

Récolte
2012

Qualité des pois

France : Bilan d'utilisation du pois

En milliers de tonnes	2011/ 2012	2012/2013 (prévision)
Production	676	596
Surfaces (1 000 ha)	182	134
Rendement (q/ha)	37,1	44,5
Stock initial	83	50
Importations	6	5
TOTAL RESSOURCES	765	651
Utilisations intérieures	355	408
Semences	31	28
Alimentation animale ⁽¹⁾	224	280
Alimentation humaine et ingrédients non alimentaires	100	100
Exportations	360	200
Vers UE ⁽²⁾	128	125
Vers pays tiers ⁽³⁾	232	75
TOTAL UTILISATIONS	715	608
Stock final	50	43

Sources : UNIP (oct. 2012) avec Douanes et FranceAgriMer

⁽¹⁾ alimentation industrielle et à la ferme

⁽²⁾ essentiellement pour l'alimentation animale

⁽³⁾ principalement pois jaune vers l'Inde en alimentation humaine et Norvège pour la pisciculture

Rendement et qualité : retour à la normale

Pour la deuxième année consécutive, les surfaces de pois en France ont diminué en 2012 (134 000 ha contre 182 000 ha en 2011). Le rendement moyen (44,5 q/ha) est bien meilleur que l'an dernier (37,1 q/ha) et retrouve un niveau plus conforme à la moyenne des 5 dernières années. Il est toutefois un peu décevant au vu du développement de la végétation, qui était important avec la pluviométrie abondante du printemps. Un excès d'eau ainsi qu'un rayonnement faible ont perturbé la mise en place du nombre de grains. En conséquence, la production de pois est en baisse par rapport à 2011 (600 000 tonnes, soit 80 000 tonnes de moins). Cette année, les teneurs en eau des grains à la récolte sont satisfaisantes. La qualité visuelle est globalement acceptable malgré quelques grains splittés, tachés ou attaqués par les insectes et la présence de grains germés dans certains échantillons. La teneur en protéines affiche un niveau correct, les pluies du printemps ayant été favorables à la nutrition azotée. Les lots de pois issus de la récolte 2012 peuvent donc être utilisés tant en alimentation animale qu'en alimentation humaine.

Teneur en protéines : 22,8 %

En 2012, la teneur en protéines moyenne des graines de pois est égale à 22,8 % de la MS (moyenne pondérée par la production de chaque région) pour les 115 échantillons qui ont été analysés par le laboratoire d'Arvalis. C'est 1,1 point de moins que la valeur des tables INRA (23,9 % de la MS) mais 1,4 point de plus qu'en 2011. On retrouve ainsi une valeur plus normale, comparable à la moyenne des 8 années précédentes (23,1 % de la MS). Cette année, le printemps pluvieux a favorisé le développement des plantes et permis un bon fonctionnement de la fixation de l'azote. Les valeurs extrêmes observées sont 19 et 27,8 % de la MS, mais une grande majorité des mesures sont proches de la moyenne. Des disparités régionales existent : les teneurs en protéines sont en effet plus faibles dans la région Poitou-Charentes, avec une moyenne à 21,7 %

de la MS, et plus élevées dans la région Ouest (qui regroupe Bretagne et Pays-de-la-Loire), où la moyenne est de 24,4 % de la MS. Dans les autres régions, la valeur moyenne est proche de 23 % de la MS.

Teneur en eau :

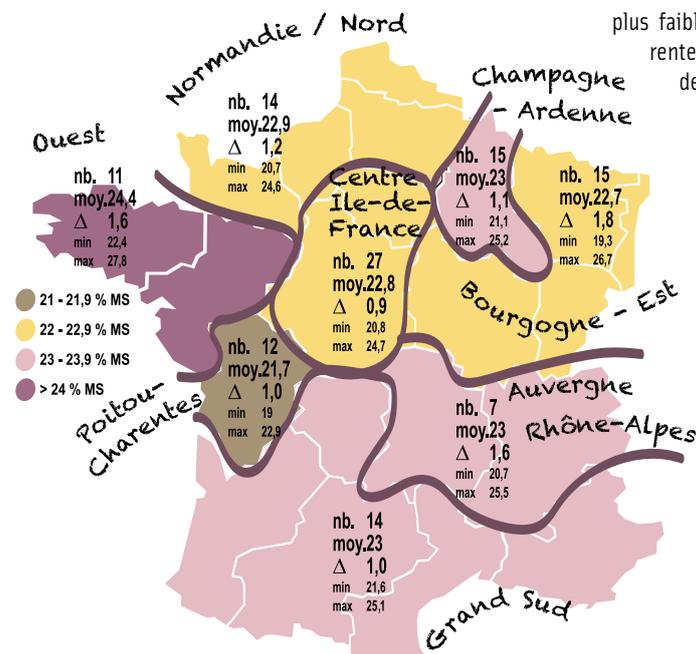
14,2 % à la récolte

La teneur moyenne en eau des lots réceptionnés chez les OS, avant ventilation ou séchage, est égale à 14,2 %. Cette valeur est proche de celles observées les trois années précédentes, ainsi qu'en 2004 et en 2006 pour lesquelles les conditions ont été sèches avant et au moment de la récolte. Cette année, le climat a été très arrosé de mi-avril à mi-juillet. Le retour d'un temps plus sec de fin juillet à début août a finalement permis de réaliser les récoltes dans d'assez bonnes conditions. Des humidités beaucoup plus élevées ont été constatées en 2007 et 2008, années où des pluies avaient gêné les récoltes. Les valeurs extrêmes vont de 11,1 % à 20,1 % mais la plupart des valeurs se situent entre 12,5 % et 15 %.

Grains splittés :

une année correcte

Comme en 2010 et en 2011, près de la moitié des lots en 2012 contient moins de 1 % de grains cassés ou splittés. C'est beaucoup moins bien qu'en 2006 mais reste malgré tout acceptable pour une utilisation en alimentation humaine et dans l'industrie agro-alimentaire, où ce critère est important. Environ 15 % des lots ne peuvent toutefois être utilisés pour ces débouchés car ils contiennent plus de 10 % de grains splittés. Le climat très humide en juin et juillet a retardé le début des récoltes, en particulier celle des pois d'hiver. Ces derniers ont parfois été récoltés fin juillet à surmaturité, ce qui peut expliquer une proportion non négligeable de grains splittés.



UNIP
Interprofession
des protéagineux

ARVALIS
Institut du végétal

Une majorité de grains jaunes mais une couleur hétérogène

La couleur jaune reste dominante puisque 86 % des lots de pois réceptionnés cette année contiennent des grains jaunes. Cependant, 11 % des lots présentent un mélange des deux couleurs (vert-jaune) en proportions égales et un peu moins de 3 % des lots sont constitués uniquement de grains verts. Parmi les lots notés avec un mélange de couleur, se trouvent des lots provenant du Sud Ouest, où la variété de pois d'hiver Lucy à grains verts est encore cultivée, et des lots du Centre et de l'Ouest où des contrats spécifiques pour la casserie ou l'oisellerie imposent la production de grains verts. La couleur n'apparaît globalement pas homogène puisque 25 % des lots présentent plus de 10 % de graines de couleur différentes. Lorsque ce ne sont pas des mélanges de graines de variétés différentes (à grains verts et à grains jaunes), il s'agit de la présence de graines immatures (vertes ou vertes et jaunes) dans des lots de couleur jaune. Rappelons que cette année, les pois ont formé beaucoup d'étages fructifères. Les graines des derniers étages ont sans doute eu du mal à mûrir avec les conditions très humides de la fin du cycle.

Quelques grains tachés

Environ 80 % des lots étudiés contiennent moins de 1 % de grains tachés, parmi lesquels on compte seulement 15 % de lots sans aucun grain taché. Ce résultat est un peu moins bon que ceux observés de 2009 à 2011, où les printemps ont été très secs. Cette année, le printemps humide a provoqué de la verse et favorisé le développement d'antracnose, ce qui peut expliquer une présence plus importante de grains tachés. On observe malgré tout moins de lots avec plus de 10 % de grains tachés qu'en 2007 et en 2008 et les lots présentent dans l'ensemble une qualité visuelle satisfaisante, alors que le climat a été particulièrement favorable à la verse : c'est probablement la conséquence de la nette amélioration de la résistance à la verse des variétés cultivées ces dernières années.

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 %.

Peu de dégâts d'insectes

Comme les deux années précédentes, 80 % des lots contiennent moins de 1 % de grains attaqués par des insectes, avec près de 40 % sans aucun dégât. Ce résultat très satisfaisant montre qu'il y a eu une bonne maîtrise des insectes en cours de végétation ou une faible pression. De nombreux lots de la récolte 2012 répondent donc aux normes pour un débouché en alimentation humaine.

Les lots les plus attaqués par les tordeuses proviennent de la moitié nord de la France (Normandie, Centre, Ile-de-France, Bourgogne et Champagne) alors que les lots comportant le plus de dégâts de bruches ont été principalement collectés dans le sud de la France (Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon) et en Auvergne. Une dizaine d'échantillons issus de Rhône-Alpes, Bourgogne et de Poitou-Charentes présentent des bruches vivantes. Un échantillon des Pays-de-la-Loire présente un taux élevé de grains bruchés. Enfin, on retrouve également ce ravageur dans des échantillons de Champagne et de la région Centre, ce qui indique qu'il tend à remonter vers le nord.

Présence de grains germés

Dans 25 échantillons parmi les 115 analysés des grains germés ont été trouvés, avec 4 échantillons qui en contiennent plus de 1 %. Cette proportion relativement importante est à relier à la verse observée cette année qui a pu favoriser l'égrenage et la germination des grains, notamment en pois d'hiver.

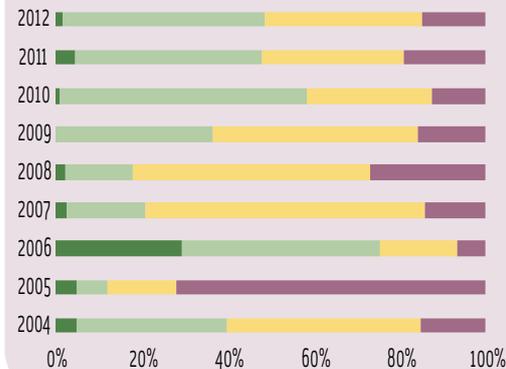
Des échantillons relativement propres

Comme les années précédentes, les lots réceptionnés sont assez propres puisque plus de 50 % d'entre eux présentent moins de 1 % d'impuretés avant triage. Ce bon résultat est à relier au développement de variétés à bonne tenue de tige, notamment en pois de printemps, qui ont permis aux plantes de ne pas se plaquer au sol et de réaliser une récolte dans d'assez bonnes conditions malgré les pluies de fin de cycle. Rappelons que les impuretés sont éliminées par triage avant commercialisation.

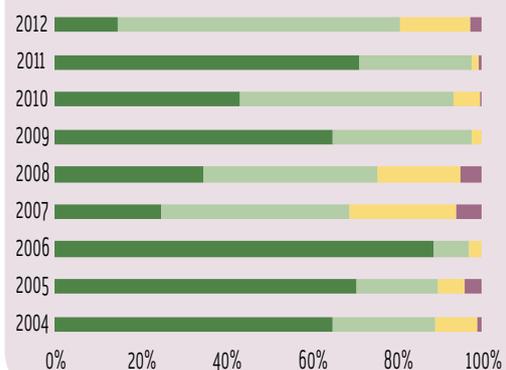
Absence de mycotoxines

Aucune mycotoxine de champ (trichothécènes, fumonisines et zéaralénone) n'a été détectée dans 15 échantillons choisis aléatoirement dans les différentes zones de production.

Grains splittés



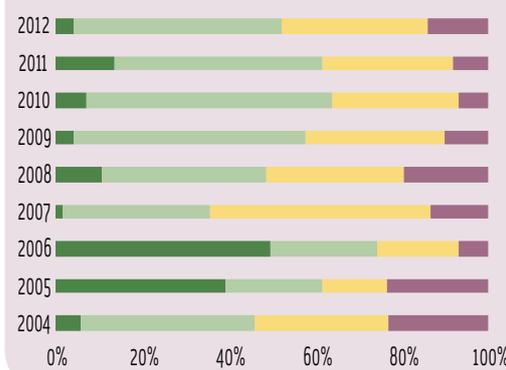
Grains tachés



Grains attaqués par les insectes



Présence d'impuretés avant triage



■ 0 ■ <1% ■ 1 à 10% ■ >10%



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

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