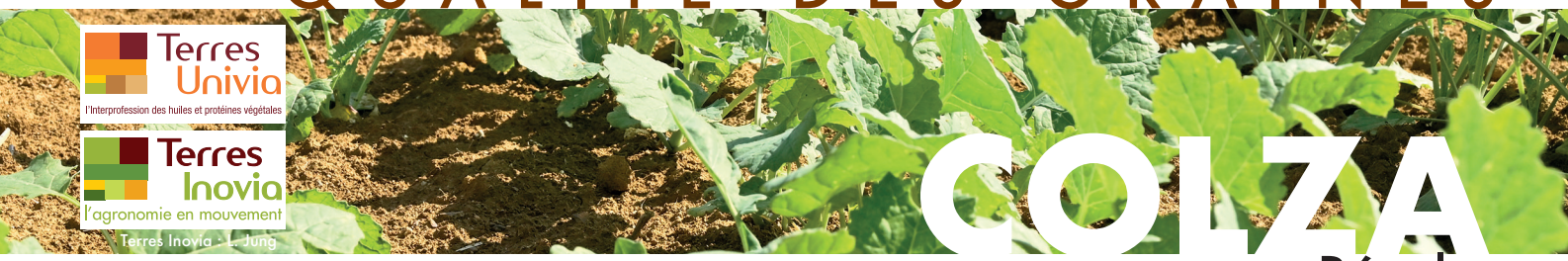
QUALITE DES GRAINES

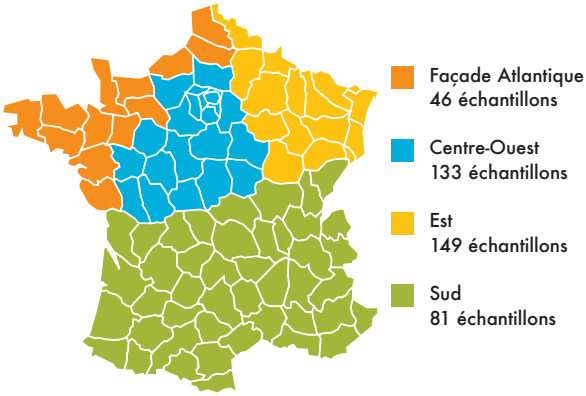


COLZA

Récolte 2022

L'Observatoire de la qualité des graines de colza collectées en France est piloté par Terres Univia qui en confie la mise en œuvre à Terres Inovia. Il a pour but d'appréhender annuellement les principaux critères de qualité de la récolte.

Nombre d'échantillons analysés par région pour au moins un critère



Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2022

Critère	Nbr. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. brute)
			min.	max.	
Impuretés (%)	409	1,1	0,1	9,8	0,5
Teneur en eau (%)	409	6,2	2,5	11,1	0,6
Huile (% aux normes*)	409	44,4	38,1	49,9	0,9
Protéines (% MS délipidée)	201	38,3	31,6	43,4	1,0
Protéines (% de la matière sèche)	201	19,1	14,7	23,5	0,7
GLS (µmol/g graines à 9 % d'humidité)	260	15,1	9,4	25,8	1,8

éch. : échantillon ; MS : matière sèche ; GLS : glucosinolates
*Normes de commercialisation : 9 % d'eau et 2 % d'impuretés

Rendement élevé avec une excellente qualité

En 2022, 1 225 000 ha de colza ont été cultivés en France, en hausse de 25 % par rapport à 2021. Avec un rendement national record de 36,7 q/ha, le plus élevé depuis 2017, la production nationale a dépassé 4 500 000 t, soit 36 % de plus qu'en 2021. Le colza a bénéficié de bonnes conditions d'implantation et de développement à l'automne, puis de conditions climatiques relativement sèches qui ont freiné le développement des bioagresseurs au printemps et durant la phase du remplissage des graines. Ces conditions climatiques ont également permis d'obtenir une très bonne teneur en huile, en augmentation de 2 points par rapport à 2021, avec une teneur en protéines sur matière sèche déshuilée très satisfaisante, faisant de cette campagne l'une des meilleures enregistrées ces dernières années.

Une très bonne teneur en huile

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2022 se situe à 1,1 %, en dessous de la valeur enregistrée en 2021 (1,5 %). La récolte s'est déroulée dans des conditions sèches, ce qui a limité la présence d'impuretés. Le nombre d'échantillons satisfaisant la norme de commercialisation de 2 % d'impuretés atteint 88 %. La fin de cycle, sèche et chaude, a également limité la teneur moyenne en eau à 6,2 %, la plus faible enregistrée depuis 2019. Les lots les plus secs peuvent rendre plus difficile l'extraction de l'huile en trituration. Presque tous les échantillons respectent ainsi la norme de commercialisation de 9 % d'humidité (99 % des échantillons en 2022 contre 85 % en 2021).

La teneur en huile moyenne est de 44,4 % aux normes, soit 1,4 points au-dessus de la moyenne quinquennale (43 %). Le fort rayonnement au printemps a permis un bon remplissage des grains et une accumulation optimale d'huile dans les graines. Tous les échantillons ou presque satisfont la norme de commercialisation de 40 % d'huile (99 % des échantillons en 2022 contre 95 % en 2021).
La teneur en protéines exprimée en % de la matière sèche atteint une moyenne de 19,1%, en baisse de 0,9 point par rapport à 2021 (20 %). Malgré une teneur en huile aux normes élevée, la teneur en protéines exprimée en % de la matière sèche délipidée (qui reflète la teneur en protéines des tourteaux) reste très satisfaisante et proche de la moyenne quinquennale (38,7 %).

La teneur moyenne en glucosinolates est de 15,1 micromoles par gramme (µmol/g) de graines à 9 % d'humidité, soit 2,8 points de moins qu'en 2021 (17,9 µmol/g). Cette teneur, moins élevée que la moyenne quinquennale (16,9 µmol/g), s'approche des niveaux habituellement enregistrés entre 2016 et 2019, probablement en lien avec les conditions de culture moins stressantes de cette année. Elle conforte la bonne qualité nutritionnelle des tourteaux de colza.

La teneur moyenne en acide linolénique (oméga 3) est de 8,4 % pour les 98 échantillons analysés cette année, en hausse de 1 point par rapport à 2021 (7,4 %), mais proche de la moyenne quinquennale (8,5 %).

Teneur en acide linolénique (% des acides gras totaux)

Région	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Centre-Ouest	9,5	9,4	9,1	9,9	9,4	8,7	8,7	9,5	8,8	8,6	9,7	9,2	8,3	7,0
Est	9,1	9,1	9,6	10,2	9,9*	8,3	8,8	9,6	7,2	8,1	8,4	9,5	5,8	8,2
Façade Atlantique	9,5	9,7	8,5	9,8	9,4	10,0	9,7	9,1	7,2	9,4	10,1	9,6	8,1	10,0

Panel issu d'un suivi pluriannuel d'essais variétés représentant les 3 grands bassins de production (Façade Atlantique, Centre-Ouest et Est).
*Moyenne composée uniquement des témoins

La façade Atlantique atteint la teneur plus élevée (10 %) car les floraisons, en avance de 2 à 3 semaines et longues, de 4 à 6 semaines, ainsi que des températures nocturnes relativement basses par rapport à la normale durant les 60 jours après la floraison, ont favorisé l'accumulation en acide linolénique au détriment des acides oléique et linoléique.

Comparaison des qualités moyennes de la récolte 2022 par bassin de production

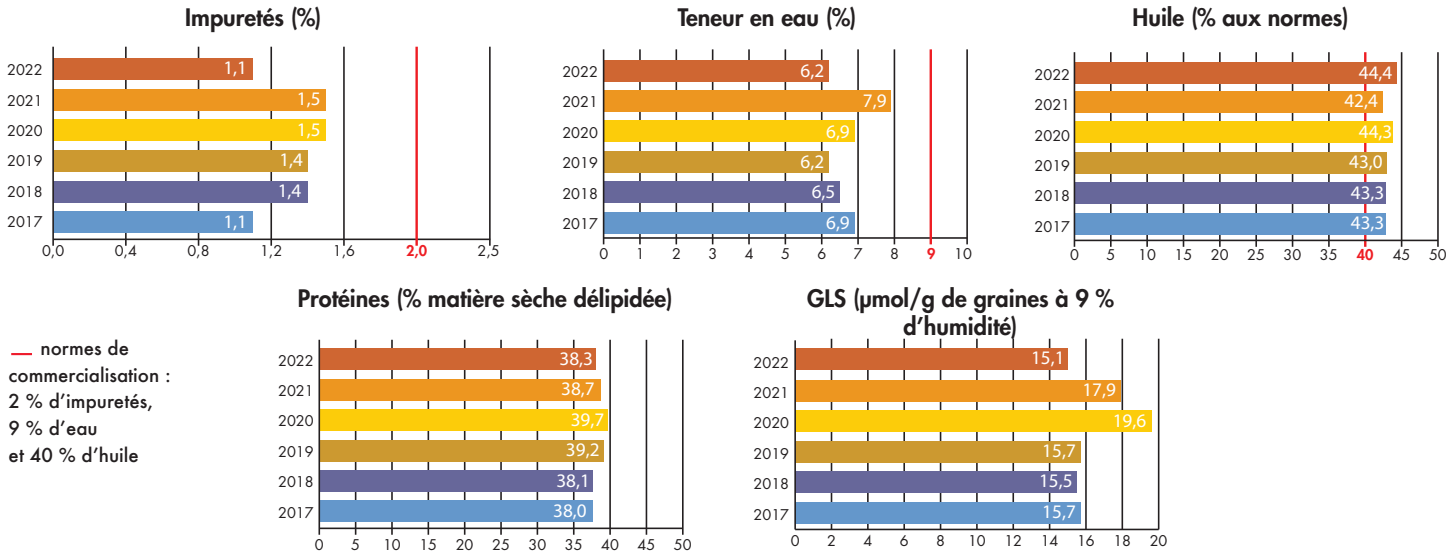
Région	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes*)			Protéines			GLS (µmol/g à 9 % d'humidité)	
	Nbre éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nbre éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nbre éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nbre éch.	Moy. % MSD	Moy. % MS	Nbre éch.	Moy.
Centre-Ouest	133	1,0	89,5	133	6,1	100,0	133	44,3	100,0	93	38,4	19,2	89	15,6
Est	149	1,1	88,6	149	6,2	98,7	149	45,1	99,3	50	37,7	18,4	68	14,4
Façade Atlantique	46	1,2	84,8	46	6,4	100,0	46	44,5	100,0	27	38,6	19,3	45	14,7
Sud	81	1,3	84,0	81	6,6	96,3	81	43,0	93,8	31	39,6	20,1	58	15,4

éch. : échantillon ; Moy. : moyenne ; GLS : glucosinolates ; MS : matière sèche ; MSD : matière sèche délipidée

*Normes de commercialisation : 9 % d'eau et 2 % d'impuretés

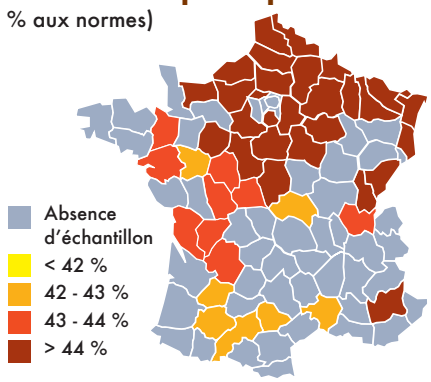
Globalement, la qualité des graines mesurée cette année témoigne d'un bon niveau d'homogénéité sur le territoire. Le bassin Est se démarque toutefois par sa teneur en huile aux normes supérieure aux autres bassins de production, de 45,1 % contre 43 % pour le bassin Sud. Ce dernier a connu un printemps défavorable au colza avec un déficit hydrique marqué et une fin de cycle très chaude qui ont accéléré la maturité des graines et limité l'accumulation de l'huile. Les teneurs en glucosinolates sont en baisse sur l'ensemble des bassins, en particulier dans le bassin Est et la Façade atlantique.

Comparaison des qualités moyennes des récoltes au cours des six dernières années



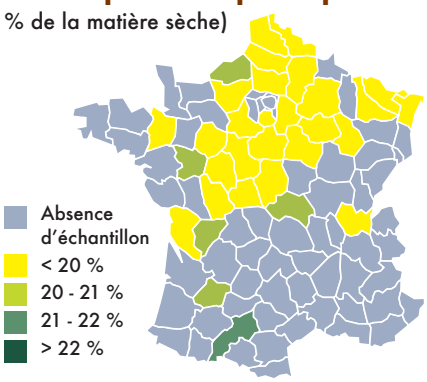
Teneur en huile par département

(en % aux normes)



Teneur en protéines par département

(en % de la matière sèche)



Méthodologie de l'enquête

En 2022, les données de l'Observatoire sont issues d'analyses d'échantillons de graines prélevés lors de la livraison à l'organisme collecteur par l'agriculteur, de graines de colza issues de la récolte d'un réseau de parcelles en grandes cultures ainsi que des essais variétés mis en place par Terres Inovia. Les résultats présentés sont issus des analyses réalisées par le laboratoire d'analyses physicochimiques de Terres Inovia à Ardon selon des méthodes normées ou validées par Terres Inovia ou appliquées par les laboratoires partenaires. Nous tenons à remercier nos partenaires, plus particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray), Atlantique Analyses (La Rochelle), Axereal (Bourges), Laboval (Bourg-les-Valence) et Laboragro (La Grande-Paroisse), de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation.

Cette fiche vous a été utile ?

Contribuez à sa réalisation et participez à l'envoi d'échantillons de graines en contactant le laboratoire : contact_labo@terresinovia.fr

Fiche éditée par Terres Inovia - 1, avenue Lucien Brétignières – 78850 Thiverval-Grignon
Tél : 01 30 79 95 00 – www.terresinovia.fr - Avec le concours de Terres Univia