

Hebdo Canada

Ottawa
Canada

Volume 12, N° 30
le 25 juillet 1984

Le canola, une oléagineuse pour le marché international	1
Congrès international sur la toponymie	3
Le Canada et le Yukon signent une entente	3
Commission mondiale de l'environnement et du développement	4
Prix d'architecture pour l'hôpital Albert-Royer	4
Aide au Pakistan	4
Équipement et services reliés au forage en mer	5
Coopération France-Québec dans le secteur du gaz naturel	5
L'homme magique	6
Ils traversent le monde au volant, du sud au nord, en vingt-huit jours	6
La chronique des arts	7

Le canola, une oléagineuse pour le marché international



Agriculture Canada

Des champs de canola aux fleurs d'un jaune éclatant s'étendent à perte de vue sous le ciel albertain. Actuellement, le Canada occupe le premier rang pour la production et la technologie liées à cette variété unique de colza.

Sous le ciel de l'été albertain, les champs de fleurs de canola jaune vif s'étendent à perte de vue. Au fur et à mesure du mûrissement de la plante, les longues et fines siliques se remplissent de graines si petites que quinze d'entre elles posées côté à côté ne dépassent pas la longueur de trois centimètres. Ces petites graines ont une histoire fascinante.

Le canola est une nouvelle variété particulière de colza, une oléagineuse connue depuis des siècles. Bien que certains pays utilisent depuis longtemps le colza comme huile comestible, les Canadiens, jusqu'au début des années 50, l'ont utilisé uniquement comme lubrifiant. De nouvelles possibilités d'exportation du colza canadien sont alors apparues, et elles nous ont éventuellement menés à une grande révolution phylogénétique.

Le colza traditionnel contient une quantité abondante d'un acide gras à chaîne longue, l'acide érucique, ce qui constitue un désavantage nutritionnel et limite son utilisation comme huile comestible. Le même genre de problème s'applique à la teneur en glucosinolate du tourteau de colza. Lorsque se sont ouvertes des possibilités d'exportation, les gouvernements fédéral et provincial, des

chercheurs universitaires, des représentants de l'industrie et des fermiers innovateurs ont décidé de faire quelque chose pour remédier à ces désavantages naturels : la révolution du colza avait commencé.

En 1978, le colza canadien avait été si fondamentalement modifié et amélioré qu'il fallait lui trouver un nouveau nom. On a adopté le terme « canola », qui est une contraction de « canadian oil ». Le choix semblait judicieux parce que le canola était rapidement en voie de devenir notre plus importante et plus populaire huile comestible. Aujourd'hui, le Canada occupe le premier rang mondial pour la production et la technologie liées à cette variété de colza unique et plus saine.

À l'heure actuelle, jusqu'à 95 % du colza cultivé au Canada est du canola à faible teneur en acide érucique et en glucosinolate. Le reste est cultivé, selon les besoins du marché, en colza à plus forte teneur en glucosinolate que l'on utilise dans des produits chimiques industriels comme les peintures. Selon Robert Prather, responsable de la section des cultures et du développement horticole du ministère albertain de l'Agriculture, le fait que notre production de colza classique soit passée de 100 % à moins de

Hebdo Canada ne paraîtra pas au mois d'août. Le prochain numéro sera publié le 5 septembre 1984.



Affaires extérieures
Canada

External Affairs
Canada