

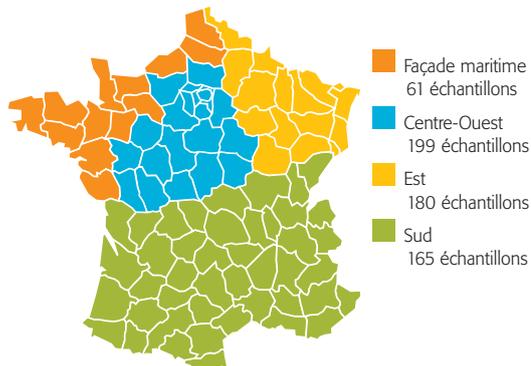


# QUALITE DES GRAINES

# COLZA

## Récolte 2014

### Echantillons collectés en 2014



Pour la vingt-deuxième 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 605 données recueillies en 2014.

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 ( $\mu$ 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	193	1,3	85	199	7,0	99	199	44,8	100	40	37,2	36	14,7
Est	157	1,2	89	164	6,5	98	180	44,9	100	36	37,9	35	13,2
Façade maritime	56	1,6	79	56	7,9	88	61	44,6	100	15	36,6	15	13,9
Sud	162	1,1	84	162	7,2	94	165	45,5	100	73	37,6	34	16,1

Les résultats sont les moyennes des valeurs départementales pondérées par les surfaces (source SCEES). éch. : échantillons MS : matière sèche GLS : glucosinolates

La qualité de la récolte est homogène sur les différents bassins de production. Seul le Sud affiche un bonus significatif de 0,8 % par rapport à la moyenne des autres bassins pour la teneur en huile, tout en conservant une qualité protéique satisfaisante. La teneur en glucosinolates n'est pas significativement différente, en raison principalement d'un écart type élevé.

### Composition en acides gras des huiles

La teneur en acide linoléique (C18:3) marque un gradient significatif de plus d'un point entre la façade atlantique et l'Est. La façade atlantique bénéficie de floraisons précoces, alors que les températures, notamment nocturnes, sont relativement basses, ce qui favorise l'accumulation du C18:3. Ce phénomène a été accentué en 2014 par des floraisons en avance de 15 jours à 3 semaines.

C18:3 (% AG totaux)	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Façade maritime	9,1	8,6	10,0	10,8	9,5	9,7	8,5	9,8	9,4	10,0
Centre-Ouest	9,6	7,8	9,8	10,9	9,5	9,4	9,1	9,9	9,4	8,7
Est	8,9	7,7	9,2	10,1	9,1	9,1	9,6	10,2	9,9*	8,3

Panel issu d'un suivi pluriannuel de 3 essais variétés des départements 17, 18 et 21

\* Moyenne composée uniquement des témoins.

### Caractéristiques de la collecte 2014

	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type
				Minimales	Maximales	
Impuretés (%)	568	1,3	1,3	0,08	6,27	0,88
Teneur en eau (%)	581	7,0	6,9	3,84	12,61	1,09
Huile (% aux normes)	605	44,9	45,1	41,36	48,70	1,20
Protéines (% MS délipidée)	164	37,4	37,3	32,27	41,07	1,73
GLS ( $\mu$ moles/g graines à 9 % d'humidité)	120	14,2	14,7	9,05	21,56	2,70

## Une teneur en huile exceptionnelle

Les taux d'impuretés moyens de la récolte 2014 ont été mesurés à 1,3 %.

La teneur en eau moyenne descend pour la première fois depuis la mise en place de notre observatoire à 6,9 %. La récolte, bien que jugée tardive, a été effectuée au bon stade phénologique de la maturité.

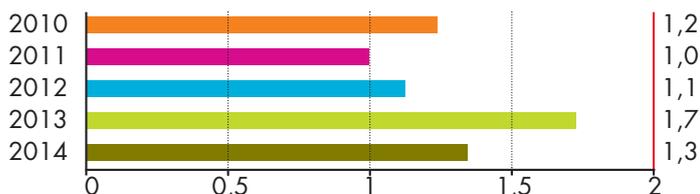
La teneur en huile moyenne est de 44,9 % aux normes, 99 % des échantillons étant au-dessus de 42 % et 50 % ayant des teneurs supérieures à 44 %. 2014 restera donc, après

2009, la seconde année à ce niveau de qualité de récolte, expliqué en grande partie par les conditions favorables au remplissage des graines (pas de maladies ni de déficit hydrique).

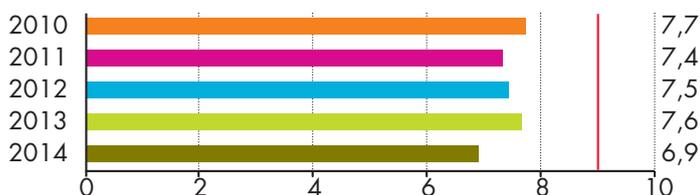
La teneur en protéines (exprimée sur graine déshuilée) accuse une légère baisse avec une valeur moyenne de 37,4 %. Avec 14,2 micromoles, la valeur moyenne de la collecte pour la teneur en glucosinolates se retrouve dans la tendance des dernières années. Les progrès de la sélection semblent aujourd'hui avoir permis de stabiliser ce critère.

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

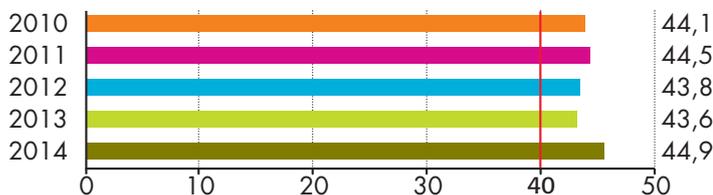
Impuretés (%)



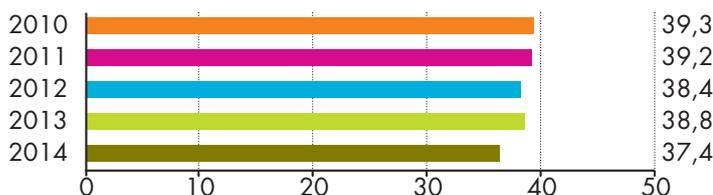
Teneur en eau (%)



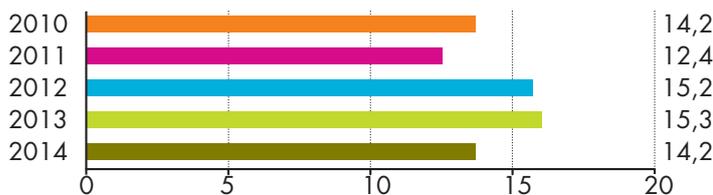
Huile (% aux normes)



Protéines (% matière sèche délipidée)

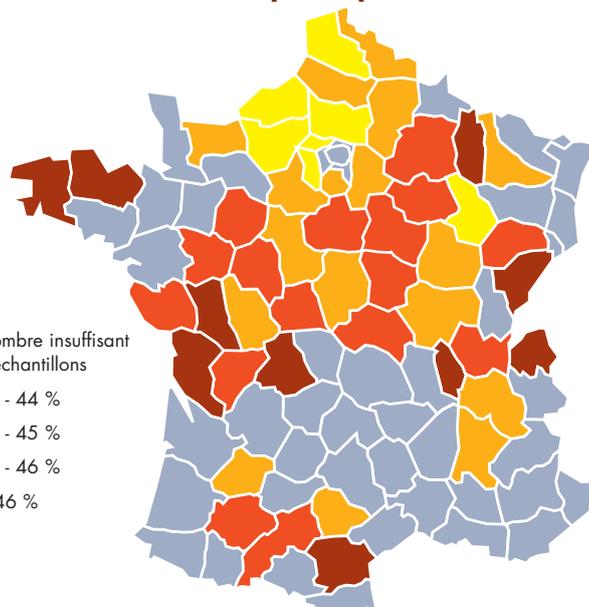


GLS ( $\mu$ moles/g de graines à 9 % d'eau)

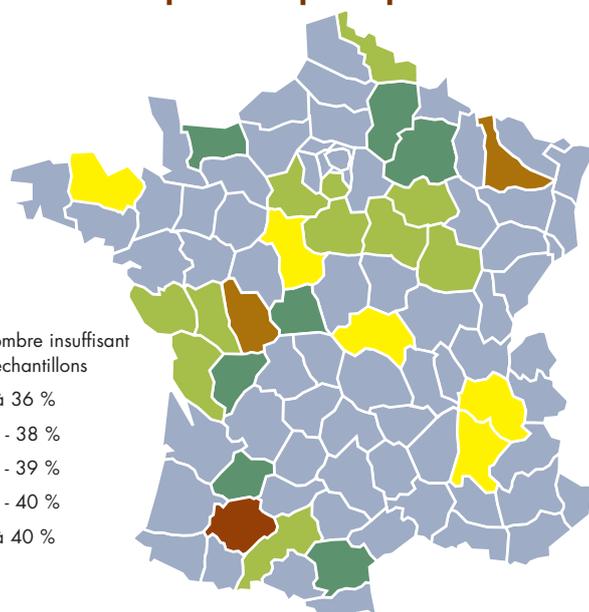


— normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

## 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