

QUALITE DES GRAINES

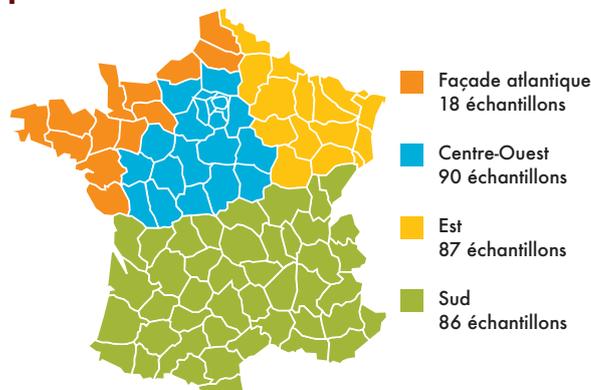


COLZA

Récolte 2024

L'Observatoire sur 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 qualitatifs de la récolte.

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



Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2024

Critère	Nb. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. pondérée)
			min.	max.	
Impuretés (%)	281	1,7	0,0	7,4	1,0
Teneur en eau (%)	281	7,1	4,7	10,4	0,6
Huile (% aux normes*)	281	44,1	41,0	47,9	0,8
Protéines (% MS délipidée)	180	39,9	32,1	45,2	1,1
Protéines (% de la MS)	180	19,8	15,8	22,3	0,7
GLS (μmol/g graines à 9 % d'humidité)	180	15,3	8,5	20,1	1,3

éch. : échantillon ; MS : matière sèche ; GLS : glucosinolates

Nb. : nombre ; Moy. : moyenne ;

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

Un rendement impacté par les excès d'eau mais une qualité au rendez-vous

Les surfaces de colza en 2024 se sont globalement maintenues au même niveau qu'en 2023, atteignant ainsi 1 330 000 ha. Le rendement national est de 29,2 q/ha, en dessous de la moyenne quinquennale 2019-2023 (32,7 q/ha), mais la production reste globalement similaire à la moyenne quinquennale. Après un bon développement automnal, la campagne a été marquée par des excès d'eau, dus aux pluies abondantes et régulières, entraînant des pertes de rendement notamment dans les sols hydromorphes. De plus, un déficit de rayonnement à la floraison a réduit le nombre de graines et leur remplissage, tandis que le développement de pathogènes en fin de cycle a également contribué aux pertes de rendement.

Une très bonne qualité des graines

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2024 est de 1,7 % comme en 2023 et il est légèrement supérieur à celui des années antérieures. Les pluies régulières et accompagnées d'orages durant la période de récolte, ont contribué à l'augmentation des impuretés, entraînant ainsi un dépassement de la norme de commercialisation de 2 % pour 26 % des échantillons. Ces conditions de récolte ont conduit à une teneur en eau moyenne de 7,1 %, soit 0,3 point au-dessus de la moyenne des cinq dernières années. Néanmoins, la grande majorité des échantillons demeure inférieure à la norme fixée à 9 % d'humidité.

La teneur en huile moyenne atteint 44,1 % aux normes, et connaît une augmentation par rapport à l'année précédente, et un gain de 0,6 point par rapport à la moyenne des cinq dernières années (43,5 %). Cette année, le déficit de rayonnement pendant la floraison a affecté les composantes de rendement en réduisant la formation des siliques et le nombre de graines. Cela a finalement favorisé une accumulation d'huile dans les graines par effet de concentration, en plus d'une durée de floraison relativement longue alors que le manque de rayonnement est connu pour affecter la teneur en huile. Tous les échantillons respectent ainsi la norme de commercialisation de 40 % d'huile (contre 97 % en 2023).

La teneur en protéines exprimée en % de la matière sèche atteint une moyenne de 19,8 %, se situant dans la moyenne quinquennale (19,7 %). La teneur en protéines, exprimée en % de la matière sèche délipidée (qui reflète la teneur en protéines des tourteaux), s'élève à une moyenne de 39,9 %, soit une augmentation de 0,9 point par rapport à la moyenne quinquennale (39,0 %). Cette année, la corrélation négative souvent observée entre huile et protéines ne s'exprime pas à l'échelle nationale, probablement grâce à des conditions globalement favorables aux protéines. Toutefois, elle reste visible à l'échelle départementale.

En 2024, la valeur moyenne de la collecte pour la teneur en glucosinolates est de 15,3 μmol/g aux normes. Cette teneur reflète un retour aux valeurs qui s'étaient stabilisées autour de 15 μmol de glucosinolates/g de graines à 9 % d'humidité depuis 2012, malgré une hausse observée en 2020 et 2021. Cela confirme la bonne qualité nutritionnelle des tourteaux de colza.

Teneur en acide linoléique (% des acides gras totaux)

Région	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Centre-Ouest	9,1	9,9	9,4	8,7	8,7	9,5	8,8	8,6	9,7	9,2	8,3	7,0	7,5	10,2
Est	9,6	10,2	9,9*	8,3	8,8	9,6	7,2	8,1	8,4	9,5	5,8	8,2	6,4	10,2
Façade atlantique	8,5	9,8	9,4	10,0	9,7	9,1	7,2	9,4	10,1	9,6	8,1	10,0	8,2	11,0
Sud	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,6	9,9

Les données entre 2011 et 2023 sont issues d'un suivi pluriannuel d'essais variétés représentant les 3 grands bassins de production (Façade Atlantique, Centre-Ouest et Est). Depuis 2024, les données sont issues des prélèvements faits auprès des collecteurs (100 échantillons analysés).

* Moyenne composée uniquement des variétés témoins.

En termes de composition en acides gras de l'huile, la teneur en acide linoléique (omega 3) est particulièrement élevée cette année, atteignant une moyenne de 10,2 %. Cela représente une augmentation de 2,3 points par rapport à l'année précédente et de 1,5 point par rapport à la moyenne quinquennale. Cette hausse est observée dans toutes les régions, avec une certaine homogénéité, probablement due à une floraison précoce, avancée d'environ deux semaines, entraînant des températures nocturnes plus basses et donc une augmentation de la production en acide linoléique.

Comparaison des qualités moyennes de la récolte 2024 par bassin de production

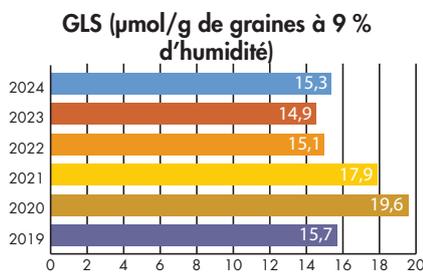
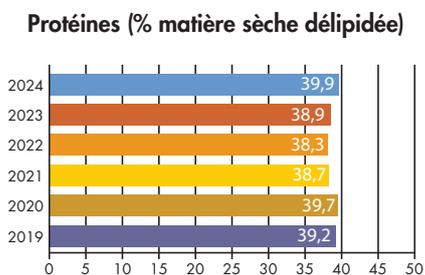
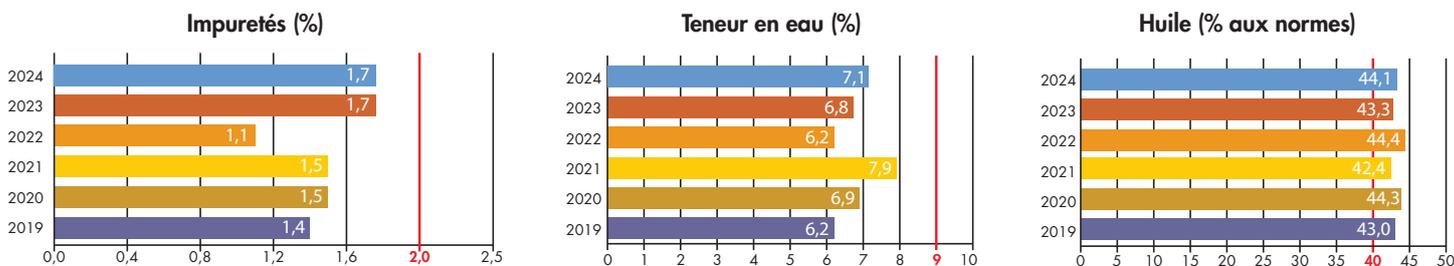
Région	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes*)			Protéines			GLS ($\mu\text{mol/g}$ à 9 % d'humidité)	
	Nb. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nb. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nb. éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nb. éch.	Moy. % MSD	Moy. % MS	Nb. éch.	Moy.
Centre-Ouest	90	1,8	72,2	90	7,2	97,8	90	43,9	100	70	40,2	20,0	35	15,9
Est	87	1,4	87,4	87	7,0	98,9	87	44,6	100	48	39,5	19,4	26	14,8
Façade atlantique	18	2,1	38,9	18	7,3	100	18	43,5	100	16	40,2	20,2	10	15,3
Sud	86	1,5	70,9	86	7,3	97,7	86	44,3	100	46	39,7	19,4	29	13,6

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

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

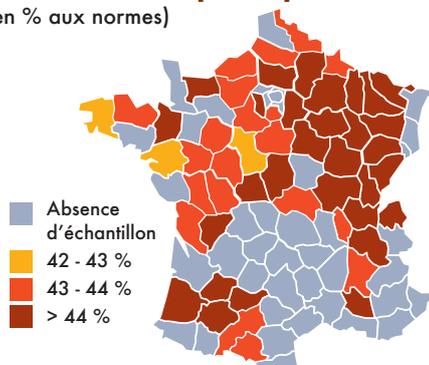
Cette année, bien que la qualité des graines soit relativement homogène entre les régions, les bassins Sud et Est se démarquent par un taux d'impuretés légèrement inférieur et une teneur en huile supérieure aux autres bassins. Le bassin Sud a bénéficié de conditions favorables, notamment un rayonnement proche des moyennes, tandis que le bassin Est a connu un bon remplissage des graines malgré une hétérogénéité au sein même du bassin et un manque de rayonnement. Enfin, la teneur en glucosinolates est légèrement plus élevée dans le bassin Centre-Ouest et sur la façade atlantique, restant toutefois proche de 15 $\mu\text{mol/g}$.

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

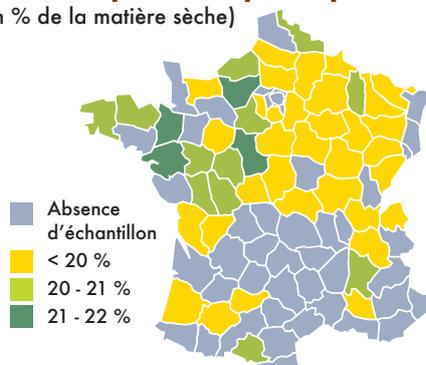


— normes de commercialisation :
2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

Teneur en huile par département (en % aux normes)



Teneur en protéines par département (en % de la matière sèche)



Méthodologie de l'enquête

En 2024, les données de l'Observatoire sont issues majoritairement d'analyses d'échantillons de graines prélevés lors de la livraison à l'organisme collecteur par l'agriculteur. Les résultats présentés sont issus de méthodes normées appliquées par les laboratoires partenaires et des analyses réalisées par le laboratoire d'analyse physicochimiques de Terres Inovia à Ardon.

Nous tenons à remercier nos partenaires qui nous accompagnent dans ce panel annuel de la qualité. Pour 2024, nous remercions plus particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray) et ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle) 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_lab@terresinovia.fr

Fiche éditée par Terres Inovia - 1, avenue Lucien Brétignières - CS 30020 - 78850 Thiverval-Grignon
Tél : 01 30 79 95 00 - www.terresinovia.fr - Avec le concours de Terres Univia