



COLZA



Absent du paysage agricole français il y a 30 ans, le colza occupe aujourd'hui, avec plus de 1,5 millions d'hectares, 12 % des surfaces de grandes cultures cultivées en France.

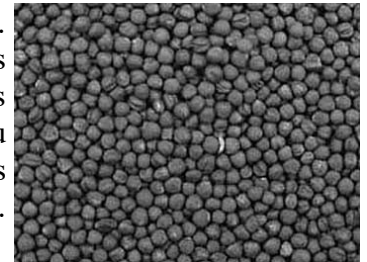
Riches en huile et en protéines végétales, ses graines font l'objet d'utilisations très diverses : alimentation pour les hommes comme pour les animaux, chimie végétale et source d'énergie renouvelable.

Les origines du colza

Le colza est issu d'un croisement naturel ancien du chou et de la navette. La plante a d'abord été cultivée en Chine durant l'Antiquité avant d'être introduite au XVIIIème siècle en Europe et notamment en Scandinavie, Flandres et Allemagne.

Du nom latin de « *Brassica napus* L. », le colza appartient à la famille des Brassicacées (anciennement appelées crucifères), comme par exemple la moutarde. Un nom de famille qui s'explique par une raison simple : la corolle de ses fleurs est constituée de quatre pétales disposés en croix.

Les fleurs de colza sont composées d'un pistil et de six étamines qui produisent le pollen. La floraison des champs commence généralement au mois d'avril et dure plusieurs semaines. Les boutons s'épanouissent d'abord en grappes. C'est alors que le butinage des abeilles et le vent font leur œuvre : le pollen féconde les ovules des fleurs de la plante ou d'autres plus éloignées. Une fois fécondées, les fleurs se transforment en de fines gousses (siliques) qui contiennent de quinze à trente petites graines sphériques de couleur foncée. Le colza est alors bientôt prêt à être récolté.



Le colza a la particularité d'être très apprécié de nombreux insectes pollinisateurs, au premier rang desquels les abeilles domestiques. C'est ainsi que, dans de nombreuses régions agricoles, la plante est souvent la première ressource florale disponible pour les abeilles domestiques lorsqu'elles sortent d'hibernation.

Une autre spécificité de la culture du colza est très appréciée des agriculteurs : la plante est une « tête de rotation ». Cela signifie que le colza, qui est semé dès la fin de l'été, est positionné en premier dans la rotation des cultures des agriculteurs, avant les céréales. Absorbant l'azote en automne et rompant le cycle des mauvaises herbes et des maladies des céréales, le colza permet de réduire la quantité engrais et pesticides.



De même, les tourteaux de colza – c'est-à-dire la partie restante de la graine une fois l'huile extraite – contiennent des protéines indispensables au développement des animaux d'élevage, comme les porcs ou les bovins. L'huile de colza est une source naturelle importante d'acides gras insaturés, ce qui en fait un aliment très bénéfique à l'équilibre alimentaire. Elle joue par ailleurs un rôle très important dans la chimie verte et dans la création d'énergie renouvelable. Le chiffre est éloquent : plus de la moitié de la production française d'huile de colza est aujourd'hui transformée en biodiesel.

