

Récolte pois 2005

Moins de quintaux, mais plus de protéines

La production de pois est en baisse, mais la qualité est au rendez-vous. La récolte 2005 est propre, sèche avec peu de traces de maladies et se caractérise surtout par une excellente teneur en protéines, dépassant les 25 % dans certaines régions. Une qualité qui convient parfaitement à l'alimentation animale, premier débouché du pois pour la campagne 2005/2006.

Le rendement national du pois se situe à 41,6 q/ha pour 2005, soit en moyenne 7 q/ha de moins que le rendement calculé sur les 8 dernières campagnes. C'est dans les régions du nord de la France que les baisses de rendement ont été les plus spectaculaires, avec des pertes de près de 13 q/ha en Picardie. Dans les régions du sud de la France, les rendements sont analogues aux rendements moyens et parfois même supérieurs à ceux de 2004.

Affectée par ces rendements décevants et par un nouveau tassement des surfaces emblavées en 2005, la production de pois atteindrait 1 355 000 tonnes, soit une baisse de près de 20 % par rapport à 2004. Compte tenu d'un stock initial en diminution et du faible niveau prévu des importations, les disponibilités en pois pour cette campagne devraient être de l'ordre de 1 500 000 tonnes.

Une teneur en protéines élevée

La teneur moyenne* en MAT (Matières Azotées Totales) de cette récolte, s'établit à 24,7 % de la MS (Matière Sèche), soit 2,1 points de plus qu'en 2004. Sur le plan de la teneur en protéines, il s'agit de la meilleure campagne depuis 10 ans.

La teneur la plus basse observée sur cette enquête est de 20,9 % de la MS, et seulement 4 % des échantillons présentent une teneur en MAT inférieure à 22 %. Plus de la moitié des échantillons ont une teneur en MAT comprise entre



Aucun des lots reçus dans le cadre de l'enquête qualité 2005 ne présentait de grains germés cette année.

23 % et 25 % de la MS, et près de 20 % ont une teneur supérieure à 25 %.

Les principales régions de production de pois (Picardie, Ile-de-France, Haute-Normandie, Nord Pas-de-Calais) présentent des teneurs en MAT particulièrement élevées, proches ou supérieures en moyenne à 25%. Ceci pourrait s'expliquer par une limitation du nombre de grains au moment des fortes chaleurs. L'azote n'était alors pas limitant et s'est concentré dans les grains restants.

13,6 % d'humidité en moyenne

Au sud, comme au nord de la France, les graines ont été récoltées la plupart du temps bien sèches. A la réception chez l'organisme stockeur, les

teneurs en eau sont en moyenne de 13,6 %, une valeur inférieure de 0,5 point à celle de la récolte précédente, et similaire à celle observée en 2003, également réalisée dans des conditions sèches. Ceci renforce d'autant la valeur nutritionnelle de la graine. Attention toutefois, car ces résultats portent sur une mesure lors de la réception au silo et ne reflète donc par directement celui des lots commercialisés.

Une forte proportion de grains splittés

Le nombre de lots contenant plus de 10 % de grains splittés (dont les deux cotylédons sont séparés) est en forte augmentation par rapport à la campagne précédente : 72 % vs 15 %. Ceci est une consé-

Danièle Orlando-Simonneau
d.orlando@arvalisinstitutduvegetal.fr

Julie Nonnenmacher
j.nonnenmacher@arvalisinstitutduvegetal.fr

ARVALIS-Institut du végétal

Katell Crépon
k.crepon@prolea.com

UNIP

D'après infos Enquête qualité Pois - Récolte 2005 ARVALIS-Institut du végétal - UNIP

France : bilan d'utilisation du pois (1000 t)		
(1000 t)	2004/2005 (provisoire)	2005/2006 (prévision)
Production	1675	1355
Surfaces (1000ha)	354	326
Rendement (q/ha)	47,3	41,6
Stock initial	169	143
Importations*	6	7
TOTAL RESSOURCES	1850	1505
Utilisation intérieure	1136	935
Semences	81	80
Alimentation animale**	1030	830
Alimentation humaine	25	25
Exportations	571	450
Vers UE	481	390
Vers Pays Tiers***	90	60
TOTAL UTILISATIONS	1707	1385
Stock final	143	120

Sources : UNIP (estimations), douanes

*semences comprises, **industrielle et à la ferme,

***essentiellement pois jaune vers le sous-continent indien

quence directe d'une récolte très sèche. Pour le marché de l'alimentation animale, les grains splittés ne constituent pas un défaut de qualité. Ce critère ne concerne que les lots destinés à l'alimentation humaine, en particulier pour l'export hors UE. Pour ces marchés, les contrats peuvent stipuler un seuil maximal de grains splittés et cassés de 5 à 10 %. Au regard de cette enquête, 12 % des lots sont conformes pour ce critère, ce qui devrait satisfaire les besoins limités de ce débouché pour la campagne 2005/2006.

Les graines jaunes dominant

La prédominance des variétés à graines jaunes se confirme : 98 % des lots récoltés sont jaunes. Ils étaient 90 % en 2004 et 85 % en 2003. Les 2 % restants sont des lots de pois à grains verts, vraisemblablement destinés au marché du pois de casserie ou de l'oisellerie.

Les lots présentent une bonne homogénéité de couleur, 87% ont moins de 1 % de grains d'une autre couleur.

A l'instar des deux dernières campagnes, c'est l'alimentation animale qui sera le débouché principal du pois en 2005. (© Oxalis)

Peu de maladies

70 % des lots observés sont dépourvus de taches liées aux maladies. Ces chiffres sont en légère amélioration par rapport à la campagne 2004, où 65 % des lots ne présentaient aucun grain taché par les maladies. Cette bonne qualité visuelle est aussi le signe d'une récolte en bonnes conditions, malgré les pluies orageuses de juillet, grâce au développement des variétés à bonne tenue de tige.

Des attaques de bruches et de tordeuses localisées

Sur l'ensemble de la récolte, 67 % des lots présentent moins de 1 % de grains attaqués par les bruches ou les tordeuses, soit une proportion similaire à celle de l'année précédente (64 % en 2004). Cela représente une



franche amélioration par rapport à 2003 où ce type de lot représentait à peine 40% d'échantillons. Néanmoins, ce critère présente une forte disparité régionale, avec des grains très touchés dans le sud et quasiment intacts dans le nord.

Grains germés

Aucun des lots reçus ne présentait de grains germés cette année.

Une récolte propre

Plus de 60% des échantillons réceptionnés, prélevés chez l'organisme stockeur avant triage, présentaient moins de 1 % d'impuretés diverses contre 45 % en 2004 et 50 % en 2003.

Parmi les impuretés, on note la présence de cailloux dans 4 % des échantillons, de graines de colza (2 %) et d'in-

Les prévisions pour des exportations de pois jaunes hors Union Européenne, à destination des marchés du sous-continent indien, portent sur des volumes relativement faibles, de l'ordre de 60 000 tonnes.

sectes vivants (12% des échantillons). Dans certaines régions ayant subi de fortes attaques de bruches (Midi-Pyrénées), près de la moitié des échantillons reçus contenait un insecte vivant. Seule la fumigation des lots de pois permet d'assurer une absence totale d'insecte vivant lors de la commercialisation.

Une très bonne qualité sanitaire

Le dosage des mycotoxines sur 15 échantillons aléatoirement choisis parmi les échantillons collectés chez les organismes dans les différentes régions de production du pois confirme une fois encore l'excellente qualité sanitaire de la récolte de pois. Trichothécènes (A et B), fumonisines et zéaralénone ne sont pas détectées. Les lots sont donc tous conformes aux recommandations du CSHPF. ■

* établie sur les 226 échantillons et pondérée par les productions régionales.

