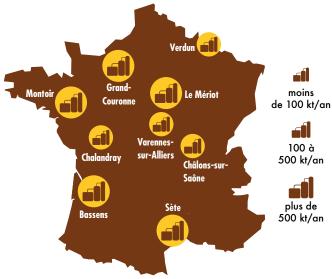
QUALITE DES TOURTEAUX Terres Univio Terres Terres Terres

Campagne 2023/2024

Les unités de trituration participantes :

Inovia

capacités de trituration (en milliers de tonnes de graines par an)



1 tonne de graines de colza produit 560 kg de tourteau et 420 kg d'huile.

Une bonne attractivité des graines françaises sur la campagne 2023/2024

En 2023, 1 345 000 ha de colza ont été cultivés en France, avec un rendement national estimé à 31,7 q/ha. Avec près de 4 267 000¹ t de graines produites, la production était en léger retrait par rapport à celle de 2022, mais en hausse de 10 % par rapport à la moyenne 2018-2022. La trituration a été soutenue sur la campagne 23/24 avec 4,36² Mt de graines triturées, soit une augmentation de 3,5 % par rapport à la précédente campagne. La bonne attractivité des graines françaises a permis une baisse des importations de graines de colza de plus de 10 % (principalement d'origine Australie (40 %), Ukraine (20 %) et UE (19 %³) ainsi qu'une baisse des exportations.

Plusieurs qualités de tourteau de colza étudiées

Les tourteaux déshuilés de colza obtenus à partir de graines françaises ou d'importation non OGM, présentent des caractéristiques relativement stables d'année en année. La valeur moyenne de teneur en protéines est de 32,9 %, en légère augmentation par rapport à la valeur moyenne de la campagne précédente (32,2 %). Les valeurs moyennes des critères de qualité des protéines sont comparables à celles de la campagne précédente (46,2 % pour la solubilité dans KOH et 24,0 % pour la DE1). La teneur moyenne en glucosinolates est en légère augmentation à 6,9 µmol /g.

Les tourteaux obtenus à partir de graines OGM sont généralement plus riches en protéines totales et solubles. On observe une teneur en protéines de 34,4 % et une teneur en protéines solubles de 18,5 % (contre 15,2 % pour les tourteaux déshuilés non OGM). Leurs valeurs de DE1 et de solubilité sont en moyenne plus élevées.

Les tourteaux de colza expeller sont moins humides (7,6 %), plus riches en matière grasse (9,6 %) et légèrement moins riches en protéines totales (31,8 %). Ces tourteaux présentent une bonne teneur moyenne en protéines solubles (22,0 %) du fait d'une trituration sans solvant mais contiennent davantage de glucosinolates (22,6 µmol/g).

Résultats de la campagne 2023/2024

		Humidité ⁽¹⁾ (%)	Matière grasse ⁽²⁾ (% MB)	Protéines totales ⁽³⁾ (% MB)	Cellulose ⁽⁴⁾ (% MB)	Solubilité des protéines ⁽⁵⁾ (%)	Protéines solubles (% MB)	DE1 ⁽⁶⁾ (%)	Glucosinolates ⁽⁷⁾ (µmol/g MB)
Tourteaux de colza (N=46)	Moy ± ET	11,6 ± 0,6	2,8 ± 0,5	32,9±0,8	13,3±0,5	46,2±4,6	15,2±1,5	24,0±3,1	6,9±3,0
	Min - Max	9,8 - 13,0	1,9 - 3,8	31,5-35,5	11,7-14,4	35,6-60,4	11,7-20,6	16,7-34,3	0,7-16,1
Tourteaux de colza OGM (N=19)	Moy ± ET	11,6 ± 0,7	2,8 ± 0,5	34,4±0,9	13,5±0,8	53,8±6,2	18,5±2,3	29,5±4,9	4,6±4,6
	Min - Max	9,5 - 12,9	1,9 - 3,7	33,1-36,0	11,7-14,6	45,0-64,1	15,4-22,8	21,4-39,5	0,4-14,4
Tourteaux de colza expeller (N=23)	Moy ± ET	7,6 ± 3,4	9,6 ± 1,0	31,8±1,4	12,5±1,2	66,4±7,4	22,0±3,9	42,2±4,7	22,6±4,8
	Min - Max	2,4 - 12,0	<i>7,7</i> - 11,4	29,3-33,7	9,0-15,1	54,6-80,9	17,4-31,6	34,2-53,8	12,4-31,4

MB : Matière brute. Moyenne ± 1 fois l'écart-type.

(1) NF ISO 771;

(2) NF EN ISO 22630;

(3) Méthode Kjeldahl NF EN ISO 5983-2 ;

(4) NF V 03-040; (5) Solubilité dans la potasse (KOH) à 0,1 % (méthode interne équivalente à ISO 14244); (6) Digestibilité enzymatique de l'azote en 1 heure, méthode interne selon Aufrère et al., 1989 (la DE1 permet de calculer la teneur PDI des tourteaux); (7) NF EN ISO 9167

^{1:} Terres Univia; 2: FranceAgrimer; 3: Douanes

Qualité moyenne par campagne des tourteaux de colza

