

ECOLEA Technologie et Terres OléoPro, un partenariat national pour valoriser des huiles 100 % naturelles et locales*

Alors que la Salon International de l'Agriculture bat son plein, Terres OléoPro, la marque-filière des huiles et protéines végétales, dévoile un nouveau partenariat. Aller à la rencontre des consommateurs avec des huiles 100 % naturelles et authentiques, ECOLEA Technologie et Terres OléoPro étaient faits pour se rencontrer.

Partageant les mêmes valeurs, ECOLEA Technologie et Terres OléoPro ont noué un accord.

Les huiles alimentaires de noix, chanvre et colza fabriquées par ECOLEA Technologie, sous la marque L'Huilerie d'Arléa, vont pouvoir bénéficier de la garantie Terres OléoPro ainsi que des actions d'information et de communication auprès du consommateur qui en découlent. « **ECOLEA Technologie privilégie le travail local et souhaite s'inscrire dans une filière nationale avec des producteurs qui partagent nos valeurs** » explique Philippe Ramon, directeur d'ECOLEA Technologie. Antoine Henrion, président du GIE Terres de communication, structure de valorisation de la marque-filière Terres OléoPro, « **se félicite de ce partenariat qui vient conforter les attentes des consommateurs en matière de produits authentiques et de qualité** ».



Philippe Ramon (Directeur d'ECOLEA Technologie), Antoine Henrion (Président du GIE Terres de Communication) et Jean Philippe Puig (Administrateur unique, Terres de Communication) lors de la signature du partenariat, samedi 24 février au Salon International de l'Agriculture.

*Derrière Terres OléoPro, il y a des agriculteurs, des éleveurs, des industriels et des chercheurs engagés sur une première exigence : **l'origine française des graines oléagineuses et protéagineuses**. Ainsi, tous les produits portant le logo « Terres OléoPro » sont garantis « made in France ».*

Ils apportent en outre des garanties sur quatre autres points :

- 1- **Des pratiques agricoles raisonnées** pour une qualité et un rendement avec le souci constant de l’empreinte écologique ; des graines transformées dans le respect de bonnes pratiques industrielles pour des produits sûrs et d’une qualité irréprochable.
- 2- Toute la chaîne de production s’engage à contribuer à la **préservation de la biodiversité et des ressources naturelles** (terre et eau). Les transformateurs des graines s’engagent à maîtriser les rejets de CO2 et à améliorer leur bilan énergétique.
- 3- Obligation de **progrès et d’innovation** par des projets de recherche et de développement en vue d’améliorer les pratiques culturales, la performance des variétés et de réduire la quantité d’intrants utilisés.
- 4- Les acteurs de la filière s’engagent par ailleurs à **assurer la santé et la sécurité des hommes** à tous les stades de production. Ils se mobilisent pour le développement de l’emploi agricole, clé de la dynamique des territoires ruraux.

***ECOLEA Technologie** est une TPE de Rhône Alpes Auvergne qui fabrique **des presses à huile de graines et fruits oléagineux** (colza, tournesol, noix, noisettes, lin, nigelle, etc.) à destination de professionnels pour la fabrication d’huiles locales, authentiques et 100 % naturelles. Afin d’accompagner ses clients dans leur projet d’huilerie et pour répondre aux attentes des consommateurs, ECOLEA Technologie presse également des graines et fruits oléagineux et commercialise sous **la marque L’huilerie d’Arléa**, des huiles alimentaires, des produits cosmétiques et d’entretien de la maison.

Cette démarche locale avait besoin d’un écho et d’un relais national. C’est pourquoi ECOLEA Technologie et Terres OléoPro ont signé samedi 24 février un accord de partenariat.

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.

Pour en savoir plus : www.terresoleopro.com

*Terres OléoPro est présente au SIA du 24 février au 4 mars
Hall 2.2 - Stand A013*

Contact presse : VIVACTIS PUBLIC RELATIONS - Houney Touré Valogne
h.toure-valogne@vivactis-publicrelations.fr - LD : (33)1 46 67 63 55/ Port : (33)6 10 80 72 96