

Communiqué de presse

Berne, le 20 janvier 2021

L'huile de colza indigène fait partie des meilleures huiles de Suisse

L'Association Huile de colza suisse (ACS) s'engage depuis plus de 15 ans pour l'huile de colza indigène et met en avant les atouts de cette dernière. Cette communication est efficace : une étude réalisée en octobre dernier montre que 97% des personnes interrogées connaissent l'huile de colza. Cette dernière a été nommée spontanément en premier (top of mind) par 28% des participants à l'étude. Enfin, un tiers (33%) des personnes interrogées connaît les différents types d'huile de colza « pressée à froid », « raffinée » et « HOLL », un pourcentage en forte augmentation depuis 2019.

L'huile de colza suisse est connue et arrive en deuxième position après l'huile d'olive dans le classement établi par les consommatrices et consommateurs. 28% des personnes interrogées ont ainsi mentionné l'huile de colza en premier, 47% l'huile d'olive et 16% l'huile de tournesol. Au total (top of mind, reconnaissance soutenue et non soutenue), 97% des participants à l'étude connaissaient l'huile de colza.

Le fait que l'huile de colza suisse ne soit pas encore la numéro une dans la cuisine des Suissesses et des Suisses est moins dû à des arguments solides qu'à de vieilles habitudes et à de fausses informations sur les huiles alimentaires. Rappelons qu'il existe trois variétés d'huile de colza, variétés qui diffèrent quant à leur utilisation. Seul un tiers des personnes interrogées le savaient. L'utilisation d'huile de colza suisse augmente néanmoins lentement mais sûrement tant pour la cuisine froide que pour la cuisine chaude et à forte chaleur. La tâche de la communication sera donc de continuer à rectifier les fausses informations données aux consommatrices et consommateurs et de montrer que l'huile de colza suisse peut être employée de manière très diverse pour cuisiner et même pour faire de la pâtisserie.

Image de l'huile de colza suisse

Le colza fait partie des principales plantes cultivées en Suisse et est le premier fournisseur indigène d'huile alimentaire de haute qualité. L'assurance de la qualité, du champ à la bouteille d'huile, est notamment garantie au moyen d'un plan sectoriel d'assurance qualité. Seules des variétés de première qualité sont cultivées chez nous. 60% des personnes interrogées en automne ont à juste titre une bonne opinion de l'huile de colza et 40% recommanderaient son utilisation. Une qualité élevée, un bon goût et une production naturelle sont les principaux critères d'achat pour les huiles alimentaires selon l'étude. Ils sont suivis de près par la santé. L'huile de colza suisse obtient de bonnes notes pour tous les critères : 51% des personnes interrogées ont estimé qu'elle est de haute qualité, 38% qu'elle a bon goût, 77% qu'il s'agit d'un produit naturel et 51% qu'elle est saine. La durabilité arrive en 7e position des critères d'achat pour les huiles alimentaires. 51% des participants à l'étude ont estimé que la production d'huile de colza suisse était durable.



Nouvelle campagne pour l'huile de colza suisse

L'ACS planifie une nouvelle campagne de communication avec des mesures d'accompagnement ciblées en 2021. Comme base pour ce faire, la stratégie de communication a été remaniée avec les partenaires de la filière. L'objectif principal de la campagne continuera d'être le renforcement de l'image de l'huile de colza suisse et la modification des habitudes d'achat en matière d'huiles alimentaires. L'huile de colza suisse doit être présente dans toutes les cuisines de Suisse et se positionne à présent avec les valeurs centrales suivantes : « produit naturel », « sécurité » et « équilibre et santé ». La sécurité et la traçabilité des produits sont des critères très importants tant pour les consommatrices et consommateurs que pour les restaurateurs. L'huile de colza peut garantir ces deux critères à 100%, notamment parce qu'elle est produite dans le respect des directives « Suisse Garantie ». Ce « produit naturel » provient des sols suisses. Le colza est semé, récolté, collecté et pressé en Suisse, sans procédés chimiques. En raison notamment de la durabilité, les produits indigènes ont actuellement le vent en poupe en Suisse. Les bienfaits pour la santé de l'huile de colza suisse sont, de plus, incontestables : comparativement à d'autres huiles alimentaires, elle possède la teneur la plus faible en acides gras saturés et la teneur la plus élevée en acides gras insaturés, une teneur équilibrée en acides gras oméga-6 (acide linoléique) et beaucoup d'acides gras oméga-3 (acide alpha-linolénique). De plus, elle est riche en vitamine E et est explicitement recommandée par les spécialistes et par la Société suisse de nutrition SSN. Saine et légère et ne dominant pas en cuisine, l'huile de colza suisse garantit une alimentation et une cuisine équilibrées.

Le travail en arrière-plan

L'ACS ne s'occupe pas seulement de la communication des avantages de l'huile de colza suisse. Les informations et arguments publiés sont basés sur la collaboration avec des spécialistes du secteur et sur des études commandées ou soutenues par l'ACS. Une vaste étude sur la durabilité de l'huile de colza suisse comparativement à des huiles végétales étrangères concurrentes est en cours depuis l'année dernière. Les sous-produits du colza/huile de colza et les circuits des produits en général font aussi l'objet de l'étude. Les résultats permettront de procéder à un état des lieux de la production et de la transformation indigènes d'huile de colza, montreront les améliorations possibles et serviront de base pour le développement de toute la filière. Notons que cette étude fait partie de la stratégie de valeur ajoutée du secteur oléagineux de l'interprofession swiss granum. Cette dernière a lancé un projet de recherche consacré à la culture durable de colza ensemble avec divers acteurs du marché ainsi que la haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). Un train de mesures visant à optimiser le système de culture est analysé sur des exploitations professionnelles dans le cadre de ce projet de trois ans. Ces activités font aussi partie de la stratégie de valeur ajoutée du secteur.

Association Huile de colza suisse

L'Association Huile de colza suisse (ACS) s'occupe sur mandat du secteur oléagineux de la communication et du marketing pour « l'huile de colza suisse » mis en œuvre dans le cadre de la promotion des ventes des produits agricoles de la Confédération. Pour ce faire, l'ACS informe sur les produits ainsi que sur leur culture et leur transformation.

L'ACS est constituée d'organisations de toute la filière de l'huile de colza suisse et regroupe ainsi les producteurs, les transformateurs du premier et du deuxième échelons et le commerce de détail. Comptant actuellement 10 membres, l'entité est organisée à l'échelle nationale et coordonne les mesures de communication.

La gérance est assurée par l'interprofession swiss granum. Les questions concernant le marché, les prix ou des sujets politiques sont également discutées au sein de l'interprofession. Les compétences sont donc ainsi clairement réparties et délimitées.



Téléchargement

Le document est disponible sous forme électronique sur www.swissgranum.ch.

Personnes de contact

Stephan Scheuner, gérant de l'Association Huile de colza suisse

Angela Scalese, responsable marketing et communication de l'Association huile de colza suisse

Téléphone: 031 385 72 72

Courriel: info@raps.ch