

Féverole

Fiche qualité des graines - Récolte 2025

Terres Univia confie chaque année à Terres Inovia la réalisation d'une enquête sur la qualité des graines de féverole à la collecte, avec la collaboration d'organismes collecteurs qui fournissent des échantillons.

Teneur en protéines et qualité visuelle satisfaisantes

Les surfaces de féverole en France ont fortement augmenté en 2025, à 112 000 ha contre 81 000 ha en 2024. Le rendement moyen national est en revanche faible et du même ordre que celui de l'an dernier (26,8 q/ha pour les deux années). Il en résulte une production à 358 000 t, bien supérieure au résultat de 2024 (271 000 t, soit une hausse de 34 %).

La teneur en protéines moyenne, mesurée en 2025 sur 76 échantillons de féverole, est plus élevée que la moyenne décennale, à 28,4 % de la matière sèche (MS). La qualité visuelle des lots reçus est très bonne, avec un faible taux de graines cassées/splittées, tachées ou attaquées par des insectes et peu d'impuretés. Deux tiers des lots présentent des graines claires mais près d'un tiers contiennent des graines de couleur grise ou foncées, souvent en mélange, qui pourront être valorisées en alimentation animale.

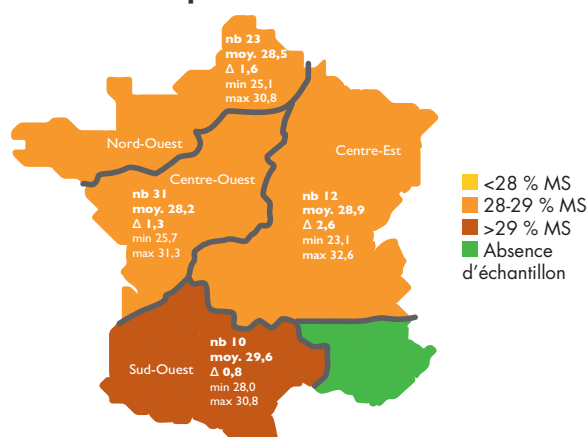
Teneur en protéines satisfaisante à 28,4 % MS

La teneur en protéines moyenne des graines de féverole, mesurée sur 54 échantillons prélevés en entrée silo, complétés respectivement par 16 valeurs pour le bassin Nord-Ouest et 6 valeurs pour le Centre-Est (issues des essais variétés de ces zones), s'élève à 28,4 % matière sèche (MS) (moyenne pondérée par les productions de chaque région). Cette valeur est très satisfaisante et supérieures à celles observées lors des dix années précédentes.

Dans les trois bassins Nord-Ouest, Centre-Ouest et Centre-Est, les valeurs mesurées en 2025 sont toutes supérieures à 28 % MS. Le bassin Sud-Ouest présente par ailleurs une moyenne très élevée à 29,6 % MS. Les données dans le Centre-Est sont assez hétérogènes, avec des valeurs très élevées en Haute-Marne (>30 % MS) alors qu'elles sont beaucoup plus faibles en Bourgogne-Franche-Comté (27-28 % MS) et dans l'Aube (23 % MS).

En 2025, les féveroles d'hiver comme de printemps ont bénéficié de conditions favorables en début de cycle, favorisant un bon enracinement et une nodulation de qualité pour les semis en sol bien ressuyé. Pour les types hiver, le cycle s'est ensuite déroulé dans des conditions favorables et les rendements ont été relativement bons en sols profonds (40 à 55 q/ha) et plus limités en sols superficiels (25 à 35 q/ha). En féverole de printemps, les fortes chaleurs de la dernière décade de juin, accompagnées de stress hydriques plus ou moins intenses, ont limité les rendements (20 à 35 q/ha). Le nombre de graines formées et leur remplissage ont été fortement réduits, notamment dans les secteurs les plus continentaux. Les teneurs en protéines les plus élevées peuvent s'expliquer par une concentration de l'azote dans un faible nombre de graines. Les valeurs les plus faibles peuvent être attribuées à des parcelles semées dans des conditions limitées de ressuyage.

Teneur en protéines 2025



France : bilan d'utilisation

(1 000 t)	2024/25 (provisoire)	2025/26 (prévision)
Production	216	301
Surfaces (1 000 ha)	81	112
Rendement (q/ha)	26,8	26,8
Stock initial	20	42
Importations	35	15
dont Royaume-Uni	25	13
Total ressources	271	358
Utilisations intérieures	170	216
Semences	25	23
Alimentation humaine (1)	11	10
Alimentation animale (2) autres usages (3)	134	183
Exportations	59	75
Vers UE (4)	13	25
Vers pays-tiers	46	50
dont Norvège (pisciculture)	45	51
Total ressources	271	358
Stock final	42	67

Source Terres Univia (novembre 2025) avec Douanes, FranceAgriMer et SSP
 (1) Meunerie et ingrédients alimentaires
 (2) Alimentation animale industrielle et à la ferme
 (3) Intercultures et cultures associées
 (4) Principalement en alimentation animale

Années	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	Moy. 2015-2024
Teneur en protéines (% MS)*	27,4	29,1	29,9	27,6	26,9	27,8	28,3	28,0	28,2	28,3	28,4	28,2
Teneur en eau (%)	12,9	13,8	14,0	12,5	11,7	12,7	14,3	12,2	13,3	13,7	11,6	13,1

* Teneur en protéines moyenne pondérée par les productions de chaque région.

Teneur en eau très faible à 11,6 %

Les 54 échantillons envoyés par les collecteurs présentent une teneur en eau moyenne égale à 11,6 %, très faible, devant 2019, année également sèche, et qui se situe très en dessous de la moyenne des dix dernières années (13,1 %). Cette valeur extrême est à relier aux conditions particulièrement chaudes et sèches de cet été, notamment en août, au moment de la récolte.

Très peu d'impuretés

Comme en 2024, près de 80 % des lots reçus en 2025 présentent moins de 1 % d'impuretés, ce qui est également proche des résultats de 2021 et 2022 et bien mieux que dans les années 2015 à 2020 où on oscillait entre 40 et 60 %. La récolte a été effectuée de mi-juillet à début septembre, dans de bonnes conditions, ce qui a limité la présence d'impuretés. Les lots sont de toute façon systématiquement nettoyés avant commercialisation.

Pas de graine germée

Étant donné le climat estival particulièrement sec, aucune graine germée n'a été observée dans les différents lots en 2025. La présence de ce type de graines est rare chez la féverole et ne s'observe que les années exceptionnellement humides.

Une majorité de lots à graines claires

64,2 % des 54 lots reçus présentent majoritairement des graines beige rosé, une proportion proche de celle observée en 2024 et supérieure à celles des années précédentes (45 à 53 %). 27,8 % des lots présentent une dominante de graines gris-blanc. Ces différents types de graines claires sont généralement associées à de la féverole de printemps. Cependant, parmi les 20 % de lots identifiés comme étant de la féverole d'hiver, plus de la moitié présentent également des graines claires (beige rosé ou gris-blanc). L'aspect des lots est globalement hétérogène, avec la présence fréquente de graines marron au sein de lots clairs, ceci indique que la couleur de la graine ne constitue pas un critère fiable pour distinguer les types de féverole. Cela peut aussi être appuyé par le fait que les féveroles d'hiver et de printemps sont souvent mélangées après la collecte et avant envoi d'échantillon. Par ailleurs, 3,7 % des lots contiennent une dominante de graines marron et 5,6 % sont constitués d'un mélange équilibré de graines de deux couleurs (marron et beige rosé).

Faible taux de graines cassées/splittées

Bien que les graines présentent à la récolte une teneur en eau basse, 90 % des lots contiennent moins de 1 % de graines cassées ou splittées. Avec 2024, il s'agit d'un des meilleurs résultats. Pour la deuxième année consécutive, la dessiccation des graines s'est déroulée dans de bonnes conditions, sans alternance de périodes sèches et humides, qui peuvent fragiliser les graines et entraîner des dommages à la récolte.

Quasi-absence de graines tachées

Le climat chaud et sec du printemps et du début de l'été a limité le développement de maladies aériennes comme le botrytis, qui peuvent occasionner des taches sur les graines. Les attaques de bruches, qui peuvent favoriser l'apparition de taches sur les graines ont également été moins importantes que certaines années. Ainsi, 95 % des lots contiennent moins de 1 % de graines tachées.

Des dégâts de bruches peu nombreux

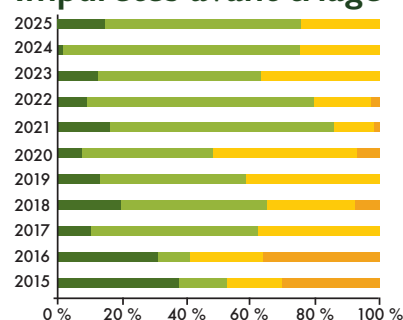
81 % des lots reçus en 2025 présentent moins de 1 % de graines bruchées et 20 % sont complètement sains. C'est un peu moins bien que les deux années précédentes, mais cela reste un résultat très honorable par rapport à l'ensemble des dix dernières années. Ce résultat peut sans doute être attribué à une présence globale plus importante de féverole d'hiver que de féverole de printemps.

Ainsi, dans les échantillons pour lesquels le type de féverole a été précisé, on dénombre 61 % de lots de féverole d'hiver, provenant notamment des régions Occitanie, Nouvelle-Aquitaine et Centre-Val de Loire et pour lesquels les graines bruchées sont assez présentes contre 39 % de lots de féverole de printemps, plutôt issus de Centre-Val de Loire et Hauts-de-France, dans lesquels la bruche est quasi-absente.

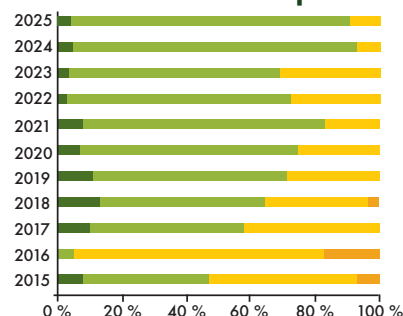
Absence de mycotoxine

Les trois mycotoxines de champ (trichothécène, fumonisine et zéaralénone), recherchées dans dix échantillons issus des différents bassins de production, n'ont pas été détectées. La qualité sanitaire des lots est donc très bonne cette année.

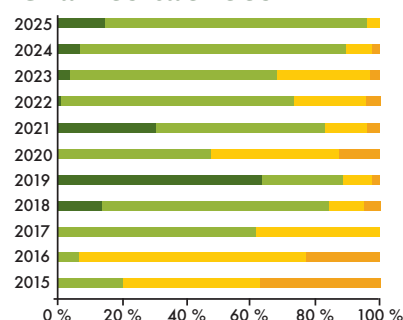
Impuretés avant triage



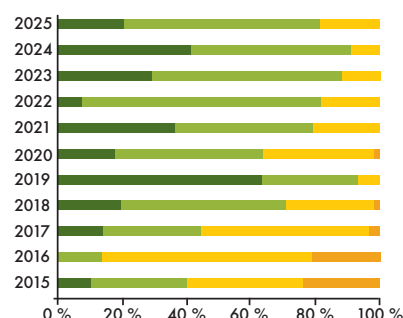
Graines cassées/splittées



Graines tachées



Graines bruchées



■ 0 ■ <1 % ■ 1 à 10 % ■ >10 %
L'axe horizontal représente le pourcentage de lots qui répondent au critère.

Méthodologie de l'enquête

Les échantillons ont été prélevés par les organismes stockeurs à leur arrivée au silo de regroupement. Les mesures de teneur en protéines (N x 6,25 % MS) ont été réalisées par méthode Dumas par le laboratoire d'analyses physicochimiques de Terres Inovia à Ardon (45). Concernant les analyses visuelles, pour chaque critère (graines tachées, splittées, bruchées, germées...), les lots ont été répartis en quatre classes : absence, présence à moins de 1 %, présence de 1 à 10 %, présence à plus de 10 %.