

Fiche 1 : La culture de colza

La plante de colza

Le colza (*Brassica napus* L.), ou *Rape* en anglais, *Raps* en allemand, *Colza* en espagnol, en portugais et en italien est une plante herbacée annuelle de la famille des *Brassicaceae* (crucifères). Planté avant l'hiver, le colza a la particularité de prélever les nitrates qui se trouvent en profondeur dans le sol. C'est une plante oléagineuse, c'est-à-dire qu'elle produit de l'huile. En effet, les fruits du colza – appelées **siliques** – renferment de petites graines noires, exalbuminées aux cotylédons riches en huile : entre 40 et 45%. Ces graines sont écrasées (triturées) pour en extraire l'huile. Le colza peut aussi être cultivé comme fourrage vert.

Le colza est, avec le tournesol et l'olivier, l'une des trois principales sources d'huile végétale en Europe.

Il existe différents types de colza :

- Le colza oléagineux dont les variétés d'hiver sont les plus cultivées. Les graines sont récoltées les plus sèches possible.
- Le colza fourrager est beaucoup moins cultivé ; on distingue les variétés d'hiver consommées au printemps et les variétés d'été.



Figure 1 : Fleur de colza

Le colza est une tête de rotation essentielle pour le froment. Il permet de restructurer les sols et de jouer un rôle de pompe à nitrates. Des études ont montrés qu'il permet d'augmenter les rendements du froment, contrairement à d'autres cultures placées en tête d'assolement comme le maïs. Pourquoi ? Le colza casse le cycle de certaines maladies spécifiques des céréales (fusarioses, piétin échaudage ...) La culture facilite la planification des travaux agricole en venant se placer entre les interventions relatives aux cultures céréalières. En outre, le système racinaire du colza améliore la structure du sol, ce qui donne toutes les chances à la culture de froment qui suit de mieux s'enraciner.

La culture de colza

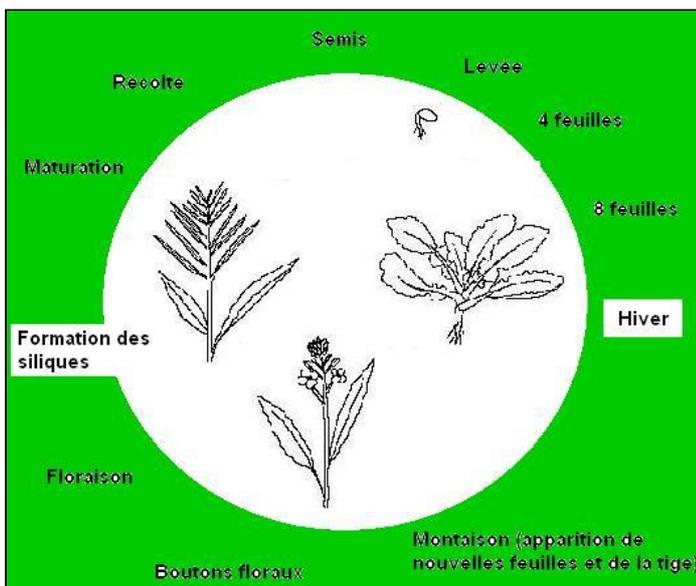


Figure 2 : Stades phénologiques du colza

La préparation du sol pour la culture de colza débute à la mi-juillet. C'est une étape importante. Le labour doit être profond, la terre meuble et très fine de façon à assurer un bon contact entre le sol et la graine. Le semis doit avoir lieu avant le 15 septembre pour garantir un développement racinaire suffisant avant le froid. En effet, c'est avant l'hiver que la racine en pivot se développe ainsi qu'une rosette d'une vingtaine de feuilles.

A la sortie de l'hiver, vers la mi-février, il est bon d'apporter une première fois des engrais à la culture et favoriser ainsi la montaison.

La récolte s'effectue à la moissonneuse-batteuse, de fin juin à début juillet, lorsque les graines sont noires et que leur taux d'humidité ne dépasse pas 15 %.

La culture du colza est parfois peu appréciée des agriculteurs, notamment parce que les rendements ne sont pas garantis. De nombreux facteurs peuvent en être la cause,

comme par exemple la pression des adventices et l'infestation des insectes qui entraînent un fort risque de pertes de rendement. En effet, le colza souffre de la concurrence des mauvaises herbes, et notamment des graminées, grosses consommatrices d'azote. Des traitements herbicides sont indispensables.

Quelques maladies fongiques du colza : la pourriture blanche (*Sclerotinia sclerotiorum*), alternaria (*Alternaria brassicae*), le mildiou (*Peronospora brassicae*), l'oïdium (*Erisiphe polygoni*), la hernie (*Plasmodiophora brassicae*)...

Les ravageurs européens du colza sont très nombreux et impliquent des traitements importants en relation avec les avertissements agricoles. Les méligèthes (*Meligethes aeneus* et *Meligethes viridescens*) attaquent les boutons floraux et peuvent occasionner d'importants dégâts au printemps. Les charançons (*Ceuthorrhynchus napi* et *C. assimilis*) attaquent respectivement la tige et les siliques du colza. De nombreux autres ravageurs peuvent occasionner de moindres dégâts, comme par exemple le pigeon ramier (*Columba palumbus*) qui se nourrit des feuilles.

Utilisation de l'huile

L'huile de colza a une couleur variant du jaune au jaune d'or. Durant l'après-guerre, la vente d'huile de colza a connu une baisse importante, l'acide qui y était contenu étant suspecté de provoquer des maladies cardio-vasculaires. Depuis lors, les variétés dites '00', à très faible teneur en acide érucique, ont été mises au point offrant une huile dont la consommation est sans danger et à l'heure actuelle, les nutritionnistes vantent son fort pourcentage en acides gras mono-insaturés [acide oléique (60%)] et poly-insaturés [acide linoléique (20%) et acide linoléique (10%), précurseurs respectivement des familles des acides gras omega-6 et omega-3], qui rendent cette huile alimentaire particulièrement précieuse, entre autres pour leur intérêt dans la prévention des maladies cardio-vasculaires.

Par ailleurs, la culture du colza connaît depuis quelques années un regain d'intérêt au niveau européen comme matière première pour l'huile carburant et le biodiesel. En Belgique, le colza a connu un essor prodigieux à la fin des années '80 pour atteindre 7.000 ha emblavés en 1991. Depuis, cette culture a connu un nouveau fléchissement. Une partie du colza est toutefois semée sur les terres mises en jachère à des fins énergétiques.

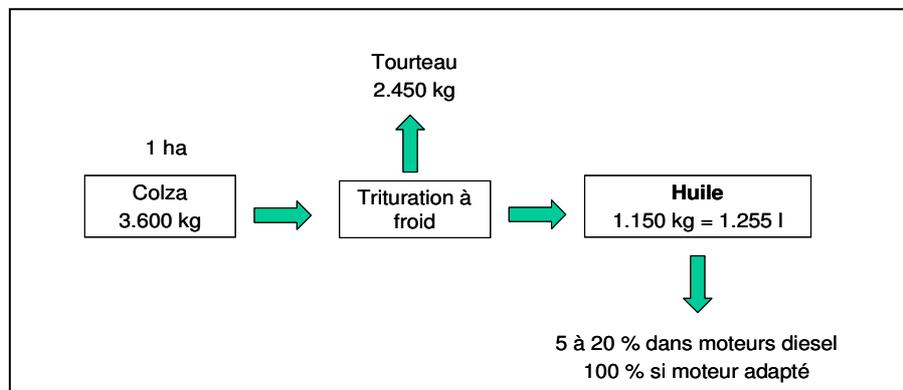


Figure 3 : Schéma de production de l'huile carburant

Il existe nombre d'applications pour l'huile de colza qui entre dans la composition des huiles anti-poussières, des fluxants pour bitume, des biolubrifiants, des adjuvants pour pesticides, des encres végétales ...

Après extraction de l'huile, les résidus sont valorisés sous forme de tourteaux et utilisés en alimentation animale (cf. Fiche 7 – Les qualités nutritives des tourteaux de colza).

Sources consultées :

- <http://www.apaqw.be/>
- <http://www.eutraco.com/bio/huiles/colza.html>
- <http://www.inra.fr>
- <http://www.reckholz.ch>