



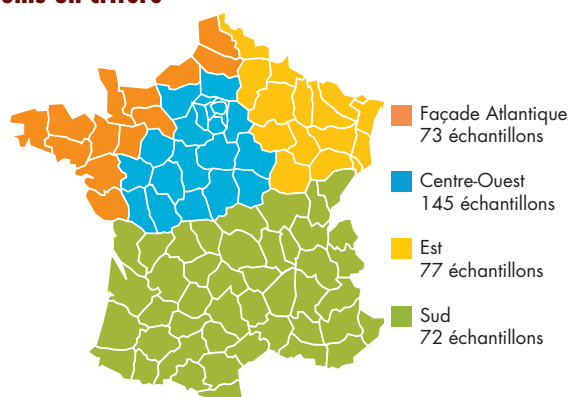
Terres Inovia : L. Jung

# COLZA

## Récolte 2020

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. En 2020, les échantillons de l'Observatoire sont issus majoritairement de graines prélevées lors de la livraison à l'organisme collecteur par l'agriculteur mais aussi de graines de colza issues des essais variétés Terres Inovia. Nous tenons à remercier nos partenaires qui nous accompagnent dans ce panel annuel de la qualité. Pour 2020, nous remercions plus particulièrement SGS (St-Etienne-du-Rouvray), Atlantique Analyses (La Rochelle), Laboval (Bourg-lès-Valence), Laboragro (La Grande Paroisse) et Axereal (Bourges), de nous avoir communiqué leurs résultats et permis leur exploitation. Le laboratoire de Terres Inovia (Ardon) contribue également à compléter le panel de l'enquête.

### Nombre d'échantillons analysés par région pour au moins un critère



### Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2020

Critère	Nbr. d'éch.	Moy. pondérée par les surfaces	Valeurs		Ecart type (sur moy. brute)
			min.	max.	
Impuretés (%)	238	1,5	0,0	5,1	0,5
Teneur en eau (%)	367	6,9	4,6	14,2	0,6
Huile (% aux normes*)	238	44,3	42,0	47,0	0,6
Protéines (% MS délipidée)	119	39,7	34,6	46,3	0,6
Protéines (% MS)	119	19,7	16,8	23,2	0,4
GLS (µmol/g graines à 9 % d'humidité)	93	19,6	13,4	27,7	1,6

éch. : échantillon ; MS : matière sèche ; GLS : glucosinolates (échantillons issus des essais variétés Terres Inovia)

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

### Une teneur en huile excellente

Le taux d'impuretés moyen de la récolte 2020 se situe à 1,5 % avec une faible variabilité. La teneur en eau est de 6,9 % et bien en deçà de la norme de commercialisation (9 %). En 2020, les conditions de remplissage contrastées (de très sèches à très humides) ont entraîné une proportion importante d'échantillons ne respectant pas la norme de teneur en eau, avec 11 % d'échantillons supérieurs à 9 % d'eau cette année contre aucun en 2019.

La teneur en huile moyenne est de 44,3 % aux normes, ce qui est nettement supérieur aux résultats de l'an passé et en augmentation de 1,1 point par rapport à la moyenne quinquennale (43,2 %). Des composantes de rendement (nombre plus faible de siliques et de graines) plus limitantes cette année ont contribué à accumuler plus d'huile *in fine*, malgré les conditions aléatoires en fin de cycle.

La teneur en protéines (exprimée en % de la matière sèche) atteint une moyenne de 19,7 % et s'inscrit dans la moyenne quinquennale. La teneur en protéines est élevée cette année malgré une teneur en huile élevée également. Ceci peut s'expliquer par un hiver généralement doux qui a permis une minéralisation continue de l'azote, contribuant à accumuler plus de protéines.

En 2020, la teneur en glucosinolates moyenne est de 19,6 micromoles par gramme (µmol/g) avec un écart type de 1,6. Cette teneur est relativement élevée alors que la collecte s'était stabilisée depuis 2012 autour de 15 µmol/g graines à 9 % d'humidité. Si on fait l'hypothèse qu'il n'y a pas d'effet variétal, les résultats de cette année peuvent s'expliquer par la combinaison de deux facteurs : un moindre nombre de graines par plante entraînant une concentration des glucosinolates et un hiver doux favorisant la disponibilité du soufre à la reprise de végétation. Bien que cette teneur en glucosinolates soit la plus élevée constatée ces dernières années, elle reste sans incidence sur la qualité nutritionnelle des tourteaux de colza.

En termes de composition en acides gras de l'huile, la teneur moyenne en acide linoléique (omega 3) est de 9,4 % sur 66 échantillons contrôlés. C'est légèrement supérieur à la moyenne historique des dernières années.

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

Région	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Centre-Ouest	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	9,2
Est	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	9,5
Façade Atlantique	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	9,6

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

\* Moyenne composée uniquement des témoins

## Comparaison des qualités moyennes de la récolte 2020 par bassin de production

Cette année, le bassin Est se démarque avec une teneur en huile sensiblement supérieure aux autres bassins et des graines livrées avec la plus faible teneur en eau (6,5%). Ceci peut s'expliquer par des conditions sèches et chaudes après la floraison qui ont limité le nombre de siliques. Le remplissage a cependant bénéficié de conditions humides et d'un rayonnement satisfaisant.

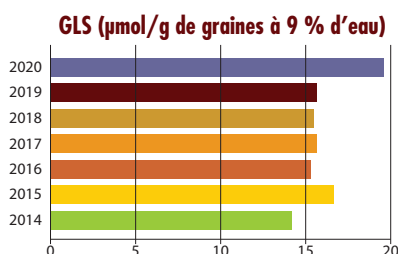
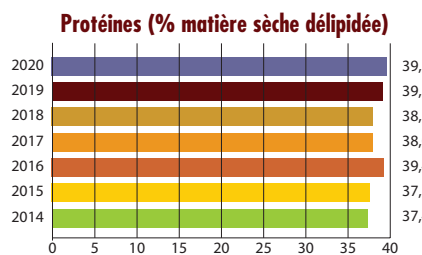
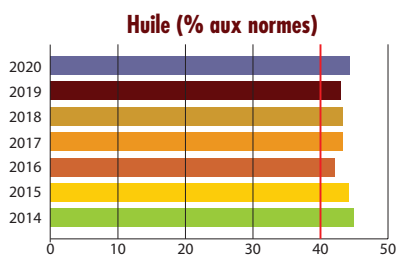
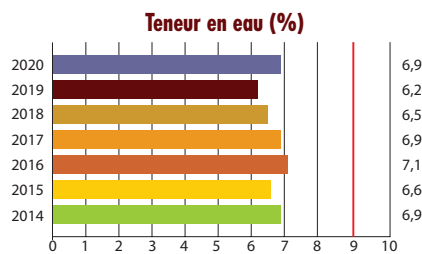
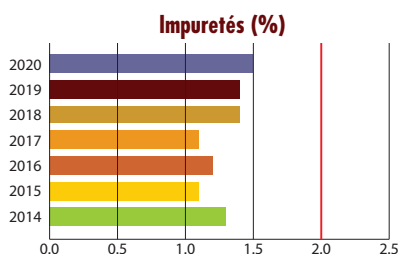
La teneur en protéines est sensiblement plus élevée sur la façade Atlantique et dans le Sud, ce qui confirme l'effet des températures douces pendant l'hiver sur la disponibilité en azote. La teneur en glucosinolates est nettement supérieure sur la façade Atlantique, avec une moyenne de 22 µmol/g. Enfin, la teneur en acide linoléique est homogène quelle que soit la région de production.

Région	Impuretés (%)			Teneur en eau (%)			Huile (% aux normes*)			Protéines			GLS (µmol/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. % MS	Nombre éch.	Moy.
Centre-Ouest	94	1,4	77,7	145	7,0	86,2	94	44,2	100	45	39,6	19,8	27	18,7
Est	65	1,5	86,2	77	6,5	100,0	65	44,7	100	31	39,4	19,3	18	19,8
Façade Atlantique	37	1,9	64,9	73	7,3	89,0	37	44,0	100	15	40,2	19,8	18	22,0
Sud	42	1,5	71,4	72	7,0	81,9	42	44,0	100	28	41,0	20,3	30	17,4

éch. : échantillon ; Moy. : moyenne ; GLS : glucosinolates ; MS : matière sèche  
MSD : matière sèche déshuilée

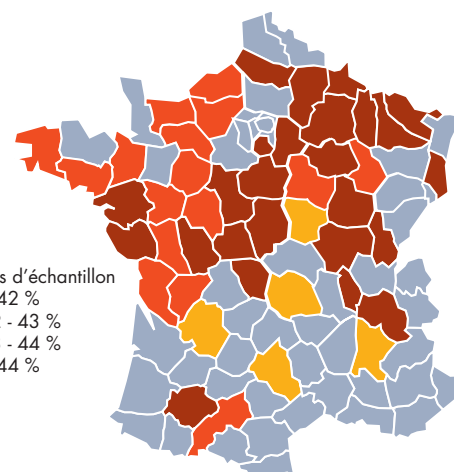
\*Norme pour la teneur en huile : 40 % sur brut aux normes de commercialisation (9 % d'eau + 2 % d'impuretés)

### Comparaison des qualités moyennes des récoltes au cours des sept dernières années

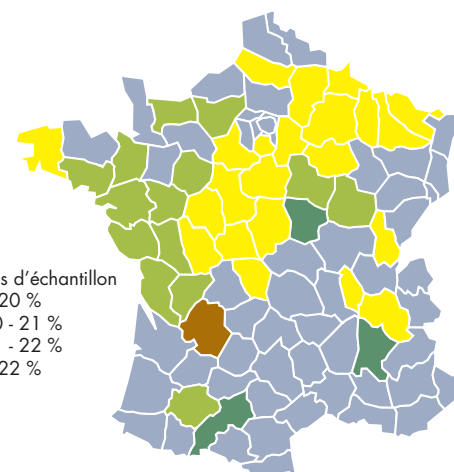


— normes de commercialisation :  
2 % d'impuretés, 9 % d'eau et 40 % d'huile

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



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



Enquête coordonnée par  
le laboratoire d'analyses de Terres Inovia  
270, avenue de la Pomme de Pin  
BP 90635 - Ardon - Olivet cedex  
Tél. : 02 38 69 22 00  
Contact : contact\_lab@terresinovia.fr