

L'HUILE DE TOURNESOL À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE DES É.-U.

UN INGRÉDIENT DURABLE POUR LES PRODUITS ET BOISSONS ALIMENTAIRES D'AUJOURD'HUI

Les Canadiens veulent de la transparence sur les ingrédients de leurs produits et, selon le Centre canadien pour l'intégrité des aliments¹, 47 % d'entre eux recherchent activement les produits alimentaires dont l'impact environnemental est minime. Voici le trajet de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, du champ au client final.

LE TOURNESOL ENRICHIET ET REJUVÉNILISE LE SOL.

La longue racine pivotante du tournesol lui permet d'ameublir les couches du sol et de résister à la sécheresse. Le tournesol nécessite ainsi beaucoup moins d'eau que les autres cultures. Les É.-U. sèment environ 1,3 million d'acres de tournesols oléagineux par année.

UNE TECHNIQUE « SANS LABOUR » POUR FAIRE POUSSER LES TOURNESOLS

Semer sans labourer permet de diminuer l'érosion du sol et d'en retenir l'humidité. La culture sans labour des récoltes de tournesol aide à réduire les gaz à effet de serre.

LA PRODUCTION DE TOURNESOL EST DES PLUS ÉNERGÉTIQUEMENT EFFICACE

en conservation du sol et en utilisation d'énergie et de carburant. Les tournesols retirent le dioxyde de carbone de l'air, ce qui mène à une réduction notable des gaz à effet de serre.

ENVIRON 475 000 TONNES MÉTRIQUES DE GRAINES DE TOURNESOL SONT LIVRÉES AUX USINES DE TRAITEMENT.

Les coques des graines ne sont pas mises au rebut, mais plutôt utilisées dans les aliments pour animaux ou transformées en pastilles de combustible ou en panneaux de fibres pour l'industrie de la construction.

L'HUILE DE TOURNESOL À HAUTE TENEUR EN ACIDE OLÉIQUE EST SANS OGM

et contient de bons gras insaturés. Selon une récente enquête-omnibus², 75 % des Canadiens favorisent l'achat de produits et boissons alimentaires faits avec de l'huile de tournesol.