

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Triticale**



N°65
Octobre 2022

La récolte de triticale 2022 : Maintien des surfaces et légère baisse de protéines

La production française de triticale de la récolte 2022 est estimée à 1,62 million de tonnes, soit une diminution de 7,7 % par rapport à 2021 (*estimation au 01/10/2022, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire*). Ce résultat s'explique par une baisse de 7,5 % des rendements (48,0 q/ha en moyenne) car les surfaces se sont maintenues (- 0,2 %).

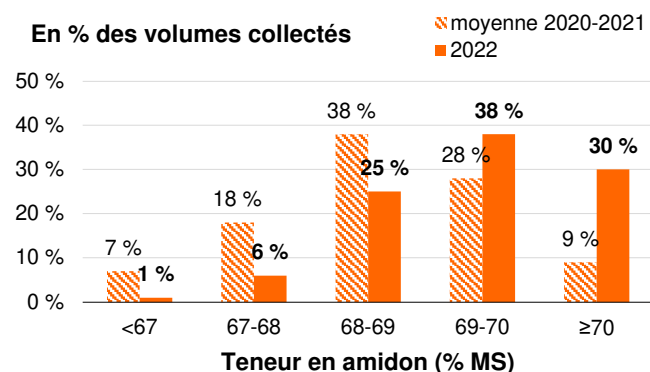
Avec de faibles teneurs en eau et des taux satisfaisants de protéines et d'amidon, le triticale de la récolte 2022 devrait satisfaire les besoins des industries de l'alimentation animale.

Teneur en eau

La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte se situe à 11,8 % en moyenne. Les moyennes par bassin sont comprises entre 11,3 % et 12,3 %. Au niveau national, 94 % des volumes collectés présentent une teneur en eau inférieure à 13,0 %, et 70 % avec une valeur inférieure à 12 %.

Teneur en amidon

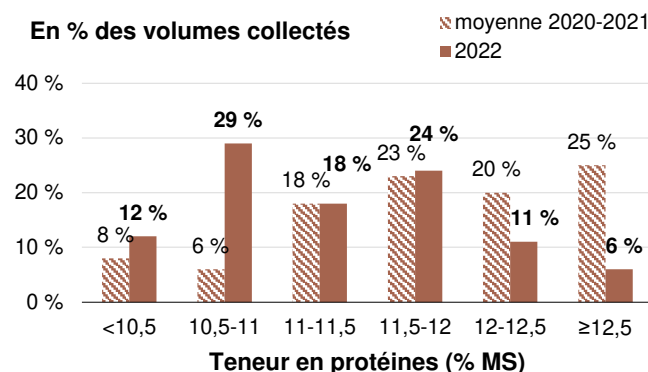
La teneur moyenne en amidon est de 69,5 % MS au niveau national, soit supérieure de 0,9 et de 0,8 points à 2021 et 2020 respectivement (68,6 et 68,7 % MS). Les teneurs moyennes mesurées par bassin enquêté sont assez homogènes (de 68,0 % MS à 70,0 % MS). 93 % des volumes collectés en triticale présentent des valeurs supérieures à 68,0 % MS et 68 % au-dessus de 69,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal /
Enquête qualité collecteurs 2022

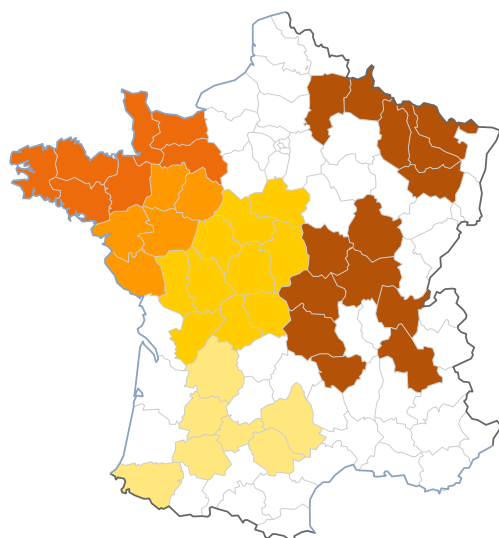
Teneur en protéines

La teneur en protéines (N x 6,25) au niveau national est en moyenne de 11,1 % MS, et inférieure de 0,8 et 0,7 point à 2021 et 2020 respectivement (11,9 et 11,8 % MS). Les teneurs moyennes mesurées par bassin varient de 10,9 à 12,2 % MS. 59 % des volumes collectés en triticale ont une teneur en protéines supérieure à 11,0 % MS et 41 % au-dessus de 11,5 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal /
Enquête qualité collecteurs 2022

Les plus faibles teneurs en amidon sont observées généralement sur les échantillons contenant les plus fortes teneurs en protéines et inversement.



Caractéristiques moyennes par bassin de production

Des mélanges par bassin ont été effectués afin de regrouper des échantillons de départements voisins. Des analyses complémentaires de composition ont ainsi pu être réalisées.

Cinq bassins de production ont été définis :

- AQU/OCC : ex-Aquitaine / Occitanie,
- CEN/PCH/LIM : Centre-Val de Loire / ex-Poitou-Charentes / ex-Limousin,
- PDL : Pays de la Loire,
- BRE/NOR : Bretagne / Normandie,
- ARA/BFC/GES : Auvergne-Rhône-Alpes / Bourgogne-Franche-Comté / Grand Est.

BASSIN	AQU/OCC	CEN/PCH/ LIM	PDL	BRE / NOR	ARA/BFC/ GES
(Nombre d'échantillons)	(12)	(24)	(16)	(32)	(23)
Eau (%) *	11,3	11,5	11,6	12,3	11,8
Protéines (% MS) *	12,2	11,2	10,9	10,9	11,1
Amidon (% MS) *	68,0	69,5	70,0	69,9	69,1
MM (% MS) **	1,9	1,8	1,9	1,8	1,8
MG (% MS)**	1,4	1,5	1,5	1,4	1,4
Sucres (% MS) **	4,3	5,4	4,3	4,1	4,2
CB (% MS) **	2,2	1,7	2,0	2,0	2,2
NDF (% MS)**	14,6	15,0	14,8	14,9	14,2
Parois (% MS) **	13,2	12,2	11,3	12,9	12,6
EB (kcal/kg MS) **	4411	4410	4385	4384	4403
dMOv (%) **	91,9	92,6	91,6	92,0	91,7

MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MM : Matière Minérale ; MG : Matière Grasse (remplace la MG avec hydrolyse depuis 2021) ; Sucres : Sucres totaux ; CB : Cellulose Brute ; NDF : Fibres insolubles dans le détergent neutre ; Parois : Parois végétales insolubles dans l'eau ; EB : Energie Brute ; dMOv : digestibilité (porc) de la Matière Organique mesurée in vitro.

* valeurs pondérées par les tonnages enquêtés et la collecte départementale moyenne des 5 dernières campagnes ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Enquête qualité collecteurs 2022

Ces résultats sont issus de l'enquête « Triticale » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS - Institut du végétal, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête « Triticale » est constitué de 107 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 107 échantillons de triticale ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés au laboratoire d'ARVALIS pour analyses. Pour rappel, jusqu'en 2019, l'enquête triticale était une enquête au champ avec des échantillons provenant de parcelles agriculteurs (environ 300 échantillons). La méthodologie étant différente entre ces deux types d'enquête, les résultats de cette année ne peuvent pas être comparés à ceux des années antérieures à 2020.

Sur les 107 échantillons élémentaires : l'eau, les protéines et l'amidon ont été mesurés sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 5 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matière grasse avec hydrolyse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), parois végétales insolubles dans l'eau (méthode XP V18-111), énergie brute (Norme NF EN ISO 9831 – Calorimétrie) et la digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003). Ces analyses ont été réalisées par le pôle analytique d'ARVALIS - laboratoire accrédité.

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil
ARVALIS - Institut du végétal : 3 rue Joseph et Marie Hackin 75116 Paris
Avec le soutien d'Intercéréales

Qualit@lim Triticale 2022 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal
N° ISSN 1968-0406. Dépôt légal à parution. Reproduction autorisée sous réserve de la mention de la source