



PARIS LE 20 JANVIER 2014

Les Huiles Végétales pour la première fois au Salon de l'Agriculture

Du 22 février au 2 mars, les Huiles Végétales seront présentes pour la première fois au Salon de l'Agriculture avec leur grand jeu vidéo culinaire sur Kinect. La campagne « Faites un trait sur l'ordinaire » s'installe dans le Hall 2, après avoir été présentée dans plusieurs villes de France en 2013. Cette fois-ci, pour pimenter le jeu, les chefs Nathalie Nguyen et Pierre Lefebvre viendront défier les joueurs. Plusieurs jeux permettront aux visiteurs de gagner de nombreux lots, tout en s'informant de manière ludique sur les huiles végétales produites en France : colza, tournesol, olive et noix et ainsi tordre le cou aux idées reçues.

L'interprofession des oléagineux a choisi de mettre en scène les huiles végétales dans une grande campagne d'information événementielle qui a débuté en 2012 et qui fait étape pour la première fois au Salon de l'Agriculture.

Pendant toute la durée du Salon, le stand des Huiles Végétales proposera aux visiteurs de jouer en duo à un jeu vidéo culinaire pour réaliser virtuellement sur kinect une recette de cuisine qui sera retransmise sur un écran géant. Chaque jour, les visiteurs pourront se mesurer aux chefs Nathalie Nguyen (demi-finaliste MasterChef 2011) et Pierre Lefebvre (finaliste 2012 de MasterChef et grand vainqueur de Masterchef les Meilleurs en 2013). Les joueurs devront essorer, couper, mélanger, assaisonner, et enfin choisir la bonne huile qui saura sublimer la recette !

Comment bien utiliser les huiles végétales quels que soient les plats ?

Que ce soit en friture, en grillade ou pour des plats mijotés, qui ne s'est jamais demandé quelle huile était la mieux adaptée ? Quelle huile se prête bien à la pâtisserie ? Si les atouts des huiles végétales se retrouvent dans tous les types de cuisine, toutes leurs qualités ne sont pas toujours bien connues du grand public. Sur le stand des Huiles Végétales, les visiteurs trouveront des réponses à ces questions, quelques trucs et astuces et des informations sur les bienfaits des huiles végétales grâce à la présence de diététiciennes.

Pour en savoir plus consultez l'infographie « Tout savoir sur les huiles végétales »

<http://www.leshuilesvegetales.fr/decouvrez/tout-savoir-sur-les-huiles-vegetales-du-champ-a-lassiette/>

Un abonnement d'un an à une foodbox et des ustensiles à gagner

Chaque participant au jeu vidéo Kinect pourra diffuser sa performance sur les réseaux sociaux et faire voter ses amis pour sa vidéo. La vidéo qui remportera le plus grand nombre de votes après la fin du salon remportera un abonnement d'un an à une foodbox. Chaque jour les visiteurs pourront également remplir un quizz, qui donnera lieu à un tirage au sort par jour permettant de gagner des cocottes en fonte.

C O M M U N I Q U É D E P R E S S E

La consommation d'huiles végétales en France

- Les Français achètent en moyenne 4 à 5 bouteilles d'huile par an*
- Le placard des Français contient en moyenne 2 à 3 bouteilles d'huiles différentes**
- La consommation moyenne d'huile est de 1 cuillère à soupe par jour (~ 10 g)***

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.

* Statistiques GMS et Hard-discount, Nielsen, 2013,

** Enquête sur la perception et l'usage des huiles végétales en France sur un échantillon représentatif de la population française de 1009 individus, CREDOC, 2011

*** Chez l'adulte. Etude de consommation, INCA 2, 2006-2007

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