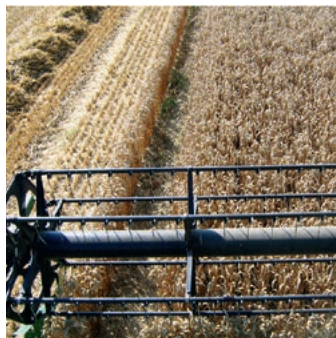
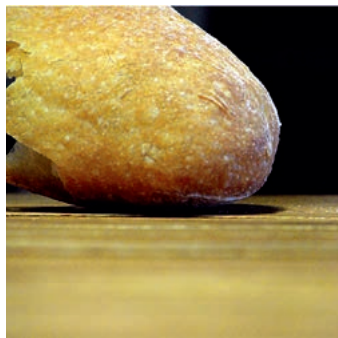


RÉCOLTE
2026



Qualité des blés
tendres français
en agriculture biologique

À L'ENTRÉE
DES SILOS DE
COLLECTE



RÉCOLTE 2026 DES BLÉS TENDRES CULTIVÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La campagne de production 2025-2026 s'est caractérisée par de bonnes conditions d'implantation, suivies d'un hiver pluvieux. Plusieurs vagues de chaleur, ainsi que des épisodes caniculaires exceptionnellement précoces, ont accéléré le développement des cultures. Les conditions sèches ont limité la pression des maladies mais ont également engendré des situations de fort stress hydrique. Les températures élevées ont raccourci la durée du remplissage des grains et entraîné leur dessiccation rapide. En conséquence, les récoltes ont été particulièrement précoces.

UNE BELLE QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

Les conditions météorologiques très sèches ont entraîné un taux d'humidité de la récolte exceptionnellement faible, avec une moyenne nationale de seulement 11,2 %. Aucun risque de germination sur pied n'a été observé cette année. En effet, 99 % de la collecte présente un temps de chute de Hagberg supérieur à 220 secondes.

D'autres critères de qualité atteignent également des niveaux remarquables au niveau national :

- Les poids spécifiques affichent une moyenne de 79,1 kg/hl, tandis que la force boulangère (W) s'établit à 199 en moyenne ;
- La teneur en protéines du blé tendre biologique se situe dans la moyenne quinquennale, à 11,1 % ;
- La qualité des protéines est toutefois particulièrement satisfaisante, comme en témoignent les très bons résultats de W, d'indice de gluten, qui atteint en moyenne 94/100 et de qualité boulangère mesurée à l'essai de panification type « pain de tradition française » (NF V03-800) ;
- La note totale de panification atteint en moyenne 262/300 (soit 6 points de plus que la moyenne quinquennale), la capacité d'hydratation des pâtes est exceptionnellement élevée et les pains ont un bel aspect avec des volumes supérieurs à la moyenne.

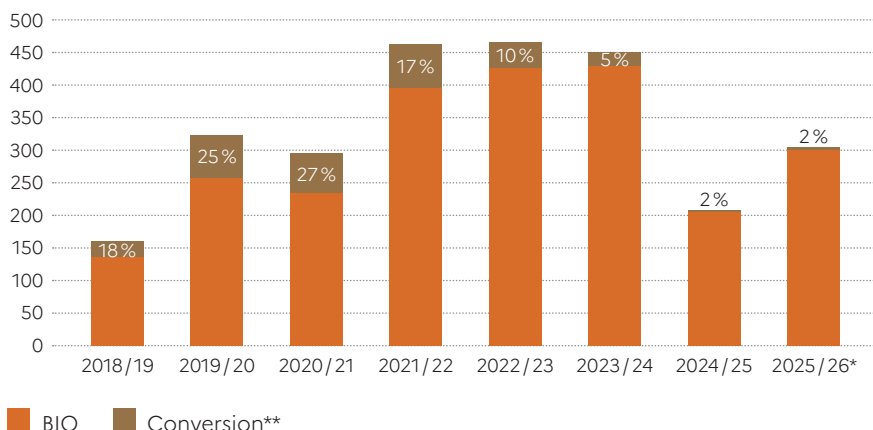
NIVEAU DE COLLECTE



ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ TENDRE BIOLOGIQUE

> 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, tant sur le marché intérieur qu'à l'export. La collecte nationale 2025/26 s'élève à 299 350 t (dont 5 294 t en 2^e année de conversion), soit une quantité en hausse de 47 % par rapport à la campagne précédente, d'après les données de FranceAgriMer arrêtées au 01/09/2026.

En milliers de tonnes (kt)

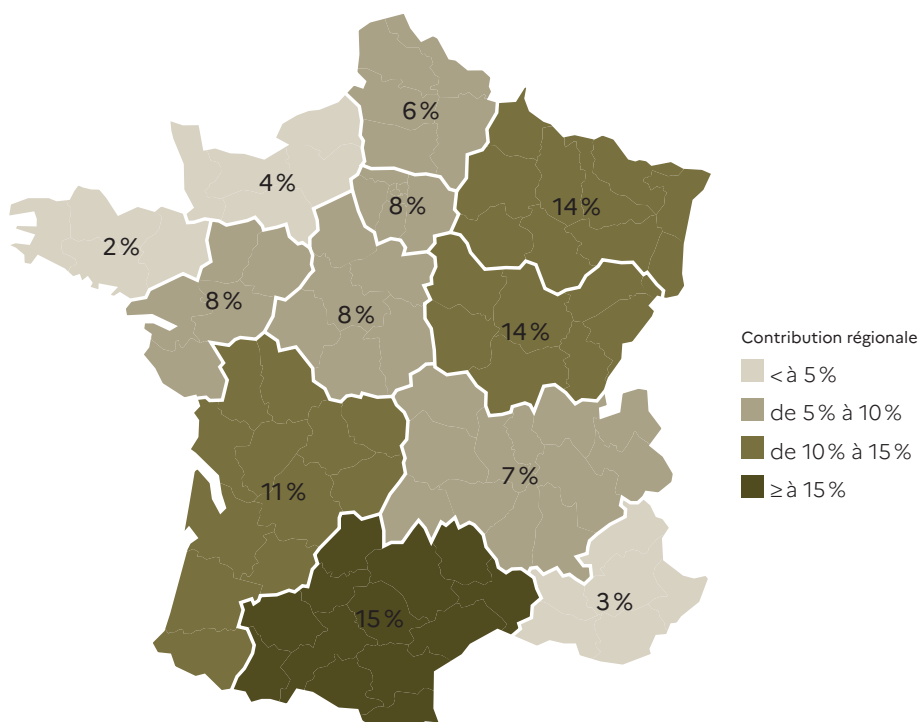


Source : FranceAgriMer

* Données provisoires arrêtées au 1^{er} septembre 2026

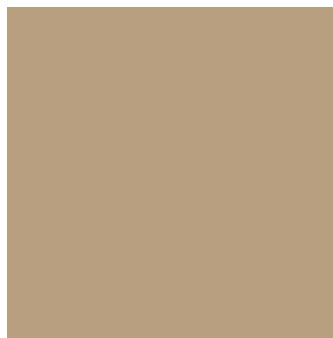
** Pourcentage collecté en 2^e année de conversion par rapport à la quantité totale collectée en bio

RÉPARTITION DE LA COLLECTE MOYENNE DES CINQ DERNIÈRES CAMPAGNES (2021/22 À 2025/26)



Source : FranceAgriMer / États 2

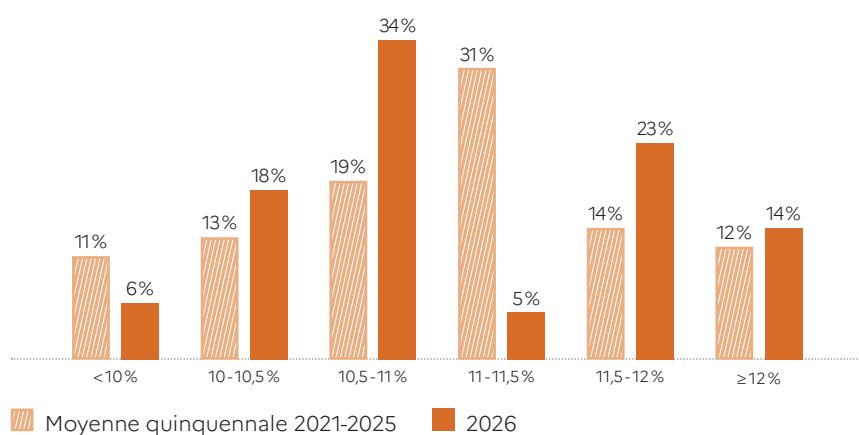
TENEUR EN PROTÉINES ET POIDS SPÉCIFIQUES



UN TAUX DE PROTÉINES MOYEN À 11,1 %

> Le taux de protéines du blé tendre bio est dans la moyenne quinquennale avec 11,1 % en moyenne nationale. La proportion de blés supérieurs à 11,5 % de protéines est cependant plus importante cette année. Au total, 42 % des blés affichent un taux de protéines supérieur à 11 %.

En % des volumes collectés

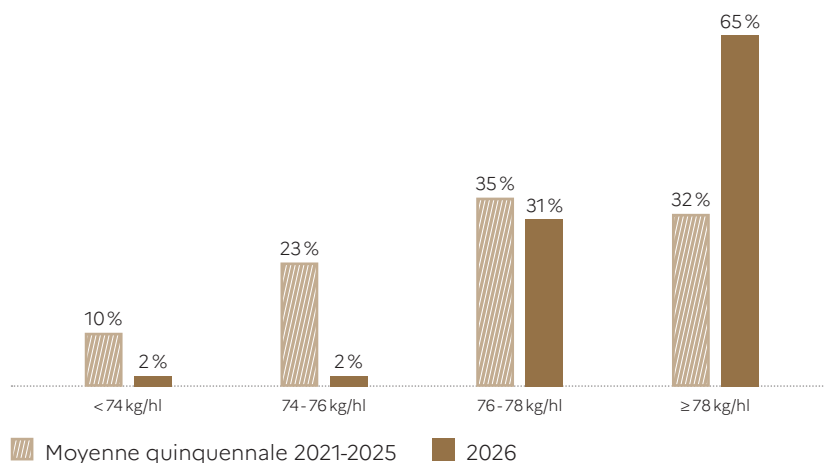


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

DES POIDS SPÉCIFIQUES ÉLEVÉS

> Les conditions climatiques très sèches ont été favorables aux poids spécifiques (PS). Ainsi, la moyenne nationale s'établit à 79,1 kg/hl, avec 96 % des blés tendres dépassant les 76 kg/hl.

En % des volumes collectés



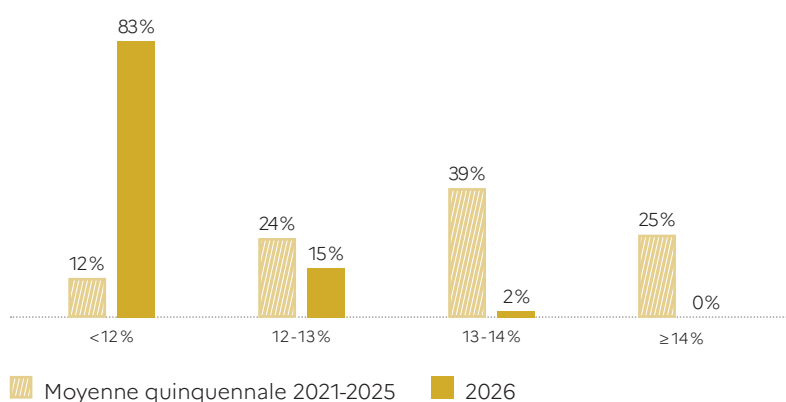
Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026



DES BLÉS EXTRÊMEMENT SECS

> À l'entrée des silos de collecte, l'humidité moyenne s'établit à seulement 11,2 % au niveau national. Au total, 98 % de la collecte affiche une humidité inférieure à 13 %.

En % des volumes collectés

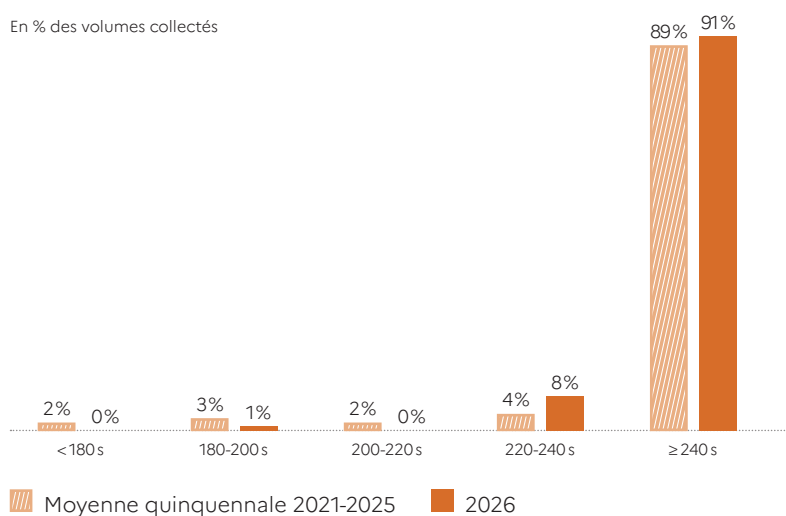


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

DES INDICES DE CHUTE DE HAGBERG TRÈS ÉLEVÉS

> Il n'y a pas eu de risque de germination sur pied cette année, comme le montrent les indices de chute de Hagberg très élevés. La quasi-totalité de la collecte affiche des valeurs supérieures à 220 secondes.

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

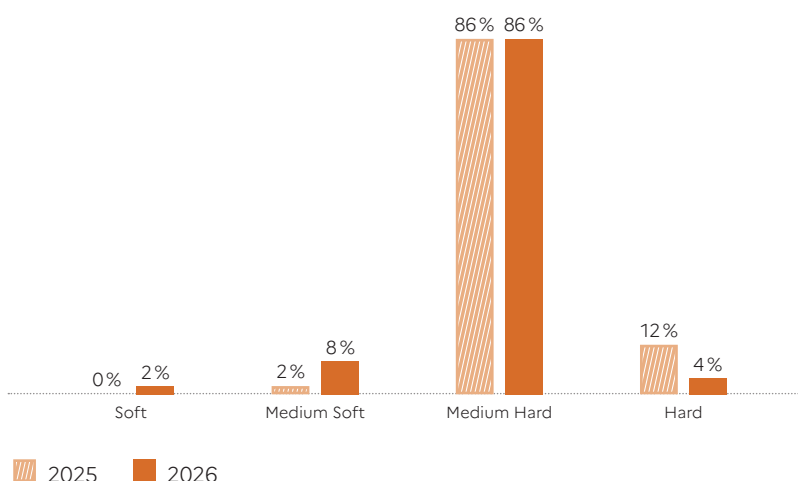
DURETÉ ET CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES



DES BLÉS EN MAJORITÉ DANS LA CLASSE « MEDIUM HARD »

> La dureté moyenne est de 60 à l'échelle nationale, ce qui confirme le caractère Medium-Hard des blés français. Au total, 86 % de la collecte se situe dans cette catégorie, avec des valeurs de dureté comprises entre 50 et 75.

En % des volumes collectés

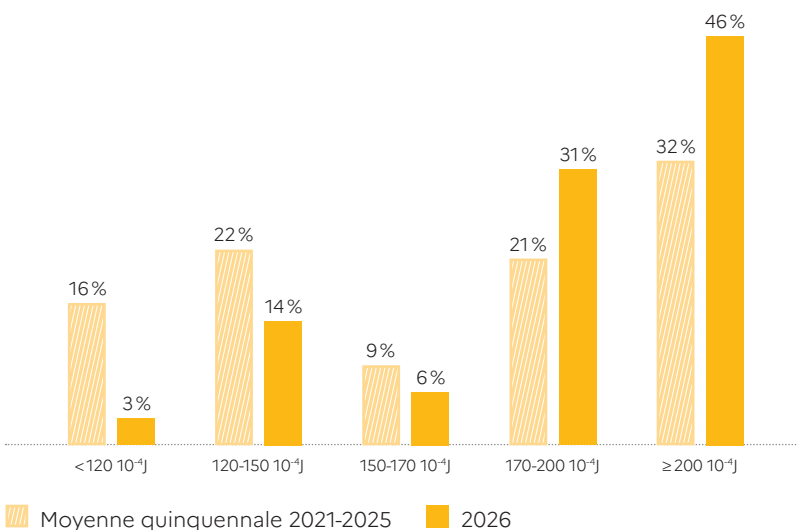


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

UNE FORCE BOULANGÈRE HISTORIQUEMENT HAUTE

> La force boulangère (W) est de 199 en moyenne. Près de 77 % de la collecte présente des W supérieurs à 170.

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 9,4 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

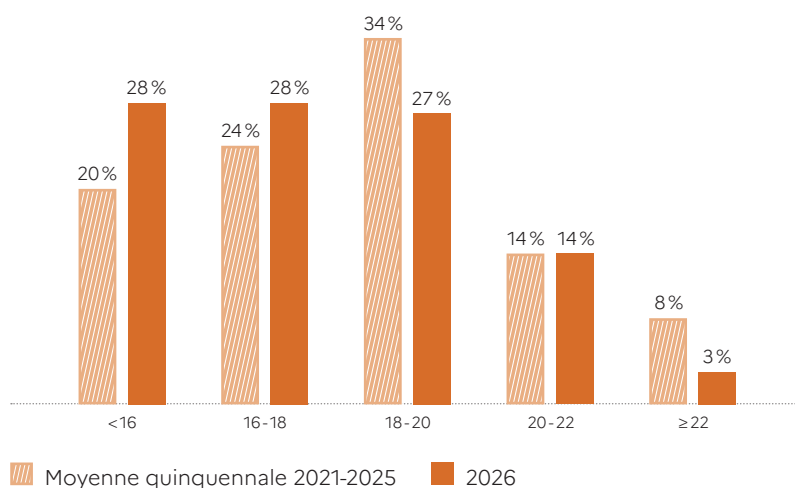
CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES



PARAMÈTRE G : CARACTÉRISTIQUE D'EXTENSIBILITÉ DES PÂTES

> Avec une valeur moyenne de 17 à l'échelle nationale, l'extensibilité des pâtes appréciée par le paramètre G de l'alvéographe de Chopin est plus faible que la moyenne quinquennale.

En % des volumes collectés

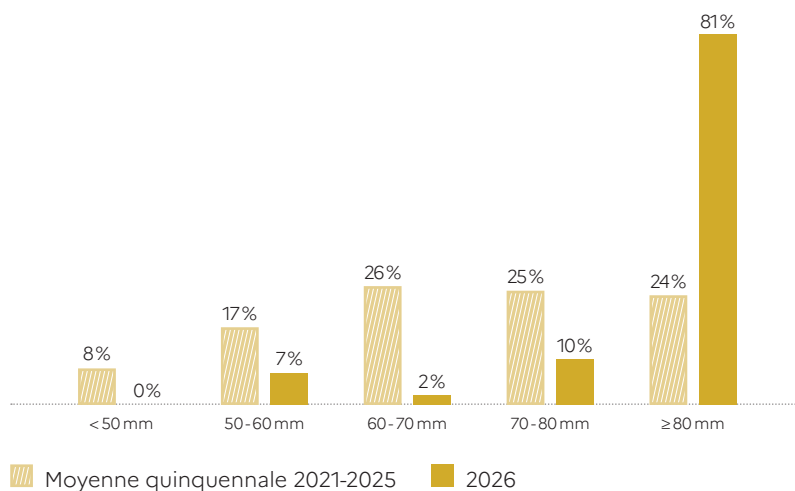


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

PARAMÈTRE P : CARACTÉRISTIQUE DE TÉNACITÉ DES PÂTES

> La ténacité (P) est plus élevée qu'à l'accoutumée, à 89 en moyenne. Les pâtes sont majoritairement supérieures à 80 mm.

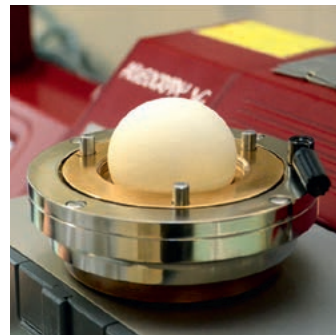
En % des volumes collectés



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 9,4 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

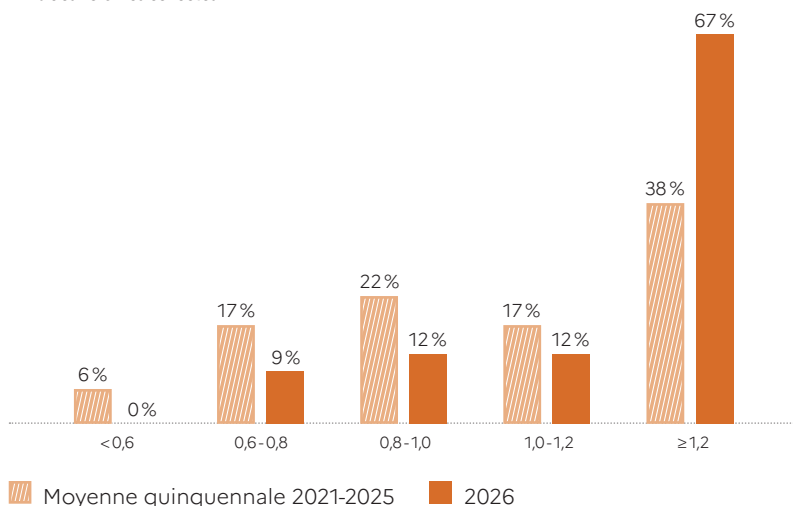
CRITÈRES ALVÉOGRAPHIQUES



P/L : 1,7 DE MOYENNE NATIONALE

> En 2026, les pâtes présentent généralement de bonnes résistances à l'alvéographe de Chopin, ce qui peut se traduire par des P/L plus élevés qu'à l'accoutumée dans certaines régions. Les moyennes régionales oscillent entre 0,9 et 2,6. La moyenne nationale est de 1,7.

En % des volumes collectés

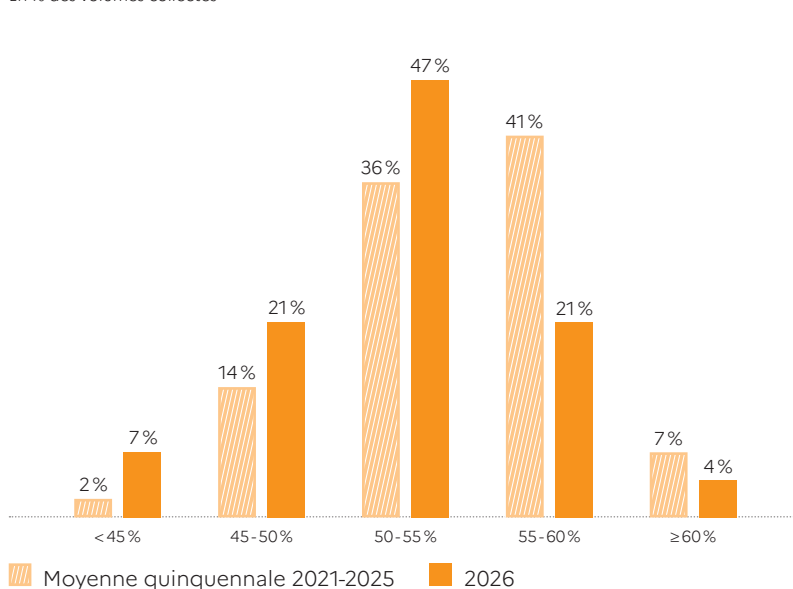


Source : FranceAgriMer / Enquête qualité collecteurs 2026

INDICE D'ÉLASTICITÉ : 52 DE MOYENNE NATIONALE

> L'indice d'élasticité (Ie) des blés atteint 52 en moyenne. 47 % de la collecte se situe entre 50 et 55, correspondant à des pâtes plutôt équilibrées. 25 % des blés affichent une élasticité plus marquée.

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 9,4 % et l'indice de chute de Hagberg supérieur à 170 s.

GLUTEN

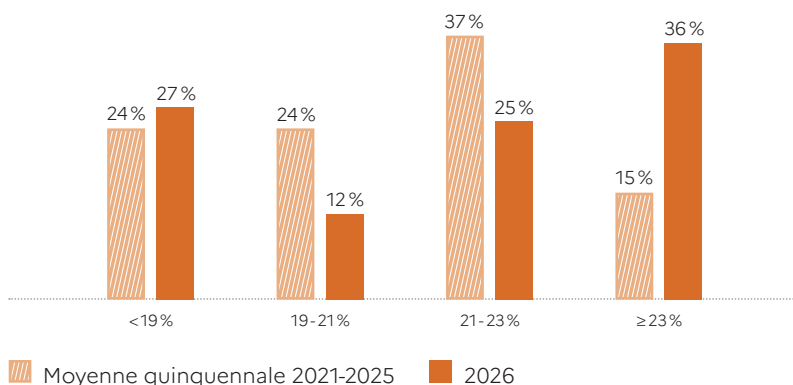


UN GLUTEN HUMIDE DE 21 % EN MOYENNE

> En lien avec les teneurs en protéines, le gluten humide est en moyenne de 21 %. Au total, plus de la majorité de la collecte (61 %) affiche un gluten humide supérieur à 21 %.

Gluten humide

En % des volumes collectés



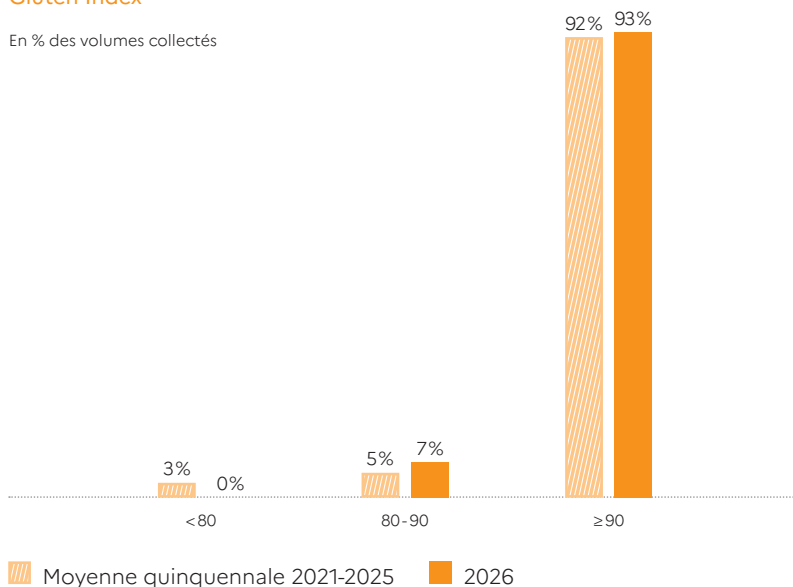
Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

UN GLUTEN INDEX DE 94 SUR 100 EN MOYENNE

> Le gluten Index, indicateur de la qualité des protéines, est élevé cette année, avec une moyenne de 94 sur 100. Au total, 93 % de la collecte présente un gluten Index supérieur à 90, 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

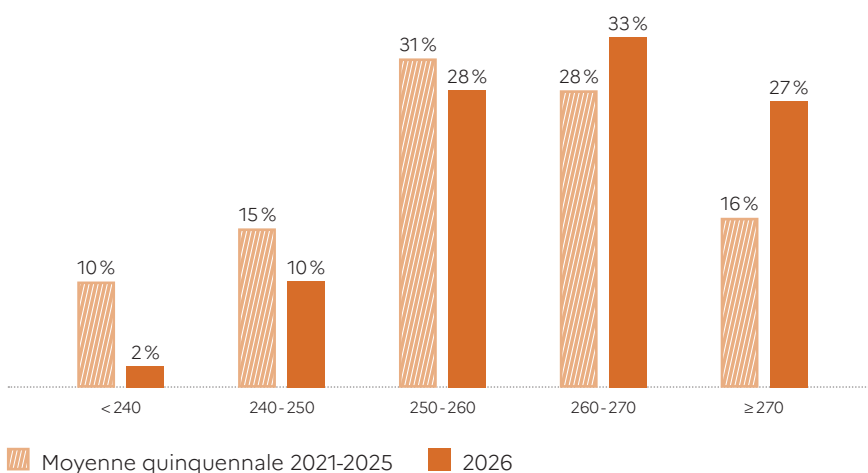
VALEUR BOULANGÈRE – CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION



UNE NOTE TOTALE DE PANIFICATION HISTORIQUEMENT HAUTE CETTE ANNÉE

> La qualité boulangère des blés bio a été évaluée à l'aide d'un test de panification de type pain de tradition français (NF V03-800). La note totale de panification s'établit en moyenne à 262 sur 300, plus élevée de 6 points par rapport à la moyenne quinquennale. Au total, 88 % de la collecte présente une très bonne qualité boulangère, c'est-à-dire une note supérieure à 250 sur 300.

En % des volumes collectés



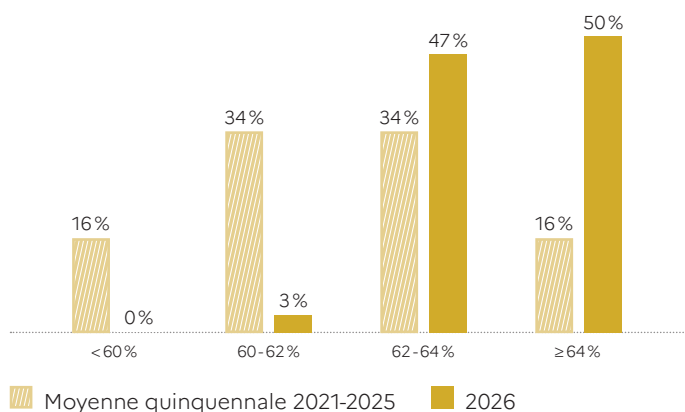
Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

> Cette année est marquée par une très bonne capacité d'absorption d'eau des farines au pétrissage, avec des valeurs majoritairement supérieures à 62 %. 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. Les volumes sont supérieurs à la moyenne quinquennale, avec une augmentation de 50 points pour atteindre une moyenne nationale à 1 160 cm³.

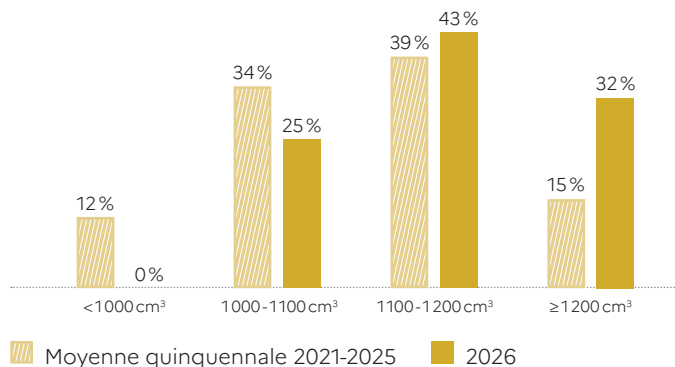
Hydratation

En % des volumes collectés



Volumes

En % des volumes collectés



Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2026

UNE ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTEURS

L'enquête Qualité des blés biologiques français est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS, avec le soutien d'Intercéréales.

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité du blé tendre biologique collecté dans 57 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 83 échantillons ont été prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer. Ces échantillons, représentatifs des catégories mises en place par les collecteurs, ont ensuite été 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 - 83 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) - 83 échantillons

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

> Teneur en eau - 83 échantillons

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

> Indice de chute selon Hagberg-Perten (NF EN ISO 3093) - 83 échantillons

Il mesure indirectement le niveau d'activité alpha-amylasique, qui peut devenir excessive 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 3970.A) - 83 échantillons

La dureté, ou état de cohésion du grain, est mesurée par spectrométrie de réflexion dans le proche infrarouge. Les différentes classes de dureté (extra-soft, soft, medium-soft, medium-hard, hard et extra-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) - 30 échantillons

Ces mesures permettent d'apprécier : i) la quantité de gluten extraite après malaxage mécanique et lavage d'un mélange de mouture et d'eau salée ; ii) la qualité viscoélastique du gluten par centrifugation à travers un tamis. Plus l'indice est élevé, plus le gluten est tenace.

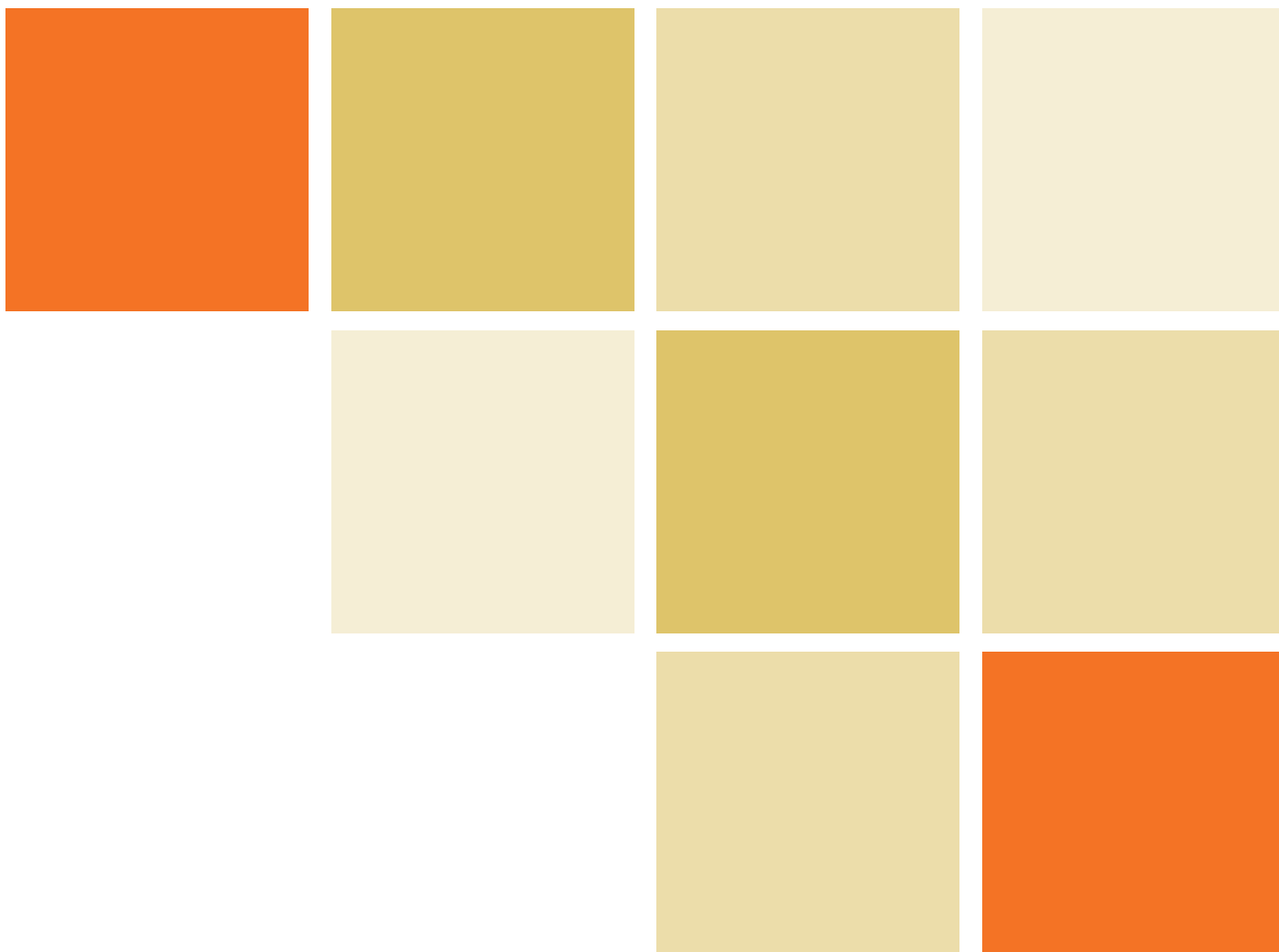
> Essai à l'alvéographe Chopin (NF EN ISO 27971) - 69 échantillons

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 9,4 % et dont l'indice de chute de Hagberg-Perten est supérieur à 170 s. Les essais à l'alvéographe CHOPIN n'ont pas été réalisés sur des blés classés fourragers ou 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 (10⁻⁴J), G, P (mm), P/L et le (%). Le « W » 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 » 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 de type pain de tradition française (NF V03-800) - 30 échantillons

Le test de panification est mis en œuvre sur de la farine issue d'une mouture d'essai pour 30 échantillons représentatifs de la collecte. Il est réalisé en cinq étapes : pétrissage lent, première fermentation en masse, 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 d'essais pour évaluer les caractéristiques de la pâte, du pain et de la mie.

Les départements enquêtés sont les suivants : 01, 02, 08, 09, 10, 11, 12, 17, 21, 25, 26, 28, 32, 36, 41, 43, 45, 47, 54, 57, 60, 68, 69, 77, 78, 79, 80, 81, 85, 86, 89 et 91.



Qualité des blés tendres français en agriculture biologique - À l'entrée des silos de collecte - Récolte 2026
édition octobre 2026

Directrice de la publication : Marion Zalay
Photographie @ Nicole Cornec, Romain Legere, Bernard Minier, Pascal Xicluna, Xavier Remongin, Benoît Meleard / ARVALIS ;
Florent Combes / FranceAgriMer ; Marie / Fotolia ; DR ; VNF / P. Cheuva
ISSN : 3076-0585.

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

Avec le soutien d'**Intercéréales**

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