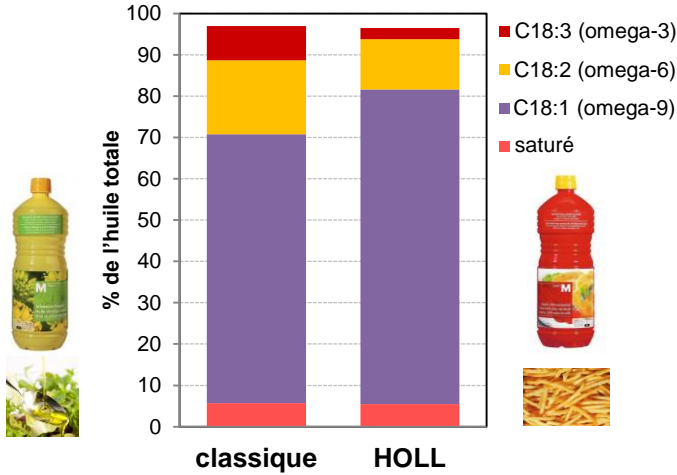


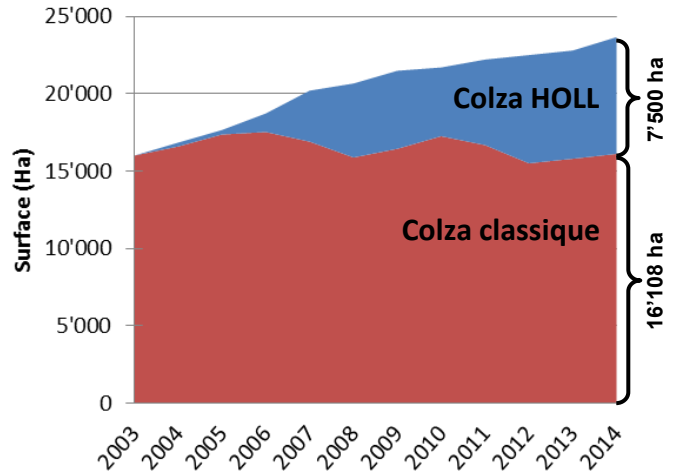
Le colza HOLL: techniques de culture pour des teneurs très faibles en C18:3

Corinne Mugny, Alice Baux, Yves Grosjean et Didier Pellet
Agroscope, CH-1260 Changins; www.agroscope.ch

Le colza HOLL : High oleic, low linolenic



Le colza HOLL en Suisse



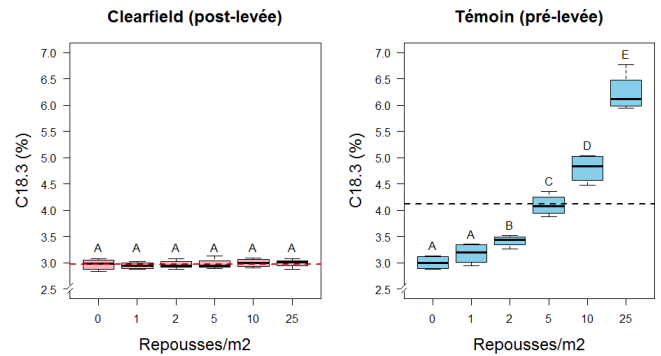
Axes de recherche

- Intégrer de nouvelles variétés (C18:3 min.)**
 - Test variétal
- Techniques culturales efficaces**
 - Lutte contre les repousses de colza classique
 - Lutte contre les adventices
 - Tester le système Clearfield® et d'autres méthodes
- Comprendre l'impact environnemental**
 - Effet de la température (sur les acides gras)
 - Effet du rayonnement solaire (sur les acides gras)
- Simuler la qualité de la récolte**
 - Modèle GeneSys
 - Intégration de nombreux facteurs d'entrée

Le projet s'articule autour de 4 axes de recherche, dans l'objectif de développer du colza **HOVLL** (high oleic, **very low linolenic**), avec **<2% de C18:3** (acide alpha-linolénique ou omega-3).

®: Trademark of BASF

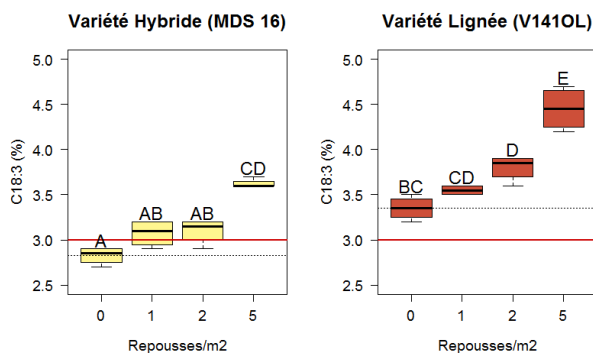
Le système Clearfield®



Le système Clearfield® (herbicide et variété tolérante) garantit des teneurs faibles en C18:3 quelle que soit la densité de «repousses» de colza conventionnel (C18:3 = 8%).

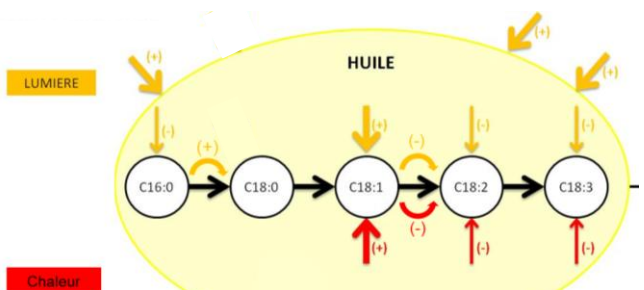
Lettres A-D différentes avec p<0.01

Effet de la compétitivité des hybrides HOLL



Pour une variété HOLL hybride, l'effet de 2 «repousses» de colza classique /m² sur la teneur en C18:3 est moins important que pour une variété lignée.

Effet du rayonnement et de la température



2 variétés HOLL soumises à 4 régimes différents à partir de la floraison: ombrage ou non x 10-18 °C ou 15-23 °C.

Les températures et le rayonnement élevés conduisent à une réduction de l'insaturation des acides gras.