

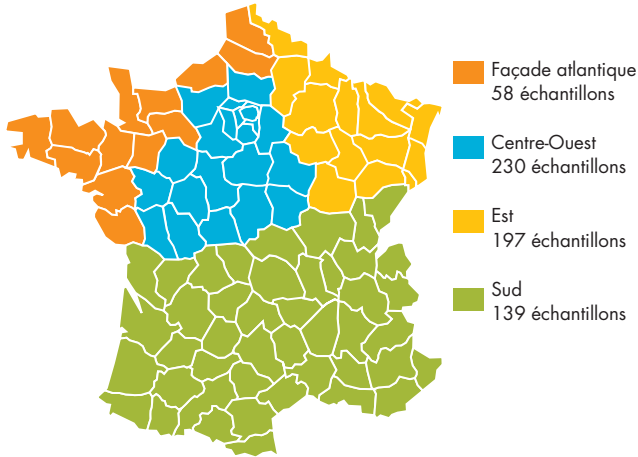
# QUALITE DES GRAINES



# COLZA

## Récolte 2015

### Echantillons collectés en 2015



Terres Univia a confié à Terres Inovia la réalisation d'une enquête sur la qualité des graines de colza issues de la récolte 2015. Les 624 échantillons analysés ont été majoritairement prélevés lors de la livraison à l'organisme collecteur par l'agriculteur. Nous tenons à remercier les partenaires qui ont collaboré à l'observatoire 2015 et en particulier SGS (Saint-Etienne-du-Rouvray), Atlantique Analyses (La Rochelle), AXEREAL (Bourges) et Laboval (Bourg-lès-Valence), pour avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation. Le laboratoire de Terres Inovia (Ardon) a complété les données du panel de l'enquête.

### Peu de différences entre les bassins de production

La qualité de la récolte 2015 est homogène entre les régions. Cependant, les collectes du Sud ont une teneur en huile légèrement dépréciée au regard de la moyenne nationale (stress climatique en fin de cycle plus impactant) et un point de protéines en plus.

### Comparaisons des qualités moyennes de la récolte 2015 par bassin de production

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)			Protéines (% MS délipidée)		GLS ( $\mu$ moles/g à 9 % d'humidité)	
	Nb. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nb. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nb. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nb. éch.	Moy.	Nb. éch.	Moy.
Centre-Ouest	230	1,1	87,4	230	6,5	98,3	230	44,2	100	40	37,5	32	17,7
Est	197	1,2	89,8	197	6,6	99,5	197	44,4	100	24	37,4	24	15,2
Façade atlantique	58	1,1	98,3	58	7,3	98,3	58	44,4	100	17	37,7	12	18,1
Sud	139	1,1	89,9	139	6,2	97,8	139	43,7	100	40	39,2	26	16,5

Les résultats sont les valeurs départementales pondérées par les surfaces.  
éch. : échantillon ; GLS : glucosinolates ; Moy. : moyenne ; MS : matière sèche

### Teneur en acide linoléique (% des acides gras totaux)

Comme pour la précédente récolte, la teneur en acide linoléique (C18:3) marque un gradient significatif de près d'un point entre la façade atlantique et l'Est. Les mêmes hypothèses peuvent donc être formulées : les floraisons interviennent plus tôt sur la façade atlantique, où les températures nocturnes relativement basses favorisent l'accumulation du C18:3 dans la fenêtre F1 à F1 + 60 jours.

Régions \ Années	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Façade atlantique	9,1	8,6	10,0	10,8	9,5	9,7	8,5	9,8	9,4	10,0	9,7
Centre-Ouest	9,6	7,8	9,8	10,9	9,5	9,4	9,1	9,9	9,4	8,7	8,7
Est	8,9	7,7	9,2	10,1	9,1	9,1	9,6	10,2	9,9*	8,3	8,8

Panel issu d'un suivi pluriannuel de 3 essais variétés représentant les 3 grands bassins de production (façade atlantique, Centre et Est).  
\* Moyenne composée uniquement des témoins

# La qualité de la collecte 2015 dans la moyenne pluriannuelle

Le **taux d'impuretés** moyen de la récolte 2015 est de 1,1 %, avec un écart-type de 0,8 % sur la moyenne pondérée et reste bien en dessous de la norme de commercialisation (2 %). La **teneur en eau** de 6,6 % est la valeur moyenne la plus basse jamais observée depuis le début de l'enquête. Elle est bien en deçà de la norme de commercialisation (9 %). Les conditions climatiques de l'année (fortes températures en fin de cycle) en sont la principale explication.

La **teneur en huile moyenne** est de 44,2 % aux normes. Moins exceptionnelle que l'an passé, elle reste cependant dans la moyenne des valeurs pluriannuelles.

La **teneur en protéines** (exprimée sur graine déshuilée) atteint

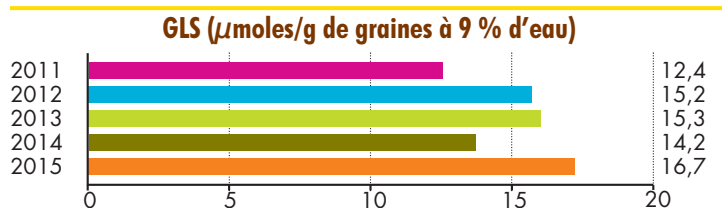
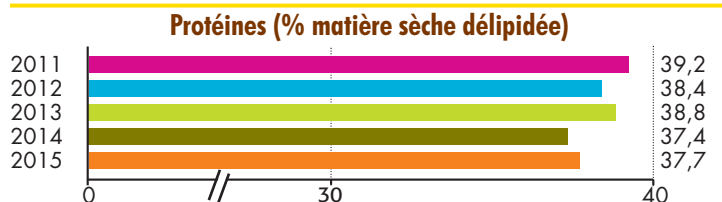
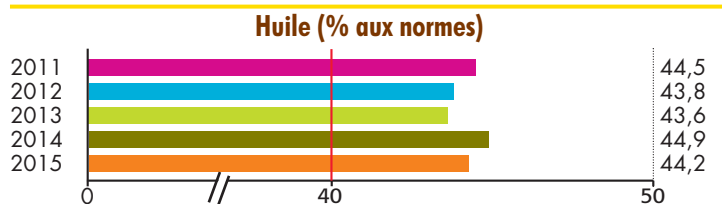
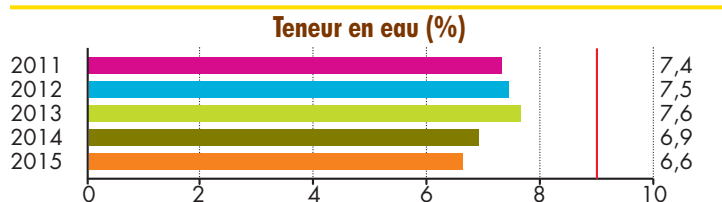
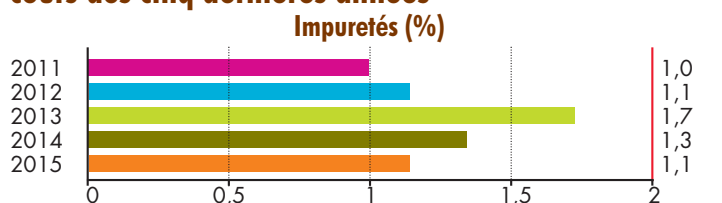
une valeur moyenne de 37,7 % matière sèche délipidée (MSD). La dispersion des valeurs conduit à un écart type de 3,7 % MSD sur la moyenne pondérée. Cette variabilité est en grande partie expliquée par le contraste pédoclimatique, lequel impacte aussi les rendements. En effet, la disponibilité en eau et en azote en fin de cycle varie entre les sols superficiels et les sols profonds.

En 2015, la valeur moyenne de la **teneur en glucosinolates** est de 16,7 µmoles/g graines à 9 % d'humidité avec un fort écart type (7,9). Cette forte variabilité peut également résulter de conditions climatiques stressantes de fin de cycle et du contraste pédoclimatique entre les types de sols.

## Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2015

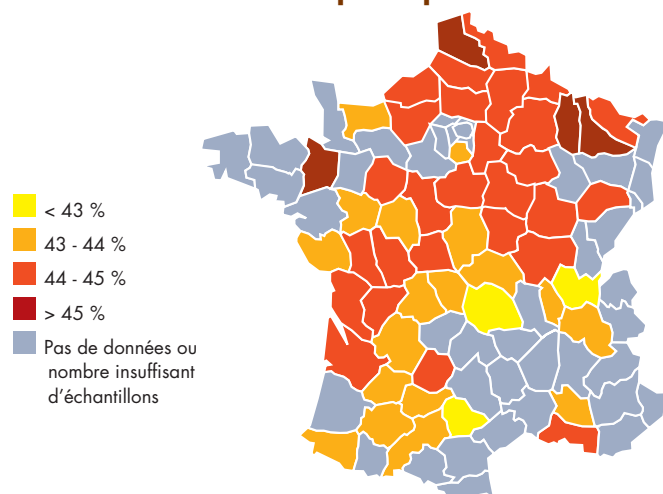
Critères	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type (sur moyenne brute)
				Minimales	Maximales	
Impuretés (%)	624	1,1	1,1	0,05	4,70	0,62
Teneur en eau (%)	624	6,6	6,6	4,96	9,80	0,84
Huile (% aux normes)	624	44,2	44,2	40,76	47,71	0,89
Protéines (% MS délipidée)	121	37,7	38,2	32,80	43,35	1,98
GLS (µmoles/g graines à 9 % d'humidité)	94	16,7	16,6	9,70	24,10	8,90

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

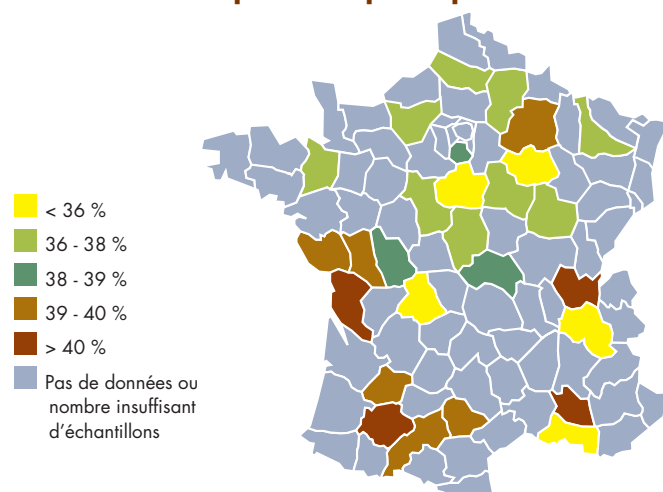


— normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

## 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