



**BLEU  
BLANC  
COEUR**

Pour la Terre, les animaux  
et les hommes

Les Temps Forts  
de l'Association  
**Bleu-Blanc-Cœur**

**SALON  
INTERNATIONAL  
DE L'AGRI  
CULTURE**



DOSSIER DE PRESSE

2022

#SIAdesretrouvailles

#BleuBlancCoeur

Salon International de  
l'Agriculture

Du 26 février au 6 mars 2022

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







## Programme des Temps Forts Bleu-Blanc-Cœur au Salon de l'Agriculture 2022

L'équipe Bleu-Blanc-Cœur et ses adhérents seront présents au Salon International de l'Agriculture du 26 février au 6 mars 2022 au Parc des expositions - Porte de Versailles.

Pour cette nouvelle édition placée sous le signe des retrouvailles, l'association a concocté un programme exceptionnel d'animations, de tables rondes, de temps forts et d'événements.

Nous vous invitons donc d'ores-et-déjà à **bloquer dans vos agendas les dates** susceptibles de vous intéresser et à **venir nous rencontrer !**

**RENDEZ-VOUS**  
au Hall 1 – Stand C 022

**SAM 26 & DIM 27**

LA CUISINE DU JOUR



11h00 – 16h00  
Animation Rallye  
« Fétasoup »  
avec l'Open Agri Food

Toute la journée  
Des recettes & des  
dégustations

**LUN 28**

LA CUISINE DU JOUR

NOS  
PRODUCTEURS  
& AMBASSEURS



11h00 – Signature  
de la création du  
Collectif de  
la 3ème Voie

14h00 – Table ronde La santé  
et le climat au cœur des enjeux  
de notre alimentation

15h00 – Table ronde  
Arts & sans

15h30 – Temps fort Remise  
des Trophées de la  
Nutrition Durable  
ARTISANS

**MAR 01**

LA CUISINE DU JOUR



11h00 – Table ronde  
L'affichage  
environnemental au  
cœur des  
préoccupations  
des citoyens ?

14h00 – Table ronde  
Pouvoir d'achat et  
accès à une  
alimentation à haute  
valeur nutritionnelle  
et faible impact  
environnemental :  
comment Bleu-Blanc-  
Cœur peut incarner  
une solution à cette  
dichotomie ?

15h30 – Temps fort  
Remise des  
Trophées de la  
Nutrition Durable  
GMS

**MER 02**

LA CUISINE DU JOUR



10h00 –  
Lancement  
de la gamme

11h00 – Table ronde Une  
seule santé -> la promesse  
des démarches qualité qui  
réunit Bio et Bleu-Blanc-  
Cœur ; mais pas que...

12h00 – Signature  
Convention Orange  
Bleu-Blanc-Cœur

14h00 – Table ronde La  
montée en gamme  
Egalim se fera avec Bleu-  
Blanc-Cœur

15h00 – Temps fort  
Remise des Trophées de

la Nutrition Durable  
pour la collectivité, des  
sociétés de restauration  
aux distributeurs

**JEU 03**

LA CUISINE DU JOUR



11h00 – Table ronde  
Le plus grand  
mouvement citoyen  
de France du « bien  
Manger »

14h00 – Table ronde  
Les paiements pour  
services  
environnementaux

**VEN 04**

LA CUISINE DU JOUR



11h00 – Table ronde  
La nutrition et la  
santé riment avec  
prévention et  
plaisir !

14h00 – Temps fort  
Croiser agriculture et  
gastronomie pour  
allier connaissances et  
savoir-faire

15h30 – Signature  
Manifeste Pour  
une Éducation à  
l'alimentation –  
Open Agri Food

**SAM 05 & DIM 06**

LA CUISINE DU JOUR

NOS  
PRODUCTEURS  
& AMBASSEURS



Toute la journée  
Des recettes & des  
dégustations

Chaque heure  
Un quizz Bleu-Blanc-Cœur

Ce programme sera  
évalué et mis à jour



Chaque jour, des rencontres  
avec nos producteurs, des  
dégustations, des  
découvertes & jeux...

Avec la participation exceptionnelle de :

- Thierry MARX (chef étoilé),
- Dominique SCHELCHER (Président Système U)
- Stéphane GIGANDET (Fondateur Open Food Facts)
- Stéphane LAYANI (Président MIN Rungis)
- Philippe PONT-NOURAT (Président SNRC)
- Sylvie DAURIAT (Présidente Restau'Co)
- Laure VERDEAU (Directrice Agence Bio)
- Vincent COLOMB (Ademe)
- Hayo VAN DER WERF (INRAe)
- Richard RAMOS (Député)
- Solveig DARRIGO (prof. Santé)
- Fabien GIRARD (Earthworm)
- Olivier MEVEL, enseignant chercheur en économie agricole
- Patrice MOYON, Ouest-France
- Alain CANET, Arbres et paysages
- Michel DURU, INRAe
- Béatrice DE REYNAL (Prof. De Santé)
- Laurent REPELIN (Président GECCO)
- Carole CAZABAN, FEEF
- Sabine BONNOT, ITAB
- Grégory Cohen, Chef et journaliste
- Jean-Pierre RENNAUD, Planet A...



# LUNDI 28 FÉVRIER

## 11h00 : Signature de la création du Collectif de la 3<sup>ème</sup> Voie

Lancement de l'association « Collectif de la 3<sup>ème</sup> voie » dont Bleu-Blanc-Cœur prend la 1<sup>ère</sup> présidence tournante

Vincent JOUAN et Marc BONNET, Filière CRC  
Geoffroy CORMORECHE et Marc DE NALE, Demain la Terre  
Florence HURON BLOND, Mr GoodFish  
Iris BORRUT, Les Vignerons Engagés  
Bernard SCHIMTT et Nathalie KERHOAS, Bleu-Blanc-Cœur



NOS PRODUCTEURS  
& NOS  
AMBASSEDEURS



Venez rencontrer nos producteurs Bleu-Blanc-Cœur mais aussi nos Ambassadeurs au cœur de notre cuisine !

## 14h00 : Table ronde

### « La santé et le climat au cœur des enjeux de notre alimentation »

« Comment les enjeux de la santé et du climat sont et/ou devraient être mieux pris en compte dans l'offre alimentaire ? »

#### Intervenants confirmés :

Thierry MARX, Chef étoilé  
Stéphane LAYANI, PDG MIN RUNGIS – SEMMARIS  
Dominique SCHELCHER, PDG - Système U

## 15h00 : Table ronde des Artisans

### 15h30 : Cérémonie de Remise des Trophées de la Nutrition Durable pour les ARTISANS



LES TROPHÉES DE LA  
NUTRITION DURABLE

## 12h00 – 14h00 : Chef Pierre SANG BOYER et Chef Frédéric Simonin en cuisine

17h00 : Chef Gaël MARQUES en cuisine

17h00 : Maxime DION en cuisine

Vous souhaitez  
connaître nos  
Ambassadeurs ?  
Découvrez leurs  
portraits





# MARDI 01 MARS

**11h00** : Table ronde

« L'affichage environnemental au cœur des préoccupations des citoyens ? »

Demain, quels seront les grands enjeux de durabilité et les modalités de l'affichage environnemental ?

**Intervenants confirmés :**

Fabien GIRARD, EARTHWORM

Vincent COLLOMB, ADEME

Stéphane GIGANDET, OPEN FOOD FACTS

Hayo VAN DER WERF, INRAe

Sabine BONNOT, ITAB

**NOS PRODUCTEURS  
& NOS  
AMBASSEDEURS**



Venez rencontrer nos producteurs Bleu-Blanc-Cœur mais aussi nos Ambassadeurs au cœur de notre cuisine !

Des recettes & des dégustations toute la journée

Des Quiz (et ses lots de récompenses!)

**14h00** : Table ronde « Pouvoir d'achat et accès à une alimentation à haute valeur nutritionnelle et faible impact environnemental : Comment Bleu-Blanc-Cœur peut incarner une solution à cette dichotomie ? »

Produire de la qualité en recherchant le maximum d'impacts positifs pour un coût optimisé : un enjeu fort d'actualité ?

**Intervenants confirmés :**

Olivier MEVEL, Consultant en stratégie des filières alimentaires

Sylvie DAURIAT, Présidente de Restau'Co

Richard RAMOS, Député du Loiret

Patrice MOYON, Chroniqueur économique et social – Ouest-France

**15h30** : Cérémonie de remise des Trophées de la Nutrition Durable pour les magasins et enseignes de la grande distribution



**LES TROPHÉES DE LA  
NUTRITION DURABLE**





## MERCREDI 02 MARS

**11h00 : Table ronde**

**« Une seule santé : un objectif qui fédère toutes les démarches de qualité ! »**

La science et la mesure sont les garants des démarches gagnantes, les démarches globales valent mieux que les approches restrictives (marquage du « sans »)

**Intervenants confirmés :**

Laure VERDEAU, Agence Bio

Anne Trombini, Agriculture Du Vivant

Monique AXELOS, Dir. scien&fique INRAe

Régis CHEVALLIER, HVE

Jean-Pierre Renaud, Planet A

**NOS PRODUCTEURS  
& NOS  
AMBASSEDEURS**



**Venez rencontrer nos producteurs Bleu-Blanc-Cœur mais aussi nos Ambassadeurs au cœur de notre cuisine !**

**12h00 : Signature de la Convention Orange & Bleu-Blanc-Coeur**

Engagements d'une offre durable en Restauration collective



**14h00 : Table ronde**

**« La montée en gamme en restauration collective voulue par EGALIM**

Parce que la montée en gamme doit concilier économie, impacts santé et durabilité... Bleu-Blanc-Cœur trouve sa place.

**Intervenants confirmés :**

Philippe PONT-NOURAT, Président du Syndicat National de la Restauration Collective

Laurent REPELIN, Président GECO FOOD SERVICE

Christophe HEBERT, Président AGORES

Arnold PUECH d'ALISSAC, FNSEA

Eric JUTTIN, CGI - Confédération Française du Commerce de Gros et International

**15h00 : Cérémonie de remise des Trophées de la Nutrition Durable pour la restauration collective**

Chaque année, de nombreux acteurs de la restauration collective s'engagent dans des choix d'achats responsables et s'attachent entre autres à assurer une restauration en phase avec des objectifs de qualités nutritionnelles supérieures, d'approvisionnement locaux et environnementaux. Les Trophées de la Nutrition Durable permettent de valoriser les engagements quotidiens de ces collectivités.



**LES TROPHÉES DE LA  
NUTRITION DURABLE**



## JEUDI 03 MARS

### 11h00 : Table ronde « Le plus grand mouvement citoyen de France du « bien Manger » »

Témoignages d'ambassadeurs actifs au sein du mouvement citoyen Bleu-Blanc-Cœur (fort de plus de 20.000 membres)

**Bruno AUFRAY** et **Aldina DUARTE**, Consommateurs Bleu-Blanc-Cœur  
**Pascal TELLIER**, boucher à la Grande Epicerie de Paris **Aubin PAQUIER**,  
Cuisinier/Pâtisseries  
**Corinne SAUDREAU** et **Stéphanie VILLENEUVE**, Professionnelles de Santé  
**Pascal PAQUIER**, Eleveurs CEVAP  
**Benoît DERBEZ**, Eleveur Les Clots de Villeje

### 14h00 : Table ronde « Les paiements pour services environnementaux »

La transition environnementale (enjeux méthane et légumineuses) permise par le financement des services environnementaux en élevage

#### Intervenants confirmés :

**Arnaud HOCHAR**, Climespace  
**Jules CASTRO**, Pur Projet,  
**Daniel CAUGANT**, ARKEA  
**Jean-Pierre PASQUET**, éleveur ambassadeur Bleu-Blanc-Cœur

NOS PRODUCTEURS  
& NOS  
AMBASSEDEURS



Venez rencontrer nos producteurs Bleu-Blanc-Cœur mais aussi nos Ambassadeurs au cœur de notre cuisine !

### 15h00 : Table Ronde : « La filière blé noir, du champ à l'assiette »

#### Intervenants confirmés:

**Fabrice Sablé**, GAEC Sablé  
**Simon Artagnan**, Minoterie Corouge

**Denis Burlaud**, Coopéra&ve Lin 2000  
**Stéphanie Villeneuve**, diététicienne

### 17h00 : Chef Jean-Marie BAUDIC en cuisine

### 18h00 : Chef Bruno GOURDET en cuisine



## VENDREDI 04 MARS

**11h00 : Table ronde**

« La nutri<on et la santé riment avec préven<on et plaisir ! »

Démocra<ser la nutri<on, l'expliquer simplement et la partager pour une « alimenta<on préven<on santé »

**Intervenants confirmés :**

**Solveig DARRIGO**, Diète&cienne nutri&onniste

**Carole GALISSANT**, Directrice pôle culinaire Educa&on - Exper&se Nutri&on SODEXO

**14h00 : Table ronde « Croiser agriculture et gastronomie pour allier connaissances et savoir-faire »**

Forma<on au cœur de la réussite de notre modèle agricole et alimentaire

**Intervenants confirmés :**

Élèves et professeurs des 3 IFAS

Élèves et professeurs, Ins&tut Paul Bocuse

**Pauline DENOUAL**, fille d'éleveur Bleu-Blanc-Coeur et étudiante en forma&on agricole  
**Valen<n BarbedeHe**, Chef de cuisine à St Malo, Ambassadeur Bleu-Blanc-Coeur,  
**Florence Dupraz**, Directrice Open Agri Food

**du Manifeste pour une éduca<on à l'alimenta<on – Open Agri Food**

Parce qu'enseigner l'alimenta<on à l'école est pour nous une nécessité !

**Florence DUPRAZ**, Directrice Open Agri Food  
**Nathalie KERHOAS**, Directrice Bleu-Blanc-Coeur



● ● ● ● Pour la Terre, les animaux et les hommes

**NOS PRODUCTEURS  
& NOS  
AMBASSEDEURS**



**Venez rencontrer nos producteurs Bleu-Blanc-Coeur mais aussi nos Ambassadeurs au cœur de notre cuisine !**

**17h30 : Ambassadeur Mé<ers de Bouche Valen<n BARBEDETTE & son producteur de porc, Yannick DENOUAL, en cuisine**

**RE-DÉCOUVREZ LE  
BEST-OF DU SIA 2020**

**SUR NOTRE  
CHAÎNE**





# VOS CONTACTS

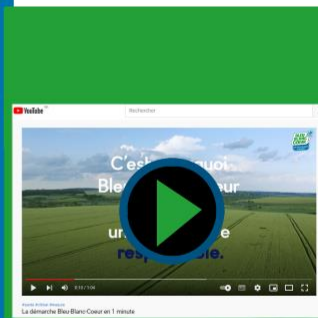
Des questions complémentaires, visuels ou illustrations ?

Suivez nos événements en direct sur les réseaux sociaux



A propos de l'association Bleu-Blanc-Coeur  
Né en 2000 de l'engagement collectif de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, l'association Bleu-Blanc-Coeur est une démarche agricole et alimentaire durable, encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Elle fédère aujourd'hui 7000 éleveurs et 950 acteurs de la chaîne alimentaire ; avec le soutien d'une communauté grandissante de plus de 20 000 citoyens dont 3 000 professionnels de santé et 700 métiers de bouche. Forte de 5 études cliniques (2 autres sont en cours) et plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact sur la santé, Bleu-Blanc-Coeur est devenue en 20 ans un repère pour bien manger.

Il existe plus de 2400 produits issus de filières 100% françaises certifiées Bleu-Blanc-Coeur (pain, farine, œufs, lait, viandes, fromages, yaourts, légumes...) disponibles dans toute la France, alliant qualité nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette. Tous respectent des obligations de résultats (garanties par plus de 5 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des produits nutritionnellement denses, élaborés dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes.



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

DOSSIER DE PRESSE  
2022

#SIAdesretrouvailles  
#BleuBlancCoeur