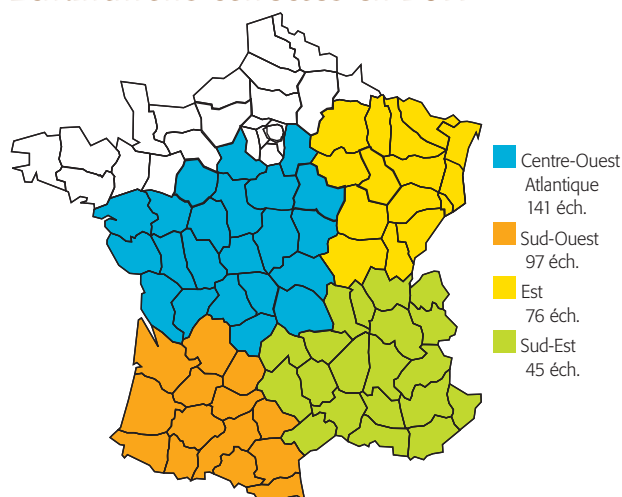




Tournesol Récolte 2011

L. Jung

Echantillons collectés en 2011



Le CETIOM, en partenariat avec l'ONIDOL, maintient un observatoire de la qualité des récoltes des graines de tournesol depuis 1993. Il consiste en une enquête portant sur les principaux critères qualitatifs des graines issues de la collecte de l'année en cours. En 2011, ce travail a été conduit avec l'appui logistique des laboratoires SGS (Saint-Etienne-du-Rouvray), ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle), LABOVAL (Bourg-les-Valence) et EPIS-CENTRE (Bourges) que nous remercions pour leur collaboration.



L. Jung

Résultats régionaux

Régions	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes)			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.
Centre-Ouest Atlantique	106	3,4	12	108	7,4	98	141	46,5	72	9	1,1
Est	53	2,3	30	53	7,8	89	76	46,6	90	12	1,2
Sud-Est	45	2,8	20	45	7,5	93	45	45,5	91	4	1,3
Sud-Ouest	85	2,6	21	85	7,0	99	97	45,2	78	5	0,7

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

Les taux d'impuretés, en hausse en moyenne en France, sont significativement plus élevés sur le bassin Centre – Ouest Atlantique.

La teneur en huile est légèrement plus faible sur le Sud-Ouest. Pour les échantillons caractérisés, l'acidité reste en deçà de la norme dans les 4 bassins distingués dans l'enquête.

Nos données trop fragmentaires ne permettent pas de produire une analyse régionale de la teneur en protéines.

Caractéristiques de la collecte 2011

	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Moyenne brute	Valeurs		Ecart type	% échantillons aux normes
				minimales	maximales		
Impuretés (%)	289	3,0	3,1	0,2	8,0	1,4	19
Teneur en eau (%)	291	7,3	7,4	5,3	12,4	1,0	96
Huile (% aux normes)	359	45,9	45,4	35,4	51,7	2,3	80
Protéines (panel CETIOM) (% MS délipidée)	48	31,4	30,4	25,6	36,2	3,2	-
Acidité (%)	31	1,0	1,2	0,4	2,7	0,6	93

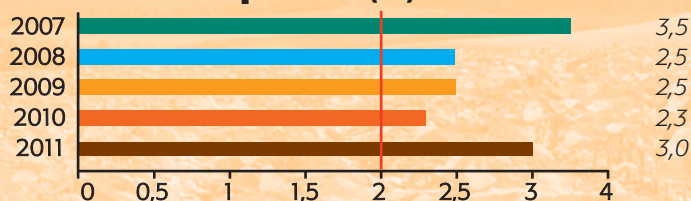
Une récolte toujours de qualité pour la teneur en huile

Avec une teneur en huile moyenne de 45,9 %, la récolte 2011, sans être exceptionnelle, dépasse la norme de près de 2 points. La teneur en acide oléique a été contrôlée sur 103 échantillons, répartis dans les différents bassins. La teneur moyenne enregistrée en 2011 (83,9 %) est significativement plus faible que la moyenne des dernières années (85 %) mais reste toutefois au-dessus de la valeur la plus fréquemment contractualisée (82 %).

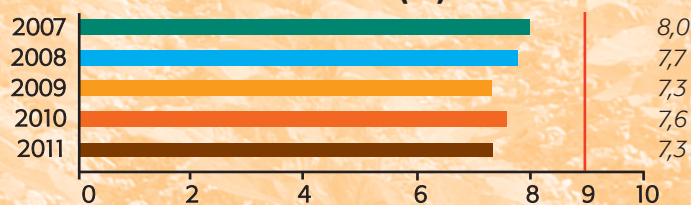
Année	Nombre d'échantillons	Acide oléique	
		Moyenne (%)	Ecart type
2006	260	86,5	3,2
2007	109	85,4	3,5
2008	158	86,7	4,2
2009	145	86,3	2,5
2010	82	85,9	4,3
2011	103	83,9	6,3

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

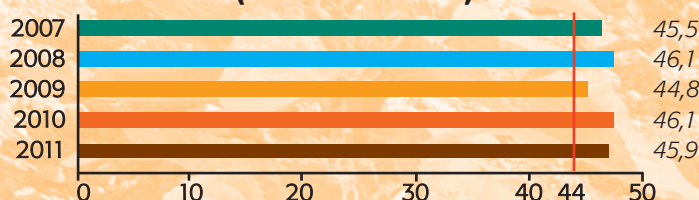
Impuretés (%)



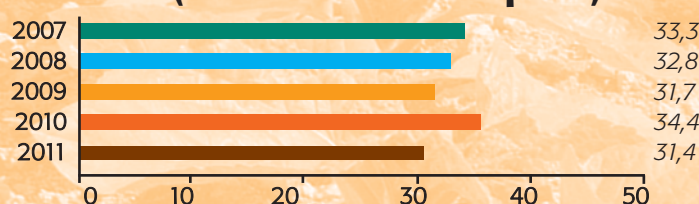
Teneur en eau (%)



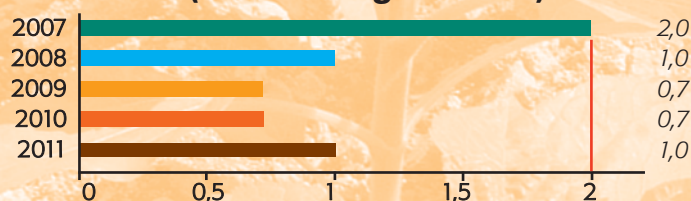
Huile (% aux normes)



Protéines (% matière sèche délipidée)

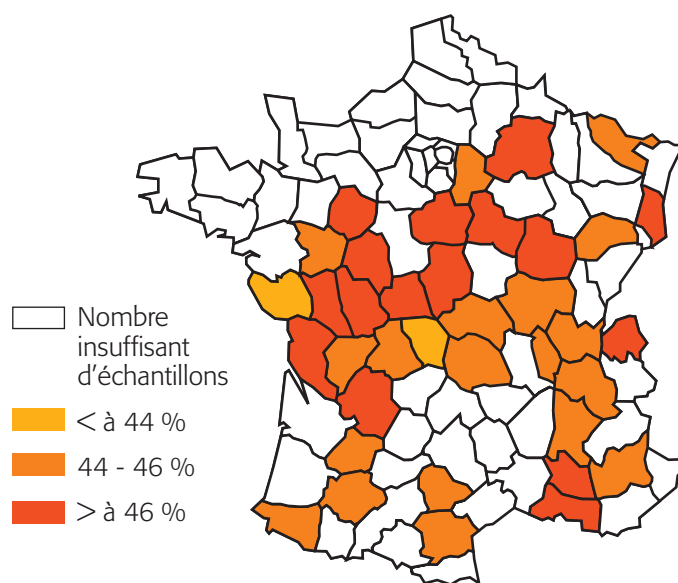


Acidité (% d'acides gras libres)



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

Teneur en huile par département



L. jung

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