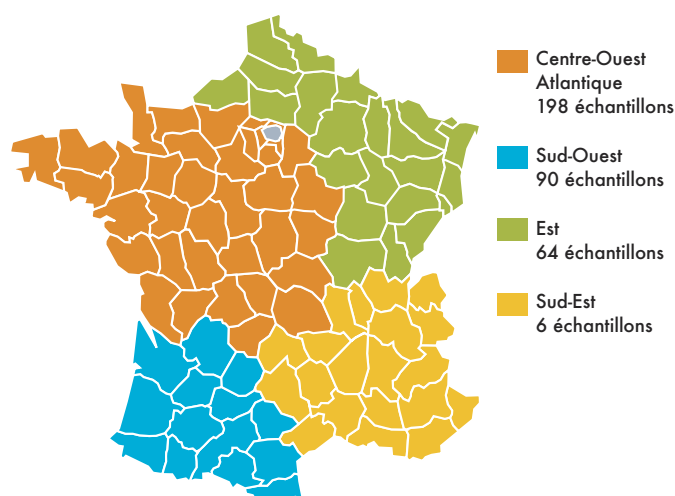


TOURNESOL

Récolte 2022

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



Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2022

Critères	Nombre d'échantillons	Moyenne pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moyenne pondérée)
			min.	max.	
Impuretés (%)	358	3,6	0,3	24,8	1,7
Teneur en eau (%)	358	7,4	3,8	15,4	0,9
Huile (% aux normes*)	358	43,9	32,9	55,4	1,9
Protéines (% MS délipidée)	227	36,3	28,9	54,6	2,8
Protéines (% de la matière sèche)	227	17,5	13,7	26,0	1,3
Acidité oléique (%)	69	0,4	0,2	3,1	0,2

MS : matière sèche

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

L'Observatoire de la qualité des graines de tournesol 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.

Forte augmentation des surfaces mais rendements en berne

En 2022, 860 000 hectares (ha) de tournesol ont été cultivés en France, en hausse de 23 % par rapport à 2021.

Malgré un rendement national de 20,6 quintaux/hectare (q/ha), en dessous de la moyenne quinquennale (23,9 q/ha), la production nationale a approché les 1 910 000 tonnes (t) en 2022 contre 1 900 000 t en 2021. Le tournesol a été implanté dans des conditions plutôt favorables, mais le climat extrêmement sec et les températures élevées ont rapidement pénalisé la croissance, la floraison et le remplissage des graines qui ont été récoltées précocement. En conséquence, la teneur en huile est décevante, en recul de 1,9 point par rapport à 2021. Seul point positif, ces conditions climatiques ont freiné le développement des bioagresseurs.

Une teneur en huile en net recul

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2022 atteint 3,6 %, soit 1,1 point au-dessus de la moyenne quinquennale (2,7 %). Seulement 20 % des échantillons satisfont la norme de commercialisation de 2 % d'impuretés avant triage contre 45 % en 2021, ce qui peut s'expliquer par une efficacité des herbicides limitée par la sécheresse et le petit calibre des graines qui complique le réglage des moissonneuses-batteuses lors de la récolte. Les conditions sèches et chaudes ont limité la teneur moyenne en eau à 7,4 % qui reste toutefois égale à la moyenne quinquennale (7,4 %).

La teneur en huile moyenne est de 43,9 % aux normes, soit 1,3 point en dessous de la moyenne quinquennale (45,2 %) et près de 2 points de moins qu'en 2021. Les conditions climatiques très sèches ont entraîné un déficit hydrique marqué pendant une grande partie du cycle notamment au moment où se fait la biosynthèse de l'huile. De ce fait, seulement 47,1 % des échantillons satisfont la norme de commercialisation de 44 % d'huile contre 89,5 % en 2021.

La teneur en protéines moyenne se situe à 17,5 % de la matière sèche, en hausse de 1,4 point par rapport à 2021 et illustre la corrélation négative entre les teneurs en huile et en protéines. Le stress hydrique a induit une redistribution des assimilats vers les protéines et les glucides au détriment des acides gras qui ont un coût énergétique plus élevé. La teneur en protéines, exprimée en % de la matière sèche délipidée, atteint 36,3 %, plus élevée que la moyenne quinquennale (34,2 %), ce qui reflète la bonne teneur en protéines des tourteaux de tournesol.

L'acidité oléique moyenne, de 0,4 % cette année, est proche des niveaux habituellement enregistrés, en dehors de 2021. Les conditions de récolte sèches ont limité la dégradation des triglycérides entraînant l'acidité oléique, qui reste bien en deçà de la norme de 2 % et conforte la bonne qualité nutritionnelle de l'huile de tournesol.

La teneur moyenne en acide oléique est de 87,3 % des acides gras totaux pour les 53 échantillons de graines de tournesol oléique analysés cette année, en hausse de 1,6 point par rapport à 2021. Les températures nocturnes plus élevées que la normale ont favorisé l'accumulation d'acide oléique dans les graines.

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

Bassins	Impuretés			Teneur en eau			Huile			Protéines		
	Nbr. éch.	Moy. (%)	% éch. aux normes (1)	Nbr. éch.	Moy. (%)	% éch. aux normes (2)	Nbr. éch.	Moy. (% aux normes*)	% éch. aux normes (3)	Nbr. éch.	Moy. (% MSD)	Moy. (% MS)
Centre-Ouest Atlantique	198	3,2	22,7	198	7,3	92,4	198	43,6	50,0	112	36,4	17,8
Est	64	3,8	15,6	64	7,4	93,8	64	44,4	56,2	43	35,5	16,8
Sud-Est	6	2,4	33,3	6	7,2	100,0	6	42,8	33,3	4	33,8	16,7
Sud-Ouest	90	4,3	17,8	90	7,6	91,1	90	44,2	48,9	68	36,9	17,6

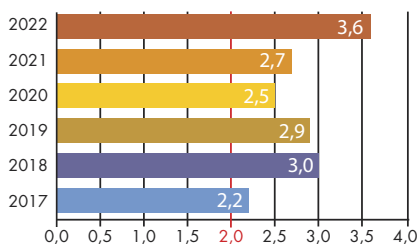
Nbr. éch. : nombre d'échantillons ; Moy. : moyenne ; MSD : matière sèche délipidée ; MS : matière sèche
(1) 2 % d'impuretés

(2) 9 % d'eau
(3) 44 % d'huile aux normes (9 % d'eau et 2 % d'impuretés)
* Normes de commercialisation : 9% eau et 2% impuretés

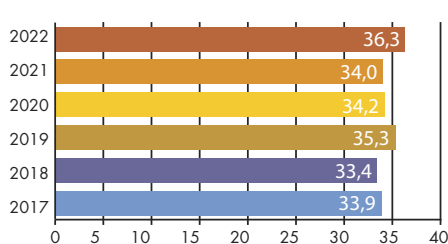
Globalement, la qualité des graines est homogène sur le territoire malgré une variabilité au sein des régions plus importante qu'en 2021 selon la localisation des pluies et des orages. Le bassin Est, qui a bénéficié de quelques précipitations à floraison, se démarque par sa teneur en huile aux normes supérieure à celles des autres bassins, de 44,4 % contre 42,8 % pour le bassin Sud-Est. Ce dernier a connu un cycle sec et chaud dès le mois de mai qui a limité l'accumulation de l'huile dans les graines. Les taux d'impuretés les plus élevés ont été enregistrés dans les bassins Sud-Ouest et Est et assez logiquement les échantillons de graines de ces zones présentent aussi les taux moyens d'humidité les plus élevés.

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

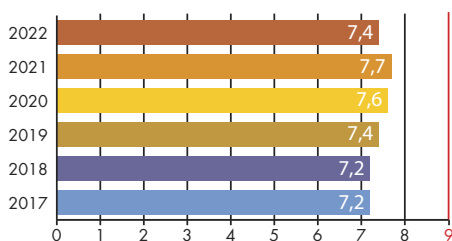
Impuretés (%)



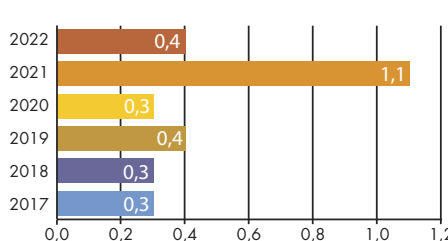
Protéines (% matière sèche délipidée)



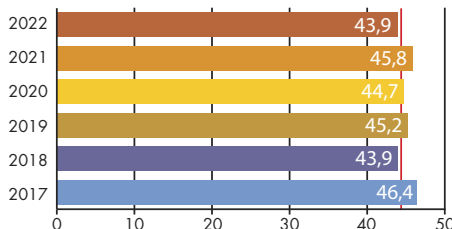
Teneur en eau (%)



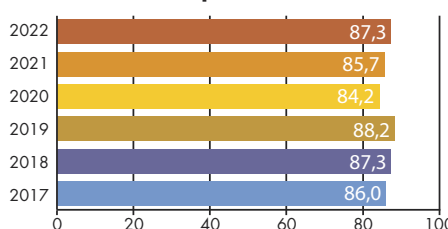
Acidité oléique (%)



Huile (% aux normes)



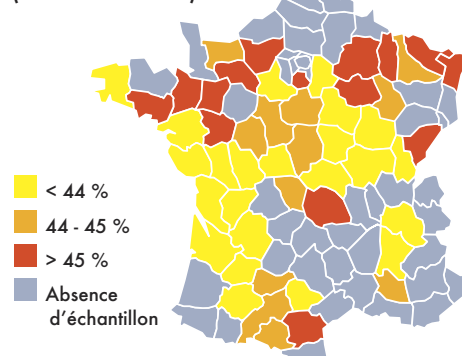
Teneur en acide oléique (%)



Normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau, 44 % d'huile

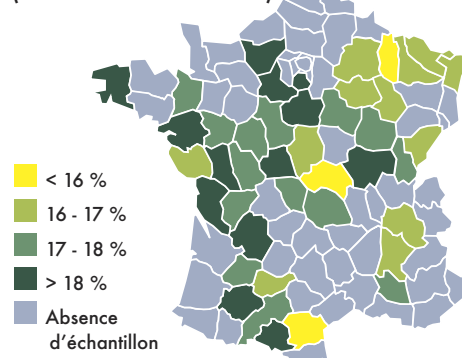
Teneur en huile par département

(en % aux normes)



Teneur en protéines par département

(en % de la matière sèche)



Méthodologie de l'enquête

En 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 et exceptionnellement d'échantillons provenant des observatoires Cap Protéines. 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 remercions particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray), ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle) et AXERIAL (Bourges), de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation.