

ISSN 2818-2359

Qualité du canola canadien 2025

Véronique J. Barthet

Gestionnaire de programme, Oléagineux

Tél. : 204-984-5174

Télec. : 204-983-0724

Courriel : veronique.barthet@grainscanada.gc.ca

Laboratoire de recherches sur les grains

Commission canadienne des grains

303, rue Main, bureau 1404

Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8

grainsca



Commission canadienne
des grains

Canadian Grain
Commission

Canada

Also available in English under the title:

Quality of Canadian canola 2025

Le présent document se trouve sur le site Web de la Commission canadienne des grains, à :

<http://grainscanada.gc.ca/>.

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Commission canadienne des grains (CCG)

303, rue Main

Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8

Téléphone : [204-984-0506](tel:204-984-0506)

Sans frais : [1-800-853-6705](tel:1-800-853-6705)

TTY : [1-866-317-4289](tel:1-866-317-4289)

Courriel : contact@grainscanada.gc.ca

En ligne : <https://www.grainscanada.gc.ca/application/ContactUs/formulaire-fr>

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, 2026.

Le contenu de cette publication ou de ce produit peut être reproduit en tout ou en partie, par quelque moyen que ce soit, sous réserve que la reproduction soit effectuée uniquement à des fins personnelles ou publiques, non commerciales, sans frais ni autre permission, sauf avis contraire. La reproduction et la distribution à des fins commerciales sont interdites sans la permission de la Commission canadienne des grains.

Numéro de catalogue : A92-45F-PDF

ISSN : 2818-2359

Table des matières

Sommaire	5
Introduction.....	7
Bilan des conditions météorologiques et de la production	9
Ensemencement.....	9
Saison de croissance.....	9
Conditions de récolte	10
Conditions relatives aux feux de forêt	13
Production	15
Échantillons de récolte et répartition des grades	16
Caractéristiques de qualité.....	18
Teneur en huile.....	18
Teneur en protéines	20
Teneur en chlorophylle.....	21
Teneur en glucosinolates.....	23
Teneur en acides gras libres	24
Composition en acides gras.....	26
Remerciements.....	32

Tableaux

Tableau 1 Données sur la qualité des échantillons de récolte de grade Canola, Canada no 1 de 2024 et 2025	6
Tableau 2 Teneur en huile, en protéines, en chlorophylle et en glucosinolates totaux, et teneur en acides gras libres de l'huile du canola récolté en 2025, selon le grade et la province	29
Tableau 3 Composition en acides gras (principaux), teneur totale en AGS, AGPI et AGMI, et indice d'iode de l'huile du canola récolté en 2025, selon le grade et la province	30
Tableau 4 Comparaison des données sur la qualité des échantillons de récolte de 2025 avec celles des exportations récentes, Canola, Canada no 1.....	31

Figures

Figure 1 Production estimée de canola (tonnes métriques) au Canada en 2025 selon la province	8
Figure 2 Production estimée de canola (tonnes métriques) dans l'Ouest canadien en 2025, selon le district agricole (Manitoba et Alberta-Rivière de la Paix) et la région agricole de recensement (Saskatchewan)	8

Figure 3 Écarts des températures moyennes mensuelles par rapport à la normale au Canada du 1 ^{er} avril au 30 septembre 2025	11
Figure 4 Écart par rapport aux précipitations moyennes (mm) au Canada d'avril à septembre 2025	12
Figure 5 Étendue et intensité des sécheresses du 31 mai au 31 août 2025.....	13
Figure 6 Nombre de jours consécutifs ayant affiché des températures supérieures à 30 °C au Canada au 31 juillet 2025 et au 31 août 2025.....	14
Figure 7 Progression de l'ensemencement (%) au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta au cours des saisons de croissance 2024 et 2025 ¹	14
Figure 8 Progression de la récolte (%) au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta au cours des saisons de croissance 2024 et 2025 ¹	14
Figure 9 Superficie ensemencée en canola (hectares) au Canada, de 2000 à 2025	15
Figure 10 Production de canola (tonnes métriques) au Canada, de 2000 à 2025	15
Figure 11 Nombre d'échantillons de canola reçus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte et répartition des grades, de 2014 à 2025	17
Figure 12 Teneur en huile (% , 8,5 % d'humidité), Canola, Canada n° 1	20
Figure 13 Teneur en protéines des graines (% , 8,5 % d'humidité), Canola, Canada no 1.....	21
Figure 14 Teneur en protéines du tourteau déshuilé (% , 12 % d'humidité), Canola, Canada no 1	21
Figure 15 Teneur en chlorophylle des graines (mg/kg, taux d'humidité tel quel), Canola, Canada no 1	22
Figure 16 Teneur en glucosinolates totaux des graines (µmol/g, 8,5 % d'humidité) Canola, Canada no 1.....	24
Figure 17 Teneur en glucosinolates totaux du tourteau déshuilé (µmol/g, 8,5 % d'humidité) Canola, Canada no 1	24
Figure 18 Teneur en acides gras libres (% dans l'huile, sous forme d'acide oléique), Canola, Canada no 1	25
Figure 19 Teneur en acide érucique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1	28
Figure 20 Teneur en acide alpha-linolénique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1	28
Figure 21 Teneur en acide oléique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1.....	28
Figure 22 Teneur en acide linoléique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1.....	28
Figure 23 Teneur en acides gras saturés (% dans l'huile), Canola, Canada no 1.....	28
Figure 24 Indice d'iode (unités dans l'huile), Canola, Canada no 1.....	28

Sommaire

En 2025, le pourcentage d'échantillons de canola classés Canada no 1 a atteint 95,0 %, un pourcentage plus élevé que celui enregistré en 2024 (90,0 %), que la moyenne quinquennale (92,0 %) et que la moyenne décennale (89,5 %; tableau 1). C'est la région Alberta-Rivière de la Paix qui affiche le plus fort pourcentage d'échantillons de canola de grade no 1 avec 96,6 % (83,7 % en 2024), suivie de la Saskatchewan avec 93,9 % (96,1 % en 2024) et du Manitoba avec 93,8 % (89,3 % en 2024). La région agricole de recensement 01 de la Saskatchewan affiche le plus faible pourcentage d'échantillons de canola de grade no 1 (65,4 % en 2025 contre 95,2 % en 2024), suivie du district agricole 01 du Manitoba (87,0 % en 2025 contre 93,1 % en 2024) et de l'Ontario (88,2 % en 2025 contre 90 % en 2024).

Le canola canadien de grade no 1 récolté en 2025 se caractérise par une teneur moyenne en huile supérieure à celle du canola de 2024 (43,6 % en 2025 contre 42,4 % en 2024) et une teneur moyenne en protéines inférieure (21,5 % en 2025 contre 22,9 % en 2024; tableau 1). La teneur moyenne en chlorophylle du canola de grade no 1 enregistrée en 2025 est de 8 milligrammes par kilogramme (mg/kg), soit une valeur identique à celle de 2024 (tableau 1). La teneur moyenne en glucosinolates totaux des graines de canola s'établit à 12 micromoles par gramme ($\mu\text{mol/g}$) en 2025, une valeur semblable à celle observée en 2024.

Les données sur la composition en acides gras des récoltes de canola de 2025 et 2024 sont présentées au tableau 1. En 2025, la teneur moyenne en acide oléique (64,2 %) est supérieure à la moyenne de 2024 (63,4 %), légèrement supérieure à la moyenne quinquennale (64,0 %), et supérieure à la moyenne décennale (63,5 %). La teneur moyenne en acide alpha-linolénique observée en 2025 (9,0 %) est semblable à celle de 2024 (9,2 %), tandis que la teneur moyenne en acide linoléique est plus faible en 2025 (17,7 %) qu'en 2024 (18,4 %). La teneur moyenne en acides gras saturés totaux enregistrée en 2025 (6,7 %) est semblable à celle de 2024 (6,6 %) et identique aux moyennes quinquennale et décennale. Cela se traduit par un indice d'iode de l'huile inférieur pour la récolte de canola de 2025 (111,0 unités) comparativement à celui de la récolte de 2024 (111,9 unités).

La teneur moyenne en acides gras libres de l'huile du canola de grade no 1 (0,20 %) est semblable à celle observée en 2024 (0,25 %; tableau 1), bien que les moyennes de certains districts agricoles du Manitoba varient de 0,43 % à 0,96 %. La teneur moyenne en acides gras libres des échantillons de canola de grade no 1 de l'Ontario (0,33 %) est beaucoup plus élevée que la moyenne canadienne.

Tableau 1 Données sur la qualité des échantillons de récolte de grade Canola, Canada no 1 de 2024 et 2025

Paramètres de qualité	2025	2024	Moyenne quinquennale (de 2020 à 2024)	Moyenne décennale (de 2015 à 2024)
Nombre d'échantillons reçus	1 516	1 786	2 099	2 254
Nombre d'échantillons classés Canola, Canada no 1	1 440	1 607	1 930	2 009
Pourcentage d'échantillons classés Canola, Canada no 1	95,0	90,0	92,0	89,5
Teneur en huile, %, 8,5 % d'humidité	43,6	42,4	42,6	43,5
Teneur en protéines des graines ¹ , %, 8,5 % d'humidité	21,5	22,9	22,4	21,4
Teneur en protéines du tourteau déshuilé, %, 12 % d'humidité ²	39,4	41,1	40,2	39,2
Teneur en chlorophylle, mg/kg ³	8	8	9	10
Teneur en glucosinolates totaux des graines, µmol/g ⁴ , 8,5 % d'humidité	12	13	11	11
Teneur en glucosinolates totaux du tourteau déshuilé, µmol/g, 8,5 % d'humidité	20	24	21	21
Teneur en acides gras libres (%)	0,20	0,25	0,22	0,19
Acide oléique, % dans l'huile	64,2	63,4	64,0	63,5
Acide linoléique, % dans l'huile	17,7	18,4	18,2	18,4
Acide alpha-linolénique, % dans l'huile	9,0	9,2	8,8	9,2
Acide érucique, % dans l'huile	0,00 ⁵	0,01	0,01	0,01
Teneur totale en AGS ⁶ , % dans l'huile	6,7	6,6	6,7	6,7
Indice d'iode de l'huile, unités	111,0	111,9	110,9	111,9
Teneur totale en AGPI ⁷ , % dans l'huile	26,7	27,6	27,1	27,7
Teneur totale en AGMI ⁸ , % dans l'huile	65,9	65,0	65,6	65,1

¹ La teneur en protéines est calculée à partir de la teneur en azote (N), selon la formule $N \times 6,25$.

² Conformément aux règles établies du commerce du tourteau de canola en Amérique du Nord, les teneurs en protéines déclarées doivent être rapportées à 12 % d'humidité, selon la formule $N \times 6,25$.

³ mg/kg = milligrammes par kilogramme.

⁴ µmol/g = micromoles par gramme.

⁵ La teneur est inférieure à la limite de quantification.

⁶ AGS = acides gras saturés. La teneur totale en AGS correspond à la somme des acides suivants : laurique (C 12:0), myristique (C 14:0), palmitique (C 16:0), stéarique (C 18:0), arachidique (C 20:0), béhénique (C 22:0) et lignocérique (C 24:0).

⁷ AGPI = acides gras polyinsaturés La teneur totale en AGPI correspond à la somme des acides suivants : linoléique (C 18:2), alpha-linolénique (C 18:3) et eicosadiénoïque (C 20:2). AGMI = acides gras monoinsaturés La teneur totale en AGMI correspond à la somme des acides suivants : palmitoléique (C 16:1), oléique (C 18:1), eicosénoïque (C 20:1), érucique (C 22:1) et nervonique (C 24:1).

⁸ AGMI = acides gras monoinsaturés La teneur totale en AGMI correspond à la somme des acides suivants : palmitoléique (C 16:1), oléique (C 18:1), eicosénoïque (C 20:1), érucique (C 22:1) et nervonique (C 24:1).

Introduction

Le présent rapport fournit des données et des renseignements fondés sur les échantillons de canola reçus de l'Ouest canadien et de l'Est du Canada (Ontario et Québec) dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte 2025 de la Commission canadienne des grains. Des producteurs, des compagnies cérésières et des usines de trituration d'oléagineux ont soumis des échantillons de canola tout au long de la période de récolte. Les paramètres suivants de la qualité du canola ont été mesurés : les teneurs en huile, en protéines, en chlorophylle, en glucosinolates totaux et en acides gras libres, la composition en acides gras et l'indice d'iode de l'huile. Les moyennes canadiennes sont pondérées en fonction des petites superficies et des estimations de la production provinciale, par conséquent, les données sur la qualité du canola de l'Est ont peu d'influence sur les moyennes canadiennes.

La figure 1 montre la répartition de la production de canola au Canada en 2025 selon la province, tandis que la figure 2 montre la production estimée de canola pour les districts agricoles du Manitoba et de l'Alberta et les régions agricoles de recensement (RAR) de la Saskatchewan. Avant 2018, tous les rapports de production de canola pour les provinces des Prairies reposaient sur des données régionales, et les différentes régions représentées correspondaient aux districts agricoles. En 2018, Statistique Canada a commencé à se servir des RAR au lieu des districts agricoles pour décrire les régions productrices en Saskatchewan. Comme les RAR utilisées dans la nouvelle approche ne correspondent pas bien aux districts agricoles de la Saskatchewan, cela complique la comparaison des données antérieures. Les échantillons de récolte issus de la région de la rivière de la Paix en Colombie-Britannique (district agricole 7) ont été combinés avec ceux de l'Alberta afin de calculer les moyennes de la région Alberta-Rivière de la Paix. Les données sur la qualité de ces échantillons sont énumérées sous Alberta-Rivière de la Paix. Statistique Canada ne dispose pas de données régionales sur la production pour l'Ontario et le Québec. Les principales zones de production de canola au Québec sont l'Abitibi-Témiscamingue, le Bas-Saint-Laurent, la Capitale-Nationale, Chaudière-Appalaches (région de Sainte-Marie) et le Saguenay-Lac Saint Jean.

Figure 1 Production estimée de canola (tonnes métriques) au Canada en 2025 selon la province

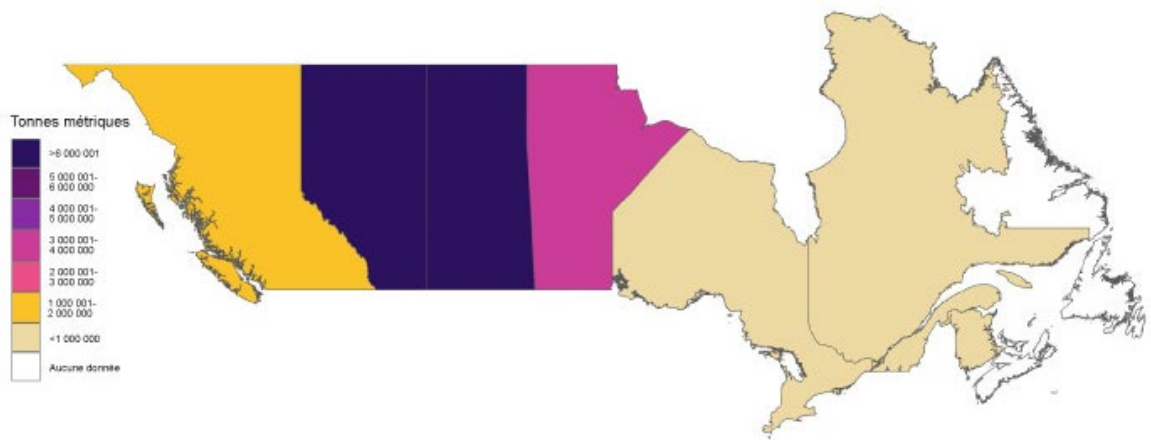
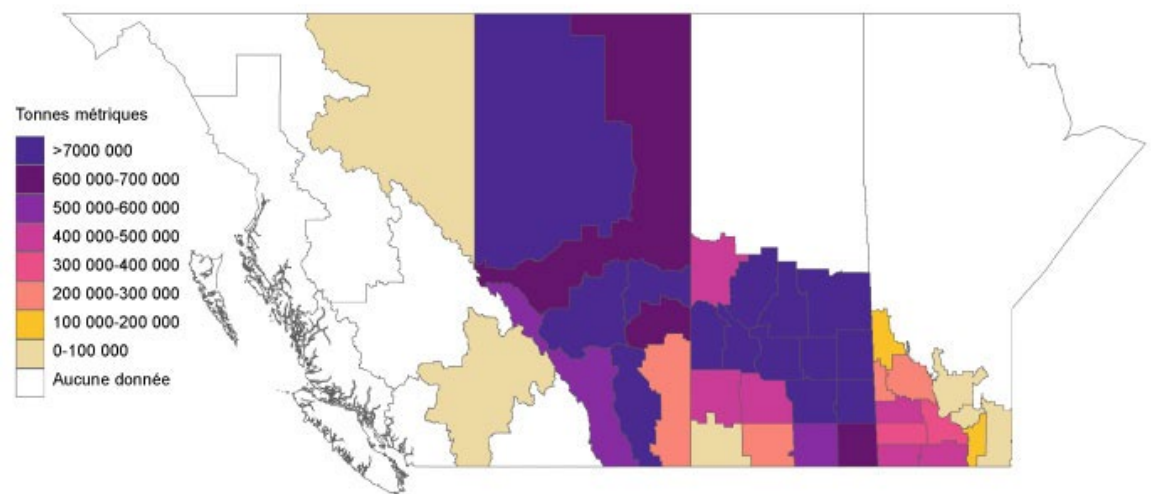


Figure 2 Production estimée de canola (tonnes métriques) dans l'Ouest canadien en 2025, selon le district agricole (Manitoba et Alberta-Rivière de la Paix) et la région agricole de recensement (Saskatchewan)



Bilan des conditions météorologiques et de la production

Les cartes agroclimatiques (figures 3, 4, 5 et 6) ont été obtenues auprès d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#). Les graphiques sur la progression de l'ensemencement et de la récolte (figures 7 et 8) ont été créés à partir des données obtenues des rapports provinciaux du [Manitoba](#), de la [Saskatchewan](#) et de l'[Alberta](#) (page Web en anglais seulement pour les trois provinces). Les renseignements sur les conditions de croissance et les récoltes pour le Québec et l'Ontario ont été tirés des publications suivantes : [La Financière agricole du Québec: L'état des cultures de la FADQ, bilan au 2 décembre 2025](#) et [Canola seasonal summary – 6 novembre 2025 – Field Crop News](#) (en anglais). Les données sur les superficies ensemencées en canola (figure 9) et la production (figure 10) ont été obtenues auprès de [Statistique Canada](#).

Ensemencement

Au printemps 2025, les conditions d'ensemencement du canola en Ontario et au Québec ont été globalement plus fraîches et plus humides que la normale. Il en a résulté quelques retards d'ensemencement localisés, mais la plupart des champs ont été ensemencés pendant la période optimale. Des précipitations supérieures à la moyenne ont amélioré l'humidité du sol, mais ont ralenti les premiers travaux agricoles et la levée dans certaines régions des deux provinces. La majeure partie du canola de printemps a été ensemencée en mai, quelques travaux d'ensemencement tardifs ayant eu lieu en juin. La fraîcheur du sol a entraîné une levée lente ou inégale dans plusieurs régions.

Le mois d'avril a été plus chaud que la normale dans certaines régions des Prairies (figure 3), ce qui a permis de commencer l'ensemencement plus tôt que l'année dernière (figure 7). L'ensemencement du canola était déjà commencé avant le mois de mai, et 10 % des travaux étaient terminés en Saskatchewan au 5 mai et 6 % en Alberta au 6 mai. Au Manitoba, l'ensemencement a débuté vers le 13 mai. Le mois de mai est resté plus chaud que la normale (figure 3) et, bien que les précipitations aient été sporadiques, les conditions ont généralement favorisé un ensemencement rapide avec peu d'interruptions.

Au fur et à mesure que le mois de mai avançait, les niveaux d'humidité du sol diminuaient (figure 5) en raison de précipitations variables et limitées dans la plupart des régions productrices de canola (figure 4). Les travaux d'ensemencement ont pris fin début juin dans les trois provinces des Prairies. En 2025, la progression de l'ensemencement dans chaque province a systématiquement dépassé celle de l'année dernière, les travaux prenant fin une à deux semaines plus tôt qu'en 2024 (figure 7) et devançant la moyenne quinquennale.

Saison de croissance

Dans l'Est du Canada, des conditions de culture sèches ont prévalu au fil de la saison, même pendant le stade du remplissage des graines en août ([2025 – Field Crop News, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Agroentreprise de l'Ontario](#) [en anglais]).

Tout au long des mois de juin et juillet, des averses et des orages isolés ont entraîné des régimes de précipitations inégaux dans l'ensemble des Prairies (figure 4). À la fin juin, 60 % des cultures de canola de la Saskatchewan et 58,1 % de celles de l'Alberta étaient jugées comme étant dans un état bon à excellent. La plupart des cultures ont atteint le stade de la floraison en juillet sous des températures plus fraîches que la normale (figure 3), ce qui a favorisé une période de floraison plus longue, souvent synonyme de rendements

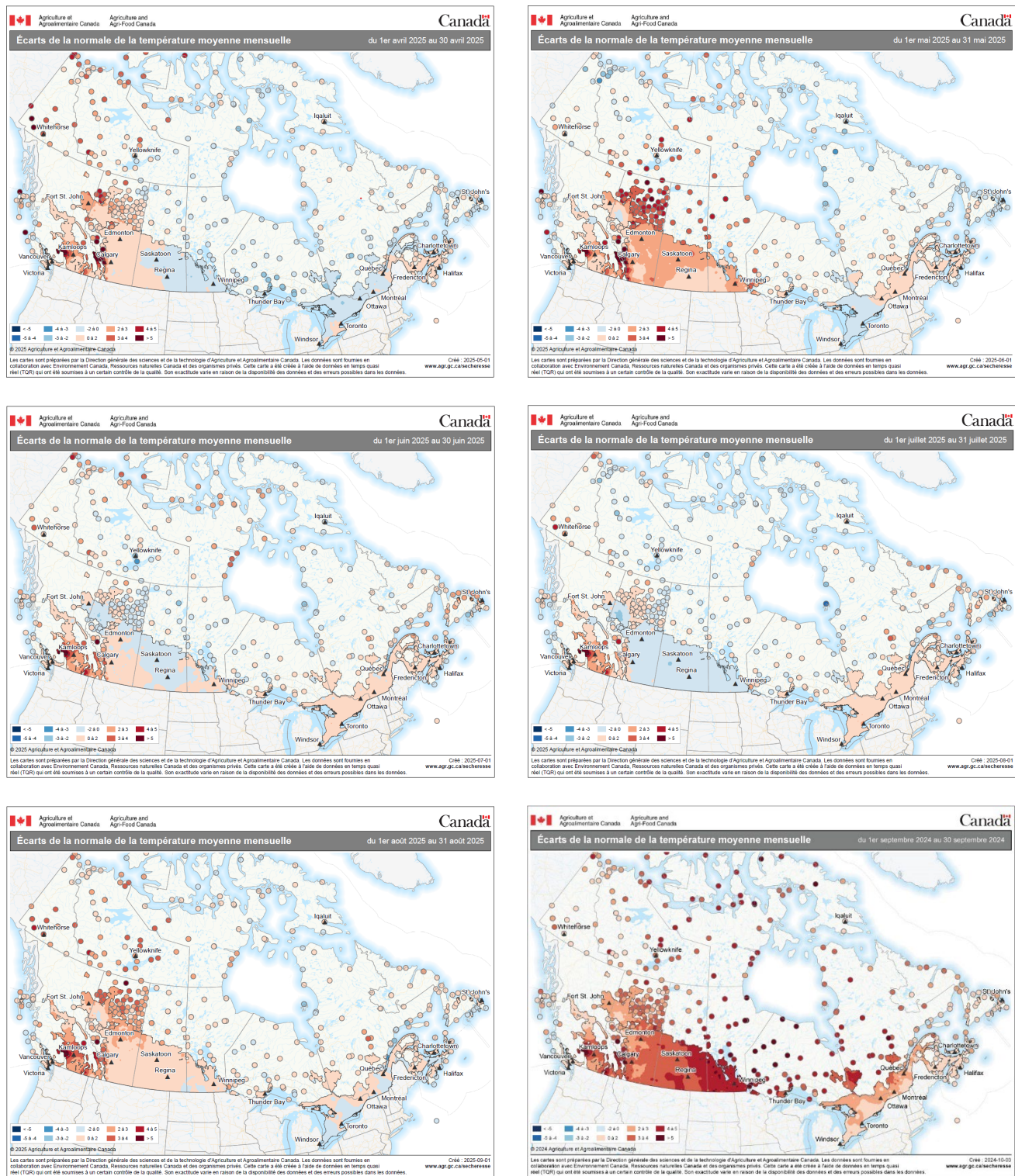
plus élevés. À la fin juillet, 68 % des cultures de canola de la Saskatchewan étaient jugées en bon à excellent état, contre 60,3 % en Alberta, les précipitations ayant été inégales dans les Prairies (figure 4). Le mois d'août a été marqué par des températures plus chaudes (figure 3) et des précipitations généralisées (figure 4), ce qui a amélioré l'humidité du sol (figure 5). Cependant, cette amélioration est peut-être survenue trop tard pour profiter de manière significative aux cultures semencées tôt.

Conditions de récolte

En Ontario et au Québec, les conditions de récolte ont été généralement favorables en 2025, avec de faibles précipitations, ce qui a permis de terminer les travaux de récolte en temps opportun. Une maturation inégale et des rendements plus faibles ont été signalés dans certaines régions où les cultures ont subi un stress au début de la saison de croissance. Dans l'ensemble, la récolte s'est déroulée sans heurts, avec peu de retards, mais les rendements ont été variables là où la sécheresse estivale, les insectes ou les maladies ont nui au développement des cultures.

La récolte du canola a commencé fin août au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta, et a suivi un calendrier semblable à celui de 2024 (figure 8). Le mois de septembre a été plus chaud qu'en 2024 (figure 3), et les précipitations ont été faibles. Les travaux de récolte ont donc pu se dérouler avec un minimum de retards, sauf au Manitoba où de fortes pluies ont ralenti les activités (figure 4). À la troisième semaine d'octobre, les travaux de récolte du canola étaient considérés comme étant terminés dans l'ensemble des Prairies, comme en 2024 (figure 8).

Figure 3 Écarts des températures moyennes mensuelles par rapport à la normale au Canada du 1^{er} avril au 30 septembre 2025



Source : [Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

Figure 4 Écart par rapport aux précipitations moyennes (mm) au Canada d’avril à septembre 2025

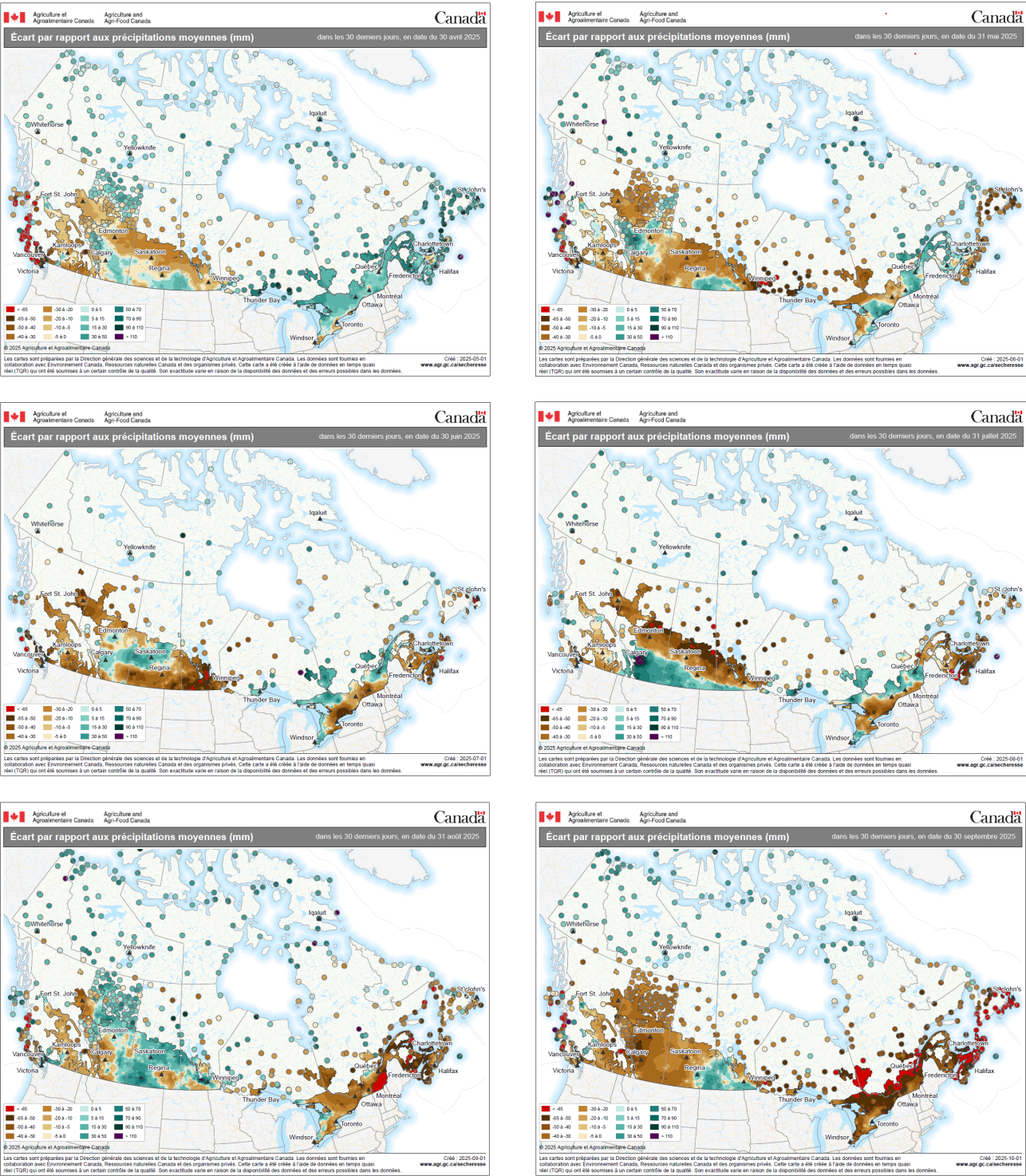
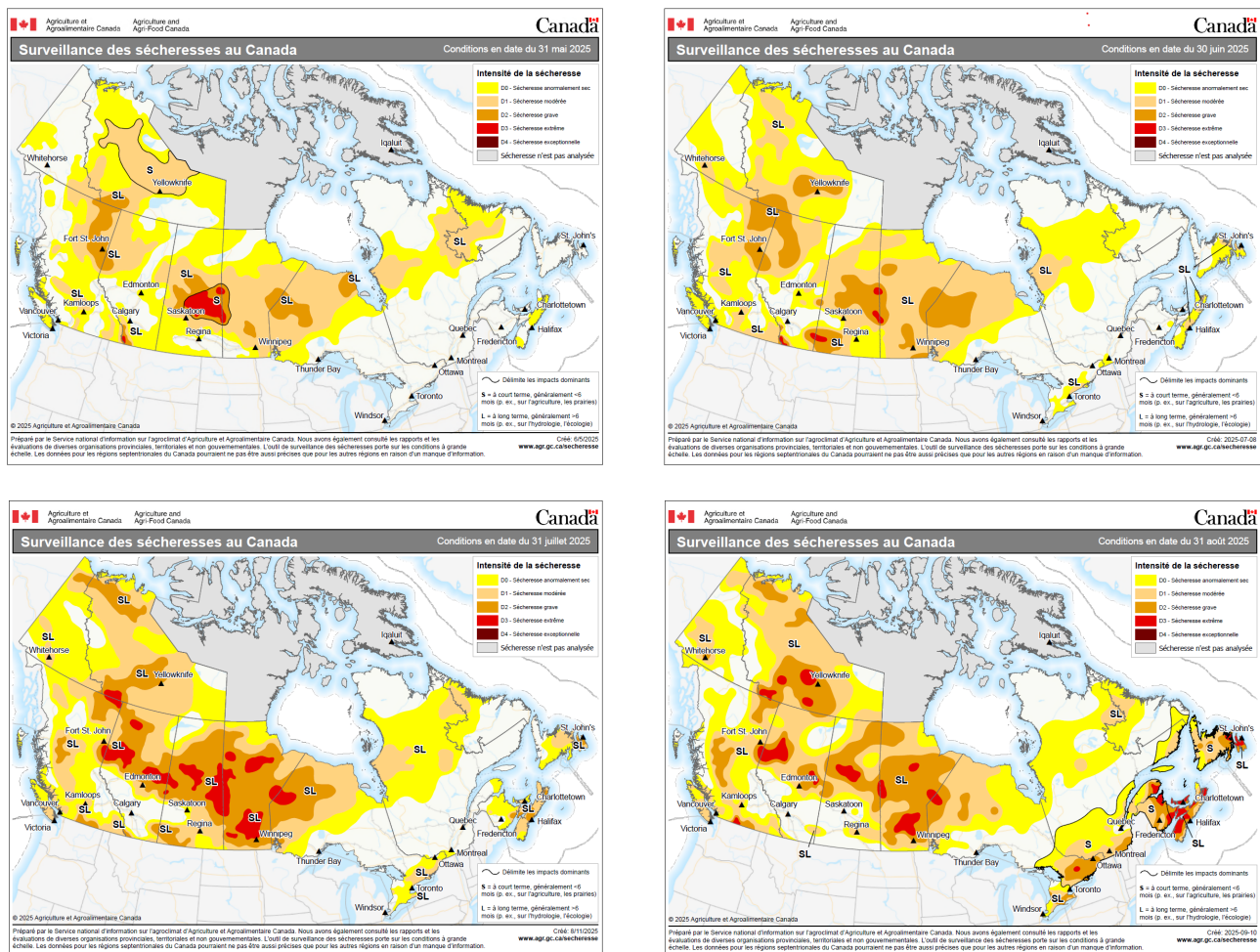


Figure 5 Étendue et intensité des sécheresses du 31 mai au 31 août 2025



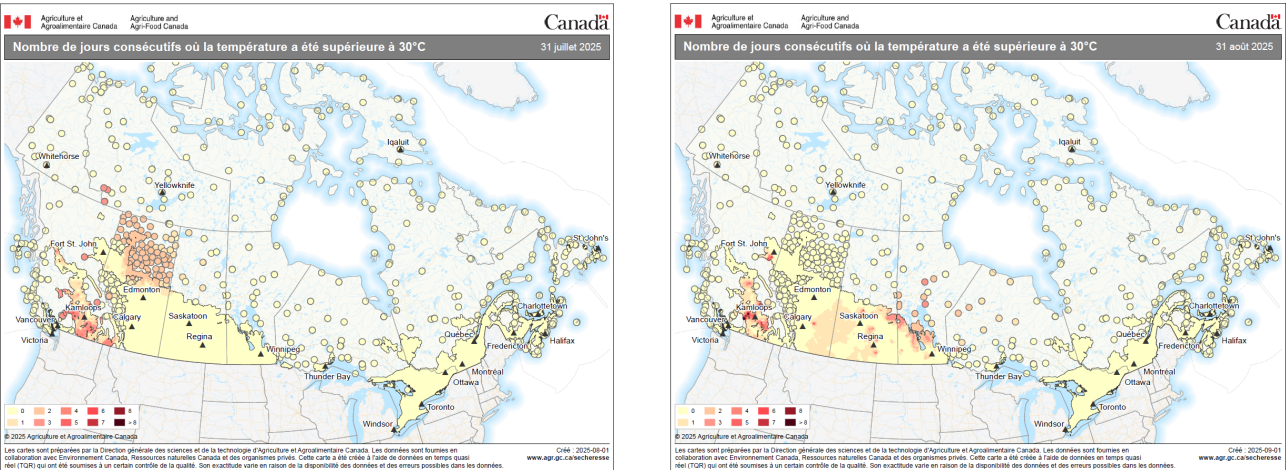
Source : [Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

Conditions relatives aux feux de forêt

La fumée des feux de forêt a persisté au-dessus des Prairies pendant la quasi-totalité de la saison de croissance 2025. La saison des feux de forêt a commencé exceptionnellement tôt, plus de 160 feux ayant été recensés en mai au Manitoba, en Saskatchewan et en Ontario. La Saskatchewan et le Manitoba ont tous deux déclaré l'état d'urgence à la fin mai. Les feux de forêt survenus plus tard dans la saison en Alberta et en Colombie-Britannique ont encore accru la fumée dans la région.

En 2025, le brouillard de fumée persistant a réduit la quantité d'énergie solaire atteignant la surface de la Terre, ce qui a gardé les températures diurnes plus fraîches. Le brouillard a par ailleurs réchauffé les nuits, car la chaleur s'est accumulée et a perturbé l'évapotranspiration normale. Tous ces facteurs ont probablement contribué au ralentissement du développement des cultures de canola. Il est probable que la saison des feux de forêt de 2025, et la fumée persistante qui l'a accompagnée, aient ralenti la progression des plants de canola dans leurs stades de croissance par rapport à 2024, repoussant ainsi la récolte et influençant probablement la qualité globale et le rendement des cultures.

Figure 6 Nombre de jours consécutifs ayant affiché des températures supérieures à 30 °C au Canada au 31 juillet 2025 et au 31 août 2025



Source : [Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)

Figure 7 Progression de l’ensemencement (%) au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta au cours des saisons de croissance 2024 et 2025¹

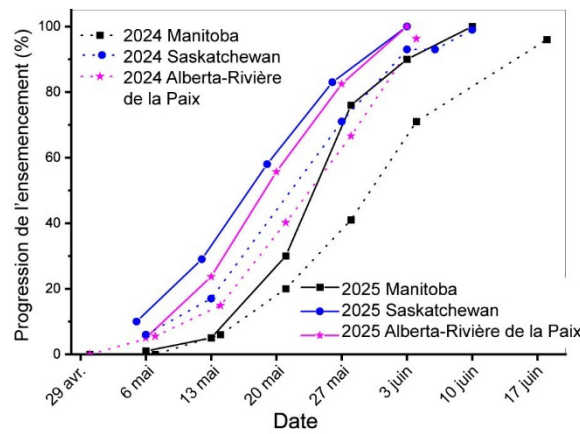
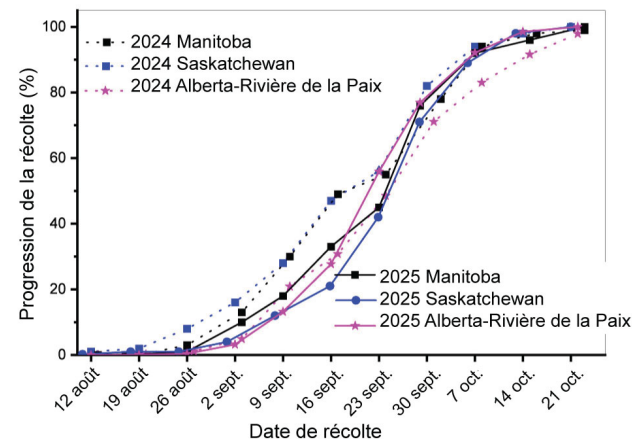


Figure 8 Progression de la récolte (%) au Manitoba, en Saskatchewan et en Alberta au cours des saisons de croissance 2024 et 2025¹



¹ Il n’existait pas de données permettant de produire des graphiques semblables pour le Québec et l’Ontario.

Production

La figure 9 présente le nombre d'hectares ensemencés en canola au Canada depuis 2000. En 2025, d'après les estimations, les producteurs de canola ont ensemencé environ 159 300 ha de moins qu'en 2024 (8 748 200 ha en 2025 contre 8 907 500 ha en 2024). La superficie ensemencée en 2025 est semblable à la moyenne quinquennale (8 785 640 ha), mais elle représente 565 200 ha de moins que le record établi en 2017, où 9 313 400 ha avaient été ensemencés en canola (figure 9).

Selon Statistique Canada, près de 22 900 ha de canola d'hiver (ensemencé en 2024) et de canola de printemps ont été ensemencés en Ontario en 2025, soit 100 ha de moins qu'en 2024 (22 800 ha).

Figure 9 Superficie ensemencée en canola (hectares) au Canada, de 2000 à 2025

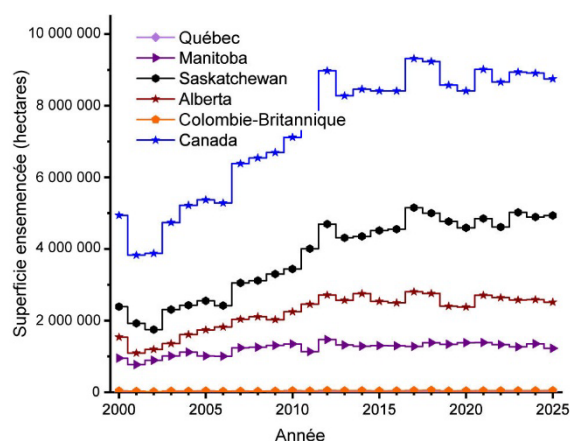
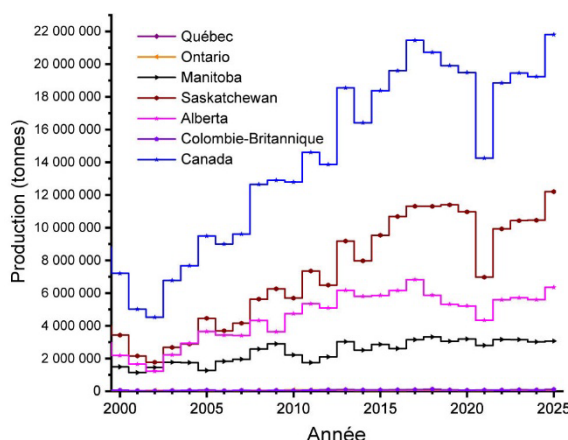


Figure 10 Production de canola (tonnes métriques) au Canada, de 2000 à 2025



En 2025, [Statistique Canada](#) a estimé le rendement moyen du canola dans l'Ouest canadien à 2 507 kilogrammes l'hectare (kg/ha). Ce rendement est supérieur à la moyenne enregistrée en 2024 (2 175 kg/ha), à la moyenne quinquennale (2 100 kg/ha) et à la moyenne décennale (2 202 kg/ha). C'est la province de l'Ontario qui a enregistré le rendement moyen le plus élevé (2 789 kg/ha en 2025 contre 2 763 kg/ha en 2024), suivie de l'Alberta (2 544 kg/ha en 2025 contre 2 191 kg/ha en 2024), du Manitoba (2 510 kg/ha en 2025 contre 2 253 kg/ha en 2024), de la Saskatchewan (2 488 kg/ha en 2025 contre 2 146 kg/ha en 2024) et de la Colombie-Britannique (2 372 kg/ha en 2025 contre 1 635 kg/ha en 2024). Le rendement moyen le plus faible a été enregistré au Québec (2 247 kg/ha en 2025 contre 2 342 kg/ha en 2024). Dans l'Ouest, les températures plus fraîches ont contribué à ce que le rendement de 2025 soit supérieur à celui de 2024. Au Québec, le manque d'humidité est probablement à l'origine du fait que le rendement de 2025 a été inférieur à celui de 2024.

En février 2025, Statistique Canada estimait la production canadienne de canola à 21 803 968 tonnes métriques (tm). Ce chiffre est supérieur à la production révisée de l'année dernière, soit 19 239 463 tm (figure 10), et à la moyenne quinquennale, établie à 17 285 165 tm. L'augmentation de la production en 2025 s'explique par une hausse du rendement de 332 kg/ha liée à des conditions de culture plus favorables dans les Prairies par rapport à 2024.

En 2025, la Saskatchewan a produit 56,0 % du canola canadien (54,3 % en 2024). Le Québec en a produit 0,1 % (0,2 % en 2024), l'Ontario 0,3 % (0,3 % en 2024), l'Alberta 29,1 % (29,1 % en 2024), le Manitoba 14,0 % (15,7 % en 2024) et la Colombie-Britannique 0,5 % (0,4 % en 2024).

Échantillons de récolte et répartition des grades

Le Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains a recueilli des échantillons de canola auprès de producteurs, d'usines de trituration et d'installations de manutention des grains de partout au Canada. Les échantillons reçus ont été nettoyés de leurs impuretés avant d'être classés et analysés. Des inspecteurs des grains de la Commission canadienne des grains ont attribué des grades en se fondant sur le chapitre 10 du [Guide officiel du classement des grains](#), portant sur le canola et le colza.

Les analyses effectuées servent à déterminer les teneurs en huile, en protéines, en chlorophylle et en glucosinolates totaux des échantillons de récolte individuels à l'aide d'un spectromètre à balayage dans le proche infrarouge (NIR). Le présent rapport se fonde toutefois sur les analyses qui ont été effectuées conformément aux méthodes de référence établies sur des échantillons composites. Les échantillons composites de canola ont été préparés en combinant :

- les échantillons classés Canada no 1 de chaque district agricole provincial ou RAR et de chaque province de l'Est;
- les échantillons classés Canada no 2 et Canada no 3 de chaque province;
- les échantillons classés Échantillon Canada de l'Ouest canadien.

Les teneurs en huile, en protéines et en glucosinolates totaux des graines de canola sont présentées à 8,5 % d'humidité pour permettre la réalisation de comparaisons annuelles et régionales. La teneur en protéines du tourteau déshuilé est présentée à 12 % d'humidité, tandis que la teneur en glucosinolates du tourteau déshuilé est présentée à 8,5 % d'humidité, conformément aux règles régissant le commerce du tourteau établies par la Canadian Oilseed Processors Association (COPA).

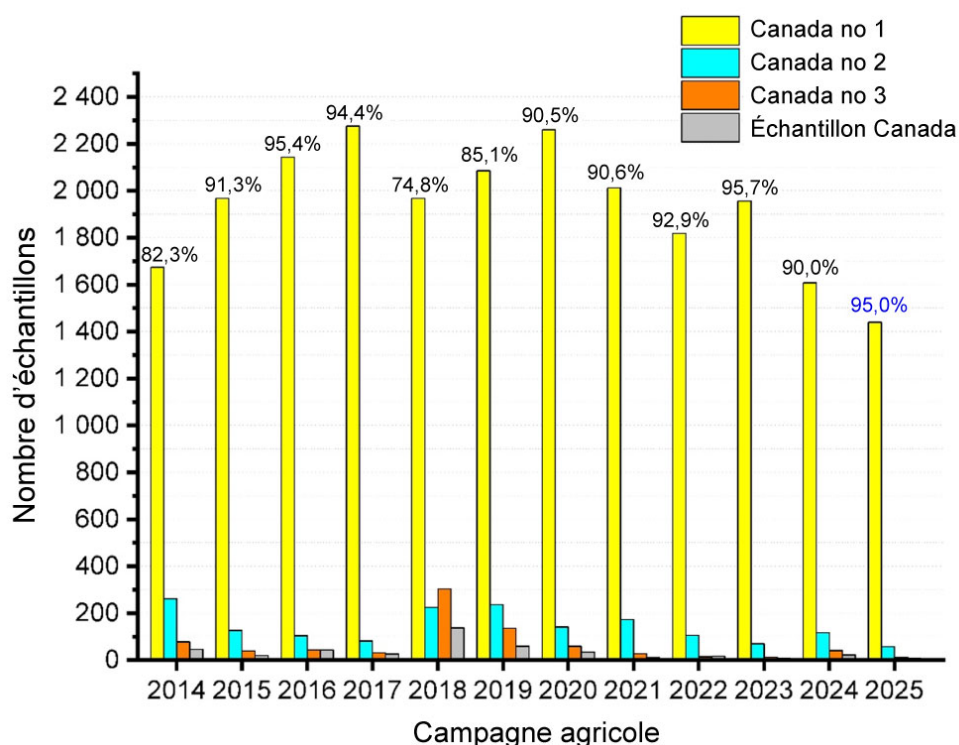
Les données obtenues par spectroscopie NIR pour chaque échantillon ont été utilisées pour établir les plages de données relatives à la qualité.

Les données qualitatives des districts agricoles du Manitoba et de l'Alberta et des RAR de la Saskatchewan peuvent être obtenues auprès de la Commission canadienne des grains. Des [données sur les variétés de canola](#) sont également publiées chaque année.

Le présent rapport se fonde sur les analyses de 1 516 échantillons de canola individuels de la récolte de 2025, dont 1 440 ont été classés no 1 (tableau 1). Des échantillons composites de canola de grade no 1 ont été préparés avec des échantillons provenant de chaque district agricole et RAR (Manitoba, Saskatchewan, Alberta et Colombie-Britannique) ainsi que de chaque province de l'Est (Ontario et Québec). Les échantillons composites de canola de grade no 1 ont été préparés pour chaque district agricole, RAR et province à partir de 1 422 échantillons. Le rapport ne présente toutefois pas les résultats d'analyse des huiles spéciales, telles que les huiles à teneur élevée en acide oléique, à faible teneur en acide linoléique et à teneur élevée en acide érucique. En 2025, nous avons reçu 271 échantillons de moins qu'en 2024, 583 échantillons de moins que la moyenne quinquennale et 738 échantillons de moins que la moyenne décennale (tableau 1). Il s'agit du nombre d'échantillons le plus faible enregistré au cours de la dernière décennie.

Les échantillons des exportations canadiennes de canola commercialement propre (CC) d'août 2025 à décembre 2025 contenaient un taux moyen d'impuretés de 1,9 %, les valeurs individuelles variant de 0,6 % à 2,5 %. Un tel taux d'impuretés peut avoir une incidence négative sur les facteurs de qualité tels que les teneurs en huile, en chlorophylle et en acides gras libres. Les exportations de canola contenant plus de 2,5 % d'impuretés sont considérées comme un produit non commercialement propre (NCC) et leurs facteurs de qualité sont généralement encore plus touchés.

Figure 11 Nombre d'échantillons de canola reçus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte et répartition des grades, de 2014 à 2025



En 2025, 95,0 % des échantillons de récolte de canola ont été classés no 1. Ce pourcentage est beaucoup plus élevé qu'en 2024 (90,0 %), supérieur à la moyenne quinquennale de 92,0 %, et considérablement supérieur à la moyenne décennale de 89,5 % (figure 10). La répartition des grades de la récolte de 2025 varie grandement d'une province à l'autre, et d'un district agricole à l'autre à l'intérieur d'une même province. Le taux de graines nettement vertes est de 0,5 % (0,5 % en 2024) pour le grade no 1, de 2,2 % (2,4 % en 2024) pour le grade no 2, de 2,3 % (3,8 % en 2024) pour le grade no 3 et de 0,3 % (0,5 % en 2024) pour le grade Échantillon Canada. En 2025, les graines brunes endommagées sont demeurées un problème, apparaissant dans 44,9 % des échantillons du Manitoba, 13,4 % de ceux de la Saskatchewan et 15,4 % de ceux de l'Alberta. Les graines germées, généralement causées par les précipitations au moment de la récolte, ont été détectées dans 19,4 % des échantillons du Manitoba, 13,4 % de ceux de la Saskatchewan et 14,2 % de ceux de l'Alberta.

Il convient de noter que le nombre d'échantillons reçus par grade ou par province ne reflète pas nécessairement fidèlement la production et la distribution des grades. Cependant, le nombre d'échantillons reçus était suffisant pour fournir de bonnes indications sur la qualité du canola pour chaque province et pour chaque grade. Les moyennes pour chaque province et pour l'ensemble de l'Ouest canadien ont été calculées à partir des résultats d'analyse de la qualité pour chaque district agricole ou RAR, puis elles ont été pondérées en fonction des données de production (moyenne quinquennale) et du centile des grades pour chaque district agricole ou RAR.

Caractéristiques de qualité

Le tableau 2 et le tableau 3 présentent des données détaillées sur la qualité du canola canadien récolté au Québec, en Ontario, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta et en Colombie-Britannique en 2025. Le tableau 4 compare la qualité des échantillons de récolte à celle des échantillons des exportations récentes de canola. Toutes les moyennes présentées dans le présent rapport sont pondérées avec les données de production. Les moyennes pondérées de l'Est du Canada ont eu peu d'effet sur les moyennes à l'échelle du Canada, car la production au Québec et en Ontario (79 650 tm) est minime par rapport à celle de l'Ouest canadien (21 723 009 tm). Les données provinciales qui ont le plus d'influence sur les moyennes canadiennes proviennent de la Saskatchewan, puisque 56 % du canola canadien a été produit dans cette province en 2025.

Il n'y avait pas suffisamment d'échantillons de grade no 2 ou inférieur dans l'Est du Canada pour préparer des échantillons regroupés des grades inférieurs et effectuer des analyses statistiques. Les résultats des grades inférieurs reflètent la qualité du canola provenant de l'Ouest canadien.

Teneur en huile

En 2025, le canola de grade no 1 affiche une teneur moyenne en huile de 43,6 % (tableau 1). Cette valeur est considérablement supérieure à la moyenne de 2024 (42,4 %), supérieure à la moyenne quinquennale (42,6 %) et semblable à la moyenne décennale (43,5 %). Les moyennes quinquennales et décennales sont fortement influencées par les faibles teneurs en huile record observées en 2021 et 2022 (figure 12) et sont nettement inférieures à la moyenne de la période allant de 2005 à 2020 (44,3 %). En 2025, la teneur moyenne en huile du canola de grade no 1 a connu un rebond notable par rapport à 2021, atteignant le niveau le plus élevé enregistré depuis cette année-là (figure 12).

Le canola de grade no 1 de la région Alberta-Rivière de la Paix affiche une teneur moyenne en huile de 44,5 % (43,1 % en 2024 et 43,8 % en 2023). Cette valeur est supérieure à la moyenne du Manitoba, établie à 42,7 % (42,1 % en 2024 et 42,8 % en 2023), et à la moyenne de la Saskatchewan, établie à 43,3 % (42,2 % en 2024 et 43,1 % en 2023; tableau 2). Les échantillons de l'Est du Canada présentent une teneur moyenne en huile plus élevée que les échantillons de l'Ouest canadien. Les échantillons de l'Ontario ont une teneur moyenne en huile de 43,6 % (43,6 % en 2024 et 43,9 % en 2023), ce qui correspond exactement à la moyenne canadienne.

La teneur en huile des échantillons individuels de canola classés no 1 varie de 39,0 % à 49,1 % au Manitoba (de 38,5 % à 50,0 % en 2024), de 37,8 % à 49,0 % en Saskatchewan (de 32,5 % à 49,1 % en 2024), de 38,5 % à 50,8 % dans la région Alberta-Rivière de la Paix (de 35,6 % à 49,8 % en 2024), et de 41,4 % à 48,2 % en Ontario (de 41,5 % à 46,5 % en 2024; tableau 2).

En 2025, la teneur moyenne en huile du canola de grade no 2 de l'Ouest canadien (42,9 %) est inférieure à celle du canola de grade no 1 de l'Ouest canadien (43,6 %). Le canola de grade no 2 provenant de la région Alberta-

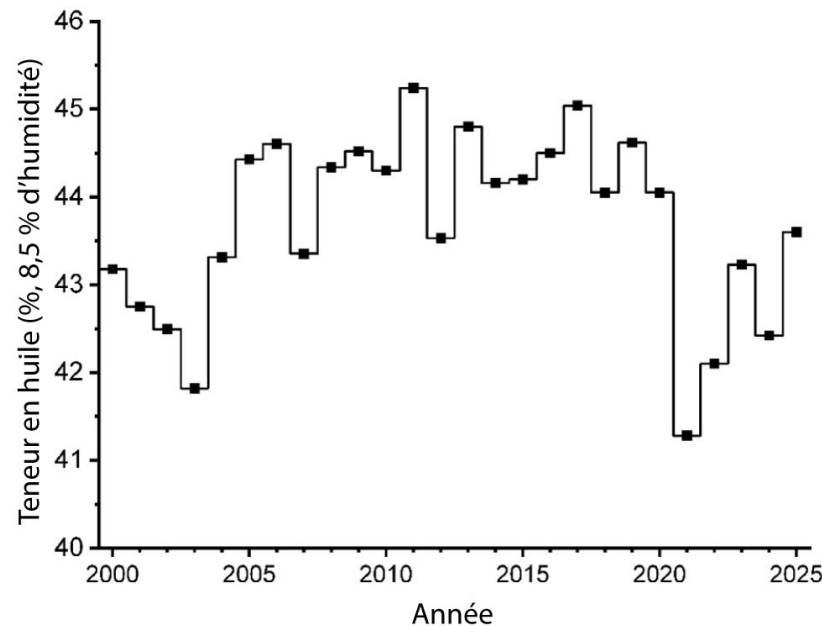
Rivière de la Paix présente une teneur moyenne en huile de 44,0 % (42,4 % en 2024), soit une valeur supérieure à la moyenne du canola de grade no 2 provenant de la Saskatchewan, établie à 42,9 % (42,8 % en 2024), et à la moyenne du canola de grade no 2 provenant du Manitoba, établie à 41,4 % (40,8 % en 2024). La teneur moyenne en huile des échantillons de canola classés no 2 de l'Ouest canadien varie de 37,2 % à 47,9 %, comparativement à 37,6 % à 48,1 en 2024 (tableau 2). La teneur moyenne en huile du canola de grade no 3 de l'Ouest canadien est de 41,8 % (42,0 % en 2024) et celle du canola de grade Échantillon est de 41,5 % (42,2 % en 2024).

La teneur en huile des graines de canola est influencée par des facteurs génétiques et environnementaux. Le système canadien d'enregistrement des variétés de canola a toutefois été mis en place pour garantir que les nouvelles variétés répondent à des normes minimales de qualité, la teneur en huile constituant un paramètre de qualité essentiel. Pour toute variété de canola connue, des conditions de croissance chaudes et sèches donneront une teneur en huile plus faible que des conditions fraîches.

En 2025, les cultures de canola ensemencées tôt ont pu bien s'établir grâce à des conditions d'humidité adéquates. Cependant, au fur et à mesure que le mois de mai avançait, la baisse de l'humidité du sol a probablement entravé la levée des cultures ensemencées plus tardivement. Les températures plus fraîches en juillet (figure 3) et l'absence de journées où la température dépassait 30 °C (figure 6) ont favorisé une période de floraison prolongée, ce qui a contribué à un potentiel de rendement plus élevé. Ces conditions favorables ont par ailleurs permis de produire du canola présentant une teneur en huile plus élevée que l'année dernière. La fumée des feux de forêt a ralenti le développement des cultures en réduisant l'ensoleillement, retardant ainsi la maturité même si l'ensemencement avait eu lieu environ deux semaines plus tôt que l'année précédente (figure 7). Des températures plus chaudes que la normale en septembre ont permis aux producteurs de récolter une culture mature (graines nettement vertes à 0,5 %) présentant une teneur en huile plus élevée que lors de la saison précédente.

La teneur moyenne en huile des exportations de canola CC de grade no 1 est de 42,6 % (taux d'impuretés de 2,1 %) pour décembre 2025 et de 42,3 % (taux d'impuretés de 1,8 %) pour la période d'août à novembre 2025 (tableau 4). Dans le cas des exportations de canola NCC de grade no 1, la teneur moyenne en huile est de 41,0 % (taux d'impuretés de 3,1 %) pour décembre 2025 et de 42,1 % (taux d'impuretés de 2,9 %) pour la période d'août à novembre 2025 (tableau 4). Les échantillons de récolte sont complètement nettoyés (taux d'impuretés de 0 %), alors que la tolérance applicable aux impuretés dans les exportations de canola CC est fixée à un taux maximal de 2,5 %. Comparativement aux échantillons de récolte, les échantillons des exportations de canola CC et NCC de grade no 1 ont une teneur moyenne en huile plus basse en raison de l'effet de dilution des impuretés. La teneur moyenne en huile des exportations de canola CC de grade no 1 de la saison d'expédition précédente (août 2024 à juillet 2025) était de 42,0 % (taux d'impuretés de 1,41 %). La teneur en huile des exportations enregistrées au début de la saison d'expédition de cette année (août 2025 à décembre 2025) affichait une augmentation par rapport à la saison précédente, ce qui correspond à la hausse de la teneur en huile constatée dans les échantillons de la récolte 2025 par rapport à ceux de 2024.

Figure 12 Teneur en huile (% , 8,5 % d’humidité), Canola, Canada n° 1



Teneur en protéines

La teneur moyenne en protéines des graines de canola (8,5 % d’humidité) et la teneur moyenne en protéines calculée pour le tourteau déshuilé (12 % d’humidité) de 2000 à 2025 sont présentées à la figure 13 et à la figure 14, respectivement. La teneur moyenne en protéines des graines pour l’ensemble du Canada est de 21,5 % pour le canola de grade no 1, de 22,0 % pour le canola de grade no 2, de 22,3 % pour le canola de grade no 3 et de 22,3 % pour le canola de grade Échantillon (tableau 2). La teneur moyenne en protéines des graines de canola de grade no 1 enregistrée en 2025 (21,5 %) est inférieure à la moyenne de 2024 (22,9 %) et à la moyenne quinquennale (22,4 %), semblable à la moyenne décennale (21,4 %), mais bien inférieure à la teneur moyenne en protéines record de 24,0 % enregistrée en 2021 (tableau 1 et figure 13). La teneur en protéines des échantillons individuels de graines de canola de grade no 1 varie de 18,0 % à 22,8 % en Ontario, de 16,9 % à 25,0 % au Manitoba, de 15,2 % à 26,2 % en Saskatchewan et de 15,6 % à 26,5 % dans la région Alberta-Rivière de la Paix (tableau 2). La teneur en protéines des échantillons de l’Ouest canadien varie de 17,7 % à 25,8 % pour les graines de canola de grade no 2, de 17,7 % à 27,2 % pour les graines de canola de grade no 3 et de 19,8 % à 27,1 % pour les graines de canola de grade Échantillon (tableau 2).

On peut observer une forte relation inverse entre la teneur en huile et la teneur en protéines chez les graines de canola. En 2025, la teneur moyenne en huile des graines est supérieure de 1,2 % à celle de 2024, et la teneur moyenne en protéines des graines a diminué de 1,4 % par rapport à 2024.

La teneur moyenne en protéines des exportations de graines de canola CC de grade no 1 est de 21,7 % pour décembre 2025 et de 22,1 % pour la période d’août à novembre 2025 (tableau 4). La teneur moyenne en protéines des graines de canola de la saison d’expédition d’août 2024 à juillet 2025 (23,3 %) est nettement supérieure à la moyenne de la saison d’expédition de cette année, ce qui concorde avec la teneur moyenne en protéines des échantillons de récolte de 2025 (tableau 4).

Figure 13 Teneur en protéines des graines (% , 8,5 % d'humidité), Canola, Canada no 1

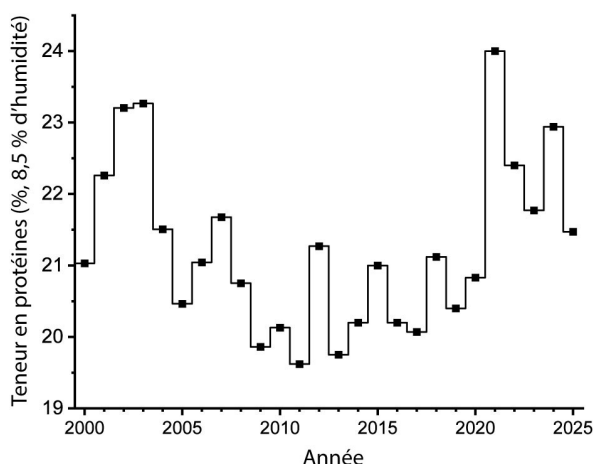
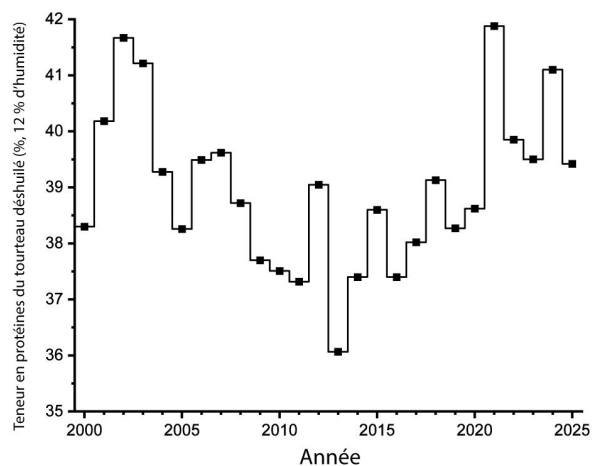


Figure 14 Teneur en protéines du tourteau déshuilé (% , 12 % d'humidité), Canola, Canada no 1



La teneur en protéines calculée pour le tourteau de canola déshuilé correspond à la teneur maximale en protéines d'un tourteau théorique qui pourrait être obtenu si une usine de trituration pouvait extraire la totalité de l'huile contenue dans les graines. En 2025, la teneur moyenne en protéines calculée du tourteau déshuilé sur une base de 12 % d'humidité est de 39,4 %. Cette valeur est nettement inférieure à la moyenne de 2024 (41,1 %) et à la moyenne quinquennale (40,2 %), bien plus faible que la moyenne record enregistrée en 2021 (41,9 %), mais semblable à la moyenne décennale (39,2 %; tableau 1 et figure 4). Ce sont les échantillons de l'Ontario qui affichent la teneur calculée en protéines la plus élevée pour un tourteau déshuilé sur une base de 12 % d'humidité (43,4 % en 2025 contre 39,1 % en 2024), suivis des échantillons de la région Alberta-Rivière de la Paix (39,9 % en 2025 contre 42,3 % en 2024), du Manitoba (39,3 % en 2025 contre 39,5 % en 2024) et de la Saskatchewan (39,2 % en 2025 contre 41,0 % en 2024; tableau 2).

La teneur moyenne en protéines calculée du tourteau déshuilé sur une base de 12 % d'humidité des échantillons des exportations de canola CC de grade no 1 est de 39,5 % pour les expéditions de la période d'août à novembre 2025 et de 39,1 % pour les expéditions de décembre 2025. Ces résultats sont inférieurs à la moyenne de 41,0 % enregistrée lors de la saison d'expédition précédente (août 2024 à juillet 2025) pour les échantillons des exportations de canola CC de grade no 1 (tableau 4).

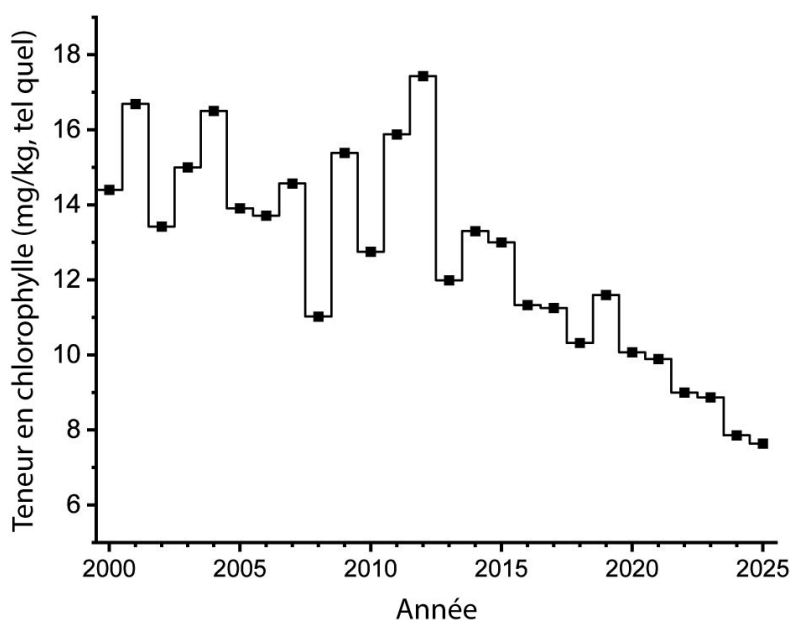
Teneur en chlorophylle

En 2025, la teneur moyenne en chlorophylle des échantillons de récolte de canola de grade no 1 est de 8 mg/kg pour l'ensemble du Canada, de 5 mg/kg pour l'Ontario, de 5 mg/kg pour le Manitoba, et de 8 mg/kg pour la Saskatchewan et la région Alberta-Rivière de la Paix (tableau 2). La moyenne canadienne est identique à la moyenne de 2024, semblable à la moyenne quinquennale (9 mg/kg) et inférieure à la moyenne décennale (10 mg/kg; tableau 1). Les teneurs moyennes en chlorophylle enregistrées en 2025 et en 2024 sont les plus faibles observées au cours des dix dernières années (figure 15). Les échantillons individuels de canola de grade

no 1 présentent des variations de la teneur en chlorophylle dues à des conditions de croissance variables. La teneur en chlorophylle des échantillons de canola de grade no 1 varie de 4 mg/kg à 14 mg/kg en Ontario, de moins de 3 mg/kg à 33 mg/kg au Manitoba, de moins de 3 mg/kg à 32 mg/kg en Saskatchewan et de moins de 3 mg/kg à 37 mg/kg dans la région Alberta-Rivière de la Paix (tableau 2). Le canola provenant de la RAR 15 de la Saskatchewan (zone centre-nord) et du district agricole 3 de l'Alberta (zone ouest) présente les teneurs moyennes en chlorophylle les plus élevées, soit 12 mg/kg et 11 mg/kg, respectivement.

La teneur moyenne en chlorophylle des échantillons de récolte de canola de grade no 2 est de 20 mg/kg (tableau 2), ce qui est semblable à celle de 2024 (19 mg/kg). Les échantillons de canola de grade no 3 affichent une teneur moyenne en chlorophylle de 19 mg/kg, soit une valeur inférieure à celle enregistrée en 2024 (27 mg/kg), et les échantillons de grade Échantillon affichent une teneur moyenne en chlorophylle de 9 mg/kg, une valeur semblable à celle enregistrée en 2024 (10 mg/kg). En 2025, les échantillons de canola ont été déclassés pour plusieurs facteurs autres que l'immaturité, notamment les graines germées et les graines brunes endommagées.

Figure 15 Teneur en chlorophylle des graines (mg/kg, taux d'humidité tel quel), Canola, Canada no 1



Les teneurs moyennes en chlorophylle antérieures varient considérablement d'une année à l'autre (figure 15) en raison des conditions de croissance variables. Une teneur élevée en chlorophylle peut être liée à un ou plusieurs facteurs, notamment des retards d'ensemencement causés par des températures froides et de la pluie, de mauvaises conditions de croissance dues à un manque d'unités thermiques ou à une gelée précoce. En 2025, l'ensemencement a commencé et s'est terminé plus tôt qu'en 2024 en Saskatchewan et dans la région Alberta-Rivière de la Paix (figure 7).

La fumée des feux de forêt qui a recouvert les Prairies pendant la majeure partie de la saison de croissance 2025 a entraîné des conditions de croissance plus fraîches qu'en 2024. Cette situation a retardé le développement des cultures, ce qui a conduit à un début de récolte 2025 comparable à celui de 2024, bien que l'ensemencement ait

été achevé environ deux semaines plus tôt. Il n'y a pas eu de gel précoce, et les températures sont restées supérieures à la normale en septembre jusqu'à la fin de la saison de croissance (figure 3). Cela a permis aux cultures de canola de 2025 d'arriver à pleine maturité sans problème et a donné lieu à des moyennes comparables pour la teneur en chlorophylle en 2025 et en 2024.

Le canola de grade no 1 doit contenir au plus 2 % de graines nettement vertes (DGR). Les taux moyens de DGR dans les échantillons de canola no 1 étaient identiques en 2025 et en 2024 pour l'Ontario (0,4 %), le Manitoba (0,7 %), la Saskatchewan (0,4 %) et la région Alberta-Rivière de la Paix (0,6 %). Le taux moyen de DGR pour l'ensemble des échantillons canadiens est de 0,5 %.

La teneur en chlorophylle des exportations de canola canadien est influencée par la présence de DGR et d'impuretés. Le taux moyen de DGR est de 0,4 % pour les exportations de canola CC de décembre 2025 et d'août à novembre 2025, et de 0,3 % pour les exportations de canola NCC d'août à décembre 2025 (tableau 4). Les teneurs moyennes en chlorophylle des échantillons des exportations de canola CC de décembre 2025, d'août à novembre 2025 et d'août 2024 à juillet 2025 sont semblables (tableau 4).

Teneur en glucosinolates

La teneur moyenne en glucosinolates totaux des graines à 8,5 % d'humidité et la teneur moyenne en glucosinolates totaux du tourteau déshuilé à 8,5 % d'humidité, pour les années 2000 à 2025, sont présentées aux figures 16 et 17, respectivement.

En 2025, le canola de grade no 1 affiche une teneur moyenne en glucosinolates totaux de 12 micromoles par gramme de graines ($\mu\text{mol/g}$), soit une valeur semblable à la moyenne de 2024 (13 $\mu\text{mol/g}$ de graines) ainsi qu'aux moyennes quinquennale et décennale (11 $\mu\text{mol/g}$ de graines; tableau 1). Ce résultat correspond à la quatrième teneur moyenne en glucosinolates totaux la plus élevée enregistrée au cours des dix dernières années (figure 8). La teneur moyenne en glucosinolates est de 11 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour l'Ontario (10 $\mu\text{mol/g}$ de graines en 2024), de 12 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour le Manitoba (11 $\mu\text{mol/g}$ de graines en 2024), de 12 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour la Saskatchewan (13 $\mu\text{mol/g}$ de graines en 2024), et de 11 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour la région Alberta-Rivière de la Paix (14 $\mu\text{mol/g}$ de graines en 2024). Les échantillons provenant de la RAR 8 de la Saskatchewan (zone sud-ouest) et du district agricole 5 du Manitoba (zone nord-ouest) présentent les teneurs moyennes en glucosinolates totaux les plus élevées (15 $\mu\text{mol/g}$ de graines et 14 $\mu\text{mol/g}$ de graines, respectivement). La teneur moyenne en glucosinolates totaux des échantillons individuels de canola de grade no 1 varie de 5 à 12 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour l'Ontario, de moins de 3 à 19 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour le Manitoba, de 5 à 28 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour la Saskatchewan et de 5 à 22 $\mu\text{mol/g}$ de graines pour la région Alberta-Rivière de la Paix.

Les zones de culture du canola ont subi un manque d'humidité au cours de la saison de croissance 2025, les Prairies ayant connu une sécheresse sévère à extrême pendant la majeure partie de cette période (figure 5), même si des précipitations ont été enregistrées (figure 4). La figure 6 montre qu'il y a eu très peu de jours en juillet et en août où les températures ont dépassé les 30 °C. Les températures moyennes en juin et juillet ont été plus fraîches que l'année dernière et plus chaudes en août et septembre (figure 3). Depuis 2021, des conditions de sécheresse ont prévalu pendant toute la saison de croissance du canola.

Nos observations concernant les glucosinolates concordent avec une étude australienne qui a démontré que des conditions chaudes et sèches, après la floraison, entraînent une augmentation de la teneur en glucosinolates totaux des graines de canola. Depuis 2021, le manque d'humidité a contribué à l'augmentation des

concentrations en glucosinolates totaux dans le canola canadien et à la grande variabilité des valeurs observées pour les échantillons individuels en 2025.

Les échantillons des exportations de graines de canola CC de décembre 2025 et pour la période d’août à novembre 2025 affichent une teneur moyenne en glucosinolates totaux de 10 µmol/g de graines, soit une teneur moyenne identique à celle de la saison d’expédition précédente (tableau 4).

En 2025, la teneur en glucosinolates totaux de 12 µmol/g de graines correspond à une teneur en glucosinolates totaux de 20 µmol/g du tourteau déshuilé à 8,5 % d’humidité (tableau 1). Cette valeur est inférieure à la moyenne de 24 µmol/g enregistrée en 2024 pour le tourteau déshuilé et légèrement inférieure aux moyennes quinquennale et décennale de 21 µmol/g (figure 17 et tableau 1). Les usines de trituration conventionnelles au Canada (qui utilisent l’extraction par pression suivie d’une extraction par solvant) obtiennent des teneurs en glucosinolates totaux dans le tourteau de canola beaucoup plus faibles que la valeur calculée. La valeur calculée repose sur la supposition que le procédé d’extraction est capable de récupérer toute l’huile contenue dans les graines et qu’il n’y a pas de destruction de glucosinolates pendant le processus, ce qui n’est jamais le cas.

Figure 16 Teneur en glucosinolates totaux des graines (µmol/g, 8,5 % d’humidité) Canola, Canada no 1

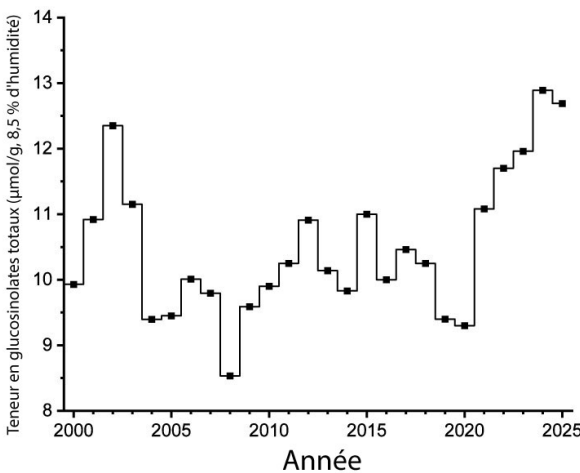
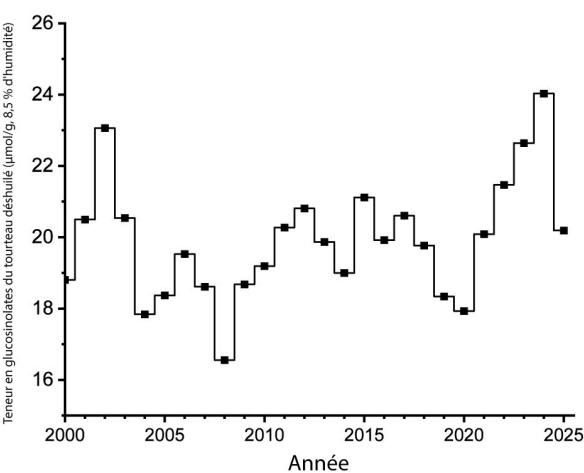


Figure 17 Teneur en glucosinolates totaux du tourteau déshuilé (µmol/g, 8,5 % d’humidité) Canola, Canada no 1



Teneur en acides gras libres

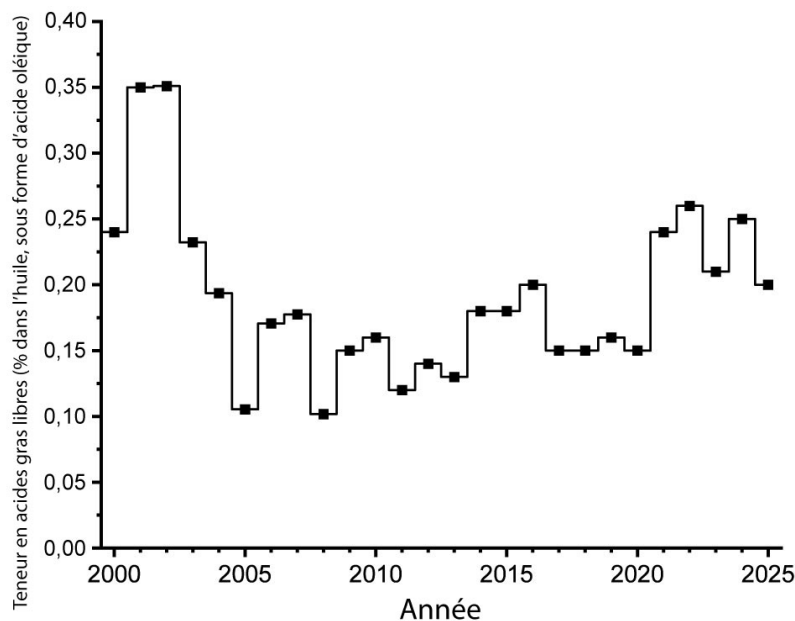
En 2025, la teneur moyenne en acides gras libres (AGL) des échantillons de canola de grade no 1 est de 0,20 % (sous forme d’acide oléique). Cette valeur est inférieure à la moyenne de 0,25 % enregistrée en 2024 et à la moyenne quinquennale de 0,22 %, mais supérieure à la moyenne décennale de 0,19 % (tableau 1 et figure 18). La teneur moyenne en AGL des échantillons de canola de grade no 1 du Manitoba (0,49 % en 2025 et 0,43 % en 2024) est plus élevée que celle des échantillons de l’Ontario (0,33 % en 2025 et 0,41 % en 2024), de la région Alberta-Rivière de la Paix (0,15 % en 2025 et 0,28 % en 2024) et de la Saskatchewan (0,15 % en 2025 et 0,19 % en 2024; tableau 2). Les échantillons de canola de grade no 1 du Manitoba présentent une teneur moyenne en

AGL plus élevée que la moyenne de l'Ouest canadien. La teneur en AGL des échantillons du Manitoba varie de 0,28 % à 1,00 %, ce qui pourrait être problématique pour les usines de trituration locales.

Dans l'Ouest canadien, les échantillons de canola de grade no 2 affichent une teneur moyenne en AGL (0,52 % en 2025 contre 0,57 % en 2024) plus élevée que ceux de grade no 1 (tableau 2). Les échantillons du Manitoba présentent la teneur moyenne en AGL la plus élevée (1,23 % en 2025 contre 1,21 % en 2024), et celle-ci est considérablement plus élevée que celles observées chez les échantillons de la Saskatchewan (0,44 % en 2025 contre 0,40 % en 2024) et de l'Alberta (0,19 % en 2025 contre 0,44 % en 2024).

Le stress subi par les plantes et la germination des graines, dus à des conditions de croissance chaudes et sèches ou à de la pluie au moment de la récolte, peuvent souvent entraîner une augmentation de la teneur en AGL. En 2025, des graines brunes endommagées ont été observées dans un grand nombre d'échantillons, particulièrement au Manitoba. Ces dommages résultaient d'un stress subi par les plantes, probablement dû à un manque d'humidité. Une germination a également été constatée dans certains échantillons de canola de 2025, due à la pluie tombée pendant la récolte (figure 4).

Figure 18 Teneur en acides gras libres (% dans l'huile, sous forme d'acide oléique), Canola, Canada no 1



La teneur moyenne en AGL des exportations de canola CC de grade no 1 est de 0,20 % pour décembre 2025 et de 0,30 % pour la période d'août à novembre 2025 (tableau 4). La teneur en AGL des échantillons individuels des exportations de canola CC de grade no 1 varie de 0,12 % à 1,0 % (de 0,10 % à 0,69 % pour la saison d'expédition précédente).

Nous avons observé que la teneur en AGL augmente parfois pendant la saison d'expédition. Les conditions d'entreposage peuvent activer les enzymes hydrolytiques dans les graines, ce qui entraîne une augmentation de

la production d'AGL. La teneur en AGL peut être très variable d'une cargaison à l'autre tout au long de la saison d'expédition.

Composition en acides gras

La teneur moyenne en acide érucique (C 22:1) de tous les échantillons canadiens de canola de grade no 1 est considérée comme étant 0,00 % en 2025, ce qui est sous la limite de quantification. Au cours des dernières années, la teneur moyenne en acide érucique des échantillons de canola de grade no 1 a oscillé entre une valeur inférieure à la limite de détection et une valeur légèrement supérieure à la limite de détection (tableau 1, tableau 3 et figure 19). Il s'agit d'une conséquence directe des efforts d'amélioration génétique entrepris par l'industrie canadienne du canola.

En 2025, la teneur moyenne en acide alpha-linolénique (C 18:3) de tous les échantillons canadiens de canola de grade no 1 est de 9,0 %, soit une valeur semblable à celle de 9,2 % enregistrée en 2024 et à la moyenne décennale, établie à 9,2 %, et légèrement supérieure à la moyenne quinquennale de 8,8 % (tableau 1 et figure 20). Les échantillons de l'Ontario affichent la teneur moyenne en acide alpha-linolénique la plus faible (8,4 %), suivi des échantillons du Manitoba (9,0 %), de la Saskatchewan (9,0 %) et de la région Alberta-Rivière de la Paix (9,2 %). La teneur en acide alpha-linolénique varie de 7,5 % à 9,9 % pour les échantillons de l'Est du Canada et de 6,4 % à 12,8 % pour les échantillons des provinces des Prairies (tableau 3).

En 2025, la teneur moyenne en acide oléique (C 18:1) de tous les échantillons canadiens de canola de grade no 1 est de 64,2 %, soit une valeur supérieure à la moyenne de 2024 (63,4 %) et à la moyenne quinquennale de 64,0 % (tableau 1 et figure 21). La teneur moyenne en acide oléique la plus faible a été mesurée dans les échantillons de la région Alberta-Rivière de la Paix (64,2 % en 2025 contre 63,2 % en 2024), et la plus forte dans les échantillons de l'Ontario (64,5 % en 2025 contre 65,0 % en 2024; tableau 3). La teneur en acide oléique varie de 60,5 % à 66,6 % pour les échantillons de l'Ontario (de 63,5 % à 66,5 % en 2024), de 58,2 % à 66,8 % pour les échantillons du Manitoba (de 58,7 % à 66,7 % en 2024), de 57,9 % à 68,2 % pour les échantillons de la Saskatchewan (de 57,1 % à 67,5 % en 2024) et de 56,9 % à 68,3 % pour les échantillons de la région Alberta-Rivière de la Paix (de 58,0 % à 66,1 % en 2024).

La teneur moyenne en acides gras monoinsaturés (AGMI) totaux des échantillons de 2025 est de 66,0 % pour l'Ontario (66,5 % en 2024), de 65,5 % pour le Manitoba (65,1 % en 2024), de 66,0 % pour la Saskatchewan (65,1 % en 2024) et de 65,8 % pour la région Alberta-Rivière de la Paix (64,9 % en 2024). La moyenne de tous les échantillons canadiens est de 65,8 % en 2025, soit une valeur supérieure à la moyenne de 2024 (65,0 %) et semblable à la moyenne quinquennale de 65,6 % (tableau 1 et tableau 3).

En 2025, la teneur moyenne en acide linoléique (C 18:2) est de 17,7 %, soit une valeur plus élevée que la moyenne de 2024 (18,4 %) et que la moyenne quinquennale de 18,2 % (figure 22 et tableau 1). Depuis 2013, la teneur en acide linoléique a diminué continuellement (figure 22). Les variations annuelles de la qualité des récoltes sont généralement liées aux conditions environnementales, tandis que les changements observés sur une période de plus de dix ans sont généralement liés à des modifications génétiques, ce qui laisse penser que la diminution observée de la teneur en acide linoléique est probablement liée à la génétique des plantes.

En 2025, la teneur moyenne en acides gras polyinsaturés (AGPI) totaux est de 26,5 % pour l'Ontario (26,0 % en 2024), de 27,1 % pour le Manitoba (27,4 % en 2024), de 26,7 % pour la Saskatchewan (27,5 % en 2024) et de 26,9 % pour la région Alberta-Rivière de la Paix (28,1 % en 2024). La moyenne canadienne est de 26,8 % (27,7 % en 2024), ce qui est inférieur à la moyenne quinquennale de 27,1 % (tableau 1 et tableau 3). Dans le canola, la

teneur en AGPI est directement liée aux teneurs en acide alpha-linolénique (C 18:3) et en acide linoléique (C 18:2). En 2025, on observe une baisse de 0,2 % de la teneur en acide alpha-linolénique et une baisse de 0,6 % de la teneur en acide linoléique, ce qui explique l'augmentation de 0,8 % de la teneur en AGPI par rapport à l'année dernière.

La teneur moyenne en acides gras saturés (AGS) de tous les échantillons de canola de grade no 1 est de 6,7 % en 2025, ce qui est semblable à la moyenne de 2024 (6,6 %) et identique aux moyennes quinquennale et décennale (tableau 1, tableau 3 et figure 23). Depuis 2009, la teneur moyenne en AGS varie de 6,6 % à 6,9 % (figure 23). En 2025, la teneur moyenne en AGS du canola de grade no 1 est de 6,7 % pour les échantillons de la Saskatchewan et du Manitoba, de 6,6 % pour ceux de la région Alberta-Rivière de la Paix et de 6,9 % pour ceux de l'Ontario (tableau 3).

L'indice d'iode moyen enregistré en 2025 pour l'ensemble des échantillons de canola de grade no 1 (111,0 unités) montre une certaine reprise par rapport au creux record de 2022 (109,5 unités; figure 24), mais il reste inférieur à l'indice d'iode moyen à long terme observé avant 2020. En 2025, l'indice d'iode moyen du canola de grade no 1 est de 110,5 unités pour l'Ontario (109,4 unités en 2024), de 111,9 unités pour le Manitoba (111,1 unités en 2024), de 111,3 unités pour la Saskatchewan (111,5 unités en 2024) et de 111,8 unités pour la région Alberta-Rivière de la Paix (113,0 unités en 2024; tableau 3). En 2025, l'indice d'iode des échantillons individuels de canola de grade no 1 varie de 106,2 unités à 119,7 unités, tandis qu'en 2024, il variait de 103,6 unités à 119,9 unités. Les échantillons de canola de grade no 2 présentent des teneurs moyennes en iode, en acide linoléique et en acide alpha-linolénique plus élevées et une teneur moyenne en acide oléique plus faible que les échantillons de canola de grade no 1 (tableau 3).

Par rapport à l'année dernière, on observe une augmentation de la teneur en acide oléique (64,2 % en 2024 contre 63,4 % en 2024) et de la teneur en huile (43,6 % en 2025 contre 42,4 % en 2024; tableau 1, figure 21 et figure 12). On observe une baisse de la teneur en acide alpha-linolénique (9,0 % en 2025 contre 9,2 % en 2024), de la teneur en acide linoléique (17,7 % en 2025 contre 18,4 % en 2024) et de l'indice d'iode (111,0 unités en 2025 contre 111,9 unités en 2024; tableau 1, figure 20, figure 22 et figure 24). L'augmentation observée de la teneur en huile est associée à une baisse de l'insaturation totale de l'huile. Des conditions de croissance chaudes et sèches favorisent une faible teneur en huile et une baisse du degré d'insaturation, ce qui se traduit par une teneur plus élevée en acide oléique, des teneurs plus faibles en acide linoléique et en acide alpha-linolénique, ainsi qu'un indice d'iode plus faible, comme on l'a observé en 2025. En juillet, lorsque la majeure partie des cultures étaient en floraison, les températures étaient de 0 à 2 °C plus fraîches que la normale, tandis qu'en août (après la floraison et pendant le stade du remplissage des gousses pour la majeure partie des cultures), elles étaient de 0 à 2 °C plus chaudes que la normale (figure 3).

Selon le [rapport de 2025 sur les variétés de grains par superficies assurées](#), 232 variétés différentes de canola et de colza ont été cultivées dans l'Ouest canadien (231 en 2024). La variété la plus cultivée en 2025 (28,3 %) et en 2024 (25,2 %) est L340PC, suivie de L356PC (8,3 % en 2025 et 9,8 % en 2024), de L345PC (3,8 % en 2025 et 6,5 % en 2024), de L358HPC (3,7 % en 2025 et 3,3 % en 2024) et de L330PC (3,6 % en 2025 et 0 % en 2024). Bien qu'il y ait eu un léger changement dans la représentation des variétés par rapport à l'année dernière, il est peu probable que les facteurs génétiques à eux seuls expliquent pourquoi la composition en acides gras n'a pas pleinement reflété ce qui était attendu des effets des conditions de culture de 2025.

La composition en acides gras des échantillons de la récolte de 2025 correspond bien à la composition en acides gras des échantillons exportés d'août à décembre 2025 (tableau 4).

Figure 19 Teneur en acide érucique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1

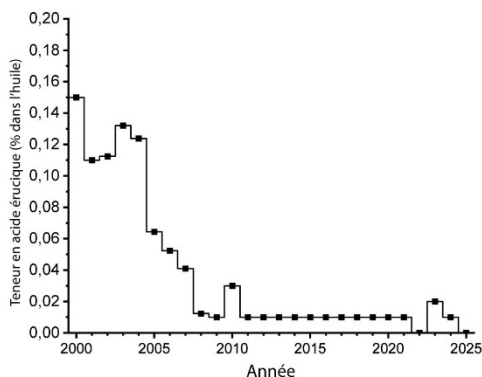


Figure 20 Teneur en acide alpha-linolénique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1

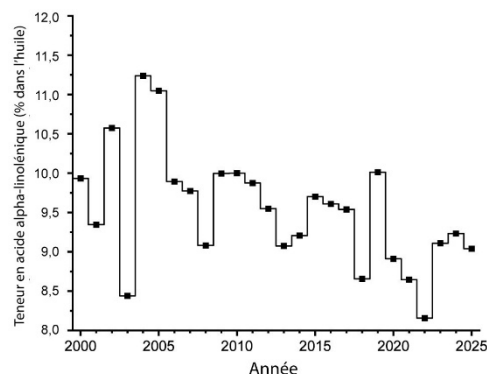


Figure 21 Teneur en acide oléique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1

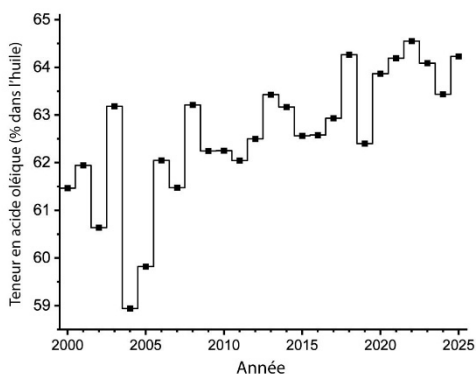


Figure 22 Teneur en acide linoléique (% dans l'huile), Canola, Canada no 1

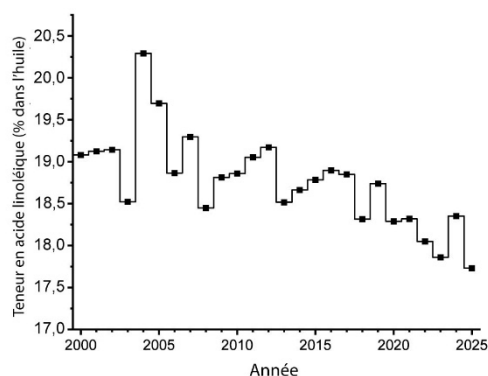


Figure 23 Teneur en acides gras saturés (% dans l'huile), Canola, Canada no 1

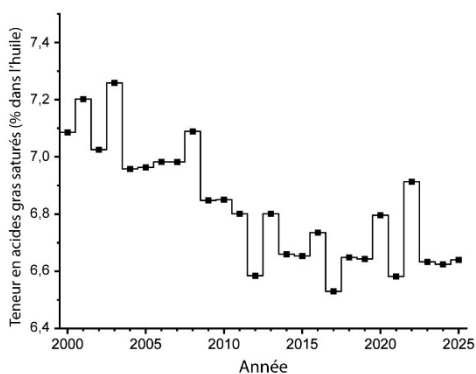


Figure 24 Indice d'iode (unités dans l'huile), Canola, Canada no 1

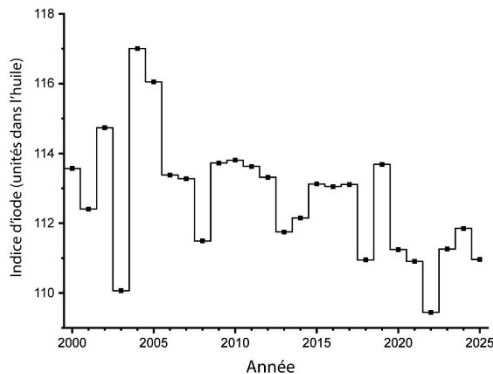


Tableau 2 Teneur en huile, en protéines, en chlorophylle et en glucosinolates totaux, et teneur en acides gras libres de l'huile du canola récolté en 2025, selon le grade et la province

Grade	Lieu	Nombre d'échantillons	Teneur en huile ¹ , %			Teneur en protéines ² , %			Teneur en chlorophylle ³ , mg/kg ⁴			Teneur en glucosinolates, µmol/g ⁵			Teneur en acides gras libres, %
			Moy. ⁶	Min ⁶	Max ⁶	Moy.	Min	Max	Moy.	Min	Max	Moy.	Min	Max	Moy.
Canola, Canada no 1	Québec	0	s.o. ⁷	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
	Ontario	15	43,6	41,4	48,2	21,2	18,0	22,8	5	4	14	11	5	12	0,33
	Manitoba	302	42,7	39,0	49,1	21,8	16,9	25,0	5	< 3	33	12	3	19	0,49
	Saskatchewan	569	43,3	37,8	49,0	21,5	15,2	26,2	8	< 3	32	12	5	28	0,15
	Alberta-Rivière de la Paix ⁸	536	44,5	38,5	50,8	21,3	15,6	26,5	8	< 3	37	11	5	22	0,15
	Canada⁹	1 422	43,6	37,8	50,8	21,5	15,2	26,5	8	< 3	37	12	3	28	0,20
Canola, Canada no 2	Manitoba	15	41,4	38,5	43,8	22,6	20,0	25,4	6	< 3	10	11	7	15	1,23
	Saskatchewan	25	42,9	37,2	47,3	22,0	18,1	25,5	23	3	45	13	7	18	0,44
	Alberta-Rivière de la Paix	15	44,0	40,1	47,9	21,9	17,7	25,8	21	7	69	13	7	18	0,19
	Ouest canadien	55	42,9	37,2	47,9	22,0	17,7	25,8	20	< 3	69	12	7	18	0,52
Canola, Canada no 3	Manitoba	4	38,4	38,0	39,0	24,5	22,5	27,2	59	< 3	10	9	5	13	1,86
	Saskatchewan	6	42,7	41,4	43,4	21,7	20,2	25,3	7	3	45	13	8	22	0,28
	Alberta-Rivière de la Paix	0	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
	Ouest canadien	10	41,8	38,0	47,8	22,3	17,7	27,2	19	< 3	69	12	5	22	0,64
Canola, Échantillon Canada	Canada	5	41,5	37,0	45,00	22,3	19,8	27,1	9	8	19	10	5	12	1,27

¹ Calculée à 8,5 % d'humidité.

² La teneur en protéines est calculée à partir de la teneur en azote (N), au moyen de la formule N x 6,25; à 8,5 % d'humidité.

³ Taux d'humidité tel quel.

⁴ mg/kg = milligrammes par kilogramme.

⁵ µmol/g = micromoles par gramme.

⁶ Moy. = moyenne, Min. = minimum, Max. = maximum.

⁷ s.o. = sans objet.

⁸ Englobe une partie de la région de la rivière de la Paix, située en Colombie-Britannique.

⁹ Moyennes pondérées selon les estimations de la production de canola par province de Statistique Canada.

Tableau 3 Composition en acides gras (principaux), teneur totale en AGS¹, AGPI² et AGMI³, et indice d'iode de l'huile du canola récolté en 2025, selon le grade et la province

Grade	Lieu	Composition relative en acides gras de l'huile (%)										AGS ¹	AGPI ²	AGMI ³	Indice d'iode ⁴ (unités)		
		Acide oléique (C18:1)			Acide linoléique (C18:2)			Acide alpha- linoléique (C18:3)			Acide érucique (C22:1)						
		Moy. ⁵	Min. ⁵	Max. ⁵	Moy.	Min.	Max.	Moy.	Min.	Max.	Moy.	Moy.	Moy.	Moy.	Moy.	Min.	Max.
Canola, Canada no 1	Québec	s.o. ⁶	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
	Ontario	64,5	60,5	66,6	18,1	17,0	20,5	8,4	7,5	9,9	0,00	6,9	26,5	66,0	110,0	107,8	114,9
	Manitoba	63,9	58,2	66,8	18,1	16,7	21,7	9,0	7,4	12,8	0,00	6,7	27,1	65,5	111,1	108,4	119,6
	Saskatchewan	64,3	57,9	68,2	17,6	16,2	21,8	9,0	6,4	12,3	0,00	6,7	26,7	66,0	110,7	106,2	119,6
	Alberta-Rivière de la Paix ⁷	64,2	56,9	68,3	17,7	16,2	22,0	9,2	6,8	12,3	0,00	6,6	26,9	65,9	111,3	106,8	119,7
	Canada⁸	64,2	56,9	68,3	17,7	16,2	22,0	9,0	6,4	12,8	0,00	6,7	26,8	65,9	111,0	106,2	119,7
Canola, Canada no 2	Manitoba	63,65	61,4	65,8	18,4	17,5	20,2	8,8	7,7	10,2	0,00	6,81	27,2	65,3	110,9	109,9	115,0
	Saskatchewan	62,65	59,5	66,8	18,7	16,8	21,5	9,4	7,6	10,7	0,02	6,79	28,2	64,3	112,3	108,9	116,3
	Alberta-Rivière de la Paix	63,18	59,5	65,3	18,6	17,9	20,7	9,6	8,2	11,0	0,00	6,35	28,3	64,8	113,0	110,5	116,5
	Ouest canadien	62,9	59,5	66,8	18,6	16,8	21,5	9,3	7,6	11,0	0,01	6,7	28,0	64,6	112,2	108,9	116,5
Canola, Canada no 3	Manitoba	60,50	60,1	61,8	18,6	18,9	20,0	10,2	9,1	9,9	0,03	7,5	28,8	62,4	112,4	112,3	115,1
	Saskatchewan	64,64	59,4	66,6	17,4	16,5	20,0	9,1	8,0	11,7	0,00	6,5	26,6	66,3	111,0	109,9	117,4
	Alberta-Rivière de la Paix	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.
	Ouest canadien	63,7	59,4	66,6	17,7	16,5	20,3	9,4	8,0	11,7	0,01	6,7	27,1	65,4	111,3	109,9	117,4
Canola, Échantillon Canada	Canada	64.2	60.7	66.1	17.9	17.0	19.5	8.4	7.9	10.1	0.01	6.8	26.4	65.9	109.8	108.2	115.4

¹ AGS = acides gras saturés. La teneur totale en AGS correspond à la somme des acides suivants : laurique (C 12:0), myristique (C 14:0), palmitique (C 16:0), stéarique (C 18:0), arachidique (C 20:0), béhénique (C 22:0) et lignocérique (C 24:0).

² AGPI = acides gras polyinsaturés. La teneur totale en AGPI correspond à la somme des acides suivants : linoléique (C 18:2), alpha-linolénique (C 18:3) et eicosadiénoïque (C 20:2).

³ AGMI = acides gras monoinsaturés. La teneur totale en AGMI correspond à la somme des acides suivants : palmitoléique (C 16:1), oléique (C 18:1), eicosénoïque (C 20:1), érucique (C 22:1) et nervonique (C 24:1).

⁴ Calculé à partir de la composition en acides gras.

⁵ Moy. = moyenne, Min. = minimum, Max. = maximum.

⁶ s.o. = sans objet.

⁷ Englobe une partie de la région de la rivière de la Paix, située en Colombie-Britannique.

⁸ Moyennes pondérées selon les estimations de la production de canola par province de Statistique Canada.

Tableau 4 Comparaison des données sur la qualité des échantillons de récolte de 2025 avec celles des exportations récentes, Canola, Canada no 1

Paramètres de qualité	Programme d'échantillons de récolte de 2025	Exportations commercialement propres			Exportations non commercialement propres
		Décembre 2025	D'août à novembre 2025	Saison d'expédition 2024-2025	D'août à décembre 2025
Teneur en huile ¹ , %	43,6	42,6	42,3	42,0	41,0
Teneur en protéines ² , %	21,5	21,7	22,1	23,0	22,1
Teneur en protéines du tourteau déshuilé ³ , %	39,4	39,1	39,6	41,0	38,5
Teneur en chlorophylle ⁴ , mg/kg de graines ⁵	8	11	11	10	8,6
Teneur en glucosinolates totaux ¹ des graines, µmol/g de graines ⁶	12	10	10	9	9
Acides gras libres (% dans l'huile, sous forme d'acide oléique)	0,20	0,20	0,30	0,32	0,5
Acide érucique, % dans l'huile	0,00	0,01	0,01	0,02	0,00
Acide oléique, % dans l'huile	64,2	64,4	64,4	63,8	65,2
Acide alpha-linolénique, % dans l'huile	9,04	9,0	9,0	9,3	8,5
AGS ⁷ , % dans l'huile	6,7	6,7	6,6	6,5	6,8
Indice d'iode de l'huile ⁸ , unités	111,0	110,9	111,0	111,8	109,5
AGMI ⁹ , % dans l'huile	65,9	66,0	66,0	65,5	65,9
AGPI ¹⁰ , % dans l'huile	26,8	26,7	26,8	27,4	26,9
Graines nettement vertes (DGR), %	0,5	0,4	0,4	0,4	0,3
Taux d'impuretés, %	s.o. ¹¹	2,1	1,8	1,4	3,1
Teneur en eau au chargement, %	s.o.	7,2	7,3	7,4	6,9
Nombre d'échantillons d'exportation	s.o.	15	58	236	11
Volume, tonnes métriques	s.o.	558 789	1 719 229	8 593 898	314 099

¹ Calculée à 8,5 % d'humidité.

² La teneur en protéines des graines est calculée à partir de la teneur en azote (N), au moyen de la formule $N \times 6,25$; à 8,5 % d'humidité.

³ La teneur en protéines du tourteau déshuilé est calculée à partir de la teneur en azote (N), au moyen de la formule $N \times 6,25$; à 12 % d'humidité.

⁴ Taux d'humidité tel quel.

⁵ mg/kg de graines = milligrammes par kilogramme de graines.

⁶ µmol/g de graines = micromoles par gramme de graines.

⁷ AGS = acides gras saturés. La teneur totale AGS correspond à la somme des acides suivants : laurique (C12:0), myristique (C14:0), palmitique (C16:0), stéarique (C18:0), arachidique (C20:0), béhénique (C22:0) et lignocérique (C24:0).

⁸ Calculé à partir de la composition en acides gras.

⁹ AGMI = acides gras monoinsaturés. La teneur totale en AGMI correspond à la somme des acides suivants : palmitoléique (C16:1), oléique (C18:1), eicosénoïque (C20:1), érucique (C22:1) et nervonique (C24:1).

¹⁰ AGPI = acides gras polyinsaturés. La teneur totale en AGPI correspond à la somme des acides suivants : linoléique (C18:2), alpha-linolénique (C18:3) et eicosadiénoïque (C20:2).

¹¹ s.o. = sans objet.

Remerciements

Nous remercions de leur collaboration les producteurs de canola, les compagnies céréalières et les usines de trituration d'oléagineux de l'Ouest et de l'Est du Canada qui ont fourni des échantillons de la nouvelle récolte de canola. Nous reconnaissons également l'aide apportée par la division des Services à l'industrie de la Commission canadienne des grains pour le classement des échantillons de canola. En outre, nous tenons à remercier le personnel du programme des Oléagineux de son aide technique, Tiffany Chin pour la carte de production, ainsi que l'équipe des Communications numériques et créatives de son apport dans la publication du présent document.