

L'atout santé du tournesol oléique

Tournesol
03.02.2017



Dans les pays occidentaux, en Europe notamment, l'huile oléique séduit de plus en plus.

L'huile oléique : des atouts santé

Dans les pays en développement, se nourrir demeure la première préoccupation. L'huile de palme, bon marché, riche en acides gras saturés, devrait rester, dans ces contrées, la plus consommée. Dans nos pays industrialisés où les problèmes cardio-vasculaires et d'obésité ne cessent de croître, l'atout santé de nos aliments devient une priorité. « De par sa composition en acides gras mono insaturés, l'huile oléique se rapproche davantage de l'huile d'olive aux atouts santé indéniables », confirme Sylvain Lascabettes, chef de produits tournesol chez Syngenta. « Ses atouts sont aussi d'ordre physique. Sa stabilité à la cuisson est meilleure qu'une huile classique et sa durée de vie cinq fois plus élevée que celle du tournesol linoléique. »

Consommateurs et industries agro-alimentaires séduits

Deux atouts que les chaînes de fast-food ont bien intégré pour remplir leurs bacs à fritures. Les professionnels de l'agro-alimentaire se tournent également de plus en plus vers l'huile oléique. Une réglementation impose depuis fin 2014 que soit mentionnée sur l'étiquette l'origine des huiles. A l'heure où l'huile de palme a mauvaise presse - du fait notamment de la déforestation - il n'est pas

bon d'afficher noir sur blanc que la crème à tartiner préférée des enfants contient en majorité de cette huile. Résultat : en 2014, la demande d'huile oléique a explosé à l'échelle mondiale.

Semences:

SY EXCELLIO

SY REVELIO

SY RIALTO

SY TALENTO