

RÉCOLTE
2026



Qualité des
blés biscuitiers
français

Biscuits, Gâteaux
et Panifications
de France



CTCPA

ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN



BLÉS BISCUITIERS : UN SEGMENT DE MARCHÉ SPÉCIFIQUE



En 2025, les industries de la biscuiterie, de la pâtisserie, de la panification et des biscuits pour apéritifs ont utilisé environ 350 935 tonnes de farine de blé tendre pour produire 1 024 496 tonnes de produits finis⁽¹⁾ : 34 % de biscuits sucrés, 22 % de pâtisseries, 4 % de biscuits salés et 40 % de panifications.

Ces secteurs regroupent environ 150 entreprises pour un chiffre d'affaires de plus de 6,7 milliards d'euros⁽²⁾. La consommation intérieure s'élève à 14,8 kg par an et par personne pour les biscuits sucrés, les biscuits salés et les pâtisseries industrielles⁽³⁾.

Ces quatre secteurs proposent une grande variété de produits et spécialités. Ces produits, dont l'histoire peut être ancienne ou plus récente selon les types et les marques, représentent une part importante du patrimoine culinaire français. La qualité de la farine est primordiale, notamment pour les formulations peu hydratées ou pauvres en matières grasses. C'est le cas des biscuits secs, des goûters et des biscuits apéritifs de type crackers. L'utilisation de variétés biscuitières pour les farines à biscuits permet d'obtenir une texture croustillante et légère, et des dimensions maîtrisées.

(1) Source : estimation d'après Ventes en GMS en France en volume selon CIRCANA pour les secteurs des biscuits/gâteaux, des apéritifs à croquer et de la panification en 2025.

(2) Source : ventes en GMS en France en valeur selon CIRCANA 2025.

(3) CIRCANA pour les secteurs des biscuits/gâteaux, des apéritifs à croquer et de la panification en 2025 et l'INSEE. Périmètre : cumul pour les biscuits/gâteaux, les apéritifs à croquer et la panification.

RÉCOLTE 2026 : CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET RHÉOLOGIQUES DES VARIÉTÉS ÉTUDIÉES

Les résultats physico-chimiques et rhéologiques des 12 échantillons étudiés en 2026 se caractérisent par une forte augmentation du taux de protéines (+ 1 pt sur blé par rapport à 2025). En conséquence, la valeur moyenne du W est en forte hausse (+ 30 pts), de même que l'absorption au farinographe (+ 0,7 pt). Le temps de développement et la stabilité sont également en progression. La valeur moyenne du P/L est proche de celle de 2025 et l'extensibilité est en nette amélioration par rapport à 2025.

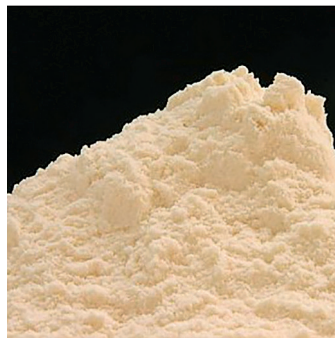
> La valeur moyenne de la dureté des blés biscuitiers est de 19, en très nette diminution par rapport à 2025 (38), revenant ainsi vers une valeur proche de la moyenne historique des 20 dernières années ;

> Les indices de chute de Hagberg sont bons avec une moyenne de 335 s. Aucun échantillon ne se situe en dessous de la limite des 260 s ;

> L'humidité moyenne des blés est en nette diminution par rapport à 2025 (10,8 % vs 12,5 %) ;

> La teneur en protéines sur blés est particulièrement élevée pour des blés biscuitiers, avec une moyenne de 11,7 % (+ 1 pt par rapport à 2025).

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES ET RHÉOLOGIQUES



> La force boulangère (W) est en forte hausse par rapport à 2025 (+ 30 %) pour tous les échantillons, avec une moyenne de 135. La variété ARKEOS qui présente généralement des valeurs de W faibles (< 100) présente cette année une moyenne à 118, proche de la variété SU ECUSSON à 122. Une nouvelle variété (LG NIKLAS) présente le W le plus élevé alors que la variété Hansel possède en moyenne un W à 146.

> La pression (P) est en légère augmentation par rapport à celle de l'an passé avec une moyenne de 49 mm. La variété LG NIKLAS se distingue encore avec une valeur de P à 71. Les valeurs de G (ou L) sont en légère augmentation par rapport à 2025, indiquant une extensibilité proche voire meilleure qu'en 2025. Le rapport P/L est également proche de 2025 avec une moyenne de 0,54 ; ce qui reste élevé pour des blés biscuitiers.

> L'hydratation au farinographe est en hausse (0,7 point) par rapport à 2025 avec une moyenne de 51,8 %, ce qui nécessitera un ajustement de la quantité d'eau à rajouter au pétrin par rapport à 2025. Le temps de développement est également en hausse, impliquant des temps de mélange plus longs. La stabilité est en très forte hausse (+ 3,6 min) et l'affaiblissement en baisse, indiquant que les pâtes seront tolérantes au pétrissage et au laminage.

Résultats des analyses physico-chimiques et rhéologiques des échantillons :

Variétés - régions	Dureté (NHS)	Protéines blé (% MS)	Hagberg blé (s)	Alvéographe					Farinographe		
				W (10°J)	P (mm)	G	P/L	Ie	Hydratation (%)	Stabilité (min)	Affaiblissement (UF)
Arkéos (1) - Grand-Est	22	10,8	370	107	54	20,1	0,66	34,1	52,8	1,5	104
Arkéos (2) - Grand-Est	18	11,0	345	110	74	15,4	1,54	25,2	52,5	1,5	103
Arkéos (3) - Nouvelle-Aquitaine	20	12,5	336	131	41	27,3	0,27	42,5	51,0	6,5	62
Arkéos (4) - Pays de la Loire	14	11,0	267	122	41	25,3	0,32	43,8	51,1	2,5	100
Hansel (1) - Nouvelle-Aquitaine	14	12,0	365	165	42	29,3	0,24	48,5	50,8	8,5	52
Hansel (2) - Nouvelle-Aquitaine	24	12,0	309	175	38	32,0	0,18	51,0	51,6	7,0	61
Hansel (3) - Occitanie	19	12,3	317	162	46	27,5	0,30	48,9	51,3	7,5	58
Hansel (4) - Occitanie	24	12,4	316	149	42	27,1	0,28	48,4	51,2	7,5	56
Hansel (5) - Bourgogne – Franche-Comté	19	9,3	330	81	37	21,2	0,41	36,2	50,6	1,5	101
SU Ecusson (1) - Hauts-de-France	17	12,2	345	118	52	19,4	0,68	43,0	53,2	4,5	70
SU Ecusson (2) - Hauts-de-France	22	12,7	339	126	52	20,0	0,64	44,4	54,2	4,5	68
LG Niklas (1) - Grand-Est	18	11,8	384	176	71	19,0	0,97	51,7	51,4	12,5	34

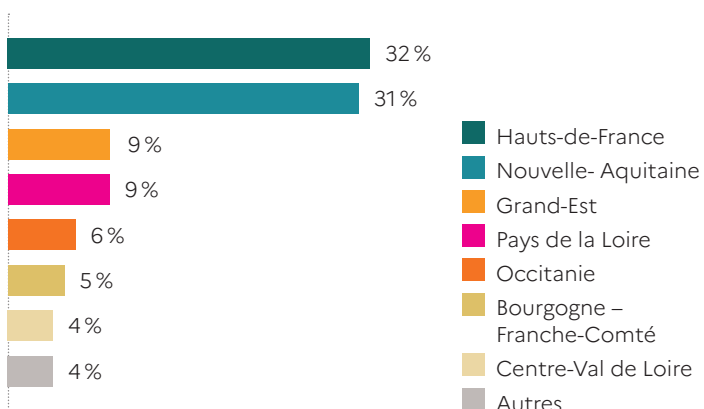
RÉPARTITION VARIÉTALE



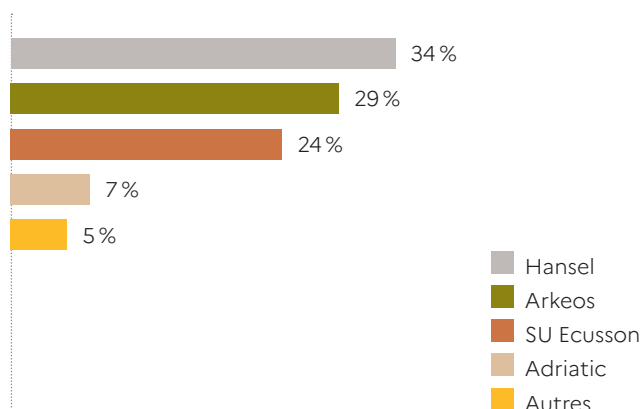
LES VARIÉTÉS BISCUITIÈRES CULTIVÉES EN 2025

La part des surfaces de blés biscuitiers est estimée à moins de 1 % des surfaces totales de blé tendre. Les variétés biscuitières sont concentrées dans quelques régions : Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Grand-Est et Pays de la Loire. Représentant 32 % de la sole cultivée en blé biscuitier, Hansel atteint la première place du classement. Ainsi, Arkeos est reléguée à la seconde position, suivie par SU ECUSSON. Elles représentent respectivement 29 % et 24 % des surfaces en blé biscuitier.

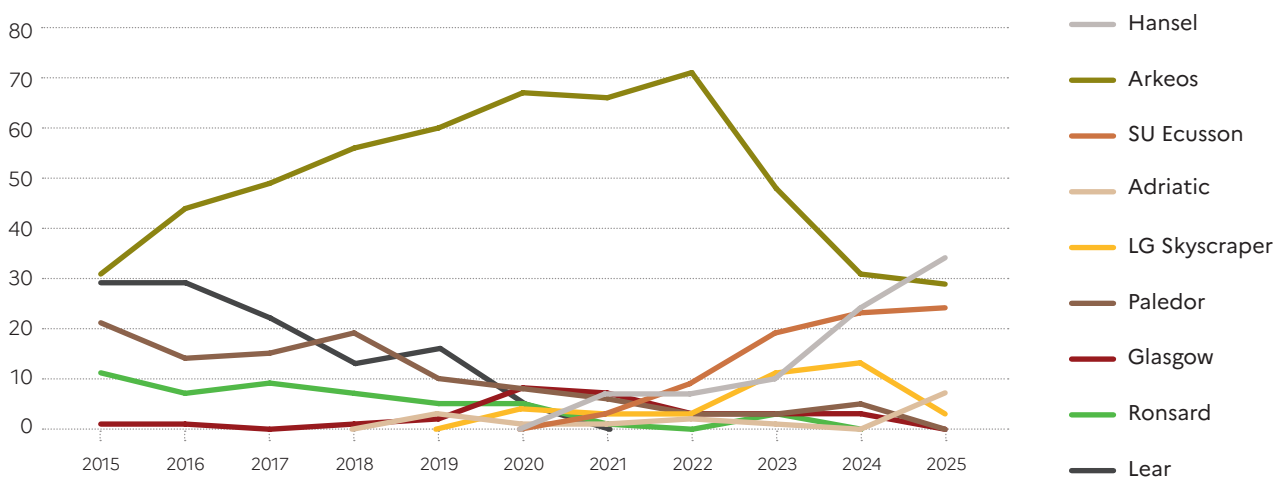
RÉPARTITION DE LA PRODUCTION DE BLÉS BISCUITIERS PAR RÉGION EN 2025 EN %



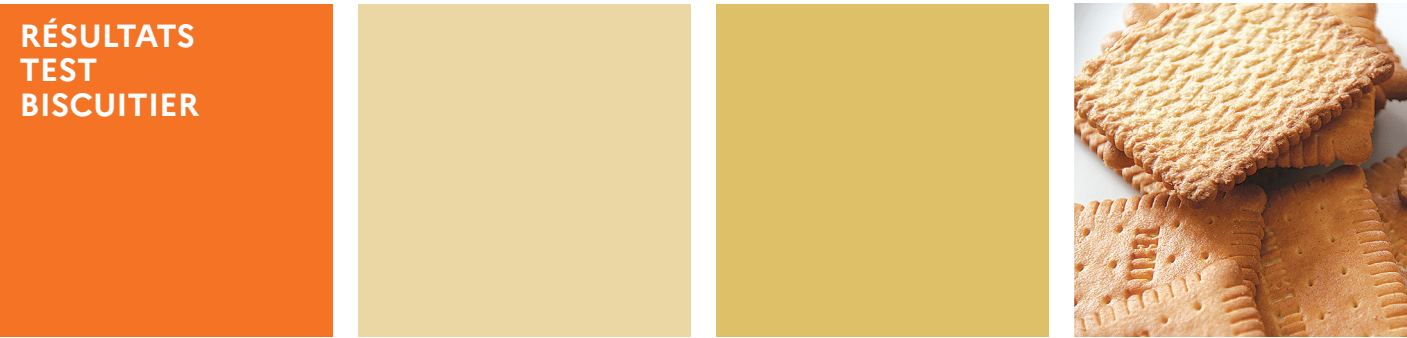
DISTRIBUTION NATIONALE DES VARIÉTÉS DE BLÉS BISCUITIERS EN 2025 EN %



ÉVOLUTION DES SURFACES (EN %) DES PRINCIPALES VARIÉTÉS DE BLÉS BISCUITIERS SUR LES 10 DERNIÈRES ANNÉES



Source : ARVALIS - Enquête Variétés des Céréales 2025



TEST BISCUITIER

Toutes les farines analysées ont permis l'obtention de biscuits. Les aptitudes biscuitières sont en léger retrait par rapport à 2025. La densité est en baisse mais la longueur moyenne des biscuits reste conforme à la cible reflétant le caractère extensible. La plupart des pâtes se comportent bien au pétrissage et au laminage avec une absence de collant pour la majorité des échantillons. Enfin, l'aspect des biscuits est en légère amélioration par rapport à 2025.

PÂTES

La quasi-totalité des échantillons ne présentent pas de collant en fin de pétrissage, ni au laminage. L'hydratation des pâtes pourra être revue à la hausse lors des transitions de campagne, afin d'optimiser la rhéologie des pâtes et l'aspect de surface des biscuits.

BISCUITS

La moyenne des longueurs est en léger retrait, reflétant une légère baisse d'extensibilité par rapport à 2025. Cependant peu de problématiques de retreint ont été observées mise à part pour la variété SU ECUSSON. La **densité** reste au-dessus de la valeur cible et en augmentation par rapport à 2025 avec une moyenne de 0,347 g/cm³. Ce critère devra être ajusté par la formulation. Les **aspects de surface** sont en légère amélioration par rapport à 2025 avec 10 échantillons sur 12 qui présentent une note d'aspect supérieure à 3 sur 5.

Variétés - régions	Aspect de la pâte	Longueur LOB (cm)	Densité (g/cm³)	Aspect de surface (note / 5)
Arkéos (1) - Grand-Est	Pâte moyennement collante au pétrissage et légèrement collante au laminage. Bel aspect de surface.	60,48	0,340	4,5
Arkéos (2) - Grand-Est	Pâte non collante au pétrissage, ni au laminage.	59,38	0,337	3,5
Arkéos (3) - Nouvelle-Aquitaine	Pâte moyennement collante au pétrissage, non collante au laminage. Présence de défauts d'aspect en fin de laminage (porosité).	59,67	0,360	2
Arkéos (4) - Pays de la Loire	Couleur blanchâtre de la farine. Pâte collante au pétrissage et au laminage. Présence de défauts d'aspect en fin de laminage (porosité).	61,36	0,315	3
Hansel (1) – Nouvelle-Aquitaine	Pâte non collante au pétrissage, ni au laminage.	59,56	0,322	4
Hansel (2) – Nouvelle-Aquitaine	Pâte non collante au pétrissage. Présence de défauts d'aspect en fin de laminage (« peau d'orange »).	59,37	0,351	2
Hansel (3) – Occitanie	Pâte non collante au pétrissage, ni au laminage.	59,24	0,351	4
Hansel (4) – Occitanie	Pâte moyennement collante au pétrissage mais non collante au laminage.	52,96	0,401	3,5
Hansel (5) – Bourgogne – Franche-Comté	Pâte non collante au pétrissage, ni au laminage. Bel aspect de la pâte laminée.	60,42	0,343	4
SU Ecusson (1) – Hauts-de-France	Farine fluide. Pâte non collante au pétrissage, ni laminage. Aspect sec de la pâte. Présence de rétreint des biscuits.	55,21	0,356	4
SU Ecusson (2) – Hauts-de-France	Pâte non collante au pétrissage, ni au laminage. Aspect sec de la pâte.	54,88	0,343	3
LG Niklas (1) – Grand-Est	Farine fluide au tamisage. Pâte non collante au pétrissage et laminage. Aspect de surface légèrement irisée en fin de laminage.	59,22	0,346	3

UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête « Qualité des blés biscuitiers » est réalisée par FranceAgriMer, le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) et ARVALIS, avec le soutien financier des Fabricants de Biscuits et de Gâteaux de France et d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer les professionnels sur la qualité des blés biscuitiers collectés dans des silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants des principales régions de production et d'approvisionnement des industries : Grand-Est, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire, Occitanie, Bourgogne-Franche-Comté et Hauts-de-France. Pendant la moisson, 12 échantillons, correspondant à des variétés biscuitières allouées en pure, ont été prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer sur les catégories mises en place par les collecteurs. Quatre variétés ont été prélevées dans ce cadre : ARKEOS, HANSEL, SU ECUSSON et LG NIKLAS. Les échantillons ont ensuite été analysés par le laboratoire céréales du CTCPA et par le laboratoire de FranceAgriMer.

MATÉRIELS ET MÉTHODES

Quatre variétés ont été étudiées parmi 12 blés analysés avec une grande majorité de la variété HANSEL et ARKEOS.

> Critères physico-chimiques et analytiques

La **dureté** ou état de cohésion du grain est mesurée par spectrométrie de réflexion dans le proche infrarouge (AACC 39-70.02).

La **teneur en protéines** du blé a été mesurée par spectrométrie dans le proche infrarouge (INFRATEC ou INFRAMATIC). La teneur en protéines est calculée en utilisant le coefficient 5,7 et rapportée à la matière sèche (MS). Le **temps de chute** de Hagberg (NF EN ISO 3093) a été mesuré sur blé.

Les essais à l'**alvéogramme** (NF EN ISO 27971), au **farinogramme** (NF ISO 55 30-1), et le **test biscuitier** ont été réalisés sur les farines obtenues par mouture d'essai sur un moulin Brabender Quadrumat Senior.

> Test biscuitier

Ce test, validé sur site industriel, est reconnu par le Comité Technique Permanent de la Sélection des Plantes Cultivées (CTPS) pour l'inscription de nouvelles variétés à la catégorie blés biscuitiers. Il est réalisé sur une pâte de type « goûter », à hydratation constante de 24 %. Après repos, la pâte est laminée. Une découpe manuelle permet de confectionner 8 pâtons carrés de 6 cm de côté, qui sont cuits à perte de poids constante (20 %) dans un four à soles.

L'aptitude biscuitière d'une farine est appréciée à partir de différents critères relevés sur pâte et sur biscuit :

Aspect de la pâte : apprécié après le pétrissage et au laminage.

Longueur du biscuit dans le sens du laminage (LOB) : l'optimum se situe à 6 cm (dimension initiale de la découpe). Une valeur < 6 indique un manque d'extensibilité et une rétraction en cours de cuisson ; une valeur > 6 dénote un étalement de la pâte.

Densité du biscuit : doit rester < 0,3 g/cm³.

Aspect de surface : note 1 = mauvais aspect, note 5 = bel aspect.

Qualité des blés biscuitiers français - Récolte 2026
édition octobre 2026

Directrice de la publication : Marion ZALAY
Photographie ©Nicole Cornec, Charles Baudart / ARVALIS ; Florent Bart / FranceAgriMer ; Marie, José-Juan Castellano/Fotolia
ISSN : 1777-1293

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

CTCPA - Centre technique de la conservation des produits agricoles
44 rue d'Alésia / 75014 PARIS ■ www.ctcpa.org

Syndicat des Biscuits, Gâteaux et Panifications de France
9 boulevard Malesherbes / 75008 PARIS ■ <https://www.biscuitsgateaux.com>

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