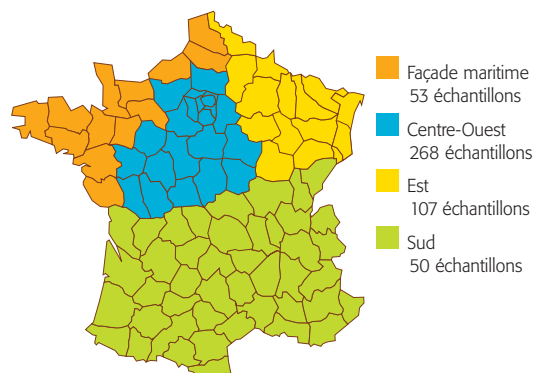




# Colza Récolte 2012

## Echantillons collectés en 2012



Pour la vingtième 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 721 données recueillies en 2012.

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), EPIS-CENTRE (Bourges), LABOVAL (Bourg-les-Valence) et GALYS (Blois) de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation.

## Résultats régionaux

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)			Protéines (% MS délipidée)		GLS (µmoles/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	268	1,1	90	268	7,6	97	268	43,5	100	48	38,5	90	15,2
Est	107	1,1	83	107	7,5	91	107	44,6	100	28	37,9	36	15,0
Façade maritime	53	1,0	94	53	7,8	94	53	44,0	100	18	38,3	36	15,6
Sud	50	0,9	88	50	7,2	98	50	43,3	100	39	38,8	81	14,7

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

Les teneurs en eau et en impuretés décrochent dans les bassins de l'Est, reflet probable des conditions climatiques difficiles de l'hiver 2011-2012. Sous ces conditions stressantes, les teneurs en glucosinolates sont à la hausse dans tous les bassins.

## Composition en acides gras des huiles

Les teneurs en acide linoléique (C18 :3) dans l'huile sont légèrement plus fortes en 2012 que celles des années antérieures. La tendance est la même dans le panel des huiliers. Les conditions printanières (mai-juin) plutôt fraîches ont déplacé l'équilibre en acides gras au profit du C18 :3

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

## Caractéristiques de la collecte 2012

	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type
				Minimales	Maximales	
Impuretés (%)	478	1,1	1,2	0,09	4,78	0,69
Teneur en eau (%)	478	7,5	7,7	5,97	11,40	0,73
Huile (% aux normes)	478	43,8	43,5	40,64	45,96	0,80
Protéines (% MS délipidée)	133	38,4	38,4	33,56	42,48	1,61
GLS (µmoles/g graines à 9 % d'eau)	243	15,2	15,0	8,81	21,86	2,33

## La qualité des récoltes impactée par le climat

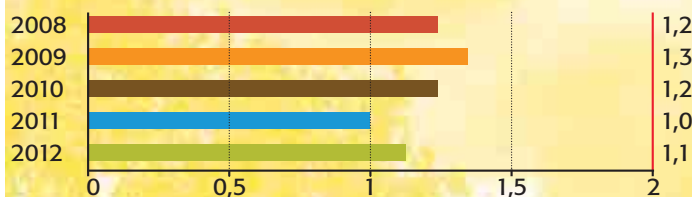
Après 5 années de baisse, les teneurs en glucosinolates sont reparties à la hausse, conséquence d'une année stressante pour le colza : dégâts de gel localement importants, difficultés de maîtrise des ravageurs, notamment du charançon du bourgeon terminal. Alors qu'en 2011, seul 1 % des échantillons avait une teneur supérieure à 18 micromoles, 9 % dépassent ce niveau en 2012.

Les taux d'impuretés moyens de la campagne 2012 ont été mesurés à 1,1 %. 89 % des échantillons satisfont la norme de commercialisation de moins de 2 %.

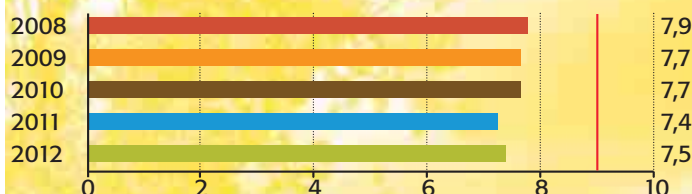
Tous les échantillons ont une teneur en huile supérieure au seuil de 40 % requis pour la commercialisation. 97 % des échantillons dépassent même 42 %.

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

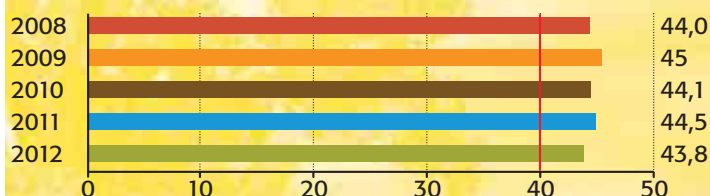
#### Impuretés (%)



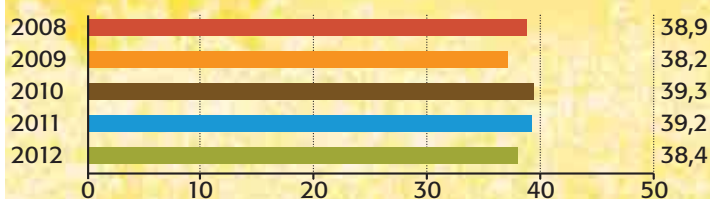
#### Teneur en eau (%)



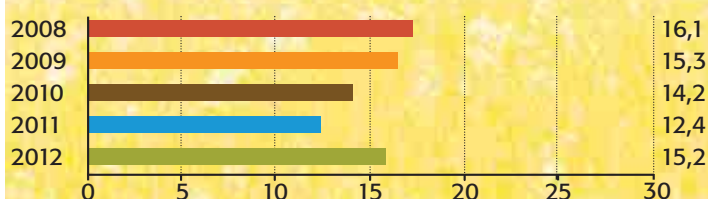
#### Huile (% aux normes)



#### Protéines (% matière sèche délipidée)

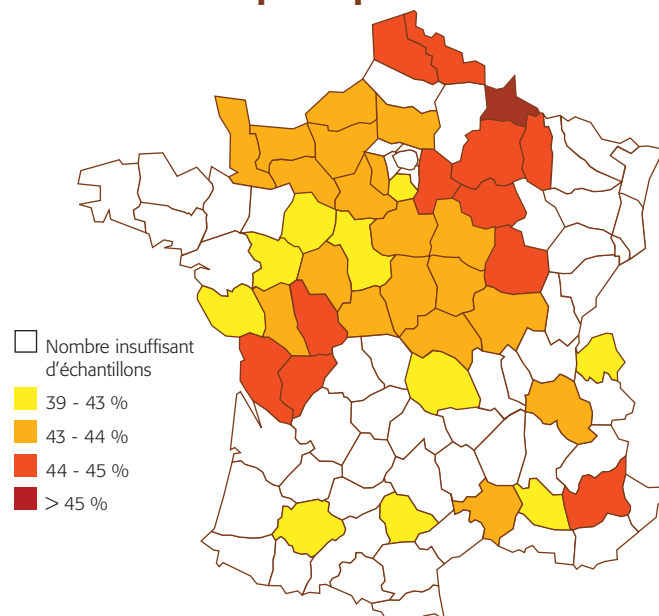


#### GLS (µmoles/g de graines à 9 % d'eau)

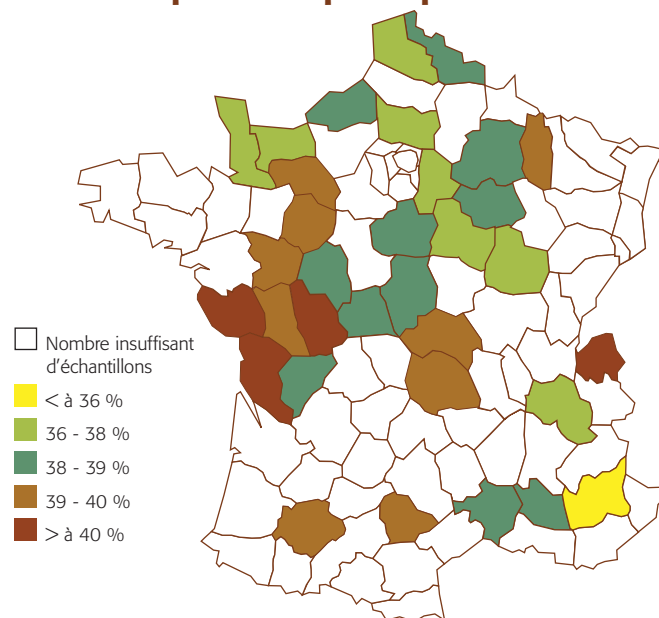


— norme de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

### 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