

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Blé tendre**

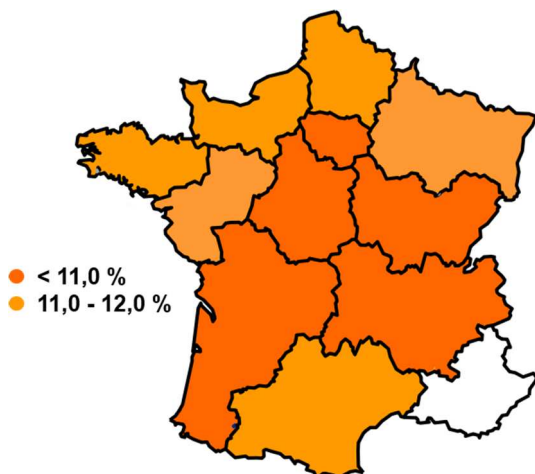
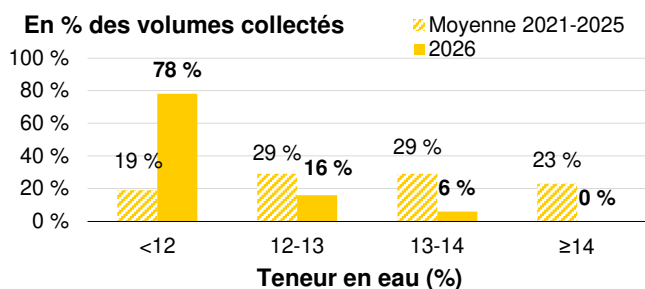
N°83
Octobre 2026

La récolte de blé tendre 2026 : Production en baisse mais qualité au rendez-vous

La campagne de culture des blés tendres 2025/26 a été caractérisée par un hiver pluvieux et plusieurs vagues de chaleur, dont des épisodes caniculaires exceptionnellement précoces. La moisson a débuté tôt dans l'ensemble des régions. Il est observé une forte hétérogénéité des rendements selon les régions de production, les dates de semis et le type de sol. Ainsi, les rendements 2026 (68,6 q/ha) sont en diminution (- 8 % et - 2 % par rapport à 2025 et à la moyenne 2021-2025 ; moyenne quinquennale tirée vers le bas par 2024, année également atypique du point de vue climatique). Malgré les surfaces en hausse par rapport à 2025 (+ 3 %), et quasi-stables par rapport à la moyenne quinquennale, la production nationale, avec 31,7 millions de tonnes cette année, est en diminution par rapport à 2025 (- 5 %) et à la moyenne quinquennale (- 3 % ; *estimation au 01/09/2026, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Souveraineté alimentaire*). Avec des teneurs en protéines élevées et de très bons poids spécifiques, le blé tendre de la récolte 2026 devrait satisfaire les besoins des industries de l'alimentation animale.

Teneur en eau

La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est de 11,3 % en moyenne. Cette valeur est inférieure à la moyenne quinquennale de 1,8 point. 94 % des volumes collectés ont une teneur en eau inférieure à 13 % et 78 % sous 12 %.

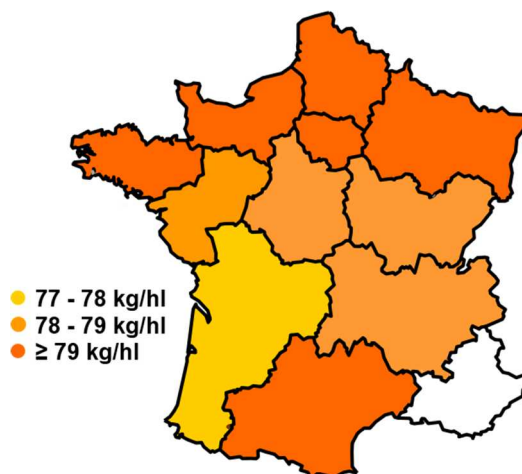
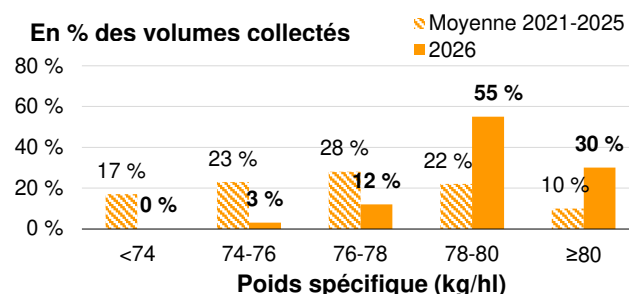


Source : FranceAgriMer /
Enquête qualité collecteurs 2026

Poids spécifique

La moyenne nationale est de 79,2 kg/hl, soit 0,7 et 2,7 points de plus qu'en 2025 et que la moyenne 2021-2025.

Les moyennes par région varient de 77,9 à 79,9 kg/hl. 85 % des blés dépassent le seuil de 78 kg/hl.



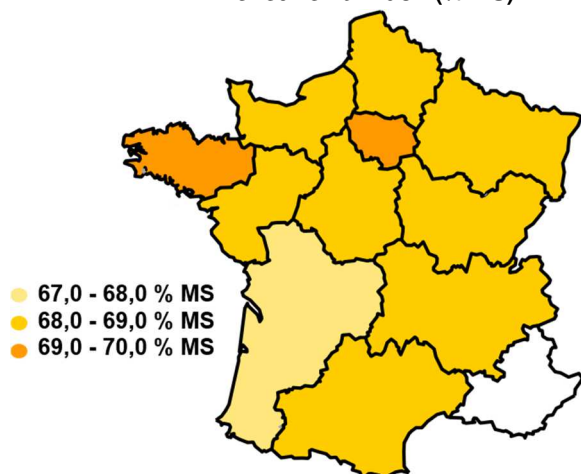
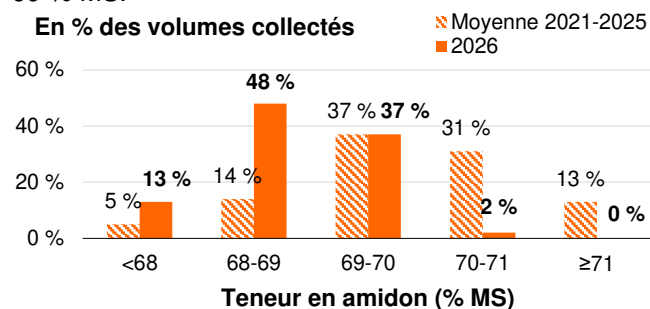
Source : FranceAgriMer /
Enquête qualité collecteurs 2026



Teneur en amidon

La teneur en amidon est de 68,7 % MS en moyenne, en baisse de 1,2 point par rapport à la moyenne des cinq dernières années.

Les teneurs en amidon diffèrent assez peu entre régions. Les valeurs moyennes varient de 67,8 à 69,3 % MS. 87 % des blés analysés présentent des valeurs supérieures à 68 % MS et 39 % au-dessus de 69 % MS.

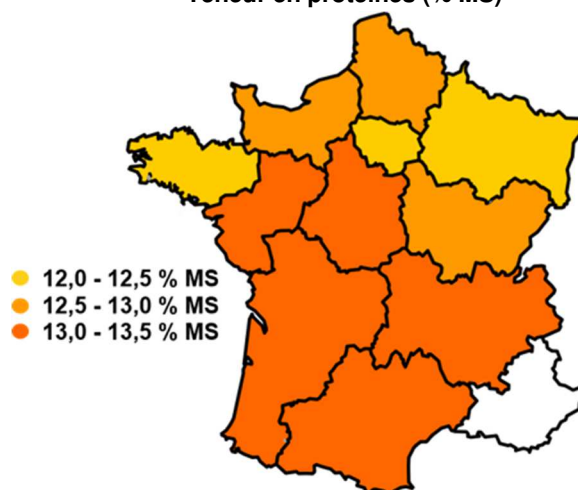
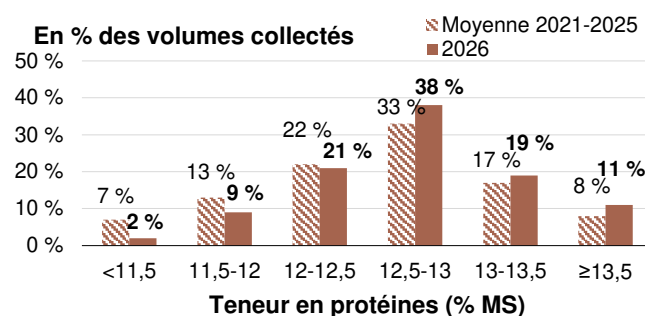


Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2026

Teneur en protéines

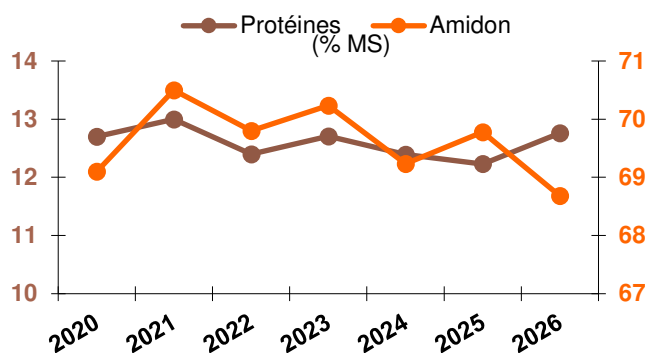
Le taux de protéines (N x 6,25) moyen, hors blés de force et biscuitiers, est de 12,8 % MS. Cette teneur est supérieure à la moyenne 2025 et à la moyenne quinquennale (+ 0,6 et + 0,3 point).

Les moyennes régionales s'échelonnent de 12,2 à 13,5 % MS. Au total, 89 % des blés analysés affichent une teneur en protéines supérieure à 12,0 % MS.



Source : FranceAgriMer /
Enquête qualité collecteurs 2026

Ces résultats sont issus de l'enquête réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête est constitué de 276 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 470 échantillons de blé tendre standard ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés pour analyses aux laboratoires. La masse à l'hectolitre est réalisée selon la norme NF EN ISO 7971-3. Les mesures des teneurs en eau, en protéines et en amidon sont réalisées sur grains entiers par spectrométrie dans le proche infrarouge (SPIR). Les analyses de teneurs en eau, en protéines et de poids spécifiques ont été réalisées sous accréditation par le laboratoire de FranceAgriMer (accréditation COFRAC n°1-2112). Les analyses de la teneur en amidon ont été réalisées sous accréditation par le Pôle Analytique d'ARVALIS (accréditation COFRAC n°1-0741) et le laboratoire de FranceAgriMer.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquêtes qualité collecteurs 2020-2026

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil
ARVALIS : 3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris
Avec le soutien d'Intercéréales