

T1972PHY15

DISCUSSION

M. - J'ai une remarque à faire à mon collègue de NOVI-SAD : vos résultats doivent être les mêmes que ceux que nous avons eus en Allemagne et en France, où la réponse à la fertilisation donne un tournesol qui n'est pas très grand, mais notre résultat donne la cause de l'hypothèse selon laquelle ce n'est pas une indication pour déterminer la quantité des facteurs résorbés par la plante. Vous avez, lors de votre expérimentation, utilisé trois plantes et ma remarque est la suivante : vous avez la possibilité, pour réaliser vos observations, d'examiner la réponse d'autres plantes après le tournesol, et vous avez donné quelques exemples.

M. BAILLY - En ce qui concerne la dessiccation du tournesol avant la récolte, je voudrais savoir si la teneur en huile des graines diffère lorsque cette dessiccation est faite trop prématurément ?

Quel délai doit-on respecter avant la date présumée pour la récolte ? Délai précédant la maturité totale avant lequel une dessiccation risque de perturber l'activité métabolique dans la graine, entre autre le mécanisme de la lipogénèse ?

Ainsi que certains conférenciers l'on relaté au cours de leur exposé, l'amélioration de la qualité des huiles de tournesol pose certains problèmes. Leur composition en acides gras et en glycérides a une influence sur leur valeur biologique et sur leur stabilité. Cette composition varie en fonction des conditions de cultures, des caractéristiques variétales et du degré de maturité des graines.

En conclusion, une dessiccation trop prématurée peut-elle avoir des conséquences sur le pourcentage et la qualité de l'huile contenue dans la graine ? J'ajoute que certains chercheurs pensent que le processus de la lipogénèse s'effectue en deux temps. Dans cette hypothèse, avec quel intervalle ? d'où l'objet de mon intervention.

M. SAADAT - En ce qui concerne la dessiccation par la voie, aérienne, il faudrait que l'on coupe les disques, qu'on les mette à l'air sec pour qu'ils se dessèchent. On s'est rendu compte que pendant ces quinze jours il y a tout simplement la plantule qui se forme et il n'y a pas de changement pour l'huile, c'est-à-dire pour le pourcentage d'huile. En ce moment, ce qui nous intéresse c'est l'huile. On ne se préoccupe pas de pourcentage de protéines. Je ne sais pas si j'ai bien répondu à votre question.

En ce qui concerne le pourcentage d'huile, comme je viens de le dire, il n'y a pas de changement, mais il se pourrait que le pourcentage des acides gras change. Comme je viens de le mentionner, c'est un sujet de recherche que nous sommes en train d'effectuer. Si le pourcentage d'acides gras change, alors l'huile extraite serait un peu de mauvaise odeur et nous sommes en train d'effectuer des recherches sur ce plan. Mais le pourcentage de matières grasses ne change absolument pas. Vous pourrez récolter deux semaines avant la maturité totale. Le stade que nous préconisons pour la récolte est celui où les feuilles de la partie inférieure jaunissent et où la face inférieure des disques commence à jaunir.