



Terres Inovia : L. Jung

# COLZA

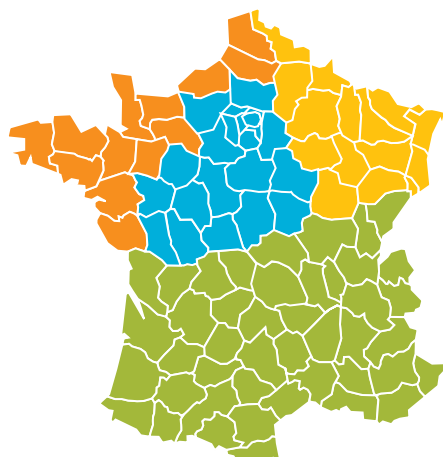
## Récolte 2016

Terres Univia a confié à Terres Inovia la réalisation d'une enquête sur la qualité des graines de colza issues de la récolte 2016.

### 765 échantillons analysés

Les échantillons ont été majoritairement prélevés lors de la livraison à l'organisme stockeur par l'agriculteur. Nous tenons à remercier les partenaires qui ont collaboré à l'observatoire 2016 et en particulier SGS (Saint-Etienne-du-Rouvray), Atlantique Analyses (La Rochelle), Axéreal (Bourges) et Laboval (Bourg-lès-Valence) pour avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation.

Le laboratoire de Terres Inovia (Ardon) complète le panel de l'enquête.



- Façade atlantique : 84 échantillons
- Centre-Ouest : 297 échantillons
- Est : 225 échantillons
- Sud : 159 échantillons

### Une teneur en huile préservée au Sud

Il n'existe pas de fortes disparités régionales pour les teneurs en eau et en impuretés. En revanche, la teneur en huile est dépréciée significativement sur les bassins de productions de l'Est, du Centre-Ouest et de la façade atlantique, d'environ 2 points par rapport à 2015. La teneur en huile s'y avère plus pénalisée qu'en 2013, année proche de 2016 en rendement (30,5 q/ha au niveau national) et marquée aussi par de forts stress (excès d'eau, faible croissance à l'automne, forte attaques d'insectes, printemps très pluvieux et déficit de rayonnement). Seule la collecte au Sud reste dans la tendance des années antérieures : les rendements y sont de même moins affectés.

### Comparaisons des qualités moyennes de la récolte 2016 par bassin de production

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)*			Protéines (% MS délipidée)		GLS (μmoles/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	297	1,2	81,1	297	7,2	96,9	297	42,1	95,3	77	39,2	33	14,6
Est	225	1,1	87,6	225	6,9	90,7	225	42,0	98,3	67	39,9	33	15,9
Façade atlantique	84	1,4	83,3	84	7,6	89,3	84	42,1	97,6	39	39,4	30	14,9
Sud	159	1,2	83,1	159	7,0	94,9	159	43,4	99,4	90	38,4	44	15,8

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)

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

Contrairement aux deux récoltes précédentes, on n'observe pas cette année de gradient marqué entre les 3 bassins de production. Comparée aux années précédentes, la teneur en acide linoléique en 2016 apparaît un peu faible pour la façade atlantique mais correcte dans le Centre-Ouest et l'Est.

Régions	Années												
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	
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	
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	
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	

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 teneur en huile moyenne est en retrait de 2 % sur la moyenne des années antérieures

Le **taux d'impuretés moyen** de la récolte 2016 se situe à 1,2 % et la teneur en eau à 7,1 %.

La **teneur en huile moyenne** de la récolte 2016 est de 42,2 % aux normes, en retrait de 2 points par rapport à la moyenne des 5 dernières années. La qualité de la collecte de l'année a été fortement impactée par les conditions climatiques et principalement par le faible rayonnement qui a pénalisé le fonctionnement photosynthétique des siliques et par conséquent leur remplissage et l'accumulation d'huile dans les graines.

97,3 % des échantillons satisfont en 2016 à la norme de commercialisation de 40 %. A noter que l'écart-type, habituellement situé entre 0,8 et 1,2, est assez élevé en 2016 (1,6).

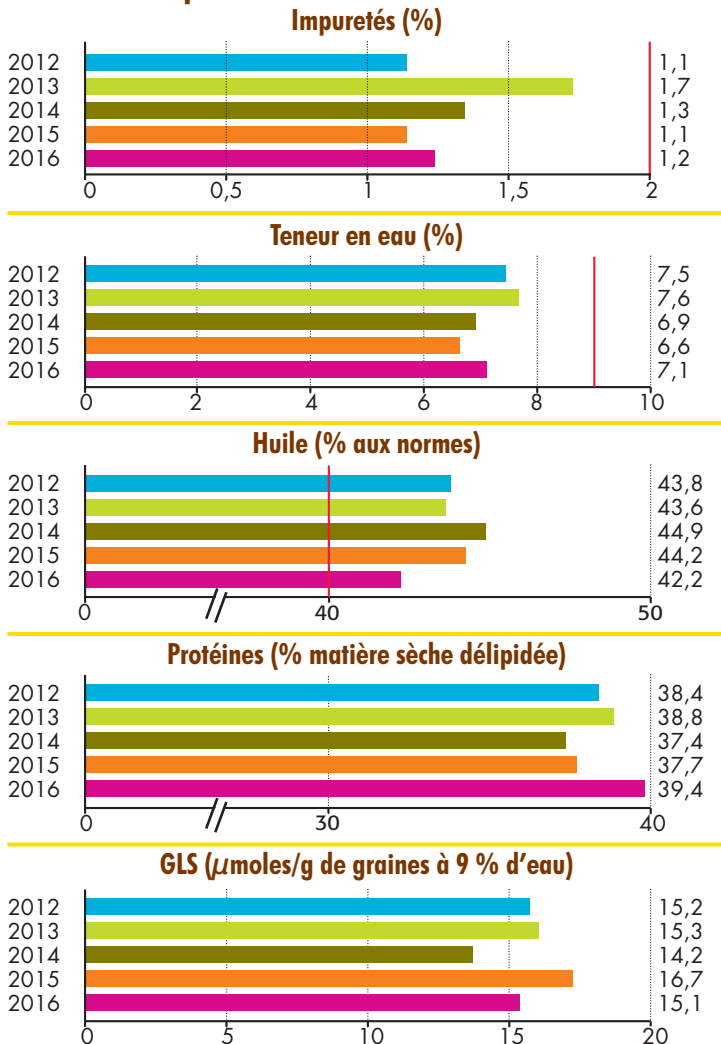
Cela traduit la forte hétérogénéité observée cette année entre parcelles.

La **teneur moyenne élevée en protéines** de 39,4 % (exprimée sur graine déshuilée), la plus forte observée depuis 2007 (année à 42,5 % en huile), est en relation inverse avec la plus faible teneur en huile. Comme pour la teneur en huile, l'écart-type est élevé (4,4) en raison des valeurs contrastées entre parcelles. La valeur moyenne de la collecte pour la **teneur en glucosinolates (GLS)** est de 15,1, conforme à la moyenne quinquennale avec, comme les années précédentes, un fort écart-type (5,1). Ainsi, depuis 2012, on n'observe plus de valeur moyenne inférieure à 14  $\mu$ moles/g.

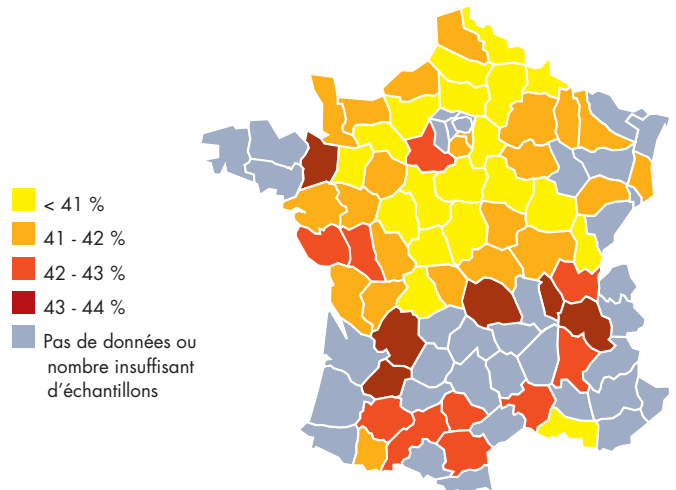
## Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2016

Critères	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moyenne brute)
			Minimales	Maximales	
Impuretés (%)	765	1,2	0,04	7,22	1,12
Teneur en eau (%)	765	7,1	4,02	10,70	1,31
Huile (% aux normes)	765	42,2	38,30	47,30	1,64
Protéines (% MS délipidée)	273	39,4	32,80	44,80	4,40
GLS ( $\mu$ moles/g graines à 9 % d'humidité)	140	15,1	8,40	20,90	5,10
Acidité	31	0,7	0,32	1,37	1,20

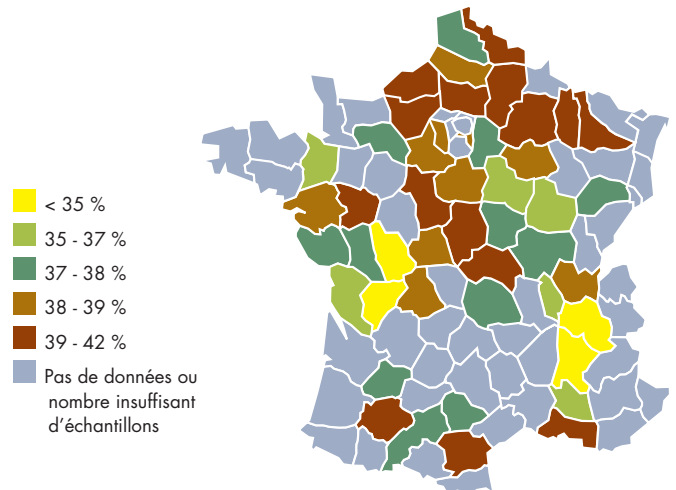
## Comparaisons des qualités moyennes des récoltes au cours des cinq dernières années



## 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