



Le colza : de multiples qualités

Bonne huile alimentaire, source précieuse d'oméga 3

L'huile de colza est l'une des principales huiles alimentaires consommées en Europe. La teneur en huile des graines est comprise entre 40 et 45 %. **Dotée d'une excellente qualité nutritionnelle**, elle contient environ 60 % d'acide oléique (acide gras mono-insaturé) et des acides gras essentiels : 22 % d'acide linoléique (dit oméga 6) et 9 % d'acide α -linoléique (dit oméga 3).

C'est donc une source rare et précieuse d'oméga 3. Cette huile peut être utilisée en assaisonnement et pour la cuisson, mais elle n'est pas recommandée pour la friture. Elle entre dans la composition de certaines margarines.



Des protéines pour l'alimentation animale

Après l'extraction de l'huile, les résidus, appelés tourteaux de colza, sont **une source de protéines pour les animaux** (ruminants et porcs), qui peut concurrencer avantageusement l'importation des tourteaux de soja.



Tourteau de colza

Dans le cas du colza fourrager, la plante entière est utilisée pour l'alimentation du bétail : elle est broutée ou bien fauchée en début de floraison.



Vaches laitières broutant du colza fourrager

Multiplication des usages industriels

Transformée en ester méthylique, **l'huile de colza donne le "diester"**, un agro-carburant utilisé comme adjuvant du gazole. L'huile de colza est aussi **employée dans l'industrie** comme agent anti-mousse, lubrifiant, solvant, détergent, etc. Elle entre dans la composition de produits cosmétiques et pharmaceutiques et dans la composition de plastiques et de caoutchoucs.



www.gnis
www.semencemag.fr