

Récolte 2014

Qualité des pois

France : Bilan d'utilisation du pois

En milliers de tonnes	2013/14	2014/15 (prévision)
Production	533	587
- Surfaces (1 000 ha)	118	140
- Rendement (q/ha)	45,2	42,0
Stock initial	58	45
Importations	11	10
TOTAL RESSOURCES	602	642
Utilisations intérieures	363	392
Semences	32	37
Alimentation animale ⁽¹⁾	211	235
Alimentation humaine et ingrédients non alimentaires	120	120
Exportations	194	190
Vers UE ⁽²⁾	149	145
Vers pays tiers dont Inde (alim. humaine) dont Norvège (pisciculture)	45 0 22	45
TOTAL UTILISATIONS	557	582
Stock final	45	60

Sources : UNIP (oct. 2014) avec Douanes et FranceAgriMer

⁽¹⁾ alimentation industrielle et à la ferme

⁽²⁾ alimentation animale et ingrédients agro-alimentaires

Rendement moyen et qualité satisfaisante

En 2014, une remontée des surfaces de pois en France a été observée (140 000 ha contre 118 000 ha en 2013). En revanche, les rendements en pois sont un peu plus faibles que l'an dernier (42 q/ha contre 45,2 q/ha), en raison notamment de récoltes difficiles ayant entraîné des pertes de grains dans certaines parcelles. La production de pois s'avère au final supérieure à celle de 2013 (avec 587 000 tonnes, soit 54 000 tonnes supplémentaires). Concernant la qualité, la teneur en eau et la qualité visuelle des grains sont globalement satisfaisantes. Cependant, la présence de grains tachés et de grains germés dans de nombreux lots, résultant des conditions de récolte difficiles, suite à l'importante pluviométrie en juillet-août, a été constatée. La teneur en protéines moyenne est un peu en retrait par rapport à la moyenne des 10 dernières années. Compte tenu de l'ensemble des critères de qualité observés, les pois récoltés en 2014 peuvent être utilisés en alimentation animale et en alimentation humaine.

Teneur en protéines : 22,4 %

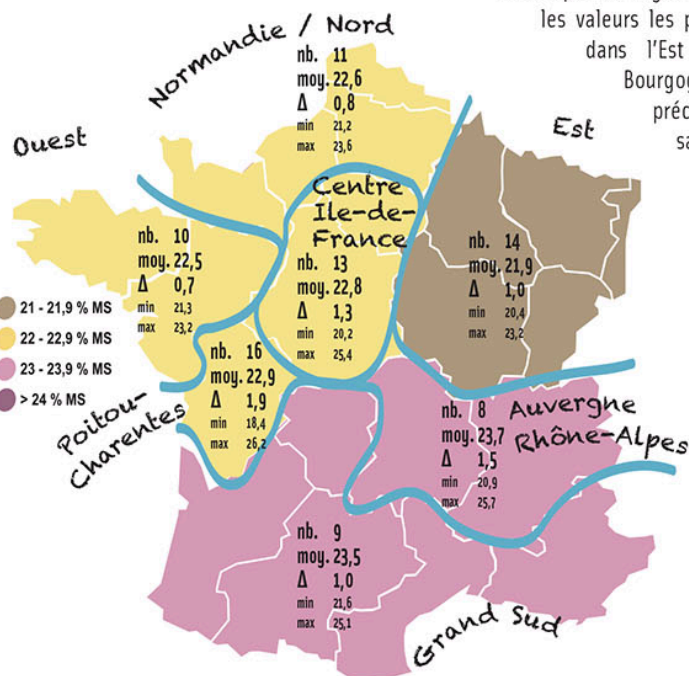
Comme l'an dernier, la teneur en protéines moyenne des graines de pois de la campagne 2014 est égale à 22,4 % (exprimée en % de la matière sèche, moyenne pondérée par la production de chaque région) pour les 81 échantillons reçus. La valeur moyenne de teneur en protéines cette année encore est un peu faible, comparée aux valeurs obtenues ces dix dernières années (23,0 % en moyenne, allant de 21,4 % MS en 2011 à 24,7 en 2005) et à la valeur des tables INRA (23,9 % MS). Les valeurs observées sont comprises entre 18,4 à 26,2 % MS, une amplitude habituelle, mais la plupart des mesures sont proches de 22-23 % MS. Des disparités régionales existent. Cette année,

elles oscillent entre 21,9 et 22,9 % MS.

Soulignons que les valeurs d'écart-type sont plutôt élevées en Poitou-Charentes où des valeurs particulièrement basses ont été mesurées sans doute en lien avec des problèmes de sécheresse ponctuelle ou avec le choix de variétés à faible teneur en protéines (en particulier Rocket, plus fréquente dans cette région), alors que les autres mesures de la région sont assez élevées. Dans les autres régions, l'écart-type est plus proche de 1 (0,7 à 1,3) et donc plus conforme aux valeurs rencontrées habituellement.

Teneur en eau : 13,8 % à la récolte

Malgré l'été pluvieux, la teneur en eau moyenne des échantillons, avant ventilation ou séchage, est égale à 13,8 %. Cette valeur est tout à fait correcte et proche de celles observées les années précédentes, notamment en 2005 et 2006, qui ont bénéficié de conditions sèches avant et pendant la récolte. Cette année, il y a eu alternance de pluies et de périodes sèches en juillet-août et non des pluies continues comme en 2007 qui avaient conduit à des humidités à la récolte élevées. Les valeurs s'échelonnent entre 10,6 et 17,9 %. Les valeurs les plus basses (10,6-11 %) ont été mesurées sur 4 échantillons provenant de la Drôme. Des valeurs plutôt élevées (15-16 %) ont été enregistrées pour quelques échantillons de l'ouest de la France (Poitou-Charentes et Bretagne), de Champagne-Ardenne et du Centre et des valeurs très élevées (17,5 et 17,9 %) pour deux échantillons du Nord-Pas-de-Calais réceptionnés mi-septembre, récoltés très tard. La plupart des autres valeurs avoisinent 14 %.



UNIP
Interprofession
des protéagineux

ARVALIS
Institut du végétal

Grains splittés : résultats corrects

40 % des lots étudiés en 2014 contiennent moins de 1 % de grains cassés ou splittés. Ce résultat est proche de ceux observés les 4 années précédentes. Sur ce critère, un peu plus de 20 % des lots pourraient difficilement être utilisés en alimentation humaine ou dans l'industrie agroalimentaire car ils contiennent plus de 10 % de grains splittés.

Prépondérance des lots à grains jaunes

Près de 90 % des lots réceptionnés ne présentaient que des grains jaunes. Quatre lots étaient constitués de grains verts et cinq lots d'un mélange des deux couleurs (vert-jaune). Enfin, la couleur est homogène pour 2/3 des lots, avec moins de 1 % de grains de couleur différente.

Présence de grains tachés

80 % des lots étudiés cette année contiennent moins de 1 % de grains tachés alors qu'en 2013, on en dénombrait plus de 95 %. Ce moins bon résultat résulte des conditions difficiles lors de la récolte. Celle-ci a en effet été perturbée suite à l'importante pluviométrie des mois de juillet et d'août et s'est déroulée de fin juin à fin août voire début septembre, ce qui a pu favoriser le développement de maladies. En conséquence, 20 % des lots contiennent entre 1 et 10 % de grains tachés, comme les précédentes années à printemps humides et à récolte en conditions pluvieuses (2007, 2008). L'utilisation de variétés plus résistantes à la verse qu'il y a 5-10 ans a sans doute contribué à limiter le développement de maladies et de taches sur les grains.

Méthodologie de l'enquête

Les échantillons ont été prélevés par les organismes stockeurs à leur arrivée au silo de regroupement. La mesure de la teneur en protéines (N x 6,25 % MS) est réalisée par spectrométrie dans le proche infrarouge par les Pôles Analytiques d'ARVALIS. Cette analyse est couverte par l'accréditation COFRAC n° 1-0741. Portée disponible sur www.cofrac.fr.

Les rapports émis par les Pôles sont disponibles sur demande.

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 %.

Très peu de dégâts d'insectes

Plus de trois quarts des lots contiennent moins de 1 % de grains endommagés par des insectes. 40 % d'entre eux ne présentent même aucun dégât. Ce très bon résultat indique que les insectes en pois ont été bien maîtrisés en cours de végétation. De nombreux lots de la récolte 2014 peuvent donc être utilisés pour un débouché en alimentation humaine. La tendance observée les années précédentes se confirme : les insectes sont plutôt localisés géographiquement. Ainsi, les lots issus de la moitié nord de la France (Bretagne, Normandie, Picardie, Nord-Pas-de-Calais, Champagne-Ardenne et Lorraine) sont attaqués par les tordeuses uniquement alors que ceux qui proviennent du sud (Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées et Rhône-Alpes) présentent des grains attaqués par les bruches. On constate toutefois que dans les zones intermédiaires (Centre, Poitou-Charentes, Auvergne, Bourgogne) les deux types d'insectes coexistent.

Une proportion élevée de grains germés

18 échantillons sur les 81 contenaient des grains germés (soit un peu plus de 20 %) dont deux avec plus de 10 % de grains germés, et trois entre 1 et 10 %. L'ensemble de ces échantillons provient de la moitié nord de la France, notamment de Bretagne, de Picardie, et de la région Centre. Les cinq échantillons qui en contenaient le plus sont issus du Nord-Pas-de-Calais et de Champagne. Rappelons que la présence de grains germés n'affecte pas la qualité nutritionnelle et que les lots peuvent être utilisés sans problème en alimentation animale.

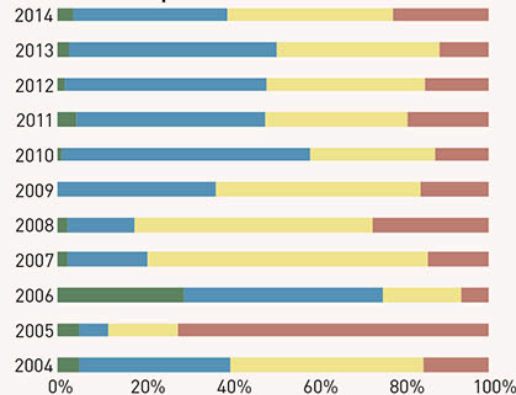
Des échantillons propres

Malgré des conditions de récolte difficiles, les lots sont assez propres puisque 60 % d'entre eux présentent moins de 1 % d'impuretés. L'utilisation quasi généralisée maintenant de variétés à bonne tenue de tige, notamment en pois de printemps, explique sans doute en partie ce bon résultat. Rappelons que les impuretés sont toujours éliminées par triage avant commercialisation.

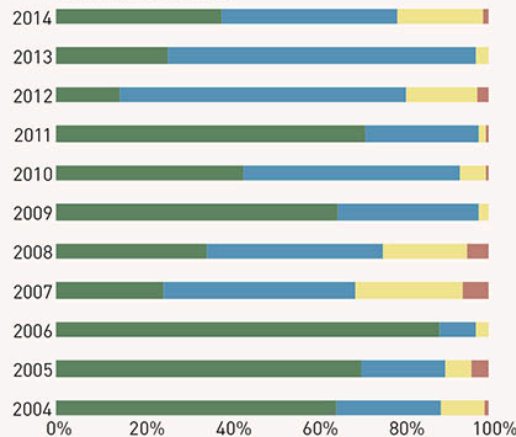
Pas de mycotoxines

Aucune mycotoxine de champ (trichothécène, fumonisine et zéaralénone) n'a été détectée sur 13 échantillons choisis aléatoirement pour représenter les différentes régions de production.

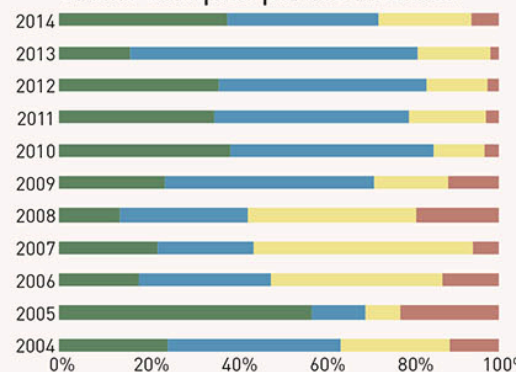
Grains splittés



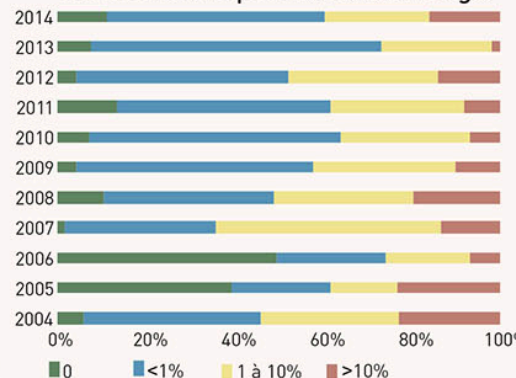
Grains tachés



Grains attaqués par les insectes



Présence d'impuretés avant triage



UNIP - Union Nationale Interprofessionnelle des plantes riches en Protéines
11, rue de Monceau - CS 60003 - 75378 Paris cedex 08
Tél. : 01 40 69 49 14 - Fax : 01 47 23 73 26
www.unip.fr



ARVALIS - Institut du végétal
3, rue Joseph et Marie Hackin - 75116 Paris
Tél. : 01 44 31 10 00 - Fax : 01 44 31 10 10
www.arvalisinstitutduvegetal.fr