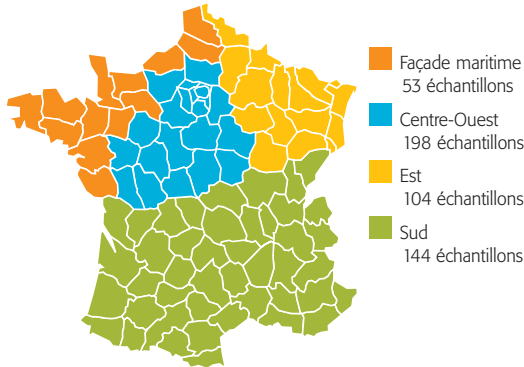




COLZA

Récolte 2013

Echantillons collectés en 2013



Pour la vingt-et-unième 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 499 données recueillies en 2013.

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), AXEREAAL (Bourges) et LABOVAL (Bourg-les-Valence) de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation. Ce panel a été complété par les données du laboratoire du CETIOM.

Résultats régionaux

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)			Protéines (% MS délipidée)		GLS (μ moles/g à 9 % d'eau)	
	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	145	2,0	30	145	7,7	95	145	43,5	100	38	39,0	53	15,5
Est	84	1,0	76	84	7,3	96	84	43,5	100	20	39,4	20	15,0
Façade maritime	33	1,8	52	33	7,8	88	33	44,2	100	16	37,4	20	15,7
Sud	104	1,9	53	104	7,4	97	104	44,3	100	61	37,9	40	14,3

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

A peine un tiers des échantillons du Centre-Ouest, dont les parcelles étaient particulièrement sales, satisfait la norme de 2 % d'impuretés. La sécheresse de l'automne 2012 a en effet provoqué des défauts de levée, des hétérogénéités de peuplement et a limité l'efficacité des herbicides avant que des abats d'eau n'entraînent des manques de sélectivité. Autre conséquence de ces conditions difficiles, les teneurs en huile sont significativement plus faibles (- 1 %) dans les zones septentrionales par rapport au Sud ou à la façade atlantique.

Composition en acides gras des huiles

La composition assez homogène en acides gras des huiles de colza est de nature à satisfaire les exigences des cahiers de charges si besoin (ex : Fleur de colza).

C18:3 (% AG totaux)	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Façade maritime	7,6	9,1	8,6	10,0	10,8	9,5	9,7	8,5	9,8	9,4
Centre-Ouest	8,9	9,6	7,8	9,8	10,9	9,5	9,4	9,1	9,9	9,4
Est	9,6	8,9	7,7	9,2	10,1	9,1	9,1	9,6	10,2	9,9*

* Moyenne composée uniquement des témoins.

Caractéristiques de la collecte 2013

	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type
				Minimales	Maximales	
Impuretés (%)	366	1,7	2,1	0,10	6,28	1,08
Teneur en eau (%)	366	7,6	7,5	5,13	11,30	0,73
Huile (% aux normes)	366	43,6	44,0	41,53	47,30	1,05
Protéines (% MS délipidée)	135	38,8	38,0	32,01	44,59	1,68
GLS (μmoles/g graines à 9 % d'humidité)	133	15,3	15,1	8,81	20,99	2,46

La qualité des récoltes fortement impactée par le climat

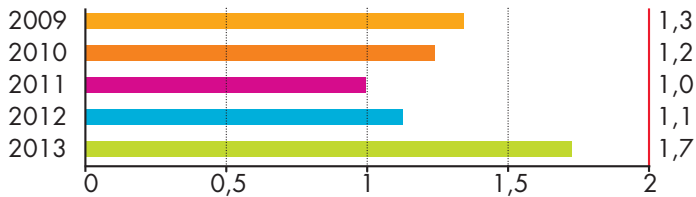
Les taux d'impuretés moyens de la campagne 2013 ont été mesurés à 1,7 %. Seulement 51 % des échantillons satisfont la norme de commercialisation de moins de 2 %.

Les teneurs en glucosinolates continuent de se situer à un niveau élevé (15,3 micromoles en moyenne), conséquences des stress subis par les colzas : défaut de peuplement,

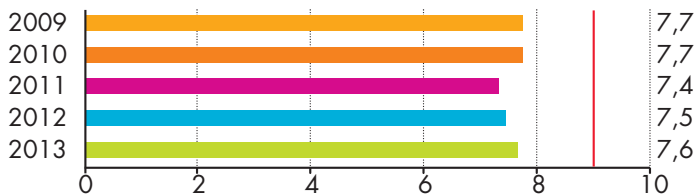
excès d'eau, faible croissance à l'automne, attaques fortes de ravageurs. Alors qu'en 2011 seul 1 % des échantillons avait une teneur en glucosinolates supérieure à 18 micromoles, 9 % dépassent ce niveau en 2012 et 10 % en 2013. Tous les échantillons ont une teneur en huile au-delà du seuil de 40 % requis pour la commercialisation. 99 % des échantillons dépassent même 42 %.

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

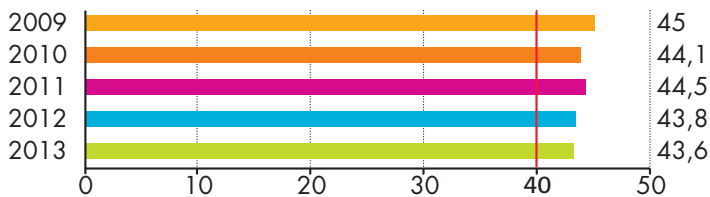
Impuretés (%)



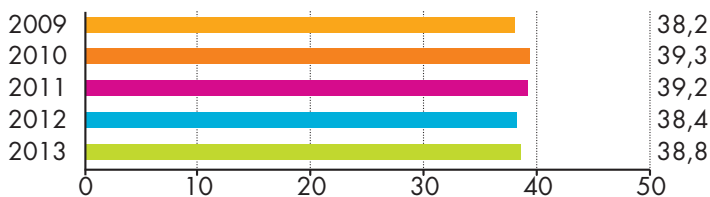
Teneur en eau (%)



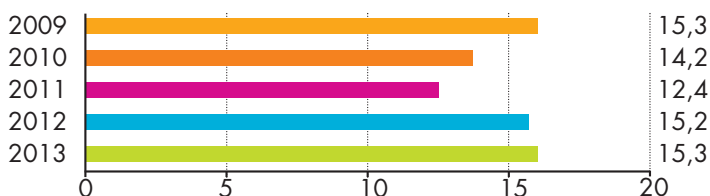
Huile (% aux normes)



Protéines (% matière sèche délipidée)

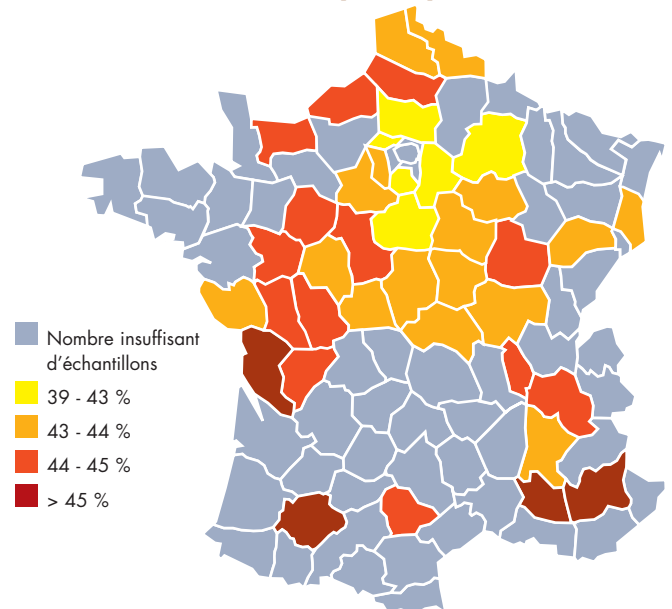


GLS (μmoles/g de graines à 9 % d'eau)

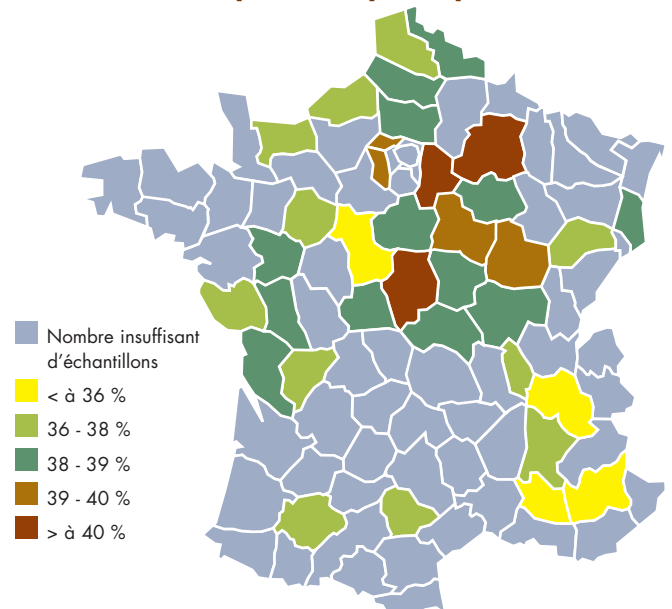


— normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

Teneur en huile par département



Teneur en protéines par département



Enquête coordonnée par le Laboratoire d'analyses 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