

Terres OléoPro, au #SIA2020, Tout savoir sur les Huiles et Protéines végétales

Le 22 février prochain s'ouvriront les portes du Salon International de l'Agriculture. Terres OléoPro se prépare activement à cette rencontre privilégiée avec les consommateurs.

Rendez-vous du 22 février au 1er mars
Hall 2.2 – Stand B015

■ Des rendez-vous à ne pas manquer

Le Salon International de l'Agriculture en est un, surtout quand on représente **la filière française des huiles et protéines végétales**. C'est pourquoi Terres OléoPro sera présent à cette nouvelle édition qui se tiendra du **22 février au 1er mars prochain**.

*Quelles sont ces plantes riches en huile et riches en protéines ?
Quelle huile consommer ? De quelle manière ? En existe-t-il des meilleures ?
Comment cuisiner des légumineuses ?
Que fait-on avec du colza ? Que mangent les animaux ?
Pourquoi dit-on que les OléoPro sont bons pour l'environnement ?*

Dans un cadre ludique et convivial Terres OléoPro est là pour répondre à toutes les questions que le consommateur se pose.

A travers des **jeux**, des **quiz**, des **vidéos d'agriculteurs** (Paroles de terres), des **animations digitales** autour de l'alimentation des animaux... petits et grands pourront découvrir et explorer toute la richesse de la filière des huiles et protéines végétales.



Avec **Casse la Graine**, les enfants découvriront les aliments préférés des vaches, cochons et poules !

Certes Terres OléoPro, c'est le monde du végétal, mais nos animaux en sont friands eux aussi

Avec cette animation tactile créée sur mesure pour notre stand, les enfants sont acteurs de leur apprentissage, et ça, ça change tout !



Buzzez plus vite que l'éclair pour répondre aux questions de notre animateur sur les **plantes riches en protéines** et devenez incollable sur les lentilles, le soja, les pois chiche, la luzerne, la féverole et bien d'autres !



Venez défier Bruno, notre animateur expert des **plantes riches en huile**.
Dégustation à l'aveugle, questions de rapidité, battle, produits alimentaires vs. produits non-alimentaires...

Soyez le premier à atteindre la dernière case du plateau de jeu



Elle est de retour, comme chaque année !

Photographiez notre mascotte **Célestine**, haute en couleurs.



Avec un peu d'huile de coude, **pressez des graines de colza** et comprenez pourquoi huile et protéines sont si liées dans notre filière.

Mais d'abord, ça ressemble à quoi une graine de colza ?
Tournez la manivelle pour le savoir !



Vous aimez l'agriculture et les agriculteurs français ?

Signez notre tableau noir et laissez vos plus **beaux mots d'amour** et de soutien.

Les plus belles dédicaces seront publiées sur nos réseaux sociaux.



Et comme à la fin des fins, il y a la cuisine et le plaisir de manger, foncez à l'animation **Puls' ton assiette** pour déguster des recettes originales créées par le chef Clément Dujardin **d'Animation Chef** ©.

Outre la dégustation, ces ateliers seront aussi l'occasion d'apporter ou de rappeler les intérêts nutritionnels des huiles végétales et des légumineuses.

Et toute la semaine, retrouvez des rendez-vous « éphémères » avec nos invités :

- Samedi 22 février : découvrez tout de la filière **Olive** de France
- Dimanche 23 février : **St-Hubert** vous dit tout de ses produits et de leurs bienfaits nutritionnels
- Lundi 24 février : la **luzerne** est à l'honneur,
- Mardi 25 février : **Lesieur** fait toute la lumière sur les huiles végétales et les fameux omega
- Mercredi 26 et jeudi 27 février : découvrez **Ecolea Technologie**, leur machine presse à huile éco-conçue et leurs huiles de première pression à froid, un régal !
- Vendredi 28 février : l'interprofession des huiles et protéines végétales, en compagnie du GEV, dévoilent des **start-up** aux innovations culinaires riches en protéines végétales,
- Samedi 29 février : découvrez la filière **soja** de France. Un soja français, non-OGM, tracé et de qualité !

■ Des acteurs engagés dans les grands défis de demain

 <h3>Contribuer à encore mieux nourrir les Hommes</h3> <p>La filière et ses marques partenaires concourent à la réduction du déficit en oméga 3 observé chez les Français, à la diversification des apports protéiques en proposant des produits riches en protéines d'origine végétale, et à l'application des nouvelles recommandations nutritionnelles valorisant la consommation de légumes secs et d'huiles végétales.</p>	 <h3>Participer au défi protéinique de demain</h3> <p>Terre OléoPro et les marques partenaires s'engagent à valoriser une production de protéines végétales d'origine française, gage de qualité et de transparence, respectueuse de l'environnement, tout en luttant contre les impacts négatifs qu'impliquent des importations de protéines.</p>	 <h3>Préserver l'environnement et la biodiversité</h3> <p>Terres OléoPro et les marques partenaires répondent aux enjeux environnementaux actuels en s'impliquant dans des démarches favorisant les pratiques agricoles maintenant les écosystèmes : lutte biologique, agroécologie, sol vivant, agroforesterie, ...</p>
--	---	---

Ces 3 grands défis, regroupant de nombreux projets et innovations développés par notre filière, ont déjà convaincus des grandes marques et interprofessions qui se sont engagées à nos côtés. Vous pourrez les rencontrer sur le pôle éphémère de notre stand.

Qui sommes-nous ?

Terres OléoPro représente la filière française huiles et protéines végétales.

Acteurs majeurs de l'économie française pour l'alimentation et l'environnement, les professionnels de la filière des huiles et protéines végétales développent des produits de qualité, respectueux de l'environnement et présents dans le quotidien de chacun.

A travers la marque Terres OléoPro, les agriculteurs, éleveurs et industriels de la filière souhaitent donner vie aux réalités de leur travail et valoriser la logique d'économie circulaire qui leur est propre : un modèle qui crée de l'emploi, innove, intègre les enjeux environnementaux, contribue à valoriser nos territoires et permet de valoriser le savoir-faire français dans le monde entier.

Autour de la marque Terres OléoPro, la filière française des huiles et protéines végétales rassemble quatre organismes complémentaires :

- La FOP (Fédération française des producteurs d'oléagineux et de protéagineux),
- TERRES UNIVIA (Interprofession des Huiles et Protéines Végétales),
- TERRES INOVIA (Institut technique des producteurs d'Oléagineux, de Protéagineux et de chanvre)
- Et SOFIPROTEOL, société de financement et de développement de la filière.

Planning des animations sur : www.terresoleopro.com

