



**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 35**

**DOSSIER DE PRESSE 2025**  
#SIA2025 #BleuBlancCoeur

**Salon International de l'Agriculture**  
Du 22 février au 2 mars 2025

[www.bleu-blanc-coeur.org](http://www.bleu-blanc-coeur.org)





# Temps Forts Bleu-Blanc-Coeur du 22 février au 2 mars 2025 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 !

**RENDEZ-VOUS**  
**Au Parc des expositions**  
**Porte de Versailles**  
**Hall 1 – Allée E - Stand 35**

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



## SAM 22 & DIM 23

**Dimanche 23 février**  
**11h00 – Table ronde**  
 L'importance de bien manger dès l'enfance – qu'en pensent et qu'en disent les enfants ?

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

@pierrejoyeaucuisine  
 @olivier\_chaput  
 @popotesaintmalo  
 ...

## LUN 24

Artisans et Traiteurs

**10h30 – Table ronde**  
 Être un artisan du goût, du terroir, de notre santé et des savoir-faire

**13h30 – Temps fort**  
 Carrefour x Veau de l'Aveyron et Bleu-Blanc-Cœur

**14h00 – Table ronde**  
 Chez l'artisan, boulanger et pâtissier, la sélection des ingrédients concoure à une offre garantissant plus de qualité, de plaisir et de santé

**15h00 – Artisans et Traiteurs**  
**LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE**

## MAR 25

GMS

**10h30 – Table ronde**  
 Dans quelle mesure les marques en grandes distribution peuvent doper leurs engagements sociétaux (santé, climat, biodiversité, plaisir) ?

**14h00 – Table ronde**  
 Comment la RSE va-t-elle influencer dans les mois et années à venir la stratégie de l'offre agricole et alimentaire en grande distribution ?

**15h00 – GMS**  
**LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE**

**18h00 – Table ronde**  
 Produire en Bleu-Blanc-Cœur, les motivations des éleveurs

## MER 26

Restauration Hors Domicile

**10h00 – Temps fort**  
 Lancement Beurre U Bleu-Blanc-Cœur

**10h30 – Table ronde**  
 Restauration, agriculture et territoires : comment concilier qualité, plaisir, santé et durabilité ?

**13h30 – Table ronde**  
 Quels leviers pour promouvoir la qualité à la française en restauration - quelle place pour les producteurs et la démarche Bleu-Blanc-Cœur ?

**14h15 – Temps fort**  
 Académie Culinaire de France

**14h30 – RHD**  
**LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE**

## JEU 27

Acteurs de l'Amont et attentes sociétales

**10h30 – Table ronde**  
 Quels enjeux pour notre agriculture et alimentation : débat autour des conclusions du rapport agriculture du Shift Project ?

**13h30 – Temps fort**  
 Les CROUS et leur engagement national en Bleu-Blanc-Coeur

**14h00 – Table ronde**  
 Créer de la valeur à tous les maillons de la filière agri-agro grâce à l'approche « One Health »

**15h00 – Acteurs de l'Amont**  
**LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE**

## VEN 28

La communauté Bleu-Blanc-Cœur

**10h30 – Table ronde**  
 Végétaliser notre assiette : comment, pourquoi et quelles finalités ? Echanges sur les optimisations nutritionnelles possibles en filières fruits et légumes

**11h30 – Temps fort**  
 Avant-première du livre « Une seule santé » de Pierre Weill

**13h30 – Temps fort**  
 UP Coop et Groupe Vyv

**14h00 – Temps fort**  
 Ecole Ferrandi Challenge en cuisine

**15h00 – Table ronde**  
 Manger est un acte citoyen : comment agir à mon échelle.

## SAM 01 & DIM 02

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

@des\_papilles\_qui\_petillent  
 @gourmandinette  
 @lesfoodcuisine  
 ...

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

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

Avec nos partenaires du jour en cuisine :



\* Sous réserve de modification

Avec la participation de \* : **Thierry Marx**, Chef et Porte-Parole Bleu-Blanc-Cœur – **Alexandre Bompard**, Carrefour – **Philippe Lapouge**, RestauCo – **Carl Guyader**, Pomona – **Valérie Pons**, Cheffe Artisan Traiteur – **Gaëlle LE FLOCH**, Kantar – **Eric Decroix**, Transgourmet – **Olivier Chaput**, Chef Les Enfants Cuisinent – **Frédéric Prochasson**, Académie Culinaire de France – **Céline Richonnet**, CEDE (Clud Européen des Diététiciens de l'Enfance) – **Ludovic Brindejonc**, Agri-Ethic – **Marc-André Selosse**, Microbiologiste, expert en biodiversité – **Anne Moreau**, Institut Nutrition – **Pascal Rigo**, Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française – **Bernard Cabiron**, Traiteurs de France – **Clément Rossigneux**, Quitoque – **Pierre PRIGENT**, WWF – **Mickaël Launay**, LNA Santé... Et plus encore !



## SAMEDI 22 FÉVRIER

Des recettes & des dégustations toute la journée

Des quiz (et ses lots de récompenses!)

## DIMANCHE 23 FÉVRIER

11h00 : Table ronde

« L'importance de bien manger dès l'enfance – qu'en pensent et qu'en disent les enfants ? »

**Intervenants :**

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

**M. Jean-Pierre PASQUET**, éleveur et co-fondateur de Bleu-Blanc-Cœur

**Mme Céline RICHONNET**, Diététicienne et ambassadrice Bleu-Blanc-Cœur CEDE (Club Européen des Diététiciens de l'Enfance)

5 enfants

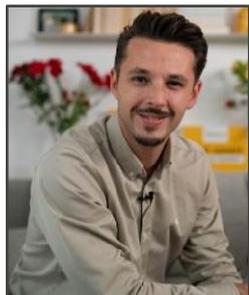
A suivre en direct !

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 :

En cuisine à 11h00



@FoodCuisine



@pierrejoyaucuisine



En cuisine à 12h30



@popotesaintmalo

En cuisine à 14h00



@olivier\_chaput



LIVE



▶ Live



# LUNDI 24 FÉVRIER

10h30 : Table ronde

« Être un artisan du goût, du terroir, de notre santé et des savoir-faire »

**Intervenants :**

- M. Stéphane JACQ**, CGAD - Confédération Générale de l'Alimentation en Détail
- M. Bernard CABIRON**, Traiteurs de France
- M. Clément ROSSIGNEUX**, Quitoque
- M. Julien MAIRE**, Coopérative des Suchaux – éleveur laitier Bleu-Blanc-Cœur
- M. Patrick RENOU**, Lycée Hôtelier de Dinard

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

14h00 : Table ronde

« Chez l'artisan, boulanger et pâtissier, la sélection des ingrédients concoure à une offre garantissant plus de qualité, de plaisir et de santé »

**Intervenants :**

- M. Dominique ANRACT**, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF)
- M. Pascal RIGO**, Fonds de Développement de la CNBPF
- M. Éric DECROIX**, Transgourmet

Une prise de parole autour du projet POUSSE, un partenariat inédit pour accompagner les boulangeries artisanales, vers un avenir durable, sain et responsable. [En savoir plus](#)

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

En cuisine à 11h30



**Vallégrain**, c'est une entreprise familiale

située au cœur du Perche, spécialiste dans la découpe et la transformation de porc de qualité. Grâce à son engagement qualité et à sa maîtrise de la filière de l'amont à l'aval, chez Vallégrain, les porcs sont nés, élevés, abattus et commercialisés selon des cahiers des charges (certifiés Bleu-Blanc-Cœur, Label Rouge et Bio). Partageant les valeurs de Bleu-Blanc-Cœur autour de la santé des écosystèmes, du respect des animaux et de l'environnement ainsi que des hommes et femmes qui nous nourrissent, c'est tout naturellement qu'ils se sont engagés dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur il y a déjà plus de 20 ans. Maîtrisée du champ à l'assiette, la filière Vallégrain compte aujourd'hui plus de 180 éleveurs, situés au plus proche de leurs sites de production et ensemble, ils ont fait le choix de produire uniquement des porcs labelisés, pour les transformer en une gamme de produits de qualité : **pièces de porc, charcuterie fraîche, sèche et en bocaux, produits élaborés.**

En cuisine à 12h30



Depuis 2006, **d'Anvial** construit une filière de qualité et engagée auprès des éleveurs régionaux. Aujourd'hui, 150 éleveurs de **bœuf**, 30 éleveurs de **veau**, 50 éleveurs d'**agneaux** et de **porcs** sont présents au cœur des élevages régionaux du Grand Ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, Touraine et Poitou-Charentes). 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 presque 200 boucheries artisanales. D'Anvial, un engagement fort et historique entre éleveurs, artisans bouchers et Bleu-Blanc-Cœur.



## LUNDI 24 FÉVRIER



**13h30 : Temps fort :**

« Carrefour s'engage au côté des éleveurs en soutenant une nouvelle filière en partenariat avec le Veau de l'Aveyron et Bleu-Blanc-Cœur »



**Avec la participation exceptionnelle d'Alexandre Bompard (PDG de Carrefour)**

Carrefour est membre de Bleu-Blanc-Cœur et a notamment développé une filière viande bovine (bœuf Prim'herbe) dans la filière Bleu-Blanc-Cœur.

L'enseigne a aussi reconnu la démarche Bleu-Blanc-Cœur en tant que filière de qualité qui coche ses enjeux de durabilité.

**A l'occasion du Salon de l'Agriculture, c'est l'annonce du lancement d'une nouvelle filière qui sera à l'affiche : le Veau de l'Aveyron !**

Les 3 parties (producteurs, Bleu-Blanc-Cœur et Carrefour) présenteront ensemble cette actualité (contractualisation, valeurs ajoutées, promesses consommateurs).

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



# LUNDI 24 FÉVRIER



## LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

**15h00 :**  
Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable pour les Artisans et Traiteurs

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

Cette année au Salon de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Cœur célébrera la **cinquième 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 2024**, 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.

**Cette année, des traiteurs se verront également remettre un prix pour leur engagement.**

### En cuisine à 17h00

**Valérie Pons**, Cheffe, Maître Restaurateur Traiteur, ambassadrice Bleu-Blanc-Cœur  
Association Française des Maîtres Restaurateurs  
Et Présidente de la branche traiteur de l'UMIH





# MARDI 25 FÉVRIER

**10h30 : Table ronde**

« Dans quelle mesure les marques en grandes distribution peuvent doper leurs engagements sociétaux (santé, climat, biodiversité, plaisir) ? »

**Intervenants :**

- Mme Gaëlle LE FLOCH, Kantar
- M. Mohamed BELMAAZA, Marmiton
- M. Marc GUNTHER, Coopérative U
- M. Pascal NOWAK, T'Rhéa
- M. Thierry VILLELEGIER, La Nouvelle Agriculture – producteurs Bleu-Blanc-Coeur
- M. Hervé CORBIN, Bernard Jarnoux Crêpier – producteur Bleu-Blanc-Coeur

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

**14h00 : Table ronde**

« Comment la RSE va-t-elle influencer dans les mois et années à venir la stratégie de l'offre agricole et alimentaire en grande distribution ? »

**Intervenants :**

- Mme Isabelle SENAND, FCD - Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution
- M. Jérôme YOUINOU, Tertéa
- Mme Nathalie JULIA, Eural/ Agrial – produits laitiers Bleu-Blanc-Coeur
- M. Sébastien PRIN, Fédération du Crédit Mutuel Agricole et Rural
- M. Mathieu TRENCHAND, Auchan
- M. Bertrand SWIDERSKI, Groupe Carrefour

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

**En cuisine à 17h00**

**Chef Cyril Rouquet-Prévost**, véritable couteau suisse de la gastronomie. finaliste de la 1ère édition de MasterChef, auteur de livres et animateur de shows culinaires, sera avec nous pour sublimer des produits Bleu-Blanc-Coeur !



**En cuisine  
à 11h30, à 13H00  
et à 16H00**



**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 Bleu-Blanc-Coeur, 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.

Mardi 25 février, seront présentés **LES CHIPOLATAS SUPERIEURES, LES FILETS DE CANARD et LES ŒUFS PLEIN AIR** de La Nouvelle Agriculture® sur le stand Bleu-Blanc-Coeur au SIA !

**18h00 : Table ronde**

« Produire en Bleu-Blanc-Coeur, les motivations des éleveurs »

**Un temps fort animé par :**

**Mme Aude GAILLARD**, La Ferme Lait Gaillardises - éleveuse adhérente à Bleu-Blanc-Coeur  
Entourée de divers producteurs de la démarche.

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)





# MARDI 25 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 cinquième édition des Trophées de la Nutrition Durable (TND) pour les GMS.

Bleu-Blanc-Cœur a souhaité remercier les acteurs de la grande distribution qui travaillent quotidiennement avec les produits des adhérents de la démarche.

En 2024, les TND GMS ont récompensé 9 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 26 FÉVRIER

**10h30** : Table ronde

« Restauration, agriculture et territoires : comment concilier qualité, plaisir, santé et durabilité ? »

**Intervenants :**

- Mme Louise LOBBENS, le Tour des terroirs
- M. David BRIAND, CHU Poitiers
- M. Philippe LAPOUGE, Restau'Co
- M. Daniel NAIRAUD, CGAAER / Fonds de Dotation I.D.ALIM
- M. Pierre PRIGENT, Programme Agriculture et Alimentation – WWF
- Mme Mirana ROBINSON, Diététicienne-Nutritionniste, Ambassadrice Bleu-Blanc-Coeur

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

**13h30** : Table ronde

« Quels leviers pour promouvoir la qualité à la française en restauration – quelle place pour les producteurs et la démarche Bleu-Blanc-Coeur ? »

**Intervenants :**

- M. Mickaël LAUNAY, LNA Santé
- M. Carl GUYADER, Groupe Pomona
- M. Jean-Christophe GUIGNARD, Cercle mixte de Maisons-Alfort
- M. Fabrice PROCHASSON, Académie culinaire de France
- M. Loïc CHESNAIS-GIRARD, Président du Conseil Régional de Bretagne
- M. Anthony QUINTARD, Maison Quintard - éleveur et producteur d'œufs Bleu-Blanc-Coeur

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

**14h15** : Temps fort avec l'Académie Culinaire de France



**En cuisine**  
à 9h15, 16h30 et 17h30



Coopérative U met 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-Coeur 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 300 produits** : œufs, bœuf, porc, volaille, lait en bouteille, ultra-frais...Un choix différenciant qui répond à une double volonté de Coopérative U, d'une part d'agir pour une consommation à prix bas et plus engagée, en accompagnant les clients et les futures générations vers une consommation plus vertueuse, et d'autre part de nouer avec le monde agricole un partenariat durable.

**En cuisine**  
à 11h30, 12h30 et 15h30



Lesieur soutient le développement de la filière du lin alimentaire français pour proposer une recette ISIO 4 100% origine France. **ISIO 4**, c'est l'alliée nutrition quotidienne de toute la famille depuis plus de 30 ans. Sa recette composée d'un mélange de 4 huiles de graines, permet d'apporter certains nutriments essentiels à l'organisme. Aux huiles de colza, de tournesol et d'oléisol français qui composaient déjà la recette d'ISIO 4, s'est ajouté en 2024, l'huile de lin origine France. Une évolution d'ampleur pour la marque iconique, fruit de sa contribution au développement d'une filière de lin alimentaire français. Grâce à sa participation au développement de la filière du lin français et au passage de sa recette en 100% origine France, ISIO 4 a signé un partenariat avec Bleu Blanc Coeur pour son huile de lin, issue de variétés françaises, avec une teneur en Oméga 3 garantie. La démarche Bleu Blanc Coeur permet également de garantir la traçabilité et la certification de l'huile de lin. Un partenariat qui prend tout son sens à la lumière de l'objectif partagé des deux entités : développer une démarche agricole et alimentaire durable pour améliorer les qualités nutritionnelles et environnementales des produits alimentaires.



# MERCREDI 26 FÉVRIER



10h00 : Temps fort :  
« Lancement du beurre U x Bleu-Blanc-Cœur »



En présence de M. Bertrand MORAND (Coopérative U) et M. Vincent JACQUOT (Sodiaal)

Coopérative U, partenaire historique de Bleu-Blanc-Cœur avec plus de 300 références produits certifiés de la démarche, ont fait le choix depuis des années de passer des gammes entières du quotidien (œufs, viandes, lait ...) sous démarche qualité Bleu-Blanc-Cœur.

Ce temps fort verra le **lancement d'une nouvelle référence chez Coopérative U qui sera distribuée dans toute la France : le beurre Bleu-Blanc-Cœur (doux ou demi-sel).**

Un engagement fort pour une alimentation de qualité accessible à tous.

L'occasion de faire valoir le travail de synergies de filières, le soutien aux agriculteurs français, l'accès à des produits de qualité, et l'accompagnement de la Coopérative U dans la transition environnementale et nutritionnelle.

[Je m'inscris au LinkedIn live](#)



# MERCREDI 26 FÉVRIER



## LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

14h30 :  
Cérémonie de remise 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 huitième 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 27 FÉVRIER

10h30 : Table ronde

« Quels enjeux pour notre agriculture et alimentation : débat autour des conclusions du rapport agriculture du Shift Project »

**Intervenants :**

**Mme Céline CORPEL**, cheffe de projet Agriculture au Shift Project

**Mme Célia MORES**, professionnelle de santé ambassadrice Bleu-Blanc-Coeur

**M. Loïc EVAÏN**, CGAAER - Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux

**M. Thierry MARX**, Chef et ambassadeur Bleu-Blanc-Coeur

Représentants de Bleu-Blanc-Coeur

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

14h00 : Table ronde

« Créer de la valeur à tous les maillons de la filière agri-agro grâce à l'approche « One Health »

**Intervenants :**

**Mme Anne MOREAU**, Diététicienne, Institut Nutrition, et ambassadrice Bleu-Blanc-Coeur

**M. Stéphane LAVIGNE**, La Ferme de Moquesouris – producteur d'œufs Bleu-Blanc-Coeur

**M. Fabrice HEGRON**, En Direct Des Eleveurs – éleveur laitier Bleu-Blanc-Coeur

**Mme Claire HEITZLER**, Cheffe pâtissière

**M. Ludovic BRINDEJONC**, Agri-Ethique

**M. Pierre WEILL**, co-fondateur de Bleu-Blanc-Coeur

**M. Frédéric PASTEUR**, Columbus Café

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

En cuisine à 9h30



Spécialiste de la **volaille** depuis plus de 50 ans en grande distribution comme en restauration hors domicile, **MAITRE 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.

En cuisine  
à 11h30, 15h30 et 17h30

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-Coeur.

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. La gamme existante Lapin & Bien, à destination des consommateurs comme des professionnels, composée de pièces entières et de différentes découpes, s'étend d'une référence élaborée : des saucisses de lapin congelées. Venez découvrir cette nouveauté !



# JEUDI 27 FÉVRIER



**13h30 : Temps fort :**

Les CROUS, un partenaire des territoires, parle de son engagement avec Bleu-Blanc-Cœur



**En présence de Mme Bénédicte DURAND, Présidente des CROUS**

Les Crous sont engagés depuis plusieurs années avec la démarche Bleu-Blanc-Cœur, en proposant aux étudiants chaque jour des produits issus de la filière dans leurs restaurants universitaires. Grâce à ces engagements, les étudiants peuvent ainsi adopter de bonnes habitudes alimentaires avec des plats alliant goût, durabilité et consommation responsable tout au long de l'année, tout en bénéficiant de produits de qualité accessibles au quotidien.

Cet échange avec Mme Durand, Présidente des CROUS, sera l'occasion de parler des initiatives des CROUS au national et au cœur des territoires pour une alimentation de haute qualité issue d'une agriculture durable ; la nouvelle offre de porcs Label Rouge et Bleu-Blanc-Cœur, et leurs impacts en matière de nutrition et environnement avec la remise de leur compteur Bleu-Blanc-Cœur.



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

Compteur pour la période : 2024



- +5% de surcoût de production maximum
- + Rémunération plus juste de nos agriculteurs
- + Plaisir, goût et saveur !
- + Animaux en meilleure santé
- + Produits de qualité accessibles à tous

DÉMARCHE ENCOURAGÉE PAR LES MINISTÈRES DE L'AGRICULTURE, DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

www.bleu-blanc-coeur.org

[Je m'inscris au LinkedIn live](#)



# JEUDI 27 FÉVRIER



## LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

**15h00 :**

**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 célèbrera la **troisième 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.

Ce trophée récompense des producteurs fermiers, acteurs de la production animale, de la nutrition animale et de la production végétale... qui sont engagés quotidiennement à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation.





# VENDREDI 28 FÉVRIER

En cuisine  
à 9h30, 12h30 et 16h00



10h30 : Table ronde

« Végétaliser notre assiette : comment, pourquoi et quelles finalités ? Échanges sur les optimisations nutritionnelles possibles en filières fruits et légumes »

**Intervenants :**

**Mme Emmanuelle LIMANTON**, Chercheuse, Université de Rennes

**M. Bernard SCHMITT**, Médecin et co-fondateur de Bleu-Blanc-Cœur

**Mme Marie-Benoît MAGRINI**, INRAE

**Mme Mélanie MARCHAND**, Fruits Rouges & Co

**M. Quentin DEJEAN**, Groupe Ansamble

**M. Marc-André SELOSSE**, Microbiologiste des sols, Expert en biodiversité et agriculture durable

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

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 11H30

Marine Rolland, ambassadrice Bleu-Blanc-Cœur, connue sous le nom de @MimiCuisine prendra la parole en recette !





## VENDREDI 28 FÉVRIER



11h30 : Temps fort

Présentation en avant-première du livre "Une seule santé" de Pierre Weill,  
Co-fondateur de Bleu-Blanc-Coeur

En présence de l'auteur, Marc-André Selosse et Thierry Marx.

Cette enquête est le récit à la première personne de 30 années passées à étudier les liens entre la mauvaise santé des sols, des animaux et celle des hommes qui s'en nourrissent.

Au départ des recherches de Pierre Weill, une simple intuition de jeune agronome. Et si nos pathologies modernes (surpoids, carences, inflammations) trouvaient leur origine au bas de la chaîne alimentaire, bien en amont de nos assiettes : dans nos champs abîmés et nos animaux mal nourris ?

Les industriels lui rétorquent bien vite que c'est impossible, ses pairs affirment qu'une telle hypothèse est difficile à prouver. Mais il persévère. Sept études cliniques et cinq cents publications scientifiques plus tard, en passant par le champ, l'étable et le laboratoire, **Pierre Weill – co-fondateur de la démarche Bleu-Blanc-Cœur - retrace ici le fil de ses découvertes, qui pourraient bien changer notre façon de nous soigner.** Écrit dans une langue simple et enthousiaste, son ouvrage vise à diffuser hors du milieu académique des conclusions de santé publique qu'une partie de l'industrie agro-alimentaire continue pourtant à vouloir ignorer.





## VENDREDI 28 FÉVRIER



13h30 : Temps fort  
« Quand 3 acteurs s'engagent pour la prévention santé. »



Avec Up Coop, le Groupe Vyv, et Bleu-Blanc-Coeur



« Quand la prévention nutritionnelle améliore la santé des gens, de la planète et s'avère favorable à notre économie ? »

Up Coop est une entreprise à mission qui crée des solutions de paiement et des services à utilité sociale et locale. Le groupe donne aux entreprises et collectivités les moyens d'agir au plus près des territoires, en faveur de l'amélioration du pouvoir d'achat et de la qualité de vie des salariés et des citoyens. Depuis 2012, Up Coop a rejoint le collectif Bleu-Blanc-Cœur pour mettre en place des actions communes autour de valeurs humaines et sociétales fortes, partagées de tous tel que l'accessibilité au plus grand nombre à une alimentation de qualité.

Premier acteur mutualiste de santé et de protection sociale en France, le Groupe VYV agit, lui, pour que la santé soit accessible à tous.

Ce temps fort visera à présenter ce qui rassemble ces trois acteurs en matière d'enjeux de prévention santé, de bien manger et de soutien à une agriculture de qualité.

[Je m'inscris au LinkedIn live](#)



# VENDREDI 28 FÉVRIER

**15h00 : Table ronde**  
**« Les 10 ans de la communauté Bleu-Blanc-Cœur.**  
**Manger est un acte citoyen : comment agir à mon échelle ? »**

**Intervenants :**

**M. Régis FEREY**, Ecole Ferrandi Rennes  
**M. Stéphane GEFFROY**, Directeur Super U & ambassadeur consommateur  
**M. Jean-Pierre PASQUET**, éleveur laitier et co-fondateur de Bleu-Blanc-Cœur  
**Mme Corinne SAUDREAU\***, infirmière micronutritionniste et ambassadrice Bleu-Blanc-Cœur  
**Mme Aldina DUARTE RAMOS\***, experte du bien-être, consommatrice et ambassadrice Bleu-Blanc-Cœur

[Je m'inscris au LinkedIn live de cette table ronde](#)

## En cuisine à 14h00

Venez rencontrer et soutenir les étudiants de l'Ecole FERRANDI de Rennes qui nous concocteront de belles recettes autour d'un challenge en cuisine !

FERRANDI  
PARIS  
CAMPUS DE RENNES

## En cuisine à 17h00

**Maître CoQ**  
Le Volaitier

Spécialiste de la **volaille** depuis plus de 50 ans en grande distribution comme en restauration hors domicile, **MAITRE COQ** a rejoint la démarche Bleu-Blanc-Cœur dès 2010, convaincu que bien nourrir les volailles contribue à mieux nourrir l'homme. Les volailles Bleu-Blanc-Cœur 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-Cœur 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.



## SAMEDI 1<sup>er</sup> ET DIMANCHE 2 MARS

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 :



@gourmandinette



@des\_papilles\_qui\_petillent



@FoodCuisine



A suivre en direct !



Des recettes & des dégustations toute la journée

Des Quiz (et ses lots de récompenses!)

POINT



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 : 2023



### DIVERSITÉ & PAYSAGES

- 5 284 Ha

de maïs

- 23 047 Ha

de soja d'importation

Au profit de

+ 2 636 Ha

d'herbe et de luzerne

+ 31 992 Ha

de lin, féverole, colza, lupin et de pois



### ENVIRONNEMENT

- 8,7 T

de produits phytosanitaires

- 141 010 T

de CO2 rejetés dans l'atmosphère

Soit l'équivalent de

+ 730 624 243

de km non parcourus  
en voiture



### NUTRITION & SANTÉ

- 391 T

d'acides gras saturés

+ 359 T

d'oméga 3 dans nos assiettes

Soit l'équivalent de

+ 1 592 973

Français augmentant de 50%  
leurs apports quotidiens en Oméga 3

+5%  
de surcoût de production  
maximum



Rémunération plus  
juste de nos agriculteurs



Plaisir, goût et saveur !



Animaux  
en meilleure santé



Produits de qualité  
accessibles à tous

DÉMARCHE ENCOURAGÉE PAR LES MINISTÈRES DE L'AGRICULTURE, DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT

[www.bleu-blanc-coeur.org](http://www.bleu-blanc-coeur.org)

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

[bleu-blanc-coeur.org](http://bleu-blanc-coeur.org)

OÙ TROUVER NOS PRODUITS  
BLEU-BLANC-CŒUR ?



SUR NOTRE  
SITE INTERNET

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

SUR NOTRE CHÂÎNE  
YouTube



# VOS CONTACTS



## A propos de Bleu-Blanc-Coeur

Bleu-Blanc-Coeur 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-Coeur 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 32 000 citoyens dont plus de 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), Bleu-Blanc-Coeur s'attache à bien nourrir les animaux, pour mieux nourrir les hommes.

Représentant 5 à 10% des parts de production, il existe plus de 2 500 produits 100% français certifiés Bleu-Blanc-Coeur (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...) 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](http://www.bleu-blanc-coeur.org)

Bleu-Blanc-Coeur  
expliqué en 1 minute :



Suivez nos événements en  
direct sur les réseaux  
sociaux



DOSSIER DE PRESSE 2025  
#SIA2025 #BleuBlancCoeur