



Les chercheurs canadiens ont créé le canola avec son huile de haute qualité, à partir du colza. Cette réalisation du génie génétique a donné naissance à une industrie d'un milliard de dollars.
 (Photo : Direction générale des communications d'Agriculture Canada)

Mais les travaux de sélection n'en sont pas restés là. Les deux plus récents cultivars de canola, créés au début de la décennie, sont supérieurs aux cultivars de colza plus anciens, car ils sont riches en protéines et résistants aux maladies. De nos jours, ce sont ces deux souches qui occupent environ 90 p. 100 des terres canadiennes semées en canola.

Un produit alimentaire à possibilités multiples

L'huile de canola est une huile végétale de haute qualité et d'une transparence exceptionnelle qui peut servir d'huile à salade, d'huile de cuisson, de shortening ou de margarine. À l'état liquide, c'est une huile à salade idéale, de couleur pâle, à saveur douce et à l'arôme délicat. Sa durée de conservation est excellente, elle coule bien, même réfrigérée et facilite l'émulsion ou le mélange des autres aliments auxquels elle est combinée.

Utilisée en friture, l'huile de canola liquide s'égoutte facilement et produit des aliments contenant de 5 à 10 p. 100 de moins de calories que s'ils étaient frits dans du shortening fondu. Elle ne dégage pas de fumée aux températures de friture normales et ne transfère pas non plus les saveurs d'un aliment à un autre, ce qui permet de la réutiliser si on la filtre après chaque usage. Sous forme de shortening, l'huile de canola solide peut être battue en crème et mélangée facilement à la farine, donnant des gâteaux légers de texture fine et des pâtes feuilletées tendres. La margarine molle de canola s'étend si aisément qu'il en faut deux fois moins que de margarine dure ou de beurre.

Les multiples possibilités du canola et ses excellentes propriétés nutritives l'ont rendu très populaire partout au Canada. L'huile de canola occupe 75 p. 100 du marché des huiles comestibles liquides au Canada et 54 p. 100 de l'ensemble du marché des huiles comestibles. De plus, le tourteau de canola, résidu de la trituration des graines, employé pour l'alimentation du bétail, détient 37 p. 100 du marché canadien des tourteaux.

Premier exportateur mondial de canola

De nos jours, la production du canola rapporte un milliard de dollars et représente, après celle du blé, la culture la plus importante au Canada. Le Canada est le premier producteur mondial de canola et exporte la moitié des 3 millions de tonnes qu'il produit chaque année. En fait, il exporte annuellement cinq fois plus de canola (1 500 000 tonnes) que

l'ensemble des pays de la Communauté économique européenne (300 000 tonnes).

Ce chiffre pourrait même augmenter à la suite de la décision prise en 1985 par la *Food and Drug Administration* américaine d'approuver l'usage général de l'huile de canola dans les aliments aux États-Unis. En juillet 1986, la société américaine Procter & Gamble a modifié la préparation de son huile végétale de marque Puritan pour en faire une huile de canola pure. Puritan était auparavant un mélange composé à 80 p. 100 d'huile de soja et à 20 p. 100 d'huile de tournesol. Selon M. Don Tassone, porte-parole de Procter & Gamble, «l'effort de vente de l'huile végétale Puritan a toujours été dirigé vers les personnes qui désirent réduire leur taux de cholestérol sanguin. Le canola est la meilleure huile qui soit pour ceux qui se préoccupent de leur santé» (Traduction).

La production de canola canadien a augmenté de 300 p. 100 depuis dix ans pour répondre à la demande mondiale. De plus, certaines sociétés, comme Allelix Inc., de Toronto, s'efforcent de créer et de commercialiser des variétés hybrides de canola grâce à la biotechnologie. Les scientifiques canadiens poursuivent la recherche dans ce domaine et tentent de produire de nouvelles lignées de canola afin d'améliorer la qualité, d'augmenter le rendement et de contribuer au développement d'une industrie qu'ils ont aidé à créer.