

Infofarines

► Lettre d'informations nouvelle récolte

2026



PREMIER BILAN DES RÉCOLTES 2026

Une production mondiale en légère baisse.

Au niveau mondial

Les prévisions concernant la production mondiale de blé sont estimées à 806,5 millions de tonnes en 2026, ce qui correspond à une contraction de 4,3 pour cent en glissement annuel. Cette baisse est principalement due à l'Australie. Aux Etats-Unis, la production devrait reculer à 51 millions de tonnes, sous l'effet d'une réduction des superficies cultivées et de rendements légèrement en baisse, dans un contexte de sécheresse accrue.

Au Canada, la production est attendue à 35 millions de tonnes, soit un niveau proche de celui enregistré l'année précédente. En Inde, la production pourrait atteindre un niveau record de 120 millions de tonnes, portée par des conditions météorologiques favorables. En Chine et au Pakistan, les perspectives subsistent, avec des productions légèrement supérieures aux moyennes quinquennales.

En Turquie, les conditions hivernales et la couverture neigeuse ont favorisé le développement des cultures, laissant entrevoir de bonnes perspectives de rendement. En Afrique du Nord, le retour de conditions pluviométriques plus favorables, après deux années de déficit, devrait soutenir un rebond de la production de blé en 2026.

En Europe



En blé tendre, la baisse s'annonce significative à l'échelle de l'UE : - 6,2 % par rapport à 2025, associée à une diminution des surfaces emblavées de 0,5 %, pour une production totale estimée à 125,9 Mt. Dans l'Union européenne, la production de blé est attendue à 137 millions de tonnes, en légère baisse, en raison d'un recul des semis d'hiver et d'un retour des rendements vers des niveaux moyens, malgré des conditions jugées globalement favorables. Au Royaume-Uni, la récolte devrait dépasser les 13 millions de tonnes, soutenue par une augmentation des superficies ensemencées et de meilleurs rendements.

En France



En première estimation, la production de blé tendre 2026 s'établirait à 32,0 Mt, en recul de 4 % sur un an, présente le service statistique du ministère de l'agriculture (données arrêtées au 1^{er} juillet). La baisse de rendement sur un an toucherait la plupart des principaux départements de production, tout particulièrement la Vendée et ceux de Poitou-Charentes (globalement - 17 %), du Grand Est (- 9 %) et de Bourgogne-Franche-Comté (- 10 %), régions où les conditions de cultures ont été les plus défavorables, avec l'Occitanie.



103 rue Jean Jaurès - 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.01 - RCS No. 678.503.277
www.lesaffre.fr - info.lesaffrefrance@lesaffre.com

► **Nouvelle
récolte**

2026

Étude technologique des farines issues de la nouvelle récolte

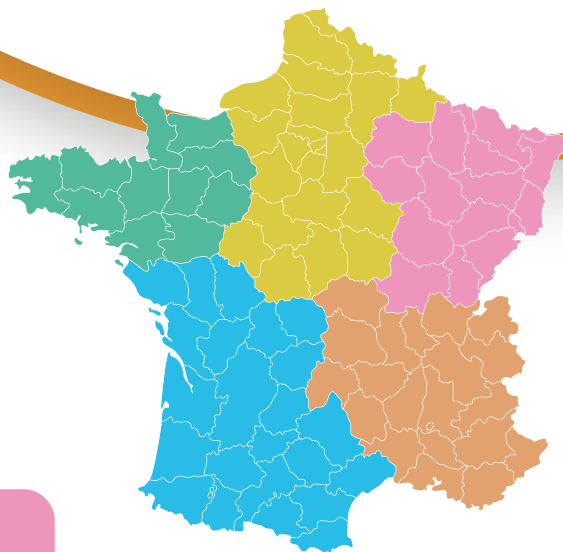
Au travers de tests de panification, d'analyses biochimiques et rhéologiques des moutures industrielles 100 % nouvelle récolte, des différentes régions de France, vous trouverez ci-après **notre étude technologique afin de corriger certains défauts et d'optimiser la qualité de vos farines.**

Notre sélection d'améliorants
adaptée à la récolte 2026

Croustilis
Détente



Ibis
Direct/Froid



PANIFICATION Ouest

Base farine : Très bonne hydratation, profil extensible et manquant d'élasticité au pétrissage et qui s'oriente vers de l'extensibilité au façonnage. La tenue à l'enfournement est bonne avec des volumes très faibles sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation. La couleur de croûte est normale, et les coups de lames sont peu développés et réguliers.

📞 **Contacts :**

Hermann GUIONNET
h.guionnet@lesaffre.com - 06 82 52 03 66

PANIFICATION Est

Base farine : Très forte hydratation, profil équilibré au pétrissage et qui reste ainsi au façonnage. La tenue à l'enfournement est très insuffisante avec des volumes faibles, sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation. La couleur de croûte est peu prononcée, et les coups de lames sont peu développés et réguliers.

📞 **Contacts :**

Gérard LAURENS
g.laurens@lesaffre.com - 06 15 36 60 82
Michaël AUDOUARD
m.audouard@lesaffre.com - 06 89 22 25 33

PANIFICATION Sud-Ouest

Base farine : Bonne hydratation, profil équilibré au pétrissage et qui s'oriente vers de l'élasticité au façonnage avec un manque d'extensibilité. La tenue à l'enfournement est bonne avec des volumes faibles mais avec une bonne tolérance lors du prolongement des temps de fermentation. La couleur de croûte est normale, et les coups de lames sont développés et réguliers.

📞 **Contacts :**

Christophe GRELLET
c.grellet@lesaffre.com - 06 89 19 26 90

PANIFICATION Sud-Est

Base farine : Très bonne hydratation, long pétrissage, profil élastique au pétrissage et qui reste élastique au façonnage. La tenue à l'enfournement est insuffisante avec des volumes faibles et sans aucune tolérance lors du prolongement des temps de fermentation. La couleur de croûte est normale, et les coups de lames sont peu développés et réguliers.

📞 **Contacts :**

Matéo PERON
m.peron@lesaffre.com - 06 40 86 43 26
Michaël AUDOUARD
m.audouard@lesaffre.com - 06 89 22 25 33

PANIFICATION Centre & Nord

Base farine Centre : Très forte hydratation, profil élastique au pétrissage et qui s'oriente vers une forte extensibilité au façonnage. La tenue à l'enfournement est bonne avec des volumes faibles et sans tolérance lors du prolongement des temps de fermentation. La couleur de croûte est prononcée, et les coups de lames sont développés et réguliers.

Base farine Nord : Très bonne hydratation, profil équilibré au pétrissage et qui reste identique au façonnage. La tenue à l'enfournement est bonne avec des volumes faibles mais avec une bonne tolérance lors du prolongement des temps de fermentation. La couleur de croûte est pâle, et les coups de lames sont peu développés et réguliers.

📞 **Contacts :**

Thomas DE PALMA
t.depalma@lesaffre.com - 07 86 70 19 38
Emmanuelle BAILLY
e.bailly@lesaffre.com - 06 82 28 93 25