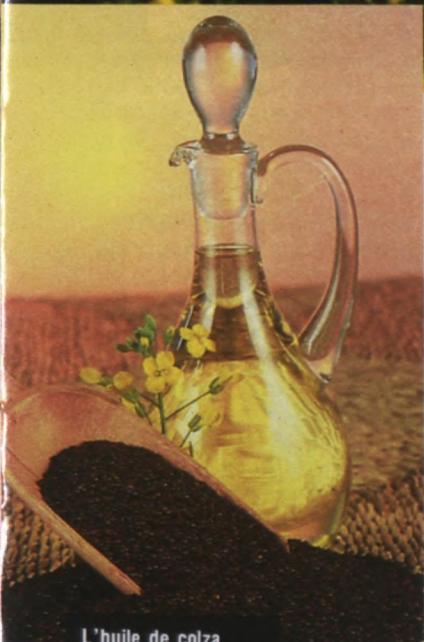


**Le génie génétique
donne naissance à une
industrie d'un milliard
de dollars**



Un champ de colza canola en fleurs.

(Photo : Conseil de canola du Canada)



L'huile de colza canola est idéale pour les salades. Elle est naturellement frigélisée et demeure claire et fluide même après avoir été mise au réfrigérateur. (Photo : Conseil de canola du Canada)

La création du colza *canola* et sa conquête du marché mondial des oléagineux comestibles comptent parmi les réalisations les plus extraordinaires de la recherche agricole canadienne.

Le canola provient du colza, cultivé pour la première fois au Canada au cours de la Seconde Guerre mondiale pour fournir de l'huile de graissage pour moteurs marins. À l'origine, le colza se distinguait des autres oléagineux par sa forte teneur en acide érucique et en glucosinolates. Comme on croyait l'acide érucique impropre à la consommation humaine, les huiles comestibles de colza suscitaient peu d'intérêt, de même que l'usage du colza comme aliment du bétail à haute teneur en protéines, parce que beaucoup d'animaux n'appréciaient pas la saveur et l'arôme des glucosinolates.

La magie du génie génétique

En 1960, des chercheurs canadiens découvrirent un type argentin de colza pauvre en acide érucique et créèrent, à partir de cette lignée, d'autres cultivars ou variétés. Deux ans plus tard, une nouvelle méthode d'analyse leur permit d'évaluer les populations de colza pour déceler les lignées à faible teneur en glucosinolates. En 1968, les chercheurs d'Agriculture Canada découvrirent une souche de colza d'origine polonaise qui présentait cette caractéristique. Grâce à la magie du génie génétique, ils réussirent finalement à créer de nouveaux cultivars qui alliaient la basse teneur en glucosinolates avec la faible concentration en acide érucique de la variété obtenue en 1960. Ils donnèrent aux cultivars canadiens un nouveau nom plus approprié, celui de canola.