

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : Orge fourragère

N°74
Octobre 2024

La récolte d'orge fourragère 2024 : Production en forte baisse, qualité assez satisfaisante

La campagne 2023/24 a été marquée par des conditions climatiques exceptionnelles du semis jusqu'à la récolte. Un automne très pluvieux a perturbé les semis avec donc une baisse de surface en orges d'hiver. La pluie a continué au printemps limitant la possibilité d'intervenir dans les champs pour gérer mauvaises herbes et maladies. Avec des densités d'épis et des fertilités limitées ainsi que des remplissages difficiles, les rendements sont en-dessous de la moyenne dans la plupart des zones de production. Ainsi, la production française d'orges de la récolte 2024, toutes utilisations confondues, est estimée à 10,05 millions de tonnes, soit une diminution de 15,2 % par rapport à la moyenne quinquennale (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). Ceci s'explique par une forte diminution des rendements de 13,2 % (55,3 q/ha), et une légère baisse des surfaces (- 2,5 %). Avec des caractéristiques correctes à satisfaisantes, les orges de la récolte 2024 devraient 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 13,2 % en moyenne, en augmentation de 0,8 et 0,7 point par rapport à 2023 et à la moyenne 2019-2023 (12,5 % MS). Les moyennes par bassin sont comprises entre 12,6 et 13,7 %. Au niveau national, 89 % des volumes enquêtés présentent une teneur en eau inférieure à 14,0 %.

Poids spécifique

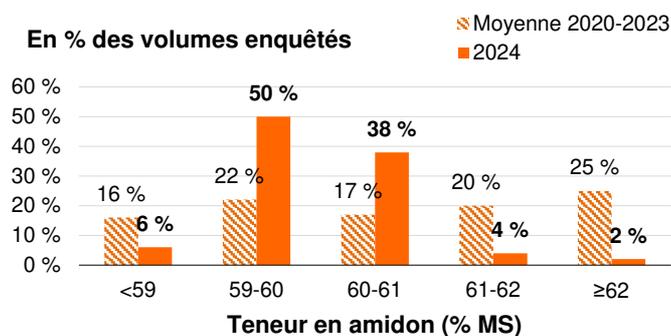
La moyenne des poids spécifiques est de 62,2 kg/hl, valeur très inférieure à la moyenne quinquennale (65,4 kg/hl). 23 % des orges dépassent le seuil de 64 kg/hl et 52 % le seuil de 62 kg/hl. Au niveau des bassins de production, les moyennes varient de 59,8 à 64,5 kg/hl.

Teneur en amidon

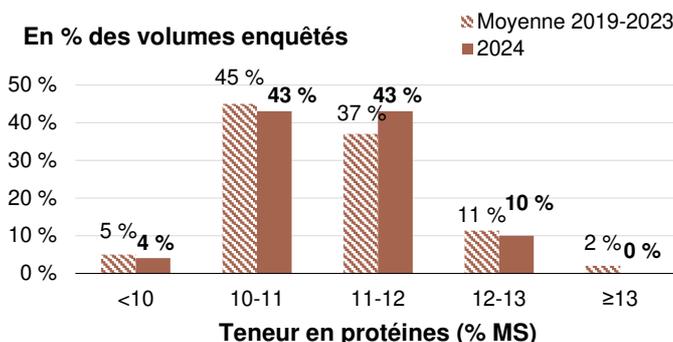
La teneur en amidon est de 59,9 % MS en moyenne cette année, soit respectivement + 0,2 et - 0,7 point par rapport aux moyennes de 2023 et de 2020-2023. Les teneurs en amidon diffèrent très peu en moyenne entre les bassins de production, allant de 59,8 % MS à 60,2 % MS. 94 % des volumes enquêtés en orge fourragère présentent des valeurs supérieures à 59,0 % MS et 44 % au-dessus de 60,0 % MS.

Teneur en protéines

Le taux de protéines (N x 6,25) moyen des orges fourragères analysées est de 11,0 % MS, équivalent à la moyenne 2019-2023 (11,1 % MS) et légèrement supérieur à 2023 (10,8 % MS). Les moyennes par bassin de production s'échelonnent de 10,5 à 11,6 % MS. Au total, 53 % des volumes enquêtés affichent une teneur en protéines supérieure à 11,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2024

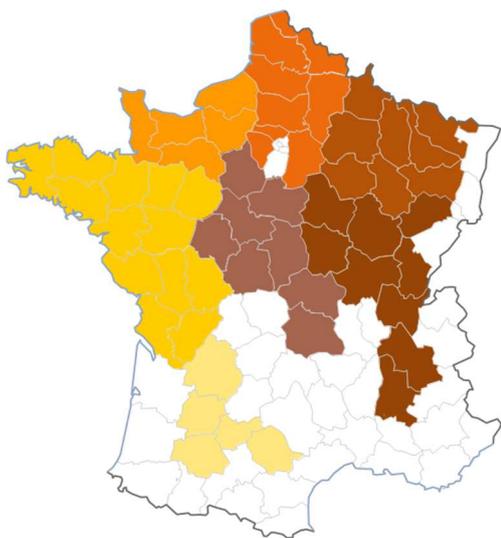


Source : FranceAgriMer / ARVALIS /
Enquête qualité collecteurs 2024

À noter, l'évolution de la méthodologie d'enquête entre 2019 et 2020 avec une augmentation du nombre d'échantillons d'orge fourragère (voir encadré).



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.

Sept bassins de production ont été définis :

- AQU/OCC : ex-Aquitaine / Occitanie,
- BRE/PDL/PCH : Bretagne / Pays de la Loire / ex-Poitou-Charentes,
- NOR : Normandie,
- HDF/IDF : Hauts-de-France / Île-de-France,
- GES : Grand Est,
- BFC/RHA : Bourgogne-Franche-Comté / ex-Rhône-Alpes,
- AUV/CEN : ex-Auvergne / Centre-Val de Loire.

BASSIN	AQU/OCC	BRE/PDL/PCH	NOR	HDF/IDF	GES	BFC/RHA	AUV/CEN
(nombre échantillons)	(6)	(26)	(12)	(26)	(25)	(22)	(29)
Eau (%)*	12,6	13,7	13,4	13,3	13,1	13,5	12,8
PS (kg/hl)*	61,0	64,5	64,5	62,7	61,2	61,8	59,8
Protéines (% MS)*	11,2	10,5	11,2	11,6	11,1	10,5	11,0
Amidon (% MS)*	60,2	59,8	60,0	59,9	59,9	60,0	59,9
MM (% MS)**	2,8	2,5	2,6	2,8	2,7	2,5	2,7
MG (% MS)**	1,8	1,7	1,7	1,7	1,7	1,9	1,8
Sucres (% MS)**	1,1	1,1	1,3	1,2	1,5	1,7	0,7
CB (% MS)**	6,9	7,1	6,1	6,8	6,8	6,7	6,8
NDF (% MS)**	24,4	23,9	22,9	23,6	25,5	24,3	25,7
Parois (% MS)**	21,7	20,7	20,3	22,0	22,4	21,7	22,0
EB (kcal/kg MS)**	4447	4446	4452	4456	4456	4452	4451
dMOv (%)**	83,9	83,1	83,1	83,8	82,9	83,3	82,9
Viscosité (ml/g MS)**	7,18	8,08	9,48	8,20	5,11	5,11	5,70

PS : Poids Spécifique ; MS : Matière Sèche ; Protéines : Nx6,25 avec N : Azote ; MM : Matière Minérale ; MG : Matière Grasse ; 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 ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS / Enquête qualité collecteurs 2024

Ces résultats sont issus de l'enquête « Orges » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête Orges est constitué de 180 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 146 échantillons d'orge fourragère ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS pour analyses. Pour rappel, en 2019, 69 échantillons d'orge fourragère avaient été analysés pour la reprise du partenariat FranceAgriMer / ARVALIS sur l'enquête « Orges ». En 2020, l'enquête avait concerné 123 échantillons, et en 2021, 2022 et 2023 respectivement 136, 140 et 143 échantillons.

Sur les 146 échantillons élémentaires : l'eau, les protéines, l'amidon et la masse à l'hectolitre ont été mesurés sur grains entiers, par spectrométrie dans le proche infrarouge. Les analyses complémentaires effectuées sur les 7 mélanges sont : matière minérale (NF V18-101), matière grasse (NF EN ISO 11085), sucres totaux (Règlement CEE 152-2009 modifié par 691/2013 - Méthode Luff-Schoorl), cellulose brute (NF EN ISO 6865), NDF (Méthode Van Soest, NF V18-122), parois végétales insolubles dans l'eau (NF V18-111), énergie brute (NF EN ISO 9831 - Calorimétrie), digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003) et viscosité spécifique (NF V03-749:2011). Les analyses ont été réalisées sous accréditation 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'Intercéréales

Qualit@lim Orge Fourragère 2024 – Copyright © FranceAgriMer / ARVALIS

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