

## R & D dans la culture du colza: coup d'œil dans le rétroviseur et perspectives



**Didier Pellet**, chef de groupe Céréales panifiables, Oléagineux, Pomme de terre; Agroscope ACW

Chère lectrice, cher lecteur,

En Suisse, les surfaces de colza ont augmenté de 60 % ces 15 dernières années. Si l'utilisation industrielle de l'huile de colza comme bio carburant contribue à son expansion au niveau européen et mondial, c'est l'usage principalement alimentaire qui soutient son développement en Suisse.

A l'heure où Agroscope organise un symposium international sur le colza du 28 avril au 1<sup>er</sup> mai 2013 à Changins, revenons sur l'évolution de la culture en Suisse et sur les résultats obtenus par Agroscope pour améliorer la productivité du colza et la qualité de son huile.

Les rendements du colza ont progressé de 5 dt/ha en 12 ans et sont comparables à ceux obtenus en France, même si un quart des surfaces est cultivé en Suisse en «extenso». Le choix des variétés les mieux adaptées à nos conditions a significativement contribué à cette progression de productivité. L'adoption rapide de variétés hybrides par les agriculteurs suisses (87 % des surfaces en 2006, contre 25 % en France) a permis de réduire de 40 % les densités de semis élevées pratiquées antérieurement. Pour tenir compte de la progression des rendements, la norme de fumure azotée du colza a été relevée de 20 unités et atteint aujourd'hui, sous certaines conditions, 160 kg N/ha. Avec la baisse bienvenue des polluants soufrés dans l'air, des apports de 30 ou 60 kg S/ha sont désormais souvent nécessaires pour éviter les carences. Malgré l'affinement de ces techniques et d'autres succès en protection des végétaux, des variations annuelles de rendement de plus de 30 % restent encore difficiles à maîtriser. La météo durant la période de floraison du colza (rayonnement/température) explique la moitié de cette variabilité.

En matière de qualité, la composition en acides gras de l'huile est essentielle. La teneur élevée en Omega-3 (8 à 10 %) du colza classique pour la cuisine froide est bénéfique pour la santé humaine. Le colza HOLL représente aujourd'hui 30 % des surfaces. Pour résister aux hautes températures de la friture, son huile doit avoir une teneur en Omega-3 aussi basse et stable que possible (actuellement 2,5 à 3 %). On sait maintenant que le contrôle des repousses de colza classique dans un champ de colza HOLL et la température durant la croissance du grain sont les deux facteurs qui influencent le plus la teneur en Omega-3, donc la qualité et la valeur du produit.

Ces prochaines années, il s'agira d'obtenir des teneurs inférieures à 2 % d'Omega-3 pour le colza HOLL, grâce à de nouvelles variétés, un contrôle encore plus efficace des repousses de colza classique et une meilleure compréhension des effets du climat sur la synthèse des acides gras. Pour les deux segments de marché, la proportion de colza dans la rotation devra être redéfinie et des techniques culturales toujours plus économes en intrants développées. A plus long terme, la R&D d'Agroscope devra contribuer à d'autres améliorations pour une agriculture compétitive et une alimentation saine au profit de notre société.