

Colza d'hiver : Développement contrasté à cause de la sécheresse !

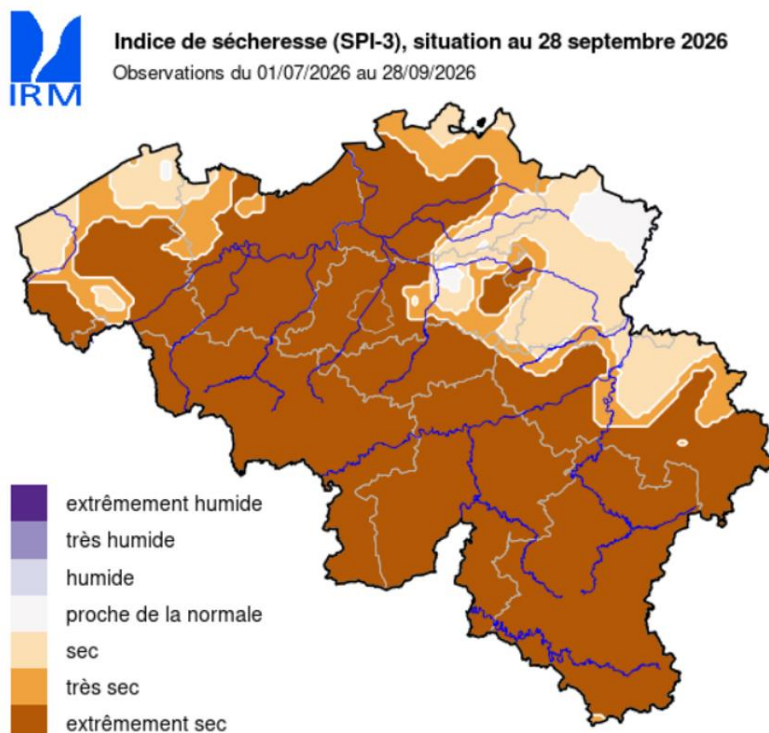
En une semaine avec des températures supérieures à la normale, le colza d'hiver s'est bien développé sauf dans les terres très sèches. Les colzas les plus avancés sont actuellement à 6-7 feuilles (BBCH16-17) avec un bon pivot racinaire et sont bien réguliers. La majorité des champs suivis se situent entre 4 et 6 feuilles (BBCH14-16). Les moins développés ou les plus irréguliers sont entre cotylédons et 3 feuilles (BBCH10-13).

Les températures élevées favorisent également l'activité des insectes. Dans les pièges, les grosses altises sont nettement plus nombreuses : de 22 à 91 adultes capturés en une semaine dans 8 bassins, de 1 à 15 adultes dans 7 bassins et aucune altise dans 3 bassins.

Le nombre de plantes avec morsures d'altises varie fortement d'un champ à l'autre. Les colzas les moins développés sont soumis à une plus forte pression des altises adultes, avec jusqu'à 100 % de plantes touchées par des morsures. Ces altises ont été observées ce lundi, à raison de 1 à 2 individus pour 40 plantes dans 8 champs ; ailleurs, elles n'ont pas été observées la journée.

Les pucerons sont aussi visibles à la face inférieure des feuilles, soit seuls ou en colonies, soit verts aptères ou noirs ailés. Les premiers pucerons parasités ont été observés dans 9 champs.

Le mois de septembre se termine par des journées très chaudes, très ensoleillées et toujours très sèches, avant l'arrivée tant attendue de la pluie annoncée pour ce jeudi 1^{er} octobre, ce qui permettrait de booster la culture de colza d'hiver.



Carte de la situation actuelle de sécheresse en Belgique (Source : IRM)

Christine Cartrysse, Centre Pilote CePiCOP

Les catégories des qualités technologiques des épeautres

Les quatre catégories de qualité technologique des variétés d'épeautre cultivées en Wallonie présentées ci-dessous (Tableau 2) 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 et Mixolab+) (**Erreur ! Source du renvoi introuvable.**). Les échantillons sont issus d'un mélange de lieux wallons des essais variétaux réalisés au cours des dernières années avec protection fongicide.

1. **Qe1 (Epeautre panifiable en pur)** est une catégorie de qualité d'épeautre apte à être panifiée de manière standard en pur ;
2. **Qe2 (Epeautre panifiable avec 30-50 % de froment de qualité panifiable Q1)** est une qualité d'épeautre dont la panification classique nécessite soit un ajout d'au moins 30 à 50 % d'un froment de qualité panifiable Q1, soit une panification artisanale en pur ;
3. **Qe3 (Epeautre panifiable avec 50-70 % de froment de qualité panifiable Q1)** est une qualité d'épeautre dont la panification classique nécessite soit un ajout d'au moins 50 à 70 % d'un froment de qualité panifiable Q1, soit une panification très artisanale en pur ;
4. **Qe4 (Epeautre panifiable avec 70-90 % de froment de qualité panifiable Q1)**. Il est possible de panifier cette catégorie soit en ajoutant au moins 70 à 90 % d'un froment de qualité panifiable Q1, soit une panification extrêmement artisanale en pur.

Ces catégories de qualité technologique sont évaluées pour l'aptitude à la panification standard en mono-variété pur et sans additifs. 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.

Tableau 1 – Valeurs pour les paramètres de qualité technologique pour chaque classe panifiable d'épeautre.

Qualité panifiable belge de l'épeautre	Panifiable en pur 100 % Epeautre	Panifiable en mélange 1/3 Epeautre – 2/3 Froment Q1
Variété	Q1e	Q2e et Q3e
Humidité des grains nus (%)	≤14,5 (≤15,5)	
Hagberg mouture intégrale (s)	≥220 (≥180)	
Alvéographe Chopin : W Force boulangère (10-4 J)	≥125 (≥100)	≥100 (≥75)
Alvéographe Chopin : P/L Rapport Ténacité/Extensibilité	≤0,5 (≤1,0)	
Stabilité du gluten au Mixolab+ (min)	≥8	≥7
Zélény référence (ml)	≥25	≥20
Protéines grains (N*5,7 ; %MS)	≥13,0 BIO : ≥12,5	≥12,5 BIO : ≥12,0

Les valeurs entre parenthèses correspondent au seuil limite souple.

Agriculture conventionnelle

Tableau 2 – Classement des variétés d'épeautre pour leur qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs en agriculture conventionnelle basé sur les essais variétaux de post-inscription du CRA-W (*, données limitées).

Qe1 Panifiable en pur	Qe2 Panifiable avec 30-50% de froment Q1	Qe3 Panifiable avec 50-70% de froment Q1	Qe4 Panifiable avec 70-90% de froment Q1	
(Copper*)	Alboretto	Lucky	Badensonne	Gletscher
Franckentop	Beffroi	Zollernperle	Comburger	Lignée 24
Sérénité	Convoitise	Zollernspelz	Conforte	Oberkulmer
Zollernfit	Cosmos		Courtoise	Steiners Roter Tiroler
Zor	Franckenkorn		Ebners Rotkorn	

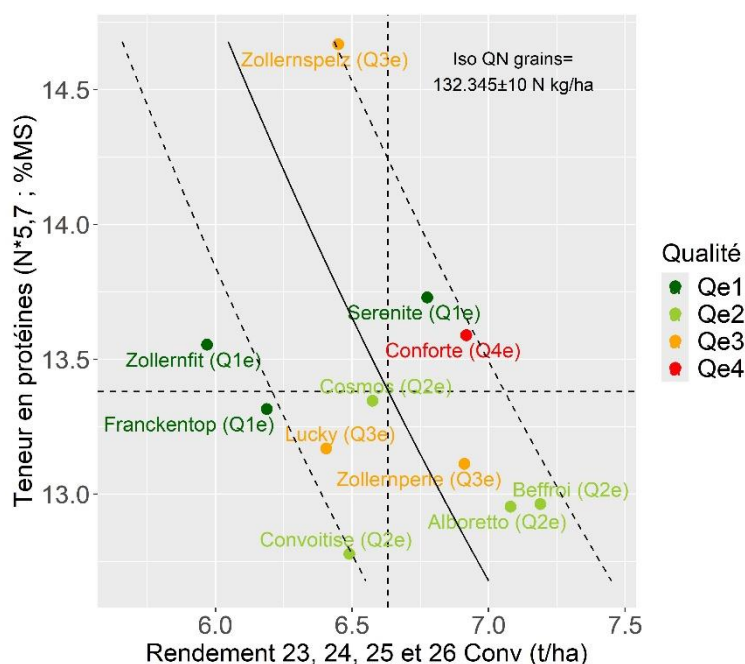


Figure 1 – Compromis entre les protéines et le rendement à l'hectare des épeautres conventionnelles basé sur les essais variétaux de post-inscription du CRA-W de 2022 à 2026.

Agriculture biologique

Les catégories de qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs des variétés d'épeautre biologiques ont été réalisées de la même manière que décrite dans la partie épeautre conventionnelle.

Tableau 3 – Classement des variétés d'épeautre BIO pour leur qualité technologique pour la panification en pur et sans additifs en agriculture biologique basées sur les essais variétaux de post-inscription du CARAH, du CPL-Végémar et du CRA-W.

Q1e BIO Panifiable en pur	Q2e BIO Panifiable avec 30-50% de froment Q1 BIO	Q3e BIO Panifiable avec 50-70% de froment Q1 BIO	Q4e BIO Panifiable avec 70-90% de froment Q1 BIO	
Copper	Beffroi	Alboretto	Badensonne	Gletscher
Franckentop	Convitoise	Cosmos	Comburger	Lignée 24
Sérénité		Lucky	Conforte	Oberkulmer
Zollernfit		Zollernperle	Courtoise	Steiners Roter Tiroler
Zor		Zollernspelz	Ebners Rotkorn	Gletscher

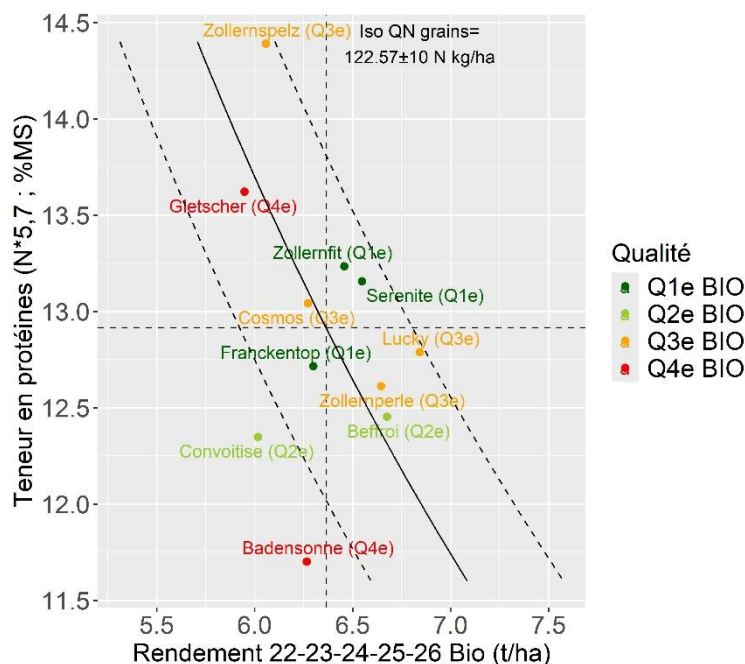


Figure 2 – Compromis entre les protéines et le rendement à l'hectare des épeautres biologiques basé sur les essais variétaux de post-inscription du CARAH, CPL-Végémar et CRA-W de 2022 à 2026.

Groupe « qualité », B. Godin

Formation Phytolice à Chimay

Dans le cadre du week-end dédié à la finale nationale de CMJ BBB/CMA, organisée par la FJA de Chimay, une formation Phytolice est proposée sur le thème :

Les ravageurs et maladies des céréales : reconnaissance et moyens de lutte

Samedi 3 octobre

10h à 12h

Fermes du Bois de Virelles, 5 – 6461 Chimay

Gratuit

La formation sera animée par **Noémie Vannoppen** du CePICOP.

Inscription sur place

Infos : 081/81 01 13

eugenie.laine@fja.be



Nouvelle édition des carnets de champ disponible !

Le CePiCOP met **gratuitement à disposition une nouvelle édition de ses carnets de champ papier**, mise à jour pour tenir compte des évolutions réglementaires.



Vous souhaitez continuer à enregistrer vos traitements au format papier ?



Vous pouvez commander gratuitement votre carnet auprès du CePiCOP :



info@cepicop.be



081/62.21.39



Pour rappel, à partir du 1^{er} janvier 2027, le registre devra obligatoirement être tenu au format électronique.

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

Contacts généraux :

✉ : info@cepicop.be

☎ : 081/62.21.39

Site internet :

🌐 : <https://centrespilotes.be/cp/cepicop/> (ou via la QR code ci-contre)

Réseaux sociaux :   



Prochain avertissement le 6 octobre 2026

Réalisé grâce au concours et au soutien de nos partenaires :



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