

QUALITE DES TOURTEAUX

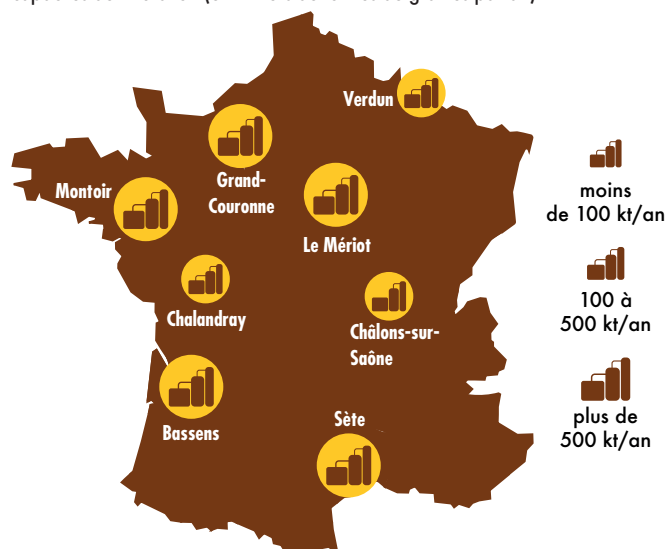


COLZA

Campagne 2022/2023

Les unités de trituration participantes

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.

Les tourteaux obtenus à partir de graines OGM sont généralement plus riches en protéines totales (34,8 %) et en protéines solubles (18,0 % vs. 15,1 % 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 (6,1 %), plus riches en matière grasse (9,8 %) et légèrement moins riches en protéines totales (31,9 %). Ces tourteaux présentent une bonne teneur moyenne en protéines solubles (20,6 %) du fait d'une trituration sans solvant mais contiennent davantage de glucosinolates (22,4 µmol/g).

1 : Terres Univia ; 2 : Douanes ; 3 : FranceAgriMer

Lors de la campagne 2022/2023, la production de graines de colza française s'est élevée à 4,5 millions de tonnes¹, en progression par rapport à la campagne précédente, sous l'effet conjugué de la hausse des surfaces semées et des rendements. Cette campagne s'est caractérisée par une augmentation de la trituration de colza, accompagnée d'une légère baisse des importations de graines (53 % origine Australie, 15 % Ukraine, 14 % UE²) et d'une augmentation des exportations. Ainsi, les usines de trituration ont transformé 4,2 millions de tonnes de graines³.

Chaque mois, les usines qui participent à l'observatoire envoient un échantillon de tourteau au laboratoire de Terres Inovia, qui réalise les analyses selon les méthodes normalisées. Pour la campagne 2022/2023, 87 échantillons de tourteau de colza issus de 8 usines de trituration ont ainsi été collectés. Ces usines représentent la majorité de la production française industrielle de tourteau de colza.

Plusieurs qualités de tourteau de colza sont 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 32,2 %, en légère baisse par rapport à la valeur moyenne de la campagne précédente (33,0 %). Les valeurs moyennes des critères de qualité des protéines sont comparables à celles de la campagne précédente (45,9 % pour la solubilité dans KOH et 23,1 % pour la DE1). La teneur moyenne en glucosinolates est en légère augmentation à 6,4 µmol /g.

Résultats de la campagne 2022/2023

		Humidité ¹ (%)	Matière grasse ² (% MB)	Protéines totales ³ (% MB)	Cellulose ⁴ (% MB)	Solubilité des protéine ⁵ (%)	Protéines solubles (% MB)	DE1 ⁶ (%)	Glucosinolates ⁷ (µmol/g MB)
Tourteaux de colza (N=44)	Moy ± ET	11,5±0,7	3,1±0,9	32,2±1,2	13,7±0,6	45,9±5,1	15,1±2,3	23,1±4,7	6,4±3,4
	Min - Max	9,9-14,1	2,0-7,9	29,6-34,2	11,9-14,6	39,2-63,3	12,6-22,9	16,2-37,0	1,3-16,2
Tourteaux de colza OGM (N=20)	Moy ± ET	12,0±0,5	2,6±0,5	34,8±2,1	13,0±1,0	52,5±5,0	18,1±1,6	28,0±5,2	5,5±4,4
	Min - Max	10,7-12,8	1,6-3,2	31,9-40,6	10,5-14,8	44,1-64,6	14,1-21,9	20,0-38,5	1,0-14,9
Tourteaux de colza expeller (N=20)	Moy ± ET	6,1±2,9	9,8±0,6	31,9±1,2	13,2±1,3	66,5±7,5	20,6±2,8	42,1±5,1	22,4±2,6
	Min - Max	1,9-10,4	8,7-10,9	30,4-34,6	11,6-16,8	50,8-80,1	14,1-25,2	29,7-50,0	16,5-27,9

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.

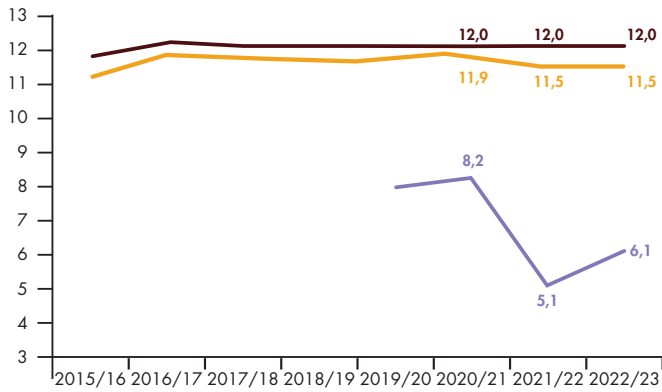
5 : Solubilité dans la potasse à 0,1 % (méthode interne équivalente à ISO 14244).

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).

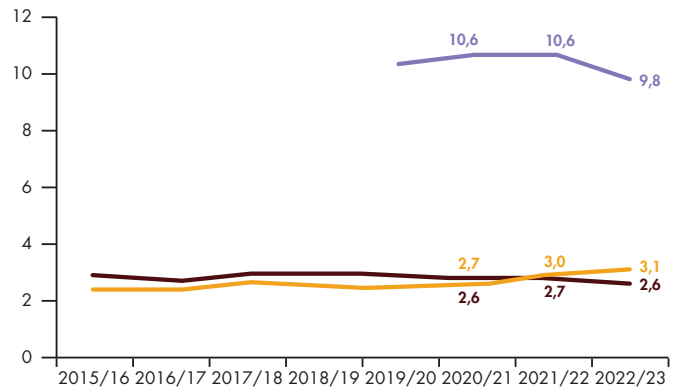
7 : NF EN ISO 9167.

Qualité moyenne par campagne des tourteaux de colza

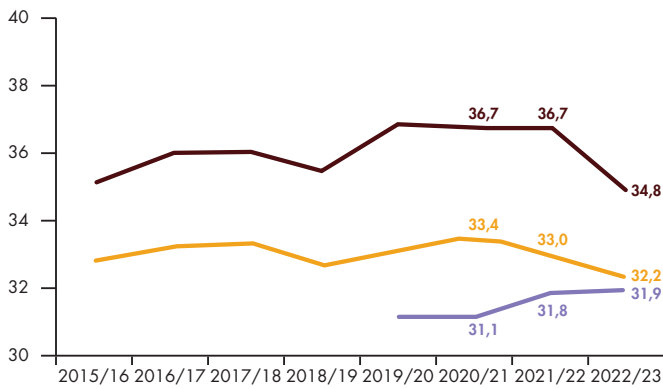
Humidité (%)



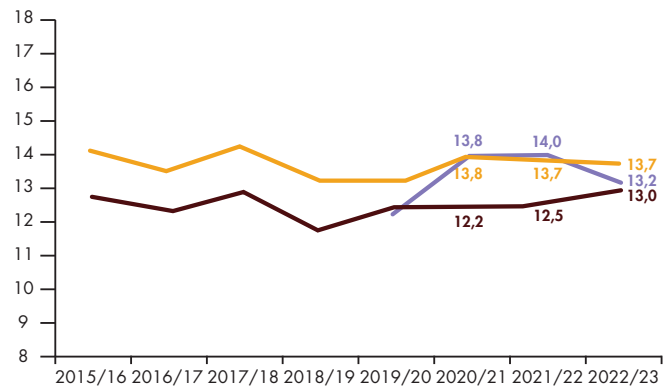
Matière grasse (% MB)



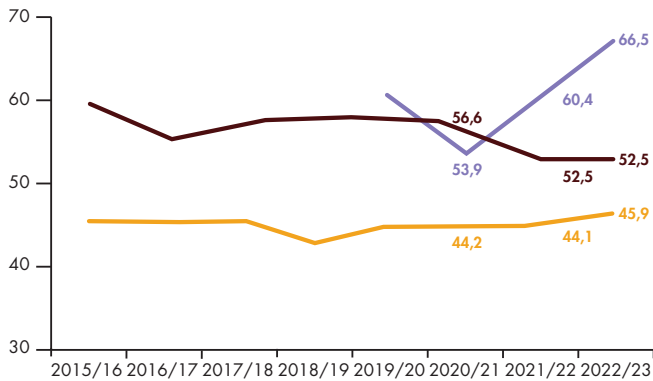
Protéines (% MB)



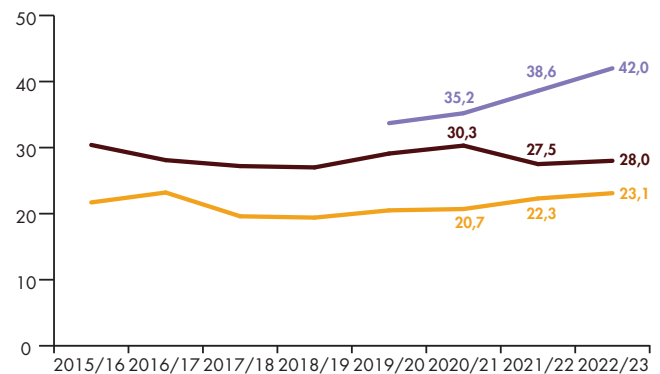
Cellulose (% MB)



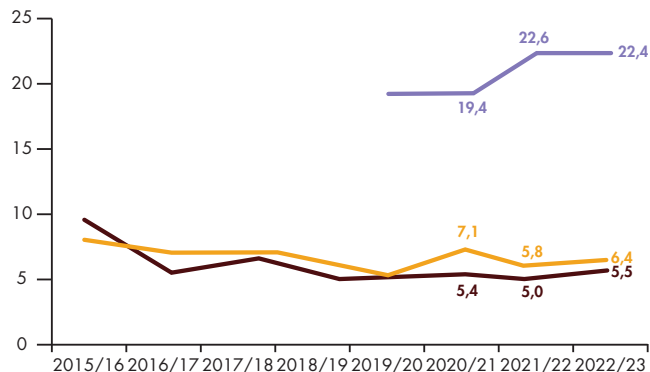
Solubilité des protéines dans KOH (%)



DEI (%)



Glucosinolates (µmol/g MB)



■ Colza OGM ■ Expeller colza ■ Colza non OGM

Pour en savoir plus : www.terresinovia.fr et www.terresunivia.fr

Remerciements aux sociétés Saipol, Cargill, Valtris, COC et Extrusel
Fiche éditée par Terres Inovia et Terres Univia - Avril 2024

Contacts :

Isabelle de La Borde, Terres Univia – contact@terresunivia.fr
Sylvie Dauguet, Terres Inovia – contact@terresinovia.fr
Mohammed Krouti, Terres Inovia – contact_lab@terresinovia.fr