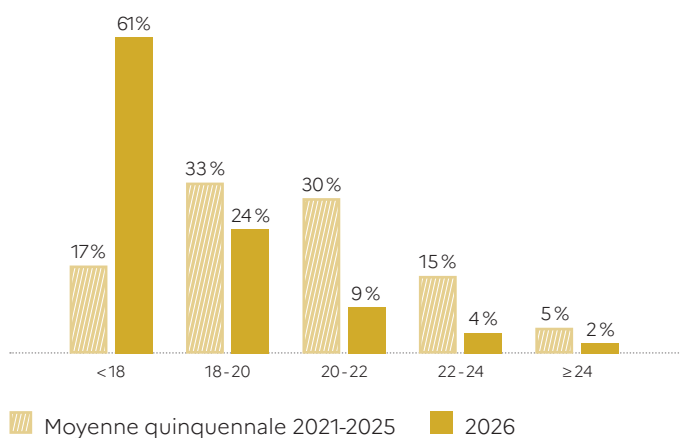
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

PARAMÈTRES G ET P

> Avec une valeur moyenne de 18 à l'échelle nationale, l'extensibilité des pâtes appréciée par le G de l'Alvéographe de Chopin est plus faible que la moyenne quinquennale. La ténacité (P) est, quant à elle, nettement plus élevée qu'à l'accoutumée avec une augmentation de 25 % par rapport à l'année dernière passant de 71 à 89.

Paramètre G

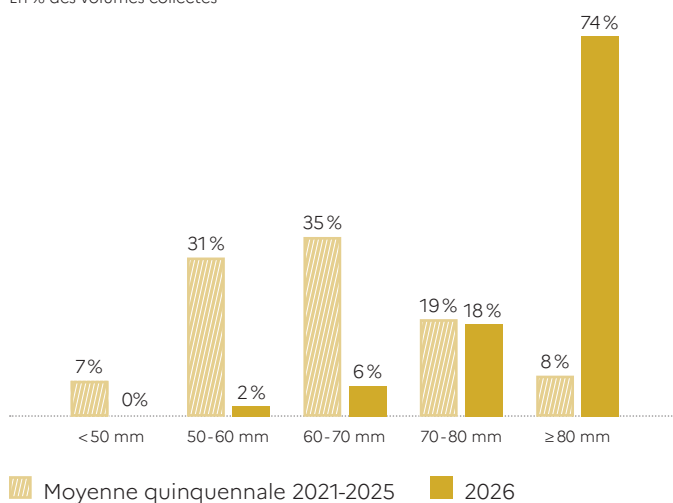
En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Paramètre P

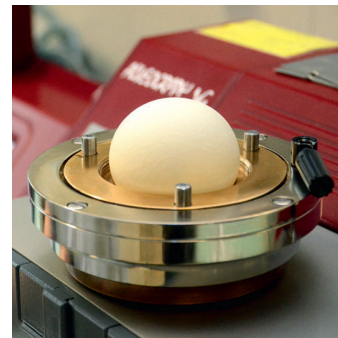
En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Les essais à l'alvéographe de Chopin ont été réalisés sur des blés dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES

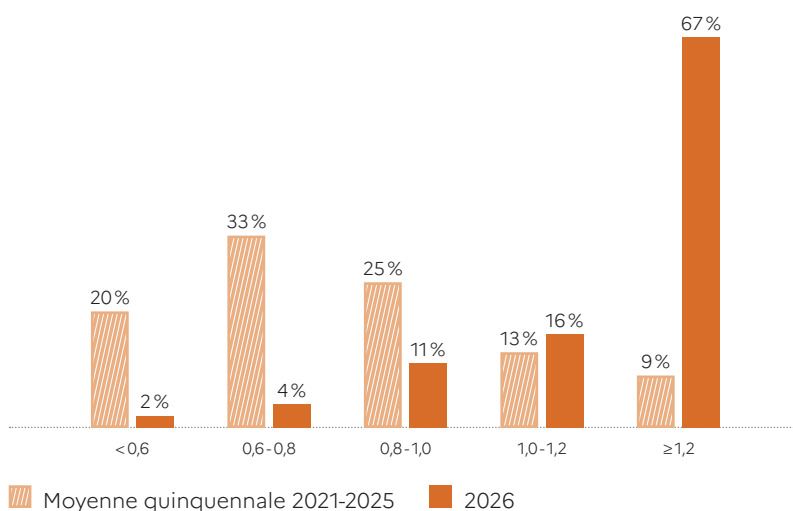


DES P/L PLUS ÉLEVÉS QUE LA MOYENNE QUINQUENNALE

> Cette année, les pâtes présentent une bonne résistance à l'Alvéographe de Chopin, ce qui se traduit par des P/L plus élevés qu'à l'accoutumée dans certaines régions. Ainsi les moyennes régionales présentent une forte hétérogénéité allant de 1,0 pour la Nouvelle-Aquitaine à 1,9 pour l'Île de France. Au niveau national 83 % des échantillons récoltés affichent des P/L supérieurs à 1. La moyenne nationale s'établit à 1,5.

P/L

En % des volumes collectés



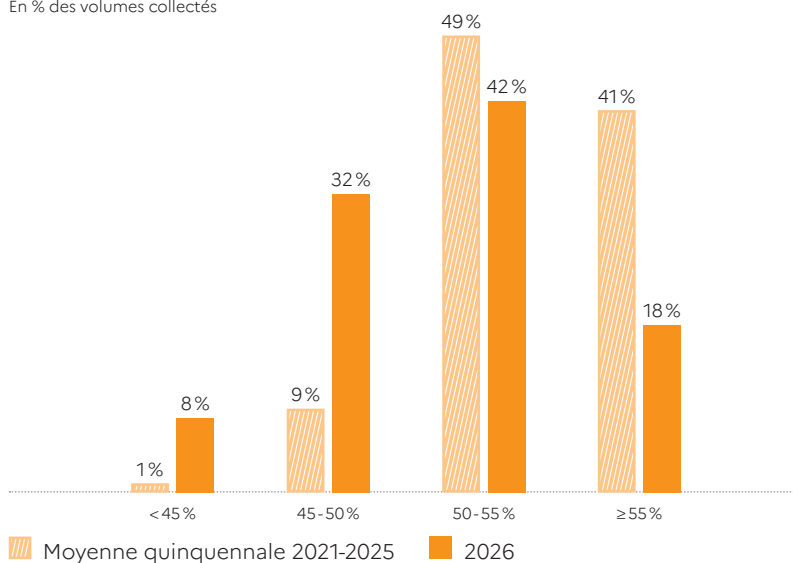
Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

DES VALEURS D'INDICE D'ÉLASTICITÉ COUVRANT UNE LARGE GAMME

> L'indice d'élasticité (Ie) des blés atteint 51 % en moyenne. 42 % de la collecte se situe entre 50 et 55, correspondant à des pâtes plutôt équilibrées. La part des blés donnant des pâtes plus extensibles représente 40 %, ce qui est supérieur à la moyenne quinquennale.

Indice d'élasticité

En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

Les essais à l'alvéographe de Chopin ont été réalisés sur des blés dont la teneur en protéines est supérieure à 10,3 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

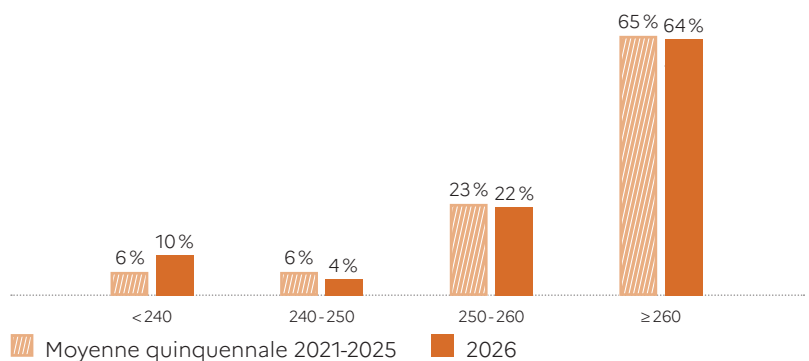
VALEUR BOULANGÈRE – NOTE TOTALE DE PANIFICATION



UNE TRÈS BONNE APTITUDE À LA PANIFICATION

> La qualité boulangère des blés a été évaluée à l'aide d'un test de panification de type pain courant français. Les résultats restent très bons, avec une note totale de panification qui s'établit en moyenne à 258 sur 300. Au total, 86 % de la collecte présente une très bonne qualité boulangère, c'est-à-dire une note supérieure à 250 sur 300.

En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

UNE BONNE CAPACITÉ D'HYDRATATION ET DES VOLUMES SATISFAISANTS

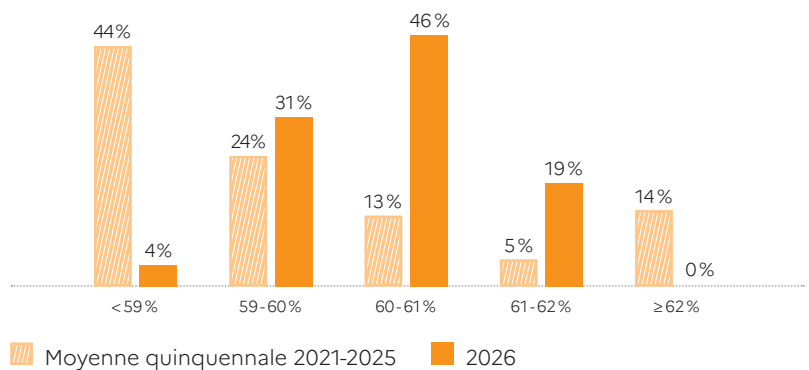
> Le point fort et marquant de l'année tient à la capacité d'absorption d'eau des farines au pétrissage. 2026 est synonyme de très bonne hydratation avec une valeur moyenne nationale de 60,2 %, supérieure de 0,6 point par rapport à la moyenne quinquennale de 59,6 %. Près de 65% des blés présentent une hydratation supérieure à 60 %.

Les volumes sont satisfaisants à 1597 cm³ en moyenne nationale, bien que légèrement en retrait et 53 % de la collecte présente des valeurs au-dessus de 1600 cm³.

Les pâtes présentent de bonnes caractéristiques. Le léger manque de lissage au pétrissage et le léger excès d'allongement au façonnage sont compensés par une très bonne tenue de la pâte à la mise au four. Finalement, les pains ont un très bel aspect avec des coups de lame généralement bien développés.

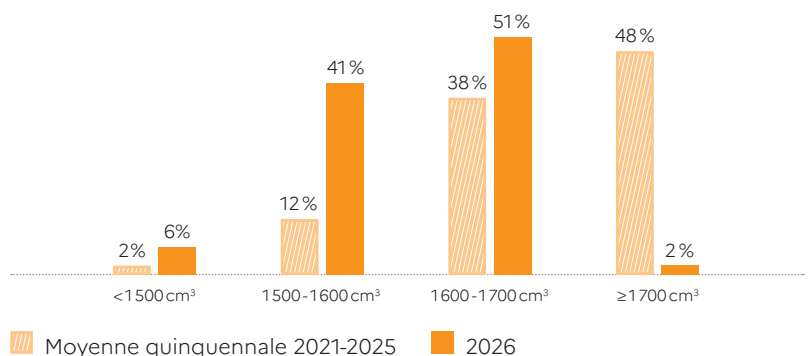
Hydratation

En % des volumes collectés



Volumes

En % des volumes collectés



Source: FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026
Attention: les moyennes ont été calculées hors blés biscuitiers.

CLASSIFICATION DES BLÉS



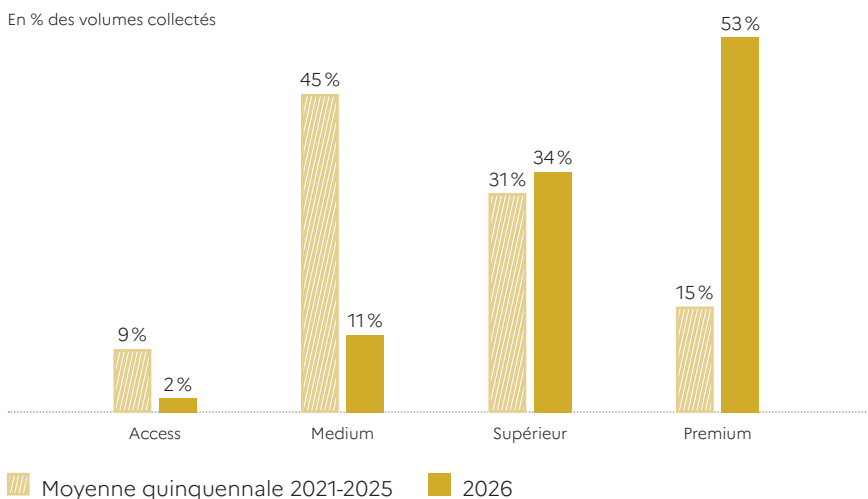
87 % DE LA COLLECTE CLASSÉE EN « PREMIUM » OU « SUPÉRIEUR »

> La combinaison des paramètres taux de protéines, force boulangère (W), poids spécifique et indice de chute de Hagberg permet de positionner les blés collectés dans quatre classes de qualité.

Cette présentation synthétique de la collecte permet de dégager une photographie de la « ressource moyenne » française. La diversité des qualités selon les territoires et le travail d'allotement effectué par la filière permettra de répondre aux différentes attentes des clients.

En ce qui concerne la récolte 2026, 98 % des blés sont de classe « Premium », « Supérieur » ou « Medium ». Plus de la moitié de la collecte est classée en « Premium », avec un taux de protéines supérieur à 11,5 %, un poids spécifique supérieur à 77 kg/hl et un indice de chute de Hagberg dépassant les 240 secondes.

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

GRILLE DE CLASSEMENT

Classes	Protéines	W	Poids spécifique	Indice de chute de Hagberg	Répartition nationale 2026	Répartition nationale 2021-2025
Premium	≥ 11,5 %	≥ 170	≥ 77	≥ 240	53	15
Supérieur	≥ 11 %	non spécifié	≥ 76	≥ 220*	34	31
Medium	≥ 10,5 %	non spécifié	non spécifié	≥ 170*	11	45
Access	spécifié au contrat	non spécifié	non spécifié	non spécifié	2	9

Protéines : (N x 5,7) % M.S.
W : 10⁴ joules / g
Indice de chute de Hagberg : secondes
Poids spécifique : kg/hl

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

Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête Qualité des blés français est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS. Cette action est co-financée avec le concours d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité du blé 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 sur des catégories mises en place par les collecteurs puis expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses. Selon les analyses, la totalité ou une sélection d'échantillons (représentant les plus gros tonnages des sites prélevés) a été analysée.

MÉTHODES ANALYTIQUES

> Teneur en protéines – 556 échantillons

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

> Masse à l'hectolitre ou poids spécifique (NF EN ISO 7971-3) – 556 échantillons

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

> Teneur en eau – 556 échantillons

Elle est mesurée en % sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge.

> Indice de chute selon Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093) – 556 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.

> Indice de dureté (AACC 39-70.02) – 556 échantillons

La dureté, ou état de cohésion du grain, est mesurée par spectrométrie de réflexion dans le proche infrarouge. Les différentes classes de dureté (soft, medium-soft, medium-hard, et hard) s'expriment par un indice sur une échelle continue graduée de 0 à 100. Conventionnellement, l'indice 25 correspond à la valeur moyenne des blés de type "soft" et l'indice 75 à celle des blés de type "hard".

> Teneur en gluten humide et gluten Index (NF EN ISO 21415-2) – 196 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.

> Essai à l'alvéographe CHOPIN (NF EN ISO 27971) – 505 échantillons

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 Hagberg est supérieur à 170 secondes.

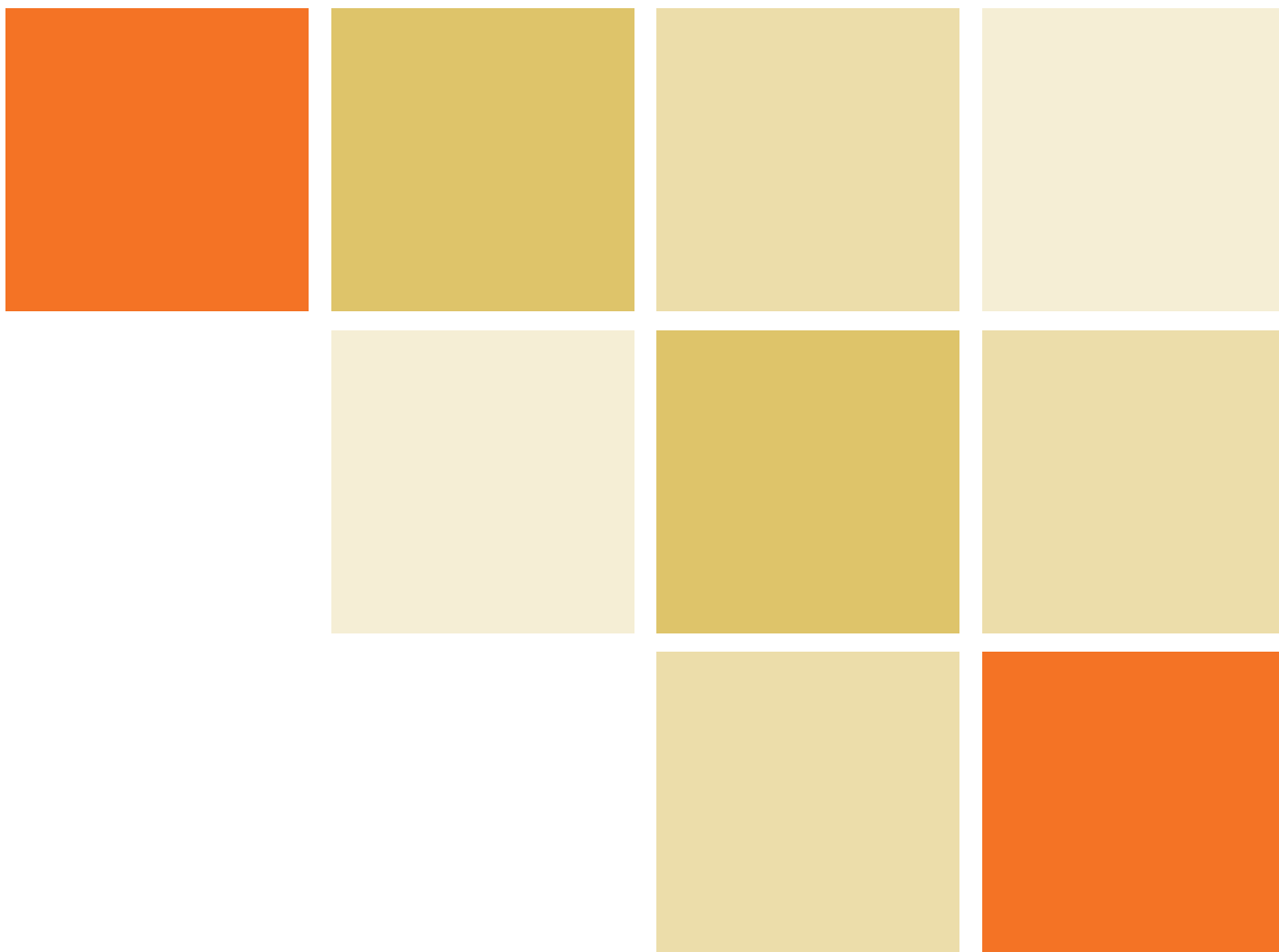
Les essais à l'Alvéographe CHOPIN n'ont pas été réalisés sur des blés classés « fourragers » et « biscuitiers » par les collecteurs. La mesure repose sur l'enregistrement du comportement rhéologique d'un disque de pâte soumis à une déformation sous forme de bulle. Cinq paramètres sont estimés, W, G, P, P/L et le. Le W (10^{-4} J) représente le travail de déformation de cette pâte. Il donne une bonne indication de la force boulangère. Le G, ou indice de gonflement, exprime l'extensibilité de la pâte. Le P (mmH₂O) est en relation avec la ténacité de la pâte. Le rapport P/L traduit l'équilibre entre la ténacité et l'extensibilité. Enfin, le paramètre « le » (%) exprime l'élasticité de la pâte.

• Essai de panification type pain courant français (NF V03-716) – 90 échantillons

Le test de panification est mis en œuvre sur de la farine issue d'une mouture d'essai et pour 90 échantillons représentatifs de la collecte. Il est réalisé en cinq étapes : pétrissage, première fermentation, façonnage, deuxième fermentation et enfin cuisson des pains. La qualité boulangère est appréciée à chaque étape de la fabrication du pain et conduit à une note totale sur 300. Elle synthétise 30 notations intermédiaires établies par le boulanger pour évaluer les caractéristiques de la pâte, du pain et de la mie.

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

Les analyses de gluten humide et de gluten Index et les essais de panification réalisés par le laboratoire d'Arvalis sont couverts par l'accréditation Cofrac n° 1-0741.



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

Directrice de la publication : Marion Zalay
Photographie @ Nicole Cornec, Romain Legere, Bernard Minier, Benoît Meleard / ARVALIS ;
Florent Combes / FranceAgriMer ; Marie / Fotolia ; DR ; VNF / P. Cheuva
ISSN : 2998-9574 (imprimé) / 2999-3385 (en ligne)

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

Avec le soutien d'**Intercréales**

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