

10 % en peu de temps tient véritablement du miracle. L'accroissement de la production et du rendement est très important, mais le facteur significatif est que nous avons presque complètement transformé cette culture pour en faire un nouveau produit.

L'Alberta est la province du canola. En fait, cette province fournit 44 % de la production canadienne de ce produit qui sert à fabriquer plus de la moitié (52 %) des huiles végétales vendues sur le marché intérieur. Les exportations ont été évaluées, pour 1981, à 190 millions de dollars.

La Canbra Foods Ltd. de Lethbridge a obtenu une subvention de 1,5 million de dollars pour l'aider à terminer des travaux de modernisation et d'agrandissement de l'ordre de 14,5 millions de dollars. Cette compagnie a commencé, en 1957, par broyer des graines de tournesol, avant de se tourner vers le colza. L'usine possède maintenant une capacité de broyage de 600 tonnes par jour et sa capacité quotidienne de raffinage atteint presque 220 tonnes. Cette production représente, évalue-t-on, 11,6 % de la production canadienne et cette proportion devrait passer, une fois les travaux terminés, à 13,9 % en 1985.

En 1982, les fermiers albertains ont cultivé 975 000 tonnes de canola sur 770 000 hectares. La saison d'ensemencement du printemps 1983 a donné un accroissement de 31 % par rapport à 1982 en ce qui concerne la superficie albertaine réservée au canola, ce produit se classant au troisième rang, derrière le blé et l'orge.

Conditions idéales

Le blé est toujours roi en Alberta, mais les températures plus fraîches et la saison de croissance plus courte dans les Prairies



Fleurs de colza.

Photos Agriculture Canada

Le canola sur les marchés extérieurs

L'avenir de ce produit sur les marchés extérieurs semble aussi beau qu'un champ de fleurs de canola si l'on se fie à l'évolution graduelle de la situation globale en matière d'huiles comestibles. Ces dix dernières années, la production d'huiles d'origine animale a diminué de 5 % et la production d'huiles d'origine marine de 1 %. Entre temps, la production d'huiles végétales (y compris l'huile de canola) s'est accrue de 6 %. Pendant la même période, la consommation mondiale d'huile de colza ne s'est élevée que de 1 %, mais notre canola à faible teneur en acide érucique et en glucosinolate ne faisait que commencer à influencer le marché.

Au fur et à mesure que l'on connaît mieux les propriétés du canola, la demande mondiale de graines, d'huiles et de tourteaux continuera à s'accroître. Par exemple, la consommation mondiale de colza a grimpé de 15 % en 1982. Puisqu'une bonne moitié de notre production de 1982 a été exportée sous forme de graines, le canola représentait une part appréciable de ce 15 %. D'un autre côté, la production de graines de soja et de tournesol s'est accrue de 8 % et de 14 % respectivement l'an dernier.

C'est la graine de canola non triturée qui est la plus demandée sur les marchés extérieurs puisque la plupart des pays préfèrent la transformer sur place en huiles et en tourteaux. Quelque 47 % de la production albertaine de canola est exportée sous forme de graines, dont 90 % au Japon, qui en est depuis longtemps notre principal importateur.

En 1982, l'Algérie était notre deuxième grand débouché pour ces graines et notre principal marché pour l'huile de canola. La Corporation commerciale canadienne (CCC) a récemment signé un accord prévoyant l'achat de 30 000 tonnes de canola par l'Entreprise nationale des corps gras (ENCG) de l'Algérie au prix de 22 millions de dollars (U.S.) L'Inde, elle-même un important producteur de colza, était notre deuxième plus grand part de nos tourteaux de canola l'an dernier, soit 54 % de l'ensemble de la production exportée. Les Pays-Bas et les États-Unis se sont classés aux deuxième et troisième rangs.

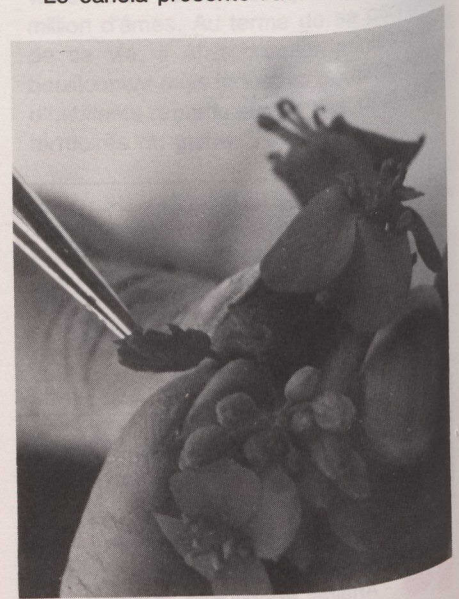
canadiennes constituent des conditions idéales pour le canola. Ainsi, lorsqu'un faible marché mondial des céréales est venu affaiblir les marchés canadiens de l'avoine et de l'orge à la fin des années 60, le canola les a remplacés efficacement dans certaines régions, notamment celle de Peace River dans le nord-ouest de l'Alberta. Le canola y a connu tellement de succès que la région est pratiquement devenue le grenier du Canada pour cette variété bien particulière.

La trituration et le raffinage du canola nécessitent un processus sophistiqué. Une fois nettoyées et classées, les graines sont passées dans des rouleaux qui cassent l'enveloppe extérieure et scindent la plupart des cellules oléagineuses intérieures. Les minces flocons ainsi produits sont ensuite cuits afin de briser toute cellule oléagineuse restante et de recueillir les gouttelettes. La purée qui en sort est pressée pour enlever environ 28 % de son contenu en huile. Elle est ensuite traitée à l'hexane, solvant facilement éliminable qui extrait le reste de l'huile. Le produit peut alors être vendu comme huile brute, soumis à un autre degré de transformation et vendu comme huile brute cuite ou être raffiné et davantage transformé pour en faire un produit de consommation.

« L'huile de canola se prête à un très grand nombre d'usages », affirme Gay

Thomson, responsable de la section des aliments traités du ministère albertain de l'Agriculture. « Elle rivalise avec les produits concurrents, et même les dépasse, en ce qui concerne les huiles de table et de cuisson, les vinaigrettes et la mayonnaise, la margarine et la graisse végétale, prouvant qu'elle peut remplacer toutes les autres huiles végétales ».

Le canola présente l'avantage de con-



Pollinisation manuelle du colza.