

C'est le moment de changer d'huile

Raps Colza
Nous fait du bien



Suisse. Naturellement.

7 bonnes raisons de choisir l'huile de colza suisse



1 BONNE POUR LE BIEN-ÊTRE

Les experts en nutrition recommandent l'huile de colza pour son excellente composition en acides gras et sa vitamine E.



2 BONNE POUR TOUS LES PLATS

Cuisine froide, chaude ou à très haute température, l'huile de colza est le bon choix pour tous les types de préparations.



3 BONNE POUR LE GOÛT

L'huile de colza est également très prisée dans la gastronomie suisse – notamment pour sa haute qualité répondant aux directives « Suisse Garantie ».



4 BONNE POUR L'ÉCONOMIE SUISSE

Toute la chaîne de production de l'huile de colza, y compris le pressage dans trois grandes huileries et de nombreux petits moulins, est localisée en Suisse.



5 BONNE POUR LA CONSCIENCE

Semences certifiées, aucun solvant chimique, aucun génie génétique : l'huile de colza suisse est un produit naturel et pur offrant une parfaite traçabilité jusqu'au champ du paysan.



6 BONNE POUR LES SOLS SUISSES

La plante de colza ameublait les sols ; cultivée en alternance avec des céréales, elle contribue à un plus haut rendement en grains.



7 BONNE POUR LES ABEILLES

Les champs de colza en fleur offrent aux abeilles une nourriture bienvenue ; d'autres insectes et petits animaux profitent également de cette culture.

Pour en savoir plus, consultez le site colza.ch ou appelez-nous au 031 385 72 78

Un produit naturel suisse – des semences à l'huile

Le colza fait partie des principales plantes utiles de l'agriculture suisse et il est cultivé dans notre pays par de nombreuses entreprises familiales.

Des semences de premier choix et une assurance qualité allant du champ à la bouteille garantissent une huile de colza suisse de niveau supérieur.



La marque de provenance « Suisse Garantie » est synonyme d'agriculture durable et de produits de haute qualité fabriqués en Suisse à base de matières premières suisses – garantis sans organismes génétiquement modifiés.

Trois types d'huiles pour tous les usages

L'huile de colza est disponible en trois types de produits se différenciant aussi bien par le goût que par les possibilités d'utilisation. Quelle que soit votre recette, elle est toujours de la partie.

Huile de colza pressée à froid	Huile de colza classique (raffinée)	Huile de colza HOLL (raffinée)
Goût de noisette Idéale pour la cuisine froide, les salades ou pour l'affinage des dips et des marinades.	Saveur neutre Pour cuire à l'étouffée (chaleur modérée) poisson, viande ou légumes. Également pour la cuisine froide ainsi que le rôtissage et la pâtisserie.	Saveur neutre Son excellente stabilité thermique en fait l'huile idéale pour saisir à feu vif, rôtir et frire.

Vous trouverez sur le site Internet.colza.ch de nombreuses recettes savoureuses avec de l'huile de colza. À vos tabliers !

BON À SAVOIR

Qu'il s'agisse de pressage à froid ou à chaud, la fabrication de l'huile de colza suisse ne recourt à aucun solvant. L'huile de colza pressée à froid n'est pas raffinée – et présente de ce fait un goût et une couleur plus marqués.

Les **pictogrammes** sur les bouteilles indiquent jusqu'à quelle température chaque huile peut être chauffée.



L'huile de colza doit être conservée au frais et dans un emballage fermé, de préférence en une armoire de cuisine fraîche, au réfrigérateur ou dans la cave.

L'huile équilibrée pour une alimentation saine

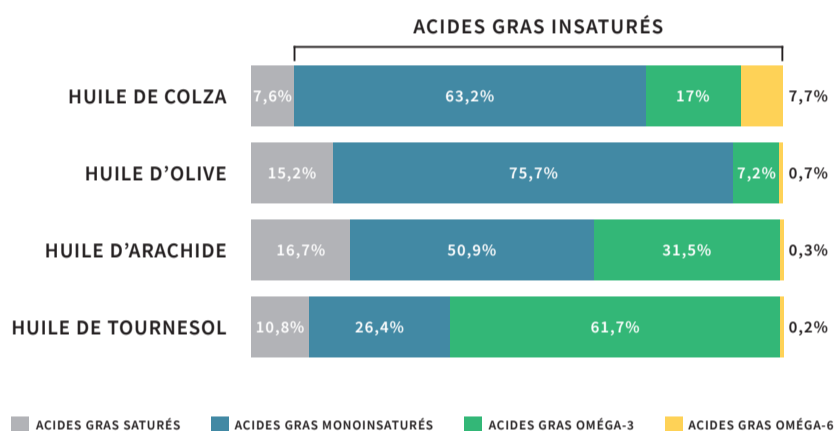
L'huile de colza est bonne et fait du bien. Les experts en nutrition lui accordent les meilleures notes en raison de sa composition en acides gras optimale pour notre corps. La Société Suisse de Nutrition (SSN) recommande de consommer **chaque jour deux à trois cuillères à soupe** (20 à 30 g) d'huile végétale, dont au moins la moitié sous forme d'huile de colza.

Aussi pour les tout-petits : l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) recommande de compléter les repas des nourrissons et enfants en bas âge une fois par jour avec une cuillère à soupe d'huile de colza pressée à froid ou raffinée.



L'huile de colza ne craint aucune comparaison

L'huile de colza présente une composition en acides gras très bénéfique. Par rapport à d'autres huiles alimentaires, elle affiche la plus haute part en acides gras insaturés et une teneur particulièrement élevée en acides gras oméga-3. Elle est également riche en vitamine E.



Une habituée de la gastronomie suisse

L'huile de colza suisse rencontre un succès croissant non seulement auprès des ménages, mais aussi dans la gastronomie. Les professionnels de la restauration et les grands chefs apprécient notamment son **goût subtil** et le fait qu'elle se prête à de multiples utilisations dans une **cuisine équilibrée et légère**.

Pour les établissements toujours plus nombreux à privilégier les produits locaux, l'élaboration en Suisse selon les directives « Suisse Garantie » constitue un argument de poids en faveur de l'huile de colza suisse.



Hip hip hip ! Colza !

Quelques faits étonnants à propos du colza.

FAIT #1

La **plante de colza** peut se féconder elle-même.



FAIT #2

Les agriculteurs suisses cultivent presque exclusivement du **COLZA D'AUTOMNE**. Des semailles à la récolte estivale s'écoulent **ONZE MOIS**.

FAIT #3

ON PRESSE EN SUISSE JUSQU'À **90 000 TONNES** DE GRAINES DE COLZA PAR AN POUR EN FAIRE DE L'HUILE.



FAIT #4

Le sous-produit du colza (**tourteau**) restant après le pressage des graines constitue un **affouragement très apprécié et riche en protéines pour le bétail**.

FAIT #5

Deux cuillères à soupe d'huile de colza couvrent les besoins journaliers en acides gras oméga-3 des adultes ainsi que 30 à 40% de ceux en vitamine E.



FAIT #6

Pendant sa floraison, le colza produit en moyenne **200 LITRES DE NECTAR PAR HECTARE**.

FAIT #7 L'HUILE DE COLZA HOLL SUISSE EST PRODUITE À PARTIR D'UNE VARIÉTÉ DE COLZA SPÉCIALE CULTIVÉE EN SUISSE DEPUIS 2003.