BLEU BLANC COEUR

Pour la Terre, les animaux et les hommes

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

22 FEVRIER > 1er MARS 2020

Dossier de presse

Salon International de l'Agriculture
Les temps forts de l'association
Bleu-Blanc-Coeur

L'équipe Bleu-Blanc-Cœur et ses adhérents seront présents au Salon International de l'Agriculture du 22 février au 1er mars aux Portes de Versailles **> Hall 1 Allée C Numéro 14**.

Pour ses 20 ans, l'association a concocté un programme exceptionnel d'animations, de tables rondes, de temps forts et d'événements.

Nous vous invitons donc à d'ores et déjà à **bloquer dans vos agendas les dates** susceptibles de vous intéresser… Ce programme sera évolutif et mis à jour jusqu'au 14 février sur **> https://www.bleu-blanc-coeur.org/ .**

Programme de la semaine

Lundi 24

10h00 – Table ronde

Lancement du Concours « **Agriculteurs d'Avenir** »

12h00 – Temps fort

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

15h30 – Temps fort

Signature de l''engagement **Auchan Russie** avec Bleu-Blanc-Coeur

16h00 – Table ronde

Développement de l'association Bleu-Blanc-Cœur **à l'international**

Mardi 25

11h30 – Table ronde

Présentation du partenariat entre Bleu-Blanc-Cœur et le Service du **Commissariat des Armées**

14h30 – Table ronde

Rémunérer les producteurs qui s'engagent pour la santé et l'environnement. Témoignage d' **Edouard Bergeon** + annonce du lancement d'une opération de soutien à la transition agricole par Eurest (Compass Group France)

16h00 – Table ronde

La santé comme pilier de la stratégie RSE – La **Clinique Pasteur**, pionnier de cet engagement

Mercredi 26

10h00 – Table ronde

La communauté des **chefs engagés** de l'association se met à table avec ses producteurs

15h30 – Table ronde

Servir de la qualité en **restauration collective** et répondre aux objectifs de **la loi EGALIM**

16h00 – Temps fort

Remise des Trophées de la **Nutrition Durable** pour 9 lauréats de la collectivité, des sociétés de restauration aux distributeurs

16h30 – Temps fort

Intervention **de M. Layani,** Président du MIN de Paris

Jeudi 27

11h00 – Table ronde

Les **paiements pour services environnementaux** en agriculture : des exemples concrets d'obligation de résultats

15h30 – Table ronde

Bleu-Blanc-Cœur ; une association au service d'une **agriculture en mutation** depuis déjà 20 ans

16h00 – Débat

Des **consommateurs et citoyens** volontaires prendront la parole sur leur vision de l'agriculture à vocation santé de demain

Vendredi 28

11h30 – Table ronde

La **mesure de la densité nutritionnelle** : l'exemple de la filière « fruits et légumes »

15h00 – Table ronde

Le choix de **l'enseigne Pomme de Pain** pour se démarquer : construire un projet en direct avec des producteurs Bleu-Blanc-Cœur

15h30 – Temps fort

Lancement de la **communauté des sportifs** au sein de l'association : quel intérêt pour un sportif de haut niveau de consommer des produits Bleu-Blanc-Coeur ?

Chaque journée est détaillée sur les pages suivantes, tous les intervenants avec une astérisque sont en cours de validation.

Lundi 24 février

10h00 – 10h30 : Lancement du concours « Agriculteurs d'Avenir »

Depuis 2015, 180 fermes remarquables ont été récompensées et accompagnées dans la réalisation de leurs projets grâce à 1,7 millions d'euros de financement par le concours « Agriculteurs d'Avenir ».

« Encourager et récompenser les agriculteurs engagés dans des pratiques agroécologiques positives pour notre environnement. » sera la thématique développée par :

Intervenants :
Jules CASTRO, Responsable des programmes solidaires, Pur Projet
Sophie DANLOS, Directrice, Fermes d'Avenir
Pascal VALOIS, Apiculteur à la Ferme des Clos, Lauréat 2018
Pascal PAQUIER, Président de la CEVAP et éleveur de veau engagé dans l'agroforesterie
Jean-Pierre PASQUET, Co-président de l'association Bleu-Blanc-Cœur et éleveur laitier

Agriculteurs d'Avenir

12h00 – 12h30 : Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable pour les magasins et enseignes de la grande distribution

Depuis la création de Bleu-Blanc-Cœur en 2000, plusieurs enseignes et magasins de la grande distribution se sont engagés auprès de l'association afin de rendre accessible les produits de la filière au maximum de consommateurs. 20 ans après, il est temps de les mettre à l'honneur pour les remercier de leur soutien dans cette belle aventure.

Invité d'honneur : Philippe GOEZTMANN

15h30 : Signature de l'adhésion à Bleu-Blanc-Cœur de AUCHAN RUSSIE

« Annonce du partenariat ainsi que des projets de lancements de produits Bleu-Blanc-Cœur. »

16h00 : Développement de l'association Bleu-Blanc-Cœur à l'international

20 ans d'existence c'est aussi la chance de voir naître des produits Bleu-Blanc-Cœur à l'international…

« Comment et pourquoi la démarche Bleu-Blanc-Cœur fait des émules à l'international ? » des acteurs internationaux viendront témoigner de leurs avancées en termes de développement et de nouveautés de produits.

Intervenants :
Bruno GHAFAR, Responsable des filières chez Auchan Russie
Jean VAN DE PUT, Coordinateur de l'association Bleu-Blanc-Cœur en Belgique
Un représentant adhérent belge
Un représentant Italien
Etienne BENDEL, chargé de développement des filières Bleu-Blanc-Cœur Suisse
Un acteur Suisse à désigner

Mardi 25 février - matinée

COMMISSARIAT DES ARMÉES

11h30 – 12h00 : 3 ans de partenariat avec l'association Bleu-Blanc-Cœur par Commissariat des Armées (SCA)

« Pourquoi le Commissariat des Armées Françaises a depuis 3 ans choisi la qualité Bleu-Blanc-Cœur dans les rations de combat des militaires ? Quels en sont les objectifs, incidences et retours ? » seront les thèmes développés par :

Intervenants :
CRC1 Agathe VASSELIN, Chargée de développement durable, Commissariat des armées
Blandine TAVARD et Romain PAVONI, Responsables techniques des vivres opérationnelles des armées
Membres de l'Institut Biomédical de l'Armée (en cours de désignation)
Daniel PICARD, Administrateur et éleveur de porcs Bleu-Blanc-Cœur
Jean-Pierre PASQUET et Pierre WEILL, Co-présidents de Bleu-Blanc-Cœur

12h00 : Remise de leur compteur Bleu-Blanc-Cœur, un outil de mesure des impacts environnementaux et nutritionnels de leur politique d'achats

Mardi 25 février – après-midi

14h30 : La rémunération des producteurs qui s'engagent pour la santé et l'environnement, témoignage inédit d'Edouard BERGEON
Annonce du lancement d'une opération de soutien à la transition agricole par Eurest (Compass Group France).

Compass, société de restauration engagée dans l'association Bleu-Blanc-Cœur qui siège à son conseil d'administration choisit le stand de l'association pour lancer un projet structurant et d'actualité :

« Rémunérer les producteurs qui s'engagent pour la santé et l'environnement, l'association Bleu-Blanc-Cœur : 20 ans de travail pour fédérer une filière avec du bon sens. »

Intervenants :
Edouard BERGEON*, Réalisateur du film « Au nom de la terre »
Gaétan de L'HERMITE, Président Directeur Général de Compass Group France
Jean-Philippe VAYRE, Co-fondateur de la marque CANTAVEYLOT, éleveur laitier Bleu-Blanc-Coeur
Fabrice HEGRON, Co-fondateur de la marque « En Direct Des Eleveurs », éleveur laitier Bleu-Blanc-Cœur
Marc de NALE, Directeur Général de l'Association « Demain La Terre »
Pierre WEILL, Co-Président de l'association Bleu-Blanc-Cœur

16h00 – 16h30 : L'alimentation au cœur des actions d'un établissement de santé responsable

« Une clinique qui dispense des menus Bleu-Blanc-Cœur à son personnel et ses patients… Quand l'alimentation devient une partie intégrante des soins » sera la thématique développée par :

Intervenants :
Olivier GEOFFROY*, Directeur informatique, technique et logistique, Clinique Pasteur
Docteur SANZ*, Médecin diabétologue, Clinique Pasteur
Jean-François BELLOIS*, Responsable de la restauration, Clinique Pasteur
Michel CANTALOUBE, Eleveur laitier Bleu-Blanc-Cœur
Jean-Philippe VAYRE, Eleveur laitier Bleu-Blanc-Cœur
Nathalie KERHOAS, Directrice de l'association Bleu-Blanc-Cœur

CLINIQUE Pasteur

Mercredi 26 février - matinée

10h00 – 10h30 : La communauté des chefs Bleu-Blanc-Cœur se met à table avec ses producteurs !

De la fourche, à la fourchette… Depuis plusieurs années, les chefs de la restauration commerciale et collective témoignent de leurs intérêts à travailler les produits Bleu-Blanc-Cœur.

« Des binômes producteurs et restaurateurs au service d'une cuisine riche en saveurs et engagée pour La Terre, les animaux et les hommes. »

Intervenants :
Frédéric SIMONIN*, Chef étoilé et meilleur ouvrier de France, Restaurant Frédéric Simonin
Jean-Marie BAUDIC, Chef étoilé et gérant, Restaurant le Ciel de Rennes
Julien GUILLAUME*, Producteur d'œufs Bleu-Blanc-Cœur, Volailles Guilleroises
Gilbert DOMERGUE, Eleveur laitier Bleu-Blanc-Cœur, Cantaveylot
Cédric GASTON, Restaurateur et gérant, Auberge de l'Ady
Valérie PONS, Maître Restaurateur et gérante, Restaurant La Pyramide
Dominique LEVRARD, Eleveur de volailles et administrateur de Bleu-Blanc-Cœur, Ferme du Parc
Christian VALETTE, Eleveur d'Aubrac Bleu-Blanc-Cœur, Ferme des Vialars

Mercredi 26 février – après-midi

15h30 : Servir de la qualité en restauration collective et répondre aux objectifs de la loi EGALIM !

A la suite des Etats Généraux de l'Alimentation, 50% de produits durables sont imposés dans les restaurants collectifs, quelle place pour les produits Bleu-Blanc-Cœur ?

« La montée en gamme en restauration collective et la mise en œuvre de la loi EGALIM » par :

Intervenants :
Stéphane TRAVERT, Député et ancien ministre de l'Agriculture
Laurent TERRASSON, Journaliste spécialisé dans la restauration collective
Esther KALONJI, Déléguée générale du SNRC
Sylvie DAURIAT, Présidente de Restau'Co
Florence LEFORT, Directrice des achats, POMONA
Pierre WEILL, Co-président de Bleu-Blanc-Cœur

16h00 : Cérémonie de remises des Trophées de la Nutrition Durable pour la restauration

BLEU BLANC COEUR

LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

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.

« Remise de 6 Trophées de la Nutrition Durable parmi une 50aine de candidats qui se sont inscrits au concours ! »

Invité d'honneur : Stéphane LAYANI, Président du Marché d'Intérêt National de Paris.

Il annoncera l'Assemblée Générale Bleu-Blanc-Cœur qui se déroulera à Rungis le 23 septembre 2020.

Jeudi 27 février - matinée

11h00 – 11h30 : Comment intégrer les Paiements pour Services Environnementaux en agriculture ?

De la nutrition à l'environnement, il n'y a qu'un pas… L'association l'a compris depuis quelques années en développant une méthode unique de calcul du méthane entérique reconnue par les Nations Unies. A cette époque, l'environnement n'était pas la première préoccupation des Français, mais aujourd'hui qu'en est-il ? Sommes nous prêts à rémunérer les éleveurs qui sont engagés pour la planète ?

« Présentation du guide opérationnel du Ministère de l'Agriculture concernant les PSE et débat sur la démarche environnementale portée par Bleu-Blanc-Cœur. A travers notamment l'exemple des Plans Climat Air Energie Territoriaux. » par :

Intervenants :
Thierry BENOIT, Député du Pays de Fougères ayant porté le projet sur son territoire
Pierre DUPRAZ*, Chercheur en charge de la construction du guide opérationnel pour les PSE, INRAE
Daniel CAUGANT, Responsable du Marché de l'agriculture, Crédit Mutuel Arkéa
Jean-Pierre PASQUET, Eleveur laitier et co-président de l'association Bleu-Blanc-Cœur

15h30 – 16h00 : Bleu-Blanc-Cœur, déjà 20 ans de projets au service d'une agriculture en mutation

Née d'un engouement collectif, l'association Bleu-Blanc-Cœur réunit aujourd'hui tous les maillons de la chaîne alimentaire, cela depuis 20 ans et surtout pour l'agriculture de demain.

« Décryptage de 20 ans d'actions pour mettre sur pied une agriculture à vocation santé et environnement. Qu'est-ce que la démarche Bleu-Blanc-Cœur a apporté à l'agriculture française ? » par :

Intervenants :
Valérie LE ROY, Directrice du Salon International de l'Agriculture
Philippe LEGRAND, Professeur en biochimie et past-président de la Commission Lipides des Apports Nutritionnels Conseillés de l'Agrocampus-INSERM
Guillaume GAROT*, Président du CNA
Denis BURLAUD, Administrateur du collège de la production végétale de Bleu-Blanc-Cœur
Anthony QUINTARD, Eleveur Bleu-Blanc-Coeur
Anne-Cécile SUZANNE, Eleveuse de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur
Et les 3 Co-présidents de l'association Bleu-Blanc-Cœur

16h00 – 16h30 : Débat citoyen sur l'agriculture de demain

« Quels sont les enjeux de l'agriculture pour la Terre, les animaux et les hommes ? Des citoyens engagés seront invités à venir débattre avec les acteurs de la filière. Les attentes des consommateurs sont-elles en phase avec la capacité d'adaptation du monde agricole ? »

Vendredi 28 février - matinée

11h30 – 12h00 : Mesurer la densité nutritionnelle des aliments, l'exemple de la filière « Fruits et légumes »

La densité nutritionnelle des fruits et légumes varie de manière extrêmement importante d'un aliment à l'autre. Comment mesurer cette variation et quels sont les modes de production qui impactent cette qualité ?

« Présentation en exclusivité de l'Indice de densité nutritionnelle des aliments développé par Bleu-Blanc-Cœur. » par :

Intervenants :
Dan KITTREDGE, Agriculteur américain, Fondateur de l'association « Bionutrient Food »
Docteur Aline MERCAN, professionnel de la santé
Anthony BERTHOU*, Diététicien référent chez Yuka
A définir*,Agriculteur référent du réseau BASE
Damien GROS, Directeur du Val Nantais
Pierre WEILL, Ingénieur agronome et co-président de l'Association Bleu-Blanc-Cœur

15h00 – 15h30 : Mise à l'honneur d'un nouveau type de collaboration dans la filière Bleu-Blanc-Cœur

Aujourd'hui, les produits Bleu-Blanc-Cœur se trouvent partout, dans les GMS, dans les restaurants d'entreprises et commerciaux, chez les producteurs fermiers qui pratiquent la vente directe… Mais avez-vous déjà vu des yaourts Bleu-Blanc-Cœur dans la première chaîne de restauration rapide de sandwich en France ? Car ils sont arrivés en vitrine…

« Pourquoi « Pomme de Pain » chaîne française de la restauration rapide a choisi la démarche Bleu-Blanc-Cœur pour se démarquer ? Retour sur un partenariat récent mais prometteur pour les années à venir. » Témoignages par :

Intervenants :
Jean-François CURE*, Directeur de « Pomme de Pain »
Jean-Michel HENNEQUIN, Eleveur laitier Bleu-Blanc-Cœur de la Ferme de Viltain
Thierry GUICHETEAU*, Médecin et administrateur de l'association Bleu-Blanc-Cœur
Jean-Pierre PASQUET, Eleveur laitier et co-président de l'association Bleu-Blanc-Cœur

15h30 – 16h00 : Lancement de la communauté des sportifs Bleu-Blanc-Cœur

« La place de la nutrition chez les sportifs de haut niveau occupe une place importance dans leurs performances. Depuis peu, ils sont de plus en plus nombreux à s'intéresser à l'impact des produits Bleu-Blanc-Cœur dans leur alimentation. Venez à leur rencontre ils vous expliqueront pourquoi ils ont fait ce choix. »

Vos contacts

Nathalie Kerhoas
Directrice de l'association Bleu-Blanc-Cœur
nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com
06 12 51 07 06

Bérengère Girard
Chargée de communication événementielle
berengere.girard@bleu-blanc-coeur.com
07 86 07 37 90

A propos de l'association Bleu-Blanc-Coeur

Née il y a 20 de l'engagement collectif de producteurs, scientifiques, agronomes, consommateurs et professionnels de 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.

Le cahier des ressources de Bleu-Blanc-Cœur est strict et impose aux producteurs engagés dans la démarche des objectifs de moyens et de résultats. Le contrôle de la qualité des produits est un élément clé du processus

La démarche de Bleu-Blanc-Cœur a fait l'objet de 5 études cliniques et 420 publications scientifiques validant l'impact bénéfique pour la santé humaine d'une bonne alimentation animale (herbe, luzerne, lin, légumineuses…).

BLEU BLANC COEUR
Pour la Terre, les animaux et les hommes

Toute la semaine :

Venez à la rencontre des acteurs de la fourche à la fourchette qui travaillent pour que ce mode de production vertueux soit reconnu et accessible au plus grand nombre.

Suivez nos événements en direct sur les réseaux sociaux