

Colza et tournesol

La qualité des récoltes 2012 en retrait par rapport à 2011

Si elle reste dans la moyenne des cinq dernières années, la qualité de la récolte de colza s'affiche en retrait par rapport aux bons résultats de 2011, ainsi que le montre l'observatoire de la qualité des graines oléagineuses. C'est la même chose en tournesol, pour lequel les premiers résultats sont disponibles. La faute aux conditions climatiques difficiles de 2012.

Depuis plusieurs années, le CETIOM et l'Onidol (interprofession des oléagineux) maintiennent un observatoire de la qualité des graines de colza et de tournesol produites en France. Ce travail est conduit en partenariat avec les principaux laboratoires œuvrant dans le domaine des analyses des graines oléagineuses au moment de la collecte. Complets en colza, les résultats 2012 montrent une légère baisse de qualité par rapport à la campagne précédente.

Des normes de commercialisation satisfaisantes en colza

Les taux d'impuretés moyens de la récolte 2012 atteignent 1,1 %, avec un écart-type assez faible de 0,7. Si cette valeur est moins bonne que le 1 % de l'an dernier, elle reste dans la moyenne des collectes des années antérieures. Au final, 89 % des échantillons satisfont la norme de commercialisation, fixée à moins de 2 %. En ce qui concerne la teneur en eau, la valeur moyenne obtenue dans le cadre de l'enquête se situe à 7,5 %, soit 0,1 % en-dessous de celle de l'an dernier. Bon, ce chiffre se place bien en-deçà de la norme de commercialisation de 9 %. 95 % des échantillons ont d'ailleurs respecté cette norme au moment de la livraison. La teneur en huile moyenne de la récolte 2012 est de 43,8 % aux normes (*encadré p.10*). Elle est là aussi en retrait par



En colza, si la qualité de la récolte reste bonne, les taux d'impuretés des graines et leur teneur en huile, notamment, s'affichent un peu en retrait par rapport à 2011.

rapport aux 44,5 % de 2011. Mais cela n'empêche pas l'ensemble des échantillons de dépasser le seuil de 40 % requis pour la commercialisation. 97 % d'entre eux ont même une teneur en huile supérieure à 42 %. Exprimée sur graine déshuilée, la teneur en protéines se maintient, la valeur moyenne se situant à 38,3 %. Mais elle s'affiche en légère baisse par rapport à 2011, où elle atteignait 39,2 %. Pour 2012, la dispersion des valeurs se caractérise par un écart-type de 1,61, qui témoigne d'une homogénéité plutôt meilleure que les années précédentes. 82 % des échantillons contrôlés ont au final une teneur en protéines supérieure à 38 %.

En colza, la teneur en huile moyenne de la récolte 2012 est de 43,8 % aux normes.

La teneur en GLS pénalisée par le climat

De son côté, la teneur en glucosinolates (GLS) des graines remonte en 2012, pour atteindre une valeur moyenne de 15,2 contre 12,4 en 2011. L'écart-type, de 2,3, est important : il traduit une forte hétérogénéité des résultats. 10,7 % des échantillons ont des teneurs inférieures à 12 micromoles mais 9 % dépassent les 18 micromoles. Or depuis la récolte 2007, ce critère enregistrait un abaissement constant, principalement dû à l'efficacité des travaux de sélection. Ces mauvais résultats sont probablement à mettre en relation avec les conditions climatiques stressantes de

l'année, marquées par les dégâts du froid ou les attaques plus fortes de ravageurs. De plus, les plantes ont produit des graines moins nombreuses mais plus grosses, ce qui correspond à un schéma d'élaboration du rendement favorable à l'accumulation des GLS en fin de cycle dans la graine.

Davantage d'omega 3

Depuis six ans, l'observatoire dispose également de références sur la composition en acides gras de l'huile de colza et plus particulièrement sur sa teneur en acide gras linoléique (C 18 : 3) autrement dit omega 3. Les teneurs observées en 2012 sont légèrement plus fortes que celles des années antérieures, une tendance confirmée par le panel des huiliers. Les conditions printanières plutôt fraîches survenues en mai-juin semblent avoir déplacé l'équilibre en acides gras au profit des omégas 3 (figure 2).

Un taux d'impureté trop élevé en tournesol

Pour le tournesol, les données de la récolte 2012 sont encore en cours de collecte. Mais il semble néanmoins claires que les séquences climatiques pas toujours favorables,

En tournesol, le taux d'impuretés apparaît à améliorer : le respect de la norme de 2 % pour la commercialisation des graines nécessite quasi systématiquement un nettoyage.

les semis tardifs et les conditions de récolte difficiles ont pénalisé la qualité. Le taux d'impuretés apparaît ainsi à améliorer : le respect de la norme de 2 % pour la commercialisation des graines nécessite quasi systématiquement un nettoyage des échantillons. Récoltes tardives et réglages de machine complexes expliquent que ce cri-

Colza : des critères qualitatifs un peu moins bons en 2012

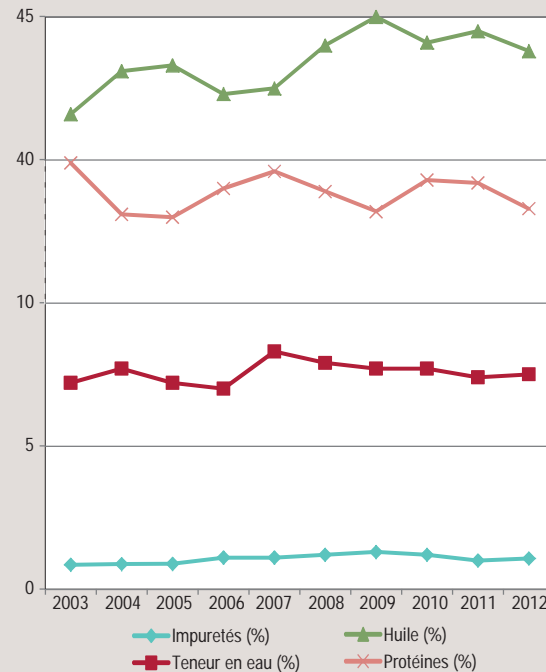


Figure 1 : Comparaisons des qualités moyennes des récoltes de colza au cours des dix dernières années sur différents critères : impuretés, teneur en eau, huile et protéines.

Semis tardifs, séquences climatiques défavorables et conditions de récolte difficiles ont pénalisé la qualité de la moisson 2012 de tournesol.



rière soit « hors normes » cette année. La récolte 2012 semble également se caractériser par une baisse de la teneur en huile moyenne : les premières compilations donnent 1 à 2 points de moins par rapport à la teneur moyenne de 46 % (exprimée aux normes de commercialisation à 9 % d'eau et 2 % d'impuretés) atteinte ces dernières années. Là aussi, les semis tardifs dus aux mauvaises conditions climatiques et les difficultés de fin de cycle sont en cause.

Une bonne teneur en acide oléique

Les teneurs en eau de la récolte 2012, en revanche, ne dépassent jamais la norme de 9 % dans le panel de l'enquête. L'acidité oléique, qui traduit la présence d'acides gras libres dans l'huile suite à de mauvaises conditions de récolte ou de stockage des graines, reste pour sa part inférieure à 2 %, ainsi que le requièrent les contrats. Au niveau de la richesse en acide oléique des huiles issues de tournesols oléiques qui représentent en 2012 68 % des surfaces de l'oléagineux, le seuil de 82 devrait être facile-

1

Tournesol : la teneur en protéines sous surveillance

Si globalement, un critère qualitatif comme la teneur en huile s'est amélioré ces dernières années sous l'effet du progrès génétique, ce n'est pas le cas de la teneur en protéines. Elle marque en moyenne un léger recul depuis 2007. La richesse en protéines sur la fraction délipidée des graines n'est à ce jour pas un critère pris en compte lors de l'inscription. Il n'a donc pas fait l'objet d'amélioration au niveau génétique... Même si un tel travail serait intéressant pour augmenter la qualité des tourteaux ou au moins éviter une dérive vers des variétés plus pauvres en protéines.

ment atteint comme cela a été le cas depuis 5 ans. Ce seuil, qui correspond aux attentes du marché, fait l'objet de contractualisation. Les fluctuations observées sont principalement le fait de la génétique et des conditions de températures en fin de cycle : lorsqu'elles sont fraîches, elles réduisent la teneur en acide oléique (C18 : 1). ■

(1) Les résultats synthétiques sont consultables sur <http://www.cetiom.fr/publications/fiches-a-telecharger>.

André Merrien
merrien@cetiom.fr
Véronique Garnon
CETIOM
Marie-Jo Gély
ONIDOL

L'observatoire qualité des graines est complété par un dispositif analogue portant sur la qualité des tourteaux à l'issue des étapes de trituration des graines (1).

Plus de 1 000 échantillons analysés chaque année

2

Chaque année, plus de 400 échantillons de tournesol et plus de 700 en colza sont caractérisés dans le cadre de l'observatoire de suivi de la qualité de la production métropolitaine d'oléagineux. Un plan d'échantillonnage permet d'assurer une bonne représentativité des différentes zones de production. En colza, les deux grands bassins que sont le Centre (Est et Ouest) et l'Est représentent à eux seuls 70 % des échantillons, conformément à leur part dans la collecte nationale. En tournesol, 65 % des échantillons sont issus des zones de collecte de l'Ouest atlantique et du Sud-Ouest.

Si nécessaire, des prélèvements ou des analyses complémentaires sont effectués. Un effort d'harmonisation des méthodes d'analyses est également fait au niveau des données fournies par chaque partenaire, qui se traduit par la mise en œuvre d'une méthode normalisée.

En tournesol comme en colza, différents critères sont analysés : les taux d'impuretés, les teneurs en eau, les teneurs en huile, en protéines et l'acidité oléique des graines, exprimée en pourcentage d'acides gras libres. Les teneurs en huile sont principalement obtenues par la méthode de résonance magnétique nucléaire (RMN). Les résultats sont exprimés en % sur des graines entières, aux normes, soit avec au plus 9 % d'eau et 2 % d'impuretés. La teneur en protéines résulte de la méthode Kjeldahl ou Dumas. Elle s'exprime en % du tourteau délipidé sec dans l'optique de l'utilisation en alimentation animale.

Ces données sont complétées dans le cas du colza par la teneur en glucosinolates (GLS) des graines, déterminée par chromatographie liquide haute performance. Elle s'exprime en micromoles de GLS/g de graines à 9 % d'eau. Ce critère est essentiel pour évaluer la qualité des tourteaux produits à l'issue de la phase de pression/extraction de l'huile des graines. Compte tenu des débouchés diversifiés aujourd'hui et de la valorisation des huiles dans le domaine nutritionnel (acide oléique ou C18 : 1 en tournesol, acide linoléique ou C18 : 3 dit oméga 3 en colza), cet observatoire annuel est désormais complété par le suivi de la composition en acides gras des huiles.

Colza : des teneurs en omega 3 supérieures en 2012

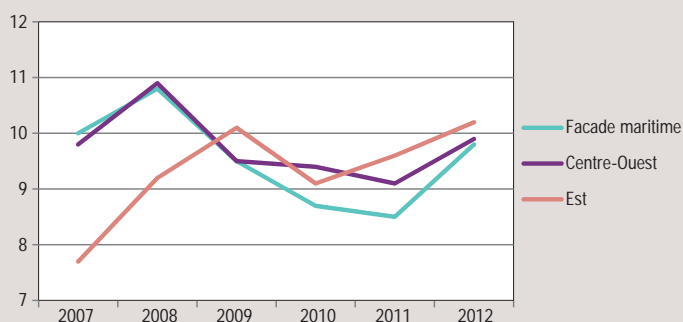


Figure 2 : Teneurs moyennes en acide linoléique (C 18 : 3) exprimées en pourcentage des acides gras totaux en fonction des années.

Tournesol : une qualité à peu près stable dans le temps

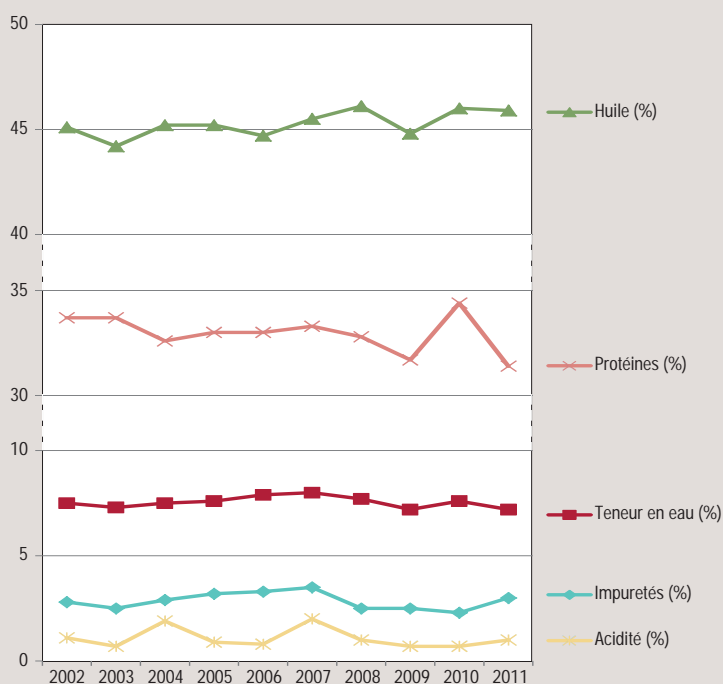


Figure 3 : Comparaisons des qualités des récoltes de tournesol au cours des dix dernières années.