Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 71 (1974)
Heft: 8

Artikel: La culture de colza est-elle condamnée?
Autor: Zimmermann, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067450

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LA CULTURE DE COLZA EST-ELLE CONDAMNÉE ?

On en parle depuis plusieurs années déjà et si ce n'était sans doute l'importance économique que joue cette plante dans le monde (elle se rencontre principalement dans toute l'Europe, en Chine et en Inde) sa culture aurait disparu ou tout au moins aurait été fortement réduite.

Le colza, de son nom latin **Brassica napus oleifera,** sert de fourrage mais surtout fournit une huile alimentaire qui est extraite des graines par pression à froid, puis épurée. Son goût particulièrement plaisant est dû à **l'acide érucique** qu'elle contient jusqu'à 50 %. Et c'est là précisément le grand grief que l'on fait à cette huile.

Des recherches faites il y a plusieurs années en France avaient montré, sans équivoque, qu'un régime riche en huile de colza provoquait chez tous les animaux expérimentés une accumulation de graisse dans le cœur, puis des lésions cardiaques graves.

Et chez l'homme ? Là, l'expérimentation est beaucoup plus difficile mais on a tout lieu de penser que ce qui est vrai pour des dizaines d'espèces l'est également pour lui. Mais il reste à le prouver. C'est pourquoi la délégation générale à la recherche scientifique et technique française sur la demande du Conseil supérieur d'hygiène, lançait une étude sur l'action des acides gras insaturés — dont fait partie l'acide érucique — sur le tissu cardiaque. Cette vaste étude est aujourd'hui terminée et les 17 et 18 avril derniers s'est tenu à Paris un colloque international réunissant les spécialistes français, canadiens, polonais, hollandais et norvégiens pour essayer d'y voir plus clair. Chacun a reconnu qu'étant donné sa forte teneur en acide érucique, l'huile de colza provoque bien chez les animaux des lésions cardiaques graves mais, en ce qui concerne l'homme, on a toujours pas de preuves ! Etant donné le doute qui plane, une mesure préventive s'impose : limiter au maximum le taux d'acide érucique en ne cultivant que des variétés de colza qui par le jeu de croisement et de la sélection renferment peu d'acide érucique, 2 à 3 % seulement. Ces variétés existent : ce sont les variétés Cambra et Primor. En France, par exemple, la variété Primor devrait, l'année prochaine, être la seule cultivée.

Qu'en est-il chez nous ? Les services fédéraux n'ont jusqu'ici

pris aucune mesure si ce n'est d'encourager la culture de la variété allemande de colza Rapol dont l'huile renferme environ 20 % d'acide érucique ramené à 4 à 5 % par raffinage. L'huile de colza est vendue dans le commerce sous le nom « d'huile de table » sans spécification de l'origine, mais la plus grande partie de l'huile produite sert, mélangée à d'autres huiles, à la fabrication de margarines. Le fabricant n'est pas tenu d'indiquer sur l'emballage la nature des huiles utilisées ni leur pourcentage.

Malheureusement, l'abaissement du taux d'acide érucique ne résoud pas pour autant le problème car des laboratoires français ont trouvé que cette huile provoque malgré tout, mais d'une manière moins sévère, des lésions cardiaques, résultats qui sont combattus par des chercheurs hollandais. Qui a raison ?

En attendant, vu la pénurie des matières grasses que nous connaissons et le bon marché de l'huile de colza, sa culture ne cesse de se développer. En Europe, pour 1972-1975, les surfaces ensemencées ont augmenté de 15 % par rapport à la saison précédente et continue à progresser.

Chez nous les champs de colza qui doivent malheureusement de plus en plus céder leur place au maïs continueront donc au printemps à offir aux abeilles un abondant nectar leur permettant ainsi de remplir de belles hausses d'un miel excellent.

Paul Zimmermann.

A vendre avec récolte

20 ruches pastorales DT,

un maturateur 200 kg. et un petit extracteur 6 1/2 cadus neuf.
S'adresser à Papilloud Louis de Maurice - Aven/Conthey

Les abeilles ne piquent plus

Vareuse **«Hermetic»** ensemble couvrant tête, nuque, bras, mains et corps jusqu'à la ceinture ; élastique à la taille **avec gants spéciaux en cuir extrasouple.**
Prix Fr. 46.—

Supplément pour pantalon serré à la taille et aux chevilles, complétant parfaitement l'ensembe **«Hermetic».**
Prix Fr. 17.—
Tailles : normales et grandes

Dépositaire pour la Suisse :
ETS RITHNER FRÈRES
1870 Monthey. Tél. 025/4 21 54

Lorsque deux êtres s'embrassent, les gens s'esquivent.
Lorsqu'ils se battent, on forme un cercle autour d'eux.