



PARIS, LE 4 JUIN 2013

Les Huiles Végétales investissent la place Saint-Marc à Rouen le 19 juin

Lancée en novembre 2012, sur le parvis de la gare Saint-Lazare à Paris, la campagne d'information des Huiles Végétales fait étape à Rouen toute la journée du 19 juin 2013. Les Rouennais sont invités à découvrir les huiles végétales en participant à leur grande animation virtuelle et culinaire.

Une expérience originale à partager

Top départ à 10 h ! **Place Saint Marc, les Rouennais sont invités à réaliser virtuellement (sur Kinect) et en musique une recette de cuisine retransmise sur un écran géant.** Essorer, couper, mélanger, assaisonner, et enfin choisir la bonne huile qui saura sublimer la recette...

Les participants pourront ensuite partager la vidéo de leur performance sur les réseaux sociaux et pourront même faire voter leurs amis pour choisir la vidéo la plus réussie ou la plus loufoque ! Les joueurs de la vidéo, qui recevra le plus grand nombre de votes, remporteront un dîner pour 2 personnes dans un restaurant étoilé de Rouen.

Un espace de découverte et d'échange permet également d'assouvir la curiosité que les huiles végétales peuvent susciter.

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) poursuit sa campagne d'information événementielle. **Placée sous le haut-patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**, la campagne « Faites un trait sur l'ordinaire avec les Huiles Végétales » met en scène leurs vertus gustatives.

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 partie de notre quotidien et cependant elles restent méconnues ! C'est pourquoi, l'ONIDOL se mobilise pour faire connaître leurs qualités et leurs spécificités en cuisine. Avec cette campagne innovante, nous souhaitons parler des huiles végétales de façon pédagogique et ludique, aussi bien à Rouen le 19 juin, que dans d'autres villes en 2013 et 2014. Les Huiles Végétales font aussi un trait sur l'ordinaire et se mettent à la page sur le web et les réseaux sociaux. » explique 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.

La filière oléagineuse en Haute-Normandie

En 2012, les champs de colza et de tournesol fleurissaient sur 100 000 ha, qui ont permis la récolte de 350 000 tonnes de graines.

1,1 million de tonnes de graines de colza et de tournesol ont été transformées en 2012 dans deux unités de production (Rouen et Dieppe) faisant de cette région un haut lieu de production d'huiles végétales.

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.

Cette campagne d'information de 3 ans est placée 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