

# L'HUILE DE TOURNESOL À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE :

Pour assurer la santé, le goût et la demande pour des ingrédients plus simples

L'étude menée par la National Sunflower Association en avril 2026 montre le grand intérêt des consommateurs canadiens pour les produits alimentaires faits avec de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, surtout auprès des jeunes générations qui privilégient les ingrédients sains, sans OGM et d'origine végétale.<sup>1</sup>

## Pourquoi l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est-elle un ingrédient de choix pour les fabricants alimentaires?

Elle répond aux attentes des consommateurs en matière d'ingrédients plus sains, plus simples et plus fonctionnels.

### L'ACCENT EST SUR LA SANTÉ ET LE MIEUX-ÊTRE

La population canadienne s'intéresse de plus en plus à l'huile de tournesol, accrédité par le nombre croissant de consommateurs soucieux de leur santé.<sup>1</sup>

Les deux tiers (67 %) des Canadiens sont d'avis que l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est une huile santé, et 63 % disent qu'ils aimeraient acheter des produits contenant cette huile.<sup>2</sup>

### LES PRÉFÉRENCES DES JEUNES CONSOMMATEURS

Les jeunes consommateurs canadiens portent un intérêt particulier aux produits faits avec de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, ce qui reflète la demande grandissante pour les produits ciblant leurs objectifs en matière de nutrition, de mieux-être et de style de vie.<sup>3</sup>

73 % des Canadiens âgés de 18 à 34 ans privilégient l'achat de produits faits avec de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique.<sup>1</sup>

### L'IMPORTANCE DE LA TRANSPARENCE DES INGRÉDIENTS

Les consommateurs d'aujourd'hui portent une attention particulière à la liste d'ingrédients et aux attributs nutritionnels des produits alimentaires. Les consommateurs canadiens sont prêts à payer plus cher pour les produits contenant des ingrédients sans OGM et certifiés biologiques.<sup>4</sup>

Près de la moitié (47 %) des consommateurs canadiens sont plus enclins à acheter des produits contenant de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'ils savent qu'elle est sans OGM, mais 58 % disent que de savoir qu'elle est riche en gras monoinsaturés enrichit son image de produit sain.<sup>1</sup>





« Les consommateurs d'aujourd'hui prêtent une attention particulière aux ingrédients des produits qu'ils achètent. Notre récente étude dévoile que certains attributs tels que sans OGM, à base de végétaux et favorables à la santé, ont un impact sur les décisions d'achats, surtout auprès des jeunes consommateurs canadiens, et sont une source de nouvelles possibilités pour les fabricants de produits alimentaires. »


*John Sandbakken,  
directeur général,  
National Sunflower Association*



## Les principaux attributs de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique

- ✓ Sans OGM
- ✓ Certifiée cachère et halal
- ✓ Plus longue durée de conservation
- ✓ Goût neutre
- ✓ Se mélange bien aux autres huiles et corps gras solides
- ✓ Conforme aux allégations de teneur réduite/faible en allergène

Comme les consommateurs canadiens ne cessent de donner la priorité à la santé, aux listes d'ingrédients simples et aux attributs nutritionnels, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'avère un ingrédient polyvalent qui permet de répondre aux attentes constantes du marché.



Pour de plus amples renseignements expliquant pourquoi l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'avère un bon choix pour les fabricants de produits alimentaires :

CONSULTEZ NOTRE LIVRE BLANC

OU

COMMUNIQUEZ AVEC  
L'UN DE NOS FOURNISSEURS

[a sunflowerNSA.com/canada/french](https://www.sunflowerNSA.com/canada/french)