

Invitation Presse



LUNDI 19 JUIN 2023

CHEFS À LA FERME

GAEC DU TRISKEL (61)

📍 La Genaudière – 61330 Juvigny-Val-d'Andaine

« Chefs à la ferme » c'est une opportunité pour les chefs de découvrir et déguster les produits Bleu-Blanc-Cœur, accompagnés de producteurs adhérents à la démarche.

Cet événement met les produits Bleu-Blanc-Cœur à l'honneur, avec des chefs de renom curieux et désireux de les cuisiner. Le concept est simple : produits de qualité + producteurs engagés + chefs investis = de bons plats et moments conviviaux ! C'est au cœur de l'exploitation du Gaec du Triskel que des cuisines mobiles seront installées pour permettre aux chefs de travailler les produits Bleu-Blanc-Cœur qu'une dizaine de producteurs leur présenteront. Les chefs pourront ainsi concocter et mettre en lumière les produits de la démarche à partager et déguster ensemble le soir.

Pendant la journée, une visite de la ferme permettra de comprendre les fondamentaux de la démarche Bleu-Blanc-Cœur et les enjeux relevés en matière d'environnement, santé animale, nutrition, et plaisir. Des temps de partage et de transmission prendront également place entre étudiants cuisiniers et chefs autour de ces produits pleins de goût et de sens.

Nous serions ravis de vous accueillir lors de cette journée pour mettre en avant le projet, la démarche, les chefs et les producteurs.

Programme au dos / Merci de confirmer votre présence et votre logistique à : maelys.foricher@bleu-blanc-coeur.com – 07 86 07 37 90 avant le lundi 12 juin 2023.

Contact Presse : Nathalie Kerhoas, Directrice de Bleu-Blanc-Cœur : nathalie.kerhoas@bleu-blanc-coeur.com – 06 12 51 07 06

Les chefs



Boris Campanella
Hôtel de Crillon (75)



Valérie Pons
Le Fort (82)



Pascal Silman
Jane Restaurant
(Marbella - Espagne)



Gabin Bouguet
Le Donjon (76)



Jacques
Delfontaine



David Bisson
Arpège (75)



Cédric Huard
Le Grand Cerf (53)



Aubin Paquier
Frédéric Simonin (75)



Olivier Barbarin
Magma (14)



Franck Quinton
Manoir du Lys (61)



Jean-Christophe
Michelet



Vincent Dejonghe
L'Essentiel (44)

Les producteurs



Yaourts
Crème



Lait
Crème



Fromages de
chèvre



Veau



Yaourts
Tomme



Volailles



Boeuf



Porc



Farine de lin



Fromages

Et d'autres à venir ...



Au Programme

Entre 09h et 10h30 : Accueil au Gaec du Triskel - La Genaudière – 61330 Juvigny-Val-d'Andaine

10h30 : Visite de la ferme et échanges avec les producteurs

12h30 : Brunch offert, réalisé et servi par les élèves des 3IFA

14h30 : Échanges entre les étudiants, les chefs et les producteurs

15h30 : Ateliers cuisine des chefs

Les chefs participants seront répartis en petites équipes sur des cuisines mobiles afin de tester les produits Bleu-Blanc-Cœur et de préparer des plats salés et sucrés pour le soir

19h00 : Service et dégustation des plats réalisés par les chefs l'après-midi



À propos de Bleu-Blanc-Coeur

Bleu-Blanc-Cœur, c'est BON et BIEN.

Née en 2000 de l'**engagement collectif** de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, Bleu-Blanc-Cœur est une **démarche agricole et alimentaire durable**, encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement.

Bleu-Blanc-Cœur vise 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 (herbe, luzerne, lin, féverole...). Elle 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 27 000 citoyens dont 3 700 professionnels de santé et 1 000 métiers de bouche. Forte de **5 études cliniques** (2 autres 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-Cœur s'attache à **BIEN produire** pour que cela soit **BON** pour les animaux, **BON** pour les hommes, **BON** pour l'environnement **et simplement BON !**

Il existe **plus de 2 500 produits issus de filières 100% françaises** certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...) **disponibles dans toute la France**, alliant qualité gustative, 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 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