

### Une teneur en huile satisfaisante malgré la sécheresse

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2019 est au même niveau que celui de l'année 2018 ; il se situe à 1,4 %, avec une forte variabilité entre les échantillons, en particulier dans le Sud. Cette année encore, la teneur en eau est bien en deçà de la norme de commercialisation (9 %) avec une valeur moyenne de 6,2 %. Cette valeur est la plus faible enregistrée depuis le début de l'enquête qualité des graines (1991). La teneur en huile moyenne est de 43 % aux normes, ce qui est inférieur aux performances de l'an passé et très légèrement en deçà de la moyenne quinquennale (43,6 %).

La teneur en huile se trouve pénalisée par rapport aux années précédentes. Toutefois, à la vue des conditions extrêmes de la campagne 2018/19, sécheresse à l'implantation, gel à la floraison et surtout stress hydrique de fin de cycle, la teneur en huile obtenue reste satisfaisante. D'autant plus que la proportion d'échantillons dont la teneur en huile satisfait la norme de commercialisation est tout à fait correcte pour l'ensemble des bassins de production et s'avère globalement meilleure que l'an passé.

A l'inverse de la teneur en huile globalement faible cette année, la teneur moyenne en protéines s'élève à 39,2 % (exprimée sur graine sèche et déshuilée), ce qui correspond à la 2<sup>ème</sup> plus forte valeur depuis 2007. La faible variabilité des teneurs en protéines observée cette année résulte de conditions climatiques relativement homogènes au niveau national au cours de la campagne. Le stress hydrique prononcé au moment du remplissage a conduit à une concentration de la protéine dans les graines au dépend de l'huile. Il a aussi entraîné un poids de mille grains (PMG) relativement faible, ce qui explique en partie les rendements nationaux bas observés cette année : 31 q/ha en moyenne d'après Agreste (novembre 2019).

En 2019, la valeur moyenne de la collecte pour la teneur en glucosinolates est de 15,7 µmol/g à 9 % d'humidité. Elle est plus élevée pour la façade

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. Les échantillons du réseau 2019 sont issus de graines prélevées majoritairement lors de la livraison à l'organisme collecteur par l'agriculteur. Nous tenons à remercier nos partenaires qui nous accompagnent dans ce panel annuel de la qualité. Pour 2019, nous remercions plus particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray), ATLANTIQUE ANALYSES (La Rochelle), LABOVAL (Bourg-lès-Valence) et AXEREAAL (Bourges), de nous avoir communiqué leurs résultats (issus de méthodes normées) et permis leur exploitation. Le laboratoire de Terres Inovia (Ardon) contribue également à compléter le panel de l'enquête.

### Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2019

Critère	Nbr. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. brute)
			min.	max.	
<b>Impuretés (%)</b>	387	1,4	0	6,8	1,0
<b>Teneur en eau (%)</b>	519	6,2	3,6	10,0	0,8
<b>Huile (% aux normes)*</b>	516	43,0	36,8	48,2	1,3
<b>Protéines (% GPS)</b>	296	20,2	14,9	26,0	1,4
<b>Protéines (% MS délipidée)</b>	296	39,2	31,9	48,0	2,0
<b>GLS (µmoles/g graines à 9 % d'humidité)</b>	108	15,7	9,8	20,8	2,4

éch. : échantillon MS : matière sèche GLS : glucosinolates GPS : grain propre et sec  
\* Norme pour la teneur en huile : 40 % sur brut aux normes de commercialisation (9 % d'eau + 2 % d'impuretés)

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

Région	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<b>Façade Atlantique</b>	8,6	10,0	10,8	9,5	9,7	8,5	9,8	9,4	10,0	9,7	9,1	7,2	9,4	10,1
<b>Centre-Ouest</b>	7,8	9,8	10,9	9,5	9,4	9,1	9,9	9,4	8,7	8,7	9,5	8,8	8,6	9,7
<b>Est</b>	7,7	9,2	10,1	9,1	9,1	9,6	10,2	9,9*	8,3	8,8	9,6	7,2	8,1	8,4

Panel issu d'un suivi pluriannuel de 3 essais variétés représentant les 3 grands bassins de production (Façade Atlantique, Centre-Ouest et Est).

\* Moyenne composée uniquement des témoins

Atlantique et le Centre-Ouest, ce qui témoigne d'un fort stress pour ces deux bassins (faible croissance à l'automne, forte pression des bioagresseurs). La teneur moyenne en acide linoléique (omega-3) est de 9,4 % des acides gras totaux sur 105 échantillons contrôlés. Elle est bien supérieure à la moyenne quinquennale (8,8 %) et marque un gradient décroissant significatif de plus d'un point entre la façade Atlantique et l'Est. La façade Atlantique bénéficie de floraisons précoces, alors que les températures, notamment nocturnes, sont relativement basses, ce qui favorise l'accumulation en acide linoléique. Globalement, l'accumulation de températures basses, et en particulier de températures gélives, constatées à la période post-floraison (entre floraison et floraison + 60 jours), a donc contribué à l'amélioration des teneurs en omega-3 en 2019.

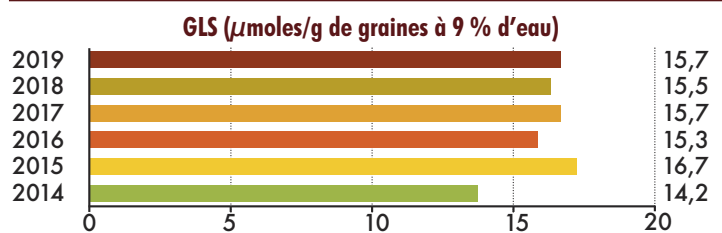
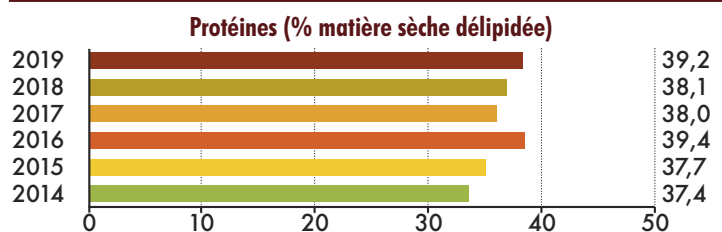
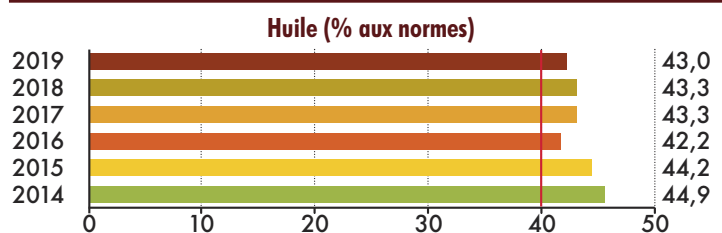
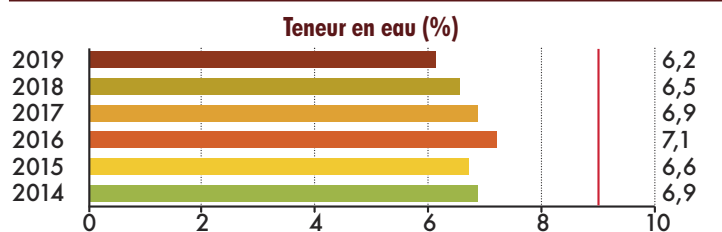
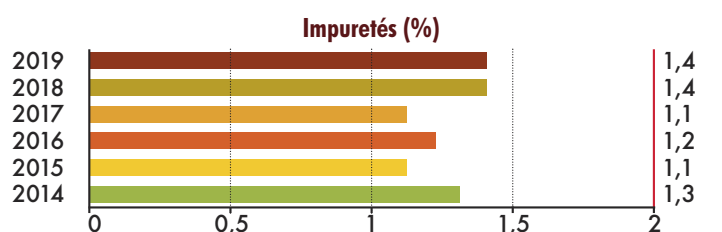
## Comparaisons des qualités moyennes de la récolte 2019 par bassin de production

Région	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes*)			Protéines			GLS ( $\mu$ moles/g à 9 % d'humidité)	
	Nombre éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nombre éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nombre éch.	Moy.	% éch. aux normes	Nombre éch.	Moy. MSD	Moy. GPS	Nombre éch.	Moy.
Centre-Ouest	72	1,4	77,8	117	6,1	100,0	114	42,7	100,0	92	39,6	20,6	37	15,8
Est	198	1,2	81,3	237	6,0	99,6	237	43,3	99,6	88	38,3	19,8	32	14,9
Façade Atlantique	30	1,1	96,7	60	6,9	100,0	60	43,1	100,0	53	39,5	20,4	11	17,9
Sud	87	2,1	65,5	105	6,2	100,0	105	43,4	97,1	63	39,6	20,3	28	15,7

éch. : échantillon ; Moy. : moyenne ; GLS : glucosinolates ; MSD : % matière sèche déshuilée ; GPS : % grain propre et sec ;

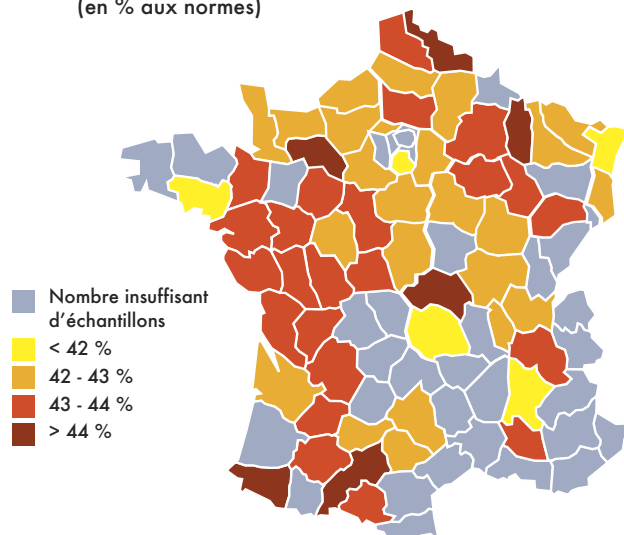
\*Norme pour la teneur en huile : 40 % sur brut aux normes de commercialisation (9 % d'eau + 2 % d'impuretés)

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

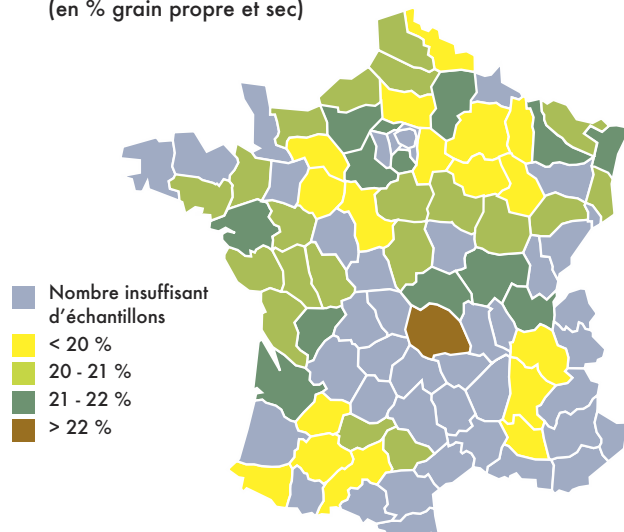


— normes de commercialisation : 2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

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



## Teneur en protéines par département (en % grain propre et sec)



Enquête coordonnée par le Laboratoire d'analyses de Terres Inovia  
270, avenue de la Pomme de Pin - BP 90635  
Ardon - 45166 Olivet cedex  
Tél. : 02 38 69 90 59

Contact : Delphine Dechartre - d.dechartre@terresinovia.fr