

Colza



Nom :
Colza

Nom scientifique :
Brassica napus

Famille :
Brassicacées

Origine :
Bassin méditerranéen

Pour réussir sa culture...

Date du semis : mi-octobre

Profondeur : 2 cm

Distance entre les graines : 5 - 6 cm

Distance entre les lignes : 15 cm

Date de récolte : mi-juillet

Hauteur de la plante adulte : 100 à 130 cm

DES ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES...

... POUR DÉCOUVRIR LES USAGES DE LA PLANTE

La graine de colza est une source extraordinaire de lipides. On l'utilise d'ailleurs principalement pour en extraire de l'huile.

Pour comparer la quantité de lipides contenue dans différentes graines, une activité peut être réalisée simplement.

Après avoir choisi **5 plantes différentes** (colza, tournesol, blé dur, blé tendre, lin), récupérez pour chaque espèce **10 g de graines**.

Ensuite sur un papier buvard, **chaque tas de graines doit être broyé** à l'aide d'un marteau ou d'une pierre plate. Le broyage doit être réalisé longuement pour extraire le maximum de matières grasses des graines.

Une fois les 5 tas écrasés, il reste à observer la taille de chacune des taches et d'en déduire laquelle des graines est la plus riche en matières grasses !

COMMENT LE CULTIVER ?

Préparation

Comme de nombreuses plantes semées à l'automne, le colza ne nécessite que peu de travail de préparation. Un simple bêchage permettra à la plante de s'implanter facilement.

Semis

Le semis de colza est réalisé à l'automne. Les graines sont enterrées peu profondément (environ 2 cm). Pour que la future plante puisse se développer correctement, chaque graine doit être espacée de 5 à 6 cm. Une fois la graine en terre, il reste à tasser la terre pour que la graine adhère bien à la terre.

Suivi de la culture

Avant l'hiver, la plante développe une racine en pivot ainsi qu'une rosette composée d'une vingtaine de feuilles. Au cours de cette période, la plante ne demande aucune attention particulière. Avec l'arrivée du printemps, la plante va débiter sa croissance : **c'est la montaison**. Pendant cette phase, seul un désherbage régulier est nécessaire. Fin avril, c'est le début de la floraison. Pendant un mois, la plante va se parer de plusieurs fleurs jaunes odorantes, appréciées pour leurs propriétés mellifères.

Récolte

Après fécondation, la fleur donne un fruit en forme de gousse contenant de nombreuses petites graines. La récolte des gousses se réalise au cours du mois de juillet lorsque la plante est entièrement sèche.

... POUR DÉCOUVRIR LE VÉGÉTAL

Le colza est de la famille des **Brassicacées** (crucifères). Cette famille est caractérisée par la forme de sa fleur : **4 pétales en forme de croix**.

Pendant la floraison de cette plante, il est intéressant d'observer le mode de reproduction des végétaux.

La fleur (l'appareil reproducteur des végétaux) se compose de 3 parties distinctes. **Les pétales** servent à attirer les insectes qui vont apporter le pollen d'une autre plante pour féconder la fleur. Le nectar (liquide sucré) présent dans la fleur, joue aussi un rôle important pour attirer les insectes.

Au centre, **le pistil** (l'organe femelle) une fois fécondé se transformera en fruit qui portera les graines.

Autour du pistil, **les étamines** (l'organe mâle) portent le pollen qui en atterrissant sur **le stigmate** du pistil féconde la partie femelle de la fleur.

Après la fécondation, la fleur va commencer à faner. Seul au milieu, le pistil va gonfler et se transformer en un fruit (**la gousse**) qui contient les graines.

Pour découvrir le Colza



D'où vient cette plante ?

L'origine du colza (*Brassica napus*) n'est pas clairement expliquée par les spécialistes. Elle remonterait entre 2 000 et 1 500 ans avant J-C.

Le colza serait issu du croisement naturel entre deux plantes de la famille des brassicacées : le chou et la navette.

Ces deux plantes cultivées à l'époque dans le bassin méditerranéen se seraient croisées pour former l'hybride que nous connaissons aujourd'hui.

Le chou était utilisé pour l'alimentation humaine tandis que la navette était cultivée pour l'huile d'éclairage.

Par la suite, l'hybride aurait été sélectionné sous deux formes : le colza pour son huile, et le rutabaga pour ses racines.

Le nom de colza provient du néerlandais "koolzaad" qui signifie littéralement graine de chou.

A QUOI SERT LE COLZA ?

La culture de colza offre de nombreux débouchés économiques aux agriculteurs. Elle possède également un intérêt agronomique pour la structure du sol.

Les débouchés du colza sont principalement liés à l'alimentation humaine et animale. La graine produit une huile aux caractéristiques diététiques intéressantes qui permet la fabrication de la margarine.

Après l'extraction de l'huile, il reste un produit riche en protéines utilisé dans l'alimentation du bétail (bovins, porcins, et volailles). Ce produit est appelé « tourteau de colza ».

Avec l'avènement des biocarburants, la culture du colza « énergétique » se développe. Directement sous forme d'huile végétale carburant, ou sous forme de diester (huile transformée), le colza devient une alternative aux énergies fossiles.

La culture du colza offre aussi aux agriculteurs de nombreux intérêts agronomiques. Cet engrais vert va couvrir pendant tout l'hiver le sol évitant ainsi son lessivage par la pluie. Sa racine robuste s'enfonce profondément dans le sol et contribue au travail biologique du sol. Au printemps, la plante peut être enfouie dans le sol pour l'enrichir en matières organiques.

LES ZONES DE CULTURE

La Chine, le Canada, et l'Inde sont les principaux pays producteurs de colza. En Europe, le colza est d'abord cultivé pour l'alimentation animale en raison de sa teneur élevée en lipides et en protéines.

Derrière l'Allemagne, la France est le deuxième pays européen producteur de Colza avec 1 100 000 hectares cultivés. En France, la culture de colza est présente sur l'ensemble du territoire.

SEMENCES ET BIODIVERSITÉ

La sélection variétale est très active pour le colza.

20 nouvelles variétés sont inscrites au Catalogue français par an en moyenne.

Au total, en 2008, plus de 100 variétés sont proposées par 10 sociétés de sélection. Ce sont en très grande majorité des variétés de colza oléagineux pour la production d'huile.

