

Qualit@lim

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

N°75
Octobre 2024

La récolte de triticale 2024 : Production et teneur en protéines en baisse,

La production française de triticale de la récolte 2024 est estimée à 1,16 million de tonnes, soit une diminution de 27 % par rapport à la moyenne 2019-2023 (estimation au 01/09/2024, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt). Ce résultat s'explique par une forte baisse des rendements (- 10 % ; 45,5 q/ha en moyenne) et des surfaces (- 19 %) par rapport à la moyenne quinquennale.

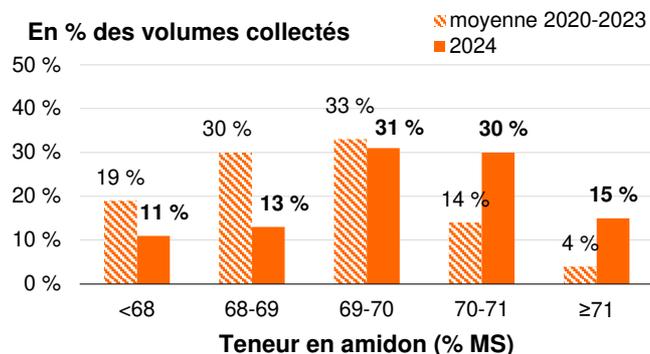
Malgré des teneurs en eau élevées, avec des teneurs en protéines et en amidon correctes, le triticale de la récolte 2024 devrait satisfaire les besoins des industries de l'alimentation animale.

Teneur en eau

La teneur en eau des grains à l'entrée des silos de collecte est en moyenne de 13,7 %, proche de 2023 (13,5 %) et supérieure de 0,7 point à la moyenne 2020-2023. Les moyennes par bassin sont comprises entre 12,8 % et 14,0 %. Au niveau national, 73 % des volumes collectés présentent une teneur en eau inférieure à 14,0 %, et 15 % avec une valeur inférieure à 13,0 %.

Teneur en amidon

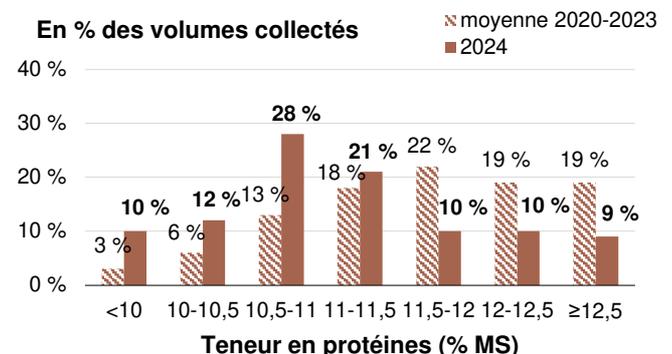
La teneur moyenne en amidon est de 69,7 % MS au niveau national, soit supérieure de 0,6 point à 2023 et de 0,7 point à la moyenne 2020-2023. Les teneurs moyennes mesurées par bassin enquêté sont très homogènes (de 69,2 à 70,3 % MS). 89 % des volumes collectés en triticale présentent des valeurs supérieures à 68,0 % MS et 76 % au-dessus de 69,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2024

Teneur en protéines

La teneur en protéines (N x 6,25) au niveau national est en moyenne de 11,0 % MS, soit inférieure de 0,7 point à 2023 et de 0,6 point à la moyenne quadriennale. Les teneurs moyennes mesurées par bassin sont également très homogènes et varient de 10,8 à 11,1 % MS. 78 % des volumes collectés en triticale ont une teneur en protéines supérieure à 10,5 % MS et 50 % au-dessus de 11,0 %.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2024

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

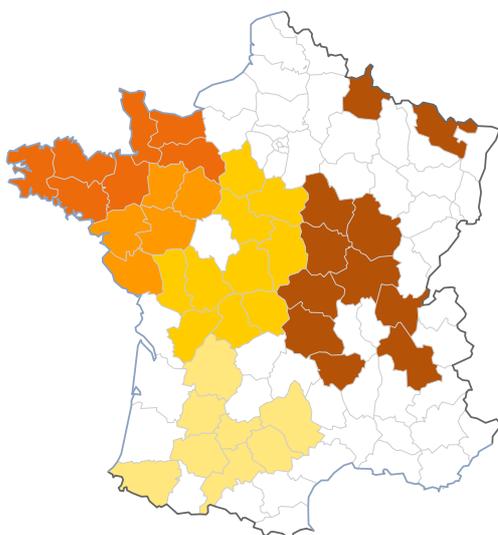


Caractéristiques moyennes par bassin de production

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)	(18)	(13)	(34)	(20)
Eau (%) *	12,8	13,3	13,9	14,0	13,7
Protéines (% MS) *	11,1	11,1	11,1	10,8	11,0
Amidon (% MS) *	69,6	69,3	70,0	70,3	69,2
MM (% MS) **	2,0	2,0	1,9	1,9	2,0
MG (% MS)**	1,2	1,2	1,1	1,1	1,2
Sucres (% MS) **	2,5	2,4	2,7	2,1	2,0
CB (% MS) **	3,6	3,5	3,3	3,1	3,1
NDF (% MS)**	14,7	15,1	14,6	14,1	15,0
Parois (% MS) **	12,7	13,7	12,8	13,0	14,3
EB (kcal/kg MS) **	4394	4387	4387	4376	4388
dMOv (%) **	90,1	90,6	91,5	91,2	90,2
Viscosité (ml/g)**	3,05	3,51	3,12	3,04	2,74

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 ; Viscosité : Viscosité spécifique.

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

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2024

Ces résultats sont issus de l'enquête « Triticale » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête « Triticale » est constitué de 97 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 97 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 97 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), la digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003) et viscosité spécifique (NF V03-749:2011). Les analyses ont été réalisées par le Pôle Analytique d'ARVALIS (accréditation COFRAC n°1-0741), excepté la viscosité spécifique réalisée par Laboragro (accréditation COFRAC n°1-6725).

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil

ARVALIS : 3 rue Joseph et Marie Hackin 75116 Paris

Avec le soutien d'Intercéales

Qualit@lim Triticale 2024 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

N° ISSN 1968-0406. Dépôt légal à parution. Reproduction autorisée sous réserve de la mention de la source