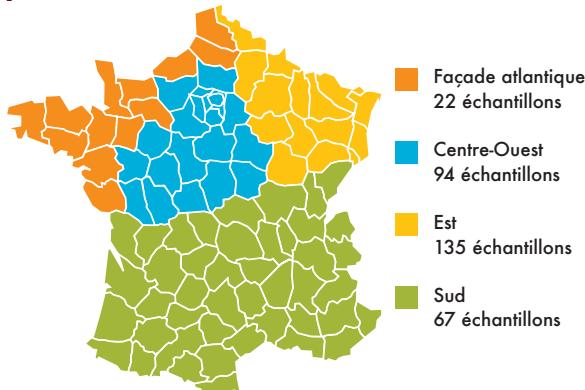


# QUALITÉ DES GRAINES

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 2025

Critère	Nb. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. pondérée)
			min.	max.	
Impuretés (%)	318	1,5	0,0	11,3	0,7
Teneur en eau (%)	318	6,2	1,3	8,9	0,5
Huile (% aux normes*)	318	45,8	42,0	49,0	0,9
Protéines (% MS délipidée)	169	38,3	31,6	47,0	1,3
Protéines (% de la MS)	169	18,2	15,0	21,4	0,7
GLS ( $\mu\text{mol/g}$ graines à 9 % d'humidité)	100	14,3	6,5	28,4	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 très satisfaisant

En 2025, les surfaces de colza enregistrent une légère baisse d'environ 5 % par rapport à 2024, pour s'établir à 1 263 000 ha. Malgré cela, le rendement national atteint 36,7 q/ha, soit une hausse de près de 14 % par rapport à la moyenne quinquennale 2020-2024 (32,3 q/ha), portant ainsi la production totale à 4 630 000 t, une hausse de près de 20 % par rapport à la moyenne quinquennale (3 866 400 t). La campagne a été marquée par des semis réussis, un bon développement automnal, et des conditions globalement favorables tout au long du cycle, avec une pression des ravageurs maîtrisée dans l'ensemble.

## Une teneur en huile exceptionnelle

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2025 s'établit à 1,5 %, en léger retrait par rapport à 2024 et similaire à la moyenne quinquennale. Les récoltes ont été réalisées assez précocement et dans de bonnes conditions, ce qui a limité la proportion d'échantillons dépassant la norme de commercialisation de 2 %, à seulement 18 %. La vague de chaleur de fin juin a conduit à une teneur en eau moyenne basse de 6,2 %, soit 0,8 point en-dessous de la moyenne des cinq dernières années ; ainsi, l'ensemble des échantillons respecte la norme de teneur en eau fixée à 9 %.

La teneur en huile moyenne atteint 45,8 % aux normes, une valeur exceptionnelle puisque le seuil des 45 % n'avait plus été atteint depuis 2009. Cela représente une hausse de 1,7 point par rapport à l'année précédente et un gain de 2,1 points par rapport à la moyenne des cinq dernières années (43,7 %). Cette performance s'explique par des conditions très favorables à la floraison et globalement bonnes pendant le remplissage : un très bon niveau de rayonnement, des pluies ponctuelles survenues en fin de cycle ayant limité les stress hydriques sévères, et une pression biotique maîtrisée. Ces facteurs ont favorisé la photosynthèse et l'accumulation d'huile dans les graines. Tous les échantillons respectent ainsi la norme de commercialisation de 40 % d'huile, comme l'an dernier.

La teneur moyenne en protéines, exprimée en % de la matière sèche, s'élève à 18,2 %, soit 1,5 point de moins que la moyenne quinquennale (19,7 %). Exprimée en % de la matière sèche délipidée (indicateur de la teneur en protéines des tourteaux), elle atteint 38,3 %, en recul de 0,8 point par rapport à la moyenne quinquennale (39,1 %). Cette baisse s'explique par la corrélation négative entre la teneur en huile et la teneur en protéines des graines.

La teneur moyenne en glucosinolates de la collecte s'élève à 14,3  $\mu\text{mol/g}$  de graine à 9 % d'humidité, soit un niveau inférieur à la moyenne des cinq dernières années (16,6  $\mu\text{mol/g}$ ). Ce résultat conforte la bonne qualité nutritionnelle des tourteaux de colza issus de graines françaises, malgré la baisse conjoncturelle de la teneur en protéines de la récolte 2025.

En termes de composition en acides gras de l'huile, la teneur moyenne en acide linolénique (oméga 3) s'établit à 9,0 %, soit une baisse de 1,2 point par rapport à l'année précédente (10,2 %). Ce recul, observé dans l'ensemble des régions, rapproche la valeur de la moyenne quinquennale, établie à 8,6 %.

## Teneur en acide linolénique (% des acides gras totaux)

Région	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Centre-Ouest	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	9,1
Est	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	8,6
Façade atlantique	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	9,5
Sud	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8,6	9,9	8,8

\* Moyenne composée uniquement des variétés témoins.

Entre 2011 et 2023, les données proviennent d'un suivi pluriannuel d'essais variétés couvrant les trois grands bassins de production (Façade atlantique, Centre-Ouest, Est), auxquels s'ajoute le bassin Sud depuis 2023. Depuis 2024, elles sont issues des prélevements réalisés par les collecteurs (100 échantillons analysés).

Cette évolution reflète des températures nocturnes restées proches des normales saisonnières, donc pas particulièrement froides ou chaudes, durant les 60 jours après floraison. En effet, des nuits plus fraîches à cette période tendent à accroître la production d'acide linolénique (comme en 2024).

## Comparaison des qualités moyennes de la récolte 2025 par bassin de production

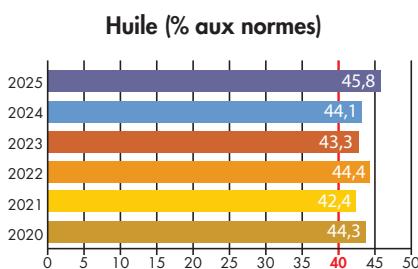
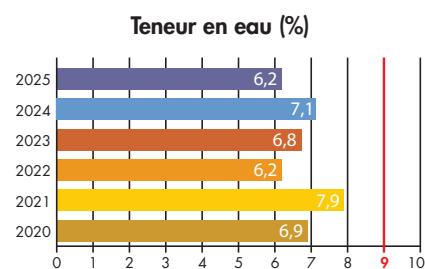
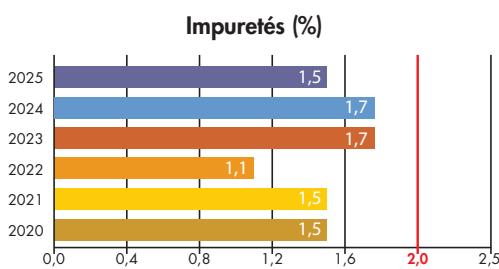
Cette année encore, la qualité des graines apparaît homogène entre les régions, avec une forte teneur en huile, supérieure à 44 % aux normes, dans tous les départements. La façade atlantique se distingue par un taux d'impuretés légèrement plus élevé (2,2 %), associé à une teneur en eau plus forte (6,9 %), mais aussi par les teneurs en huile (46,1 %) et en protéines (18,7 % de MS) les plus élevées ; toutefois, le faible nombre d'échantillons limite l'interprétation de ces résultats. Les autres bassins présentent des teneurs en huile et en protéines proches, avec des écarts limités (entre 0,3 et 0,5 point), traduisant des conditions favorables à l'accumulation d'huile dans les différentes régions. Le bassin Sud a connu un rayonnement conforme aux normales saisonnières, et les zones plus au nord un rayonnement supérieur, assurant un bon ensoleillement global. Enfin, la teneur en glucosinolates est la plus élevée dans le bassin Centre-Ouest (14,6 µmol/g) et la plus faible dans le bassin Sud (13,6 µmol/g).

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	94	1,6	76,6	94	5,8	100	94	45,8	100	61	38,3	18,1	40	14,6
Est	135	1,2	91,9	135	6,3	100	135	45,7	100	54	37,8	18,2	21	14,1
Façade Atlantique	22	2,2	59,1	22	6,9	100	22	46,1	100	18	39,5	18,7	13	14,2
Sud	67	1,6	77,6	67	6,2	100	67	45,6	100	36	38,5	18,4	26	13,6

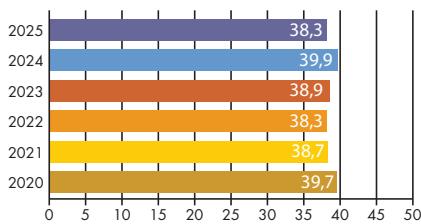
Nb. : nombre ; éch. : échantillon ; Moy. : moyenne ; GLS : glucosinolates ; MS : matière sèche ; MSD : matière sèche délipidée

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

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

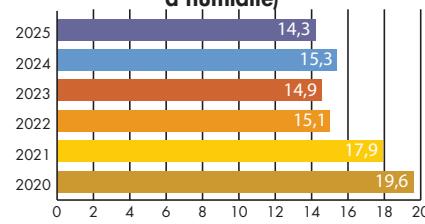


### Protéines (% matière sèche délipidée)

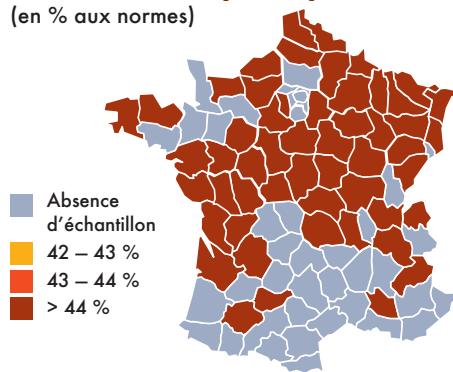


— normes de commercialisation :  
2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

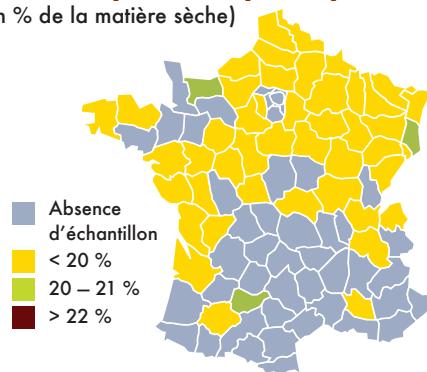
### GLS ( $\mu\text{mol/g}$ de graines à 9 % d'humidité)



### Teneur en huile par département (en % aux normes)



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



## Méthodologie de l'enquête

En 2025, 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'analyses physicochimiques de Terres Inovia à Ardon (45).

Nous tenons à remercier nos partenaires qui nous accompagnent dans ce panel annuel de la qualité. Pour 2025, nous remercions plus particulièrement Atlantique Analyses (La Rochelle), Axereal (Olivet), Laboragro (La Grande Paroisse) et SGS (St-Etienne-du-Rouvray) 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](mailto: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](http://www.terresinovia.fr) – Avec le concours de Terres Univia