

Le Végétal en Fête, 27 novembre 2019



le Végétal
en Fête
Beyond Starch

DES INGRÉDIENTS UNIQUES
D'ORIGINE VÉGÉTALE AU CŒUR
DE VOTRE ALIMENTATION

Protéines
Végétales

Fibres

Huiles

Amidon

Muscles Poin

Muscle Patate

Muscle Blé

Muscle Main

- Le lieu : l'École de Boulangerie et de Pâtisserie – Bercy Paris 12^e



- **Le Végétal en Fête : Pour qui ?**

- Destiné **aux étudiants diététique, en cuisine, en pâtisserie, aux nutritionnistes-diététiciens et aux utilisateurs de ces ingrédients** (représentants d'organisations professionnelles).
- Pour donner un temps de **dialogue** avec la société civile, **expliquer** les ingrédients de l'amidonnerie, donner des **exemples concrets** et rappeler leur rôle dans l'alimentation des français.



• Qu'est ce que c'est ?

- Après le succès de la première édition (L'Amidon en Fête 2018), l'USIPA réitère l'expérience. **Renommé cette année « Le Végétal en Fête Beyond Starch »**, il aura lieu le 27 novembre sous le **haut-patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**.
- « **Le Végétal en Fête - Beyond Starch** » : **à Paris, comme en région**
 - ✓ La journée parisienne sera organisée en trois temps :
 - un premier temps avec des **journalistes** de la presse « bien être et santé » (non public),
 - un second avec des **étudiants en cuisine et diététique, des professionnels**.
 - ✓ La Chef Joy-Astrid (candidate TOP CHEF 2016), un agriculteur, une diététicienne et un expert-application Amidonnerie prendront la parole.
 - ✓ Des concours culinaires seront organisés dans les laboratoires de l'école où un prix sera remis à la meilleure réalisation d'étudiants.
 - un troisième avec des **blogueurs (non public)**.
- Pour la première fois, elle sera **déclinée à l'échelle européenne** avec des actions en Allemagne, aux Pays-Bas...
- Le Végétal en Fête s'inscrit dans la campagne européenne



- Le programme à Paris

LE PROGRAMME EN DÉTAIL

En présence, des représentants de la filière agricole et alimentaire, des équipes de l'Ecole de Boulangerie Pâtisserie de Paris, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



TÉMOIGNAGES - 13H45 / 15H30

Ghislain Mascaux, Agriculteur de la filière
'Une agriculture au service des ingrédients issus du végétal'

Anne Wagner, Directrice R&D
'A la rencontre des propriétés insoupçonnées des produits issus du végétal'

Océane Subregis, Diététicienne-nutritionniste
'Découverte des atouts nutritionnels : fibres, protéines, amidon, sirops de glucose, maltodextrines...
des ingrédients de choix au cœur de notre alimentation'



Joy-Astrid Poinot, Chef cuisinier
Candidate Top Chef 2016
'Secrets de cuisine et de pâtisserie',
avec une collation végétale

CHALLENGE TOP VÉGÉTAL - 15H30 / 17H

Etudiants diététiciens et étudiants chefs pâtissiers/cuisiniers s'affrontent pour réaliser la meilleure recette avec des ingrédients issus du végétal :

- Une recette imposée : des pancakes.
- Une recette libre : un tartinable.
- Une contrainte : intégrer a minima un ingrédient du végétal !



Quelle équipe réalisera la meilleure recette ?

RETROUVEZ ÉGALEMENT UN PARCOURS D'ANIMATIONS
« LE VÉGÉTAL DANS TOUS SES ÉTATS » !



Invitation étudiant

le Végétal en Fête
Beyond Starch

INVITATION
Les fabricants d'Ingrédients Issus du végétal ont le plaisir de vous convier à la 2ème édition de leur journée annuelle

sous le haut patronage

 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

MERCREDI 27 NOVEMBRE
Ecole de Boulangerie Pâtisserie de Paris
64 Rue des Pirogues de Bercy, 75012 Paris
Dugommier 6
Cour Saint-Émilien 14

LE TEMPS FORT À NE PAS MANQUER, SPÉCIALEMENT POUR VOUS...

LE CHALLENGE TOP VÉGÉTAL
Venez affronter d'autres étudiants ou soutenir vos camarades, lors d'un concours culinaire autour des ingrédients du végétal. Prix à gagner!

ANIMÉ PAR
Joy-Astrid Poinot, candidate Top Chef 2016

POURQUOI PARTICIPER ?
Une occasion unique :
- Pour dialoguer avec des experts et rencontrer des professionnels chefs cuisiniers, diététiciens nutritionnistes, fabricants
- Pour découvrir les ingrédients issus du végétal et leurs dérivés : amidon, sirops de glucose, protéines et fibres
Ces ingrédients souvent méconnus n'auront plus aucun secret pour vous !


Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés

Places limitées - Inscrivez-vous par mail
Contact : Agence Nutrition / Mairie Larayssie
m.larayssie@nutrition.com / 05 47 74 80 16
Réponse souhaitée avant le 01/11

Le Végétal en Fête s'inscrit dans le cadre de la campagne européenne


le Végétal en Fête
Beyond Starch

INVITATION
Les fabricants d'Ingrédients Issus du végétal ont le plaisir de vous convier à la 2ème édition de leur journée annuelle

sous le haut patronage

 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

MERCREDI 27 NOVEMBRE
Ecole de Boulangerie Pâtisserie de Paris
64 Rue des Pirogues de Bercy, 75012 Paris
Dugommier 6
Cour Saint-Émilien 14

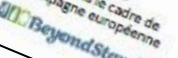
LE TEMPS FORT À NE PAS MANQUER, SPÉCIALEMENT POUR VOUS...

DES INTERVENTIONS D'EXPERTS VARIÉS
Découvrez les ingrédients du végétal comme vous ne les avez jamais vus :
- Tout le savoir-faire de la filière
- Des propriétés insoupçonnées
- Leurs atouts nutritionnels
- Secrets de cuisine et de pâtisserie

POURQUOI PARTICIPER ?
Une occasion unique :
- Pour dialoguer avec des experts et rencontrer des professionnels chefs cuisiniers, diététiciens nutritionnistes, fabricants
- Pour découvrir les ingrédients issus du végétal et leurs dérivés : amidon, sirops de glucose, protéines et fibres
Ces ingrédients incontournables dans vos professions seront mis à l'honneur !


Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés

Places limitées - Inscrivez-vous par mail
Contact : Agence Nutrition / Mairie Larayssie
m.larayssie@nutrition.com / 05 47 74 80 16
Réponse souhaitée avant le 01/11

Le Végétal en Fête s'inscrit dans le cadre de la campagne européenne


Invitation professionnel

- Un atelier spécialement dédié aux journalistes grand public, sur le thème des ingrédients du végétal/ bon, nomade, sain



INVITATION PRESSE

Les fabricants d'Ingrédients issus du végétal ont le plaisir de vous convier à la 2ème édition de leur journée annuelle

sous le haut patronage



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

MERCREDI 27 NOVEMBRE
 Ecole de Boulangerie Pâtisserie de Paris
 64 Rue des Plogues de Bercy, 75012 Paris
 Dugommier 6
 Cour Saint-Émilien 14



ATELIER JOURNALISTES - 9H / 11H

Réalisation de recettes issues des ingrédients du végétal, healthy et nomades, adaptées à nos vies à 100 à l'heure !

ANIMÉ PAR
 Joy-Astrid Poinot, candidate Top Chef 2016
 Océane Subregis, diététicienne-nutritionniste

POURQUOI PARTICIPER ?

Une occasion unique :

- Pour dialoguer avec des experts et rencontrer des professionnels chefs cuisiniers, diététiciens-nutritionnistes, fabricants
- Pour découvrir les ingrédients issus du végétal et leurs dérivés : amidon, sirops de glucose, protéines et fibres

Une ambition : mettre en lumière ces produits et leurs propriétés indispensables pourtant encore méconnues.

Le Végétal en Fête s'inscrit dans le cadre de la campagne européenne



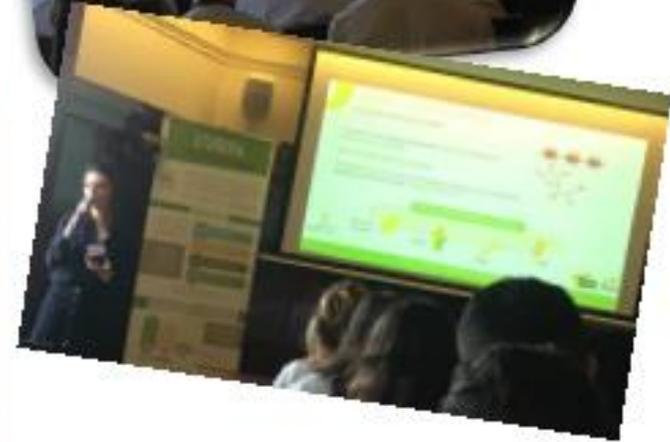


Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés et de leurs dérivés

Inscription avant le 01/11
 Agence Ressources De la Nature
 Fadela BENABADJI
 01 85 09 83 70 / 06 11 34 22 99
 fbenabadji@agence-rdn.com
 Mathilde LEHOUX
 01 85 09 83 71 / 06 09 49 09 78
 mlehoux@agence-rdn.com

- Retour en images sur l'édition 2018 à PARIS (syndicat des boulangers-pâtisseries Grand Paris)

CONFERENCE DE PRESSE ET TEMOIGNAGES D'EXPERTS



ATELIERS LUDIQUES ET PEDAGOGIQUES, DEMONSTRATIONS



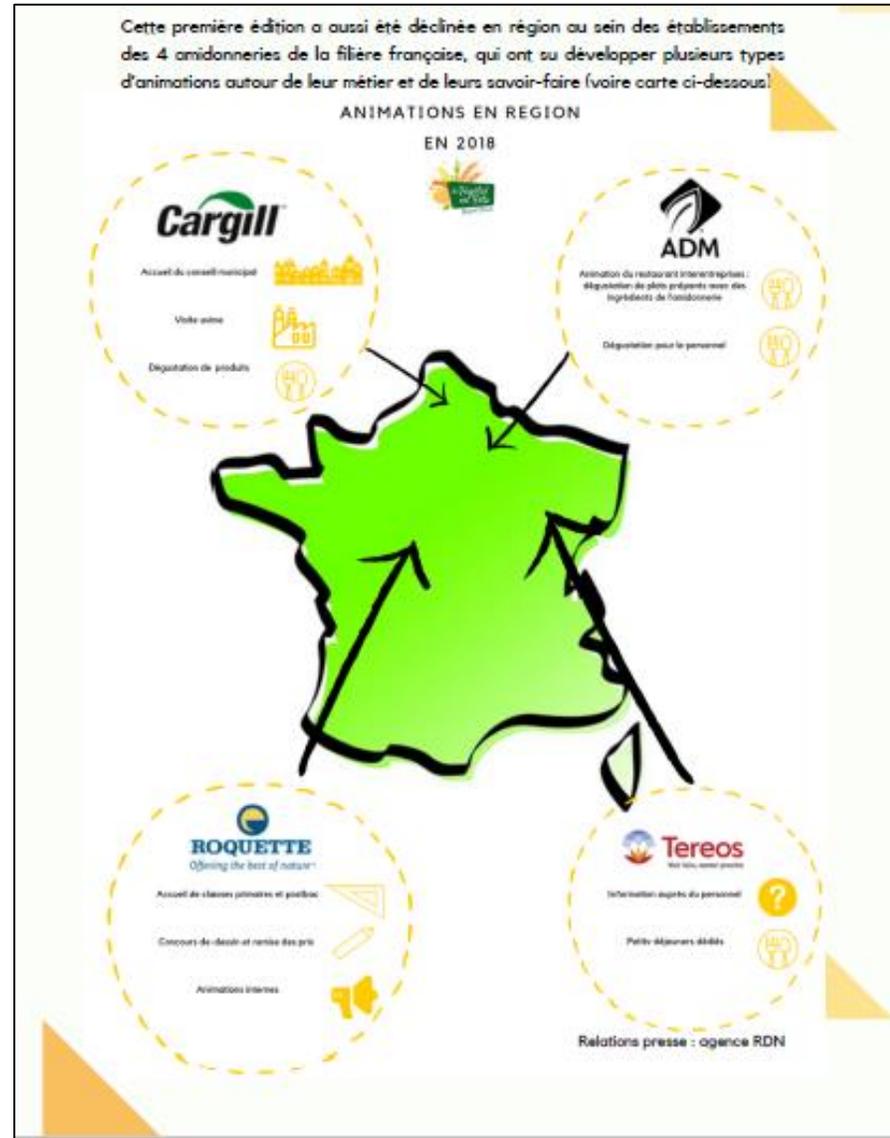
ATELIERS CULINAIRES BLOGUEUSES



CHALLENGE TOP AMIDON – Equipes étudiants Diététique/Boulangerie-Pâtisserie



- Retour en images sur l'édition 2018 EN REGION



Extrait dossier de presse –
AG USIPA du 1^{er} octobre 2019