Récolte 2013

Qualité des pois

Rendement et qualité satisfaisants

Les surfaces de pois en France en 2013 ont légèrement baissé par rapport à l'an dernier (122 000 ha contre 132 000 ha en 2012). Les rendements sont par ailleurs satisfaisants (45,2 q/ha en moyenne nationale) légèrement supérieurs à ceux de l'an dernier et à la moyenne des 5 dernières années, dans de nombreuses régions excepté en région Centre où ils décrochent. Au final, la production de pois est inférieure à celle de 2012 (550 000 tonnes, en retrait de près de 40 000 tonnes). Cette année, les teneurs en eau sont correctes. La qualité visuelle est bonne, avec très peu de grains tachés, cassés ou endommagés par des insectes. La teneur en protéines moyenne présente un niveau un peu faible : les pluies du printemps ont été favorables à la nutrition azotée dans les parcelles saines mais des valeurs basses ont été enregistrées dans des parcelles ayant pu souffrir d'hydromorphie (Midi-Pyrénées, Ouest, Centre et Bourgogne). La récolte 2013 de pois peut donc être utilisée en alimentation animale comme en alimentation humaine.

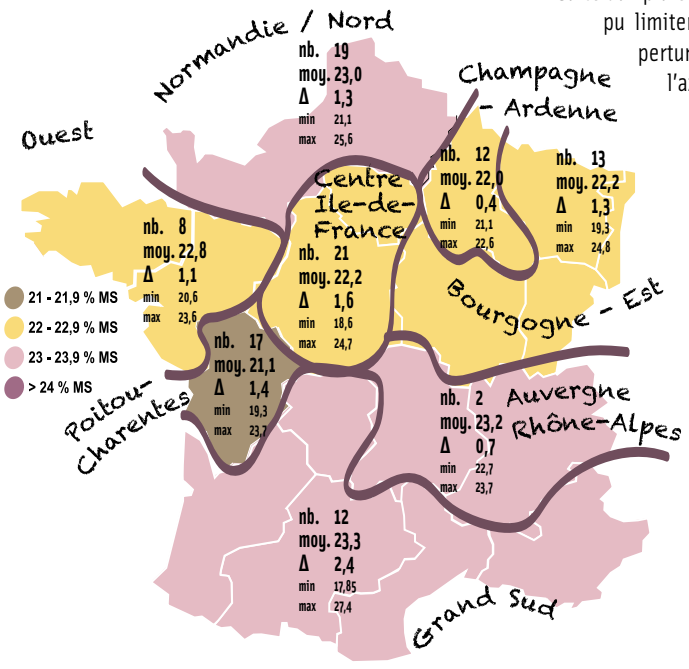
France : Bilan d'utilisation du pois

En milliers de tonnes	2012/13	2013/14 (prévision)
Production	**589**	**550**
- Surfaces (1 000 ha)	132	122
- Rendement (q/ha)	44,5	45,2
Stock initial	**50**	**58**
Importations	**16**	**10**
TOTAL RESSOURCES	**655**	**618**
Utilisations intérieures	**388**	**360**
Semences	28	30
Alimentation animale[1]	240	210
Alimentation humaine et ingrédients non alimentaires	120	120
Exportations	**209**	**200**
Vers UE [2]	150	140
Vers pays tiers[3]	59	60
TOTAL UTILISATIONS	**597**	**560**
Stock final	58	58

Sources : UNIP (oct. 2013) 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

Teneur en protéines : 22,4 %

La teneur en protéines des graines de pois de la campagne 2013, en moyenne nationale, est égale à 22,4 % (exprimée en % de la matière sèche, moyenne pondérée par la production de chaque région) pour les 104 échantillons qui ont été analysés par le laboratoire d'Arvalis. Cette valeur est l'une des plus faibles de ces dix dernières années, nettement au-dessus toutefois du record de 2011 (21,4 % MS). Les valeurs se situaient plutôt entre 22,6 et 24,7 % les autres années. Elle est également inférieure de 1,5 point à la valeur des tables INRA (23,9 % MS). Cette année, des problèmes d'hydromorphie dans certaines parcelles de Midi-Pyrénées, de l'Ouest, du Centre ou de la Bourgogne suite aux pluies importantes du printemps ont pu limiter la croissance des plantes et perturber la fixation symbiotique de l'azote.



Les valeurs observées s'échelonnent de 17,9 à 27,4 % MS pour les extrêmes, mais une grande majorité des mesures sont proches de 22-23 %. On constate des différences régionales. Comme l'an dernier et les années précédentes, les teneurs en protéines sont faibles dans la région Poitou-Charentes, avec une moyenne à 21,1 % MS : cela s'explique en partie par la place de la variété Rocket, spécialement développée dans cette région et par ailleurs variété la plus faible en protéines du catalogue actuel. Dans les régions Centre et Bourgogne, la valeur moyenne, à 22,2 % MS, est aussi proche de ce que l'on obtenait les années précédentes. C'est surtout dans l'Ouest que l'écart est important par rapport à 2012. Les valeurs sont élevées dans les régions Normandie/Nord et Sud, où les moyennes sont respectivement de 23 % et 23,3 % MS et où les rendements sont également plutôt bons. Remarquons toutefois que dans le Sud, l'écart-type est très élevé : 2,4. C'est en effet la région où l'on trouve les valeurs les plus élevées 26-27,4 % et la valeur la plus faible : 17,9 %. Cette dernière peut sans doute s'expliquer par les problèmes d'excès d'eau constatés dans certaines parcelles de Midi-Pyrénées.

Teneur en eau : 13,7 % à la récolte

Les échantillons présentent une teneur en eau moyenne, avant ventilation ou séchage, égale à 13,7 %. Cette valeur est comparable à celles observées les années antérieures, notamment en 2005 et 2006, avec des conditions sèches avant et pendant la récolte. Cette année, le climat a été très chaud et sec en juillet et début août lors des récoltes de pois. Des humidités beaucoup plus élevées avaient été constatées en 2007 et 2008, années où des pluies avaient gêné les récoltes. Les

UNIP Interprofession des protéagineux

ARVALIS Institut du végétal

valeurs extrêmes se situent entre 10 et 18,3 %. Quelques valeurs basses autour de 10,5 % ont été mesurées sur des échantillons de l'Essonne, du Nord-Pas-de-Calais et de l'Yonne mais la majorité des valeurs sont plutôt comprises entre 13 et 15 %.

Grains splittés : résultats satisfaisants

La moitié des lots étudiés en 2013 contient moins de 1 % de grains cassés ou splittés. C'est du même niveau que la plupart des années précédentes mais beaucoup moins bien qu'en 2006. C'est un résultat acceptable pour une utilisation en alimentation humaine et dans l'industrie agro-alimentaire, où ce critère est important. Cependant, près de 10 % des lots ne peuvent être utilisés pour ces débouchés car ils contiennent plus de 10 % de grains splittés.

Une couleur jaune majoritaire plutôt homogène

98 % des lots réceptionnés en 2013 ne contiennent que des grains jaunes. Un seul lot présente des grains verts et un autre lot un mélange des deux couleurs (vert-jaune). Ces deux lots proviennent du Gers où la variété de pois d'hiver à grains verts Lucy est encore assez cultivée. Près de ¾ des lots ont une couleur homogène, avec moins de 1 % de grains de couleur différente.

Très peu de grains tachés

Plus de 95 % des lots étudiés contiennent moins de 1 % de grains tachés. Ce très bon résultat se situe parmi les meilleurs observés en 2006, 2009 et 2011. Cette année, la fin de cycle s'est déroulée dans des conditions plutôt chaudes et sèches fin juin-début juillet, ce qui peut expliquer une présence faible de grains tachés. L'utilisation de variétés à bonne tenue de tige a également pu limiter les maladies telles que l'anthracnose et donc le développement 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 %.

Légers dégâts d'insectes

80 % des lots contiennent moins de 1 % de grains attaqués par des insectes (bruches ou tordeuses), avec près de 20 % complètement indemnes de dégâts d'insectes. Ce résultat est très satisfaisant et montre qu'il y a eu cette année encore une bonne maîtrise des insectes en cours de végétation. De nombreux lots de la récolte 2013 sont donc adaptés pour un débouché en alimentation humaine. Comme les années précédentes, les insectes sont assez localisés géographiquement. Ainsi, dans la moitié nord de la France (Normandie, Bretagne, Centre, Ile-de-France, Bourgogne et Champagne-Ardenne) se trouvent les lots les plus attaqués par les tordeuses alors qu'en Midi-Pyrénées ont été collectés quatre lots particulièrement bruchés. Cependant, cette répartition nord-sud n'est pas si stricte puisque l'on trouve également une dizaine d'échantillons avec dégâts de tordeuses en Poitou-Charentes et deux échantillons avec grains bruchés en Bretagne.

Quelques grains germés

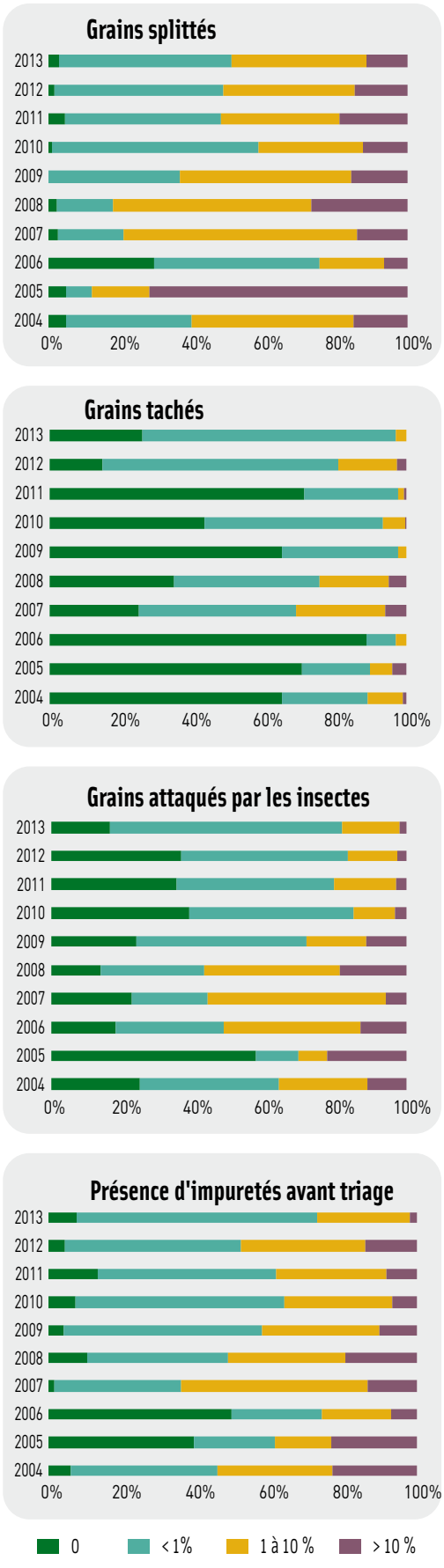
Trois échantillons sur les 104 analysés contenaient des grains germés, dont deux échantillons qui en présentent plus de 1 %. Pour ces trois échantillons provenant du Gers et de l'Indre, des pluies orageuses avant la récolte sont peut-être à l'origine de ces grains germés.

Des échantillons très propres

Depuis 5 ans, les lots réceptionnés avant nettoyage sont déjà relativement propres puisqu'au moins 60 % d'entre eux présentent moins de 1 % d'impuretés. Le développement de variétés à bonne tenue de tige, notamment en pois de printemps, explique certainement en partie ce bon résultat. Soulignons que la récolte 2013 s'est déroulée dans des conditions plutôt favorables, ce qui a permis l'obtention de près de 75 % d'échantillons avec très peu d'impuretés. Enfin, rappelons que les impuretés sont toujours éliminées par triage avant commercialisation.

Pas de mycotoxines

Sur 15 échantillons choisis aléatoirement pour représenter les différentes zones de production, une fois encore, aucune mycotoxine de champ (trichothécène, fumonisine et zéaralénone) n'a été détectée.



Novembre 2013 - Réalisation : nicole.cornec@wanadoo.fr

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

Avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt