



# L'HUILE DE TOURNESOL

Stabilité supérieure et durée de conservation prolongée

# L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est l'une des huiles les plus polyvalentes pour les besoins d'aujourd'hui des fabricants alimentaires

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique se distingue par sa composition et la demande ne cesse de croître, car sa stabilité et sa durée de conservation surpassent celles des autres huiles.

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est sans OGM et présente un goût neutre et un point de fumée élevé, ce qui est idéal pour une multitude d'innovations alimentaires. Le tournesol oléagineux des É.-U. est une culture durable et abondante et, une fois raffinée, l'huile est facilement transportée au Canada sans délai de conteneur ou de livraison.

La population canadienne veut des produits alimentaires plus sains et des listes d'ingrédients épurées. Il n'est donc pas surprenant que 75 % des consommateurs veulent des produits faits avec de l'huile de tournesol.<sup>1</sup>

**Le moment est venu d'essayer l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique dans la formulation de vos produits et d'effectuer le changement!**

*John Sandbakken,  
National Sunflower Association*

**75%**

des consommateurs  
veulent des produits  
faits avec de l'huile  
de tournesol.



# Pourquoi est-ce que l'huile de tournesol riche en acide oléique est un bon choix pour la fabrication des produits alimentaires?

**47%**  
de la population canadienne recherche activement les produits alimentaires qui ont un **impact minimal sur l'environnement.**

**Les consommateurs canadiens exigent davantage de transparence sur la composition de leurs produits alimentaires.** D'après un récent sondage du Centre canadien pour l'intégrité des aliments, **47 % de la population canadienne recherche activement les produits alimentaires qui ont un impact minimal sur l'environnement.**<sup>2</sup>

**La culture du tournesol fait partie de l'agriculture durable.** Le tournesol a une longue racine pivotante qui enrichit et rejuvenilise le sol. C'est aussi une plante qui consomme beaucoup moins d'eau que les autres cultures. Les récoltes de tournesols diminuent l'érosion du sol, ce qui permet de réduire les gaz à effet de serre. C'est pourquoi l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'avère un bon choix pour les fabricants à la recherche d'ingrédients durables et compatibles avec la mission de leurs produits.

**La population canadienne favorise une étiquette plus épurée comprenant des ingrédients plus sains.** D'ailleurs, **81 % sont d'avis que l'huile de tournesol est une huile santé.**<sup>3</sup> Le Guide alimentaire de Santé Canada reconnaît le rôle que jouent les bons gras dans l'alimentation et recommande à la population canadienne de consommer quotidiennement de 2 à 3 c. à soupe d'huiles ou gras insaturés, comme l'huile de tournesol.

**Les consommateurs sont de plus en plus attentifs aux produits contenant des huiles sans OGM.** En 2020, **44 % des consommateurs ont déclaré être plus enclins à acheter une huile sans OGM,** comparé à 41 % en 2019.<sup>4</sup>

**44%**

des consommateurs ont déclaré être plus enclins à **acheter une huile sans OGM.**



## Les principales caractéristiques de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique

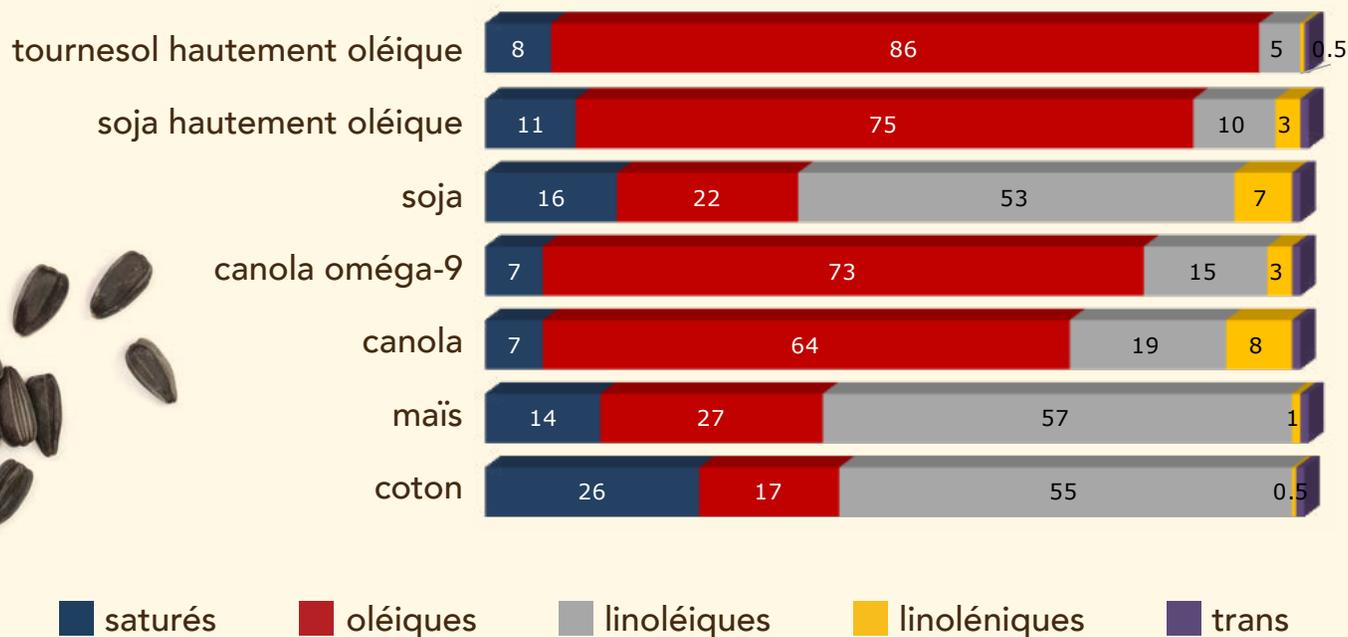
- Sans OGM
- Très stable, ne contenant qu'une trace d'acide linoléique
- Durée de conservation prolongée, supérieure à celles des autres huiles
- Point de fumée élevé (450 °F)
- Excellente durée d'utilisation en friture
- Parmi les plus hauts niveaux d'alpha-tocophérol
- Goût neutre qui ne masque pas la saveur réelle des aliments
- Se mélange très bien aux autres huiles et corps gras solides
- Se prête aux produits avec allégations du genre faible en/sans/teneur réduite en allergène
- Certifiée casher et halal

# L'huile de tournesol à haute teneur oléique : comparaison

L'huile de tournesol est riche en acides gras monoinsaturés et ne contient qu'une trace d'acides gras linoléiques (oméga-3). C'est pourquoi **l'huile de tournesol est une huile très stable** avec des durées de conservation et d'utilisation en friture significatives. Grâce à sa forte concentration en acides gras monoinsaturés, l'huile de tournesol à haute teneur oléique est particulièrement réputée pour ses plus longues durées de conservation et d'utilisation en friture. Le tableau ci-dessous permet de visualiser la composition en acides gras de différentes huiles, dont l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique des É.-U.



## Profil en acides gras : huile de tournesol vs autres huiles



# Les applications à succès

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique se marie à merveille avec une grande variété de produits, y compris **les produits à base de végétaux, les collations, les sauces, les pâtes à tartiner, les boissons végétales ainsi que les produits de boulangerie-pâtisserie sans gluten et végétaliens.**

## 1 Les produits protéinés à base de végétaux

Le tiers de la population canadienne d'aujourd'hui déclare consommer des produits alimentaires à base de végétaux de trois à quatre fois par semaine.<sup>5</sup> C'est la catégorie la plus en croissance sur le plan innovation et développement.

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'avère un excellent choix pour l'innovation de produits à base de végétaux, en raison de son goût neutre et de sa capacité à améliorer la texture et la sensation en bouche de ces types de produits.

**LA TENDANCE:** Le choix de viandes végétales a subi une évolution et comprend désormais une grande variété de produits pour tous les repas de la journée. Différents types de produits font leur apparition sur le marché, à raison du grand nombre de personnes travaillant à domicile au Canada et de familles à la recherche de raccourcis pour des repas vite faits et de divers aliments que leurs adolescents pourraient préparer.

### L'innovation en vedette

À peine lancées par **Sol Cuisine**, les **Bouchées à base de plantes de poulet et croustillant** sont déjà primées et au sommet de la catégorie des viandes d'origine végétale.

« Beaucoup de personnes nous demandent ce qui rendent nos Bouchées à base de plantes de poulet et croustillant si uniques, de dire **Dror Balshine**, président de Sol Cuisine. Nous sommes d'avis que ce sont leur saveur et leur texture croustillante qui font d'elles un produit primé. Nous soutenons depuis longtemps déjà l'huile de tournesol sans OGM et nous utilisons d'ailleurs ce type d'huile dans beaucoup de nos produits, car elle procure des bienfaits pour la santé, et possède une plus longue durée de conservation et un goût neutre qui ne masque pas la saveur réelle de nos produits. »



## 2

# Les produits de collation

Selon un sondage réalisé en octobre 2020 par la firme Hartman Group,<sup>6</sup> **35 % des consommateurs déclarent grignoter plus souvent depuis la pandémie.** Le volume total de la production de produits de collation a augmenté et poursuivra fort probablement sa courbe à la hausse. Selon Statista, les ventes de collations salées au Canada devraient augmenter de 25 % et celles des collations sucrées, telles que biscuits, barres et collations aux fruits, devraient croître de 17 % entre 2018 et 2023.<sup>7</sup>

**L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est un bon choix pour les collations salées** telles que les croustilles, du fait de son point de fumée élevé et de sa longue durée d'utilisation en friture. L'utilisation de l'huile de tournesol dans les craquelins ajoute de l'onctuosité et une barrière contre l'humidité qui aide à contrer le rassissement. Pour les barres de céréales et les barres protéinées, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique contient des antioxydants qui permettent de stabiliser les ingrédients tels que céréales ou grains entiers, graines et noix.

**LA TENDANCE:** Dans la catégorie salée, les **collations sont composées de nouvelles graines** comme l'amarante ou de nouveaux types de farine comme la farine de pois chiche, et le choix n'a jamais été aussi varié et audacieux en saveurs. Dans la catégorie sucrée, les bouchées et mini-bouchées sont de plus en plus populaires et les saveurs botaniques ou arômes végétaux font leur apparition.



## L'innovation en vedette

**L'Original Taro Chip** offre un nouveau choix pour satisfaire les besoins en collations plus saines. Fabriquées en Ontario par Mayon Fine Foods, ces croustilles végétaliennes sont sans gluten ou agent conservateur.

« Nous utilisons auparavant l'huile de canola, mais nous avons décidé d'opter pour l'huile de tournesol, car elle ne contient pas d'OGM et possède un goût neutre qui relève la qualité de la saveur de nos croustilles, de dire **Josie Granata**, directrice générale, The Original Taro Chip. L'huile de tournesol assure également une plus longue durée de conservation que notre huile précédente et donne un goût croquant à nos croustilles de taro. »

Les nouveaux craquelins, biscuits et bouchées croquantes de **FreeYumm** sont créés dans une boulangerie sans allergène, avec des ingrédients santé pour que tout un chacun puisse en profiter

« Les ingrédients que nous choisissons se conforment à des normes rigides de sécurité et de qualité afin d'assurer que nos produits soient toujours sans les neuf principaux allergènes, sans gluten, certifiés casher et Projet sans OGM vérifiés. L'huile de tournesol sans OGM que nous utilisons est non seulement un choix santé, mais aussi un choix sécuritaire, de dire **Sarah Clarke**, présidente et fondatrice de FreeYumm. »



# Les sauces, vinaigrettes et marinades

Au Canada, les ventes de sauces, vinaigrettes et marinades continuent de croître grâce à l'introduction de nouveaux produits vendus sous la marque du distributeur, à l'expansion de la gamme de produits existants, et à l'émergence de produits provenant de plus petits entrepreneurs alimentaires. Si l'on désire inclure une huile sans OGM dans la formulation des sauces, vinaigrettes et marinades, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est un excellent choix, car elle se mélange bien aux autres ingrédients et assure une longue durée de conservation. L'huile de tournesol possède également un goût neutre qui lui permet de s'imprégner pleinement de la saveur des autres ingrédients et assaisonnements.

**LA TENDANCE:** Les sauces, les vinaigrettes et les marinades végétaliennes dont la liste d'ingrédients est courte et simple sont de plus en plus populaires. Les consommateurs canadiens s'intéressent davantage à la cuisine ethnique et aux sauces prêtes à réchauffer qui leur permettront d'accentuer rapidement la saveur de leurs repas quotidiens pour les journées où l'envie de cuisiner et l'inspiration sont moins présentes.



## L'innovation en vedette

La chef des sauces Kailey Gilchrist a créé les **sauces NONA Vegan** pour rendre hommage à sa défunte mère. Ces délicieuses sauces végétaliennes et sans gluten apportent le réconfort et la satisfaction des recettes d'une maman italienne végane, directement dans la cuisine des consommateurs.

« Nous utilisons désormais l'huile de tournesol, car nous voulions réduire le coût de notre huile et étions à la recherche d'une huile au goût neutre et au point de fumée élevé, de dire **Kailey Gilchrist**, créatrice et propriétaire des sauces NONA Vegan. »

Les vinaigrettes **Little Creek Dressing** de la vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique ne contiennent pas de produits laitiers ou de substances animales, mais comprennent une combinaison unique de saveurs artisanales.

« Nous avons choisi l'huile de tournesol biologique et sans OGM à haute teneur en acide oléique pour nos vinaigrettes, car nous voulions que tous les ingrédients de nos produits soient le plus sain possible, de dire **Jubi Steinhauer**, directeur administratif de Little Creek Dressing. Le goût neutre de l'huile de tournesol est idéal pour rehausser la fraîcheur et l'authenticité de nos saveurs, et la longue durée de conservation de l'huile de tournesol est un avantage supplémentaire pour nos produits. »

# Les pâtes à tartiner sucrées et salées

Les ventes de tartinades riches en protéines à base de noix et graines, y compris le beurre de graines de tournesol, continuent de bénéficier de l'intérêt accru de la population canadienne pour les aliments riches en protéines.<sup>8</sup> Les trempettes et les pâtes à tartiner salées sont enracinées dans l'alimentation canadienne, c'est pourquoi les ventes des nouvelles saveurs ou des nouveaux types de tartinades continuent leur ascension.

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique s'avère un excellent choix pour les trempettes et les pâtes à tartiner salées ou sucrées, car elle assure une texture et une viscosité qui plaisent aux consommateurs. La stabilité inhérente de l'huile de tournesol ainsi que sa capacité à se marier aux listes d'ingrédients épurées font d'elle une très bonne solution pour ces applications.

**LA TENDANCE:** Les beurres végétaliens, les tartinades à base de noix et graines ainsi que les fromages végétaliens sans substance laitière ont non seulement apporter une solution aux foyers végétaliens, mais ont également apporter d'autres innovations dans la catégorie des pâtes à tartiner. Beaucoup de non-végétaliens achètent les produits sans substance laitière, en raison de leur goût délicieux et de leur agréable sensation en bouche et parce qu'elles ne contiennent pas de cholestérol.

## L'innovation en vedette

Le beurre végétalien **Nuts for Butter** est une tartinade primée au délicieux goût de beurre qui ne contient pas de substance laitière, de gluten ou de soya. Fabriqué à partir de noix de cajou certifiées biologiques et de commerce équitable, et de l'huile de tournesol, ce produit de qualité est idéal pour les végétaliens et les consommateurs qui sont à la recherche d'un substitut de source végétale au beurre.

« Nous utilisons l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, car elle nous permet de créer une sensation riche, crémeuse et douce en bouche, de dire **Margaret Coons**, fondatrice et chef de la direction. Le résultat final est un beurre végétalien qui se prête à toutes les utilisations, que ce soit pour les tartinades, les plats cuisinés, le beurre fondu ou la confection des pains et gâteaux. »



# 5 Les boissons sans substance laitière



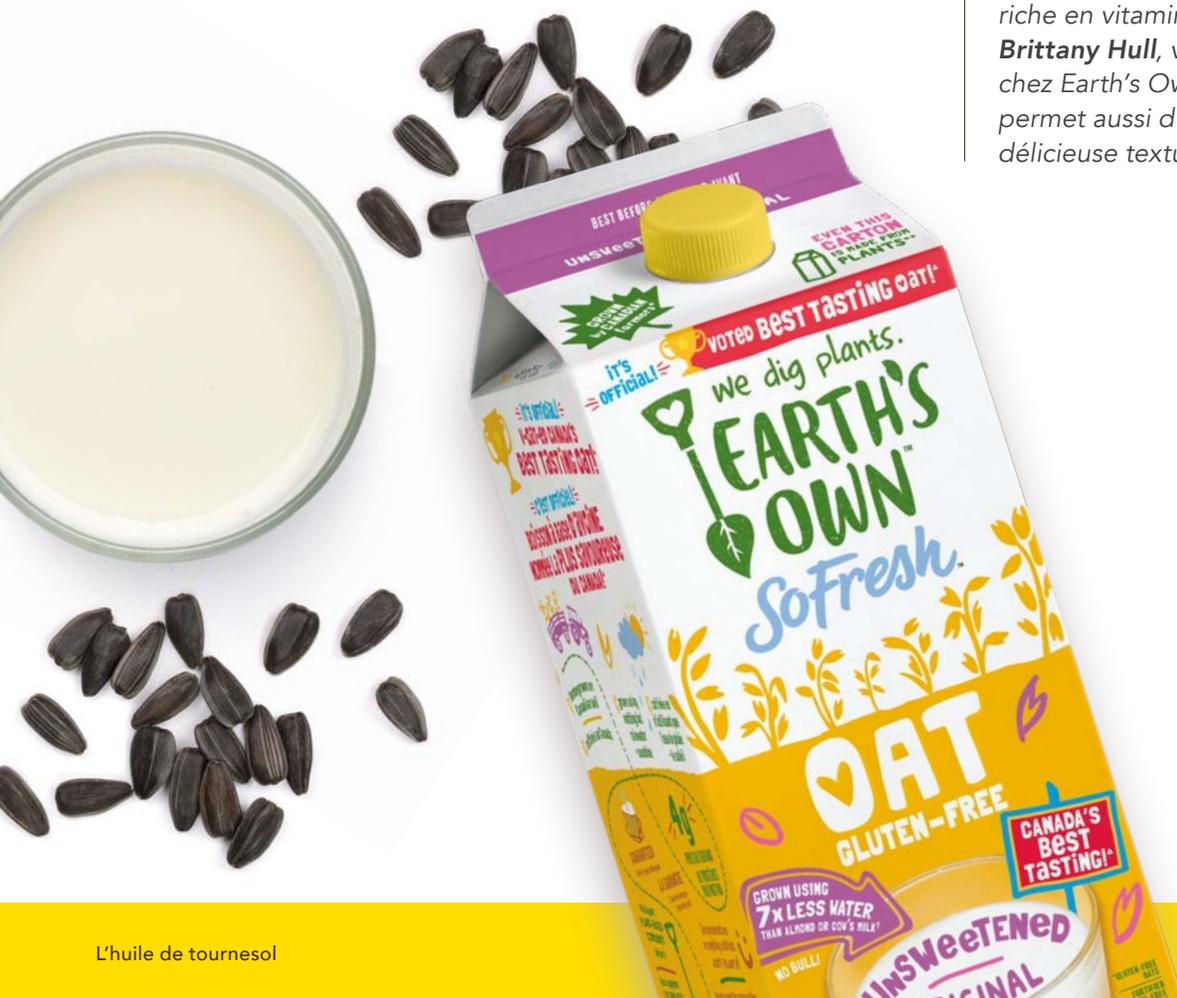
Les ventes de boissons végétales sans produits laitiers ne cessent d'augmenter. D'ailleurs, les ventes de boissons d'avoine accusent une incroyable hausse de 244 % au Canada de 2018 à 2019.<sup>9</sup> L'élaboration de boissons végétales innovantes va fort probablement se poursuivre au fur et à mesure que la population canadienne adopte une alimentation plus végétale. L'utilisation de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique dans les émulsions pour boissons permet d'atteindre la consistance et la sensation en bouche désirées et de servir de support aux vitamines liposolubles pour la nutrition.

**LA TENDANCE:** Quoique la boisson d'avoine soit la vedette du jour en matière de boissons végétales, les **boissons à base de noix** continuent malgré tout de bien se vendre, quelle que soit leur catégorie, de longue conservation ou réfrigéré. Les boissons à base de quinoa et une grande variété de boissons de protéines de pois ont fait leur apparition, ainsi que quelques boissons à base de plantes alimentaires et lait de vache.

## L'innovation en vedette

L'audacieuse marque de produits à base de plantes alimentaires **Earth's Own** de Burnaby, en Colombie-Britannique, fait plus qu'améliorer l'alimentation de la population canadienne. L'entreprise était la première à créer des boissons végétales au Canada et continue d'être un leader de cette industrie depuis plus de vingt ans déjà avec sa gamme de boissons à base d'avoine. La boisson d'avoine possède une texture si riche, onctueuse et mousseuse qu'elle relève le goût de tous les cafés, les frappés ou smoothies et les boissons chaudes.

« Nous avons choisi de privilégier l'huile de tournesol à l'huile de canola, car elle est riche en vitamine E et sans OGM, de dire **Brittany Hull**, vice-présidente du marketing chez Earth's Own. L'huile de tournesol permet aussi d'assurer au produit une délicieuse texture lisse et onctueuse. »



# La boulangerie-pâtisserie

Il existe plus de 2 100 fabricants de produits de boulangerie et pâtisserie au Canada.<sup>10</sup> Bien qu'une variété d'huiles et corps gras soient utilisés dans les produits de boulangerie commerciale, l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est souvent utilisée pour réduire ou remplacer les gras saturés dans les produits de boulangerie. L'huile de tournesol se mélange bien aux autres corps gras et huiles, et excelle dans les pains artisanaux, les muffins et les pains sucrés.

**LA TENDANCE:** Quoique beaucoup de Canadiens et Canadiennes étaient affairés à cuisiner l'année dernière, les produits de boulangerie sans gluten, sans produit laitier et sans œuf étaient au premier plan des innovations. Bon nombre de ces produits sont achetés par les consommateurs canadiens qui sont à la recherche de quelques indulgences alimentaires plus santé.

## L'innovation en vedette

**Sweets from the Earth** est une gamme de produits de boulangerie et pâtisseries conçus maison, sans substance laitière et sans œuf, faits avec des ingrédients entièrement naturels, casher, de source végétale et sans OGM. L'entreprise comprend deux boulangeries : une pour les produits sans arachides et noix, et l'autre pour les produits sans blé et gluten; elle peut ainsi produire une grande variété de gâteaux pâtisseries, gâteaux au fromage, carrés et barres, biscuits, muffins et même de la pâte à biscuit congelée que les consommateurs peuvent faire cuire à la maison.

« Comme nous utilisons des ingrédients sans OGM dans tous nos produits, l'huile de tournesol sans OGM s'est avérée le meilleur choix, de dire **Ilana Kadonoff**, chef pâtissier et fondatrice de l'entreprise. Nous venons aussi de lancer quelques nouveaux desserts et collations sans sucre, céto-gènes et paléo qui contiennent de la lécithine de tournesol, ce qui est idéal pour les consommateurs au régime alimentaire spécial. »

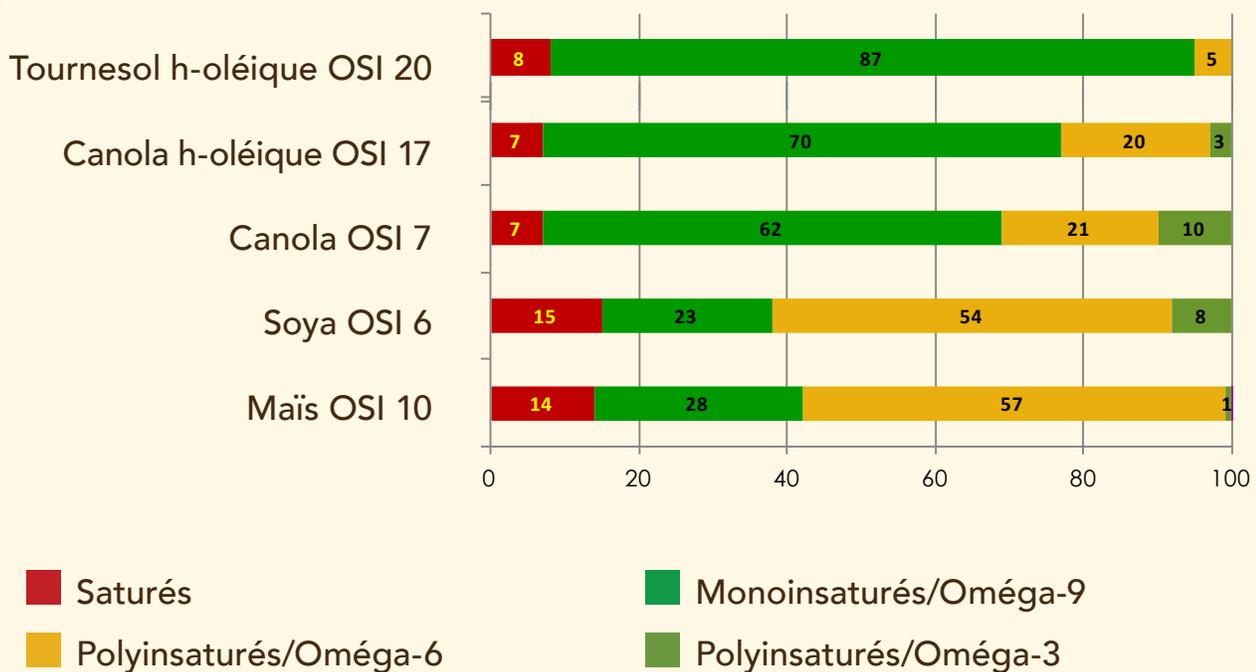


# Les aliments frits

L'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique est une huile de friture de première qualité autant dans la restauration que dans la fabrication alimentaire en raison de son point de fumée élevé (450 °F) et de sa haute teneur en acides gras monoinsaturés. La durée d'utilisation en friture de l'huile de tournesol est supérieure à celle des autres huiles.<sup>11</sup> Les aliments frits dans l'huile de tournesol absorbent souvent moins d'huile, ce qui donne une couleur dorée et un bon goût léger aux produits.<sup>12</sup>



## L'indice de stabilité à l'oxydation de diverses huiles



L'indice de stabilité à l'oxydation (OSI) permet de déterminer la résistance des huiles à la dégradation par oxydation (soit le rancissement). L'indice normalisé ci-dessous a été conçu par l'AOCs pour mesurer le temps (en heures) avant l'accélération rapide du processus d'oxydation; par exemple, la durée d'utilisation en friture de l'huile de tournesol hautement oléique est de 20 heures et celle de l'huile de canola hautement oléique est de 17 heures.



# Sommaire

La production d'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique des É.-U. est abondante et on peut se la procurer en bidons cartonnés, seaux et réservoirs portatifs auprès d'un certain nombre de fournisseurs canadiens. **Communiquez avec l'un de ces fournisseurs** pour obtenir un échantillon de l'huile de tournesol sans OGM et en faire l'essai dans la formulation de vos produits.

## Sunflower Oil Suppliers

- **ADM\***  
1 800 637-5843
- **Barentz**  
905 338-3172
- **Bunge Loders Croklaan**  
1 800 361-3043
- **Caldic Canada Inc.\***  
1 800 263-1939
- **Cargill\***  
701 282-1632
- **C.P. Vegetable Oil Inc.\***  
1 800 431-3731
- **IMCD Canada ltée\***  
1 800 575-3382
- **Northern Alliance Commodities\***  
519 979-3800
- **Richardson Food & Ingredients**  
1 800 635-3296
- **Les produits alimentaires Sager inc.\***  
514 643-4887
- **Trade Organics USA, LLC\***  
831 685-6565
- **Univar Solutions\***  
855 888-8648

\*Offre aussi l'huile de tournesol biologique ou classique extraite par pression

## Références

1. Enquête-omnibus menée par Maru/Blue Research Forum, 25 octobre 2021.
2. Centre canadien pour l'intégrité des aliments, *Étude sur la confiance du public 2020* menée par Affaires publiques Ipsos auprès de 2903 consommateurs canadiens, du 28 juillet au 27 août 2020.
3. Enquête-omnibus menée par Maru/Blue Research Forum, 25 octobre 2021.
4. Sondage annuel FATitudes de Cargill mené en ligne aux États-Unis au mois de mai 2020 auprès de 560 personnes responsables des achats alimentaires de leurs foyers.
5. Enquête-omnibus sur les produits à base de plantes alimentaires menée par Maru/Matchbox, octobre 2020.
6. The Hartman Group, *The 2020 Snacking Report*, octobre 2020.
7. Statista.com, *Snack sale predictions in Canada*, publié par Daniella Coppola, 27 novembre 2020.
8. Euromonitor International, *Sweet Spreads in Canada Report*, novembre 2020.
9. Statista.com, *Non-dairy milk product sales in Canada in 2019*, publié par Emma Bedford, 17 décembre 2020.
10. Statista.com, *Bakery Manufacturers in Canada*, publié par Nils-Gerrit Wunsch, 2 décembre 2020, <https://www.statista.com/topics/5084/bread-and-bakery-products-in-canada/>
11. Étude de friture menée par Cargill, printemps 2009.
12. Rasul, Nabil (2010), *Effect of Deep Frying of Some Foods in Sunflower Oil -Physical, Chemical and Nutritional Properties at Rejection Point*.



Pour un complément d'information, veuillez consulter le site de la National Sunflower Association au [sunflowerusa.com](https://www.sunflowerusa.com) ou envoyer un courriel à [sunoilreport@harbingerideas.com](mailto:sunoilreport@harbingerideas.com).

