

[FOIRE DE CHÂLONS EN CHAMPAGNE 1<sup>er</sup>-10 septembre 2023]  
**Le Village VIVESCIA s'agrandit avec un fournil  
et propose un voyage « des Champs à la Table » encore plus immersif !**

Partenaire fidèle depuis plus de 10 ans aux côtés de la Foire de Châlons en Champagne, VIVESCIA répond à nouveau présent pour cette édition 2023. Les équipes de la Coopérative et de VIVESCIA Industries se sont toutes mobilisées pour embarquer les visiteurs, petits et grands, dans un nouveau voyage « des Champs à la Table », encore plus immersif !

Véritable concentré des métiers du Groupe, le Village VIVESCIA 2023 continue à raconter les céréales et les métiers du grain « des champs à la Table », avec ses maquettes, son espace végétal autour des cultures du blé, de l'orge, du colza.... Changement climatique, préservation de la biodiversité, transitions agricoles et alimentaires, autant de défis collectifs à relever tous ensemble, sans oublier nos liens aux territoires, nos liens de solidarité à partager.

Grande nouveauté 2023, le Fournil fait son entrée dans le Village VIVESCIA, où l'on peut apprendre à faire du pain et le déguster en compagnie de la Confrérie des Boulangers des Grands Moulins de Paris ... Et bien sûr, encore plus d'ateliers pour les petits et les grands, et de séances de dégustation pour les gourmands avec Francine et Délifrance !



## **Le Village VIVESCIA, entre rencontres, pédagogie et convivialité ...**

Située au cœur de son territoire coopératif et d'une région qui abrite nombre de ses sites de production, la Foire de Châlons fait partie des rendez-vous majeurs du Groupe VIVESCIA. Nos équipes se réjouissent d'accueillir tous les publics : agriculteurs-coopérateurs et leurs familles, grand public, élus locaux et autorités, professionnels de la filière, et bien sûr tous les gourmands curieux d'en savoir plus sur l'itinéraire du grain de la ferme à la table ! Cette année, pour mieux les accueillir et proposer de nouvelles animations pédagogiques autant que ludiques, en particulier pour les enfants, **le Village VIVESCIA change de place et s'agrandit.**

**Comme tous les ans, le village valorise les pratiques des agriculteurs coopérateurs VIVESCIA en faveur d'une agriculture responsable et plus durable.**

**Présent sur toute la chaîne de valeur des grains, VIVESCIA entend également faire honneur à tous ses métiers. Ils sont nombreux, diversifiés, parfois en tension car en pleine mutation : Agriculture(s), Malterie, Meunerie et Boulangerie-Pâtisserie-Viennoiserie... Cette année encore, des experts seront sur place pour expliquer leur mission et la manière dont chacun, à son niveau, s'engage dans la démarche de développement durable LINK qui se déploie au sein du Groupe.**

## **Un voyage des Champs à la Table : montez à bord !**

**Comme une invitation au voyage « de la Ferme à la Table » : la montgolfière VIVESCIA survolera la Foire tous les jours !** Sa nouvelle enveloppe arbore les couleurs du Groupe et de sa marque iconique Francine : la farine de référence pour la cuisine faite maison, fière de ses racines agricoles. Mais le voyage des Champs à la Table commence vraiment sur l'allée « blé » de la Foire.



**Pour entrer dans le Village VIVESCIA, il faut d'abord « traverser les champs » ...**

- **« Tour de plaine » dans l'espace végétal** - VIVESCIA accueille les visiteurs au milieu des cultures de blé, d'orge, de colza, des couverts végétaux, et une haie qui, dans les champs, contribue à la préservation de la biodiversité (faune et flore). Cet espace est une véritable vitrine des pratiques agronomiques des agriculteurs-coopérateurs du territoire pour améliorer la santé de leurs sols, diminuer leurs émissions de gaz à effet de serre (GES), stocker du

carbone... **Pour en savoir plus, il suffit de scanner les QR Codes qui émergent des céréales et d'écouter les experts agronomiques VIVESCIA en podcast !**

- **La Ferme** - Cette année, la grande « maquette ferme » présente deux nouveaux outils : un robot qui désherbe mécaniquement les champs (réduisant l'utilisation d'herbicides) et un tracteur à hydrogène. L'agriculture au futur !
- **Le Moulin et la Malterie** - Ces deux maquettes géantes sont la reproduction de deux grands sites de production régionaux VIVESCIA : la malterie de Vitry-le-François et le moulin de Brienne-le-Château. A côté, deux petits films projetés sur écran permettent aux visiteurs de découvrir les coulisses de la transformation du blé en farine et de l'orge en malt, avant l'étape dégustation !

### **Promesse tenue : le voyage se poursuit jusqu'à la Table !**

Au cœur du Village, les visiteurs sont invités à déguster pains, gâteaux et viennoiseries, des rencontres avec des passionnés du grain sous toutes ses formes, des ateliers et des animations pédagogiques. Parmi les temps forts...

### **Un authentique fournil avec des boulangers de la Confrérie des Boulangers Grands Moulins de Paris !**

Ce « corner » Boulangerie se veut à la fois espace d'apprentissage et de dégustation.

Au programme :

- des pains et des viennoiseries à savourer tout juste sortis du four : pas moins de **200 baguettes** façonnées à partir de farines locales et **une centaine de viennoiseries** y seront préparées et cuites chaque jour !
- des « **ateliers Pain** » pour les enfants le 6 septembre après-midi et lors des 2 week-ends de la Foire. Initiés par les experts de la Confrérie des Boulangers GMP, petits ... et grands y découvriront les secrets de la fabrication du pain. Pour faire du bon pain, il faut des bons grains et de la bonne farine, mais cela ne s'improvise pas !



### **La « Journée Francine » sous le double signe de la Gourmandise et de la Solidarité**

Gourmandise avec une **animation « crêpes et gâteaux Francine »** le mercredi après-midi : 4 ateliers jeux autour de la thématique Francine (culture du blé, différents types de farine), fabrication de recettes gourmandes en famille...

**Solidarité aussi** car le Village VIVESCIA accueillera des agriculteurs ayant participé à l'opération « **Don de blé** » et les bénévoles des **Banques Alimentaires** de la région avec lesquelles le Groupe a engagé, en 2022, un partenariat de 3 ans. Objectif : couvrir les besoins annuels en farine Francine des

populations en situation de précarité alimentaire. Pour mémoire, quelques chiffres : 70 tonnes de blé données par les agriculteurs coopérateurs VIVESCIA sur la récolte 2022 et transformées par Grands Moulins de Paris = 65 000 paquets de farine Francine offerts à 48 000 foyers.

**De l'orge à la bière : rencontre avec un artisan brasseur pas comme les autres** - Maxime Olivier est brasseur ET Technico-commercial chez VIVESCIA : il sait donc tout sur les orges, le malt et l'art de faire de la bonne bière. Il sera présent dès le vendredi 1er septembre ainsi que le week-end des 2 et 3 septembre. Trois fins de journées qui promettent d'être aussi conviviales qu'instructives ...

## **VIVESCIA engagé en faveur des fermes du territoire, de la biodiversité et de la lutte contre le changement climatique**

Engagé dans une démarche de développement durable concrète et ambitieuse, VIVESCIA exposera les enjeux auxquels le monde agricole est confronté, et les réponses que les experts du Groupe apportent au quotidien, à travers l'agronomie, les partenariats et les programmes innovants conduits sur le territoire en collaboration avec les agriculteurs coopérateurs. Ce qui n'exclut pas une mise en scène attractive ! A ne pas rater...

**Une fresque de 14 mètres de long et des panneaux pédagogiques pour comprendre comment le Groupe prépare l'avenir, et pourquoi, chez VIVESCIA, l'agriculture fait partie des solutions pour lutter contre le changement climatique.** Parmi les thèmes abordés : sa stratégie Climat ; sa Charte de management environnemental ; ses actions en faveur de la Biodiversité ; Transitions, son nouveau programme d'accompagnement global pour allier performance et résilience des fermes ; ses filières d'excellence et son Club Francine, ses actions de solidarité sur le territoire ; son projet de recherche sur la mutation des entreprises agricoles ; son Comité Jeunes Agriculteurs...

## **VIVESCIA, acteur du lien, encore et toujours ...**

Lieu d'échanges et de rencontres, la Foire de Châlons est l'endroit idéal pour illustrer les liens profonds qui unissent VIVESCIA avec les agriculteurs, les clients, consommateurs et grand public : lien entre la Terre et les Hommes, lien entre cultiver et transformer, lien entre les agriculteurs-coopérateurs, les citoyens, les consommateurs et les clients ... Lien parce que son modèle coopératif repose sur la collaboration et que son modèle de développement est fondé sur des filières et une chaîne de valeur, des Champs à la Table. En résumé, parce que VIVESCIA vit et agit en interdépendance étroite avec son écosystème.

### **Et tous les jours...**

- **Le « Bar des céréales »** dédié aux agriculteurs-coopérateurs VIVESCIA est ouvert : c'est par excellence un lieu d'échanges et de convivialité entre les, agriculteurs et les collaborateurs
- **Le Jeu Concours pour petits et grands** : il est accessible à tout le monde et tout le monde gagne un lot !

**RENDEZ-VOUS A LA FOIRE DE CHALONS DU 1<sup>er</sup> AU 10 SEPTEMBRE 2023**



**Contact presse :**

**Antoine Frenoy - [antoine.frenoy@vivescia.com](mailto:antoine.frenoy@vivescia.com) - 06 49 30 42 47**

**A propos du Groupe VIVESCIA** - VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale avec 3,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires au 30 juin 2022 et 6 700 collaborateurs, répartis sur 24 pays. Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA appartient à 10 000 agriculteurs-entrepreneurs du Nord-Est de la France. VIVESCIA s'attache à prendre soin du grain, de la Table aux Champs, avec son collectif d'hommes et de femmes engagé dans des filières végétales durables. 3,6 millions de tonnes de céréales sont collectées chaque année par la Coopérative et ses filiales agricoles, 1 bière sur 10 dans le monde est produite avec notre malt grâce au savoir-faire de Malteurop. Notre farine Francine est présente dans la cuisine d'un foyer français sur trois. Chaque jour, Les Grands Moulins de Paris accompagnent près d'un boulanger sur trois. Des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées, gourmandes, en France et dans le monde grâce aux croissants, viennoiseries, pâtisseries et pains, fabriquées par Délifrance. Nos expertises se déploient aussi dans la filière maïs semoulier avec Kalizéa, la nutrition animale avec Nealia, et au sein de l'écosystème des biotechnologies et de la chimie du végétal avec ARD.

[www.vivescia.com](http://www.vivescia.com)