

1.4 Prendre en compte les exigences de la rotation des cultures

Le colza appartient aux crucifères et n'est pas autotolérant.

Les maladies de rotation typiques du colza comme la hernie du chou et le sclérotinia peuvent occasionner de grandes pertes de rendement lorsque le colza, ou d'autres cultures sensibles à ces maladies, sont cultivées sur une même parcelle. Afin d'éviter la transmission de maladies et de ravageurs, il n'est pas indiqué d'intégrer à une rotation de colza d'autres crucifères telles que les différents choux (par ex. brocoli, chou, chou-pomme), ou des cultures intercalaires telles que le radis oléifère et la moutarde. Vous devez au moins respecter une pause suffisamment longue entre deux cultures de ce type. De plus, vous devez vigoureusement combattre les adventices de la famille des crucifères comme la bourse à pasteur ou la moutarde des champs, qui sont également des hôtes des maladies de rotation mentionnées précédemment.

Tout comme le colza, le tournesol est vulnérable au champignon sclérotinia présent dans le sol, responsable de la sclérotiniose. Il est donc recommandé de respecter, entre les cultures de colza et de tournesol, une pause plus longue que les deux ans prescrits.

Le colza favorise la croissance des populations de nématode de la betterave (*Heterodera schachtii*), qui causent surtout des dégâts aux betteraves sucrières. Il est donc déconseillé de cultiver des betteraves dans les trois années suivant le colza.

Les précédents culturaux adéquats sont toutes les espèces de céréales, les variétés de pommes de terre précoces et de semence.

Vous ne devez pas intégrer au sol les résidus de colza après la récolte, ou alors seulement superficiellement. Les graines de colza risquent sinon d'entrer en dormance et de germer intempestivement au milieu des cultures suivantes. Par conséquent, vous devez prévoir suffisamment de temps après la culture du colza pour que les graines de colza aient le temps de germer et que les repousses soient ensuite éliminées par un travail du sol subséquent. Les résidus de colza sont enfouis si possible avant la levée du nouveau colza. Vous évitez ainsi la transmission de maladies (le phoma par le vent, la hernie du chou par le sol).

1.5 Obtenir une autorisation de culture

La quantité produite a fortement augmenté ces dernières années. Toutefois, tous les agriculteurs ne peuvent pas cultiver autant de colza qu'ils le souhaitent. Comme la quantité écoulee en Suisse est limitée, la Fédération suisse des producteurs de céréales (FSPC) négocie chaque année auprès de l'Union des fabricants suisses d'huiles comestibles, graisses et margarines (Swiss-Olio) un contrat cadre sur la quantité transformée. La quantité contractée est publiée chaque année par la FSPC.

Les agriculteurs souhaitant produire du colza signent un contrat de culture annuel avec l'entreprise Agrosolution SA. Cette entreprise gère les quantités d'oléagineux transformés dans toute la Suisse. Les producteurs expérimentés dans la culture du colza bénéficient d'une préférence dans la reprise des mêmes quantités produites précédemment. Pour se lancer dans la production d'oléagineux, il faut obtenir un contrat de culture avant la mi-juin.

En Suisse, la Confédération soutient la culture de plantes oléagineuses en octroyant une contribution pour cultures particulières. Ces dernières années, celle-ci s'élevait à 700 francs suisses par hectare.

Autotolérance dans la rotation

Une culture est dite autotolérante quand elle peut se succéder plusieurs années de suite sur la même parcelle sans qu'une incidence croissante de maladies et de ravageurs n'occasionne de baisse de rendement.



La hernie du chou est une maladie de rotation qui frappe rapidement quand un intervalle suffisant n'est pas respecté entre deux cultures de colza.

Le colza et le tournesol sont tous deux vulnérables au sclérotinia. Respectez donc toujours les règles d'assolement actuelles et les directives sur les prestations écologiques requises (PER).

- ▶ Vous trouverez davantage d'informations au sujet de la planification d'une rotation au chapitre A2.3 «Planifier ou adapter une rotation» ou
- ▶ dans le livre «Protection des plantes en production durable», édition-Imz.

Si vous souhaitez cultiver du colza, vous devez en garantir la reprise par la signature, chaque année, d'un nouveau contrat de culture.

- ▶ Vous trouverez des informations actualisées sur le marché et les possibilités de cultiver des oléagineux sous www.swissgranum.ch, www.agrosolution.ch ou www.sgpv.ch.
- ▶ Les montants actuels des contributions pour les cultures particulières sont publiés sur le site internet de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG): www.blw.ch.

2 Choisir une variété de colza



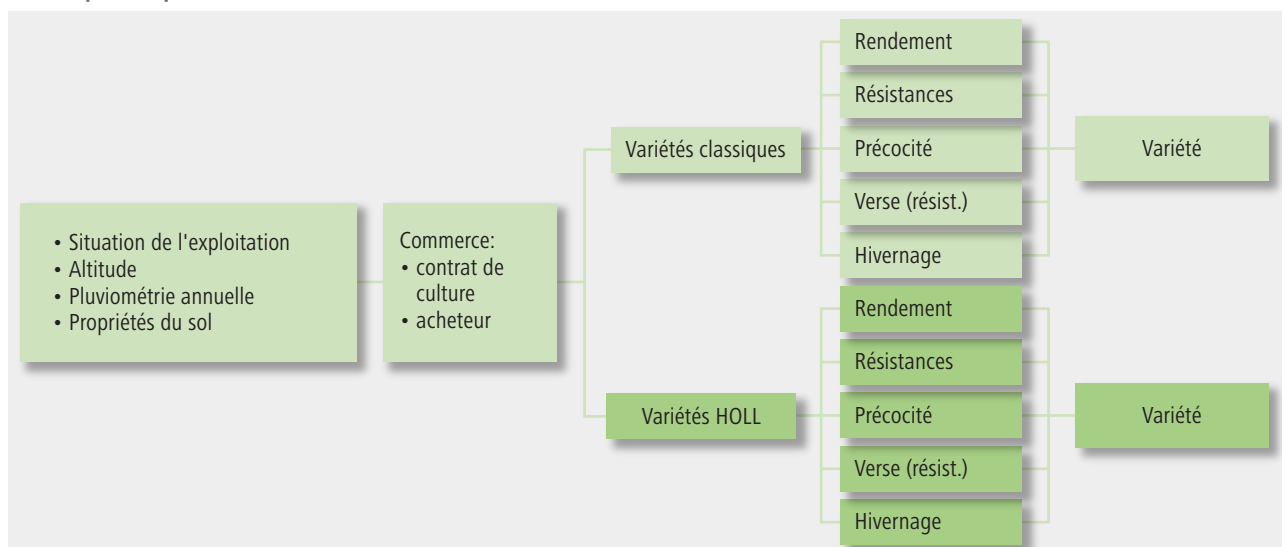
Début de floraison variable selon la variété de colza: à gauche Kicker, à droite Avatar.

Si votre exploitation se prête à la culture du colza et que vous avez obtenu une autorisation de culture, vous pouvez choisir ensuite la variété de colza adéquate.

Le potentiel de rendement est un critère essentiel pour choisir la variété. Veillez toutefois à prendre en compte également les critères suivants:

- dans certaines régions, les centres collecteurs n'acceptent que des variétés HOLL et aucune des variétés classiques. Renseignez-vous auprès de votre centre collecteur avant de choisir la variété;
- date de floraison dans la production extenso et bio: en choisissant des variétés à floraison précoce, vous diminuerez les dommages occasionnés par le méligèthe du colza;
- résistance à la verse;
- résistance aux maladies et notamment au phoma et au sclérotinia.

Les étapes du processus de choix d'une variété de colza



2.1 Les différences entre les variétés HOLL et les variétés classiques de colza

Colza HOLL

Le mot de «HOLL» se compose des initiales de l'anglais «high oleic, low linolenic». Elles font allusion à la composition en acides gras de ces variétés de colza: haute teneur en acide oléique, moins d'acide linoléique.

Les teneurs en différents acides gras du colza HOLL diffèrent des variétés classiques. La teneur en acide oléique est considérablement supérieure («high oleic»), alors que celle en acide linoléique est trois fois plus faible («low linolenic»). L'huile HOLL peut être directement utilisée en friture, contrairement à l'huile de colza classique qui requerrait à cet effet une coûteuse transformation, la solidification, interdite en Suisse depuis 2009. L'huile de colza classique dégage de la fumée quand elle est portée à haute température.