



## Communiqué de presse

Date

le 27.03.2007

---

# Nouveau colza suisse pour réduire les acides gras *trans* dans l'alimentation

Une nouvelle variété de colza est en développement. Elle permettra de produire une huile pour la friture, stable à hautes températures et exempte d'acides gras *trans*. Baptisé HOLL (High Oleic Low Linolenic), ce nouveau colza riche en acide oléique et pauvre en oméga-3 devrait être produit en quantités suffisantes pour répondre à la demande dès 2008. Ce projet est le fruit d'une collaboration entre les Stations de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW et Reckenholz-Tänikon ART, l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, France), Monsanto, fenaco, swiss granum, ainsi que les huileries Sabo et Florin et la CTI (Agence de la confédération pour la promotion de l'innovation).

Les acides gras *trans*, indésirables pour la santé humaine, sont parfois présents en trop grandes quantités dans certaines denrées alimentaires. Ces acides gras sont générés lors de l'hydrogénation partielle des huiles végétales, processus nécessaire pour améliorer la stabilité des huiles à haute température.

De nouvelles variétés de colza HOLL, encore en plein développement, visent à produire une huile riche en acide oléique (mono insaturé) et à teneur réduite en oméga-3, ce qui permettra d'éviter le procédé d'hydrogénation et donc la production d'acides gras *trans*.

Il s'agit de produire la meilleure matière première possible afin de répondre aux attentes des industriels, tout en assurant des rendements satisfaisants pour les agriculteurs. L'un des buts de ce projet est également de maintenir une production de colza suisse.

Le colza HOLL doit être isolé géographiquement pour obtenir la qualité recherchée. Sa production implique aussi une grande vigilance pour éviter les mélanges, depuis le semis jusqu'au stockage dans les centres collecteurs.

La production pilote est en augmentation: cette production, suivie sur le plan agronomique, sert également de matière première aux huiliers, ce qui leur permettra d'élaborer des produits contenant moins d'acides gras *trans*.

La sélection variétale se poursuit pour ce segment de marché naissant et la performance des variétés HOLL obtenues par sélection classique s'améliore continuellement. Pourtant, ces variétés ne sont pas encore aussi productives que les variétés de colza classiques. La



viabilité économique de ce nouveau segment de marché n'est donc pas assurée. La filière agroalimentaire fournit néanmoins un gros effort et, à partir de 2008, la production de ce nouveau type de colza sera suffisante pour répondre à la demande.

Ce nouveau type de colza offre trois avantages:

- 1) il permet de réduire les acides gras *trans* dans les aliments;
- 2) il ne substitue pas les acides gras *trans* (indésirables) par des acides gras saturés (également indésirables), ce qui serait le cas avec de l'huile de palme.
- 3) il représente une solution au problème des *trans*, sans recourir à des importations supplémentaires.

L'importance des enjeux justifie l'effort de recherche dans cette direction. Ce projet est une contribution importante de la recherche agronomique et du monde agricole suisse pour résoudre le problème lié à la consommation d'acides gras *trans*

Didier Pellet, Alice Baux, Agroscope ACW

**Renseignements:**

Didier Pellet

Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, CP 1012, 1260 Nyon 1

E-mail : [didier.pellet@acw.admin.ch](mailto:didier.pellet@acw.admin.ch); tél. direct: 022 363 47 16