



L'origine et les premiers usages domestiques du colza

Hybridation originelle entre le chou et la navette

Dès 2000 avant Jésus-Christ, des textes mentionnent l'existence du colza issu d'un croisement entre deux crucifères : un chou et une navette. des textes le mentionnent. L'origine de cet hybride, méditerranéenne, n'est toutefois pas clarifiée. Le croisement a pu se produire dans la nature ou dans des potagers où étaient cultivés choux (pour l'alimentation) et navettes (pour l'huile d'éclairage). L'hybride aurait été sélectionné et amélioré par l'homme sous deux principales formes : le colza pour son caractère oléagineux, le rutabaga pour ses racines.



Chou fourrager



Navette



Fleur de colza

Une huile utilisée tardivement pour l'alimentation

La culture du colza se développe en Europe à partir du XV^e siècle. À cette époque, l'huile de colza sert de combustible à lampes. Il faut attendre le XVIII^e siècle et l'amélioration des techniques de transformation pour que

l'huile soit utilisée pour l'alimentation. Dans les départements du nord de la France, la production de colza prend son essor entre les années 1750 et 1850. La majorité de l'huile, produite par les moulins du Tordoir, est exportée vers la région parisienne ou l'étranger.



Moulin du Tordoir



Plant de colza



Jeune plant de colza

Nouvel essor de sa culture après la seconde guerre mondiale

Entre le milieu du XIX^e et le milieu du XX^e siècle, les surfaces françaises baissent en raison de l'importation d'huiles d'olive et d'arachide. Cependant, la pénurie de matière grasse pendant la seconde guerre mondiale et les difficultés des pays exportateurs d'arachide (Sénégal) favorisent ensuite le développement des cultures oléagineuses, comme le colza et le tournesol.

Champ de colza oléagineux

