

## Récolte des pois 2007

# Le climat nuit à la qualité



© O. Thuillier, Agriagency

▲ La présence importante d'impuretés, due à des verses importantes à la récolte, peut être rattrapée par le nettoyage des lots.

**La baisse combinée des surfaces cultivées en pois et du rendement entraîne une baisse de 35 % des ressources, qui s'élèveraient à 765 000 tonnes. Les rendements décevants observés cette année pourraient s'expliquer par une succession d'événements climatiques défavorables : sécheresse avant le début de la floraison en avril, pluies excessives et ensoleillement insuffisant entraînant verses, maladies et pertes à la récolte. Ce climat a malheureusement été également dommageable à la qualité.**

Danièle Simonneau  
d.simonneau@arvalisinstitutduvegetal.fr

ARVALIS – Institut du végétal

Katell Crépon  
k.crepon@prolea.com

UNIP

Pascal Morleghem  
p.morleghem2@arvalisinstitutduvegetal.fr

ARVALIS – Institut du végétal

**L**a teneur en protéines de la récolte 2007 s'établit à 22,6 % de la MS (moyenne obtenue sur les 139 échantillons réceptionnés au laboratoire d'ARVALIS), inférieure aux années précédentes (2006 : 23,8 % de la MS) et aux valeurs citées dans les tables INRA (23,9 % de la MS). Elle s'expliquerait par les stress avant floraison : au cours du mois d'avril, les cultures ont subi une période de sécheresse perturbant le développement des racines et des nodosités (figure 1).

Sans surprise, la récolte est la plus humide depuis une dizaine d'années, avec une moyenne de 14,9 % d'humidité à la réception des lots chez l'OS. Les régions du Sud ne se distinguent pas de celles du Nord sur ce critère. Certains lots, dont l'humidité dépasse 18 % ont dû être séchés. Pour les autres (la majorité), une ventilation a suffi pour ramener le lot à 14 % d'humidité (norme de commercialisation).

La proportion de grains splités est en très forte augmentation par rapport à la récolte 2006. Près de 97 % des lots présentent des grains splittés, et environ 80 % ont plus de 1 % de graines splittées. Ce chiffre ne dépassait pas 25 % en 2006. Cette forte augmentation s'explique par une surmaturité des grains à la récolte, les fortes pluies de juillet n'ayant pas permis de récolter des parcelles dont les pois étaient déjà mûrs. Le même phénomène avait déjà été observé lors de la récolte 2005 (figure 2a)

Du côté de la couleur des grains, bien que toujours large-

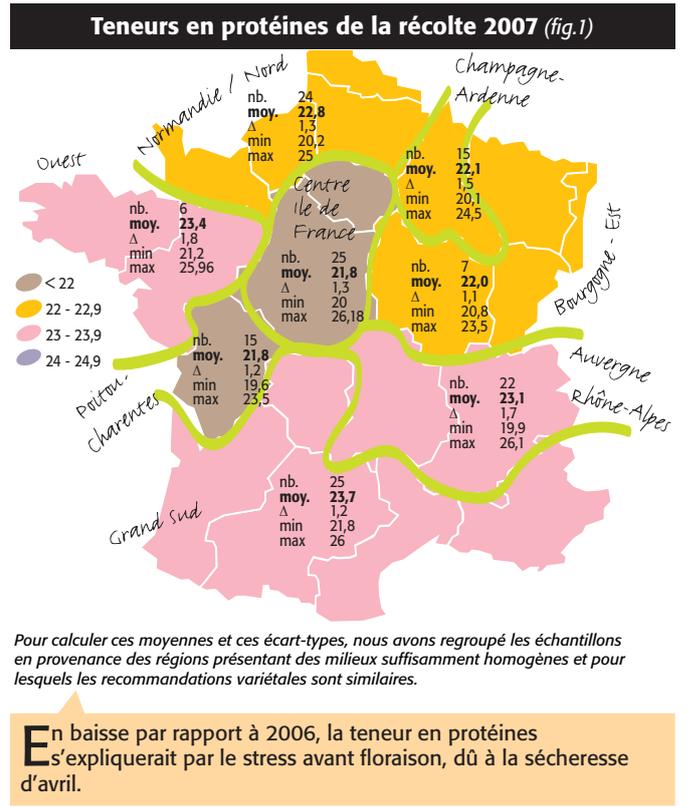
ment dominants (86 % des lots réceptionnés), les lots jaunes ont cette année tendance à diminuer au détriment des lots verts (5 %) mais surtout des lots mélangés (9 %), c'est-à-dire dont on n'a pu déterminer, du jaune ou du vert, la couleur dominante. De la même manière, la proportion d'échantillons ayant une couleur hétérogène (plus de 1 % de grains d'une autre couleur que la couleur dominante) est en

**▶ La surmaturité à la récolte a entraîné une forte proportion de grains splittés.**

augmentation : 30 % en 2007, 11 % en 2006. Ceci pourrait s'expliquer par une augmentation en culture des variétés à grains verts, ou par la présence de grains immatures dans la récolte.

Le temps doux et humide, et une protection trop faible des cultures contre les maladies, ont provoqué des attaques d'antracnoses parfois très importantes. Il en résulte un nombre élevé de grains tachés par les maladies : près de 70 % des lots ont des grains tachés. Pour 30 % des échantillons réceptionnés au laboratoire, les grains tachés représentent plus de 1 % de l'échantillon (figure 2b). Les attaques d'antracnoses ont été particulièrement violentes dans le grand Ouest (Bretagne, Haute et Basse-Normandie, Pays-de-la-Loire), où le nombre de lots de pois ayant plus de 1 % de grains tachés atteint 87 %.

Les attaques d'insectes ont été bien contrôlées. On ne constate pas de différence flagrante entre les récoltes 2007 et 2006 sur ce critère (figure 2c). La réduction du nombre



<b>Bilan d'utilisation du pois en France (1000 t) (tab. 1)</b>		
	<b>2006/2007 (provisoire)</b>	<b>2007/2008 (prévision)</b>
Production	1040	680
Surfaces (1000 ha)	236	170
Rendement (q/ha)	44,2	40,0
Stock initial	123	78
Importations	8	7
<b>TOTAL RESSOURCES</b>	<b>1171</b>	<b>765</b>
<b>Utilisation intérieure</b>	<b>640</b>	<b>430</b>
Semences	40	35
Alimentation animale*	570	335
Alimentation humaine et ingrédients	30	60
<b>Exportations</b>	<b>453</b>	<b>305</b>
Vers UE	249	205
Vers Pays Tiers**	204	100
<b>TOTAL UTILISATIONS</b>	<b>1093</b>	<b>735</b>
Stock final	78	30

Sources : UNIP (estimations) avec Douanes et ONIGC

\* industrielle et à la ferme

\*\* essentiellement pois jaunes vers le sous-continent indien

**L**a diminution des surfaces et des rendements accentue encore le niveau bas des stocks de pois en France.

de lots très fortement attaqués (plus de 10 % des grains endommagés) se poursuit, signe d'une lutte raisonnée plus efficace, notamment en ce qui concerne les bruches.

La germination des graines reste raisonnable. Pourtant, au vu des conditions de récolte (tardive et humide), on aurait pu s'attendre à de gros dégâts. En fait, plus de 80 % des lots n'ont aucun grain germé, et aucun lot ne présente de forte proportion de grains germés (plus de 10 %). On constate, par contre, la présence de grains germés dans 19 % des lots. En majorité, ces lots ont moins de 1 % de grains germés. Rappelons que la germination ne diminue pas la qualité nutritionnelle du pois, mais affecte sa qualité visuelle et est donc dommageable essentiellement pour les débouchés en alimentation humaine.

La quasi-totalité des échantillons réceptionnés au laboratoire contenait des impuretés (à peine 2 % de lots propres) contrairement aux récoltes 2005 et 2006 (*figure 2d*). Ceci peut s'expliquer en raison des verses importantes à la récolte. Rappelons que la

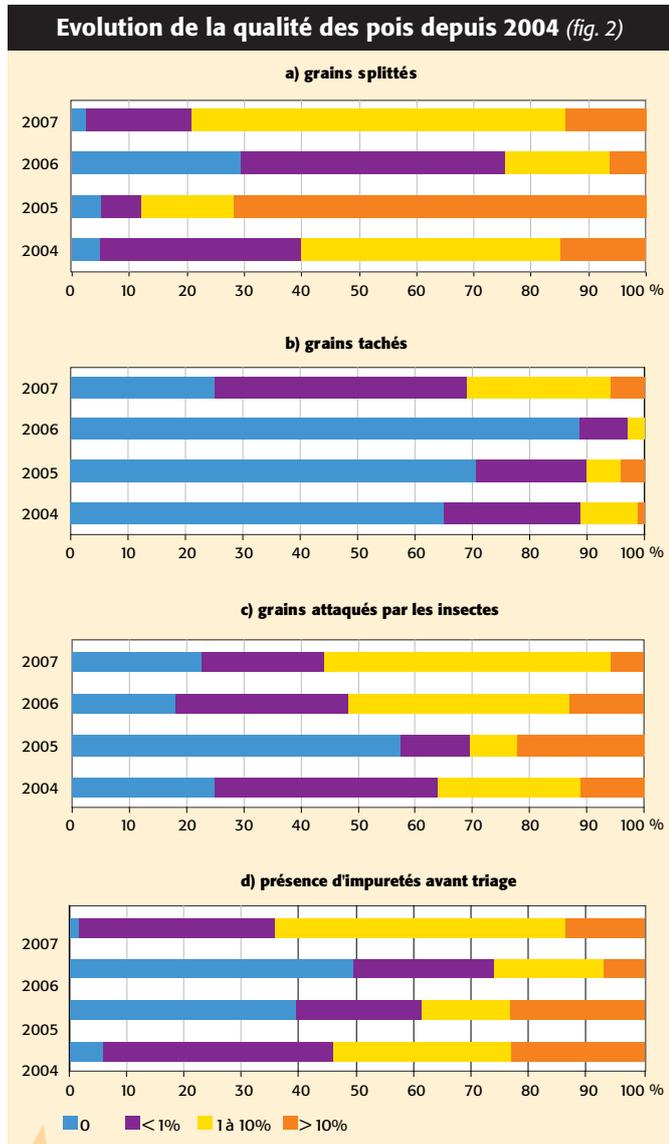
présence d'impuretés est notée avant nettoyage des lots. Ces résultats ne sont donc pas représentatifs des lots de pois commercialisés qui auront fait l'objet d'un triage et seront donc plus propres. ■

#### Méthodologie de l'enquête

**L**es échantillons ont été prélevés par les organismes stockeurs à leur arrivée au silo de regroupement. La teneur en matières azotées totales (protéines) des échantillons est mesurée au laboratoire ARVALIS – Institut du végétal de Boigneville (91) par spectrophotométrie dans le proche infrarouge avec une calibration vérifiée chaque année par la méthode Dumas, qui bénéficie d'une accréditation COFRAC. La valeur est calculée à partir de la teneur en azote multipliée par 6,25 et exprimée en pourcent de la matière sèche. Les analyses visuelles (grains tachés, splittés, bruchés, germés...) sont effectuées par le même opérateur, qui détermine 4 classes : absence, présence à moins de 1%, présence de 1 à 10 %, présence à plus de 10 %.



▲ Les attaques d'antracnoses, dues au temps doux et humide et à une moindre protection des cultures, ont entraîné un nombre élevé de grains tachés.



Le climat capricieux de cette campagne a dégradé la qualité de la récolte par rapport à 2006.