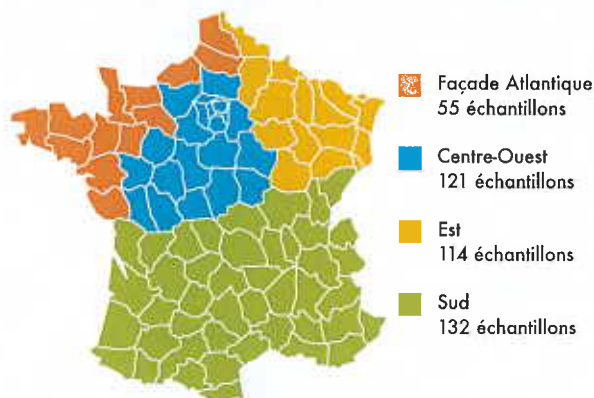


QUALITE DES GRAINES



COLZA

Récolte 2018



Une teneur en huile conforme à la normale

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2018 se situe à 1,4 % avec un écart-type de 0,9. La valeur moyenne de l'effectif de notre enquête pour la teneur en eau est de 6,5 % et bien en deçà de la norme de commercialisation (9 %). La teneur en huile moyenne est de 43,3 % aux normes, ce qui est conforme aux performances de l'an passé et très légèrement en deçà de la moyenne quinquennale. Les conditions de la campagne 2017-2018, humides durant l'hiver puis fraîches, associées à un faible rayonnement au cours de la phase de floraison, ont limité la mise en place du nombre de grains, ne permettant pas l'atteinte d'un potentiel élevé. Les conditions d'ensoleillement de fin de cycle ont favorisé l'obtention d'un niveau d'huile correct qui s'établit généralement durant cette phase. Par ailleurs, l'alternance des conditions sèches - humides à la récolte s'est traduite par un niveau d'impuretés supérieur à l'an passé. La teneur en protéines (exprimée sur graine sèche et déshuilée) atteint une moyenne de 38,1 % et s'inscrit parfaitement dans la moyenne quinquennale. L'écart type de 1,6, faible et inhabituel résulte des conditions climatiques assez homogènes au niveau national au cours de la campagne. A noter que l'effet de l'environnement est prépondérant sur ce critère technologique de qualité de la graine.

En 2018, la valeur moyenne de la collecte pour la teneur en glucosinolates est de 15,6 μ moles/g graines à 9 % d'humidité, avec un écart type de 2,6. La collecte se stabilise depuis 2012 autour de 15 μ moles de glucosinolates/g graines à 9 % d'humidité, probablement en relation avec les génétiques hybrides cultivées sur le territoire. La teneur moyenne en acide linoléique est de 8,7 % (des acides gras totaux) sur 124 échantillons contrôlés. C'est légèrement inférieur à la moyenne historique des dernières années. Cette baisse est plus importante pour le bassin de l'Est. Cela est dû aux conditions climatiques de la période post floraison (entre floraison et floraison + 60 jours), avec des déficits de températures basses qui entraînent une augmentation des teneurs en acide oléique (C18:1) et linoléique (C18:2) au détriment de l'acide linoléique (C18:3).

L'observatoire sur la qualité des graines de colza collectées en France est piloté par Terres Univia qui en confie la mise en œuvre à Terres Inovia. Il a pour but d'appréhender annuellement les principaux critères qualitatifs de la récolte. Les échantillons du réseau 2018 sont issus de graines prélevées majoritairement lors de la livraison à l'organisme stockeur par l'agriculteur.

Nous tenons à remercier nos partenaires qui nous accompagnent dans ce panel annuel de la qualité. Pour 2018, nous remercions plus particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray), Atlantique Analyses (La Rochelle), Axereal (Bourges) et Laboval (Bourg-lès-Valence), de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation. Le laboratoire de Terres Inovia (Ardon) contribue également à compléter le panel de l'enquête.

Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2018 colza

Critère	Nbr. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. brute)
			min.	max.	
Impuretés (%)	290	1,4	0,1	6,3	0,9
Teneur en eau (%)	422	6,5	4,2	11,3	0,9
Huile (% aux normes)*	422	43,3	39,4	46,8	1,2
Protéines (% MS délipidée)	332	38,1	33,5	42,0	1,6
Protéines (% sur grains propres et secs)	332	19,6	16,5	22,8	1,0
GLS (μ moles/g graines à 9 % d'humidité)	121	15,6	8,8	21,9	2,6

éch. : échantillon MS : matière sèche GLS : glucosinolates

* Norme pour la teneur en huile : 40 % sur brut aux normes de commercialisation (9 % d'eau + 2 % d'impuretés)

Teneur en acide linoléique (% des acides gras totaux)

Région	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Façade Atlantique	9,1	8,6	10,0	10,8	9,5	9,7	8,5	9,8	9,4	10,0	9,7	9,1	7,2	9,4
Centre-Ouest	9,6	7,8	9,8	10,9	9,5	9,4	9,1	9,9	9,4	8,7	8,7	9,5	8,8	8,6
Est	8,9	7,7	9,2	10,1	9,1	9,1	9,6	10,2	9,9*	8,3	8,8	9,6	7,2	8,1

Panel issu d'un suivi pluriannuel de 3 essais variétés représentant les 3 grands bassins de production (Façade Atlantique, Centre-Ouest et Est).

* Moyenne composée uniquement des variétés témoins.

Une qualité homogène entre bassins

La qualité de la récolte 2018 est homogène entre les régions, en particulier pour la teneur en huile. Les teneurs en glucosinolates sont plus élevées pour les échantillons du Centre-Ouest.

Comparaisons des qualités moyennes de la récolte 2018 par bassin de production

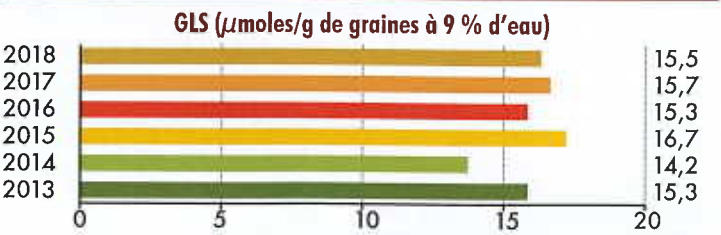
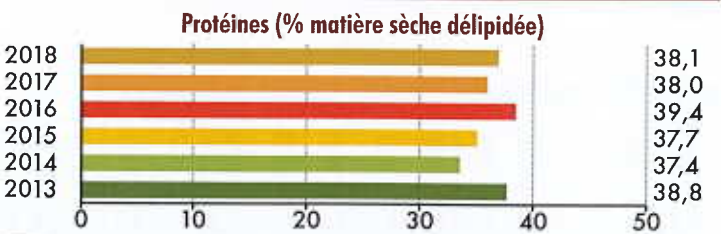
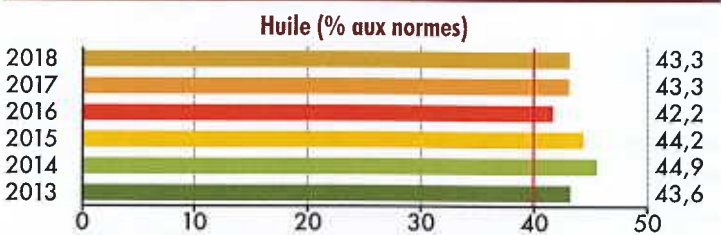
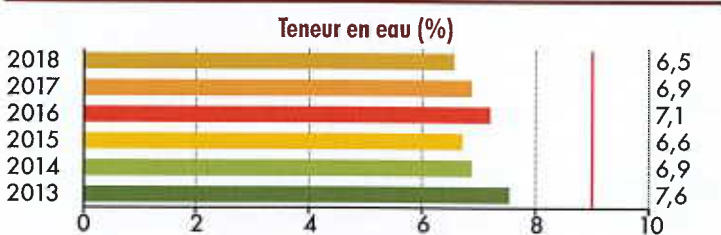
Région	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)*			Protéines			GLS (μ moles/g à 9 % d'humidité)	
	Nbr.	Moy.	% éch. aux normes	Nbr.	Moy.	% éch. aux normes	Nbr.	Moy.	% éch. aux normes	Nbr.	Moy. (% MS délipidée)	Moy. (% sur grain propre et sec)	Nbr.	Moy.
Centre-Ouest	88	1,2	81,8	121	6,5	96,7	121	42,9	99,2	113	38,1	19,8	40	16,6
Est	75	1,6	81,3	114	6,6	99,1	114	43,8	100,0	98	38,3	19,4	36	14,3
Façade Atlantique	37	1,4	83,8	55	6,5	100	55	43,0	98,2	42	37,8	19,8	16	14,9
Sud	90	1,5	77,8	132	6,6	97,7	132	43,7	97,7	79	38,4	19,4	29	15,4

Les résultats sont les valeurs départementales pondérées par les surfaces.

Nbr. : Nombre d'échantillons ; éch. : échantillon ; Moy. : moyenne ; GLS : glucosinolates ; MS : matière sèche

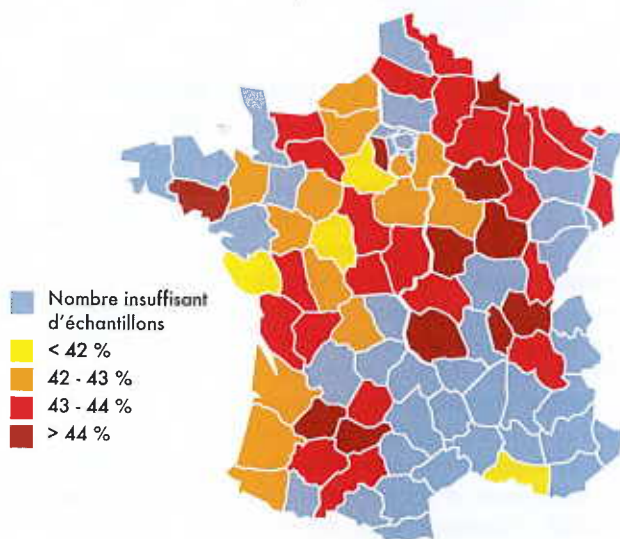
* Norme pour la teneur en huile : 40 % sur brut aux normes de commercialisation (9 % d'eau + 2 % d'impuretés)

Comparaisons des qualités moyennes des récoltes au cours des six dernières années

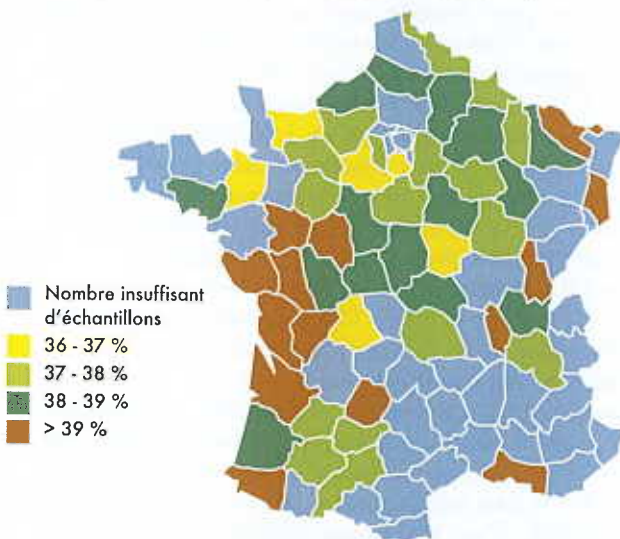


— normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

Teneur en huile par département



Teneur en protéines par département



Enquête coordonnée par le Laboratoire d'analyses de Terres Inovia
270, avenue de la Pomme de Pin - BP 90635
Ardon - 45166 Olivet cedex
Tél : 02 38 69 22 00 - Fax : 02 38 69 90 67

Contact : Delphine Dechartre - d.dechartre@terresinovia.fr