

Le colza d'hiver : Toujours les limaces et peu d'altises jusqu'à présent !

La culture de colza d'hiver présente des levées très différentes selon les champs. La pluviométrie excessive après les semis de colza, a entraîné une levée difficile à plusieurs endroits, nécessitant parfois un ressemis. Les stades au sein de la culture varient fortement et vont, lorsque le colza est levé, du stade cotylédons à 4 feuilles pour les plus développés. Les levées sont donc hétérogènes dans de nombreux cas.



Figure 1 : Colza d'hiver à différents stades de développement (23/09/24) et morsure de limace sur feuille.

Des dégâts de limaces sont bien visibles, aussi bien en bordure qu'au milieu du champ. Il ne faut pas hésiter à utiliser un molluscicide, en cette année humide. Les limaces sont toujours menaçantes car le colza n'est pas encore assez développé. Il faut continuer à être attentif au développement de la culture surtout si les pluies sont de retour.

Le relevé des pièges à insectes, dans le cadre du réseau de piégeage, indique de faibles captures d'altises malgré quelques journées estivales connues la semaine dernière. Les altises adultes ont été capturées dans 7 bassins, à raison de 1 à 7 individus par piège. Dans plusieurs bassins, aucune altise n'a été piégée. Les morsures d'altises sur plantes ont été observées dans 12 champs, avec une faible proportion jusqu'à présent, allant de 2 à 15 plantes touchées sur 40. Il n'y a donc pas d'intervention insecticide à réaliser mais la surveillance doit continuer, au vu des divers stades du colza à l'heure actuelle. Selon le choix de la variété au moment du semis et de la désinfection des semences, les jeunes plantes de colza sont protégées contre les premières attaques d'altises par la désinfection insecticide, au flupyradifurone (BUTEO START) ou au cyantraniliprole (LUMIPOSA).

Un bon départ de la culture du colza d'hiver nécessite notamment une bonne surveillance des limaces et des altises.

Groupe « Colza », C. Cartryse

Les catégories de qualité technologique des froments

Les 5 catégories de qualité technologique des variétés de froment cultivées en Wallonie présentées ci-dessous ont été établies en se basant principalement sur la valeur de la qualité technologique à la panification des protéines, le W/P (W : Force boulangère à l'alvéographe Chopin ; P : Protéines) ; en tenant compte également des valeurs critiques du temps de chute de Hagberg, de la teneur en protéines et des autres paramètres (Alvéographe Chopin et Mixolab Chopin +). Les échantillons sont issus d'essais variétaux wallons de post-inscription des dernières années.

- **Q1A (Froment panifiable premium améliorant belge)** est une catégorie de qualité panifiable semblable à celle des blés améliorants en France et qualité E en Allemagne.
- **Q1 (Froment panifiable premium belge)** est une catégorie de qualité panifiable semblable à celle des blés VRM en France et qualité A en Allemagne.
- **Q2 (Froment panifiable supérieur belge)** est une catégorie de qualité panifiable semblable à celle des blés BPMF en France et qualité B en Allemagne. En Belgique, cette qualité est destinée à l'amidonnerie surtout si elle est très exigeante en protéines.
- **Q3 (Froment amidonnerie belge ; blé standard belge)** est une catégorie de qualité pouvant être utilisée en amidonnerie. La qualité Q2 peut également être utilisée pour cette transformation.
- **Q4 (Froment basique belge ; blé standard belge)** est une catégorie de qualité basique, c'est-à-dire fourragère en raison d'un défaut très significatif dans le profil de qualité de la variété.

Ces catégories de qualité technologique sont évaluées pour l'aptitude à la panification standard en mono-variété pur et sans additifs. Habituellement, les mélanges meuniers sont réalisés avec environ 10% de froment panifiable premium améliorant (Q1A), puis 20-30% de froment panifiable premium (Q1) puis plus de 50% de froment panifiable supérieur (Q2). Cela s'explique par l'impact économique du rendement à l'hectare qui est inversement corrélé à la qualité de la protéine à la panification. La culture de variété de qualité panifiable nécessite donc de s'assurer une récolte contractualisée ainsi qu'un revenu et une marge brute à l'hectare similaires aux variétés fourragères.

Les variétés Q4B (comme LG Skyscraper et SU Ecusson) sont de type biscuitière. Elles ont une faible force boulangère du gluten mais avec un gluten très extensible.

Des classements distincts sont réalisés entre agriculture conventionnelle et biologique car la qualité du gluten est parfois différente entre ces deux modes de culture pour une même variété. Cela vient du fait qu'il y a une interaction entre la fumure azotée et la variété. Certaines variétés n'arrivent pas à maintenir leur niveau de production de protéines technologiques panifiables lorsqu'une fumure azotée moins favorable est appliquée.

Agriculture conventionnelle

Tableau 1 – Classement des variétés de froment en cinq catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs en agriculture conventionnelle basées sur les essais variétaux de post-inscription du CRA-W (*, données limitées ; variété biscuitièreB ; h, hybride).

Q1A Panifiable premium améliorant belge	Q1 Panifiable premium belge	Q2 Panifiable supérieur belge (et amidonnerie)	Q3 Amidonnerie belge (Blé standard belge)	Q4 Basique belge (Blé standard belge)
(Alessio*)	Cubitus	Chevignon	Campesino	Champion
Arminius	KWS Dag	Hyacinth (h)	Celebrity	Debian
Christoph	KWS Emerick	Hyking (h)	Crossway	Gleam
Montalbano	LG Keramik	Irun	Garfield	Johnson
Moschus		Intensity	Geluck	KWS Keitum
		KWS Donovan	KWS Sverre	LG Skyscraper ^B
		KWS Extase	LG Apollo	SU Ecusson ^B
		RGT Perkussio	LG Audace	
		SU Addiction	Positiv	
		SU Hyntact (h)	SY Admiration	
		SY Revolution	Winner	
		WPB Calgary	WPB Newton	

Les catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs des variétés de froment biologique ont été réalisées de la même manière que décrite dans la partie froment conventionnel.

Tableau 2 – Classement des variétés de froment BIO en cinq catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs en agriculture biologique basées sur les essais variétaux de post-inscription du CARAH, CPL-Végémar et CRA-W (données limitées*, variété biscuitièreB).

Q1A BIO Panifiable premium améliorant belge	Q1 BIO Panifiable premium belge	Q2 BIO Panifiable supérieur belge (et amidonnerie)	Q3 BIO Amidonnerie belge	Q4 BIO Basique belge
Adamus	Christoph	(Abracadabra*)	Emotion	Chevignon
Alessio	Energo	(Camillus*)	Geny	(Gergovie*)
Arameus	Montalbano	Chaussy	(Glenan*)	Gwenn
Arminius	Moschus	Cubitus	LD Cape	SU Ecusson ^B
Grannosos	Mossette	(Glaz*)	LG Keramik	Winner
Tillexus	(Phildor*)	Imperator	(KWS Corole*)	
Togano	Renan	KWS Emerick	KWS Eternel	
	Wital	(RGT Farmeo*)	(SU Tarrafal*)	
		Wendelin	(SY Revolution*)	

Plus d'informations et de graphiques dans le Livre Blanc Céréales de septembre 2024.

Retrouvez déjà les présentations orales gratuitement en ligne et, dans les prochaines semaines, le livre complet sur le site <https://livre-blanc-cereales.be/>

Groupe « Qualité », B. Godin

Livre Blanc Céréales de septembre 2024 – comment se le procurer ?

Vous n'avez pas pu vous rendre à la séance du Livre Blanc Céréales, du jeudi 12 septembre dernier ?

Vous pouvez commander le Livre ; par versement de 19 € pour un envoi en Belgique (12 € + 7 € de frais d'envoi pour la Belgique) et de 29 € pour un envoi en France (12 € + 17 € de frais d'envoi pour la France), au n° de compte BE62 3401 5580 3761, ULiège - GxABT - 5030 Gembloux en communication « Livre Blanc Sept 2024 » + « votre adresse ». Renseignements : 081/62.21.39.

Les présentations orales sont déjà disponibles gratuitement sur le site <https://livre-blanc-cereales.be/author/presentation/>

Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter le CePiCOP

Mail : info@cepiscop.be

Tél : 081/62.21.39

Site : <https://centrespilotes.be>

Prochain avis : le mardi 1 octobre 2024

Réalisés grâce au concours et au soutien : du SPW-Direction de la Recherche et du Développement, du CARAH asbl, du CRA-W, du CORDER asbl, de la Province de Liège – Agriculture, de ULg-GxABT, de l'OPA qualité Ciney asbl, de Requasud asbl.

Cet avis ne peut être diffusé sans l'accord du CePiCOP