

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Orge fourragère**

N°84
Octobre 2026

La récolte d'orge fourragère 2026 : Moins de volume et plus de protéines

La campagne de production 2025/26 a été marquée par des événements climatiques particuliers, avec après un hiver pluvieux, plusieurs vagues de chaleurs et des épisodes caniculaires précoces. La moisson a donc débuté tôt et des disparités ont été observées dans les régions ayant subi des épisodes de chaleur marquée en fin de cycle. Les rendements de cette année (61,0 q/ha en moyenne) sont en baisse par rapport à la moyenne quinquennale (- 3 %). Associée à une baisse des surfaces (- 2 % par rapport à la moyenne quinquennale), la production française d'orges de la récolte 2026, toutes utilisations confondues, est estimée à 10,8 millions de tonnes, soit une diminution de 5 % par rapport à la moyenne quinquennale (*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 de bons poids spécifiques et de bonnes teneurs en protéines, les orges de la récolte 2026 devraient 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 se situe à 10,9 % en moyenne, en diminution de 1,2 et 1,8 point par rapport à 2025 et à la moyenne 2021-2025 (12,7 % MS). Les moyennes par bassin sont comprises entre 10,4 et 11,6 %. Au niveau national, 89 % des volumes enquêtés présentent une teneur en eau inférieure à 12,0 %.

Poids spécifique

La moyenne des poids spécifiques est de 66,2 kg/hl, valeur supérieure de 2 % à la moyenne quinquennale (64,7 kg/hl). 91 % des orges dépassent le seuil de 64 kg/hl et 64 % le seuil de 66 kg/hl. Les moyennes par bassin de production varient de 65,4 à 67,2 kg/hl.

Teneur en amidon

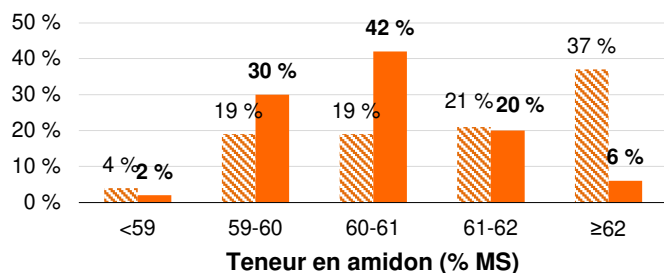
La teneur en amidon est de 60,4 % MS en moyenne cette année, soit respectivement - 2,1 et - 0,8 points par rapport aux moyennes de 2025 et de 2021-2025. Les teneurs en amidon varient entre les bassins de production de 59,9 % MS à 61,2 % MS. 68 % des volumes enquêtés en orge fourragère présentent des valeurs supérieures à 60,0 % MS.

Teneur en protéines

Le taux de protéines (N x 6,25) moyen des orges fourragères analysées est de 11,5 % MS, supérieur de 1,0 et 0,7 point à 2025 et à la moyenne 2021-2025. Les moyennes par bassin de production s'échelonnent de 11,0 à 11,8 % MS. Au total, 84 % des volumes enquêtés affichent une teneur en protéines supérieure à 11,0 % MS et 21 % une valeur supérieure à 12,0 % MS.

En % des volumes enquêtés

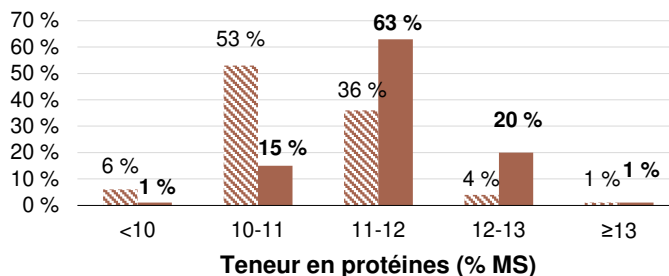
Moyenne 2021-2025
2026



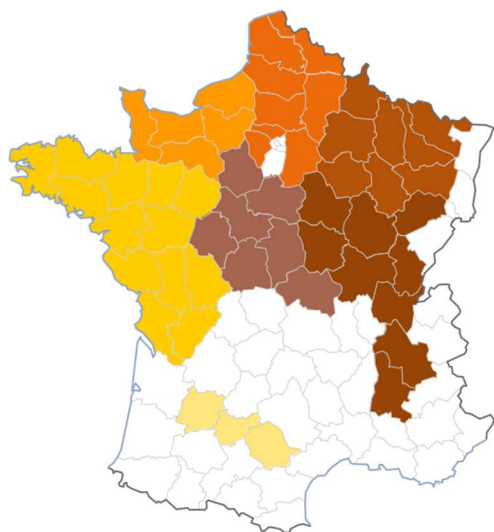
Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2026

En % des volumes enquêtés

Moyenne 2021-2025
2026



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2026



Caractéristiques moyennes par bassin de production

Des mélanges par bassin ont été effectués afin de regrouper des échantillons de départements voisins. Des analyses complémentaires de composition ont ainsi pu être réalisées.

Sept bassins de production ont été définis :

- AQU/OCC : ex-Aquitaine / Occitanie,
- BRE/PDL/PCH : Bretagne / Pays de la Loire / ex-Poitou-Charentes,
- NOR : Normandie,
- HDF/IDF : Hauts-de-France / Île-de-France,
- GES : Grand Est,
- BFC/RHA : Bourgogne-Franche-Comté / ex-Rhône-Alpes,
- AUV/CEN : ex-Auvergne / Centre-Val de Loire.

BASSIN	AQU/OCC	BRE/PDL/ PCH	NOR	HDF/IDF	GES	BFC/RHA	AUV/CEN
(nombre échantillons)	(5)	(22)	(14)	(26)	(32)	(24)	(33)
Eau (%)*	10,4	11,4	11,6	11,2	10,7	10,4	10,4
PS (kg/hl)*	65,9	65,9	66,6	66,8	66,7	67,2	65,4
Protéines (% MS)*	11,4	11,2	11,3	11,8	11,8	11,0	11,4
Amidon (% MS)*	60,4	59,9	60,2	60,4	60,5	61,2	60,8
MM (% MS)**	2,7	2,5	2,5	2,7	2,5	2,5	2,5
MG (% MS)**	2,0	2,0	1,9	2,4	2,2	2,1	2,1
Sucres (% MS)**	1,7	1,8	1,9	1,5	3,0	1,6	1,6
CB (% MS)**	6,2	6,2	6,4	6,4	5,4	6,2	6,2
NDF (% MS)**	22,4	21,2	22,9	22,5	22,0	22,3	22,7
Parois (% MS)**	22,3	22,2	21,6	20,9	19,0	22,2	22,1
EB (kcal/kg MS)**	4430	4435	4445	4449	4450	4439	4438
dMOv (%)**	83,9	83,0	83,6	83,9	83,2	83,9	83,4
VS (ml/g MS)**	15,4	24,0	20,8	21,8	21,8	13,6	16,2

PS : Poids Spécifique ; MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MM : Matière Minérale ; MG : Matière Grasse ; Sucres : Sucres totaux ; CB : Cellulose Brute ; NDF : Fibres insolubles dans le détergent neutre ; Parois : Parois végétales insolubles dans l'eau ; EB : Energie Brute ; dMOv : digestibilité (porc) de la Matière Organique mesurée in vitro ; VS : viscosité spécifique.

* valeurs pondérées par les tonnages enquêtés ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

Ces résultats sont issus de l'enquête « Orges » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête Orges est constitué de 191 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 156 échantillons d'orge fourragère ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses.

Sur les 156 échantillons élémentaires : l'eau, les protéines, l'amidon et la masse à l'hectolitre ont été mesurés sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 7 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matière grasse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), NDF (Méthode Van Soest, NF V18-122), parois végétales insolubles dans l'eau (NF V18-111), énergie brute (NF EN ISO 9831 - Calorimétrie), digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003) et viscosité spécifique (NF V03-749:2011). Les analyses ont été réalisées sous accréditation par le Pôle Analytique d'ARVALIS (accréditation COFRAC n°1-0741), excepté la viscosité spécifique réalisée par Laboragro (accréditation COFRAC n°1-6725).

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil

ARVALIS : 3 rue Joseph et Marie Hackin / 75116 Paris

Avec le soutien d'Intercéréales

Qualit@lim Orge Fourragère 2026 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

N° ISSN 1968-0406. Dépôt légal à parution. Reproduction autorisée sous réserve de la mention de la source