

### Un retour à la normale pour la teneur en huile

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2017 se situe à 1,1 %, avec un écart-type de 1,2. La valeur moyenne de l'effectif de notre enquête pour la teneur en eau est de 6,9 % et bien en deçà de la norme de commercialisation (9 %). La teneur en huile moyenne est de 43,3 % aux normes gommant les mauvaises performances de l'an passé. Les conditions de la campagne 2016-2017, sèches durant l'hiver puis fraîches associées à un bon rayonnement au cours de la phase de floraison ont permis la mise en place d'un nombre de grains permettant l'atteinte d'un potentiel élevé. Les conditions d'ensoleillement correctes de fin de cycle ont favorisé l'obtention d'un niveau d'huile correct qui s'établit généralement durant cette phase et ce malgré un stress hydrique bien présent. Par ailleurs, ces conditions sèches à la récolte se traduisent par le faible niveau d'impuretés observé.

La teneur en protéines (exprimée sur graine déshuilée) atteint une moyenne de 38 %, et s'inscrit dans la moyenne des résultats observés en année "normale" après une année 2016 marquée par des valeurs élevées (39,4 %). La dispersion de ces valeurs conduit à un écart type de 4,9, élevé et néanmoins habituel, illustrant le fort effet de l'environnement sur ce critère technologique de qualité de la graine.

En 2017, la valeur moyenne de la collecte pour la teneur en glucosinolates se retrouve à 15,7  $\mu$ moles/g de graines à 9 % d'humidité avec un fort écart type (5,7). Cette variabilité peut être le reflet de conditions climatiques stressantes de fin de cycle sans doute plus fortes au sud (valeurs supérieures). La teneur moyenne en acide linoléique est de 8 % sur 75 échantillons contrôlés. C'est presque un point de moins que la moyenne historique des dernières années. Cette baisse est encore plus importante pour les bassins de la Façade Atlantique et 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 2017 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 2017, nous remercions plus particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray), ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle), AXEREAAL (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 2017 de colza

Critère	Nbr. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. brute)
			mini.	max.	
Impuretés (%)	444	1,1	0,05	14,15	1,16
Teneur en eau (%)	592	6,9	4,10	12,9	1,49
Huile (% aux normes)	633	43,3	38,7	47,4	1,81
Protéines (% MS délipidée)	291	38,0	32,1	43,0	4,90
Acidité (%)	36	0,4	0,18	0,53	0,26
GLS ( $\mu$ moles/g graines à 9 % d'humidité)	53	15,7	11,3	20,1	5,66

éch. : échantillon MS : matière sèche GLS : glucosinolates

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

Région	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
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
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
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

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 témoins

## Peu de différences entre bassins de production...

La qualité de la récolte 2017 reste assez homogène entre les régions, notamment pour la teneur en huile. Les teneurs en glucosinolates sont plus élevées pour les échantillons du Sud.

## Comparaisons des qualités moyennes de la récolte 2017 par bassin de production

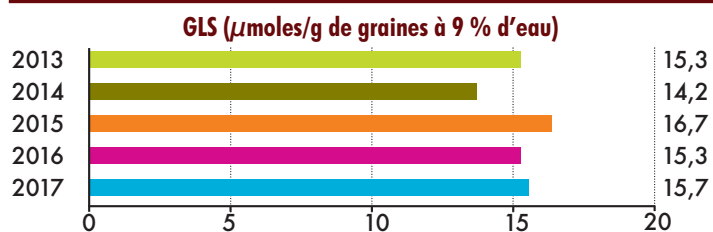
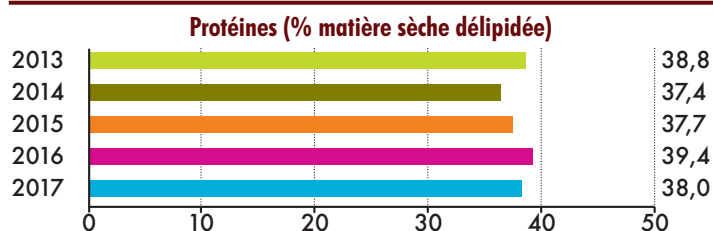
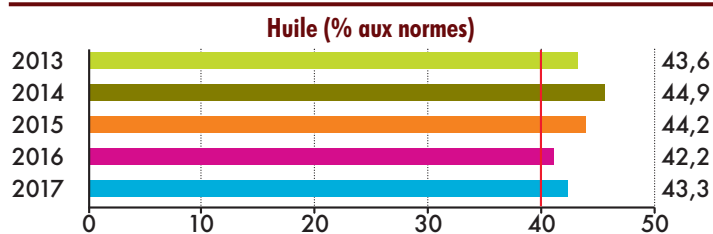
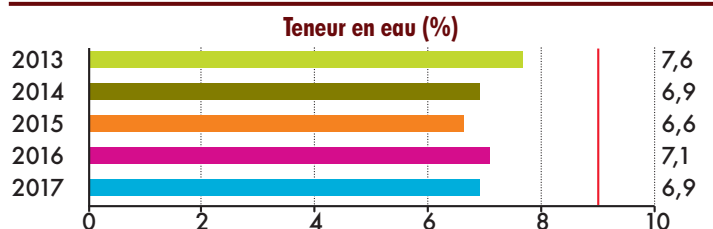
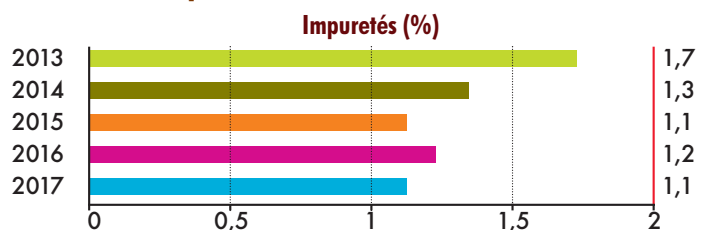
Région	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes*)			Protéines (% MS délipidée)		GLS ( $\mu$ moles/g à 9 % d'humidité)	
	Nbr. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nbr. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nbr. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nbr. éch.	Moy.	Nbr. éch.	Moy.
Centre-Ouest	164	1,2	94,1	212	6,9	96,1	217	43,4	99	90	37,9	18	15,7
Est	118	0,7	97,4	153	6,6	94,7	184	42,9	99,5	55	38,2	18	15,5
Façade Atlantique	23	1,4	95	49	7,6	87,8	54	43,6	100	44	37,8	3	14,3
Sud	139	1,2	84,9	178	6,8	96,6	178	43,3	98,8	102	38,3	14	16,8

Les résultats sont les valeurs départementales pondérées par les surfaces.

éch. : échantillon ; Moy. : moyenne ; GLS : glucosinolates ; MS : matière sèche

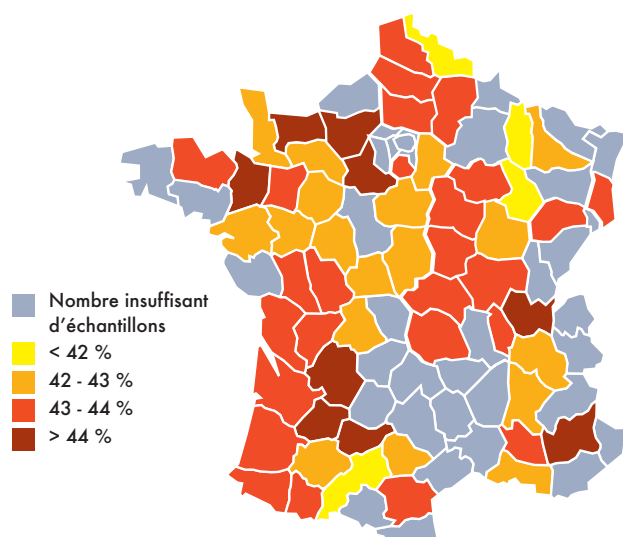
\* Norme pour la teneur en huile : 40 % sur brut aux normes de commercialisation (9 % d'eau + 2 % d'impuretés)

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

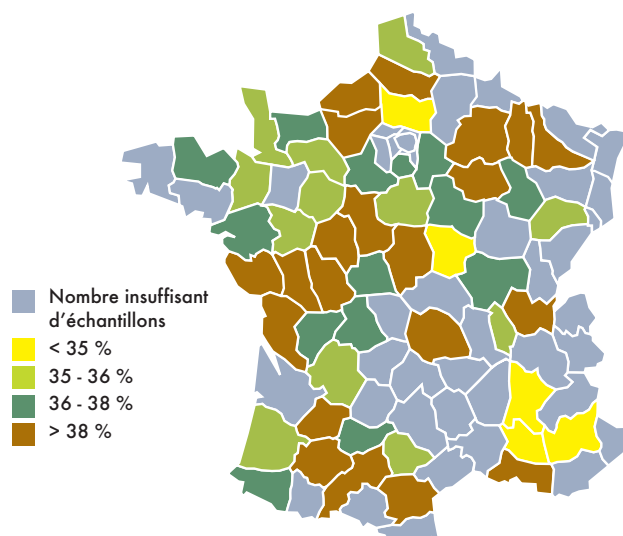


— normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

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