



PARIS, LE 2 OCTOBRE 2013

Les Huiles Végétales investissent le Port de la Daurade à Toulouse les 11 et 12 octobre 2013

La campagne d'information des Huiles Végétales fait étape à Toulouse pendant deux jours, les 11 et 12 octobre prochains. Les Toulousains sont invités à découvrir les huiles végétales en participant à leur grande animation culinaire et virtuelle.

Une expérience originale à vivre

Top départ vendredi 11 octobre à 10 h ! Port de la Daurade, les Toulousains sont invités à réaliser virtuellement sur Kinect et en Battle une recette de cuisine retransmise sur un écran géant. Essorer, couper, mélanger, assaisonner, et enfin choisir la bonne huile qui saura sublimer la recette !

De nombreux lots à gagner

Gagnants ou perdants, tous les cuisiniers virtuels repartiront avec un cadeau !

Chacun pourra aussi partager la vidéo de sa performance et faire voter ses amis sur les réseaux sociaux. La vidéo qui récoltera le plus grand nombre de votes des internautes permettra aux deux joueurs concernés de remporter un dîner pour deux personnes dans un restaurant étoilé de Toulouse.

D'autres animations permettront au grand public de gagner des cadeaux tout en s'informant grâce à un espace de découverte et d'échange consacré aux huiles végétales. Les Toulousains pourront également bénéficier des conseils d'une diététicienne.

La région Midi-Pyrénées est la 1^{ère} région française productrice de tournesol et de soja

En 2012, les champs de colza et de tournesol ont fleuri sur près de 260 000 hectares permettant la récolte de 610 000 tonnes de graines. La région Midi-Pyrénées est aussi connue pour sa culture de soja. En 2012, 13 000 hectares ont permis de récolter près de 40 000 tonnes de graines de soja.

Les Huiles Végétales font un trait sur l'ordinaire

Souvent bien rangées dans un placard, à côté du sel et du poivre, les huiles végétales sont aujourd'hui encore méconnues dans leur diversité. Sans elles, la cuisine manque singulièrement de saveurs. C'est pourquoi, pour faire redécouvrir les huiles végétales, l'interprofession des oléagineux (ONIDOL) se mobilise et poursuit sa campagne d'information qui met en scène leurs vertus gustatives dans la cuisine de tous les jours, autour du slogan « Faites un trait sur l'ordinaire avec les Huiles Végétales ». Les Huiles Végétales s'expriment aussi sur leur blog et les réseaux sociaux, où l'on peut retrouver des conseils culinaires, des informations sur leur production, des jeux...

« Les huiles végétales font vraiment partie de notre quotidien ! C'est pour mieux faire connaître la valeur ajoutée qu'elles apportent à nos plats que la filière oléagineuse s'est mobilisée. Avec cette campagne innovante, nous souhaitons parler des huiles végétales de façon pédagogique et ludique, aussi bien en région, comme à Toulouse, que sur le web et les réseaux sociaux.» souligne Jacques Siret, Président de l'ONIDOL.

Avec les huiles végétales, quelle que soit la recette, c'est le plaisir d'abord !

Issues du colza, du tournesol, de l'olive, de la noix... les huiles végétales sont présentes dans toutes les cuisines des Français, elles embellissent nos plats et exaltent nos papilles. Pourtant, leur utilité est souvent ignorée. D'ailleurs, qui connaît avec précision leurs qualités et leurs singularités ? Elles permettent de sublimer les petits plats du quotidien : elles apportent du liant à la sauce, de la rondeur en bouche à la simple salade, du doré et du croustillant au poulet, du fondant au gâteau... Savoureuse, cette cuisine plaisir est excellente pour la santé, car les huiles végétales sont naturellement riches en antioxydants (vitamine E) et apportent au corps les acides gras insaturés (oméga) dont il a besoin.

Les huiles végétales s'utilisent aussi en tartine ! On les trouve certes en bouteilles mais aussi dans les margarines.

A propos de l'ONIDOL

Organisation interprofessionnelle reconnue au sens de la loi du 10 juillet 1975, l'ONIDOL (Organisation Nationale Interprofessionnelle des Graines et Fruits Oléagineux) regroupe les principales associations et fédérations professionnelles concernées par la production, la commercialisation, la transformation et l'utilisation des oléagineux, colza, tournesol, soja, lin, olive.

Créée en 1978, l'ONIDOL a pour objet de promouvoir le développement et l'utilisation des productions d'oléagineux dans un esprit de concertation permanente entre les différentes familles professionnelles. Promotion générique, communication, recherches, valorisation et diffusion des résultats sont les mots-clés de l'interprofession.

Cet événement est placé sous le haut patronage du



Retrouvez **leshuilesvegetales** sur

facebook



[#leshuilesvegetales](#)

YouTube

Instagram

[leshuilesvegetales.fr](#)

CONTACT PRESSE

Lisa Wyler
06 01 35 91 12
l.wyler@stjohns.fr



ONIDOL - 11, RUE DE MONCEAU - 75008 PARIS

C O M M U N I Q U É D E P R E S S E