

Découvrez les résultats de la récolte blé 2025 et les conseils de nos spécialistes

Climat et impact sur les blés

Bien qu'un peu tardifs en raison de précipitations abondantes sur le début de l'automne, les semis des blés tendres ont été réalisés sans difficulté majeure.

Ainsi les surfaces françaises de blé tendre pour la récolte 2025 atteindraient 4.5Mha (consensus du marché) soit une hausse de 7% par rapport à l'année passée.

Les levées ont été bonnes dans la majorité des régions, favorisées par des pluies régulières. L'hiver, relativement doux et humide, n'a connu que peu d'épisodes de gel sévère.

À partir du mois d'avril, les conditions ont été plutôt sèches dans la moitié nord du pays, limitant le risque de maladies mais créant du stress hydrique dans certaines zones.

À contrario de l'année passée, le large ensoleillement au mois de juin a favorisé le remplissage des grains dans de bonnes conditions. Néanmoins, le poids de mille grains a pu être pénalisé par les zones les plus touchées par la chaleur.



En raison des conditions sèches et chaudes depuis le printemps, la moisson des blés tendres a commencé très tôt : dès fin juin sur la zone Vivescia.

La récolte a été très rapide sur la majorité des régions, mais le retour des pluies mi-juillet a repoussé la moisson sur les zones les moins précoces (principalement Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Picardie).

À l'échelle nationale, la récolte 2025 est globalement satisfaisante, tant sur le plan qualitatif que quantitatif.

En Europe, la production est également bonne et devrait progresser de 16% par rapport à 2024.

Estimations de production et de rendements (blé tendre)

- Production française : 33.4MT vs 25.6MT l'an passé, 31.8MT en moyenne 5 ans.
- Rendement français : 7.4T/ha vs 6.1T/ha l'an passé, 6.9T/ha en moyenne 5 ans.
- Rendement UE-27 : ~6.2T/ha vs 5.6T/ha l'an passé, 5.8T/ha en moyenne 5 ans.

Caractéristiques du blé

- Taux de protéines : moyenne > 11%, en léger recul par rapport à l'année dernière.
- Poids spécifique : > 76 kg/hl, retour aux normes standards du marché.
- Hagberg : > 220s, similaire à R24 (Récolte 2024).

Qualités technologiques des blés

Pétrissage



Hydratation

Hydratation légèrement supérieure à R24.



Lissage

Lissage plus rapide vs récolte 2024.

Façonnage



Élasticité

Baisse de l'élasticité vs récolte 2024.



Allongement

Bon allongement.

Apprêt



Activité fermentaire

Activité fermentaire égale à l'année dernière.



Tenue à la mise au four

Bonne tenue à la mise au four.

Produit fini



Volume et aspect

Belle coloration de la croûte, beaux volumes, bel aspect produit fini.



Coloration de la mie

Belle couleur de mie crème.

Comme chaque année, toutes nos équipes sont mobilisées dans nos moulins pour sélectionner et assembler les lots de blés afin de constituer des maquettes vous assurant constance et régularité.



Nos conseils pour vos produits :

BAGUETTES

L'hydratation est similaire voire supérieure à la récolte 2024.

Les produits finis présentent un bel aspect avec de beaux volumes.

Nos préconisations :

Le pétrissage devra être adapté pour prendre en compte le lissage plus rapide des pâtes.

Un enfournement jeune reste recommandé.

MÉLANGES MEUNIER

Les formules de nos mélanges meuniers sont constamment adaptées aux contraintes de la récolte afin de vous garantir un travail régulier et de qualité.

Aucun ajustement de votre part n'est à prévoir.

AMÉLIORANTS

Selon vos process, les améliorants SECUR'TOLERANCE et SECUR'DETENTE peuvent être utilisés et permettront d'obtenir de beaux produits.

Le SECUR'TOLERANCE est adapté pour cette nouvelle récolte mais le SECUR'DETENTE est à privilégier pour les process mécanisés.