



Les Rencontres qui changent Le monde

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
FÉVRIER 2019

Au Salon International de
l'Agriculture sur le stand de
Bleu-Blanc-Cœur
(Hall 1, Stand C14)

Le monde bouge... l'agriculture à vocation santé se met en marche.

Elle rassemble sur l'espace Bleu-Blanc-Cœur, au-delà des clivages habituels tous ceux qui partagent cet objectif commun : **paysans, médecins, politiques, agronomes, scientifiques, cuisiniers, start-up de foodtech, consommateurs...**

Ces hommes et ces femmes ouvrent leurs portes et leurs réseaux à de nombreuses initiatives vertueuses pour une **Agriculture dédiée à la santé de la Terre, des Animaux et des Hommes.**

Voilà pourquoi, toute la semaine sur le stand de Bleu-Blanc-Cœur se tiendront des **temps forts sous forme de tables rondes, d'ateliers culinaires, de pitches** où nous aurons plaisir de les accueillir.

- ▶ **Eric Braive**, Président de l'agglomération de l'Essonne
- ▶ **Laurent Marbot**, Maraîcher en agriculture biologique
- ▶ **Charles Hannon**, Président *Mémé Georgette*,
- ▶ **Sophie Danlos**, Directrice *Ferme d'Avenir*
- ▶ **Olivier Allain**, *Coordinateur des Etats-Général de l'Alimentation & Vice-président de la région Bretagne en charge de l'agriculture et de l'alimentaire.*
- ▶ **Sylvie Dauriat**, Vice-Présidente de *Restau'Co*, *syndicat de la restauration collective auto-gérée*
- ▶ **Frédéric Simonin**, *Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé,*

- ▶ **Jean-Marie Baudic**, Chef étoilé
- ▶ **Laurent Rosso et Sébastien Windsor**, Directeur et président de *l'interprofession des oléagineux et protéagineux*
- ▶ **Laurent Pasquier et Nicolas Chabanne**, Fondateurs de la marque « *C'est qui le patron ?* »
- ▶ **Fabrice Hegron**, Président de « *En direct des éleveurs* »
- ▶ **Arnaud Daguin**, Porte-parole de « *Pour une Agriculture du Vivant* »
- ▶ Les Présidents de *Demain la Terre, Vignerons du Développement durable et GIE CRC Blé de nos Campagnes*

Veillez découvrir ci-après le planning et le programme détaillé de nos temps forts, et venez passer un moment convivial riche de partages et de rencontres !

PS : pour confirmer votre passage sur l'un de ces temps forts et/ou avoir un RDV personnalisé, n'hésitez pas à inscrire vos intentions [en cliquant sur le lien suivant.](#)

CONTACTS PRESSE

Nathalie Kerhoas (Directrice de l'Association Bleu-Blanc-Coeur) : 06 12 51 07 06 ; 02 99 97 60 54 ; nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com
Amélie Binard (Responsable communication) : 06 71 10 05 71 ; 02 99 97 60 54 ; amelie.binard@bleu-blanc-coeur.com

A PROPOS DE BLEU BLANC COEUR

Née il y a 20 ans de l'engagement collectif de producteurs, de scientifiques, d'agronomes, de consommateurs, de marques et de professionnels de la santé, Bleu Blanc Cœur est une association qui fédère **800 acteurs de la chaîne alimentaire, 7 000 éleveurs, 1 300 professionnels de la santé et de nombreux scientifiques indépendants.** Elle travaille sur l'amélioration de la qualité de l'alimentation animale et des conditions de production pour offrir aux consommateurs des produits qui soient à la fois **respectueux de l'environnement et meilleurs pour leur santé.** Le cahier des charges de Bleu -Blanc-Coeur est strict et impose aux producteurs engagés dans la démarche des objectifs de moyens et de résultats. Le contrôle a posteriori de la qualité des produits est un élément clé du processus. La démarche de Bleu-Blanc-Coeur a fait l'objet de **nombreuses études scientifiques validant l'impact bénéfique pour la santé humaine d'une bonne alimentation animale (herbe, luzerne, lin, riches en omega-3).**

<https://www.bleu-blanc-coeur.org>



23 FEVRIER > 3 MARS 2019

PLANNING DES TEMPS FORTS BLEU-BLANC-COEUR



LUNDI 25 FÉVRIER	MARDI 26 FÉVRIER	MERCREDI 27 FÉVRIER	JEUDI 28 FÉVRIER	VENDREDI 1 MARS
<p>11h -12h : Table ronde Fermes d'Avenir</p> <p>16h30 -17h : Table ronde Région Bretagne Agriculture et alimentation</p> <p>17h - 19h : Temps forts des chefs - Frédéric Simonin - Jean-Marie Baudic</p>	<p>9h30 - 10h30 : Point presse Terres Univia- «En route vers l'autonomie protéique française...»</p> <p>14h - 15h : Lancement du beurre C'est qui le patron Bleu-Blanc-Coeur</p> <p>17h30 - 18h : Présence du Collectif de la Troisième Voie - Demain la Terre, - Bleu-Blanc-Coeur, - Vignerons du Développement durable - GIE CRC Blé de nos Campagnes</p>	<p>10h : Table ronde en partenariat avec ScanUp</p> <p>11h - 12h : Table ronde Système U - La filière laitière Bleu-Blanc-Coeur</p> <p>12h - 14h30 : Animation culinaire et engagement avec le Lycée hôtelier de Dinard</p> <p>17h - 18h : Remise des Trophées de la Nutrition Durable</p>	<p>12h - 12h30 : Table ronde «Les enjeux des produits Bleu-Blanc-Coeur dans la restauration collective Orange.»</p> <p>12h30 - 13h : Table ronde «Les impacts d'une agriculture à vocation santé sur l'environnement à travers la démarche Eco-méthane»</p> <p>17h30 - 18h : Table ronde «Mesure des performances sociétales Ferme France»</p>	<p>14h - 16h : Table ronde et animation culinaire avec les chefs Jean-Marie Baudic et Arnaud Daguin</p>

LUNDI 25 FÉVRIER

Toute la journée : Producteurs et entreprises régionales des 4 coins de la France viendront présenter leurs engagements dans l'Association Bleu-Blanc-Coeur et feront découvrir leurs produits mêlant traditions et terroir.

11h-12h : Table Ronde : Organiser la transition agroécologique sur nos territoires : l'exemple du projet SESAME – initiative en ESSONNE

L'association Bleu-Blanc-Coeur accueille sur son stand le projet Sésame, porté conjointement par **Cœur d'Essonne Agglomération**, **GROUPE SOS** et **Fermes d'Avenir**. Innovant et fédérateur, Sésame doit permettre à l'agglomération de devenir un territoire pionnier de la transition agricole et alimentaire avec, de la graine à l'assiette, une alimentation haut de gamme (agriculture biologique, Bleu-Blanc-Coeur), saine, créatrice d'emplois, produite localement, accessible à tous, respectueuse des ressources naturelles, des agriculteurs et de leur avenir.

[\(Consulter le Communiqué de presse dédié\)](#)

Avec la participation de : **Eric Braive**, Président de l'agglomération de l'Essonne, **Laurent Marbot**, maraîcher en agriculture biologique, **Charles Hannon**, président Mémé Georgette, **Sophie Danlos**, directrice Ferme d'Avenir, **Bernard Schmitt** et **Pierre Weill**, co-présidents de l'association Bleu-Blanc-Coeur.

16h30-17h : Table Ronde : Il y a 20 ans déjà, une étude clinique d'un genre tout à fait nouveau ouvrait la porte d'une nouvelle façon de Mieux Manger... 20 ans après, les acteurs font le bilan.

Il y a 20 ans, le Conseil Régional de Bretagne avait financé une étude qui mettait en évidence le lien entre alimentation animale et alimentation humaine, étude clinique qui donna naissance à l'association Bleu-Blanc-Coeur. Vingt ans après, le mieux manger est en route et la région Bretagne fait valoir dans ses cantines une agriculture de territoire créatrice de valeurs pour une alimentation de qualité ... [\(Consulter l'invitation presse dédiée\)](#)

Avec la participation de : **Pierre Weill**, ingénieur agronome et co-président de l'Association Bleu-Blanc-Coeur ; **Bernard Schmitt**, médecin nutritionniste et co-président de l'Association Bleu-Blanc-Coeur ; **Olivier Allain**, Vice-président de la région Bretagne en charge de l'agriculture et de l'alimentaire & coordinateur des Etats-Général de l'Alimentation ; **Sylvie Dauriat**, vice-présidente de Restau'Co, syndicat de la restauration collective auto-gérée ; **Daniel Picard**, éleveur et administrateur du groupement porc Avelty.

17h : Les chefs cuisiniers Bleu-Blanc-Coeur à l'ouvrage !

A l'image de Jean-Marie Baudic, chef du Restaurant du Ciel de Rennes ou encore Frédéric Simonin, chef étoilé et MOF 2019, les chefs sont de plus en plus nombreux à proposer une cuisine authentique où le produit est sublimé par leurs talents mais aussi par son histoire et son mode de production ! Des produits Bleu-Blanc-Coeur sur la table des restaurants, c'est possible, surtout quand les rencontres « Chefs – Producteurs » transpirent dans la carte de ces restaurants !

En présence des chefs Jean-Marie Baudic, Frédéric Simonin,...



MARDI 26 FÉVRIER

9h30-10h30 : Table ronde : En route vers l'autonomie protéique française...

Bleu-Blanc-Cœur fidèle à ses engagements pour améliorer la santé de la terre, des animaux et des hommes, accélère encore ses chantiers visant à l'autonomie alimentaire et protéique pour ses débouchés nutritionnels « humaine » et aussi « animale ». En privilégiant les sources végétales locales (pois, lupin, féverole, luzerne, herbe, lin...) et en interdisant au plus vite dans ses cahiers de charge les protéines d'import (principalement soja d'importation), Bleu-Blanc-Cœur prend une décision forte, difficile, mais cohérente. ([Consulter le Communiqué de presse complet](#))

Bleu-Blanc-Cœur annoncera, avec le concours de TERRES UNIVIA (interprofession des oléo-protéagineux), le lancement de deux nouvelles filières françaises Bleu-Blanc-Cœur : la filière soja et la filière féverole.

En présence de : **Pierre Weill**, co-président de l'association Bleu-Blanc-Cœur ; **Laurent Rosso**, directeur de Terres Univia

14h-15h : Table ronde : Le Beurre C'est qui le patron Bleu-Blanc-Cœur arrive dans vos rayons !

En choisissant un beurre produit avec du lait de vaches bien nourries et qui rémunère au juste prix ses producteurs, les consommateurs ont donné naissance à ce beurre Bleu-Blanc-Cœur C'est qui le patron. Depuis 20 ans, les éleveurs Bleu-Blanc-Cœur en s'engageant dans une démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental développent une agriculture créatrice de valeurs.

Avec la participation de : **Laurent Pasquier**, co-fondateur et président de la marque C'est qui le Patron ; **des producteurs Bleu-Blanc-Coeur** ; **des consommateurs engagés**.

17h30-18h : Présence du Collectif de la 3ème Voie

[Des nouvelles du Collectif de la 3ème voie] - En juin 2018, le collectif de la 3ème voie des filières agricoles responsables était lancé sous l'impulsion de 4 collectifs (Association Demain la Terre, Association Bleu-Blanc-Cœur, Association des Vignerons du Développement durable et GIE CRC Blé de nos Campagnes). Une ambition forte était alors affichée : il existe une troisième voie entre et au-delà de l'agriculture conventionnelle et/ou sous signes officiels de qualité. Ces filières de la 3ème voie fédèrent déjà plus de 10.000 agriculteurs et éleveurs en France et produisent déjà chaque jour des aliments sains, sûrs et durables ! Et depuis, quelques chantiers ont été ouverts par ce collectif pour plus d'obligations de résultats.

Avec la participation de : **Demain la Terre**, **Bleu-Blanc-Cœur**, **Vignerons du Développement durable** et **GIE CRC Blé de nos Campagnes**

MERCREDI 27 FÉVRIER

10h : Table ronde : ScanUp : faire ses courses et agir pour demain

ScanUp est une application digitale qui permet de faire ses courses en choisissant mieux ses produits et en agissant pour l'alimentation saine et responsable de demain. Les consommateurs plébiscitent ces outils qui donnent en instantané le profil nutritionnel des produits (valeurs nutritionnelles, note au nutriscore, allergènes, labels, additifs). Demain, de nouvelles informations permettront sans doute de valoriser et noter les modes de production dits « à haute valeur nutritionnelle ». Alors, comment Bleu-Blanc-Cœur et ScanUp travaillent à cet objectif ? Comment les marques s'approprient ces nouveaux outils ?

Avec la Participation de : **Nathalie Kerhoas**, Directrice de l'association Bleu-Blanc-Cœur ; **Adrien Dumitresco**, Co-fondateur de ScanUp ; **Corinne Saudreau**, Infirmière micro-nutritionniste ; **Flora Derouineau**, Responsable marketing Loeul et Piriote ; **Nicolas Ouziel**, Directeur Général du Développement France Fleury Michon.

11h-12h : Table Ronde : Système U impulse avec ses éleveurs une vraie dynamique au sein des filières laitières Bleu-Blanc-Cœur !

Système U développe des partenariats forts et structurants avec plusieurs acteurs des filières laitières. L'objectif : proposer des produits laitiers garantissant aux consommateurs plus de qualités nutritionnelles et environnementales. Parmi les engagements co-construits entre les éleveurs, Système U et Bleu-Blanc-Coeur : du lait de pâturage, garanti sans OGM, respectant des critères objectifs de santé et bien-être animal et issu de la filière Bleu-Blanc-Cœur. Système U contractualise un prix d'achat du lait qui valorise et rémunère les éleveurs, au-delà des coûts du cahier des charges, et les récompense de leurs efforts pour les services écosystémiques rendus.

Avec la participation de : **Dominique Schelcher**, président de Système U ; **Dominique Pezot**, producteur de lait (LSDH) et un producteur de lait de la laiterie Schreiber.

12h-14h30 : Le Lycée hôtelier de Dinard (35) et Bleu-Blanc-Cœur : un partenariat qui a du sens !

Le Lycée Hôtelier de Dinard accueille tous les ans près de 700 jeunes en formation. Labellisé « Lycée des Métiers en Hôtellerie – Restauration », il est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche de développement durable et a fait des enjeux environnementaux un axe prioritaire du lycée. Le Salon de l'Agriculture est l'occasion d'officialiser un partenariat entre l'association et le lycée pour entériner un programme d'actions communes autour des enjeux nutritionnels et environnementaux pour le mieux manger.

Démonstrations culinaires par les étudiants de 11h à 12h puis de 13h à 14h et signature du partenariat à 14h.

17h-18h : Remise des Trophées de la Nutrition Durable

De nombreuses collectivités s'engagent dans des politiques d'achats responsables et s'attachent entre autres à assurer une restauration en phase avec des objectifs de qualités nutritionnelles supérieures, d'approvisionnements locaux et environnementaux. Ce concours permet à ces collectivités de valoriser leur engagement. Après avoir récompensé l'an passé, le GIE GAM restaurant, la ville de Montargis et la Clinique Pasteur, cette année de nouvelles collectivités se verront décerner un trophée ainsi que leur compteur éco-nutrition.

Et aussi, tout au long de la journée, venez à la rencontre d'acteurs qui s'engagent, à travers la signature de différents partenariats, à rendre la démarche Bleu-Blanc-Cœur accessible au plus grand nombre tout en assurant un revenu décent pour l'agriculteur !

▶ 10h : Signature du Partenariat En Direct des Eleveurs, Passion Froid et Restoria ([consulter le CP complet](#))

▶ 14h30 : Signature du Partenariat entre Bleu-Blanc-Cœur, la Grande Epicerie de Paris et la Ferme des Vialars



JEUDI 28 FÉVRIER

12h-12h30 : Table ronde : Les enjeux des produits Bleu-Blanc-Cœur dans la restauration des restaurants Orange

Depuis plusieurs années, le pôle expertise restauration de Orange s'est engagé dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) qui s'attache, entre autres, à proposer aux salariés du groupe une restauration en phase avec des objectifs de qualités nutritionnelles supérieures, d'approvisionnements locaux et environnementaux. La démarche Bleu-Blanc-Coeur est également présentée comme l'un des piliers de son engagement. Orange réaffirme cet engagement et nous présente ses actions concrètes, accompagné de ses sociétés de restauration.

Avec la participation de : **Dominique Sauvage**, responsable de la restauration Orange ; **Bleu-Blanc-Cœur** ; **les sociétés de restauration (Elior, MRS, API Restauration, Sodexo & Compass)**.

12h30-13h : Table ronde : Les impacts d'une agriculture à vocation santé sur l'environnement à travers la démarche Eco-méthane

Le méthane tout le monde en parle mais chez Bleu-Blanc-Cœur non seulement on le réduit mais surtout on le mesure ! Mieux nourrir les vaches et réduire ainsi leurs émissions de méthane, c'est ce que font plus de 750 éleveurs aujourd'hui engagés dans la démarche éco-méthane, portée par Bleu-Blanc-Cœur. Grâce à des partenaires impliqués, les éleveurs se voient récompensés pour leurs efforts ! Eleveurs et partenaires témoignent de leurs engagements...

Avec la participation de : **Dominique Sauvage**, responsable de la restauration Orange ; **Arnaud Breuil**, Groupe Up ; **des éleveurs engagés dans la démarche éco-méthane**.

17h30-18h : Table ronde : Mesure des performances sociétales

L'Association « Ferme France » développe un étiquetage sous la forme d'une note synthétisant l'évaluation de la performance sociétale d'un produit. Cet affichage prend en compte six grandes catégories : l'environnement, la traçabilité, la nutrition-santé, le bien-être animal et les conditions de travail, l'équité et la contribution à l'économie française, et l'intérêt général. Quel est l'enjeu de ce système de notation ? Comment seront valorisés les produits Bleu-Blanc-Cœur ? Comment ce système va être déployé et accepté par les acteurs en amont des filières, producteurs, éleveurs, professionnels de l'élevage ?

Avec la participation de : **François Attali**, Président de Ferme France ; **Dominique Marchand**, vétérinaire du réseau Cristal ; **Christian Valette**, éleveur bovin Ferme des Vialars ; **Didier Roisin**, Eleveur de porc La Collégiale.

Et aussi à 18h, en parallèle du salon, dans les locaux d'Orange (Auditorium, 78 Rue Olivier De Serres) se tiendra une réunion à destination des professionnels de santé en présence du Dr Thierry Guicheteau, président du collège des professionnels de la santé au sein de l'association Bleu-Blanc-Cœur. Objectif de cette réunion ? Aider les professionnels de santé à mieux appréhender la démarche Bleu-Blanc-Cœur, ses fondamentaux et ses activités notamment en Île-de-France.

VENDREDI 1 MARS

14h-16h : Atelier culinaire co-animé par Bleu-Blanc-Cœur et Agriculture du Vivant

Les Chefs Jean-Marie Baudic et Arnaud Daguin prennent les commandes de la cuisine du stand Bleu-Blanc-Coeur et vous disent tout sur le lien entre alimentation et santé des animaux mais aussi des sols, car notre santé commence dans les champs !

En présence des équipes Bleu-Blanc-Cœur et Agriculture du Vivant.

