

T1972CLOS06

Allocution de Monsieur F. POUILLAUDE (France)

Les préoccupations des transformateurs de graines de tournesol ont bien été exprimées par les titres des communications données dans la section "Technologie".

Tout d'abord, au niveau de la sélection, nous avons manqué la communication de MM. SHCHORI et NAVON qui aurait probablement pu apporter une importante contribution en montrant l'emploi de la résonance magnétique nucléaire, mais ils ne sont pas venus.

La bonne conservation des graines, décortiquées ou non, est un problème important. Le contrôle de la reprise d'acidité en particulier est une nécessité absolue. Deux communications nous ont indiqué que le phénomène pouvait être maintenant maîtrisé. Ensuite, la disponibilité de méthodes rapides de détermination de la teneur en huile des graines est aussi perçue comme très nécessaire par tout le monde.

Pour les stockeurs, le négoce et les huiliers, Monsieur CHANET, du CETIOM, a montré que l'on disposait d'une méthode rapide et sûre pour faire cette détermination.

Au travers de la communication de Madame BERANGER, s'est exprimé le souci de l'homogénéité de la récolte pour le triturateur, et, en particulier, que les teneurs en impuretés et en humidité soient mieux contrôlées, tout au moins dans notre pays, et des efforts paraissent possibles dans ce sens.

Deux communications devaient nous parler du décortilage. L'une devait porter sur l'optimisation des techniques classiques. L'autre, de Monsieur PREVOT, a laissé entrevoir de bons espoirs de voir améliorer cette étape importante et coûteuse du traitement des graines. Les spécialistes de l'alimentation du bétail nous ont indiqué, en effet, que l'on avait besoin de tourteaux dont la teneur en cellulose soit basse et un bon décortilage leur paraissait une nécessité. Monsieur PREVOT nous a montré que la conjonction du décortilage et de la minoterie des tourteaux, après extraction, permettait d'obtenir des produits particulièrement riches en protéines et comparables au tourteau de soja, sur ce point de vue tout au moins.

Néanmoins, il nous semble qu'il y ait besoin d'éclairer plus avant le problème du décortilage. Des auteurs nous ont indiqué, d'un côté que l'extraction de l'huile des coques était en fait économiquement intéressante et ceci met en doute l'intérêt du décortilage, mais l'huile ainsi extraite est certainement riche en cire et en la séparant on entraînera de l'huile. Nous pensons donc que l'optimum reste à trouver entre le décortilage et ses différentes approches technologiques et le décirage ultérieur de l'huile. Peut-être des généticiens détiennent-ils la réponse et nous souhaitons qu'ils trouvent une graine ne contenant ni huile, ni, encore moins, de cire dans la coque.

L'élimination des cires de l'huile de tournesol, comme nous l'avons vu, est une préoccupation importante des huiliers. Une communication nous a parlé de ce problème et indiqué une voie de solution qui a l'élégance de traiter en même temps le problème de la démucilagination.

Nous avons remarqué qu'aucune communication n'a parlé de la teneur en acide linoléique. Je me permets, ici de soulever le problème en souhaitant qu'il soit mieux éclairé. En effet, pour un huilier et également pour un consommateur, ce n'est pas la même chose de recevoir 55 % d'acide linoléique que 70.

J'émetts également un deuxième vœu : il me paraît essentiel de disposer d'une méthode précise de la détermination de la teneur en cire permettant de doser même quelques p.p.m. dans l'huile. Le "Cool-test" est insuffisant pour nos besoins.

Je conclurai en remerciant ici les différents orateurs qui ont apporté ces contributions.