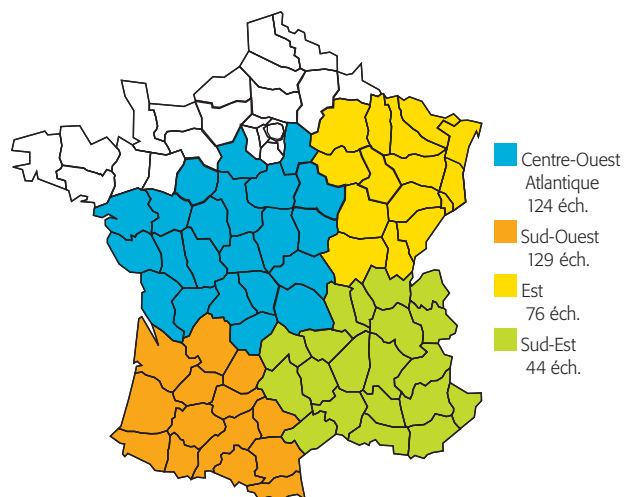




Tournesol Récolte 2010

L. Jung

Echantillons collectés en 2010



Le CETIOM, en partenariat avec l'ONIDOL, maintient un observatoire de la qualité des récoltes des graines de tournesol depuis 1993. En 2010, ce travail a été conduit avec l'appui logistique des laboratoires SGS (Saint-Etienne-du-Rouvray), LABOVAL (Bourg-les-Valence), ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle) et EPIS-CENTRE (Bourges) que nous remercions pour leur collaboration.



L. Jung

Résultats régionaux

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)			Protéines (% MS délipidée)		Acidité (%)	
	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 Atlantique	120	2,0	49	120	7,5	93	124	46,6	92	49	34,3	24	0,7
Est	76	4,4	11	76	9,3	99	76	48,0	100	20	33,6	25	0,9
Sud-Est	44	2,6	32	44	7,8	95	44	45,8	84	34	31,3	1	0,7
Sud-Ouest	118	2,5	36	118	7,6	61	129	45,3	51	15	34,9	11	0,7

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

Les taux d'impuretés des échantillons collectés dans l'Est sont significativement plus élevés et les teneurs en eau sont supérieures de 2 points à la moyenne. Les conditions de récolte, plus difficiles sur l'Est, ont également pu impacter l'acidité (0,9 %), qui est plus forte que dans les 3 autres bassins.

La teneur en huile est légèrement plus faible sur le Sud-Ouest (- 1 point par rapport à la moyenne nationale).

Les teneurs en protéines sont usuelles pour les bassins de la façade Est. Elles sont plus fortes sur la façade ouest (Sud et Centre).

Caractéristiques de la collecte 2010

	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type	% échantillons aux normes
				minimales	maximales		
Impuretés (%)	358	2,3	2,7	0,0	8,5	1,4	33
Teneur en eau (%)	358	7,6	7,7	1,3	16,1	2,0	85
Huile (% aux normes)	373	46,1	45,7	37,2	51,8	2,2	79
Protéines (% MS délipidée)	118	34,4	33,4	24,4	38,0	2,9	-
Acidité (%)	61	0,7	1,0	0,4	3,2	0,6	89

La qualité au rendez-vous, surtout pour la teneur en huile !

Avec une teneur en huile moyenne de 46 %, la récolte 2010 atteint, comme en 2008, le meilleur niveau de ces 10 dernières années. Les teneurs en protéines renouent avec les valeurs usuelles, après deux années pénalisantes.

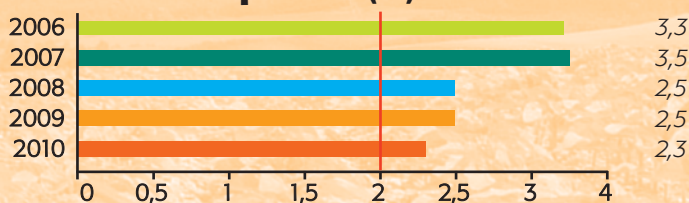
La teneur en acide oléique a été contrôlée sur 82 échantillons, répartis dans les différents bassins.

La teneur moyenne (85,9 %) est satisfaisante et se situe bien au delà de la valeur la plus fréquemment contractualisée (82 %).

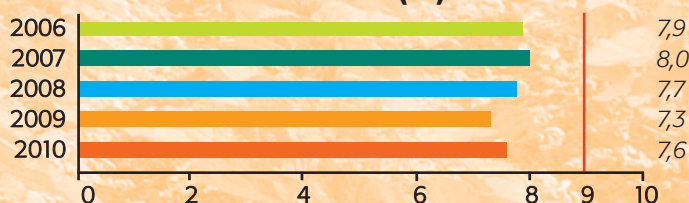
Année	Nombre d'échantillons	Acide oléique	
		Moyenne (%)	Ecart type
2006	260	86,5	3,2
2007	109	85,4	3,5
2008	158	86,7	4,2
2009	145	86,3	2,5
2010	82	85,9	4,3

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

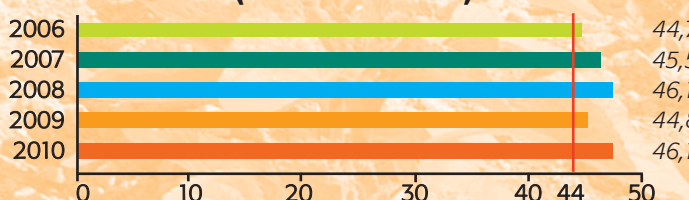
Impuretés (%)



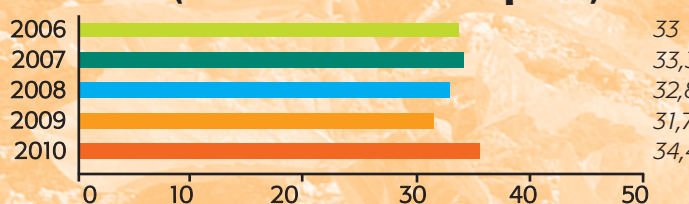
Teneur en eau (%)



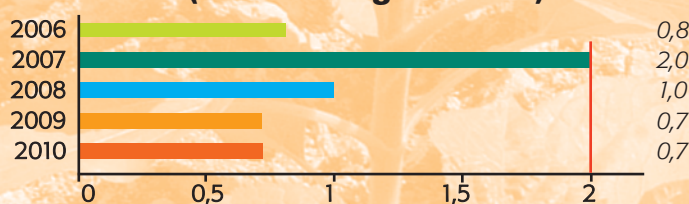
Huile (% aux normes)



Protéines (% matière sèche délipidée)

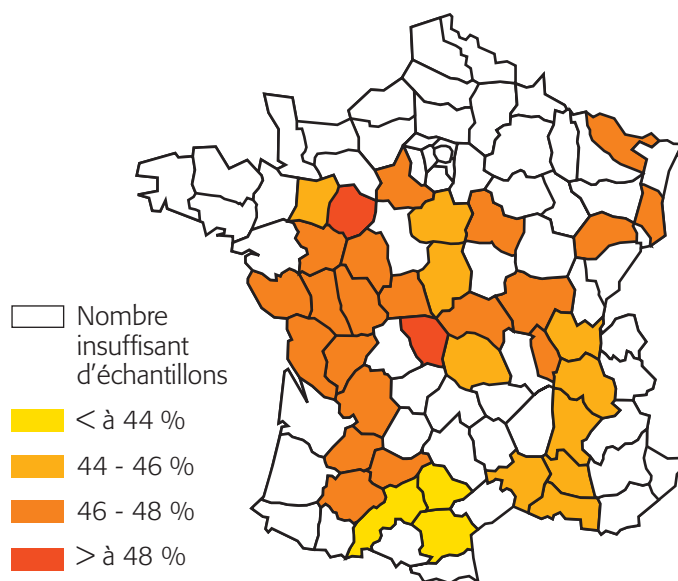


Acidité (% d'acides gras libres)

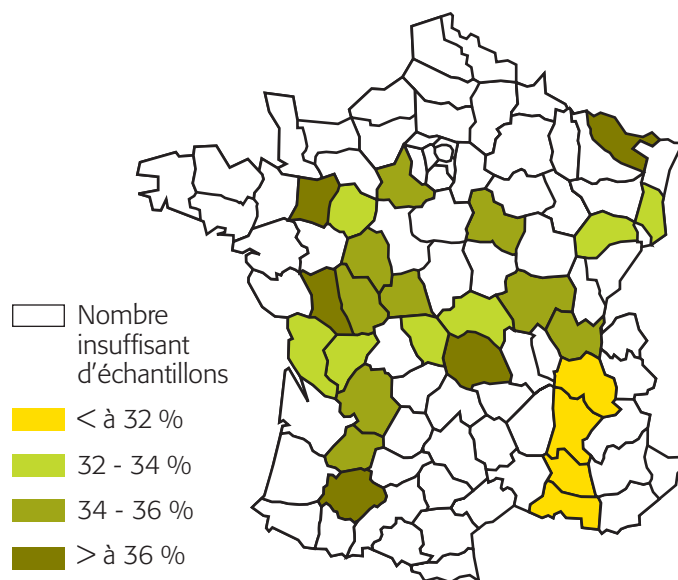


— : norme de commercialisation (9 % d'eau, 2 % d'impuretés, 44 % d'huile, moins de 2 % d'acidité).

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