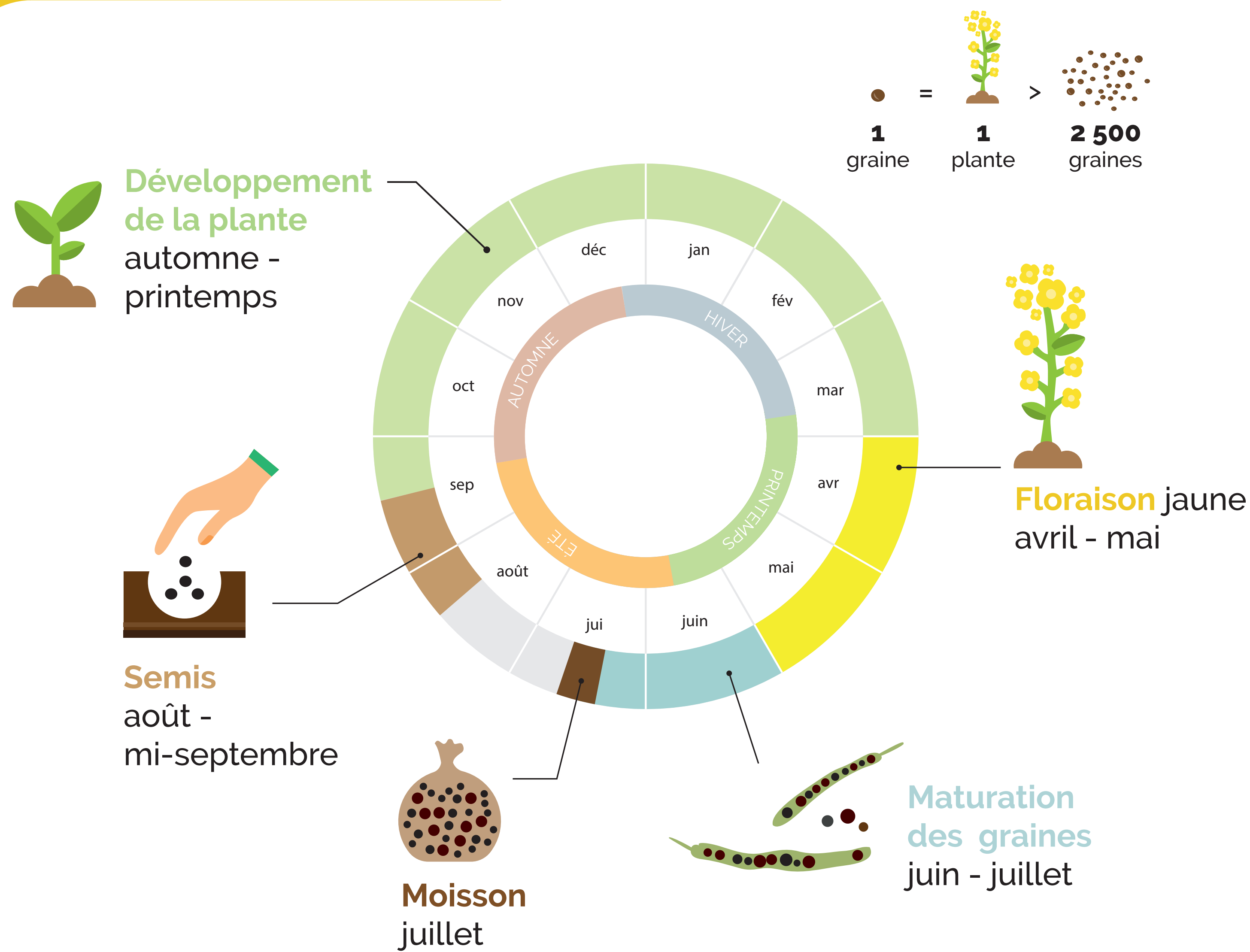




# Colza



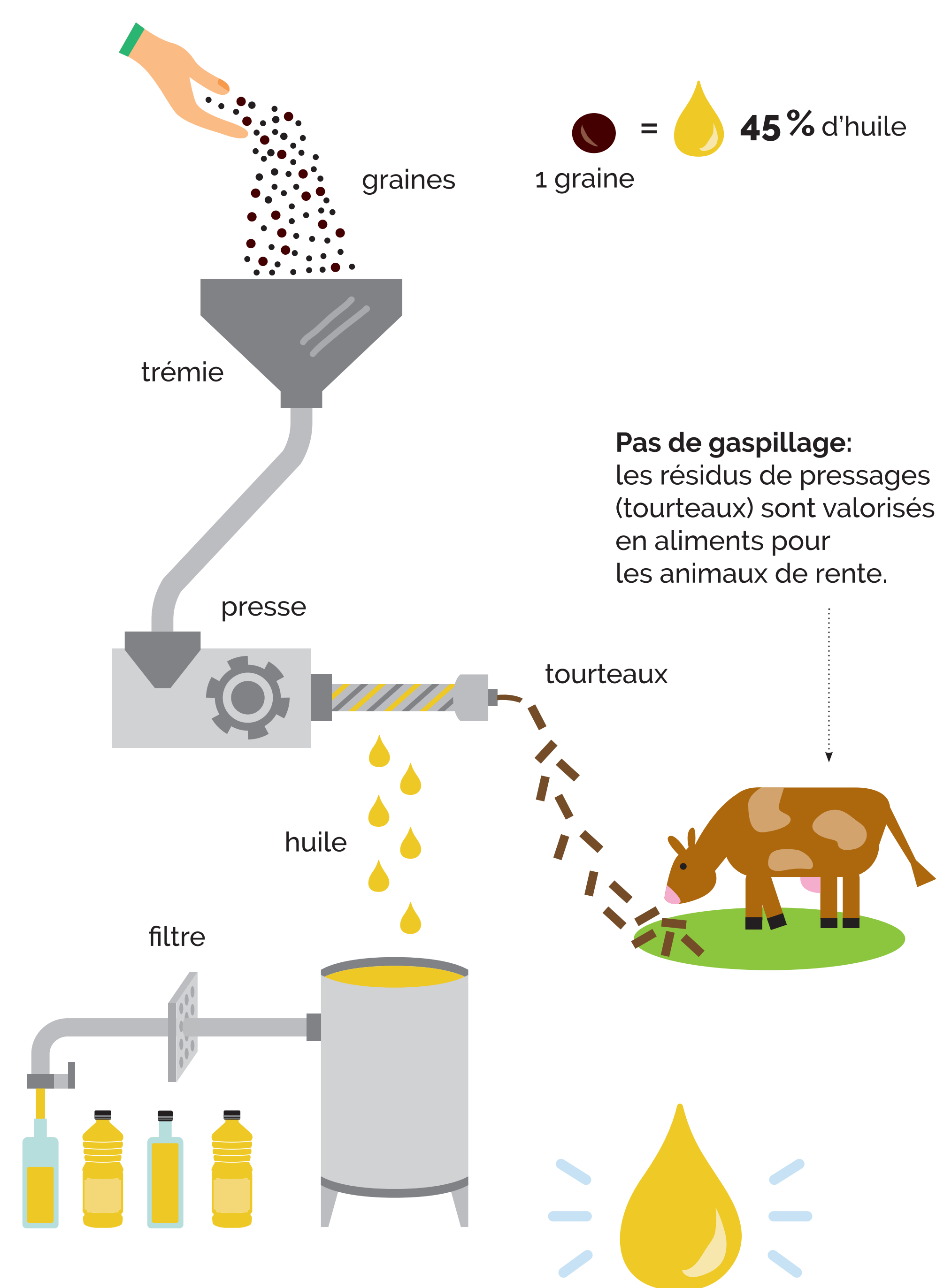
## Comment ça pousse ?



## Mais ça sert à quoi ?

L'huile de colza est l'huile alimentaire la plus produite en Suisse. Le choix de la variété cultivée est important car les propriétés gustatives et la résistance du colza en dépendent.

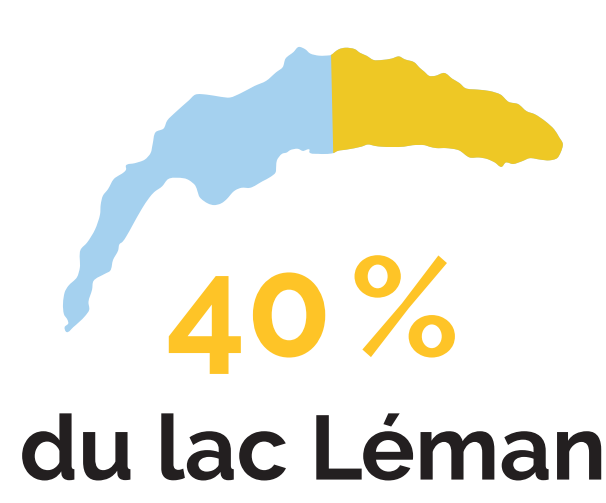
La variété **HOLL** est par exemple idéale pour les cuissons à très hautes températures (feu vif, rôtissage, friture).



23 000 ha

surface de colza cultivée en Suisse

=



=

85 000 t

récolte par an

## Comment soigner cette culture ?

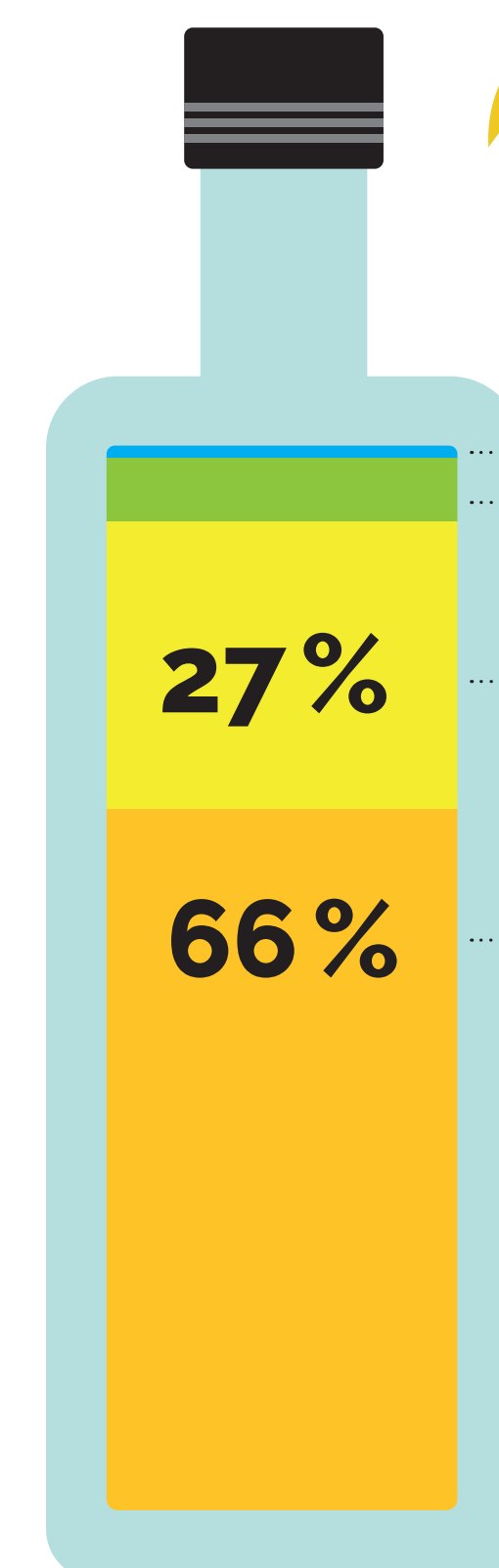
**Ici ces plantes sont cultivées SANS TRAITEMENT PHYTOSANITAIRE**

Mais le colza est fragile, souvent **victime de ravageurs** comme les coléoptères méligèthes. En cas d'attaque, **sans intervention phytosanitaire**, toute la récolte peut être perdue.

Le colza est gourmand en **nutriments**, ce qui en fait un champion du **recyclage des fumiers et lisiers** issus de l'élevage.

Comme ici, le colza pousse de plus en plus avec des **plantes compagnes**: des espèces végétales semées avec le colza qui **prennent la place des adventices** (mauvaises herbes). Elles permettent de limiter les herbicides et sont **sources d'azote**, élément nutritif.

## Bon pour la santé!



Riche en oméga-3 et vitamine E

- 1% glycérine, vitamines, stérols, etc.
- seulement 6% acides gras saturés



Plus d'infos:

