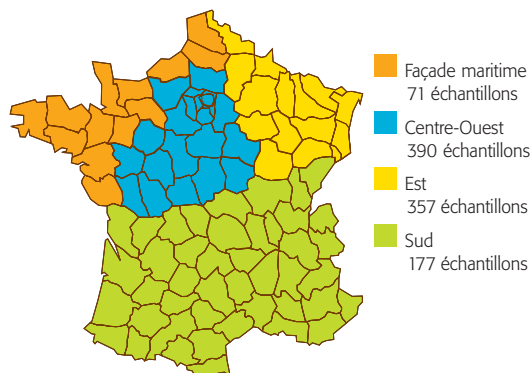




Colza Récolte 2011

Echantillons collectés en 2011



Pour la dix-neuvième année consécutive, l'observatoire de suivi de la qualité des graines de colza a permis d'appréhender les principaux critères qualitatifs de la récolte, à partir de 995 données recueillies en 2011.

Ce travail, soutenu par l'ONIDOL, est mené en partenariat avec les principaux laboratoires travaillant dans le domaine de l'analyse des graines oléagineuses. Toutes les analyses ont été réalisées selon les méthodes normalisées.

Nous remercions plus particulièrement SGS (St Etienne du Rouvray), ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle), EPIS-CENTRE (Bourges), LABOVAL (Bourg-les-Valence), et GALYS (Blois) de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation.

Résultats régionaux

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)			Protéines (% MS délipidée)		GLS (μmoles/g à 9 % d'humidité)	
	Nombre d'éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nombre d'éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nombre d'éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nombre d'éch.	Moy.	Nombre d'éch.	Moy.
Centre-Ouest	300	0,94	88	300	6,98	98	300	44,2	100	30	39,1	90	13,1
Est	290	1,06	91	290	7,90	79	290	45,0	100	46	39,3	67	11,7
Façade maritime	40	1,00	95	40	8,22	90	40	45,6	100	11	37,4	42	12,6
Sud	100	1,18	85	100	7,36	92	100	43,3	99	63	39,6	77	13,1

Les résultats sont les moyennes des valeurs départementales pondérées par les surfaces (source SCEES). éch. = échantillons

Les critères de qualité sont respectés dans plus de 90 % des échantillons des 4 régions de notre enquête. Les teneurs en huile sont légèrement plus basses dans la collecte du Sud (- 1 point). Les teneurs en glucosinolates sont à la baisse dans tous les bassins.

Composition en acides gras des huiles

La richesse de l'huile de colza en acide linoléique (C18:3) est suivie sur trois grands bassins de production, pour les principales variétés cultivées. Les teneurs observées en 2011 correspondent aux valeurs usuelles pour une huile de colza.

C18:3 (% AG totaux)	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Façade maritime	7,6	9,1	8,6	10,0	10,8	9,5	8,7	8,5
Centre-Ouest	8,9	9,6	7,8	9,8	10,9	9,5	9,4	9,1
Est	9,6	8,9	7,7	9,2	10,1	9,1	9,1	9,6

Caractéristiques de la collecte 2011

	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type
				Minimales	Maximales	
Impuretés (%)	730	1,0	1,2	0,00	5,80	0,70
Teneur en eau (%)	730	7,4	7,6	4,61	11,00	0,93
Huile (% aux normes)	730	44,5	44,5	39,11	48,03	1,02
Protéines (% MS délipidée)	150	39,2	38,7	34,41	44,58	1,91
GLS (μmoles/g graines à 9 % d'humidité)	276	12,4	12,8	2,80	18,70	2,82

Très bonnes teneurs en huile et poursuite de la baisse des GLS

La récolte 2011 se caractérise par de très bonnes teneurs en huile (44,5 % aux normes), parmi les meilleures des 10 dernières années. Tous les échantillons dépassent le seuil de 40 % requis pour la commercialisation, 92 % d'entre eux ayant même une teneur en huile supérieure à 42 %.

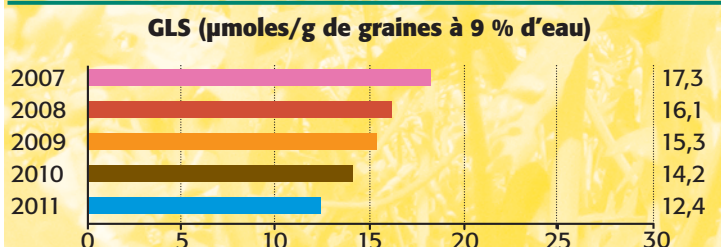
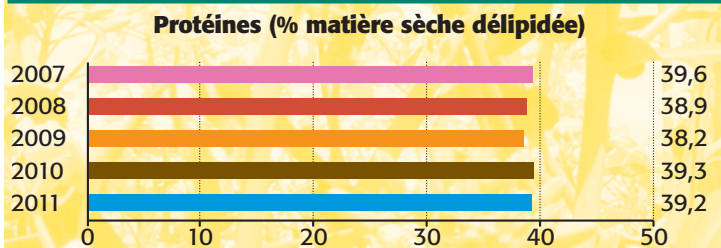
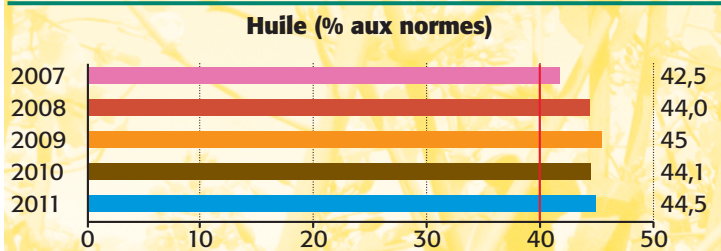
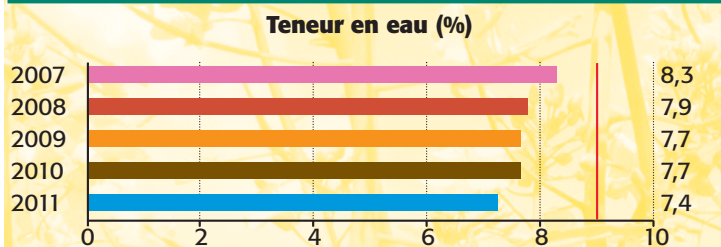
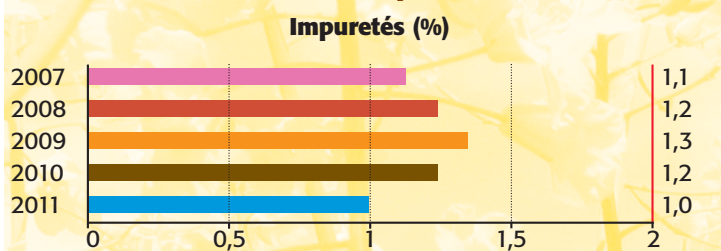
Les taux d'impuretés moyens de la campagne 2010 sont mesu-

rés à 1 %. 89 % des échantillons satisfont la norme de commercialisation de moins de 2 %.

La teneur en protéines (exprimée sur graine déshuilée) se stabilise à 39,2 %.

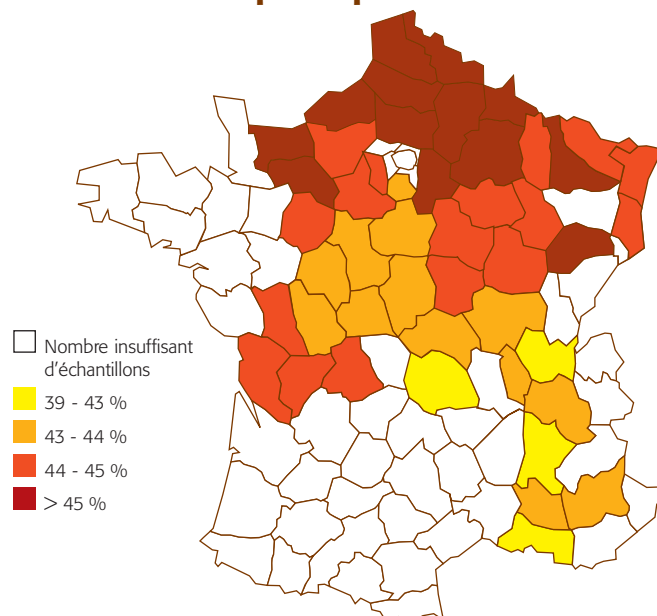
Depuis la récolte 2007, la teneur en GLS des graines baisse constamment, principalement sous l'effet de l'amélioration génétique des variétés. Pour la collecte 2011, la valeur moyenne se situe à 12,4 %. Seulement 1 % des échantillons ont encore une teneur supérieure à 18 micromoles.

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

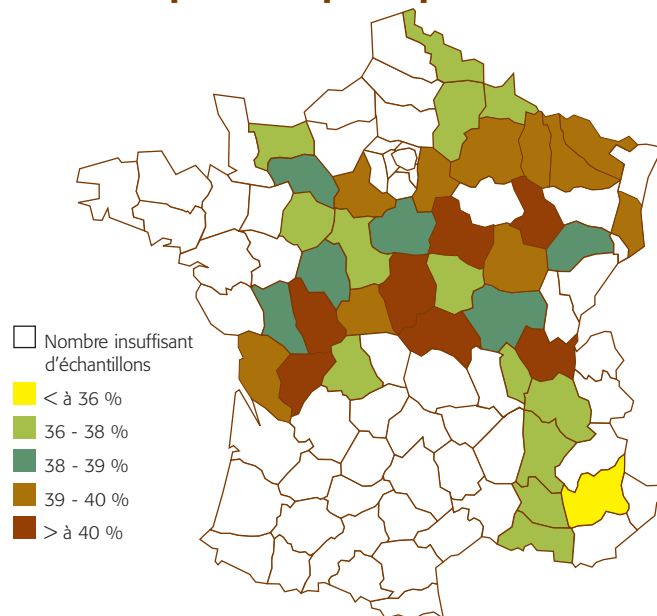


— norme de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

Teneur en huile par département



Teneur en protéines par département



Enquête coordonnée par le Laboratoire
d'analyses du CETIOM
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 Véronique Garnon : garnon@cetiom.fr