

## Composition des huiles végétales: vers la maîtrise de la qualité

*Que de chemin parcouru en moins de dix ans dans le domaine des huiles végétales! Depuis l'époque où la qualité des oléagineux était définie par le seul paramètre de la teneur en huile, aujourd'hui la composition des huiles, leurs acides gras, les variétés de tournesol riches en acide oléique ou les acides gras oméga-3 du colza sont aussi pris en considération comme critères de qualité. Comment ces changements se sont-ils imposés et à quoi faut-il s'attendre encore à l'avenir?*

*La production végétale a d'une part bénéficié des nouvelles connaissances biomédicales sur les différents acides gras et leur impact sur la santé humaine. Ainsi, la «révolution des oméga-3» a permis de prendre conscience de leur rôle positif dans le système cardio-vasculaire, dans l'équilibre du système nerveux et le développement des fonctions cognitives chez l'enfant. Les qualités nutritionnelles de l'huile de colza ont ainsi placé celle-ci sur le devant de la scène.*

*Ensuite, grâce à de nouvelles sélections, un type de tournesol riche en acide oléique a été développé qui permet, entre autres, de remplacer les graisses animales pour la friture. Ce nouveau «produit» a engendré une segmentation du marché du tournesol avec deux filières de production distinctes, l'une pour le tournesol classique et la seconde consacrée au tournesol oléique, qui se reflètent dans la Liste recommandée des variétés de tournesol présentée au centre de ce numéro.*

*Tandis que le colza classique «surfe» sur la vague des oméga-3, un autre type de colza plus riche en acide oléique et à teneur réduite en oméga-3 a été sélectionné. Ce dernier type, en plein développement chez nous et à l'étranger, est destiné lui aussi à la friture grâce à sa meilleure stabilité à haute température. Ce*

*colza particulier permet également de diminuer la formation indésirable d'acides gras dits «trans». Certains pays, comme le Danemark, ont édicté des teneurs maximales dans les denrées alimentaires. Aux USA et au Canada, l'indication des teneurs en acides gras «trans» devient la règle. Le colza oléique apporte un élément de réponse dans ce dossier. Comme pour le tournesol riche en acide oléique, ce colza doit être produit dans une filière séparée et géographiquement isolée. Qui dit production en filière, dit également réflexion en filière et un partenariat s'est mis en place en Suisse pour conduire la recherche et le développement nécessaires à ce nouveau segment de marché. Les résultats acquis à ce jour dans ce projet de recherche sont prometteurs et montrent qu'une production de la qualité désirée est possible à grande échelle. Les différents facteurs agronomiques qui peuvent affecter le spectre des acides gras ont été en partie mis en évidence. La culture du colza ne va pas être réinventée pour autant, car les techniques de culture du colza classique conviennent également à ce nouveau colza oléique. Toutefois, l'influence des conditions climatiques sur l'équilibre de différents acides gras est maintenant mieux comprise. Il sera peut-être possible à terme de définir des «terroirs» adaptés à la production de colza riche en acide oléique et d'autres à celle de colza riche en oméga-3. La maîtrise de ces nouveaux paramètres de qualité est une condition nécessaire pour garantir la plus-value de nos productions de grandes cultures dans les années à venir.*

*Didier Pellet*

 E-mail: [didier.pellet@acw.admin.ch](mailto:didier.pellet@acw.admin.ch)