

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Triticale**



N°85
Octobre 2026

La récolte de triticale 2026 : Production stable et teneur en protéines élevée

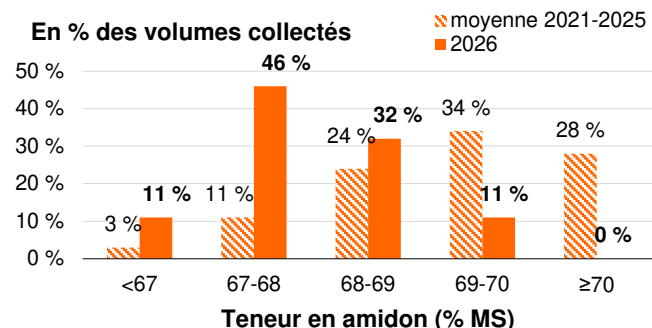
Le triticale a bénéficié de bonnes conditions d'implantation mais les excès de pluie en sortie d'hiver puis les déficits hydriques au printemps ont limité le nombre d'épis et pénalisé le remplissage des grains, malgré une pression maladies globalement moyenne à faible. Par conséquent, le rendement moyen (46,5 q/ha) recule de 10 % par rapport à 2025 et de 6 % par rapport à la moyenne quinquennale. Cependant, les surfaces ont progressé de + 8 % par rapport à la campagne précédente. Ainsi, la production française de triticale de la récolte 2026 est estimée à 1,5 million de tonnes, en légère baisse par rapport à la moyenne 2021-2025 (- 2 % ; *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, le triticale 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 en moyenne de 11,1 %, inférieure de 1,4 point à 2025 et de 2,0 points à la moyenne 2021-2025. Les moyennes par bassin sont comprises entre 10,5 % et 11,8 %. Au niveau national, 88 % des volumes collectés présentent une teneur en eau inférieure à 12,0 %, et 44 % avec une valeur inférieure à 11,0 %.

Teneur en amidon

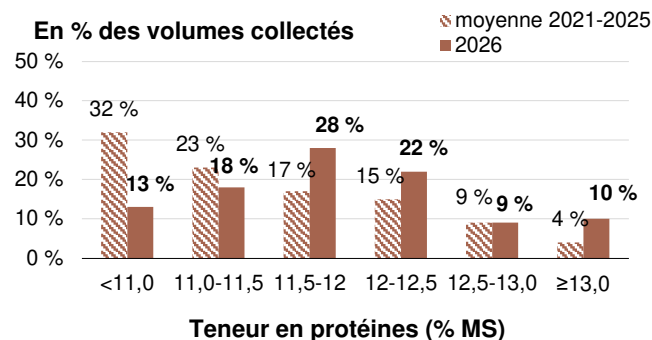
La teneur moyenne en amidon est de 67,8 % MS au niveau national, soit inférieure de 1,7 point à 2025 et de 1,5 point à la moyenne quinquennale. Les teneurs moyennes mesurées par bassin enquêté sont très homogènes (de 67,6 à 68,2 % MS). 89 % des volumes collectés en triticale présentent des valeurs supérieures à 67,0 % MS et 43 % au-dessus de 68,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2026

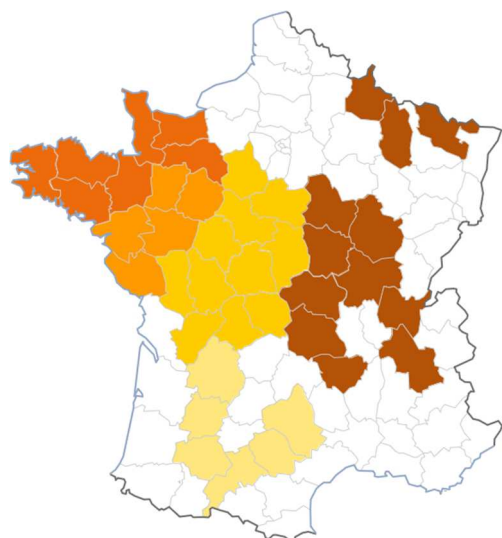
Teneur en protéines

La teneur en protéines (N x 6,25) au niveau national est en moyenne de 11,8 % MS, soit supérieure de 0,6 point à 2025 et de 0,4 point à la moyenne 2021-2025. Les teneurs moyennes mesurées par bassin varient de 11,4 à 12,3 % MS. 87 % des volumes collectés en triticale ont une teneur en protéines supérieure à 11,0 % MS et 41 % au-dessus de 12,0 %.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2026

Cette année, les teneurs en amidon observées sur les échantillons ne semblent pas inversement corrélées avec les teneurs en protéines.



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.

Cinq bassins de production ont été définis :

- AQU/OCC : ex-Aquitaine / Occitanie,
- CEN/PCH/LIM : Centre-Val de Loire / ex-Poitou-Charentes / ex-Limousin,
- PDL : Pays de la Loire,
- BRE/NOR : Bretagne / Normandie,
- ARA/BFC/GES : Auvergne-Rhône-Alpes / Bourgogne-Franche-Comté / Grand Est.

BASSIN	AQU/OCC	CEN/PCH/ LIM	PDL	BRE / NOR	ARA/BFC/ GES
(Nombre d'échantillons)	(10)	(20)	(15)	(32)	(27)
Eau (%) *	11,0	10,5	11,2	11,8	10,9
Protéines (% MS) *	12,3	12,0	12,1	11,4	11,7
Amidon (% MS) *	67,8	67,6	67,8	68,2	67,7
MM (% MS) **	1,9	1,8	1,9	1,9	1,8
MG (% MS) **	1,5	1,4	1,3	1,3	1,5
Sucres (% MS) **	2,4	3,0	2,6	2,5	3,3
CB (% MS) **	3,1	2,7	2,7	2,6	2,8
NDF (% MS) **	15,3	15,1	15,3	14,4	14,2
Parois (% MS) **	13,4	14,2	13,9	12,7	12,9
EB (kcal/kg MS) **	4398	4406	4403	4392	4404
dMOv (%) **	90,7	91,6	90,8	92,0	91,9
Viscosité (ml/g) **	4,9	4,8	4,5	5,6	6,3

MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MM : Matière Minérale ; MG : Matière Grasse (remplace la MG avec hydrolyse depuis 2021) ; 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 ; Viscosité : Viscosité spécifique.

* valeurs pondérées par les tonnages enquêtés et la collecte départementale moyenne des 5 dernières campagnes ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

Ces résultats sont issus de l'enquête « Triticale » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête « Triticale » est constitué de 104 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 104 échantillons de triticale ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés au laboratoire d'ARVALIS pour analyses. Pour rappel, jusqu'en 2019, l'enquête triticale était une enquête au champ avec des échantillons provenant de parcelles agriculteurs (environ 300 échantillons).

Sur les 104 échantillons élémentaires : l'eau, les protéines et l'amidon ont été mesurés sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 5 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matière grasse avec hydrolyse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), parois végétales insolubles dans l'eau (méthode XP V18-111), énergie brute (Norme NF EN ISO 9831 - Calorimétrie), la digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003) et viscosité spécifique (NF V03-749:2011). Les analyses ont été réalisées 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'Intercéales

Qualit@lim Triticale 2026 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

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