

## « CHEFS A LA FERME » :

### Un événement BLEU-BLANC-CŒUR autour de la transmission et du partage

Le 19 juin 2023, l'association Bleu-Blanc-Cœur a convié de nombreux chefs de la restauration commerciale à venir rencontrer une douzaine de producteurs engagés dans sa démarche qualité, pour une **journée de partage, cuisine, dégustation et transmission**, avec la participation active d'étudiants apprentis chefs des 3ifa d'Alençon.



*Cette 2<sup>ème</sup> édition de CHEFS A LA FERME, concept de Bleu-Blanc-Cœur qui a vu le jour en 2022 et s'est développé cette année avec des ateliers cuisine « à la "Top Chef" », a ainsi rassemblé plus de 80 personnes dans l'Orne, au Gaec du Triskel – ferme laitière de 140 vaches, adhérent à Bleu-Blanc-Cœur et produisant la gamme Fleurs de Ferme, à Juvigny-Val-d'Andaine (61).*

### Une journée rythmée pour faire le plein de partage, de plaisir autour des produits, et de transmission

Cet événement visait à **mettre les produits Bleu-Blanc-Cœur à l'honneur, avec des chefs curieux et désireux de les cuisiner**, accompagnés d'apprentis, déjà sensibilisés à la démarche, ravis de pouvoir échanger et travailler avec des chefs établis. Le concept est simple : produits de qualité + producteurs engagés + chefs investis = de bons plats et moments conviviaux !

Cette **journée placée sous le signe de l'échange, de la découverte et du dialogue**, a été une respiration inédite pour les éleveurs qui ont eu à cœur d'expliquer leur métier, leur démarche entrepreneuriale et aussi leurs engagements pour produire des aliments de qualité. **Pour les chefs, ce fut une immersion totale dans l'univers de la production et de l'élevage et une encore meilleure compréhension du produit.**

Pendant la journée, une visite de la ferme du Gaec du Triskel leur a permis de **comprendre les fondamentaux de la certification Bleu-Blanc-Cœur et les enjeux relevés en matière d'environnement, santé animale, nutrition, et plaisir.**

De la rotation et mise en place de nouvelles cultures dans la ferme, à l'alimentation diversifiée et équilibrée fournie aux vaches... Le but est bien d'obtenir de meilleurs résultats zootechniques, et *in fine*, **d'améliorer les qualités nutritionnelles, environnementales, et gustatives des produits finis.** Guillaume Bouleau du Gaec du Triskel a pu le confirmer : « *C'est une philosophie de travail différente. Nous apportons à la table des produits de qualité supérieure, il est donc très intéressant de sensibiliser les chefs à notre démarche/ nos engagements, de pouvoir leur faire déguster nos produits et de les voir les travailler.* »

**Des temps de partage et de transmission ont également pu prendre place entre étudiants cuisiniers et chefs autour de ces produits pleins de goût et de sens.** C'est ainsi qu'au cœur de l'exploitation du Gaec du Triskel, des cuisines mobiles ont été installées sous le hangar de la ferme, pour permettre aux chefs de travailler les produits Bleu-Blanc-Cœur présentés par une douzaine de producteurs adhérents. Les chefs ont aussi pu concocter et mettre en lumière les produits de la démarche dans l'après-midi, épaulés des apprentis des 3ifa, afin de pouvoir les déguster avec les producteurs et les bénévoles, le soir.

**Jean-Marie BAUDIC**, chef du restaurant le Ciel de Rennes (35) déjà grand utilisateur des produits Bleu-Blanc-Cœur, ambassadeur de la démarche a alors déclaré : « *Une très belle journée entre chefs et producteurs ; des rencontres tout simplement essentielles, qui nous font tous grandir.* » Quant à **Nicolas LESEUR**, chef à l'international, co-fondateur de l'Organisation Mondiale de la Gastronomie et ambassadeur des Disciples d'Escoffier : « *Aujourd'hui j'ai découvert ce qu'était Bleu-Blanc-Cœur et, humainement, j'ai été particulièrement surpris et conquis.* »

### L'importance de mieux connaître l'origine, les méthodes de production et impacts de notre alimentation

De plus en plus de professionnels de la gastronomie jugent essentiel de mieux connaître et communiquer sur l'origine des produits qu'ils utilisent quotidiennement. « *Nos convives sont maintenant très curieux de l'origine et des méthodes de production de nos ingrédients. Il est très important que nous communiquions à ce sujet et nos producteurs fournisseurs sont donc de plus en plus mis en lumière sur nos cartes* », confirme **Boris CAMPANELLA**, chef des cuisines de l'hôtel de Crillon à Paris (75).

« Sélectionner ou sourcer un produit pour son restaurant n'est pas juste un achat sur cadencier. Derrière le produit, il y a des hommes et des femmes engagés, un terroir, une filière ou des conditions de production et d'élevage qui vont construire la qualité du produit, son impact sociétal, environnemental et nutritionnel. Notre porte-parole, Thierry MARX, explique souvent que le chef, par son acte de cuisine, va donner de la mémoire à l'éphémère. Aujourd'hui, les plats servis par les chefs, sublimant les produits des éleveurs Bleu-Blanc-Cœur étaient définitivement riches de sens, de belles histoires et de valeurs partagées. » glisse **Nathalie KERHOAS**, directrice de l'association Bleu-Blanc-Cœur.

« Pour moi l'expression "du champ à l'assiette" prend tout son sens avec cette journée. » confie la cheffe **Valérie PONS**, du restaurant Le Fort à Montauban (82), Ambassadrice Bleu-Blanc-Cœur depuis plus de 12 ans. « En tant que chefs, cela nous enrichit, et cela nous nourrit aussi. C'est important d'avoir ce lien de confiance car les produits ont certaines caractéristiques techniques, et si nous voulons les maîtriser en cuisine, à la cuisson, et "vivre le produit"... Il est important que nous sachions comment il est né ».

Un de nos partenaires du jour, le maraîcher **Sébastien ARGENTAIN** d'Octeville sur Mer (76), référent au collège culinaire de France et fournisseur de tables de grands chefs avec ses légumes de haute qualité, a aussi déclaré : « Toujours un plaisir de participer à un événement Bleu-Blanc-Cœur : on y fait plein de rencontres ! Echange et partage sont nombreux avec les chefs, et il y a de superbes recettes à la fin avec nos produits ; c'est donc toujours très intéressant. » Nous remercions par ailleurs chaudement la Maison Argentin pour leurs légumes, Norhuil pour leurs huiles, et la Ferme des Matellières pour leurs cidres et jus de pommes.

Enfin, **Boris CAMPANELLA**, chef des cuisines de l'hôtel de Crillon à Paris (75) a ainsi conclu la journée : « Les produits Bleu-Blanc-Cœur mettent en avant des terroirs, des savoir-faire, ces hommes et ces femmes qui s'engagent pour une qualité, respectueux de l'environnement, de la nutrition des animaux et de la biodiversité... Cela ne peut que donner des produits de grand goût, auxquels on ne peut qu'adhérer ! »

Lien de téléchargement pour les photos HD du jour : >> [cliquer ici](#) <<



### Les participants à cette journée :

**Les chefs :** Chef Boris CAMPANELLA - Hotel de Crillon, Paris (75) | Cheffe Valérie PONS - Le Fort, Montauban (82) | Chef Jean-Marie BAUDIC, Le Ciel de Rennes (35) | Chef David BISSON, Arpège (75) | Chef Jean-Christophe MICHELET - Maison Michelet, Éguzon-Chantôme (36) | Chef Nicolas LESEUR, chef à l'international | Chef Aubin PAQUIER - Restaurant Frédéric Simonin, Paris (75) | Chef Nicolas VANNIER - Perier du Bignon, Laval (53) | Chef Jacques DELFONTAINE - Asso Passion Cuisine | Cheffe Mirana ROBINSON - Diététicienne Nutritionniste / Pâtissière | Chef Yoann BALIDAS - Le Grand Cerf, Ernée (53) | Chef Corentin LUCE - La Belle Époque, Bagnoles-de-l'Orne (61) | Chef Clément BILLERET – Le Donjon, Etrétat (61) | Chef Benoît CELLO – Bistrot Racines, Chartres (28) | Chef Mickaël HEROUX, Bois Joli, Bagnoles-de-l'Orne (61).

**Les producteurs Bleu-Blanc-Cœur :** Gaec du Triskel (yaourt, crème et fleur de lait « Fleurs de Ferme ») | SAS de Nous à Vous (lait et crème « En Direct des Éleveurs ») | La Bazinière (yaourts et tomme) | Le Chêne Blanc (fromages de chèvre) | Ferme Du Parc (volailles) | CEVAP (veau « Le Veau de nos Éleveurs ») | Les Bouilles de Cauquigny (fromages), Ferme de Marso et Cochon du Chenot (porc) | Linette® (farine de lin) | Bœuf Fermier du Maine (bœuf) | Dégustoinfoin (produits dérivés du foin) | Pointe de Penmarc'h (sardines) | Melle et une Pâte (pâtes).

### A propos de Bleu-Blanc-Cœur : 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 tout 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](http://www.bleu-blanc-coeur.org)