

FEVEROLE

Récolte 2015

France : débouchés de la féverole*

En milliers de tonnes	2014/15	2015/16 (prévision)
Utilisations intérieures	181	167
Semences	19	17
Alimentation humaine (1)	10	10
Alimentation animale (2)	152	140
Exportations	123	110
Vers UE (3)	11	35
Vers pays-tiers	112	75
dont Egypte (alimentation humaine)	87	50
dont Norvège (pisciculture)	25	25
Total utilisations	304	277
Stock final	43	50

(1) essentiellement meunerie

(2) alimentation animale industrielle et à la ferme

(3) principalement en alimentation animale

* sur la base des ressources disponibles (stock initial + production + importations)

Sources : Terres Univia (nov. 2015) avec Douanes et FranceAgriMer

En 2015, Terres Univia a confié à Terres Inovia la réalisation d'une enquête sur la qualité des graines de féverole, avec la collaboration d'organismes collecteurs qui ont procédé à la fourniture des échantillons.

Des surfaces en hausse, des rendements en baisse

Le regain des surfaces de féverole en France, entamé depuis 2013, s'est poursuivi pour atteindre 85 900 ha en 2015. En revanche, le rendement moyen national est très faible cette année par rapport à l'an dernier (31,3 q/ha contre 41,2 q/ha). Au final, la production française de féverole en 2015 atteint 269 000 tonnes, en retrait d'environ 45 000 tonnes par rapport à 2014.

De meilleurs rendements dans le quart nord-ouest

Comme les années précédentes, on observe un gradient. Les féveroles implantées dans la région Centre, en Champagne-Ardenne et dans l'Est ont subi une importante période de sécheresse et des températures maximales très élevées début juillet, qui ont fortement impacté le rendement. Le quart nord-ouest de la France a bénéficié d'un climat légèrement plus favorable avec des températures maximales moins extrêmes en juillet et un retour des pluies en août, conduisant à de meilleurs rendements.

Teneur en protéines moyenne en retrait à 27,4 %

Mesurée sur 59 échantillons, la teneur en protéines moyenne en 2015 se situe à 27,4 % (exprimée en % de la matière sèche, moyenne pondérée par les productions de chaque région). Cette valeur est très faible comparée à la moyenne des 10 dernières années (28,6 % MS) et inférieure à celle de 2011, année à printemps très sec. Les valeurs s'échelonnent entre 23,3 et 31,4 % MS contre 28 % à 30 % MS habituellement. Des valeurs exceptionnellement basses ont été enregistrées en

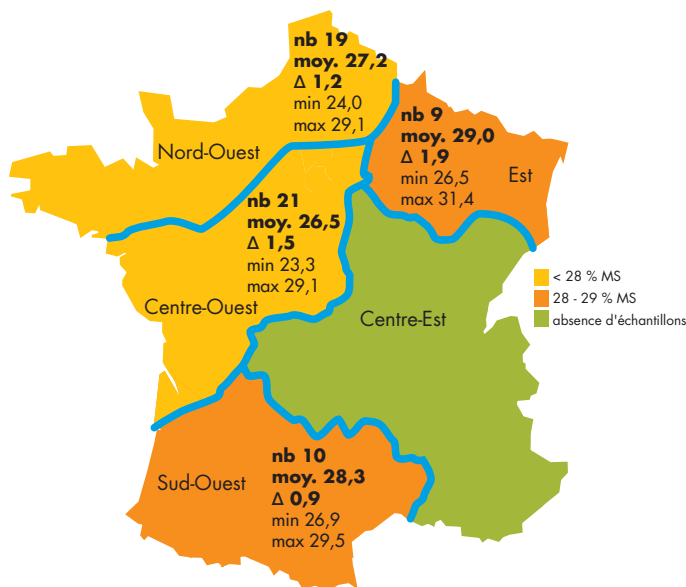
régions Centre, Poitou-Charentes et Haute-Normandie. Le climat très chaud et sec dans ces régions lors du printemps et en début d'été a pu pénaliser le rendement mais aussi la fixation symbiotique de l'azote, et conduire à des teneurs en protéines très faibles. Dans l'Est, les valeurs sont correctes à élevées malgré un climat parfois chaud et sec également. Enfin, dans le Sud-Ouest, la féverole d'hiver, majoritaire, a bénéficié d'un climat plus favorable tout au long du cycle, ce qui peut expliquer des teneurs en protéines plus élevées.

Teneur en eau faible à 12,9 %

La teneur en eau moyenne à la récolte est également très faible comparée à celle des années précédentes. Mesurée sur 59 échantillons, elle égale 12,9 %. Cette valeur s'explique de deux façons. D'une part, les féveroles du Sud-Ouest, de Champagne-Ardenne et de la région Centre ont été récoltées en juillet voire début août dans des conditions très sèches et chaudes, qui ont entraîné une dessiccation importante des graines. D'autre part, la mesure a été effectuée bien après la récolte, contrairement aux années précédentes (mesure à la livraison).

Pas de graines germées

Les 59 lots étudiés ne présentent aucune graine germée. La présence de graines germées chez la féverole est un phénomène assez rare. Précédemment, cela n'avait été observé que ponctuellement lors de récoltes en conditions très humides.



Evolution des teneurs moyennes en protéines (% MS) et en eau de 2005 à 2015

Années	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Moyenne 2005-2014
Teneur en protéines (% MS)	28,8	29,1	28,2	28,9	28,4	29,4	27,7	29,2	28,5	28,8	27,4	28,6
Teneur en eau (%)	14,7	13,7	16,5	15,0	13,5	15,1	14,9	13,6	14,2	16,0	12,9	14,6

Une couleur assez hétérogène

Près de 58 % des lots sont composés de graines de couleur claire (beige rosé) homogène, recherchée pour le marché égyptien. 13,6 % des échantillons provenant principalement du nord de la France contiennent des graines de couleur gris-blanc, correspondant à des graines de couleur claire, ayant pu prendre une couleur plus grise avec la présence de nombreuses taches. 11,9 % des lots présentent des graines de couleur marron et 16,9 % des graines de couleurs différentes. Ces échantillons ont été collectés dans l'Ouest, le Sud-Ouest et la région Centre où de la féverole d'hiver, dont les graines sont souvent de couleur brune, a pu être cultivée. La couleur des lots apparaît globalement assez hétérogène puisque 39 % d'entre eux présentent plus de 10 % de graines d'autres couleurs (verte, marron, noire), ce qui altère fortement leur qualité visuelle.

Une proportion élevée de graines cassées/splittées

Seule la moitié des lots contient moins de 1 % de graines cassées ou splittées. C'est beaucoup moins bien que les 5 années précédentes et proche du niveau des observations faites de 2007 à 2009. Les graines cassées/splittées résultent en général d'une faible teneur en eau à la récolte et d'un mauvais réglage de la moissonneuse-batteuse.

Encore beaucoup de graines tachées

20 % des lots présentent moins de 1 % de graines tachées et la proportion de lots avec plus de 10 % de graines tachées ne représente que 37 %, ce qui est beaucoup mieux qu'en 2014. Cependant, la qualité visuelle d'une grande partie des lots est très altérée, ce qui limite leur commercialisation à l'export pour l'alimentation humaine. Ces lots peuvent en revanche être utilisés en alimentation animale. En féverole de printemps, les conditions

de culture et de récolte très sèches ont été défavorables au développement de maladies et donc de taches sur les graines. En revanche, la pression bruche a été très importante cette année et a pu avoir un impact sur le taux de graines tachées.

Des taux de graines bruchées non négligeables

En 2015, 40 % des lots contiennent moins de 1 % de graines attaquées par les bruches, dont 10 % avec des graines totalement indemnes de dégâts d'insectes. C'est un meilleur résultat que l'an dernier. Cependant, 24 % des lots présentent des taux de graines bruchées supérieurs à 10 %, qui ne peuvent pas être commercialisés à l'export vers l'Egypte. Ceci est lié d'une part au fait que la pression exercée par les bruches a encore été importante cette année (températures favorables à l'activité des bruches pendant la période sensible) et, d'autre part, que la protection en cours de végétation est limitée à la fois par le nombre possible de traitements et par la faible efficacité des produits. Les lots avec les taux de graines bruchées les plus élevés proviennent principalement de la moitié nord (Centre, Champagne-Ardenne, Nord, Normandie et Picardie).

Peu d'impuretés avant triage

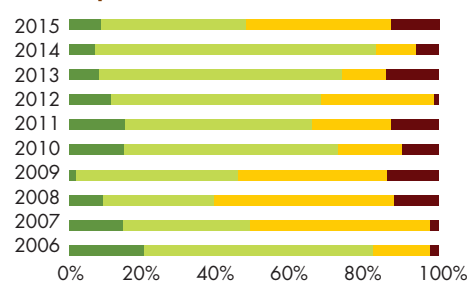
Les lots réceptionnés cette année sont très propres puisque la moitié contient moins de 1 % d'impuretés avant triage et 37 % n'en contiennent pas du tout. Néanmoins la présence d'impuretés à la récolte n'est pas un problème car les lots sont nettoyés avant commercialisation.

Absence de mycotoxines

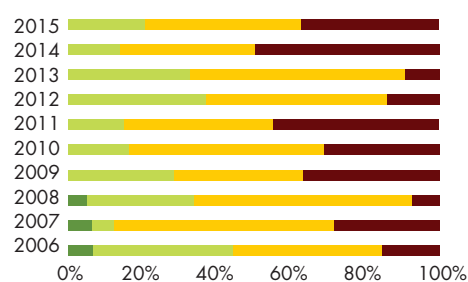
Aucune mycotoxine de champ n'a été détectée dans 10 échantillons choisis aléatoirement.

Classification des lots

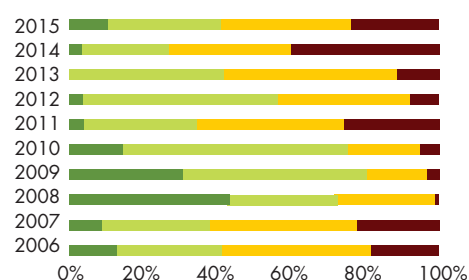
Graines splittées/cassées



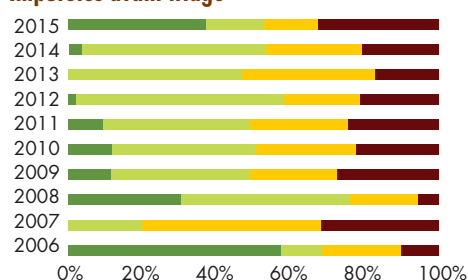
Graines tachées



Graines bruchées



Impuretés avant triage



■ 0 ■ <1 % ■ 1 à 10 % ■ >10 %

Méthodologie de l'enquête

Les échantillons ont été prélevés par les organismes stockeurs à leur arrivée au silo de regroupement.

Les mesures de teneur en protéines (N x 6,25 % MS) ont été réalisées par méthode Dumas par le laboratoire d'analyses physicochimiques de Terres Inovia à Ardon.

Concernant les analyses visuelles, pour chaque critère (graines tachées, splittées, bruchées, germées...), les lots ont été répartis en 4 classes : absence, présence à moins de 1 %, présence de 1 à 10 %, présence à plus de 10 %.