



## Bilan qualité protéagineux : analyse historique pois et féverole

Journée d'information technique « Production de semences de céréales et de protéagineux », Paris 13 mars 2019

V. Biarnès, Terres Inovia



## Enquêtes qualité

- Depuis 2015, Terres Univia confie à Terres Inovia la réalisation d'une enquête sur la qualité des graines de pois et de féverole à la collecte, avec la collaboration des organismes collecteurs qui procèdent à la fourniture des échantillons.
- L'objectif est d'avoir une image de la qualité de la récolte

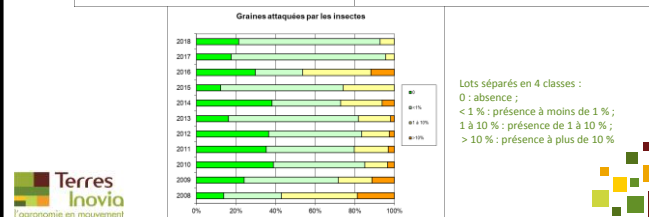


## Caractères mesurés

- La teneur en protéines (par spectrophotométrie infrarouge pour le pois et méthode Dumas pour la féverole)
- La teneur en eau
- La couleur et son homogénéité
- Le taux de graines cassées et splittées
- Le taux de graines tachées
- Le taux de graines attaquées par des insectes
- Le taux de graines germées
- Le taux d'impuretés avant triage
- Analyse de mycotoxines de champ (trichothécène, fumonisine et zéaralénone) sur 10 échantillons choisis dans les différentes zones de production



## Qualité visuelle des graines de pois : classification des lots



## Qualité visuelle des graines de féverole : classification des lots



## Conclusion

- Une qualité visuelle plutôt satisfaisante en pois comme en féverole en 2018 (printemps et été secs et chauds et bonnes conditions de récolte)
- Une faible proportion de graines cassées/splittées et de graines tachées (peu de maladies)
- Peu de dégâts d'insectes :
  - Peu d'évolution / bruche du pois plutôt localisée dans le Sud et le Centre de la France)
  - Beaucoup d'échantillons de féverole d'hiver => peu de lots très bruchés cette année

