



**BLEU
BLANC
COEUR**

Pour la Terre, les animaux
et les hommes

**Les Temps Forts de
Bleu-Blanc-Coeur**

**SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE**



RENDEZ-VOUS
Au Parc des expositions
Porte de Versailles
Hall 1 - Allée E - Stand 33

www.bleu-blanc-coeur.org

DOSSIER DE PRESSE 2024
#SIA2024 #BleuBlancCoeur

Salon International de l'Agriculture
Du 24 février au 3 mars 2024





Temps Forts Bleu-Blanc-Cœur du 24 février au 3 mars 2024 au Salon International de l'Agriculture à Paris

Pour cette nouvelle édition, notre collectif vous a concocté un grand programme d'animations, de tables rondes, de temps forts et d'événements, rassemblant les membres de son collectif (producteurs, éleveurs, marques engagées, professionnels de santé, des métiers de bouche, réseaux de la RHD, enseignants, consommateurs, ...) et acteurs du monde agricole et alimentaire. Nous aurons plaisir à vous accueillir sur le stand ; Venez nous rencontrer !

Cette année Bleu-Blanc-Cœur ouvre son programme au plus grand nombre en proposant ces temps forts en live sur les réseaux sociaux... !



RENDEZ-VOUS
Au Parc des expositions
Porte de Versailles
Hall 1 – Allée E – Stand 33

**SAM 24
& DIM 25**

Animation **Rallye**
« Fétasoupe » avec
OpenAgriFood

Toute la journée
Des recettes, des
dégustations, des
témoignages et
animations, avec
notamment :

@InNutsWeTrust

@GuillaumeLe
Cantinier

@LesGarçons
Bouchers(ères)

@Katia_Desprez_
kreyolandco

LUN 26

Artisans
et Acteurs de l'Amont

10h00 – Table ronde
Élevage et climat : émettre
moins et stocker plus ;
consommer moins et manger
mieux

11h00 – Acteurs de l'Amont
 LES TROPHÉES
NUTRITION DURABLE

14h00 – Table ronde
Artisans des métiers de bouches
et agriculteurs : pas de
gastronomie française sans
paysans !

15h00 – Artisans
 LES TROPHÉES
NUTRITION DURABLE

MAR 27

Restauration commerciale
et GMS

9h30 – Temps fort
Lancement huile Iso 4 de Lesieur avec
huile de lin Bleu-Blanc-Cœur

10h00 – Table ronde
Est-il possible en période de crise
d'offrir une restauration répondant
aux enjeux environnementaux, santé
et sociétaux ?

11h00 – Temps fort
Point Presse avec le chef Thierry Marx

14h00 – Temps fort
Lancement de la filière bovine Qualité
Carrefour x Bleu-Blanc-Cœur

15h00 – GMS
 LES TROPHÉES
NUTRITION DURABLE

16h00 – Temps fort
Alliances locales
Leclerc x Bleu-Blanc-Cœur

MER 28

Les enjeux de la
Restauration Collective

10h30 – Table ronde
Comment concilier sport, nutrition et
filières agricoles françaises ?

13h30 – Table ronde
Offrir en restauration collective une
alimentation dense
nutritionnellement, à faible coût
carbone, au prix adéquat et
valorisable dans EgaLim

14h30 – RHD
 LES TROPHÉES
NUTRITION DURABLE

JEU 29

One Health

10h30 – Table ronde
Optimiser la nutrition et la santé
humaine : le meilleur driver de la
transition agro-écologique ?

12h30 – Temps fort
Restau'Co / EgaLim et
Restauration d'Orange

14h30 – Table ronde
Décarboner nos assiettes et
nos filières de productions
animales : faut-il choisir entre
chimie ou simple bon sens ?

Chaque jour, des rencontres
avec nos producteurs,
nos ambassadeurs,
des dégustations, ...

VEN 01

La communauté
Bleu-Blanc-Cœur

10h00 – Table ronde
Transformer le concept de
l'agriculture régénératrice en
marqueurs probants de qualité
pour le consommateur ?

13h00 – Temps fort
Consultation Education à
l'Alimentation avec
OpenAgriFood

13h30 – Temps fort
Animation « Les enfants
cuisinent » avec Olivier Chaput

**SAM 02 &
DIM 03**

Toute la journée
Des recettes & des
dégustations, des
témoignages et
animations, avec
notamment :

@Dietetique
Villeneuve

@Kiki_Patisse

Ce programme
sera évolutif et
mis à jour
sur notre site web
[CLIQUEZ-ICI](#)



Lapin
& Bien



Avec nos partenaires
du jour en cuisine :

* Sous réserve de modification

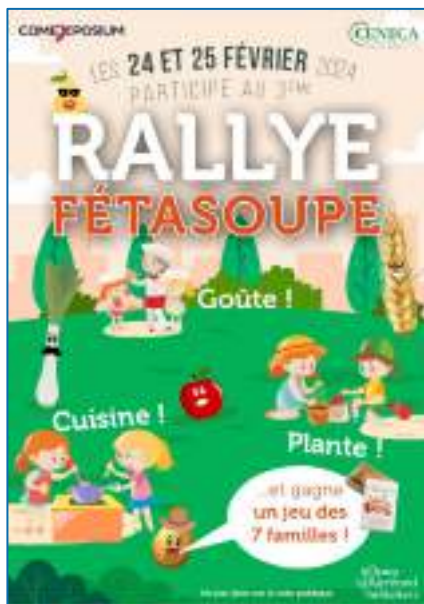
Avec la participation de* : Thierry MARX (chef / UMIH), Audrey BOUROLLEAU (Hectar), Sylvie DAURIAT (Restau'Co), Christophe HEBERT (Agores), Anthony BERTHOU (Professionnel de santé), Valérie PONS (chef / AFMR / UMIH), Philippe VINÇON (CNRC), Caroline HELLEISEN ERRANT (CNIEL), Yves CEBRON DE LISLE (Transgourmet), Olivier CHAPUT (chef), Romain PAVONI (CIEC), Jacinthe BRILLET (Danone), Alain CANET (Conseil National de l'Agroécologie), Bernard CABIRON (Traiteurs de France et GHR) ... Et plus encore !



SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 FÉVRIER

Des recettes & des dégustations toute la journée

Des quiz (et ses lots de récompenses!)



Bleu-Blanc-Cœur a le plaisir d'accueillir sur son stand la 3^{ème} édition de l'**animation Rallye « Fêtasoupe »** organisé par OpenAgriFood sur les deux premiers jours du salon.

Il s'agit d'un jeu de piste lors duquel les enfants et familles découvriront 7 aliments : deux légumes, deux fruits, un tubercule, une céréale et une légumineuse.

Sur le stand Bleu-Blanc-Cœur nous aurons « **Dédé le blé** », avec une **présentation** de la manière de **cultiver** cette céréale, comment la **cuisiner** et une **dégustation** de différents pains, dont des pains Bleu-Blanc-Cœur.

Nous avons la chance d'accueillir sur notre stand des ambassadeurs Bleu-Blanc-Cœur qui mettront en avant les raisons pour lesquelles ils sont engagés dans cette démarche via un temps en cuisine :

@FoodCuisine

@InNutsWeTrust

@GuillaumeLe Cantinier

@LesGarçons Bouchers(ères)

@Katia_Desprez_kreyolandco

A suivre en direct !





LUNDI 26 FÉVRIER

En cuisine à 9h00

Chef Ambassadeur **Pierre Koch**, Chef Exécutif EMEA chez Bridor

10h00 : Table ronde

« **Elevage et climat : émettre moins et stocker plus; consommer moins et manger mieux** »

Intervenants :

M. Philippe CHAYS, Ets CHAYS

M. Jean-Baptiste COLLARD, Terre de Cœur

Mme Lucile GERRADIN, LIDL

Mme Valérie REYNOIRD, Groupe UP COOP

M. Mathieu BESSIERE, Ingénieur Agronome, spécialiste des systèmes d'élevages durables

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde

14h00 : Table ronde

« **Artisans des métiers de bouches et agriculteurs : pas de gastronomie française sans paysans !** »

Intervenants :

Mme Valérie PONS, Restauratrice et présidente de la branche traiteur de l'UMIH

M. Julien MARSAC, Président de la Fédération Bretonne des Artisans Bouchers Charcutiers et de la chambre des métiers et de l'artisanat du Morbihan

M. Edouard CHEDRU, Éleveur laitier – La Ferme des Peupliers

M. Bernard CABIRON, Président des Traiteurs de France, Président de la Branche Traiteurs Organisateurs de Réceptions du GHR (Groupement des Hôtels & Restaurations de France)

M. Médéric MASSE, Maison Masse

M. Guillaume BOULEAU, Éleveur de vaches laitières – Fleur de Ferme

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde



En cuisine à 11h30 et 16h00

Depuis presque 20 ans, **d'Anvial** construit une filière de qualité et engagée auprès des éleveurs régionaux. En 2024, d'Anvial est présent au cœur des élevages régionaux du Grand Ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, Touraine et Poitou-Charentes). C'est aujourd'hui 150 éleveurs de bœuf, 30 éleveurs de veaux, 50 éleveurs d'agneaux et de porc qui proposent une filière engagée. Au sein de Bleu-Blanc-Cœur, d'Anvial valorise les éleveurs et les artisans bouchers impliqués autour de 5 engagements :

- L'élevage traditionnel, nos fermes familiales sont gérées par des éleveurs passionnés ;
- La filière complète en bœuf, veau, porc et agneau, avec toute la garantie de la traçabilité,
- Une démarche solidaire en valorisant le travail de l'éleveur ; et en s'approvisionnant autour du point de vente,
- Un engagement pour les épicuriens pour leur garantir plaisir, convivialité et confiance ;
- Un engagement BLEU-BLANC-CŒUR pour certifier des élevages respectueux de la Terre, des animaux et des hommes.

S'engager avec d'Anvial pour une empreinte qualité. C'est l'assurance pour les artisans bouchers de mettre en lumière leur savoir-faire et de proposer des produits premium.

La filière d'Anvial est disponible dans plus de 200 boucheries artisanales sur la région parisienne et l'ouest de la France. D'Anvial, Un engagement fort et historique des éleveurs et artisans bouchers pour la seule filière complète Bleu-Blanc-Cœur.

En cuisine à 12h30

Chef Ambassadrice **Valérie Pons**,
Association Française des Maîtres Restaurateurs
Et Présidente de la branche traiteur de l'UMIH



En cuisine à 17h00

Chef Ambassadeur **Valentin Barbedette**, Popote St Malo



LUNDI 26 FÉVRIER



LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

11h00 :

Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable pour les Acteurs de l'Amont

[Je m'inscris au LinkedIn live de ce temps fort](#)

Cette année au Salon de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Cœur célébrera la **deuxième édition des Trophées de la Nutrition Durable (TND) pour les Acteurs Amont des filières.**

Bleu-Blanc-Cœur a souhaité les remercier pour leur engagement en faveur d'une alimentation plus durable.

4 lauréats se verront récompensés dans le cadre des catégories suivantes :

- La commercialisation d'une alimentation plus durable
- L'affichage de votre engagement Bleu-Blanc-Cœur
- Votre investissement dans de nouveaux projets portés par Bleu-Blanc-Cœur
- La démarche Eco-méthane



LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

15h00 :

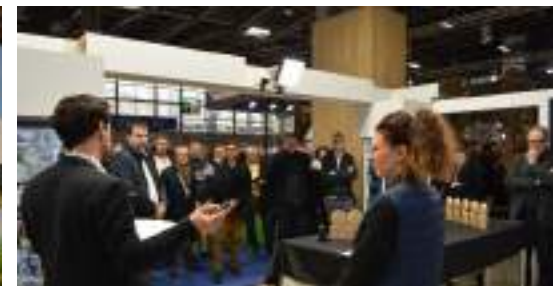
Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable pour les Artisans

[Je m'inscris au LinkedIn live de ce temps fort](#)

Cette année au Salon de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Cœur célébrera la **quatrième édition des Trophées de la Nutrition Durable (TND) pour les Artisans.**

Bleu-Blanc-Cœur a souhaité **remercier les artisans** (boucher, charcutier, boulanger et pâtissier) qui travaillent quotidiennement les produits des **adhérents de la démarche.**

En 2023, les TND ont récompensé **10 artisans** sur tout le territoire, engagés dans une politique d'approvisionnement **responsable et locale**, qui vise à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental de leur offre.





MARDI 27 FÉVRIER



09h30 : Lancement de l'huile ISIO 4 de LESIEUR, avec de l'huile de lin issue de filière Bleu-Blanc-Cœur



14h00 : Lancement de la filière bovine FILIERE QUALITE CARREFOUR Bleu-Blanc-Cœur : témoignages engagés et dégustation



16h00 : L'enseigne Leclerc aux côtés de Bleu-Blanc-Cœur dans le cadre des alliances locales

En cuisine à 17h30

Chef Ambassadrice **Valérie Pons**,
Association Française des Maîtres Restaurateurs
Et Présidente de la branche traiteur de l'UMIH



**En cuisine
de 12h à 14h et à 16h30**

*Lapin
& Bien*



Savourez l'engagement des éleveurs français de lapins en faveur du bien-être animal avec **Lapin & Bien**. Issue de lapins nés, élevés et transformés en France, la marque est l'aboutissement d'Éleveurs et Bien, le nouveau mode d'élevage de lapins sans cage, soutenu par CIWF, l'ONG qui défend un élevage durable. Les lapins sont élevés au sol dans de larges enclos. Déclinée sous différents formats, à destination des GMS et de la RHD, Lapin & Bien offre la garantie d'une viande de lapin de qualité, au goût unique, produite dans le respect de la démarche Bleu-Blanc-Cœur. La marque Lapin & Bien est commercialisée par **LOEUL & PIRIOT**, leader spécialiste sur le segment de la viande de lapin, qui s'engage en faveur du bien-être animal et auprès des éleveurs et des consommateurs.

MARDI 27 FÉVRIER

Venez échanger sur les solutions à apporter à la crise agricole

Avec **Thierry Marx**

Chef étoilé, porte-parole de Bleu-Blanc-Cœur et président de l'UMIH
Et les membres du collectif Bleu-Blanc-Cœur et de sa gouvernance

10h00 : Table ronde

« Est-il possible en période de crise d'offrir une restauration répondant aux enjeux environnementaux, santé et sociétaux ? »

Intervenants :

M. Thierry MARX, Chef étoilé, porte-parole de Bleu-Blanc-Cœur et président de l'UMIH

M. Yves CEBRON DE LISLE, Directeur de l'offre Transgourmet France

Mme Béatrice GRAVIER, Directrice générale Equip'Hôtel

M. Romain BURKLI, Directeur de la restauration au Puy du Fou

M. Fabrice HEGRON, Fondateur En Direct Des Éleveurs

Mme Audrey BOUROLLEAU, Fondatrice Chez Hectar

M. Alain CHAILLOU, Eleveur de lapins, Démarche Eleveurs & Bien

M. Philippe PLANCON, Eleveur de poules pondeuses, EARL du Pontot

M. Pierre WEILL, Co-président de Bleu-Blanc-Cœur

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde

11h00 : Temps fort

Point Presse avec le chef Thierry Marx – voir page suivante pour info

Je m'inscris au LinkedIn live de ce temps fort

**« LE PRIX
N'EST PAS LA
VALEUR »**

*« Je participe depuis des années à la démarche de **Bleu-Blanc-Cœur** dont l'approche **est à mon sens la réponse pragmatique à la crise agricole**. Ils ont rassemblé des agriculteurs français mais aussi des scientifiques et des médecins dans une famille de pensée et d'action. Véritable réponse au Low Cost, la valeur de leurs produits se trouve dans le **respect de l'environnement, de la santé et de la juste rémunération** du travail des agriculteurs. J'ajoute que la première obligation à laquelle ils se plient avec enthousiasme est celle du **résultat**, celle de délivrer un produit vérifié comme **scientifiquement bon**. »* **Thierry Marx**





MARDI 27 FÉVRIER



LES TROPHÉES DE LA
NUTRITION DURABLE

15h00 :

**Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable
pour les magasins et enseignes de la grande distribution**

Je m'inscris au LinkedIn live de ce temps fort



Cette année au Salon de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Cœur célébrera la **quatrième édition des Trophées de la Nutrition Durable (TND) pour les GMS**.

Bleu-Blanc-Cœur a souhaité **remercier les points de vente** qui travaillent quotidiennement avec les produits des **adhérents de la démarche**.

En 2023, les TND GMS ont récompensé **19 lauréats** sur tout le territoire, engagés dans une politique d'approvisionnement responsable et locale qui vise à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental de l'offre qu'ils proposent à leur clientèle, au travers de différentes catégories (partenariat local, promotion, investissement et filière).





MERCREDI 28 FÉVRIER

10h30 : Table ronde

« Comment concilier sport, nutrition et filières agricoles françaises ? »

Intervenants :

M. François PERVIS, Champion du monde, médaillé olympique de vélo sur piste et ambassadeur Bleu-Blanc-Coeur

M. Anthony BERTHOU, Professionnel de santé, ambassadeur Bleu-Blanc-Coeur spécialisé en sports et nutrition

M. Pierre WEILL, Co-président de Bleu-Blanc-Coeur

M. Maëllick DURAND, Handballeur en Nationale 2 (Club Union Sud Mayenne)

M. Cyrille MARET, Judoka – médaillé de bronze aux JO 2016

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde



13h30 : Table ronde

«Offrir en restauration collective une alimentation dense nutritionnellement, à faible coût carbone, au prix adéquat et valorisable dans Egalim»

Intervenants :

Mme Sylvie DAURIAT, Présidente de Restau'Co

M. Maxime CORDIER, Agores

M. Alain ANCEAU, Vice-Président au conseil départemental d'Indre et Loire en charge du soutien agricole, plan alimentaire et transition énergétique

M. Mickaël TESSIER, Juriste en collectivité territoriale et intervenant régulier pour le CNFPT, spécialisé dans les marchés publics de la restauration collective

M. Romain PAVONI, CIEC (Centre Interarmées du soutien Équipements Commissariat)

M. Marc FESNEAU*, Ministre de l'Agriculture (ou membre de son cabinet)

M. Philippe VINÇON, Président du Conseil National de la Restauration Collective

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde



**En cuisine
à 9h30, 12h30 et 16h30**



Située au cœur de la Sarthe, région culinaire par tradition, la **Charcuterie Cosme**, entreprise familiale, fabrique exclusivement des produits de qualité et de façon artisanale. Depuis 1985, la Charcuterie Cosme a créé une **filière de porc** constituée de plus de 40 éleveurs situés en Sarthe et départements limitrophes. Tous nos porcs sont élevés sur paille, nourris aux céréales et à la graine de lin.

Soucieuse de la qualité d'élevage de ses porcs, la Charcuterie Cosme l'est également pour ses produits. Depuis 1999, elle adhère à Bleu-Blanc-Coeur afin de proposer des produits de qualité à ses consommateurs.

**En cuisine
à 11h30, 15h30 et 17h30**



Spécialiste de la **volaille** depuis plus de 50 ans en grande distribution comme en restauration hors domicile, **MAÎTRE COQ** a rejoint la démarche Bleu-Blanc-Coeur dès 2010, convaincu que bien nourrir les volailles contribue à mieux nourrir l'homme. Les volailles Bleu-Blanc-Coeur Maître Coq sont issues d'un partenariat avec plus de 600 éleveurs principalement situés en Vendée, nourries avec une alimentation 100% végétale fabriquée à proximité des élevages et principalement constituée de céréales entières 100% françaises sélectionnées (blé, maïs, orge...), sans OGM, auxquelles sont mélangées des oléo-protéagineux (lin, colza, tournesol, pois, soja...) des vitamines et des minéraux pour un équilibre alimentaire optimal.

C'est tout ce travail sur l'alimentation des volailles Maître CoQ Bleu-Blanc-Coeur qui fait la qualité nutritionnelle et diététique de leur viande, et lui confère cette saveur et cette tendreté, pour le plus grand plaisir des consommateurs.



MERCREDI 28 FÉVRIER



14h30 :
Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable
pour la restauration collective

Je m'inscris au LinkedIn live de ce temps fort

Cette année au Salon de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Cœur célébrera la **septième édition des Trophées de la Nutrition Durable (TND) pour la Restauration Collective**.

Ce concours a pour objectif de remercier l'engagement des chefs de cuisine et leur équipe. Il y aura **6 lauréats** en tout, répartis ainsi :

- **Restauration d'entreprise** : 1 lauréat en gestion directe et 1 lauréat en gestion concédée
- **Restauration d'enseignement** : 1 lauréat en gestion directe et 1 lauréat en gestion concédée
- **Restauration médico-sociale** : 1 lauréat en gestion directe et 1 lauréat en gestion concédée

Pour en savoir plus, [cliquez ici](#)





JEUDI 29 FÉVRIER

10h30 : Table ronde

« Optimiser la nutrition et la santé humaine : le meilleur driver de la transition agro-écologique ? »

Intervenants :

M. Kevin CHARRAS, Coordinateur de l'étude MAIA (alimentation et mieux vieillir)
M. Bernard SCHMITT, Co-président de Bleu-Blanc-Cœur
M. Thierry GUICHETEAU, Médecin Généraliste
Mme Marie GARNIER*, METRO
M. Willy MANSION, Président Saveur de l'Année
M. Pierre WEILL, Co-président de Bleu-Blanc-Cœur
Mme Michèle PENKA, Médecin ambassadeur Bleu-Blanc-Cœur

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde

14h30 : Table ronde

« Décarboner nos assiettes et nos filières de productions animales : faut-il choisir entre chimie ou simple bon sens ? »

Intervenants :

Mme Chrystelle GIRAUD, Cheffe de projet climat – équipe RSE Système U
Mme Lucie BASCH, Too Good To Go
Mme Jacinthe BRILLET, pour Danone / Les 2 Vaches
Mme Domitille DE VILLENEUVE, Orange
Mme Caroline HELLEISEN ERRANT, Directrice du CNIEL
M. Edouard ALBERTINI, COMPASS
M. Jean-Pierre PASQUET, Co-président Bleu-Blanc-Cœur

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde

En cuisine
à 9h30, 13h30 et 16h30



Les magasins U mettent le "bien manger" et le "mieux consommer" au cœur de sa démarche RSE. L'enseigne a donc noué dès 2007 un partenariat avec Bleu-Blanc-Cœur et adopté sa démarche qui vise à mieux nourrir les animaux pour mieux nourrir les hommes. Ce sont aujourd'hui des gammes complètes de produits U qui en sont issues, avec plus de **260 produits : œufs, bœuf, porc, volaille, lait en bouteille, ultra-frais...** Un choix différenciant qui répond à une double volonté des magasins U, d'une part d'accompagner les clients et les futures générations vers une consommation toujours plus responsable à prix accessible et d'autre part de nouer avec le monde agricole un partenariat durable.

En cuisine
à 11h30, 15h30 et 17h30



LA NOUVELLE AGRICULTURE® est la marque des agriculteurs qui s'engagent à produire mieux, dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. La Nouvelle Agriculture est née de la volonté d'agriculteurs de l'Ouest de la France de retisser un lien fort et direct avec le consommateur. Ce sont des agriculteurs qui ont imaginé l'agriculture de demain : une agriculture innovante et respectueuse du vivant qui nous entoure, des agriculteurs capables d'élaborer des produits de qualité accessibles à tous, des produits issus directement des fermes pour une alimentation plus saine. Cette démarche ambitieuse, initiée il y a plus de 10 ans, encourage des pratiques de production orientées vers plus de bien-être animal et plus d'environnement. La Nouvelle Agriculture a notamment décidé d'encourager l'usage d'alternatives aux pesticides et aux antibiotiques en élevage, de placer le bien-être animal au cœur des fermes, de nourrir les animaux sans OGM (<0,9%). En partenariat avec l'association Bleu-Blanc-Cœur, la Nouvelle Agriculture diversifie l'alimentation des animaux, pour améliorer le profil nutritionnel des produits et favoriser la biodiversité des cultures. C'est une grande fierté que de pouvoir offrir des produits de qualité et accessibles à tous.

Jeudi 29 février, seront présentés les **ŒUFS PLEIN AIR**, **LES CUISSES DE POULET**, et **LES CHIPOLATAS SUPERIEURES** de La Nouvelle Agriculture® sur le stand Bleu-Blanc-Cœur au SIA !



VENDREDI 1 MARS



En cuisine
à 9h00, 12h00 et 16h00

10h00 : Table ronde

« **Transformer le concept de l'agriculture régénératrice en marqueurs probants de qualité pour le consommateur ?** »

Intervenants :

M. Laurent BERGE ou **Mme Anaïs BRUCELLE**, Serres de Basses Goulaines

M. Alain CANET, Président du CNA (Conseil National de l'Agroécologie)

M. Christian JORGE, Fondateur Omie

Mme Céline MAILLARD, Ansamble

M. Michael EHMANN, Président Nataïs

Mme Mélanie MARCHAND, Direction Fruits rouges and Co

Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde



13h00 : Temps fort – Présentation du manifeste d'OpenAgriFood sur l'éducation au Bien Manger

13h30 : Temps fort

Animation « Les enfants Cuisinent »

Intervenants :

M. Olivier CHAPUT, Chef, Fondateur de l'association « Les Enfants Cuisinent »

M. Léo BASEKAIE-DUMECQ, élève à l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table) et membre de « Les Enfants Cuisinent »

Mme Stéphanie VILLENEUVE, Diététicienne, Ambassadrice Bleu-Blanc-Coeur

L'Association **Demain la Terre**, créée en 2004, rassemble aujourd'hui 23 entreprises agricoles de **fruits et légumes**, réunies autour d'une même vision de l'agriculture et du développement durable, alliant environnement/biodiversité, économie et social. Elle s'appuie sur son référentiel, porteur d'une image valorisante et différenciante auprès des distributeurs et des consommateurs. Son objectif est de promouvoir le « produire mieux » et garantir des fruits et légumes sains, sûrs, accessibles à tous, en prenant soin de notre Terre, de ses habitants et de ses producteurs. Fin 2022, l'Association a fixé son cap pour les 5 prochaines années : rester LA référence incontournable de la production de fruits et légumes en termes de progrès social, environnemental et économique.

Demain la Terre est enfin un des membres-fondateurs du Collectif de la Troisième Voie des Filières Agricoles et Agroalimentaires Responsables aux côtés notamment de Bleu-Blanc-Cœur. Début 2024, Fruits Rouges & Co, membre fondateur de Demain la Terre, s'associe à Bleu-Blanc-Cœur pour partager et approfondir des travaux de recherches sur les avantages nutritionnels des fruits rouges.



En cuisine
à 11h00, 15h00 et 17h00

Créée en 1932 à Douarnenez, la marque bretonne est leader sur le marché de la conserve de poissons en France. Véritable expert de la mer, **Petit Navire** s'engage afin de permettre à tous de profiter quotidiennement et pour longtemps des plaisirs essentiels de la mer. Dans le cadre de sa stratégie de développement durable SeaChange®, Thai Union — la maison-mère de Petit Navire — a notamment pour objectif de proposer de plus en plus de **produits issus d'une pêche raisonnée**.

Petit Navire, notamment connue pour son iconique boîte bleue de Thon au naturel, ne cesse d'innover depuis des années pour proposer une diversité poisson large et goûteuse : Thons Marinés, Maquereaux, Rillettes, Salades...et plus récemment, en 2023, du **Foie de Morue** ! En s'associant à Bleu Blanc Cœur pour ce lancement, Petit Navire a souhaité faire (re)découvrir les trésors gustatifs de ce poisson peu connu. C'est d'ailleurs la première offre de Foie de Morue doublement certifiée, Bleu-Blanc-Cœur et MSC, pour garantir une démarche responsable et une qualité nutritionnelle incontestable !



SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 MARS

Des recettes & des dégustations toute la journée

Des Quiz (et ses lots de récompenses!)

Pour ce dernier weekend, nous aurons le bonheur d'accueillir sur notre stand des ambassadeurs Bleu-Blanc-Cœur qui mettront en avant les raisons pour lesquelles ils sont engagés dans cette démarche via un temps en cuisine :

@Dietetique
Villeneuve

@Kiki_Patisse

A suivre en
direct !



POINT

i



Grâce à son engagement dans la filière Bleu-Blanc-Cœur,
L'association Bleu-Blanc-Cœur
a amélioré l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation.

Compteur pour la période : 2022



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

bleu-blanc-coeur.org/7pointscles

OÙ TROUVER NOS PRODUITS
BLEU-BLANC-CŒUR ?



SUR NOTRE
SITE INTERNET

LA DEMARCHE
BLEU-BLANC-CŒUR
RACONTÉE PAR CEUX QUI
L'ADOPTENT ET LA
SOUTIENNENT !

SUR NOTRE CHÂÎNE
YouTube



VOS CONTACTS

Des questions complémentaires,
visuels ou illustrations ?

Suivez nos événements en
direct sur les réseaux
sociaux



A propos de Bleu-Blanc-Cœur

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Omega 3 (herbe, luzerne, lin, féverole...).

Née en 2000 de l'engagement collectif de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, et encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement, Bleu-Blanc-Cœur fédère aujourd'hui plus de 7 000 éleveurs et 900 acteurs de la chaîne alimentaire ; avec le soutien d'une communauté grandissante de plus de 30 000 citoyens dont 4 000 professionnels de santé et 1 000 métiers de bouche.

Forte de 6 études cliniques (1 autre en cours) et plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact positif sur la santé des écosystèmes (de la Terre, des animaux et des hommes).

Représentant 5 à 15% des parts de production, il existe plus de 2 500 produits issus de filières 100% françaises certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...) disponibles dans toute la France, alliant qualité gustative, nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette. Tous respectent des obligations de résultats (garanties par plus de 4 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des produits de haute qualité nutritionnelle, et environnementale (20% d'émissions carbone en moins pour les produits laitiers, œufs, volailles vs le conventionnel) et ainsi de « bien manger » et « mieux consommer » au quotidien.

www.bleu-blanc-coeur.org

Nathalie Kerhoas

Directrice de Bleu-Blanc-Cœur
nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com
06 12 51 07 06

Maëlys Foricher

Chargée Événementiels & Partenariats
maelys.foricher@bleu-blanc-coeur.com
07 86 07 37 90



Bleu-Blanc-Cœur
expliqué en 1 minute :



DOSSIER DE PRESSE 2024

#SIA2024

#BleuBlancCoeur