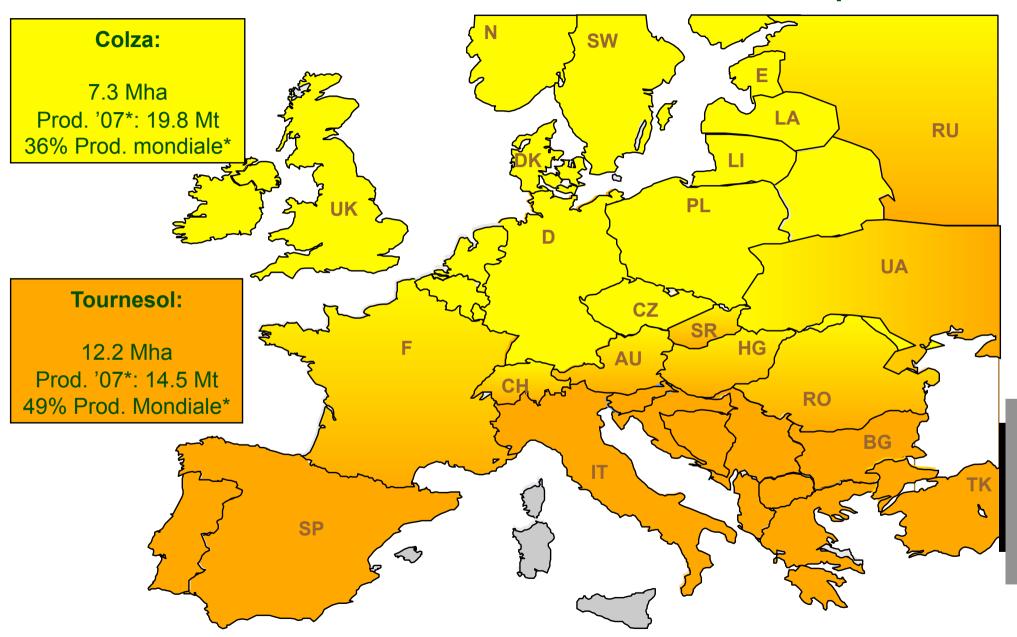
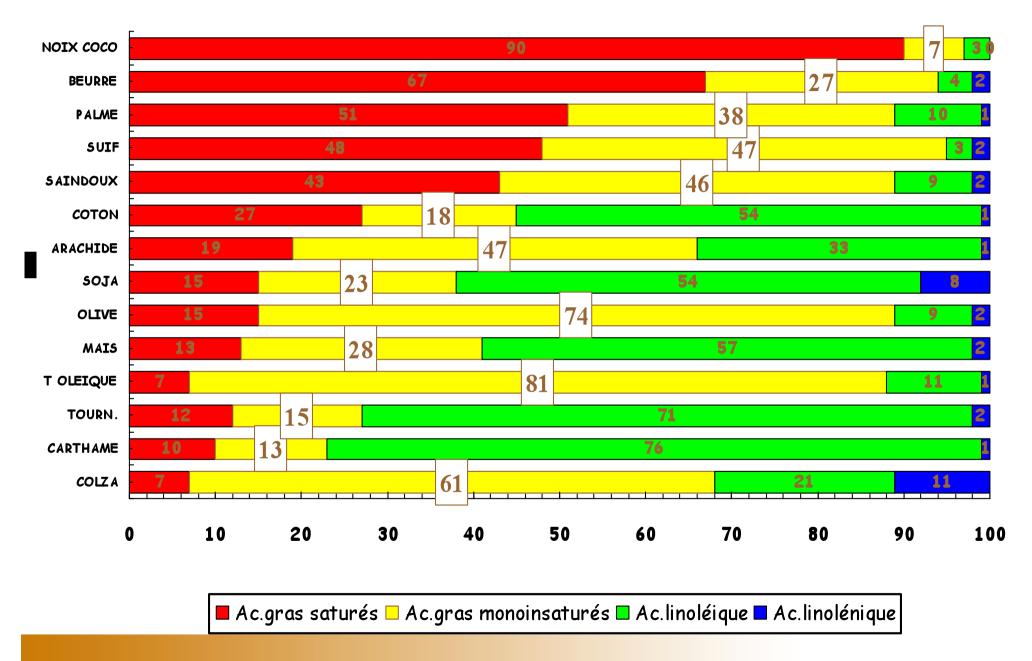


Le Colza et le Tournesol en Europe



Les sources d'acides gras



Les huiles spécialités

Colza

- Erucique (C22:1>50%)
- Faible linolénique(<3.5%)
- Très faible linolénique(1,5%)
- Fort linolénique(>11%)
- Huiles oléiques

Tournesol

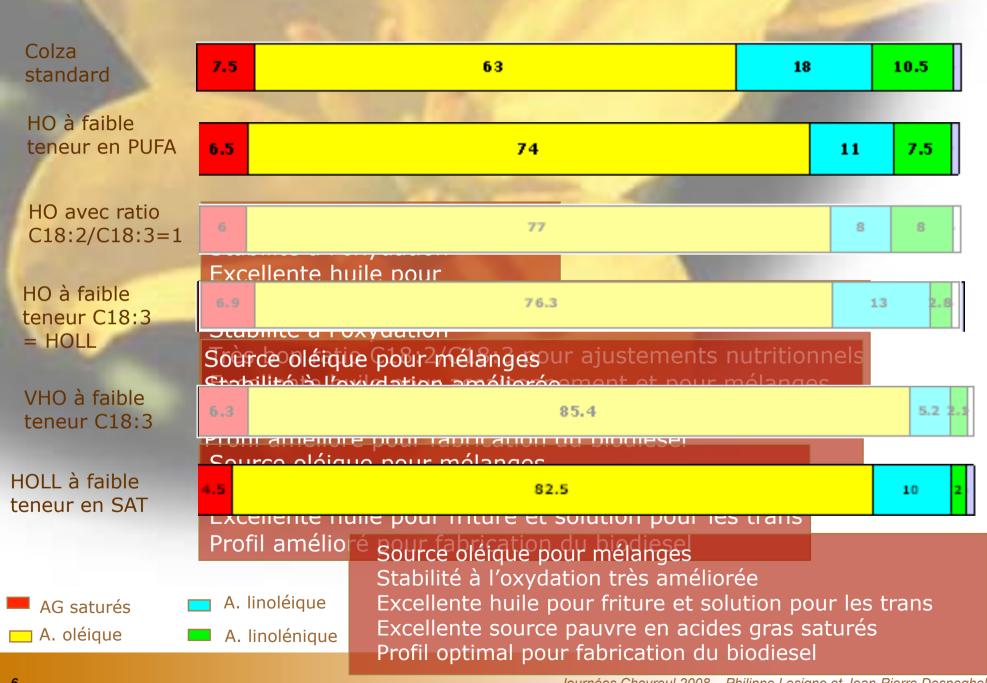
- Mi oléique
- Fort oléique

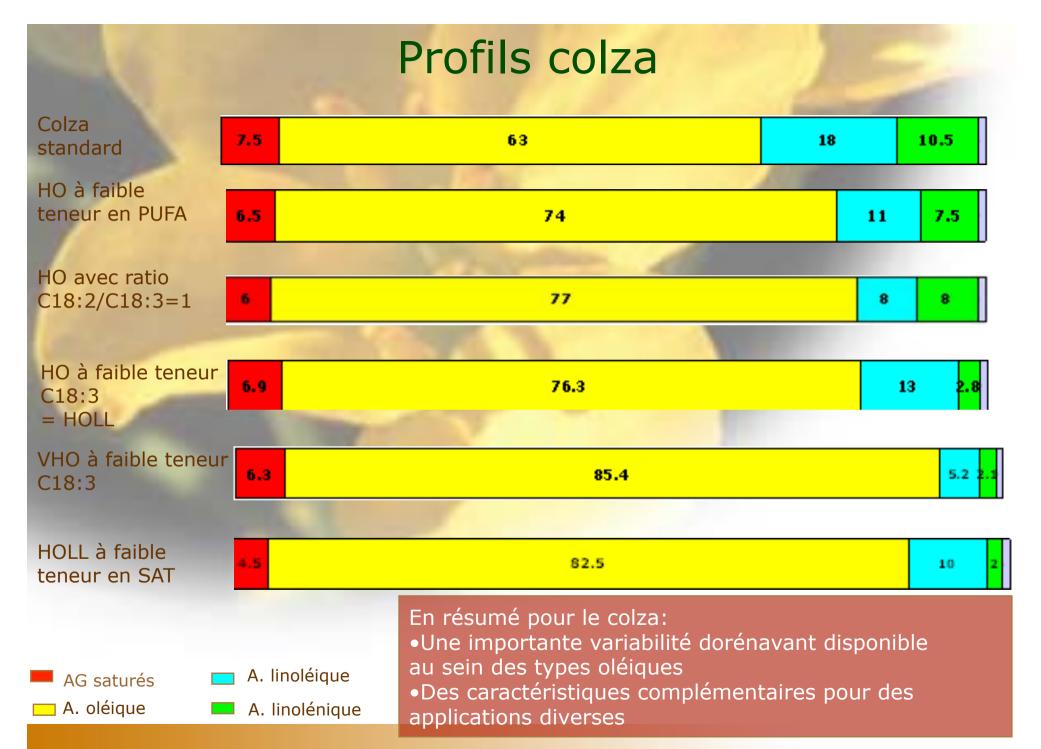
Huiles oléiques de colza

Nombreux profils à haute teneur oléique associé à:

- Teneur réduite en acides gras polyinsaturés (PUFA)
- Teneur réduite en PUFA avec ratio C18:2 / C18:3= 1
- Basse teneur en acide linolénique <3.5%
- Très basse teneur en acide linolénique <1%
- Basse teneur en acides gras saturés <6% voire <5%







Huiles oléiques de Colza: la qualité HOLL

L'huile de Colza HOLL est produite:

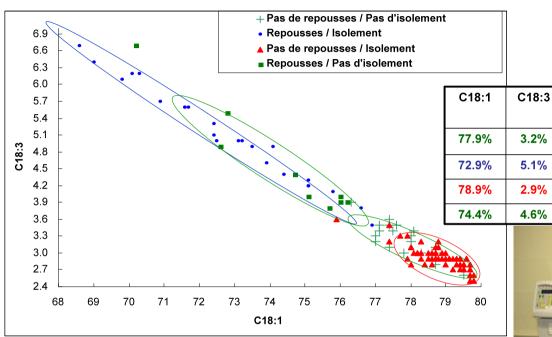
- Au Canada et en Australie par Cargill avec des variétés de Colza de printemps
- En Europe par Cargill, ADM, Florin et Thywissen à travers le programme VISTIVE:



Variétés de Colza d'hiver HOLL disponibles pour la culture en Europe:

Variété	année d'inscription	C18:1	C18:3
Splendor	2004	76.50	2.73
Spécial	2005	80.50	2.81
V1410L	2006	81.20	3.02
V140OL	2007	79.10	2.60

Le Colza HOLL: gestion de la qualité



Essais réalisés en France en 2005 et 2006 avec le Cetiom

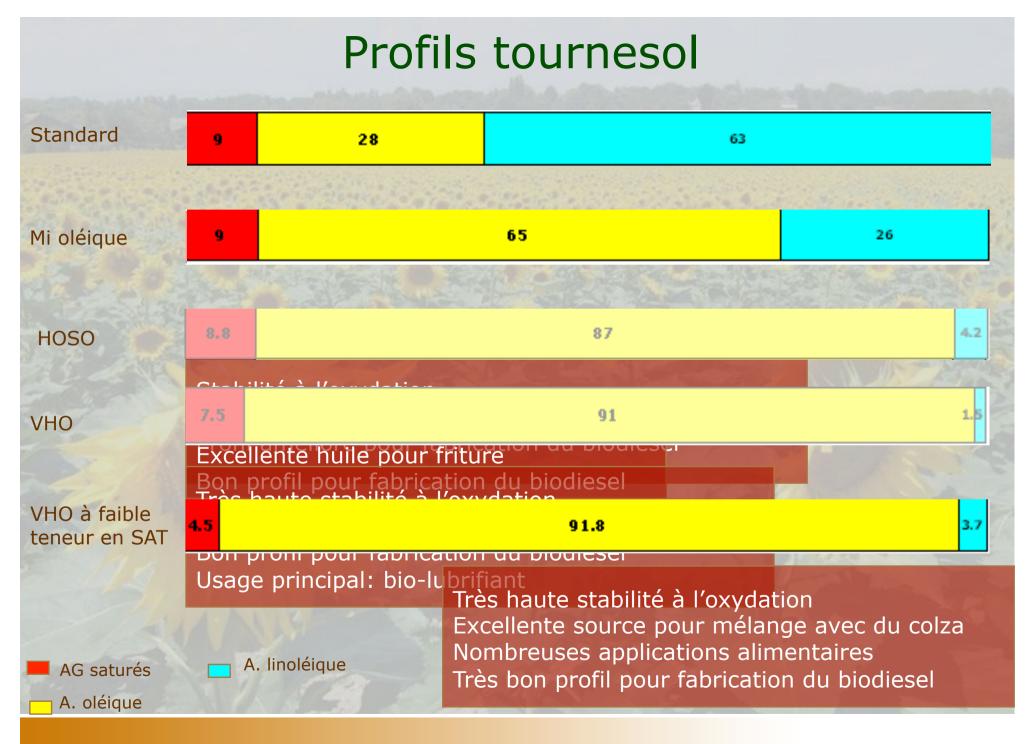
- Programme de « certification » des parcelles avec suivi des repousses.
- Contrôle de la qualité à la récolte avec Chromatographie en phase gazeuse accélérée.



Huiles oléiques de Tournesol

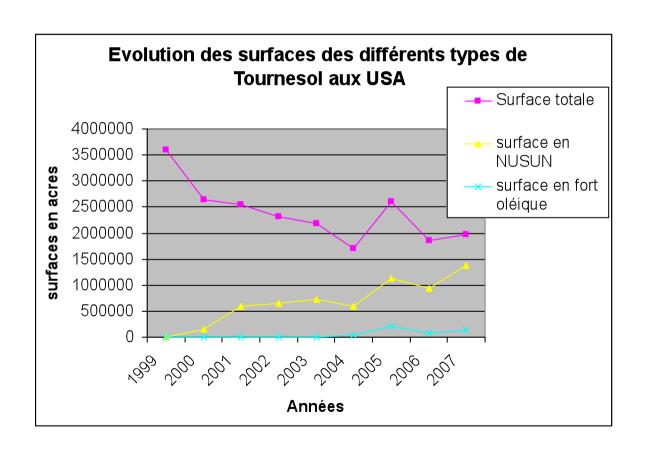
Différentes huiles de Tournesol oléique disponibles:

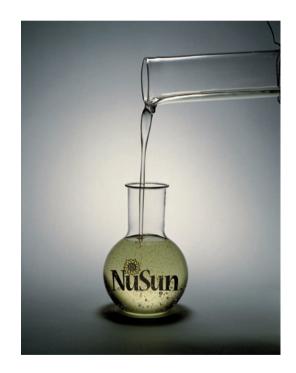
- NuSun: oléique de 43% à 75%, produit américain à ce jour
- HOSO: oléique > 75%, produit européen principalement
- VHO: oléique > 90%, produit spécifique pour bio-lubrifiants





NuSun: le tournesol oléique des Etats Unis





L' huile NuSun aux Etats Unis

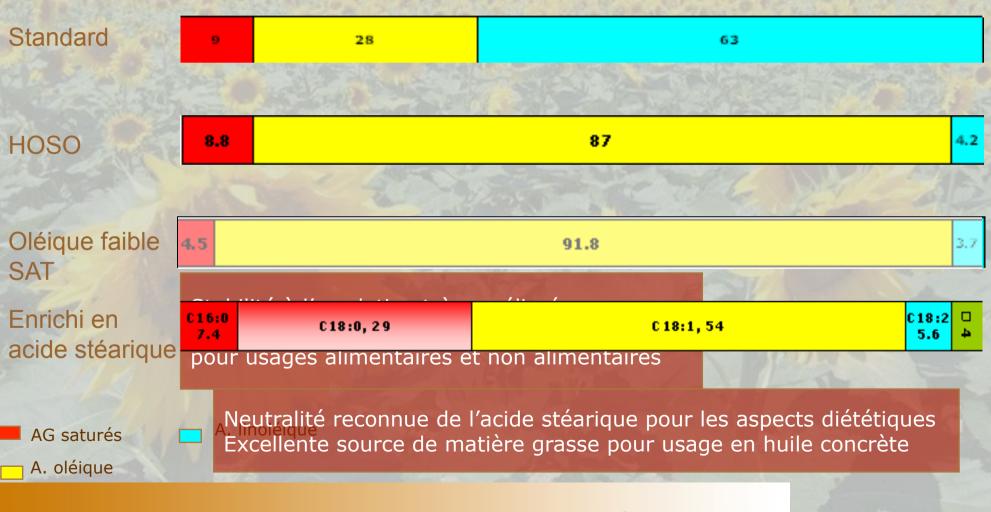
- Raffinée et commercialisée par de nombreux triturateurs: ADM, Cargill, Humko/ACH et des triturateurs régionaux.
- Reconnue par l'industrie de la friture pour sa stabilité à l'oxydation
- Présente une excellente aptitude à la friture

L'huile NuSun: principaux bénéfices

- Une solution à la problématique des Acides Gras trans car Nusun ne nécessite pas d'hydrogénation.
- Des propriétés organoleptiques recherchées: à température normale de friture, la saveur des grignotises est mieux préservée
- Un prix de revient amélioré du fait de l'absence d'hydrogénation
- Un coût d'utilisation réduit, par rapport aux autres huiles végétales, du fait du nombre plus important de bains de friture autorisé par sa haute stabilité.

Et demain en tournesol

En cours de développement : Profil fort Oléique avec faible teneur en Acides Gras Saturés.



En conclusion

- Très stables, les huiles riches en Acide Oléique présentent un intérêt largement reconnu à travers le monde pour les usages alimentaires et non alimentaires.
- Les huiles Oléiques peuvent être produites à partir de nombreuses espèces végétales: maïs, soja, coton, palme... Mais Colza et Tournesol constituent, de loin, les sources principales.
- L'Europe, premier producteur pour ces deux cultures, se situe dans une position très favorable face au développement de cette demande.
- Les efforts d'amélioration des plantes sur ces deux espèces tendent à générer des huiles innovantes qui répondent à de nouveaux usages et que l'on peut produire dans le cadre de modèles durables de production agricole.

MERCI POUR





VOTRE ATTENTION