

# SIA 2025



Cap Veggie

**Le guide pour une visite  
vegginovante du salon**

# À la découverte de l'innovation alimentaire et de la transition écologique au Salon de l'Agriculture

Animé par l'innovation, Cap Veggie place les avancées du secteur alimentaire et agricole au cœur de ses priorités. C'est pourquoi nous serons présents sur le stand d'Interfel lors de la matinée d'innovation qu'ils organisent. Dans cette dynamique, on remet notre casquette de visiteur et on vous présente un guide du Salon de l'Agriculture, en partant de l'amont jusqu'à l'aval pour retracer la transition écologique et alimentaire à l'œuvre en France, nous allons remonter progressivement la structuration des filières végétales, depuis le développement des cultures agricoles végétales jusqu'à la végétalisation des assiettes en restauration. À travers ce communiqué, nous vous partageons les 10 stands et événements incontournables pour nous.

## Végétalisation en mouvement : Les agriculteurs au cœur de la Transition Alimentaire

La France bénéficie d'un terroir végétal d'une richesse exceptionnelle qui se développe d'année en année, encore trop méconnu et insuffisamment valorisé. Dans un contexte de transition écologique, le développement des cultures agricoles végétales prend une ampleur croissante, insufflant une nouvelle dynamique aux territoires. En favorisant des pratiques plus résilientes et durables, ces cultures participent à la création d'un écosystème vertueux, alliant préservation de l'environnement, innovation et dynamisme économique.



## À voir sur cette thématique

1. **Stand d'Interfel : Découvrez comment les innovations sont vectrices de changement pour l'agriculture et ses acteurs au quotidien (Jeudi 27 février 2025 de 9:00 - 10:00 - stand n°B017 Hall 2.2)**

En mettant à l'honneur l'agriculture française à travers son thème "L'agriculture, cette fierté Française", Interfel vous invite à découvrir, ou redécouvrir l'excellence de l'agriculture nationale. A travers des **animations ludiques et éducatives**, vous pourrez découvrir la **richesse du terroir français**, son engagement pour les pratiques responsables ainsi que les **innovations du secteur**.

2. **Stand de la Chambre d'agriculture, la Région Ile de France : Testez vos compétences sur l'agriculture francilienne (à partir du Dimanche 22 février 2025 - Pavillon 3)**

Curieux-se de **tester vos connaissances sur notre terroir végétal** en Ile de France ? La Région, la chambre d'agriculture et les agriculteurs d'Ile de France vous proposent une **animation centrée sur son terroir**. Un jeu ludique à l'issue duquel vous pourrez remporter un lot !

3. **Stand d'Acta - les instituts techniques agricoles : conférence sur la filière de légumineuses à graines en Occitanie (Lundi 24 février 2025 - 15:30 - 16:30 - stand n°4 C151)**

Assistez à la conférence donnée par des professionnels de la filière légumineuse en Occitanie qui accompagnent ses acteurs afin de **structurer une filière de légumineuses durables et créatrice de valeurs** pour l'alimentation.

4. **Stand du collectif nouveaux champs - terroir végétal : quizz sur des thématiques diverses (à partir du Samedi 22 février 2025 - Pavillon 2.2)**

Engagés dans une **agriculture durable** qui se donne pour mission prioritaire la **santé commune**, humaine et environnementale, le collectif Nouveaux Champs vous invite à tester vos connaissances sur notre terroir végétal à travers des **quizz sur les fruits, légumes et la biodiversité**.

## Filière Végétale : Transformation et commercialisation au service du terroir végétal

Le développement des cultures agricoles végétales répond à une demande croissante de végétalisation de l'alimentation, portée par les consommateurs et les convives. Cette évolution s'accompagne d'une volonté forte d'accéder à des produits locaux, de qualité, tout en soutenant et valorisant le travail des agriculteurs et agricultrices de notre pays. Derrière ces nouveaux produits d'origine végétale se dessine une structuration progressive de la filière, où des acteurs clés de la transformation et de la distribution unissent collectivement leurs efforts pour rendre possible l'émergence de nouveaux modèles alimentaires et contribuer à la mise en valeur de notre terroir végétal.



### À voir sur cette thématique

#### 5. Stand d'Agroparistech : Innovation dans le secteur de l'alimentation durable (Mercredi 26 février 2025 - 9:00 - 19:00 - stand n°4 D046)

Sur ce stand, découvrez le **Food'InnLab**, un espace d'accueil et de soutien technique et scientifique pour les porteurs d'**innovations dans le secteur de la FoodTech**. Découvrez *Les Nouveaux Affineurs*, qui développent une gamme de fromages végétaux affinés, et *Swap*, qui a mis au point un procédé innovant de texturation pour la production de substituts végétaux à la viande et au poisson.

#### 6. Stand d'Intercéréales : la carte interactive pour découvrir vos produits (à partir du Samedi 22 février 2025 - stand n°2.2 E042)

Découvrez la filière céréalière française via une **carte interactive**. En choisissant un produit, vous pourrez suivre sa **chaîne de production**, de la culture à la transformation, et découvrir l'engagement territorial et durable de la filière.

# Végétalisation des Assiettes : La restauration à l'Avant-garde de la Transition Alimentaire

Cette structuration trouve son aboutissement dans la végétalisation des assiettes, en particulier des convives en restauration collective, où elle prend tout son sens. La restauration collective avec la mise en place de la Loi EGALIM et de la Loi Climat et Résilience porte haut et fort le message et l'impulsion de la transition écologique et alimentaire en France et par là même encourage et contribue à l'essor des filières végétales françaises.



## À voir sur cette thématique

### 7. Stand de la ville de Paris - La ville engagée pour un avenir durable en restauration collective (stand n°4 C003)

En juin 2022, la Ville de Paris a adopté un nouveau **Plan Alimentation durable** visant à rendre la restauration collective municipale plus responsable. Pour appuyer sa démarche, la ville collabore avec des organismes comme **Cap Veggie**, institut de formation à la cuisine végétarienne, pour **encourager les collectivités** à adopter une cuisine plus durable.

## Paris s'engage : des formations pour une cuisine plus durable avec Cap Veggie



### 8. Stand Bretagne terres & mer - "Bien manger pour tous, les défis des chefs!" (Mercredi 26 et 27 février 2025, Pavillon 3)

La restauration collective fait face à des **défis de qualité et de gestion des coûts**. Dans ce contexte, des chefs de lycées publics bretons partagent leur savoir-faire à travers des **recettes simples, savoureuses et accessibles**, réalisées avec des produits bretons de saison.

### 9. Stand de la coopération agricole - Qu'en est-il de la loi EGALIM en restauration collective ? (Lundi 24 février 2025 - stand n°4 B097)

La **loi EGALIM** entrée en vigueur en 2018 à impulsé des **transformations au sein des cantines**. Sur ce stand, découvrez **les outils** mis à disposition des acteurs de la restauration collective, leur fonctionnement ainsi que **les résultats obtenus**.

### 10. Stand des Hautes-Alpes - Confection et dégustation de cookies à la protéine de chanvre et d'huiles vierges (Hall 7.1 stand n°R020)

L'huilerie des Alpes est un atelier de fabrication d'huiles vierges et de **protéines végétales biologiques**. Découvrez leur démarche à travers un atelier de transformation d'huiles vierges et de confection de **cookies à la protéine de chanvre**.