

Le colza, du pour et du contre

Marie-Claude DEPAUW
Etienne BRUNEAU

Avec le développement des biocarburants et la présence relativement importante d'oméga 3 dans l'huile de certaines variétés de colza, on peut s'attendre à une augmentation des surfaces de cette culture dans plusieurs régions d'Europe.

En Belgique, cette plante oléagineuse recouvre aujourd'hui 6.000 ha, principalement situés dans le Condroz.

Les apiculteurs sont souvent partagés sur l'intérêt de cette miellée. Certains la fuient, d'autre la recherchent et réalisent même des transhumances importantes pour y placer leurs colonies. Comment expliquer une telle divergence de points de vue ?

L'implantation du colza s'est stabilisée depuis quelques années mais, dans un premier temps, les apiculteurs qui se sont trouvés avec un champ de colza dans leur environnement (même à plusieurs kilomètres) ont été surpris de récolter un miel relativement clair à forte odeur de chou avec une tendance à cristalliser dans les rayons et/ou à boucher les filtres. Cette cristallisation est liée à l'abandon des hausses par les abeilles lors des nuits plus froides. La température du miel descend de ce fait à une température qui va permettre un début de cristallisation (< 25°C). Mis directement en pots, ce miel devient très ferme et de nombreuses

marbrures apparaissent au moindre coup de froid. On peut naturellement comprendre l'image négative qu'en ont certains apiculteurs.

Pourtant, cette miellée n'a pas que des défauts et les variétés de colza d'hiver semées aujourd'hui permettent de produire des miels dont l'odeur de chou a fortement diminué. Les rendements sont habituellement importants. On peut espérer réaliser une moyenne de 15 à 20 kg, et certaines colonies, dans de bonnes conditions, dépassent les 40 kg de récolte. Mais tout ceci ne se fait pas sans mal. Voyons ce qu'implique une transhumance sur colza.

Certains apiculteurs utilisent les entrées massives de pollen du colza pour développer des colonies. Ils ne sont cependant pas majoritaires. Voyons par contre l'apiculteur qui recherche la miellée.

Généralement, seules les colonies déjà haussées ou susceptibles de l'être seront retenues. Deux à trois jours avant le départ, une visite complète permettra de vérifier que les colonies sont saines et disposent bien de 4 à 5 cadres de couvain. Il faut partir avec des colonies fortes, mais pas trop car elles risqueraient d'essaimer rapidement.

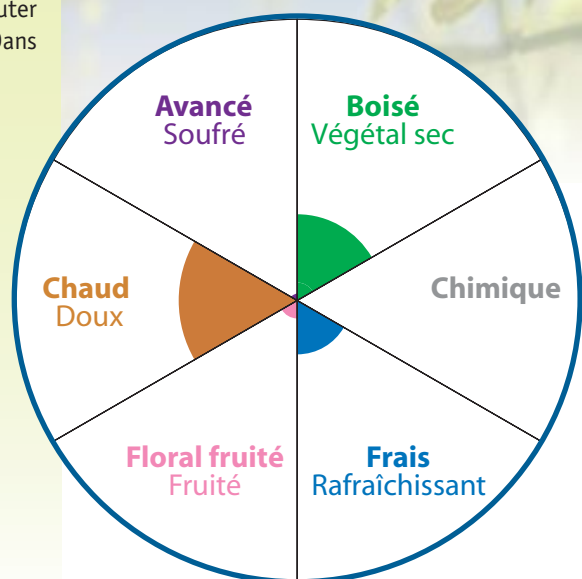
Les colonies partiront haussées (hausses vides). Sur place, il est conseillé d'ajouter directement une deuxième hausse. Dans de bonnes conditions, une hausse sera remplie en quatre jours.

Il faut veiller à avoir un accès aisé.

Attention : si, par temps sec, on roule sans difficulté dans le champ, il n'en va pas de même par temps humide.

Hormis pour de grandes quantités de ruches, on peut se contenter de les laisser en groupe. Il faut se dire que le colza, qui a 50 cm lors du dépôt des ruches, peut atteindre plus d'1,5 m en fin de floraison et la localisation des ruches y est rarement aisé.

Il faut également veiller à avoir des supports solides et très stables. Une ruche avec 4 hausses pèse près de 80 kg. Comme la miellée de colza favorise généralement l'essaimage, une



Arômes





visite par semaine s'impose pour contrôler le développement de la colonie et le niveau des apports. Il faut prévoir des ruchettes et tout le matériel nécessaire pour lutter contre l'essaimage. En cas de bonnes conditions climatiques, un contrôle plus fréquent est nécessaire.

Les colonies restent normalement 3 à 5 semaines en fonction de l'évolution de la floraison. Il est recommandé d'avoir une bonne protection lors des visites car le colza rend les abeilles agressives même si elles étaient douces avant de partir.

La récolte du miel peut se faire lors des visites, mais bien souvent, les apiculteurs enlèvent les hausses juste avant de ramener leurs ruches. Attention, lors de la récolte, il faut veiller à limiter l'utilisation de fumée car le miel de colza est peu aromatique et prend dès lors rapidement l'odeur de la fumée (goût âcre et arôme de cendre froide). Le miel récolté n'est pas souvent mûr, on constate 4 fois sur 5 un problème d'humidité. Il est donc nécessaire de vérifier à l'aide d'un réfractomètre le taux d'humidité du miel en rayon et de déshumidifier en conséquence les hausses dans une pièce préchauffée et sèche. L'idéal par la suite est de pouvoir réaliser l'extraction et la filtration dans un local bien chauffé (25 à 30°C). On conseille d'utiliser un double filtre métallique puis un filtre en nylon en forme de cylindre allongé. Ce filtre va permettre de retenir les petits cristaux qui se seraient éventuellement formés dans les hausses.

Par la suite, après maturation et écumage, le miel est placé dans un local plus frais et est malaxé le plus longtemps possible avant sa mise en pots. Ceci n'est malheureusement possible qu'avec un malaxeur. En règle générale, il ne faut pas trop tarder à mettre le miel soit directement en pots soit en seaux de 30 kg. Travailler avec des seaux permet de conditionner le miel plus tard en saison : après sa cristallisation complète (très ferme), on peut le ramollir progressivement en plaçant le seau à 30°C et en le malaxant progressivement. Un miel traité de la sorte restera souple mais demandera une conservation continue au frais (température < 20°C). Il faut savoir que lors de dégustations, c'est le miel de colza bien travaillé qui est le plus apprécié des consommateurs. Reste aux apiculteurs à le valoriser correctement.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU MIEL DE COLZA

Les miels de colza présentent des caractéristiques analytiques bien particulières. On peut ainsi donner certains chiffres pour les miels de colza récoltés en 2004 dans nos régions. Le spectre des sucres est très particulier avec une teneur très importante en glucose : $39,9 \pm 1,9 \%$. La teneur combinée du glucose avec le fructose est également très élevée : $77,45 \pm 1,65 \%$.

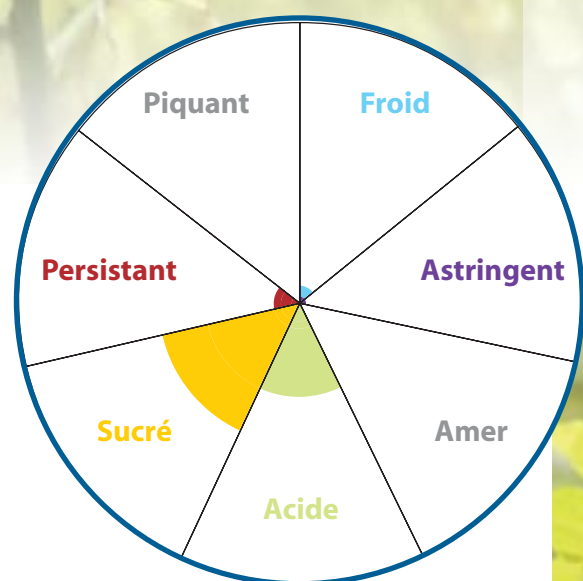
La teneur en glucose est très souvent supérieure à celle en fructose. La valeur du rapport fructose/glucose est de $0,94 \pm 0,08$.

De plus, l'acidité libre de ce miel est relativement basse : $6,9 \pm 1,1 \text{ méq/kg}$.

Sa conductivité est également faible : $0,17 \pm 0,03 \text{ mS/cm}$.

Sur le plan organoleptique : mis à part une odeur faible à moyenne qui peut évoquer dans certains cas le chou, ses arômes sont doux en bouche et peu développés ; on y retrouve souvent des notes assez fraîches (voir diagrammes).

Le spectre pollinique est celui d'un miel de printemps où le pollen de colza domine le plus souvent. Sa densité pollinique est parfois variable mais toujours au-delà des 7.000 pollens / 10 g de miel.



Saveurs et sensations



Colza : du neuf en Wallonie

Robert LEQUEUX

Nos abeilles ne risquent pas d'être privées de récoltes de colza, vu la diversification qui se met en place, notamment du côté de Hamois.

En effet, Emmanuel Lange, exploitant la ferme de la Basse à Emptinne, s'est lancé dans la production de l'huile de colza alimentaire.

Suite aux difficultés rencontrées par la production d'huile de colza à destination du secteur pétrolier, il s'est lancé en 2002, avec l'aide de Frédéric Dardenne et de la DGA (Région Wallonne) vers l'huile de colza alimentaire.

Pour ce faire, ils exploitent actuellement 14 hectares de colza. Partisans d'une alimentation saine, leur agriculture n'est pas bio mais raisonnée.

Les graines sont récoltées, séchées, triées, dépoussiérées, soufflées. Elles passent dans une presse d'où sort l'huile qui est décantée puis filtrée deux fois à l'aide de filtres presses très fins de l'ordre de 2μ .

L'huilerie du Moinil commercialise cette nouvelle huile wallonne depuis ce 1^{er} mars 2005.

L'huile produite est de première pression à froid. Elle se conserve au frais et à l'abri de la lumière. Elle s'utilise dans les préparations froides (vinaigrette, mayonnaise, ...).

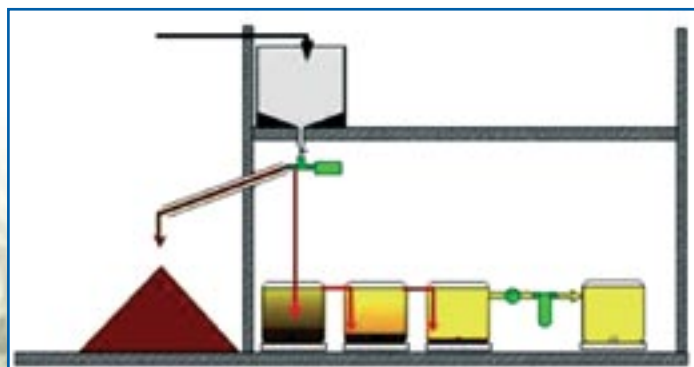
Cette huile est très riche en acide gras polyinsaturé oméga 3 dont les effets sont bénéfiques notamment dans la prévention des maladies cardio-vasculaires.



La presse



Trois bacs décanteurs



Valeur nutritionnelle moyenne :

Energie :	900 kcal
Composition :	100% lipides
Acides gras saturés :	7%
Acides gras insaturés :	93%
(dont OMEGA 3 :	10 %)

CONTACT :

Huilerie du Moinil

rue du Moinil, 8
5363 Emptinne

Frederic.dardenne@scarlet.be