

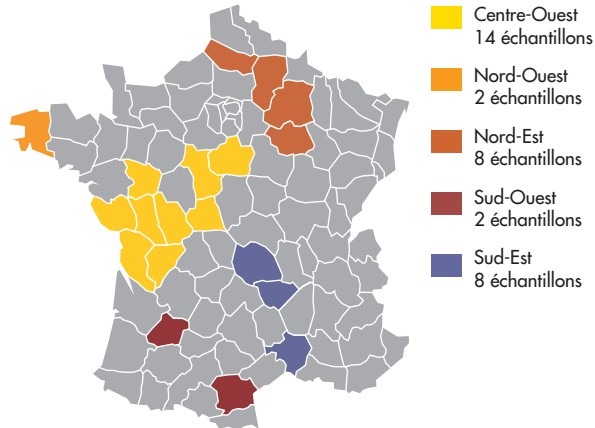
QUALITE DES GRAINES



LENTILLE

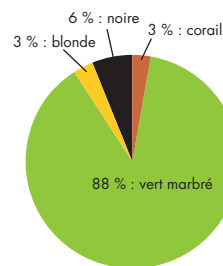
Récolte 2023

Echantillons collectés en 2023



L'Observatoire de la qualité des graines de lentille collectées en France est piloté par Terres Univia qui en confie la mise en œuvre à Terres Inovia. Il a pour but d'appréhender annuellement les principaux critères qualitatifs de la récolte.

Répartition des couleurs de graines de lentille récolte 2023



Pour les 34 échantillons analysés en 2023, 88 % sont de la lentille verte, les 12 % restants se répartissent entre la lentille blonde, la lentille noire et la lentille corail. Ces chiffres sont représentatifs de la production française, tournée principalement vers la lentille verte (source : Diagnostic Terres Univia 2022).

Caractéristiques qualitatives moyennes de la récolte 2023

Critères	Nombre d'échantillons	Moyenne	Valeurs		Ecart-type (sur moyenne brute)
			Min	Max	
Teneur en eau (%)	34	13,1	10,1	17,1	1,48
Protéines (% MS)	34	28,7	23,7	35,1	2,1
Taux de grains bruchés (%)	34	10,2	2,5	79,5	13,4
PMG (g)	34	27,2	17,7	36,5	3,8

MS : matière sèche
PMG : poids de mille grains

Distribution régionale des principaux critères de qualité de la récolte 2023

Moyenne	Teneur en eau (%)	PMG (g)	Teneur en protéines (% MS)	Taux de grains bruchés (%)
Centre-Ouest	12,0	26,5	26,5	16,7
Nord-Est	14,1	28,7	29,6	4,5
Nord-Ouest	14,9	29,0	28,8	4,0
Sud-Ouest	12,8	28,3	26,5	6,2
Sud-Est	13,1	27,1	25,4	7,1

Contexte de la campagne 2023

Le début de la campagne 2023 a été marqué par des températures fraîches, avec des retards de développement dans certaines régions. Le printemps sec sur la moitié sud du pays a entraîné des stress hydriques sur les parcelles avant la floraison. En revanche, les lentilles des parcelles de sols profonds ou des zones plus arrosées de la moitié nord ont réalisé un début de cycle dans de bonnes conditions. Sur la façade atlantique, les pics de chaleur du mois de juin ont raccourci la durée de la floraison, diminuant le potentiel de rendement. Sur le reste du territoire, la floraison a permis d'assurer la mise en place d'un nombre satisfaisant de gousses et leur remplissage optimal. Le Sud-Ouest a été particulièrement touché par des pluies orageuses entraînant des verses très marquées. Les premières récoltes se sont bien déroulées, mais le retour des pluies à partir d'août a provoqué des salissements tardifs, des refloraisons et des égrainages.

Une teneur en eau légèrement en dessous des normes

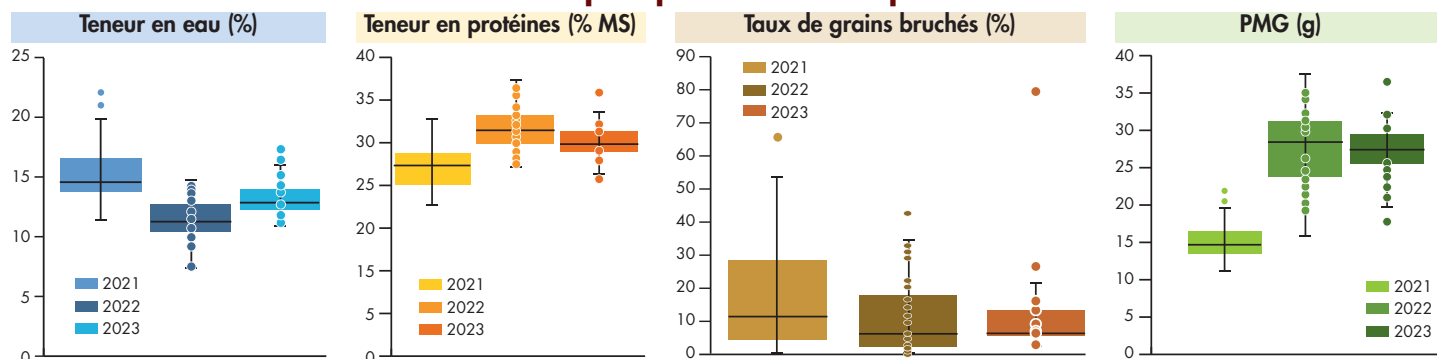
Bien que des conditions pluvieuses aient été observées sur les dernières dates de récolte, la teneur en eau des graines est en deçà des normes exigées sur la lentille (entre 14 et 16 % d'humidité) à la livraison des graines, avec une valeur moyenne à 13,1 %. Une variabilité modérée est observée à l'échelle nationale, avec une teneur en eau plus faible de 12 % sur le Centre-Ouest, touché par la sécheresse lors de la récolte.

Maintien de la bonne teneur en protéines pour la récolte 2023

La teneur en protéines de la production 2023 de lentille est de 28,7 % ; elle se rapproche de la moyenne de 2022 qui était à un niveau très élevé (30,2 %). Les teneurs maximales enregistrées pour cette campagne sont dans le Nord-Est avec 29,6 % ainsi que dans le Nord-Ouest avec 28,8 %. Ces bassins avaient également les teneurs en protéines les plus importantes en 2022.

Ces teneurs en protéines satisfaisantes observées sur la récolte 2023 s'expliquent par un bon enracinement de la culture en début de cycle lui permettant la mise en place d'une nodulation de qualité, un fonctionnement efficace de la fixation symbiotique et une bonne nutrition azotée.

Distribution des principaux critères de qualité en 2023



Un taux de grains bruchés important

La récolte 2023 se caractérise par un taux en grains bruchés important à hauteur de 10,2 %. Cette moyenne est très tirée par quelques échantillons particulièrement touchés, allant jusqu'à 79,5 %. Dans l'ensemble, sur les 34 échantillons, on relève une moindre hétérogénéité (par rapport aux deux années précédentes) et des teneurs plus faibles sur la majorité des bassins.

Des poids de mille graines homogènes sur les différentes zones de production

Les poids de mille grains (PMG) de la récolte de lentille 2023 sont très homogènes entre les bassins de production avec une moyenne de 27,2 g et un écart-type de 3,8 g. L'homogénéité des PMG, autour d'une valeur satisfaisante pour la filière, distingue cette récolte des deux précédentes : 2021 était caractérisée par de faibles PMG sur l'ensemble des échantillons analysés et 2022 se distinguait par une forte hétérogénéité de PMG entre les bassins de production. Les calibres sont également très homogènes entre zones de production, à l'exception du Sud-Est qui présente 10 % de grains à très petits diamètres, inférieurs à 3,5 mm, probablement en raison de stress climatiques avec des conditions de remplissage des gousses sèches et chaudes. Le calibre est un critère physique important pour l'aval de la filière. Il peut être déterminé dans un contrat ou par les cahiers des charges (cas des signes officiels de la qualité et de l'origine).

Bonne qualité visuelle de la récolte 2023

Le climat de la campagne 2023 a été moins extrême que les années précédentes, permettant de limiter les défauts physiques des graines de lentille. La qualité visuelle des lots évalués en 2023 se distingue des échantillons des deux années précédentes. Sur la plupart des critères retenus tels que les graines germées, graines échaudées, graines pourries ou encore fâchées, la campagne 2023 ne présente aucun défaut, ou alors dans des proportions très faibles. Par exemple, aucun échantillon ne présente de graines germées en 2023. De même, des graines échaudées sont notées dans 5 % des échantillons 2023 et à des niveaux très faibles, alors que ce défaut était observé en 2022 sur plus de 60 % des échantillons évalués. Toutefois, des graines cassées ou splittées, qui devront être éliminées avant commercialisation finale, ont été observées sur l'ensemble des échantillons de la récolte 2023. Dans 24 % des cas, le nombre de graines cassées de l'échantillon est même compris entre 1 et 10 %. Ce défaut peut s'expliquer par la teneur en eau moyenne des échantillons en dessous des normes, qui constitue un facteur de risque pour la casse des grains.

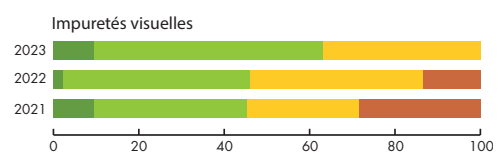
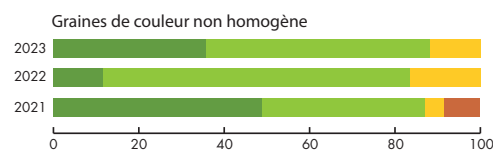
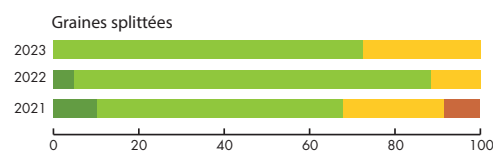
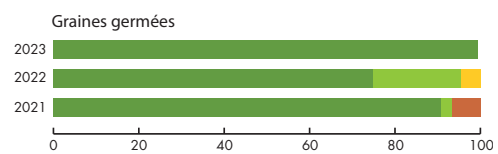
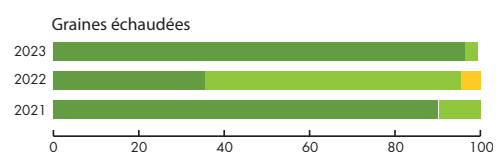
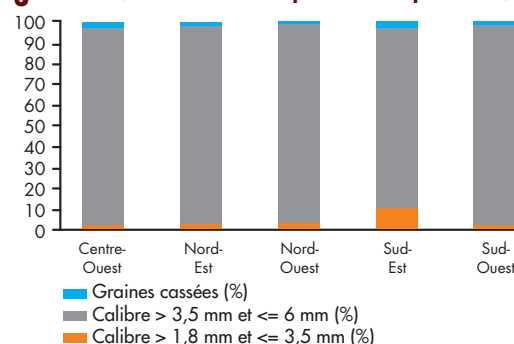
Impuretés et hétérogénéité de couleur des lots : un problème récurrent pour les récoltes de lentille

La récolte 2023 ne déroge pas aux tendances constatées en 2022 et 2021. Plus de 90 % des lots de lentille évalués présentent des impuretés visuelles. Il s'agit de végétaux, probablement des adventices récoltées avec la culture, ou de graines d'une autre culture. Ces impuretés peuvent parfois représenter jusqu'à 10 % de l'échantillon. Cependant, la récolte 2023 est exempte d'échantillons à plus de 10 % d'impuretés, au contraire des récoltes 2021 et 2022. Enfin, des graines de lentille de couleur non homogène sont notées dans plus de 60 % des échantillons. Cette fréquence est moins importante qu'en 2022 mais reste problématique pour la propreté des lots.

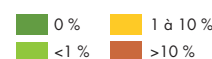
Méthodologie de l'enquête

En 2023, les données de l'Observatoire sont issues d'analyses d'échantillons de graines prélevés lors de la livraison à l'organisme collecteur par l'agriculteur. Nous remercions les organismes collecteurs participants pour leur collaboration. Les résultats présentés sont issus des analyses réalisées par le laboratoire d'analyses physicochimiques de Terres Inovia à Ardon selon des méthodes normées ou validées par Terres Inovia, à l'exception du taux de grains bruchés dont les radiographies ont été sous-traitées. Pour les analyses visuelles, chacun des critères (graines fâchées, splittées, germées...) est noté en 4 classes : absence, présence à moins de 1 %, présence de 1 à 10 %, présence à plus de 10 %.

Répartition des classes de calibres de graines (mesurées en 2023 par bassin de production)



L'axe horizontal représente le pourcentage de lots qui répondent au critère



Cette fiche vous a été utile ?
 Contribuez à sa réalisation et participez à l'envoi d'échantillons de graines en contactant le laboratoire : contact_labo@terresinovia.fr
 Fiche éditée par Terres Inovia
 1, avenue Lucien Bréfignières - CS 30020
 78850 Thiverval-Grignon
 Tél : 01 30 79 95 00 - www.terresinovia.fr
 Avec le concours de Terres Univia