

ROBERTO BELLINO, LESIEUR

« Le colza bénéficie de qualités nutritionnelles souvent méconnues »

08/01/2021 | Corteva • Terre-net Média

L'huile de colza voit sa consommation légèrement augmenter au fil des années. Riche en oméga 3, elle bénéficie, à raison, d'une bonne image que Lesieur, leader de la transformation sur le marché français, souhaite continuer à faire valoir. L'industriel s'appuie notamment sur son huile « Fleur de colza » développée avec environ 500 agriculteurs partenaires. Roberto Bellino, responsable développement durable de Lesieur, nous en parle.



Roberto Bellino,
responsable
développement
durable chez
Lesieur, parle
de l'huile Fleurs
de colza.
(©Lesieur)

Quelle part de l'huile de colza française est destinée à l'alimentation humaine ?

Sur les 1,8 million de tonnes d'huile de colza produites en France, un tiers est destiné à l'alimentation humaine. Le reste sert à la fabrication de biocarburants. La consommation d'huile de colza a tendance à légèrement augmenter dans un marché globalement stable. Lesieur qui appartient au groupe Avril et qui est engagé aux côtés de la filière agricole, est une marque leader en France, avec environ 30 % de part de marché. Elle est aussi la première marque française d'huiles alimentaires, toutes huiles confondues, avec 248 millions de litres vendus chaque année.

Que représente le colza dans l'ensemble des ventes de Lesieur ?

Il est difficile de préciser la part du colza car nous avons des huiles mélangées et combinées. Notre produit « Fleur de colza » est composé à 100 % de colza. Il est mélangé avec du tournesol dans notre huile pour friture, Frial, et présent à 47 % dans notre huile combinée Isio 4.

Quelles sont les spécificités de l'huile de colza ?

Le colza bénéficie de qualités nutritionnelles très intéressantes mais souvent méconnues des consommateurs. Elles sont surtout liées à sa teneur, de l'ordre de 10 %, en acides alpha linoléiques de type oméga 3. Elle est d'ailleurs notée C au Nutriscore, la note la plus élevée pour de l'huile, comme l'huile d'olive ou de noix.

Les acides gras oméga 3 constituent une famille d'acides gras essentiels. Elle regroupe des acides gras indispensables, nécessaires au développement et au bon fonctionnement du corps humain, mais que notre corps ne sait pas fabriquer. Ils peuvent néanmoins être fabriqués à partir de leur précurseur, l'acide alpha-linolénique (ALA), s'il est apporté par l'alimentation.

Les acides gras oméga 3 sont nécessaires au développement et au fonctionnement de la rétine, du cerveau et du système nerveux. Dans le domaine cardio-vasculaire, les données scientifiques montrent que la consommation d'acides gras oméga 3 aide à prévenir les maladies cardio-vasculaires. Par ailleurs, les données récentes montrent un rôle dans le fonctionnement cérébral chez le sujet adulte et au cours du vieillissement et suggèrent un effet positif sur le maintien de la santé mentale (dépression, démence dont maladie d'Alzheimer). Ces acides gras sont également impliqués dans la prévention de la dégénérescence maculaire liée à l'âge (DMLA). Source : [Anses](#).

Pourquoi avez-vous lancé l'huile « Fleur de colza » ?

En 2004, nous avons souhaité soutenir la production en travaillant aux côtés d'agriculteurs partenaires qui s'engagent à respecter un cahier des charges coconstruit par tous les maillons de la filière. A l'origine, il s'agissait surtout de garantir l'origine France de l'huile et de tracer la production. Depuis, le cahier des charges a évolué. Les agriculteurs ont ensuite dû choisir leurs variétés dans une liste d'une vingtaine particulièrement riches en oméga 3.

Aujourd'hui, nous essayons de faire en sorte que les agriculteurs réduisent leur utilisation de phytosanitaires et les émissions de gaz à effet de serre. Ils doivent, par exemple, semer plus tôt leur colza, avant le 25 août, pour que la culture soit la plus développée possible avant l'hiver et ait moins besoin d'azote. Nous proposons ensuite plusieurs briques à l'agriculteur, pour favoriser la biodiversité, par exemple en implantant des bandes fleuries, en mettant en place des nichoirs à rapaces, en optant pour un précédent cultural favorable... une dizaine de recommandations au total. Ils peuvent en retenir plusieurs mais doivent s'engager au moins sur une.

Combien d'agriculteurs sont concernés aujourd'hui, et comment travaillez-vous avec eux ?

La démarche est suivie aujourd'hui par cinq organismes stockeurs : Axereal, Nat'Up, la Scael, Coop Bonneval et Soufflet, et environ 500 agriculteurs. A la récolte, les lots de colza sont isolés et font l'objet d'une ségrégation par la coopérative ou le négoce. Les graines sont triturées dans l'usine Saipol de Grand-Couronne en Normandie et conditionnées dans notre usine historique de Coudekerque, près de Dunkerque, dans le Nord.

En contrepartie de ses efforts, l'agriculteur bénéficie d'une prime en plus du prix de marché. Organismes stockeurs et agriculteurs sont audités par un organisme indépendant. La collecte de l'ensemble des données est analysée et nous en tirons des enseignements que nous communiquons une fois par an, au travers d'une newsletter, aux agriculteurs. Nous sommes assez fiers de cette démarche. Nous sommes les seuls en France à nous être engagés de cette façon sur l'huile de colza.

Toutes vos huiles de colza sont-elles issues de productions françaises ?

A l'horizon 2023, Lesieur ambitionne de s'approvisionner en origine France, pour la totalité de ses huiles. Nous y sommes presque en colza, et à 78 % en moyenne pour l'ensemble de nos huiles. Seules les filières bio pour Isio 4 Bio, nous posent encore des soucis de disponibilité en France, surtout en colza et en lin.