

Qualit@lim

Qualité des céréales pour
l'alimentation animale : **Orge fourragère**



N°54
Octobre 2020

La récolte d'orge fourragère 2020 : Qualité satisfaisante pour l'alimentation animale

La production française d'orges de la récolte 2020, toutes utilisations confondues, est estimée à 10,5 millions de tonnes, soit une diminution de 23 % par rapport à la récolte précédente (*estimation au 01/10/2020, Service de la Statistique et de la Prospective - ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation*). Ce résultat s'explique par une baisse des rendements de 25 % (53,2 q/ha en moyenne) malgré un maintien des surfaces (+ 2 %).

Avec de faibles teneurs en eau, de bons poids spécifiques et des teneurs en protéines et amidon satisfaisantes, les orges de la récolte 2020 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 12,4 % en moyenne, en légère hausse par rapport à 2019* (12,1 %). Les moyennes par région sont comprises entre 12,0 et 13,8 %. Au niveau national, 80 % des volumes enquêtés présentent une teneur en eau inférieure à 13,5 % et 64 % une teneur inférieure à 12,5 %.

Poids spécifique

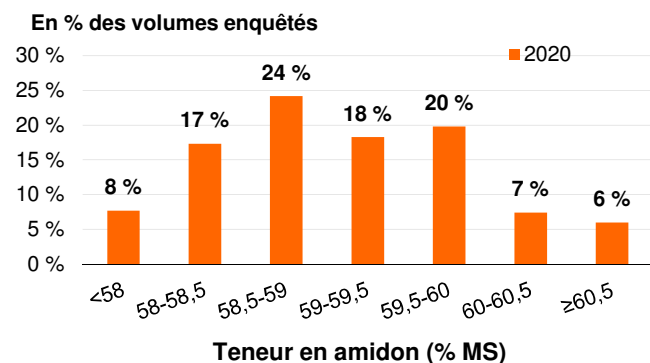
La moyenne des poids spécifiques est de 66 kg/hl cette année contre 67,5 kg/hl en 2019*, valeur proche du résultat 2018. 62 % des orges dépassent le seuil de 66 kg/hl et 85 % le seuil de 64 kg/hl. Au niveau régional, les moyennes varient de 63 à 67 kg/hl.

Teneur en amidon

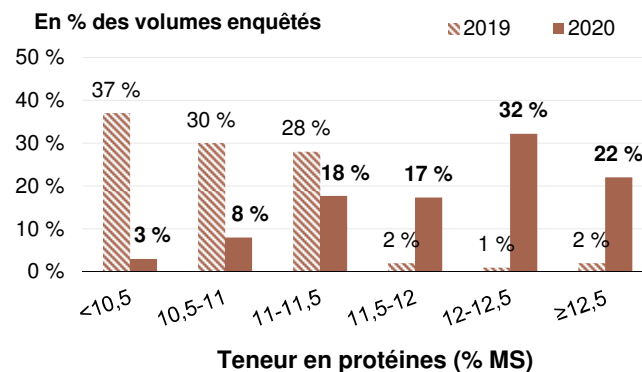
Cette année, la teneur en amidon est de 59,0 % MS en moyenne. Les teneurs en amidon diffèrent selon les régions de production, mais sont assez homogènes (de 58,3 % MS à 60,0 % MS). 75 % des volumes enquêtés en orge fourragère présentent des valeurs supérieures à 58,5 % MS et 51 % au-dessus de 59,0 % MS.

Teneur en protéines

Le taux de protéines (N x 6,25) moyen des orges fourragères analysées est de 12,0 % MS. Cette teneur est supérieure à la moyenne 2019* (10,7 % MS). Les moyennes régionales s'échelonnent de 11,2 à 12,8 % MS. Au total, 84 % des volumes enquêtés affichent une teneur en protéines supérieure à 12,0 % MS.



Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Enquête qualité collecteurs 2020

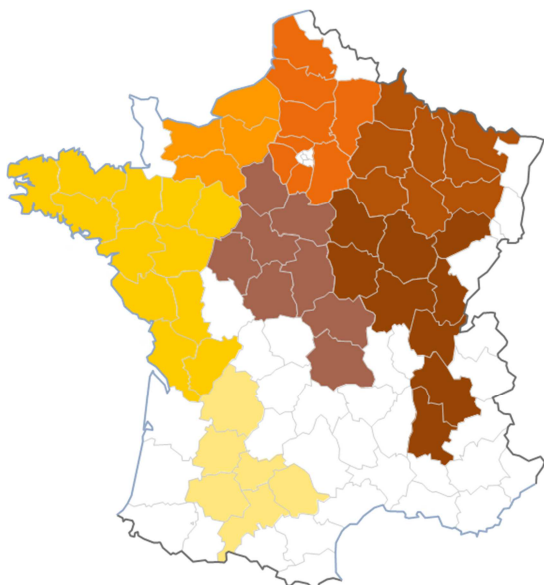


Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Enquête qualité collecteurs 2020

*A 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 d'échantillons) | (10) | (21) | (8) | (21) | (22) | (22) | (19) |
| Eau (%) * | 11,9 | 13,5 | 12,4 | 12,9 | 12,4 | 11,8 | 11,6 |
| PS (kg/hl) * | 65,1 | 66,2 | 66,2 | 66,8 | 66,9 | 66,4 | 63,1 |
| Protéines (% MS) * | 11,9 | 11,8 | 11,2 | 11,3 | 12,3 | 12,5 | 11,8 |
| Amidon (% MS) * | 60,0 | 58,3 | 59,5 | 59,1 | 59,2 | 58,7 | 59,3 |
| MM (% MS) ** | 2,5 | 2,5 | 2,2 | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,4 |
| MG (% MS) ** | 1,9 | 1,9 | 2,0 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,0 |
| Sucres (% MS) ** | 1,9 | 2,4 | 1,6 | 2,6 | 2,0 | 1,5 | 2,0 |
| CB (% MS) ** | 4,4 | 4,9 | 4,9 | 4,7 | 4,6 | 4,7 | 5,3 |
| NDF (% MS) ** | 18,5 | 20,7 | 20,1 | 27,3 | 20,6 | 19,4 | 22,3 |
| Parois (% MS) ** | 18,4 | 20,4 | 18,5 | 19,4 | 18,9 | 18,8 | 19,7 |
| EB (kcal/kg MS) ** | 4459 | 4479 | 4487 | 4466 | 4501 | 4507 | 4487 |
| dMOv (%) | 84,9 | 84,0 | 84,5 | 84,2 | 85,7 | 84,5 | 84,0 |

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 solubles dans le détergent neutre ; Parois : Parois végétales insolubles dans l'eau ; EB : Energie Brute ; dMOv : digestibilité (porc) de la Matière Organique mesurée in vitro.

* valeurs pondérées par les tonnages enquêtés ; ** valeurs mesurées sur les mélanges.

Source : FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal / Enquête qualité collecteurs 2020

Ces résultats sont issus de l'enquête « Orges » réalisée par FranceAgriMer et ARVALIS - Institut du végétal, auprès des collecteurs à l'entrée des silos. Le réseau de l'enquête Orges est constitué de 159 silos appartenant à des coopératives ou négociants. Pendant la moisson, 123 échantillons d'orge fourragère ont été prélevés à l'entrée de ces silos par les agents de FranceAgriMer puis expédiés pour analyses. Pour rappel, en 2019, 69 échantillons d'orge fourragère avaient été analysés pour la reprise du partenariat FranceAgriMer / ARVALIS - Institut du végétal sur l'enquête « Orges ».

Sur les 123 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, Norme NF V18-122), parois végétales insolubles dans l'eau, énergie brute (Norme NF EN ISO 9831 – Calorimétrie) et la digestibilité de la matière organique in vitro (Jaguelin-Peyraud et Noblet, 2003). Les analyses ont été réalisées par le pôle analytique d'ARVALIS - laboratoire accrédité.

FranceAgriMer : 12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil
 ARVALIS - Institut du végétal : 3 rue Joseph et Marie Hackin 75116 Paris
 Avec le soutien d'Intercéréales