



CAHIER DES RESSOURCES



Les cahiers des ressources Bleu-Blanc-Cœur constituent le lien entre tous les adhérents de l'association : consommateurs, paysans, nutritionnistes, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, professionnels de la santé et scientifiques.

Chaque membre se doit d'en prendre connaissance et s'engage à les appliquer.

#SOMMAIRE

#1

Déclaration commune

La déclaration commune est « immuable » et constitue la **raison d'être** de Bleu-Blanc-Cœur.

Cahier des charges et des engagements

Les cahiers des « charges et des engagements » décrivent en détail les **modes de production et les mesures analytiques** qui caractérisent les produits Bleu-Blanc-Cœur.

Ils sont proposés par le conseil d'administration de l'association (composé de médecins, paysans, agronomes, consommateurs, transformateurs, distributeurs) et validés par son conseil scientifique (scientifiques ayant publiés dans la presse scientifique à comité de lecture, majoritairement issus des Instituts publics).

Les recueils des engagements **évoluent au fur et à mesure de l'acquisition de nouvelles connaissances** après débats au sein de la gouvernance.

#2

#3

Notice technique

Pour chaque espèce (animale ou végétale) concernée par un mode de production Bleu-Blanc-Cœur, **une notice technique résume les obligations, les contraintes, les analyses et contrôles, la comptabilité matière nécessaire.**

« Cahier des témoignages et des communautés »

Nombreux sont les acteurs de la chaîne alimentaire (professionnels de santé, éleveurs, chefs cuisiniers, scientifiques...) qui participent à la **construction du mouvement Bleu-Blanc-Cœur** et qui apportent les **cautions** à son développement. Retrouvez leurs témoignages.

#4

#1

DÉCLARATION COMMUNE

L'ESSENTIEL

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche d'agriculture à vocation santé, née du constat suivant :

- **Les maladies dites « de civilisation » ne cessent de progresser** : obésité, cancer, diabète, dépression, maladies cardiovasculaires ou neuro-dégénératives...
- **Ces maladies sont des « maladies nutritionnelles » liées principalement à des carences et des déséquilibres** dans la composition des aliments qui nous nourrissent.
- **La densité nutritionnelle des aliments** (Omega 3, Antioxydants, Vitamines, etc...) **a baissé** avec la mise en place de la production agricole de masse.

Pour améliorer / restaurer cette densité nutritionnelle, **les aliments Bleu-Blanc-Cœur respectent un mode de production qui intègre et mesure la santé des sols, des animaux et des hommes.**

« Ce mode de production intègre des objectifs de santé du sol, de santé et de bien-être des animaux, de préservation de l'environnement et de juste et meilleure rémunération des producteurs »



EN FRANCE, COMME DANS LA PLUPART DES PAYS OCCIDENTAUX :

1. Les maladies dites « de civilisation » ne cessent de progresser :

Obésité, cancer, diabète, dépression, maladies cardiovasculaires ou neuro-dégénératives... Ces épidémies non infectieuses, à composantes nutritionnelle et environnementale ne peuvent pas être enrayerées par la seule chimie pharmaceutique et/ou par les efforts de comportements des consommateurs.

2. Ces maladies dites aussi « inflammatoires à bas grade » sont liées à des carences et à des excès nouveaux dans la composition des aliments qui nous nourrissent. La densité nutritionnelle des aliments (Oméga 3 anti-inflammatoires, polyphénols antioxydants, vitamines, etc...) a baissé avec la mise en place de la production agricole de masse.

3. La densité nutritionnelle des aliments (Oméga 3 anti-inflammatoires, antioxydants, vitamines, oligo-éléments...) est liée à leur mode de production agricole. Elle ne doit pas être la résultante d'enrichissement industriel en nutriments (ex. Lait enrichi en huile de poisson riche en Oméga 3).

POUR AMELIORER / RESTAURER CETTE DENSITE NUTRITIONNELLE, IL FAUT :

1. Des sols sains, nourris de diversité et d'alternances de cultures de différentes familles (céréales, oléagineux et indispensables légumineuses).

2. Des animaux sains, nourris avec variété, équilibre et avec des matières premières végétales d'intérêts nutritionnels produites localement (en écartant progressivement les matières premières issues d'importation de pays-tiers, ou issues de monoculture, ou issues de variétés OGM...)

3. Des animaux élevés dans le respect du bien-être de leur 5 droits fondamentaux : ne pas souffrir de faim et de soif, ne pas souffrir de contraintes physiques, être indemnes de douleurs, blessures et maladies, avoir la liberté d'exprimer les comportements normaux, être protégés de la peur et de la détresse.

4. Des modes de transformation respectueux du produit de base avec un minimum de transformation et un minimum d'ajouts.

Les aliments Bleu-Blanc-Cœur respectent un mode de production qui permet de rétablir une densité nutritionnelle conforme à nos besoins physiologiques. Ces modes de production sont élaborés sur la base d'une démarche scientifique qui mesure les impacts sur la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète dans le cadre d'essais publiés dans la presse scientifique à comité de lecture.

#1

DÉCLARATION COMMUNE

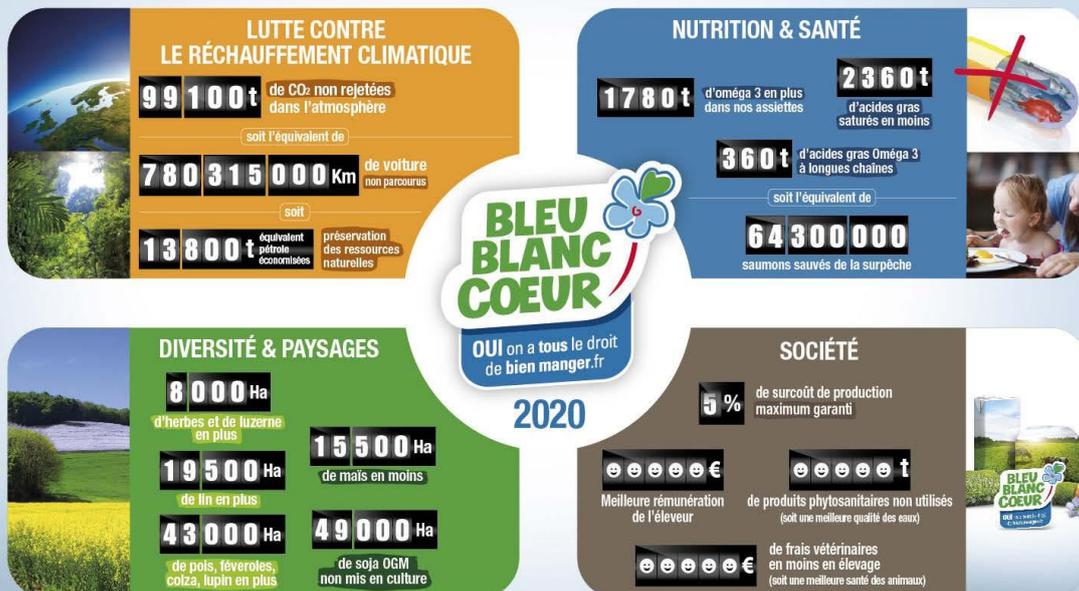
LE SAVIEZ-VOUS ?

A l'échelle d'une population, les impacts d'un changement des modes de production et d'élevage sur la santé publique et l'environnement sont énormes.

En témoignage, le tableau ci-dessous, issu des accords collectifs signés par l'association Bleu-Blanc-Cœur avec les représentants de l'état français et qui précise les impacts mesurés de la démarche Bleu- Blanc-Cœur pour la santé, pour l'environnement et pour la société :

BLEU-BLANC-CŒUR A DÉVELOPPÉ UN COMPTEUR QUI CALCULE LES IMPACTS NUTRITIONNELS, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX DE SES PRODUITS.

Ce compteur est validé par le comité d'experts du Programme National de l'Alimentation (Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé).



BLEU-BLANC-CŒUR ORGANISE UNE AGRICULTURE SOUCIEUSE DE LA SANTÉ DE LA TERRE, DES ANIMAUX ET DES HOMMES.

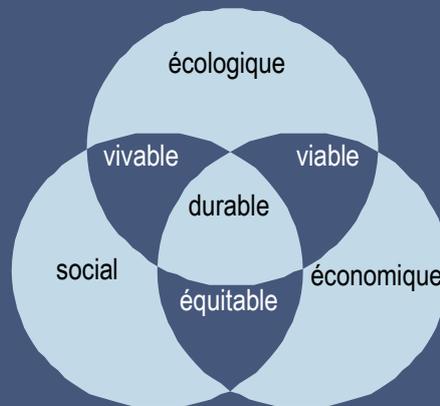
bleu-blanc-coeur.org

LES OBLIGATIONS DE MOYENS

L'ESSENTIEL

Les cahiers des charges et des engagements précisent les obligations de moyens à respecter en mode de production Bleu-Blanc-Cœur pour atteindre :

- L'amélioration de la **santé publique** qui se mesure au travers de l'amélioration de la composition nutritionnelle des aliments
- Des objectifs **écologiques, économiques et sociaux**



Ces objectifs sont atteints en respectant des modes de production qui intègrent :

- **La santé du sol et de la planète** avec des principes de production locale, de rotations longues, le respect de la diversité des productions, la diminution des gaz à effet de serre.
- **L'alimentation des animaux** avec les principes de diversité et variété, de lien au sol, d'équilibre nutritionnel et de bien-être animal.

LA MISE EN ŒUVRE DE CES OBLIGATIONS DE MOYENS VISE 6 OBJECTIFS MAJEURS :

1. L'amélioration de la santé publique

Elle est permise par un changement des pratiques agricoles et/ou d'élevage et se mesure au travers de la **composition nutritionnelle** des aliments.

C'est l'objectif prioritaire de la démarche Bleu-Blanc-Cœur.

2. L'écologie

La mise en œuvre de pratiques agricoles aux effets positifs sur l'environnement se mesure par une amélioration d'au moins un critère normé de **l'analyse de cycle de vie** des produits.

3. L'économie et le social

Elle se traduit par :

- Une **juste répartition des plus-values** défendues par l'association pour rémunérer /correctement le travail du producteur agricole pour ses **services écosystémiques**, ainsi que pour le travail du transformateur et du distributeur de ses produits. Ces plus-values doivent être tracées et connues de tous.
- L'engagement de mettre à disposition du plus grand nombre des produits issus d'un mode de production de **haute qualité nutritionnelle et environnementale** et dont les surcoûts liés à Bleu-Blanc-Cœur limités à 5% au niveau de la production.
- De la création de valeur dans les territoires grâce au retour de cultures variées et diversifiées sur le territoire, à l'implantation d'outils de cuissons de graines, à la création d'emplois locaux et donc à l'impulsion d'une économie circulaire dynamique.



#2

CAHIER DES CHARGES ET DES ENGAGEMENTS

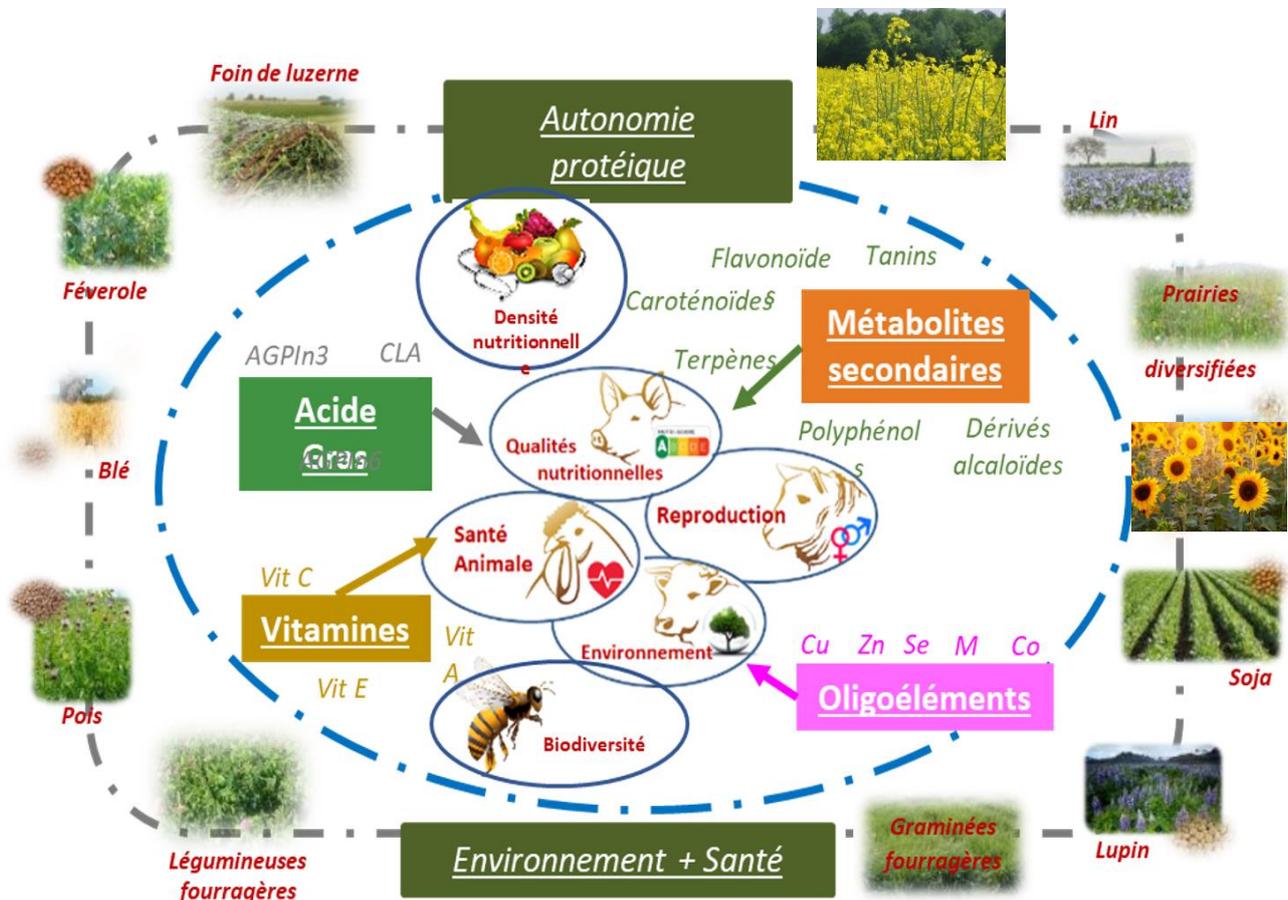
4. La santé animale

Diversifier l'alimentation des animaux avec différentes graines permet **d'ajouter les apports nutritionnels spécifiques de chaque graine** : oméga 3, polyphénols, vitamines, oligo-éléments, minéraux.

La diversité alimentaire dans l'assiette des hommes est source de santé (cf. Programme National Nutrition Santé PNNS), il en est de même chez l'animal.

La variété de l'alimentation profite aux sols, aux animaux... et aux hommes.

Bleu-Blanc-Cœur s'inscrit bien en rupture du modèle dominant des « monocultures » complétées d'additifs chimiques.



ZOOM SUR LA SANTE ANIMALE

4.1. Diversité et variété

Les recettes alimentaires Bleu-Blanc-Cœur pour les animaux devront donc comporter :

- Un minimum de **fourrages*** pour les animaux ruminants : de 50% à 100% (cf. notices techniques)
- Un minimum de **graines différentes*** pour les aliments complets (monogastriques) dont :
 - Des graines différentes de céréales (blé, orge, maïs, avoine, seigle, triticale...)
 - Des graines différentes d'oléo-protéagineux (lin, colza, pois, féverole, lupin, soja...)

NB : Toutes ces graines et ces fourrages devront être **d'origine locale (= dans le pays considéré). L'association n'autorisera l'approvisionnement dans les pays limitrophes que dans les cas où la production locale est inexistante ou insuffisante. Le comité Bleu-Blanc-Cœur « de gestion de la production nationale » pourra être saisi pour toute demande de dérogation, et jugera au cas par cas des besoins (par exemple en cas de mauvaise récolte ou de contraintes logistiques fortes).*

4.2. Apport en Acides Gras Poly-insaturés :

Sélectionner les matières premières riches en Oméga 3 et rééquilibrer le ratio Oméga 6 / Oméga 3 dans l'auge permet d'avoir des animaux en **meilleure santé**, de **diminuer les frais vétérinaires, les traitements** et la **mortalité**.

Les animaux reçoivent une alimentation variée couvrant un niveau suffisant d'Oméga 3 sous forme d'Acide Alpha-Linolénique (acide gras Oméga 3 d'origine végétale) permettant d'une part d'améliorer leur santé et d'autre part d'atteindre les niveaux requis dans les produits finis (conformément aux obligations de résultats définies ci-dessous).

*NB : Les acides gras Oméga 3, comptabilisés au titre de l'obligation de moyens devront provenir de **sources tracées et sécurisées** avec un **lien au sol** connu et une origine liée à un territoire (pays). Ces sources sont : les fourrages de l'exploitation, les légumineuses fourragères (comme la luzerne), les graines oléagineuses riches en Oméga 3 avec un rapport Oméga 6 / Oméga 3 inférieur à 5 (comme le lin, le chia et le colza...), ou les graines protéagineuses riches en Oméga 3 (comme le lupin...), les algues...*

#2

CAHIER DES CHARGES ET DES ENGAGEMENTS

Dans tous les cas, en dehors des fourrages de l'exploitation, et quelle que soit la source d'ALA considérée (lin, luzerne, lupin, colza...), la source végétale choisie devra respecter son propre cahier des charges et des engagements, et sa notice technique Bleu-Blanc-Cœur.

Les sources d'Oméga 3 animales, provenant d'espèces marines menacées par la surpêche sont expressément interdites de même que les plantes enrichies en Oméga 3 par génie génétique (OGM).

Les apports d'Oméga 3 (ou d'autres nutriments) sous forme d'enrichissement « a posteriori » sont interdits. L'appellation « Bleu-Blanc-Cœur » signifie que la **densité nutritionnelle** a été obtenue de **façon naturelle**, via la chaîne alimentaire et donc sans ajouts.

4.3. Apport en Acides Gras Saturés :

Les animaux d'élevage sont souvent très « performants » en matière de synthèse d'acides gras saturés (AGS). L'apport de sources d'AGS dans l'alimentation de ces animaux est donc déconseillé.

Les huiles et tourteaux de palme, les matières grasses hydrogénées et les acides gras conjugués de synthèse sont interdits dans l'alimentation des animaux Bleu-Blanc-Cœur.



5. Critères à respecter pour le bien-être animal

En plus des critères à respecter liés à la santé animale, chaque notice technique d'espèce spécifie les obligations de moyens additionnelles à mettre en œuvre.

Les adhérents devront introduire dans leurs propres cahiers des charges des normes de bien-être comme la densité, la nature du bâtiment, l'âge à l'abattage, ou l'accès à un parcours, etc...

Un comité nommé par le conseil d'administration Bleu-Blanc-Cœur sera en charge d'évaluer si les engagements en matière de bien être animal des adhérents sont suffisamment discriminants. Ce comité rendra compte au comité de contrôle qui pourra ainsi en tenir compte pour la délivrance ou non de la licence de marque Bleu-Blanc-Cœur.

6. Santé des sols et de la planète

Se passer de protéines importées (et prioritairement de soja d'importation), c'est promouvoir la diversité végétale, des assolements plus larges et le retour des cultures métropolitaines de légumineuses. Cette mesure permet la création de filières locales avec un accès au marché rémunérateur pour les producteurs. Il devient possible de créer de la valeur en régions, en zones rurales, pour produire, transformer, consommer ces protéines locales qui favorisent la santé du sol, des animaux, des hommes... et l'économie locale.

Il n'y a pas de sol sain sans des rotations longues qui font la part belle aux céréales, aux oléagineux et particulièrement aux protéagineux qui captent l'azote de l'air pour favoriser leurs synthèses de protéines.

Bleu-Blanc-Cœur écarte donc progressivement dans ses cahiers des charges de production, les matières premières issues de l'importation, et en tout premier lieu le soja. Mécaniquement, cela supprimera l'import de sources de protéines susceptibles de contenir des OGM.

Les tourteaux, les graines et les huiles issues du soja d'importation seront donc écartés progressivement dans les recettes destinées aux animaux BBC (sauf dérogation particulière qui sera mentionnée sur le site web de l'association) *

**Le seul frein à la mise en place de cette mesure logique est la disponibilité en fourrages et en protéagineux locaux (= France). Cette décision adoptée en novembre 2018 sera donc mise en place progressivement, espèce par espèce, les quantités produites en France et les économies d'importation de tourteaux seront comptabilisées annuellement et publiées sur le site internet de Bleu-Blanc-Cœur. L'objectif est d'être 100% autonome en protéines locales dès 2022, mais il faut semer avant de récolter.*

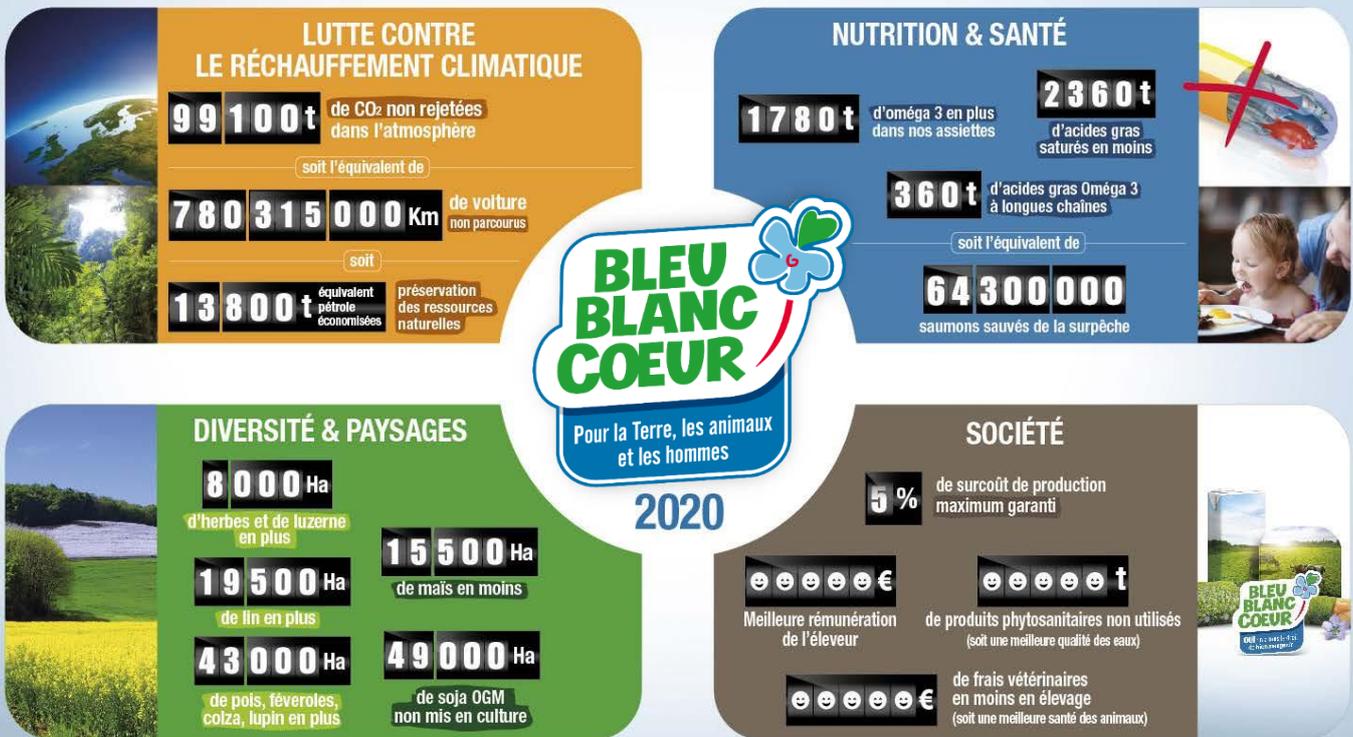
#2

CAHIER DES CHARGES ET DES ENGAGEMENTS

Bleu-Blanc-Cœur suit la réalisation de ses engagements via la mise en place d'un nouvel indicateur « Tonnes de soja et protéines Françaises » dans son compteur éco-nutrition ci-dessous :

BLEU-BLANC-CŒUR A DÉVELOPPÉ UN COMPTEUR QUI CALCULE LES IMPACTS NUTRITIONNELS, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX DE SES PRODUITS.

Ce compteur est validé par le comité d'experts du Programme National de l'Alimentation (Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé).



BLEU-BLANC-CŒUR ORGANISE UNE AGRICULTURE SOUCIEUSE DE LA SANTÉ DE LA TERRE, DES ANIMAUX ET DES HOMMES.

bleu-blanc-coeur.org

Récapitulatif des engagements à prendre en compte pour la mise en place des filières BLEU BLANC COEUR

| | |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Critères à respecter pour la diversité végétale</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Diversification des cultures et élargissement des assolements • Réduction des intrants grâce à des rotations plus longues • Amélioration de la santé du sol (vie dans le sol, matière organique, résidus chimiques...) • Production locale (= française des fourrages et des graines oléo protéagineuses) • Autonomie protéique des filières Bleu-Blanc-Cœur. • Réduction puis interdiction des tourteaux importés |
| <p>Critères à intégrer pour la santé et le bien-être animal</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Alimentation variée et riche en nutriments contribuant à une santé des animaux optimisée • Frais vétérinaires diminués • Obligation d'intégrer des normes et/ou actions en faveur du bien-être animal adaptés à chaque mode d'élevage (par exemple, travail sur la densité, les conditions de logements, l'accès à des parcours extérieurs...) |
| <p>Critères à intégrer en faveur de l'environnement</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Des animaux bien nourris, avec des végétaux et graines produites localement, sans protéines d'import produiront des aliments avec un bilan carbone amélioré. • Deux facteurs principaux expliquent cet impact positif sur les émissions de CO₂: <ul style="list-style-type: none"> - Ration plus équilibrée et donc mieux valorisée par l'animal permettant un fonctionnement physiologique optimum de son organisme = moins de gaspillage énergétique et moins de déperdition d'énergie sous forme de gaz à effet de serre (principalement de méthane pour les ruminants) - Privilégier sur les sources protéiques locales pour éviter l'import de soja notamment. L'utilisation des protéines locales (pois, lupin, féverole, lin...) améliore très significativement l'impact CO₂ de l'aliment (Coelho et al. Plos 2016) et participe à un sol régénéré (plus de rotations et de diversité végétale). |
| <p>Interdictions</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Huiles de palme. • Matières grasses hydrogénées et/ ou saponifiées et les acides gras de synthèse • Additifs chimiques de synthèse (soude caustique, formol). • Produits d'origine animale (sauf produits laitiers) |

NB : Consulter SVP la notice technique qui récapitule les obligations de moyens et de résultats pour chaque espèce.

LES OBLIGATIONS DE MOYENS

L'ESSENTIEL

Pour répondre aux objectifs définis dans la « déclaration commune », Bleu-Blanc-Cœur impose au travers de ses cahiers des charges un socle **d'obligations de résultats analytiques et mesurables**.

Il est construit sur un objectif d'amélioration « consensuelle » (rapports de l'ANSES, des sociétés savantes de nutrition, etc...) de critères liés à :

- La santé humaine
- La santé et le bien-être animal
- L'environnement
- Santé des sols
- Innocuité des aliments

Les aliments Bleu-Blanc-Cœur respectent un mode de production qui permet de rétablir une densité nutritionnelle conforme à nos besoins physiologiques. Ces modes de production sont élaborés sur la base d'une démarche scientifique qui mesure les impacts sur la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète dans le cadre d'essais publiés dans la presse scientifique à comité de lecture.

La composition de l'aliment étant la mémoire biologique de son mode de production, Bleu-Blanc-Cœur a construit un socle d'obligation de résultats analytiques et mesurables basés sur des critères et marqueurs objectifs de la qualité qui sont décrits ci-après :

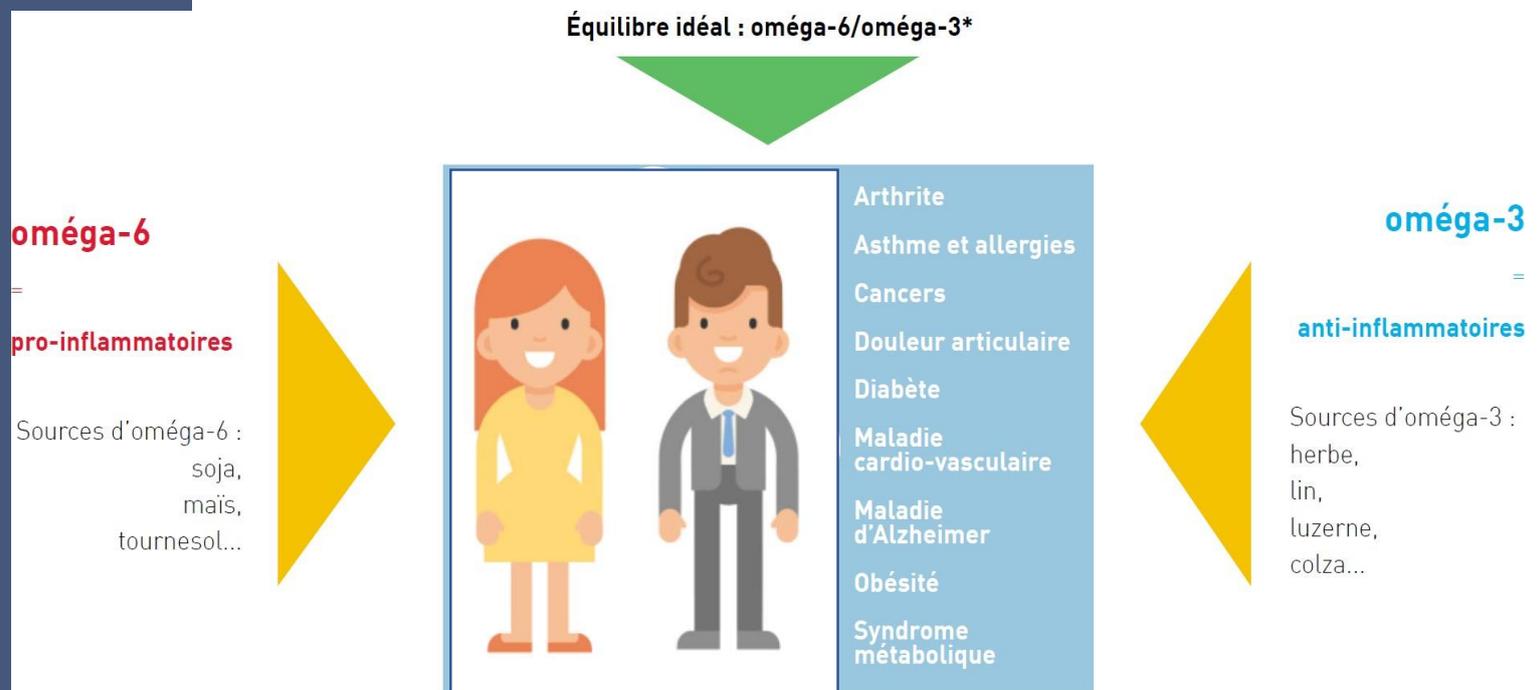
DEUX CRITERES PRINCIPAUX

1. Rapport Oméga 6 / Oméga 3

Largement déséquilibré dans les produits animaux, ce ratio trop élevé révèle :

- Une utilisation massive de maïs et de soja dans le cadre de monocultures et d'importation massive, ce qui dans les deux cas nuit à la biodiversité et le respect des sols.
- Un statut inflammatoire élevé chez l'animal d'élevage, ce qui contribue à des problèmes sanitaires, une santé animale fragilisée et à une utilisation subie de médicaments et d'additifs
- Un statut inflammatoire détérioré chez le consommateur final

Dans les produits animaux, œufs et produits laitiers Bleu-Blanc-Cœur, le ratio Oméga - / Oméga 3 devra cibler une valeur inférieure à 4 mais ne devra jamais excéder la valeur de 5. (cf. apports nutritionnels pour la Population française – ANSES 2010)



* L'équilibre idéal est atteint lorsque le rapport entre les quantités d'oméga-6 et d'oméga-3 est inférieur à 4. La moyenne française est entre 10 et 20.

Source Bleu-Blanc-Cœur.

2. Rapport Acide Gras Saturé / Oméga 3

Ce ratio, généralement trop élevé dans les aliments standards est emblématique de la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Physiologiquement, les Oméga 3 limitent la fabrication et le stockage des graisses chez l'animal (et chez l'homme).

Un ratio trop élevé révèle à la fois :

- Un manque de diversité dans les sols puisque les graisses saturées sont fabriquées par les animaux pour stocker les sucres des céréales en excès.
- Un mauvais équilibre de l'alimentation des animaux qui produisent beaucoup de graisses saturées (AGS) et ne fixent pas assez d'Oméga 3.
- Un problème dans la chaîne alimentaire que l'on peut compenser par un enrichissement a posteriori (les Oméga 3 de la ration freinent la synthèse de graisses in vivo)
- Et des problèmes de santé à venir chez les consommateurs, puisqu'un ratio AGS/ Oméga 3 élevé dans les repas de l'homme est toujours corrélé à une élévation / détérioration des marqueurs de risques (insulino-résistance pour le diabète, tour de taille pour l'obésité, marqueurs cardiovasculaires, etc...)

Ce ratio est donc deux à trois fois plus faible dans les viandes, œufs, laits Bleu-Blanc-Cœur que dans les viandes, œufs, laits standards.

CRITERES SECONDAIRES

1. Rapport LA / ALA

En moyenne de 15 dans les viandes, les charcuteries et les œufs standards, parfois beaucoup plus, il révèle à la fois, comme le ratio Oméga 6 / Oméga 3, mais de façon plus précise :

- Une utilisation massive de maïs et de soja (**deux plantes particulièrement riches en LA – Linoleic Acid ou C18 :2 n-6 = principal AG Oméga 6**) – dans le cadre de monocultures et / ou d'importation massive, ce qui dans les deux cas nuit à l'environnement.
- Un statut inflammatoire élevé chez l'animal d'élevage, ce qui contribue à des problèmes sanitaires, une souffrance animale accrue et à une utilisation forte de médicaments et d'additifs.
- Une contribution au **syndrome inflammatoire** chez le consommateur.

Dans les aliments BBC, cette valeur sera toujours inférieure à 5.

2. Quantité d'ALA et Quantité d'Oméga 3 totaux

Il y a en moyenne, et quelque soit le produit ou la pièce, **trois fois plus d'ALA et trois fois plus d'Oméga 3 dans un produit Bleu-Blanc-Cœur** que dans un produit standard.

NB : Les français ne consomment que le tiers de leurs besoins en Oméga 3 selon l'ANSES.

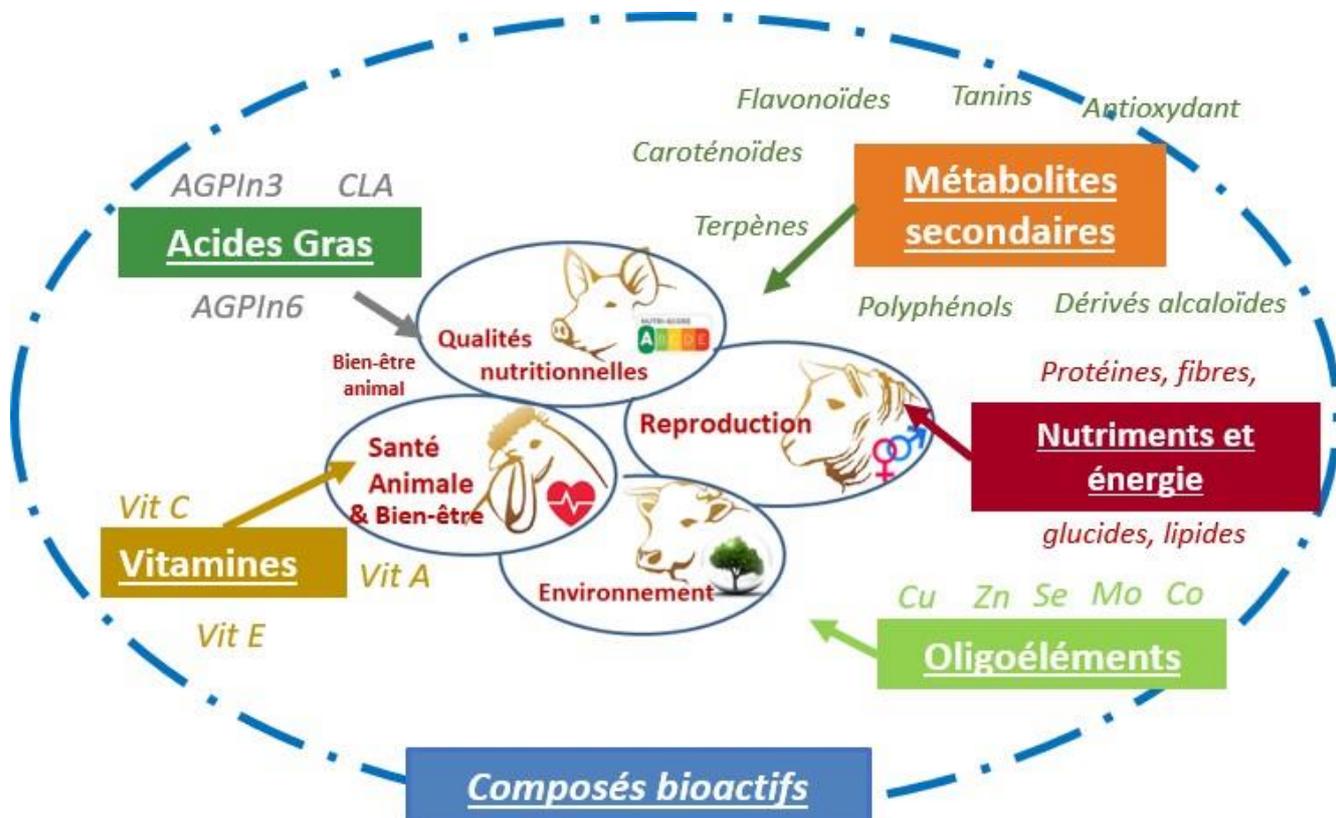
Les valeurs absolues varient selon les espèces, les types de morceaux et / ou de pièces (pour les viandes) et aussi la teneur en matière grasse de l'aliment. Les notices techniques par espèces décrivent en détail les valeurs objectives à atteindre.

3. Autres nutriments

Réintroduire de la diversité dans les sols puis dans l'alimentation des animaux permet d'optimiser la teneur en nutriments d'intérêts dans l'aliment. Ces nutriments d'intérêts pouvant être des acides gras essentiels et indispensables, des vitamines, des antioxydants...

Selon les espèces et les produits, Bleu-Blanc-Cœur fixe donc des **obligations de résultats** analytiques sur la **teneur en ces nutriments d'intérêt**, spécifiques à l'espèce considérée (du miel au lait en passant par les œufs et les poissons de pêche...) et **discriminant d'une production conventionnelle**.

Les notices techniques décrivent ces critères et leurs valeurs.



#2

CAHIER DES CHARGES ET DES ENGAGEMENTS

4. Teneurs en antibiotiques

Des animaux bien nourris, avec de bons équilibres Oméga 6 / Oméga 3 dans leur alimentation, avec des apports variés et suffisants en micronutriments (...), se portent mieux et sont donc moins sujets à des problèmes de santé.

Une bibliographie dense démontre ce lien entre qualité et l'équilibre de l'alimentation des animaux et leur santé. Ainsi, en nourrissant mieux les animaux, nous prévenons les maladies et luttons contre l'usage de produits vétérinaires en élevage et contre l'antibiorésistance (un sujet hautement stratégique).

Bleu-Blanc-Cœur encourage les éleveurs, dans l'esprit du plan éco-antibio à réduire l'usage des antibiotiques en élevage, à mener des actions de suppression de l'usage des antibiotiques en prévention des maladies. La voie nutritionnelle est une voie privilégiée pour lutter contre les maladies digestives et immunodépressives.

5. Teneurs en pesticides

Des sols sains avec des rotations longues et des assolements larges sont moins sujets aux risques phytosanitaires. Le retour de cultures traditionnelles telles que préconisées par Bleu-Blanc-Cœur (herbe, légumineuses, plantes oléagineuses...) a des effets très positifs sur la santé du sol, la lutte contre les maladies et se concrétisent par de meilleurs rendements de récolte et des emplois largement diminués d'intrants.

Les produits Bleu-Blanc-Cœur respectent donc le seuil réglementaire avec des teneurs en résidus de pesticides inférieurs aux limites maximales conformément à la réglementation en vigueur.

6. Bilan carbone

Des animaux bien nourris, avec des végétaux et des graines produits localement, sans protéines d'import produiront des aliments avec un **bilan carbone amélioré**.

Deux facteurs principaux expliquent cet impact positif sur les émissions de CO2 :

- Ration plus équilibrée et donc mieux valorisée par l'animal pour le fonctionnement physiologique de son organisme, c'est moins de gaspillage énergétique et moins de déperdition d'énergie sous forme de gaz à effet de serre (principalement de méthane pour les ruminants)

-Suppression demandée des matières premières d'importation (principalement soja importé d'Inde ou d'Amérique) qui ont un impact carbone délétère sur l'analyse de cycle de vie des produits. Leur substitution par une protéine locale (pois, lupin, féverole, lin...) améliore très significativement l'impact CO2 de l'aliment (Coelho et al. Plos 2016).

7. Création et traçabilité de la valeur

La démarche Bleu-Blanc-Cœur a pour finalité de créer de la valeur ajoutée à tous les niveaux des maillons de la chaîne alimentaire. Cette création de valeur doit être connue et tracée jusqu'au producteur.

8. Engagement dans la certification environnementale des exploitations

Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans la démarche officielle de « certification environnementale des exploitations ». Chaque éleveur devra donc mettre en place les moyens et relevés d'informations nécessaires décrits dans la notice technique de ce cahier des charges et des engagements.

SYNTHESE DES PRINCIPALES DIFFERENCES ANALYTIQUES ENTRE PRODUITS STANDARDS ET BLEU-BLANC-CŒUR

| | Oméga 6/ Oméga 3 | AGS / Oméga 3 | LA / ALA | Teneur en Oméga 3 | Densité nutritionnelle (antioxydants, vitamines...) | Impact CO2 |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produit Bleu-Blanc-Cœur | < 4 | < 15 (mono-gastriques) < 80 (ruminants) | < 5 | | Mesurée et qualifiée selon type de produits (Cf. Notice technique) | Les impacts des produits Bleu-Blanc-Cœur pour l'étape agricole sont réduits (se référer aux analyses de cycle de vie réalisés sur les produits Bleu-Blanc-Cœur (méthodologie AGRIBALYSE, ADEME mai 2019). |
| Produit BBC vs produit standard | Teneur à minima divisée par 2 | Teneur à minima divisée par 2 | Teneur à minima divisée par 3 | Teneur à minima multipliée par 2 | | |

#2

CAHIER DES CHARGES ET DES ENGAGEMENTS

ENGAGEMENTS ANALYTIQUES ADDITIONNELS POUR LES PRODUITS BLEU-BLANC-COEUR

| | Antibiotiques | Pesticides | OGM |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------|
| Produit Bleu-Blanc-Cœur | < Limites maximales de résidus* | < Limites maximales de résidus* | Absence |
| * Selon la réglementation en vigueur | | | |

Sources :

Selon Schmitt & al 2002 pour les données santé.

Selon Coelho & al 2016 pour les données environnement

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un œuf Bleu-Blanc-Cœur pèse 8% de CO₂ de moins qu'un œuf conventionnel.

Un lait Bleu-Blanc-Cœur réduit son impact carbone de 10% versus un lait conventionnel.

Une volaille Bleu-Blanc-Cœur pèse 27% de CO₂ de moins qu'une volaille conventionnelle.

Sources : Agralid ; Coelho et al. 2016, PLOS

LES OBLIGATIONS DE TRAÇABILITE ET DE VERIFICATION DES ENGAGEMENTS

L'ESSENTIEL

L'ensemble des moyens et des résultats de ce cahier des charges et des engagements sont vérifiés et contrôlés selon 3 niveaux d'exigence.

- **Contrôle analytique** = Mesure de l'obligation de résultats
- **Contrôle documentaire** = Comptabilité matière et contrôle de la traçabilité
- **Contrôle par audit sur place** = Vérification de la mise en œuvre des critères de l'obligation de moyens

La mesure est à la fois la finalité et l'originalité de la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Tout le monde doit être capable de vérifier que les aliments Bleu-Blanc-Cœur sont différents des aliments standards et conformes à ce qui est annoncé dans nos cahiers de charges.

LES OBLIGATIONS EN MATIERE DE GESTION DE LA QUALITE REPOSENT SUR LES 3 PILIERS SUIVANTS :

1. Contrôles analytiques :

Chaque intervenant de la filière Bleu-Blanc-Cœur doit se soumettre à un plan de contrôle analytique (en lien avec les obligations de résultats) qui permettra de valider ou non la conformité des produits obtenus.

Les résultats analytiques devront être transmis immédiatement à l'Association Bleu-Blanc-Cœur.

Un plan de contrôle analytique (aléatoire et par sondage) est réalisé à l'initiative de l'Association et de son comité de contrôle.

Tous les résultats des analyses (produits standards et produits Bleu-Blanc-Cœur) sont disponibles sur le site de l'association après validation par un organisme tiers indépendant.

2. Contrôle documentaire – comptabilité matière :

La gestion documentaire de la comptabilité matière sera réalisée mensuellement et transmise trimestriellement (déclaration au plus tard le 15 du mois suivant) via une plateforme web sécurisée.

3. Audits sur site :

En plus de l'audit d'agrément, des audits de suivi sont réalisés chez tous les adhérents de Bleu-Blanc-Cœur selon une fréquence définie dans la notice technique.

Des contrôles inopinés et par sondage sont aussi réalisés à l'initiative de Bleu-Blanc-Cœur pour valider les informations transmises. Ces contrôles sont effectués par un organisme tiers indépendant de contrôle ou par délégation à une organisation habilitée.

L'ESSENTIEL DES CAHIERS DES CHARGES ET DES ENGAGEMENTS

Obligation de moyens : les cahiers des charges et des engagements précisent les critères de productions agricoles et d'élevages à respecter pour améliorer :

- La densité nutritionnelle des aliments et in fine la santé de l'homme
- La santé du sol
- La santé des animaux
- Les impacts environnementaux des aliments
- La rémunération des producteurs

Obligations de résultats : les principaux critères analytiques des cahiers des charges « produits animaux terrestres » sont :

- Rapport Oméga 6 / Oméga 3 (lien à la santé du sol, des animaux et des hommes)
- Rapport Acides Gras Saturés / Oméga 3
- Teneurs en Oméga 3
- Teneurs en résidus de pesticides et en antibiotiques inférieures aux limites maximales conformément à la réglementation en vigueur.
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre

Contrôle des engagements : l'ensemble des moyens et des résultats de ces cahiers des charges et des engagements sont vérifiés et contrôlés selon 3 niveaux d'exigence.

- Contrôle analytique : Mesure de l'obligation de résultats
- Contrôle documentaire : permet de réaliser des exercices de traçabilité
- Contrôles par audit sur place : vérification de la mise en œuvre de certains critères de l'obligation de moyens.

La mesure est à la fois la finalité et l'originalité de la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Tout le monde doit être capable de vérifier que les aliments Bleu-Blanc-Cœur sont différents des aliments standards et conformes à ce qui est annoncé dans nos cahiers des charges.

SOMMAIRE

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Obligation de moyens..... | 25 |
| 1. Composition de l'alimentation des bovins..... | 25 |
| 1.1. Composée et contrôlée, pour offrir une garantie de sécurité sanitaire et de qualité nutritionnelle..... | 25 |
| 1.2. Avec des exigences de sécurité alimentaire..... | 26 |
| 1.3. Avec des exigences de sécurité sanitaire..... | 26 |
| 1.4. Avec des contraintes lipidiques..... | 27 |
| 1.4.1. Chez les bovins en production de viande..... | 27 |
| 1.4.2. Chez les vaches laitières en lactation..... | 28 |
| 1.4.2.1. Pour les vaches laitières issues de troupeaux ne produisant pas de lait de vache Bleu-Blanc-Cœur..... | 28 |
| 1.4.2.2. Pour les vaches laitières issues de troupeaux qualifiés Bleu-Blanc-Cœur et produisant du lait de vache Bleu-Blanc-Cœur..... | 29 |
| 1.5. Avec des contraintes de diversité alimentaire..... | 29 |
| 1.5.1. Equilibre entre les fourrages et les aliments..... | 29 |
| 1.5.2. Cas particulier du soja..... | 30 |
| 1.5.3. Cas particulier des OGM..... | 30 |
| 1.5.4. Arbre de décision..... | 31 |
| 1.5.5. Evaluation de la diversité alimentaire..... | 33 |
| 2. Prise en compte du bien-être animal..... | 33 |
| II. Obligation de résultats..... | 34 |
| 1. Critère d'obligation de résultats à atteindre..... | 34 |
| 1.1. Pour la qualification des bovins..... | 34 |
| 2. Interprétation des résultats analytiques..... | 35 |
| 3. Gestion des non-conformités..... | 37 |
| 3.1. Gestion des non-conformités sur les analyses CPG des bavettes de flanchet..... | 37 |
| 4. Recettes des produits finis pour l'alimentation humaine..... | 39 |
| 4.1. Demande de validation des recettes..... | 39 |
| 4.2. Les additifs, conservateurs, colorants et arômes..... | 39 |
| III. Obligation de traçabilité et de vérification des engagements..... | 42 |
| 1. Organisation du contrôle..... | 42 |
| 2. Contrôle analytique..... | 43 |
| 2.1. Pour le collège « Producteurs Fermiers »..... | 43 |
| 2.2. Pour les collèges « Production Animale » et « Transformateurs »..... | 43 |
| 2.3. Pour les collèges « Transformateurs » effectuant une 3 ^{ème} transformation..... | 41 |
| 2.4. Méthodes analytiques employées et laboratoires référencés..... | 44 |
| 2.4.1. Analyse CPG sur produit fini..... | 44 |
| 3. Contrôle documentaire..... | 46 |
| 3.1. Relevé documentaire à transmettre pour le collège « Producteurs Fermiers »..... | 46 |
| 3.2. Relevé documentaire à transmettre pour les collèges « Production Animale » et « Transformateurs »..... | 47 |
| 3.2.1. Pour la production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur..... | 47 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.2.2. Pour la commercialisation de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur | 48 |
| 4. Contrôle par audit..... | 49 |
| 4.1. Pour le collège « Producteurs Fermiers »..... | 49 |
| 4.2. Pour les collèges « Production Animale » et « Transformateurs »..... | 50 |
| 4.2.1. Audit de suivi de la structure adhérente..... | 50 |
| 4.2.2. Audit de suivi des exploitations qualifiées par la structure adhérente..... | 50 |
| 5. Certification environnementale..... | 51 |

I. OBLIGATION DE MOYENS

1. Composition de l'alimentation des bovins

1.1. Composée et contrôlée, pour offrir une garantie de sécurité sanitaire et de qualité nutritionnelle

- Sans aucune source de coprah, de palme ou de palmiste (huiles, tourteaux et dérivés) pour des raisons liées à la santé animale, à la santé humaine et à l'environnement (lutte contre la déforestation importée).
- Avec des matières premières protéiques prioritairement issues de l'agriculture locale (garantissant l'absence d'OGM, ces derniers pouvant être présents dans les tourteaux et autres protéines d'importation) et par conséquent, impactant positivement l'environnement et plus particulièrement la santé des sols, et favorisant ainsi l'utilisation dans les rations des vaches laitières de toutes les sources d'herbes et de protéagineux locaux, sources alliées à la lutte contre la déforestation importée.
- Avec des matières premières 100% végétales, associées de leurs minéraux et vitamines, et éventuellement de produits laitiers.
- Avec pour tous les ingrédients de la ration (urée ou autres additifs...) une origine, une composition et une traçabilité connues. L'ensemble des informations liées à la traçabilité de ces ingrédients doit être mis à disposition de l'association Bleu-Blanc-Cœur sur demande.

NB1 : L'utilisation de co-produits issus de l'agro-alimentaire (Ex : farine de biscuits, brisures de biscuits, etc.) est autorisée, si et seulement si, la composition du dit co-produit est connue et vérifiée, et garantie l'absence des matières premières interdites énumérées dans la présente notice technique. Les justificatifs permettant sa vérification doivent être mis à disposition de l'association Bleu-Blanc-Cœur et des organismes certificateurs tiers.

1.2. Avec des exigences de sécurité alimentaire

- Les matières grasses hydrogénées et/ou saponifiées et les Acides Gras (AG) conjugués de synthèse sont interdites dans l'alimentation des animaux Bleu-Blanc-Cœur. De même, l'utilisation de soude caustique et de formol dans l'alimentation des animaux Bleu-Blanc-Cœur est également interdite.
- Les sources d'Oméga 3 non référencées par l'association Bleu-Blanc-Cœur, telles que les sources de lin de type graines, tourteaux, huiles et autres dérivés, non tracées et non sécurisées, sont interdits dans l'alimentation des animaux Bleu-Blanc-Cœur.
- Les apports de matière grasse dans la ration des bovins sont limités.

Ainsi, les graines de lin extrudées sont autorisées dans la limite maximale de 500g de matière grasse dans la ration, soit, à titre indicatif, un maximum d'environ 1,25kg de graines de lin extrudées par animaux et par jour en moyenne.

De même, les apports en matière grasse de type C18:1n-9, tels que les apports de graines de lupin, de graines de chanvre, de graines de colza, de tourteaux de colza gras et autres dérivés sont autorisés dans la limite de 150g de matières grasses totales apportées, soit, à titre indicatif, un maximum par animal et par jour en moyenne de :

- 2 kg de graines de lupin ou
- 0,4 kg de graines de chanvre ou
- 0,35 kg de graines de colza ou
- 1 kg de tourteau de colza gras à 15% de matière grasse.

1.3. Avec des exigences de sécurité sanitaire

Les fabricants ou fournisseurs d'aliments Bleu-Blanc-Cœur doivent être certifiés OQUALIM ou un système reconnu équivalent par OQUALIM ou s'y soumettre dans le cadre d'un plan de progrès. Concernant la fourniture d'aliments garanties « sans OGM < 0,9% conformément à la réglementation », les fabricants et fournisseurs d'aliments pour animaux doivent coupler cette certification OQUALIM avec le STNO (Socle technique pour une alimentation des animaux non OGM) ou un système reconnu équivalent. Pour leurs achats de matières premières et/ou d'aliments, qu'ils soient composés, concentrés, complets ou complémentaires, les exploitations Bleu-Blanc-Cœur doivent se fournir auprès de fabricants ou de fournisseurs certifiés OQUALIM ou système reconnu équivalent ou auprès de fabricants/fournisseurs certifiés OQUALIM – STNO ou équivalent dans le cas d'achat de matières premières garanties « sans OGM < 0.9% ».

1.4. Avec des contraintes lipidiques

Les viandes bovines Bleu-Blanc-Cœur sont produits par des animaux recevant une ration couvrant un niveau minimum d'Acide Alpha Linoléique (ALA) et équilibré en Acide Linoléique (LA) versus ALA et permettant d'obtenir des produits finis avec une différenciation analytique. Ces apports et cet équilibre sont évalués dans les rations des animaux à partir de l'indice technique Oméga 3 (IT3). Ces apports correspondent à un apport minimum quotidien en IT3 et doivent tenir compte des différentes pratiques de rationnement (ration complète, semi-complète...).

Les viandes bovines Bleu-Blanc-Cœur sont produites par des bovins de race à viande, de race laitière ou de race mixte. Les exigences relatives aux contraintes lipidiques concernent plus particulièrement la ration des bovins pendant les 50 à 100 derniers jours d'engraissement avant abattage. La production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur ne peut se faire, sur une période de moins de 50 jours¹.

1.4.1. Chez les bovins en production de viande

| | ALA BBC (mini) | LA/ALA (maxi) | IT3 total (mini) |
|-----------------------------|-------------------|---------------|---------------------|
| Poids de carcasse (kg) visé | | | |
| 550 | 12500 | 3 | 8750 |
| 500 | 11250 | 3 | 7875 |
| 450 | 10000 | 3 | 7000 |
| 400 | 8750 | 3 | 6125 |
| 350 | 7500 | 3 | 5250 |
| 300 | 6250 | 3 | 4375 |
| 250 | 500 | 3 | 3500 |
| 200 | 3750 | 3 | 2625 |
| 150 | 2500 | 3 | 1750 |

¹ Cette durée minimum est à adapter selon les types de bovins. Pour les femelles de race à viande, selon la précocité des races et selon le statut IT3 de l'animal (c'est-à-dire l'historique des apports en IT3), la durée minimum recommandée est au minimum de 80 jours.

Les apports minimums en IT3 exigés sont proportionnels au poids de carcasse. Le niveau IT3 quotidien à apporter à l'animal sera déterminé en fonction de son poids de carcasse visé et de la durée des apports. Cette durée ne peut être inférieure à 50 jours. De plus, bien qu'il soit recommandé d'effectuer un engraissement Bleu-Blanc-Cœur progressif, le niveau IT3 total requis ne peut être dilué au-delà de 100 jours d'apports². De même, pour assurer la cohérence des apports et le respect des exigences, les apports requis sur un lot de bovins en finition devront considérer les poids de carcasse les plus lourds ainsi que les durées de finition les plus courtes.

Les apports totaux en IT3 doivent être conformes aux exigences définies dans la présente note technique. Pour cela, la teneur en IT3 des rations de finition (à minima ration estivale, ration hivernale) devra être calculée et les apports totaux par animal déterminés. Un outil Excel permettant le bilan des rations est mis à disposition.

NB1 : Il est de la responsabilité de l'adhérent de renforcer et/ou d'adapter les moyens pour atteindre le respect de la double obligation. Par exemple, si le respect des obligations de moyens ne permet pas le respect des obligations de résultats.

NB2 : Des tables de valeurs IT3 (Indice Technique des Omégas 3) des sources comptabilisées d'ALA BBC sont disponibles auprès des organismes de nutrition animale agréés par l'association.

NB3 : A l'exception des fourrages, toutes les sources concentrées d'ALA doivent être fournies par des organismes de nutrition animale agréés par l'association.

1.4.2. Chez les vaches laitières en lactation

1.4.2.1. Pour les vaches laitières issues de troupeaux ne produisant pas de lait de vache Bleu-Blanc-Cœur

L'engraissement de vaches laitières en lactation est interdit pour les troupeaux ne produisant pas de lait Bleu-Blanc-Cœur. Ces troupeaux pourront néanmoins engraisser des vaches laitières destinées à la production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur. Les vaches concernées devront être taries puis engraisées selon les exigences relatives aux bovins en production de viande (Cf. paragraphe 1.4.1).

Ainsi, une vache avec un poids de carcasse visé (évaluation au plus haut) de 350kg devra recevoir 5250g d'IT3 sur un minimum de 50 jours d'engraissement.

² Par exemple :

- Pour un lot de génisse dont la plus lourde aurait un poids de carcasse visé à 550kg
- Les apports en IT3 minimums sont de 8750 IT3
- La durée de finition sera, au minimum, de 120 jours
- Les apports quotidiens par génisse devront être de 87,5gIT3/jr au minimum
- Détail du calcul : $8750\text{gIT3}/100\text{jours} = 87,5$ et non divisé par 120jours car les apports en IT3 ne peuvent être dilués au-delà de 100jours !

1.4.2.2. Pour les vaches laitières issues de troupeaux qualifiés Bleu-Blanc-Cœur et produisant du lait de vache Bleu-Blanc-Cœur

Les vaches laitières en lactation issues de troupeaux qualifiés Bleu-Blanc-Cœur et produisant du lait de vache Bleu-Blanc-Cœur, pourront être valorisées en filière viande bovine Bleu-Blanc-Cœur si et seulement si, les conditions suivantes sont respectées et vérifiées :

- L'exploitation doit être qualifiée pour la production de lait Bleu-Blanc-Cœur depuis plus de 5 mois ;
- La durée de lactation de la vache laitière destinée à la production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur doit être au minimum de 150 jours ;
- Le troupeau de vaches laitières de l'exploitation considérée, est mené en ration complète et le niveau minimum IT3 quotidien est supérieur à 100gIT3/vache/jour.
- Seules les vaches ayant un poids de carcasse supérieur à 340 kg et une conformation supérieure ou égale à P+ pourront être qualifiées Bleu-Blanc-Cœur. Des vaches qui ne respectent pas ces critères ne valorisent pas la ration de fin de lactation et risquent d'être non-conforme.

De plus, les vaches laitières issues de troupeaux qualifiés Bleu-Blanc-Cœur et produisant du lait de vache Bleu-Blanc-Cœur, pourront être aussi valorisées en filière viande bovine Bleu-Blanc-Cœur en tant que vaches laitières tariées et engraisées en respectant les exigences suivantes (les exigences relatives aux bovins en production de viande (paragraphe 1.4.1) pourront donc être adaptées uniquement dans ce cas) :

- Pour les troupeaux Bleu-Blanc-Cœur en ration complète :
 - o Minimum de 60g IT3 par jour ;
 - o Durée d'engraissement de 30 jours minimum.
- Pour les troupeaux Bleu-Blanc-Cœur en ration semi-complète :
 - o Selon les exigences relatives aux bovins en production de viande (Cf. paragraphe 1.4.1).

1.5. Avec des contraintes de diversité alimentaire

1.5.1. Equilibre entre les fourrages et les aliments

La ration de finition des bovins peut être composé des éléments suivants :

- Des fourrages issus de l'exploitation ou d'une production issue du pays d'origine ;
et/ou
- Des matières premières autorisées par les obligations de moyens ;
et/ou
- Des aliments, qu'ils soient composés, concentrés, complets ou complémentaires, composées uniquement de matières premières autorisées par les obligations de moyens ;
et/ou

- Des aliments référencés Bleu-Blanc-Cœur³ dénommés « aliments source d'IT3 », qu'ils soient composés, concentrés, complets ou complémentaires, portant la mention « BBC » dans le nom de la formule ou la mention « Conforme au cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur » sur l'étiquette.

Ainsi, une ration de finition Bleu-Blanc-Cœur peut être composée uniquement de pâturage sans aucun autre complément, qu'il soit matière première ou aliment référencé.

1.5.2. Cas particulier du soja

La filière prend en compte la préservation de nos ressources naturelles telles que la forêt et l'eau. Elle fait la promotion de la biodiversité et favorise notamment la valorisation des cultures sources de protéines locales (herbes sous toutes ses formes, luzerne, lupin, pois, féverole, colza, tournesol...).

Elle veut également réduire l'apport de cultures riches en Oméga 6 qui sont responsables de notre déséquilibre alimentaire.

Aussi, toutes les sources de soja (graine, tourteau et autre dérivé) sont limitées dans la ration des bovins à 5% de la MS.

De plus, en cohérence avec les objectifs de l'association en faveur de l'environnement et de la promotion d'un mode de production vertueux pour la santé de l'Homme, des animaux et des sols, l'emploi dans les rations des bovins de toutes les sources (graine, tourteau et autre dérivé) de soja d'importation est à bannir avant **la fin de l'année 2020**.

1.5.3. Cas particulier des OGM

La filière prend en compte le risque potentiel lié à une consommation régulière de produits contenant des OGM. Aussi, elle souhaite en limiter la consommation.

Chaque adhérent devra pouvoir justifier auprès de l'association les mesures qu'il prend pour en limiter la présence :

- Soit en interdisant dans les formules alimentaires BBC les plantes pour lesquelles existent des variétés génétiquement modifiées légalement utilisables dans le pays où s'applique le cahier des charges.
- Soit en choisissant pour ces plantes des sources qui garantissent un seuil maximum (filiale tracée, dites sans OGM ou PCR maxi)
- Soit en limitant sévèrement (10% maxi) la part de produits susceptibles de contenir des OGM dans les rations des animaux BBC.

Conformément aux exigences du cahier des ressources « Entreprise de nutrition animale », les « Aliments Source d'IT3 » sont produits à partir de sources d'Oméga 3 tracées et produites sous cahier des ressources Bleu-Blanc-Cœur.

1.5.4. Arbre de décision

L'association Bleu-Blanc-Cœur a souhaité mettre en œuvre un arbre de décision qui permettra **en cas de non-disponibilité et/ou de coût prohibitif** de matières premières de substitution au soja d'import (légumineuses locales...) de prévoir des hypothèses d'ajustement graduelles de la décision.

Cet arbre de décision porte sur les 3 matières premières protéiques ayant le plus d'impact sur les formules / rations des animaux (soja, colza et tournesol), avec une volonté de l'association Bleu-Blanc-Cœur de promouvoir les cultures de protéines et légumineuses produites localement sur le territoire. Cet arbre intègre également la question des approvisionnements en matières premières susceptibles de contenir des OGM.

L'orientation stratégique de Bleu-Blanc-Cœur vers l'interdiction du sans soja d'importation n'est pas sans incidence sur le coût des formules alimentaires des animaux.

Aussi, l'association Bleu-Blanc-Cœur propose au travers de cet arbre de décision un système de verrous qui s'activent lorsque les surcoûts deviennent prohibitifs et que le marché n'est pas disposé à les absorber. **L'arbre de décision intègre le modèle économique Bleu-Blanc-Cœur de création de valeurs par le consentement à payer et est partagé entre les différents maillons de la chaîne alimentaire.**

Les membres de la commission « Nutrition Animale » auront la responsabilité de déterminer :

- Le delta coût des matières premières protéiques selon la zone et les niveaux de qualité
- Le surcoût du groupe de « matières premières protéiques » : colza, soja et tournesol selon la zone et le niveau de qualité souhaitée entre l'approche Bleu-Blanc-Cœur et le niveau de référence
- Le surcoût de la ration alimentaire BBC versus la ration alimentaire type (exemple ration IFIP pour la production porcine)
- La part de protéines issues localement par filière

Cette commission « Nutrition Animale » proposera au Conseil d'Administration Bleu-Blanc-Cœur une position de prix pivot acceptable maximum à adopter pour une périodicité pour l'ensemble des filières.

Le niveau de prix « verrou » sera alors proposé collégalement par la commission « Nutrition Animale » au Conseil d'Administration BBC qui actera sa position pour la période considérée et par filière.

Données d'entrée / définition de l'arbre de décision

Zone géographique d'approvisionnement des graines :

- Zone A (ZA) : France
- Zone B (ZB) : pays limitrophes de la France
- Zone C (ZC) : Europe continentale
- Zone D (ZD) : Pays Tiers

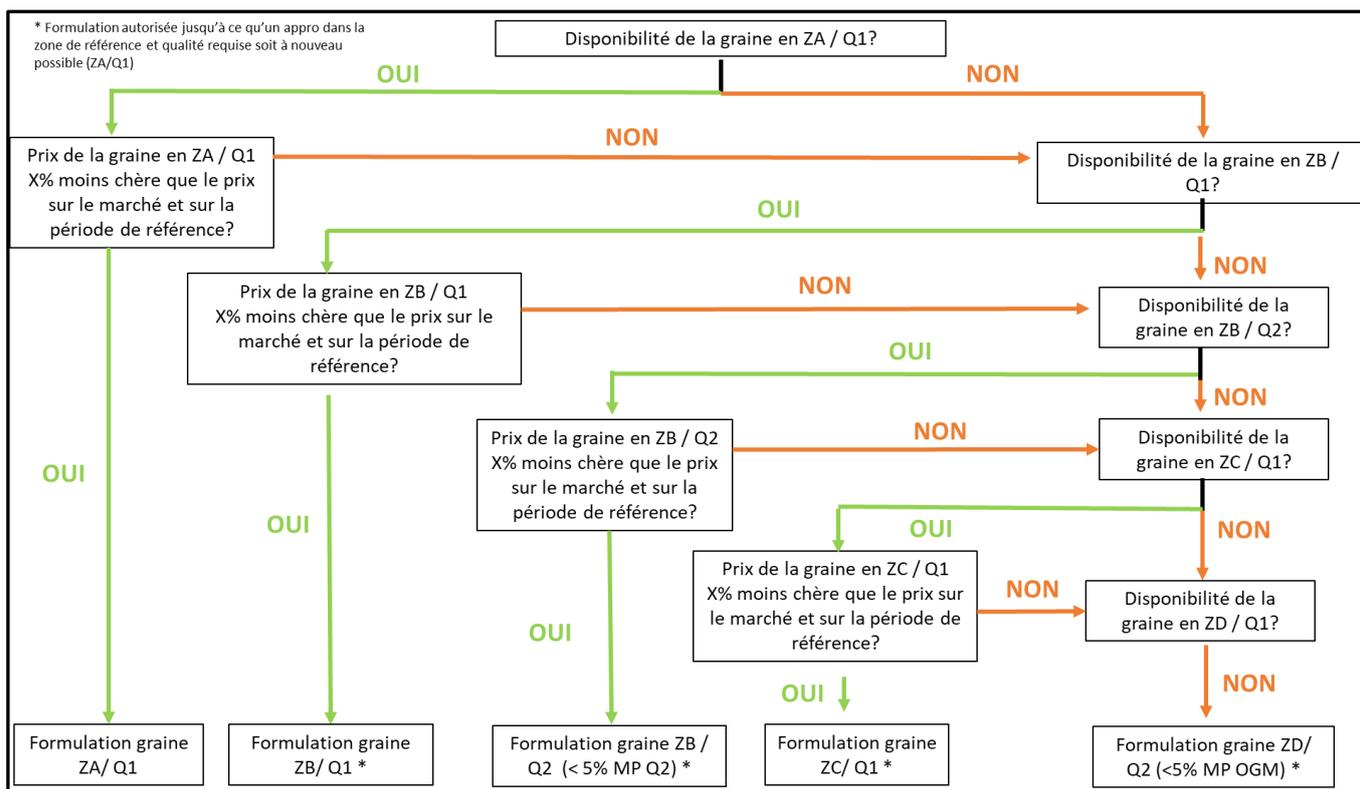
Qualité requise et statut des graines :

- Qualité 1 (Q1) : Qualité garantie non OGM (< 0.9%)
- Qualité 2 (Q2) : Graines non tracées et sans garanties non OGM

Graines concernées :

- Soja
- Colza
- Tournesol

Arbre de décision



1.5.5. Evaluation de la diversité alimentaire

L'utilisation de sources variées et diversifiées de protéines locales est favorisée. Pour ce faire, les rations des bovins seront évaluées selon l'indice DIVAL (Indice de DiVersité des protéines ALimentaires) afin d'évaluer la diversité des protéines et leur durabilité. Chaque adhérent devra enregistrer et communiquer ces relevés dans le cadre de leurs audits internes des exploitations Bleu-Blanc-Cœur.

NB1 : Des tables de valeurs DIVAL (indice DiVersité des protéines ALimentaires) des sources protéiques sont disponibles auprès des organismes de nutrition animale agréés par l'association.

2. Prise en compte du bien-être animal

Les exigences de l'association Bleu-Blanc-Cœur précise notamment le lien entre l'alimentation des animaux, leur santé, la santé des sols et la santé de l'Homme.

Le bien-être animal est donc une dimension importante pour les filières Bleu-Blanc-Cœur. Chaque adhérent se doit d'intégrer cette exigence dans son propre cahier des charges en l'adaptant à sa propre filière et au mode de production des animaux et ce, en s'appuyant sur les outils et démarches spécifiques disponibles.

Chaque adhérent exploitant le présent cahier des ressources devra déclarer auprès de l'association Bleu-Blanc-Cœur les actions mises en œuvre au service du bien-être animal et le mode de suivi de celles-ci.

II. OBLIGATION DE RESULTATS

Le respect des obligations de moyens peut être inscrit dans le cadre du contrôle d'un signe officiel de qualité (CCP, Label Rouge, Agriculture Biologique...). Mais la véritable originalité de la démarche est d'inscrire au cahier des charges une obligation de résultats analytiques. Cette différence analytique est le cœur de la démarche.

Obligation de résultats et obligation de moyens sont liées : les produits Bleu-Blanc-Cœur sont différents de produits standards parce que l'obligation de moyens est respectée.

1. Critères d'obligation de résultats à atteindre

Les obligations de résultats sont vérifiées à tous les maillons de la filière, depuis l'abattage des animaux jusqu'aux produits commercialisés, appelés ci-après produits finis. Pour chacun des maillons, les critères analytiques suivis sont spécifiques et complémentaires.

1.1. Pour la qualification des bovins

4 critères analytiques obtenus par Chromatographie en Phase Gazeuse (CPG) constituent les obligations de résultats des viandes bovines Bleu-Blanc-Cœur :

| | Viande Bovine "Bleu-Blanc-Coeur" | | |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------|----------------|
| | Conforme | | Non-Conforme |
| <i>(en % des AG totaux)</i> | Valeur Cible | Valeur Tolérance | Hors Tolérance |
| Oméga 6 / Oméga 3 | ≤3 | ≤4 | >4 |
| AGS/Oméga 3 | ≤50 | ≤80 | >80 |
| LA/ALA | ≤4 | ≤5 | >5 |
| ALA | ≥0,8 | ≥0,7 | <0,7 |

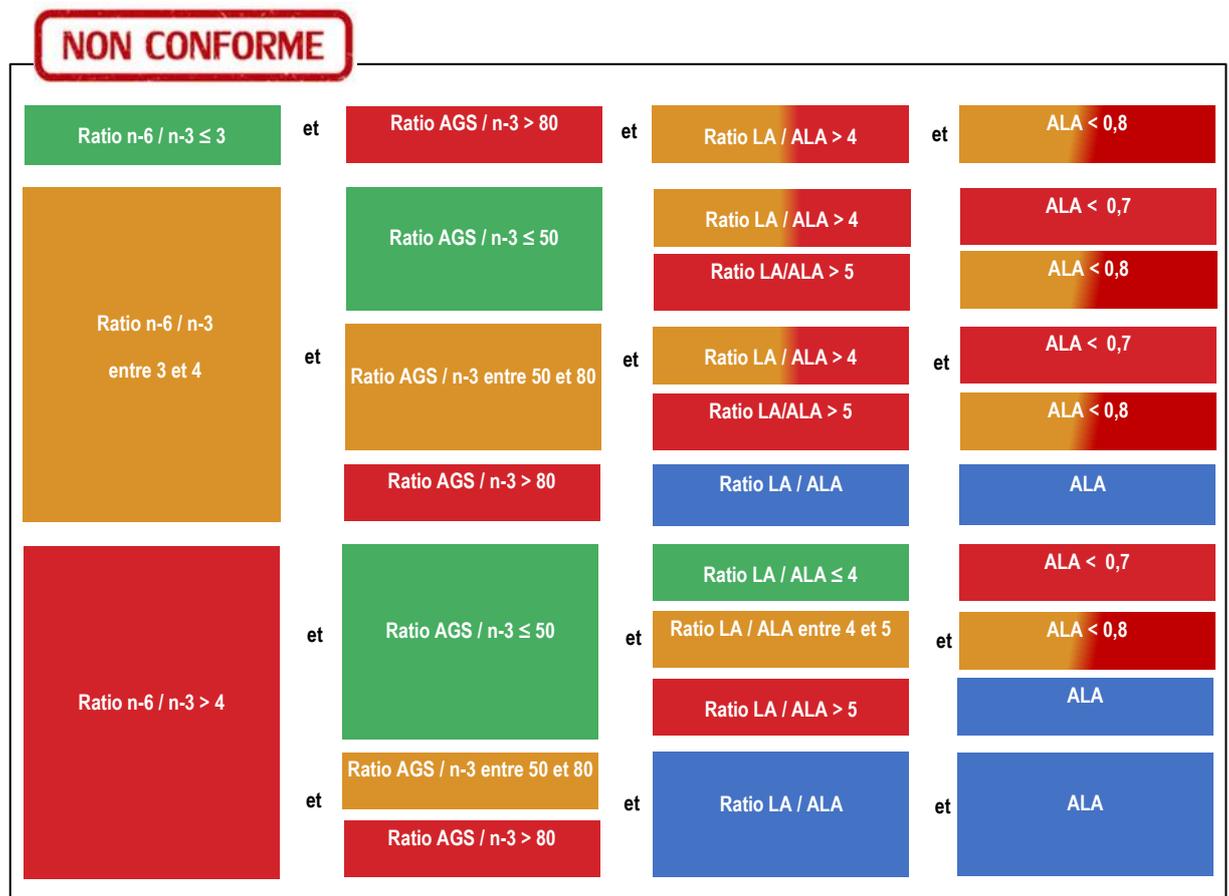
#3

NOTICE TECHNIQUE « Viande bovine » BLEU-BLANC-CŒUR

2. Interprétation des résultats analytiques

La qualification des analyses est jugée selon la grille d'interprétation et de qualification ci-dessous.

| CONFORME | | | | | | |
|---------------------------------|----|--------------------------------|----|------------|----|-----------|
| Ratio n-6 / n-3 ≤ 3 | et | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA ≤ 4 | et | ALA ≥ 0.8 |
| | | Ratio AGS / n-3 ≤ 80 | et | LA/ALA ≤ 5 | et | ALA ≥ 0.7 |
| Ratio n-6 / n-3 entre 3 et 4 | et | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA ≤ 4 | et | ALA ≥ 0.8 |
| | | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA ≤ 5 | et | ALA ≥ 0.7 |
| | | Ratio AGS / n-3 entre 50 et 80 | et | LA/ALA ≤ 4 | et | ALA ≥ 0.8 |
| Ratio n-6 / n-3 ≤ 3 | et | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA ≤ 5 | et | ALA < 0.7 |
| | | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA > 5 | et | ALA ≥ 0.7 |
| | | Ratio AGS / n-3 entre 50 et 80 | et | LA/ALA ≤ 4 | et | ALA < 0.7 |
| | | Ratio AGS / n-3 entre 50 et 80 | et | LA/ALA > 5 | et | ALA ≥ 0.8 |
| Ratio n-6 / n-3 entre 3 et 4 | et | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA > 5 | et | ALA ≥ 0.8 |
| | | Ratio AGS / n-3 ≤ 50 | et | LA/ALA ≤ 4 | et | ALA < 0.7 |



Légende

Les couleurs utilisées ci-dessus sont déterminées en fonction des valeurs obtenues et de leur positionnement vis-à-vis des obligations de résultats à atteindre définies en paragraphe 2.1.

| |
|-----------------------------------|
| Rouge : Valeur hors tolérance |
| Orange : Valeur dans la tolérance |
| Vert : Valeur dans la cible |
| Bleu : quelle que soit la valeur |

Pour tous les autres cas, le résultat est jugé conforme sous surveillance car dans la limite basse de la conformité.

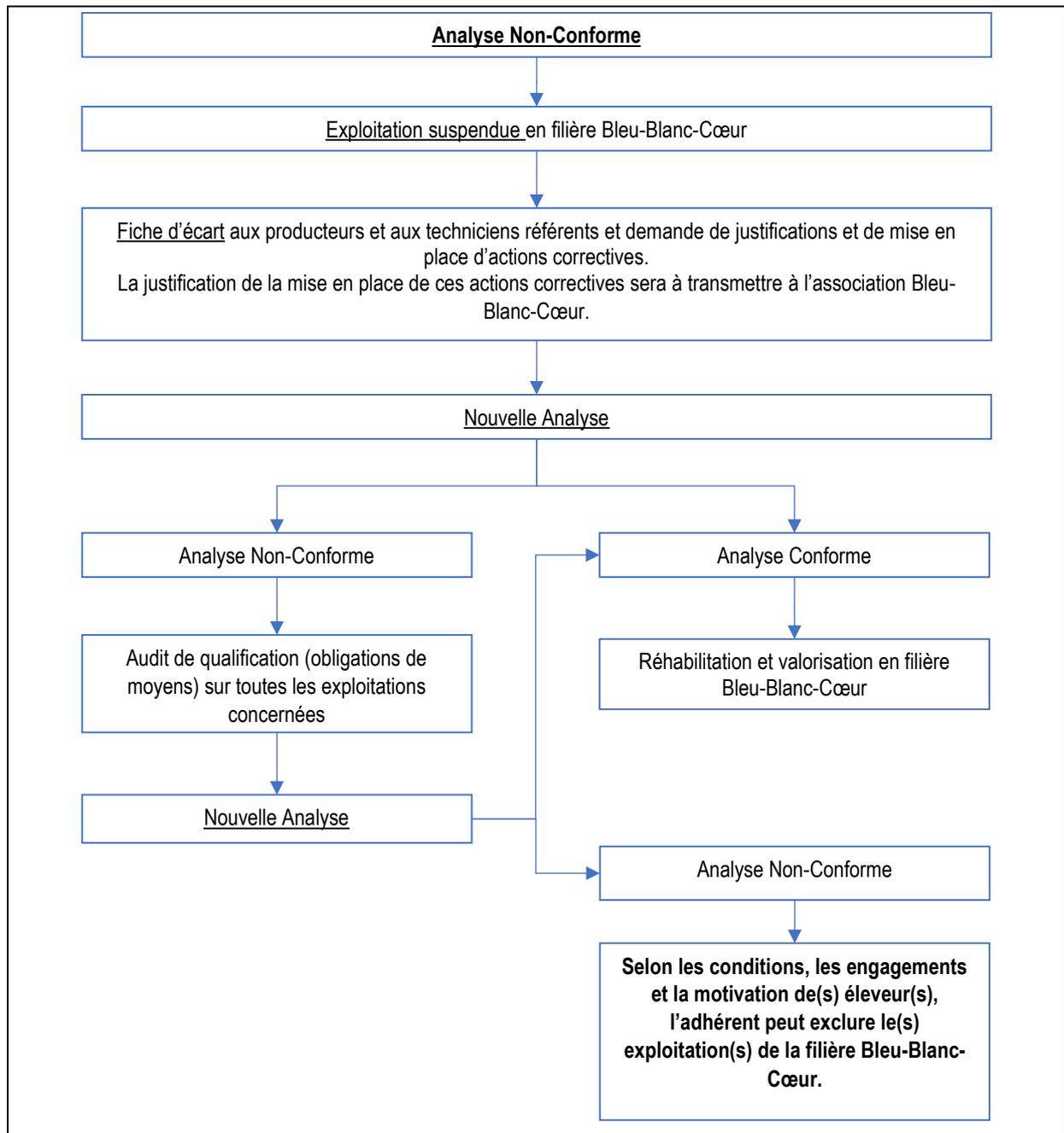
En cas de Non-Conformité (NC), la procédure de gestion des non-conformités (Cf. Partie 3. ci-après) doit, a minima, être appliquée et intégrée aux procédures de traçabilité interne de chaque adhérent.

Tout adhérent ayant une moyenne annuelle de 30% ou plus de résultats, sur les analyses produits finis, qualifiés « Non-Conformes » et « Conformés sous surveillance - » [(nombre de résultats qualifiés Non Conformés + nombre de résultats qualifiés Conformés sous surveillance) / nombre total de résultats ≥ 30%] est dans l'obligation de mettre en œuvre un plan d'action spécifique conjointement construit avec l'association Bleu-Blanc-Cœur et permettant l'amélioration des résultats. Ce plan d'actions visera, entre autres, à renforcer les obligations de moyens et le suivi des obligations de résultats à chacun des maillons de la filière.

3. Gestion des non-conformités

3.1. Gestion de la non-conformité sur les analyses CPG des bavettes de flanchet

Pour les analyses CPG réalisées sur les échantillons de bavette de flanchet, les mesures et actions correctives seront mises en place selon l'arbre de décision présenté ci-dessous.



Comme spécifié sur l'arbre de décision ci-dessus, dès la 1^{ère} analyse qualifiée non-conforme, la valorisation en filière Bleu-Blanc-Cœur de l'exploitation associée est suspendue. Les producteurs doivent en être immédiatement informés et doivent se rapprocher de leur référent/technicien alimentation ou autre conseil compétent, afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

Il est de la responsabilité de l'adhérent, exploitant le présent cahier des ressources, de s'assurer de la bonne mise en œuvre de la présente procédure. L'adhérent devra en ce sens, conserver à disposition des organismes certificateurs tiers, une traçabilité du bon suivi de la présente procédure. Les producteurs pourront être exclus de la démarche Bleu-Blanc-Cœur à l'issue de 3 analyses Non Conformées. Cette décision devra être réfléchie et demeure sous la seule responsabilité de l'adhérent.

4. Recettes des produits finis pour l'alimentation humaine

4.1. Demande de validation des recettes

Toutes les recettes des produits finis destinés à l'alimentation humaine en filière Bleu-Blanc-Cœur sont soumises à validation auprès de l'association Bleu-Blanc-Cœur et ce, avant la phase d'industrialisation.

Pour ce faire, doivent être fournis⁴ :

- Le taux de chaque matière première rentrant dans la composition de la recette avec les informations suivantes :

| Dénomination matière première | Taux d'incorporation dans la recette | Teneur en oméga 3 pour 100g | Teneur en matière grasse pour 100 g |
|-------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| | | | |

La mention « BBC » devra apparaitre au niveau de la matière première concernée. Les fiches techniques des autres matières premières pourront être demandées.

- La liste des ingrédients qui sera affichée sur le packaging (en précisant les numéros des codes « E »).

Après validation documentaire de la recette, une analyse de profil en Acide Gras complet relatif avec taux de matière grasse sur le produit fini devra être réalisée et transmise à l'association Bleu-Blanc-Cœur. La recette sera validée officiellement, uniquement après réception d'une analyse conforme, et avant mise sur le marché.

4.2. Les additifs, conservateurs, colorants et arômes

Bleu-Blanc-Cœur souhaite que la liste des additifs et conservateurs utilisés dans l'ensemble des recettes soit la plus courte et naturelle possible. Ceci afin d'être en phase avec la philosophie de l'association et respecter le travail de toute une filière, qui se mobilise au quotidien, pour offrir au consommateur des produits de qualité nutritionnelle. Les arômes naturels seront logiquement privilégiés aux arômes chimiques. La liste des substances interdites dans une recette Bleu-Blanc-Cœur est disponible en Annexe 1 de la présente notice.

⁴ Les recettes fournies dans ce cadre, restent strictement confidentielles au sein de l'Association.

Annexe 1 : Liste des additifs alimentaires interdits dans une recette produits finis Bleu-Blanc-Cœur

| N°E | TYPE | DENOMINATION |
|-------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| E122 | Colorant | Azorubine, armoisine |
| E142 | Colorant | Vert S, Vert brillant BS, Vert lissamine |
| E150c | Colorant | Caramel ammoniacal |
| E151 | Colorant | Noir brillant BN, noir PN |
| E155 | Colorant | Brun HT |
| E171 | Colorant | Dioxyde de titane |
| E172 | Colorant | Oxydes et hydroxydes de fer |
| E173 | Colorant | Aluminium |
| E200 | Conservateur | Acide Sorbique |
| E202 | Conservateur | Sorbate de potassium |
| E203 | Conservateur | Sorbate de calcium |
| E210 | Conservateur | Acide benzoïque |
| E211 | Conservateur | Benzoate de sodium |
| E212 | Conservateur | Benzoate de potassium |
| E213 | Conservateur | Benzoate de calcium |
| E214 | Conservateur | Ethylparabène, Hydroxybenzoate d'éthyle (para-), Esters PHB |
| E215 | Conservateur | Éthylparabène sodique |
| E218 | Conservateur | Methylparabène, Hydroxybenzoate de méthyle (para-), Esters PHB |
| E219 | Conservateur | Méthylparabène sodique, Hydroxybenzoate de méthyle sodique (para-), Esters PHB |
| E249 ¹ | Conservateur | Nitrite de potassium |
| E252 ¹ | Conservateur | Nitrate de potassium |
| E311 | Antioxydant | Gallate d'octyle |
| E312 | Antioxydant | Gallate de dodécyle |
| E319 | Antioxydant | Butylhydro-quinone tertiaire (BHQT) |
| E320 | Antioxydant | Buthylhydroxy-anisol (BHA) |
| E321 | Antioxydant | Buthylhydroxy-toluène (BHT) |
| E385 | Adipate | EDTA calcio-disodique, Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique |
| E431 | Emulsifiant | Stéarate de polyoxyéthylène (40) |
| E432 | Emulsifiant | Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 20) |

#3

NOTICE TECHNIQUE « Viande bovine » BLEU-BLANC-CŒUR

| N°E | TYPE | DENOMINATION |
|------|--------------------|----------------------------------------------------------------|
| E433 | Emulsifiant | Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80) |
| E434 | Emulsifiant | Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 40) |
| E435 | Emulsifiant | Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 60) |
| E436 | Emulsifiant | Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 65) |
| E517 | Sulfate | Sulfate d'ammonium |
| E520 | Sulfate | Sulfate d'aluminium |
| E521 | Sulfate | Sulfate d'aluminium sodique |
| E522 | Sulfate | Sulfate d'aluminium potassique |
| E523 | Sulfate | Sulfate d'aluminium ammonique |
| E541 | Phosphate | Phosphate d'aluminium sodique acide |
| E554 | Silicate | Silicate alumino-sodique |
| E555 | Silicate | Silicate alumino-potassique |
| E556 | Silicate | Silicate alumino-calcique |
| E559 | Silicate | Silicate d'aluminium (kaolin) |
| E620 | Exhausteur de goût | Acide glutamique |
| E621 | Exhausteur de goût | Glutamate monosodique |
| E622 | Exhausteur de goût | Glutamate monopotassique |
| E623 | Exhausteur de goût | Diglutamate de calcium |
| E624 | Exhausteur de goût | Glutamate d'ammonium |

¹Les nitrites et les nitrates de potassium sont uniquement tolérés dans les recettes de charcuterie et salaisons de viande de porc

II. OBLIGATION DE TRACABILITE ET DE VERIFICATION DES ENGAGEMENTS

Bleu-Blanc-Cœur est un signe de qualité géré par un collectif représentant tous les maillons de la chaîne alimentaire, de l'agriculteur au consommateur. Le respect du présent cahier des ressources pour la production considérée s'inscrit dans le cadre d'une validation par un tiers indépendant.

1. Organisation du contrôle

Pour permettre le contrôle de la filière, l'ensemble des obligations et des engagements sont vérifiés et contrôlés auprès de chaque intervenant de la filière, qu'il soit producteur de viande, abattoir, atelier de transformation et/ou atelier de conditionnement, selon 3 niveaux d'exigence :

- Contrôle analytique (mesure de l'obligation de résultats) ;
- Contrôle documentaire (traçabilité) ;
- Contrôle par audit (vérification de la bonne mise en œuvre des obligations de moyens).

Contrôle analytique

Chaque intervenant de la filière Bleu-Blanc-Cœur doit se soumettre à un plan de contrôle analytique qui permettra de valider ou non la conformité des produits obtenus. Les analyses réalisées dans le cadre de ce plan de contrôle sont transmises directement par le ou les laboratoire(s) d'analyses par voie informatique à l'association Bleu-Blanc-Cœur.

Contrôle documentaire

Le contrôle documentaire permettant le contrôle de la traçabilité, est effectué à partir des déclarations matières auxquelles doivent se soumettre chaque intervenant de la filière Bleu-Blanc-Cœur. Les déclarations matières sont réalisées mensuellement et transmises pour chaque trimestre échu au plus tard au 15 du mois suivant via une plateforme web dédiée et sécurisée.

Contrôle par audit

Les produits Bleu-Blanc-Cœur doivent respecter les exigences de la démarche. Le suivi des sites de production (des exploitations) de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur est sous la responsabilité de l'adhérent, qui peut être lui-même, pour les adhérents du collège « Producteurs Fermiers » ou une entreprise représentant les producteurs, adhérente au collège « Production Animale » ou « Transformateur ». De même, chaque adhérent est lui-même contrôlé par un organisme certificateur tiers afin d'assurer la vérification à tous les niveaux de contrôle, du bon respect du cahier des charges de production et transformation de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur.

2. Contrôle analytique

2.1. Pour le collège « Producteurs Fermiers »

Le plan de contrôle analytique des adhérents du collège « Producteurs Fermiers » est défini selon les volumes de bovins valorisés en filière Bleu-Blanc-Cœur, c'est-à-dire commercialisés sous logo Bleu-Blanc-Cœur. Chaque adhérent du collège « Producteur fermier » doit se soumettre au plan de contrôle défini ci-après :

| Volume total valorisé en Bleu-Blanc-Cœur | Fréquence |
|------------------------------------------|-----------------------------------|
| De 0 à 100 bovins | 1 analyse/an en période hivernale |
| Plus de 100 bovins | 1 analyse/50 bovins |

2.2. Pour les collèges « Production Animale » et « Transformateur »

Le plan de contrôle analytique des adhérents des collèges « Production Animale » et/ou « Transformateur » est défini selon les volumes de bovins abattus en filière Bleu-Blanc-Cœur.

Chaque intervenant de la filière viande bovine Bleu-Blanc-Cœur exploitant la marque Bleu-Blanc-Cœur, des collèges « Production animale » ou « Transformateur », qu'il soit organisme de collecte, groupement ou abatteur, doit se soumettre au plan de contrôle défini ci-après :

| Volume total abattu en Bleu-Blanc-Cœur | Fréquence |
|----------------------------------------|---------------------|
| De 0 à 50 bovins | 1 analyse/trimestre |
| Plus de 50 bovins | 1 analyse/50 bovins |

2.3. Pour les collèges « Transformateur » effectuant une 3^{ème} transformation

Le plan de contrôle analytique ci-dessous s'applique uniquement au transformateur réalisant une 3^{ème} transformation, c'est-à-dire la fabrication de produits élaborés, et ce, exclusivement à partir de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur comme seul ingrédient du produit élaboré⁵. Les intervenants concernés du collège « Transformateur » doivent se soumettre au plan de contrôle défini ci-après :

| Volume transformé en Bleu-Blanc-Cœur | Fréquence |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| De 0 à 100 tonnes de viande bovine transformée | 1 analyse / trimestre sur produit tournant |
| Plus de 100 tonnes de viande bovine transformée | 1 analyse / trimestre / produit |

2.4. Méthodes analytiques employées et laboratoires référencés

2.4.1. Analyse CPG sur produit fini

Le contrôle analytique est réalisé à partir des analyses de profils en acides gras réalisés par la méthode de Chromatographie en Phase Gazeuse (CPG). Précisément, l'analyse à réaliser dans le cadre du suivi des obligations de résultats pour la filière Bleu-Blanc-Cœur est l'analyse CPG avec les caractéristiques suivantes :

Analyse CPG :

- avec extraction de la Matière Grasse (MG) ;
- avec profil en Acides Gras complet relatif.

L'analyse est conditionnée à la qualité de l'échantillonnage. Pour le suivi de la production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur, les prélèvements à effectuer doivent être réalisés sur un morceau de référence : la bavette de flanchet. Celle-ci doit impérativement être parée. Il ne doit rester que du gras intramusculaire afin d'obtenir un taux de matières grasses inférieur à 15%. Au-dessus de 20%, toute analyse ne pourra être interprétée et pourra être rejetée du plan de contrôle Bleu-Blanc-Cœur. Pour plus d'informations, reportez-vous au « Guide Pratique d'analyse » (DQ_33).

⁵ Seul les produits transformés et produits à partir exclusivement de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur sont considérés dans le présent cahier des ressources. Pour les autres produits transformés, intégrant par exemple d'autres ingrédients dans leur composition, se référer au cahier des ressources Volet 17 « Traiteurs, plats préparés et autres produits élaborés ».

#3

NOTICE TECHNIQUE « Viande bovine » BLEU-BLANC-CŒUR

Les analyses CPG sont à réaliser auprès de laboratoire référencé pour la matrice produits carnés, parmi la liste précisée ci-dessous.

UPSCIENCE

Contact : Marion SANCHEZ ou Florian
CAPPE
Talhouët/Saint Nolf
56011 VANNES
01 71 25 06 06
contact@fr.ups-science-labs.com

CAPINOV

Contact : Thierry OBOYET
ZI de Lanrinou
29206 LANDERNEAU
02 98 25 30 24
contact@capinov.fr

MERIEUX NUTRISCIENCES

Laboratoire de chimie
ZI des petits Pacaux
3, rue Saint Exupéry
59660 MERVILLE
08 20 42 55 42
sebastien.naulleau@mxns.com

EUROFINS SCIENTIFIC

9, rue Pierre Adolphe BOBIERRE
44323 NANTES
02-51-83-21-00
info@eurofins.fr

LABEXIA

ZAC de Kerdroniou
26 bis rue Marcel Paul
29018 QUIMPER Cédex
02 98 10 18 60
labexia@groupecarso.com

La copie des résultats des analyses CPG réalisées dans le cadre de la filière Bleu-Blanc-Cœur ainsi que le numéro d'identification du bovin analysé et de l'exploitation associée (respectivement n° IPG et n° EDE) sont systématiquement transmis par les laboratoires à l'association Bleu-Blanc-Cœur par voie électronique. Pour chaque envoi d'analyse, un échantillon du produit devra être conservé dans l'attente des résultats.

Toute accréditation permettant l'obtention d'une licence d'utilisation de la marque Bleu-Blanc-Cœur et le lancement d'un produit sous logo Bleu-Blanc-Cœur, seront soumis à l'obtention d'une analyse sur produit fini conforme aux exigences définies dans la présente notice.

Des prélèvements inopinés de produits peuvent être réalisés par l'organisme de contrôle ou l'association Bleu-Blanc-Cœur pour analyse. Ces analyses viendront en substitution de celles prévues dans le plan de contrôle.

3. Contrôle documentaire

Selon l'organisation de la filière, l'exploitation agricole, l'organisme de producteurs ou tout autre organisme représentant les exploitations agricoles, adhérent de l'association Bleu-Blanc-Cœur, doit tenir une comptabilité matière de la production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur. De même, l'abatteur et/ou le transformateur de viande bovine exploitant la démarche Bleu-Blanc-Cœur, adhérent de l'Association Bleu-Blanc-Cœur, doit également tenir une comptabilité matière de ses approvisionnements, de la transformation et de la valorisation des produits viande bovine Bleu-Blanc-Cœur.

Chaque intervenant de la filière devra communiquer à l'association Bleu-Blanc-Cœur, à la fin de chaque trimestre (au 15 du mois suivant le trimestre échu) une synthèse des flux entrants et sortants sur une plateforme web dédiée et sécurisée : www.filierebbc.net.

3.1. Relevé documentaire à transmettre pour le collège « Producteurs Fermiers »

Le producteur fermier, adhérent au collège « Producteur Fermier » de l'association Bleu-Blanc-Cœur, doit tenir une comptabilité matière :

- De la production de bovins Bleu-Blanc-Cœur, avec entre autres les détails suivants : nombre d'animaux produits sous démarche Bleu-Blanc-Cœur et nombre d'animaux commercialisés portant le logo Bleu-Blanc-Cœur ;
- Des approvisionnements en aliments Bleu-Blanc-Cœur qui ont été obligatoirement achetés dans une entreprise de nutrition ou de traitement des graines agréées par l'Association Bleu-Blanc-Cœur et à jour de leur licence d'utilisation de la marque ;
- Des différentes rations Bleu-Blanc-Cœur mises en place durant l'année pour les bovins viande (1 fois par an) ;
- De la transformation et des ventes de produits portant le logo Bleu-Blanc-Cœur.

Pour les producteurs fermiers de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur, adhérents au collège « Producteur Fermier », les déclarations trimestrielles devront être accompagnées des justificatifs apportant les détails suivants :

- Production (à fournir tous les trimestres)

| Nombre de Bovins Produits sous démarche Bleu-Blanc-Coeur | Nombre de Bovins Commercialisés portant le logo Bleu-Blanc-Coeur | Fournisseur aliment BBC | Nom(s) commercial(aux) de(s) l'aliment(s) BBC |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|
| | | | |

#3

NOTICE TECHNIQUE « Viande bovine » BLEU-BLANC-CŒUR

- Transformation et commercialisation (à fournir tous les trimestres)

| Référence/Nom du produit commercialisé | Poids en équivalent tonne de carcasse commercialisée | Destinataires | Réseau de commercialisation |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| | | | |

- Détails et bilan des rations (à fournir 1 fois par an)

| | Ration 1* | Ration 2* | Ration 3* |
|-----------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Période concernée | | | |
| Quantification des apports en IT3 par les aliments | | | |
| Quantification des apports en IT3 par les fourrages | | | |
| Quantification des apports en DIVAL | | | |

(*) Joindre une copie des différentes rations avec le/les étiquettes de tous les aliments utilisés.

3.2. Relevé documentaire à transmettre pour les collèges « Production Animale » et « Transformateur »

3.2.1. Pour la production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur

Pour les filières de production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur, l'organisme représentant les producteurs de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur en filière, adhérent au collègue « Production animale ou Transformateur » de l'association Bleu-Blanc-Cœur, qui peut être une organisation de producteur, un groupement, un marchand de bestiaux ou un abatteur doit tenir une comptabilité matière :

- Des coordonnées des exploitations bovines qualifiées « Bleu-Blanc-Cœur » ;
- Du nombre de bovins produits par site de production c'est-à-dire par exploitation ;
- Du nombre de bovins abattus et de la destination des animaux (site abattage).

Pour les organismes représentant les producteurs de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur en filière, adhérent au collègue « Production animale ou Transformateur » de l'association Bleu-Blanc-Cœur, les déclarations trimestrielles devront être accompagnées des justificatifs en format tableur (.xls, .csv, etc.) apportant les détails suivants :

- Listing des exploitations et production (à fournir tous les trimestres)

| Nom de l'élevage/de l'exploitation | Nom et prénoms des exploitants | Adresse | CP | VILLE | N° EDE | Nombre de bovins produits en Bleu-Blanc-Cœur | Nom commercial de l'aliment BBC | Date du dernier audit d'exploitation |
|------------------------------------|--------------------------------|---------|----|-------|--------|----------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| | | | | | | | | |

- Abattage (à fournir tous les trimestres)

| Date abattage | Nom de l'élevage/de l'exploitation | N° Cheptel engraisseur (N° EDE) | N° IPG | Type de bovins (génisse/vache /bœuf/JB) | Code racial | Poids | Conformation | Etat d'engraissement | Plus-values Bleu-Blanc-Cœur payées aux producteurs (€/kg de carcasse) | Nom abattoir | Filière de destination |
|---------------|------------------------------------|---------------------------------|--------|-----------------------------------------|-------------|-------|--------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| | | | | | | | | | | | |

3.2.2. Pour la commercialisation de la viande bovine Bleu-Blanc-Cœur

L'abatteur et/ou le transformateur de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur, adhérent de l'Association Bleu-Blanc-Cœur doit tenir une comptabilité matière :

- De leurs approvisionnements en animaux Bleu-Blanc-Cœur et du nombre de bovins abattus en filière Bleu-Blanc-Cœur ;
- De leurs ventes de produits transformés Bleu-Blanc-Cœur et du nombre de bovins commercialisés et portant le logo Bleu-Blanc-Cœur.

Pour l'abatteur et/ou transformateur de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur, adhérent au collègue « Production animale ou Transformateur » de l'association Bleu-Blanc-Cœur, les déclarations trimestrielles devront être accompagnées des justificatifs en format tableur (.xls, .csv, etc.) apportant les détails suivants :

#3

NOTICE TECHNIQUE « Viande bovine » BLEU-BLANC-CŒUR

- Abattage (à fournir tous les trimestres) :

| Date abattage | Nom de l'élevage/de l'exploitation | N° Cheptel engraisseur (N° EDE) | Entité fournisseur (nom du N° groupement, OP, etc ...) | N° IPG | Type de bovins (génisse/vache /bœuf/ JB) | Code racial | Poids | Conformation | Etat d'engraissement | Plus-values Bleu-Blanc-Cœur payées aux producteurs (€/kg de carcasse) | Nom abattoir | Filière de destination |
|---------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------|-------------|-------|--------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| | | | | | | | | | | | | |

- Transformation et commercialisation (à fournir tous les trimestres)

| Référence/Nom du produit commercialisé | Poids en équivalent tonne de carcasse commercialisée | Destinataires | Réseau de commercialisation |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| | | | |

4. Contrôle par audit

Le suivi des sites de production (des exploitations) de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur est sous la responsabilité de l'adhérent, qui peut être lui-même pour les adhérents du collège « Producteurs Fermiers » ou une entreprise représentant les producteurs, adhérente au collège « Production Animale » ou « Transformateur ».

Chaque adhérent est lui-même contrôlé par un organisme certificateur tiers afin d'assurer la vérification à tous les niveaux de contrôle, du bon respect du cahier des ressources de production et transformation de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur.

4.1. Pour le collège « Producteurs Fermiers »

Pour les adhérents du collège « Producteur Fermier », les audits de suivi seront réalisés tous les 3 ans par un organisme certificateur tiers. En parallèle, le producteur fermier s'engage à informer l'association Bleu-Blanc-Cœur de toutes modifications majeures impactant le respect du présent cahier des ressources.

4.2. Pour les collèges « Production Animale » et « Transformateur »

4.2.1. Audit de suivi de la structure adhérente

Pour les adhérents des collèges « Production Animale » et « Transformateur », le premier audit de suivi de la structure adhérente aura lieu dans les 6 mois suivant l'accréditation, puis tous les 2 ans.

4.2.2. Audit de suivi des exploitations qualifiées par la structure adhérente

Chaque intervenant de la filière viande bovine Bleu-Blanc-Cœur, des collèges « Production animale ou Transformateur (organisme de collecte, groupement, abatteur ou transformateur) », est garant de la bonne mise en œuvre du présent cahier des ressources et de la qualification des exploitations productrices de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur en filière.

Ainsi, l'ensemble des exigences énoncées ci-avant dans la présente notice technique, et plus particulièrement les obligations de moyens sont à vérifier en vue de l'accréditation (audits de qualification) puis au minimum 1 fois par an (audits de suivi) dans chacune des exploitations Bleu-Blanc-Cœur dans le cadre d'audit interne des exploitations. Ces audits internes sont à réaliser par les adhérents détenteur d'une licence de production de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur.

Ils doivent reprendre entre autres, les différentes rations Bleu-Blanc-Cœur mises en place durant l'année pour les bovins en finition et les approvisionnements en aliments Bleu-Blanc-Cœur qui ont été obligatoirement achetés dans une entreprise de nutrition ou de traitement des graines agréées par l'Association Bleu-Blanc-Cœur et à jour de leur licence d'utilisation de la marque. Un formulaire type est joint en Annexe 2 (une version Excel est également disponible).

Ils sont à tenir à disposition des organismes certificateurs tiers lors des audits de suivi de la structure adhérente et de l'association Bleu-Blanc-Cœur sur demande.

Les audits internes permettant la qualification des exploitations productrices de viande bovine Bleu-Blanc-Cœur devront être fournis pour réaliser l'accréditation et permettre l'obtention d'une licence d'utilisation de la marque Bleu-Blanc-Cœur et le lancement d'un produit sous logo Bleu-Blanc-Cœur.

5. Certification environnementale

Sur la base du volontariat, chaque éleveur pourra s'engager dans la certification environnementale des exploitations. Pour ce faire, l'éleveur devra relever les informations suivantes et les tenir à disposition de l'association Bleu-Blanc-Cœur et/ou du technicien mandaté pour le contrôler et/ou d'un auditeur externe indépendant mandaté par l'association Bleu-Blanc-Cœur (voir liste des exigences ci-dessous).

Certification environnementale - Exigences du référentiel (annexe de l'arrêté du 20 juin 2011).

Exigence n°1 : Disposer des documents localisant les zones à enjeux environnementaux (en particulier les zones sensibles pour la qualité de l'eau et les zones de l'exploitation incluses dans des sites Natura 2000). Pour les exploitations où des effluents d'élevages ou de boues résiduaires urbaines ou industrielles sont épanchés, les surfaces non épanchables figureront sur ces documents.

BIODIVERSITÉ

Exigence n°2 : Identifier les infrastructures agro-écologiques et notamment les dispositifs végétalisés mis en place au titre de la conditionnalité des aides PAC ou dans le cadre de démarches volontaires sur le plan de l'exploitation. Sauf justification de leur innocuité pour l'environnement ou dans les cas prévus par les règles locales d'entretien minimal, l'apport de fertilisants et de produits phytopharmaceutiques est interdit sur les dispositifs végétalisés, ainsi que l'entreposage de produits ou déchets.

Exigence n°3 : Optimiser la gestion de ces dispositifs en fonction des enjeux environnementaux et agronomiques identifiés dans l'exploitation, notamment par l'entretien et le choix des espèces. Les emplacements choisis devront permettre de favoriser la continuité et la pérennité des bandes végétalisées.

Exigence n°4 : Mettre en œuvre, dans les zones de l'exploitation incluses dans les sites Natura 2000, les mesures conservatoires prévues par le document d'objectif (DOCOB) lorsqu'il existe.

STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE

Exigence n°5 : Disposer de moyens d'aide à la décision permettant de justifier chaque intervention tels que :

- Réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures dans des parcelles représentatives de l'exploitation (contrôles visuels, piégeages). Les observations débouchant sur une intervention devront être enregistrées en précisant la cible visée et le facteur déclenchant.
- Utilisation de grilles de risque, de bulletins de santé du végétal ou de bulletins techniques de protection des plantes;
- Appel à un service de conseil technique agréé ;

Exigence n°6 : Adhérer à des démarches collectives de protection des plantes lorsqu'elles existent qu'il s'agisse de lutte ou de mesures préventives.

GESTION DE LA FERTILISATION

Exigence n°7 : Stocker les engrais et les effluents d'élevage de manière à éviter toute contamination ou toute fuite dans le milieu naturel et notamment dans les zones sensibles (bords des cours d'eau...)

Exigence n°8 : Disposer des valeurs fertilisantes des engrais minéraux et organiques, quels qu'ils soient.

Exigence n°9 : Disposer des estimations sur les quantités d'effluents produites sur l'exploitation.

Exigence n°10 : Établir, chaque année, un plan prévisionnel de fumure, avec un objectif de rendement réaliste, pour les cultures de plein champ :

- en tenant compte des apports organiques (effluents d'élevage de l'exploitation ou d'autres exploitations, effluents et boues industrielles ou urbaines, composts,...) et minéraux, des analyses de sol éventuellement réalisées, des reliquats estimés et des cultures intermédiaires, ainsi que des apports estimés de nitrates par l'eau d'irrigation, si les périodes d'irrigation et de fertilisation coïncident),
- en répartissant les effluents d'élevage sur la plus large surface épandable possible (surfaces épandables identifiées sur le plan de l'exploitation) selon la rotation et pendant les périodes présentant le moins de risques pour la qualité de l'eau, en tout état de cause en dehors des périodes de forte pluviosité et lorsque les sols sont gelés, inondés ou détrempés,
- en ajustant les apports d'azote et de phosphore aux besoins des plantes en vue d'une fertilisation équilibrée, en évitant les apports systématiques ou excessifs et en tenant compte notamment des déséquilibres inhérents à l'utilisation des effluents d'élevage.

Exigence n°11 : Enregistrer les apports de fertilisants par îlot cultural (date, culture, type de fertilisant, quantités de N et P).

Exigence n°12 : Comparer le réalisé en terme d'apports et de rendement au plan prévisionnel de fumure. En tenir compte pour l'établissement du plan prévisionnel de fumure suivant, incluant le cas échéant l'implantation d'une culture intermédiaire.

#3

NOTICE TECHNIQUE « Viande bovine » BLEU-BLANC-COEUR

GESTION DE LA RESSOURCE EN EAU

Exigence n°13 : Raisonner l'irrigation des cultures en respectant leurs besoins en eau et en faisant participer au maximum la réserve en eau du sol à l'alimentation des plantes.

L'irrigant s'appuiera sur les avertissements irrigation qui publient généralement chaque semaine les stades des plantes, le climat et des conseils de gestion de l'irrigation. Il pourra aussi utiliser des outils d'aide à la décision basés sur des indicateurs : stades des plantes et évaluation de l'état hydrique du sol obtenue par calcul (bilan hydrique) ou par mesure au champ (sondes).

Exigence n°14 : Evaluer et noter les volumes d'eau apportés sur chaque flôt irrigué de l'exploitation en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation;

Exigence n°15 : Surveiller le fonctionnement du matériel afin de détecter et pouvoir supprimer rapidement toute fuite d'eau ou tout mauvais réglage.

Exigence n°16 : Adhérer à des démarches collectives de gestion de la ressource lorsqu'elles existent.

Annexe 2 : Trame pour audit des exploitations de vaches laitières Bleu-Blanc-Cœur

| PARTIE N°1 : IDENTIFICATION | |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nom de l'exploitation : | _____ |
| Lieu-Dit : | _____ |
| Code Postal : | _____ Ville : _____ |
| Nom de l'éleveur : | _____ |
| N° élevage : (EDE du cheptel à 8 chiffres) : | <input type="text"/> |

| PARTIE N°2 : ELEVAGE | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type d'exploitation : | <input type="checkbox"/> Naisseur – Engraisseur <input type="checkbox"/> Engraisseur |
| Type animal : | <input type="checkbox"/> Jeune Bovin <input type="checkbox"/> Génisse <input type="checkbox"/> Bœuf <input type="checkbox"/> Vache à viande de réforme <input type="checkbox"/> Vache laitière de réforme : |
| | ↳ Stade physio à l'abattage : <input type="checkbox"/> Tarie <input type="checkbox"/> En lactation |
| Race (code racial à 2 chiffres) : | <input type="text"/> <input type="text"/> |

| PARTIE N°3 : ALIMENTATION | | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Point à maîtriser | Points à contrôler | Conformité (C ou NC) |
| Type de ration | Préciser le type de ration employée pour les vaches laitières en lactation : <input type="checkbox"/> complète <input type="checkbox"/> semi-complète | |

| | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Aliments et matières premières autorisés | <p>Vérifier que tous les aliments et matières premières utilisés, sont constitués exclusivement à partir des matières premières autorisées par le cahier des charges et qu'elles ne contiennent aucun aliment, produit et additif interdits.</p> <p>Sont interdits :</p> <p><u>Apports lipidiques :</u></p> <p>Les sources de lin non tracées (graine, tourteau, huile et dérivés) ;</p> <p>Les sources de palme (tourteau, huile et dérivés) ;</p> <p>Les sources de coprah (tourteau, huile et dérivés) ;</p> <p>Les matières grasses hydrogénées ;</p> <p>Les matières grasses saponifiées ;</p> <p>Les Acides Gras conjugués de synthèse.</p> <p><u>Autres contraintes alimentaires :</u></p> <p>Les OGM ;</p> <p>Les sources de soja d'importation (graine, tourteau et dérivés) ;</p> <p>Les facteurs de croissance ;</p> <p>La soude caustique ;</p> <p>Le formol.</p> | |
| Traçabilité des aliments source en IT3 | <p>Vérifier que les aliments source en IT3 utilisés pour les bovins en finition, qu'ils soient composés, concentrés, complets ou complémentaires, sont référencés par l'association Bleu-Blanc-Cœur.</p> <p>Vérifier que les fournisseurs d'aliments sont certifiés OQUALIM-STNO.</p> <p>Nom du Fournisseur d'Aliment :</p> <p>Site de fabrication :</p> <p>Nom(s) de(s) l'aliment(s) :</p> | |
| Apports en Matière Grasse | <p>Vérifier que les apports en Matière Grasse n'excède pas les limites imposées :</p> <p>Vérifier que la quantité maximale de graines de lin extrudées ne dépasse pas 1,25 kg (soit 500 g de MG issu du lin).</p> <p>Vérifier que la quantité maximale de graines de colza et/ou de tourteaux de colza gras et/ou de chanvre et/ou de lupin ne dépasse pas l'équivalent de 150 g de matière grasse par vache et par jour.</p> | |

| <p>Apports en IT3 et en DIVAL</p> | <p>Calculer et vérifier que la somme des apports en IT3 soit conforme aux exigences (cohérence entre la durée d'apport de la ration et le poids de carcasse visé). La somme des apports est calculée à partir de la ration moyenne et tient compte des complémentations individuelles si il y a lieu.</p> <p>Calculer la somme des apports en DIVAL.</p> <table border="1" data-bbox="635 465 1220 1256"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ration 1</th> <th>Ration 2</th> <th>Ration 3</th> <th>Ration 4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Période concernée</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>A = Quantification de l'apport en IT3 par les aliments</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B = Quantification de l'apport d'IT3 par les fourrages</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C = A+B</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Quantification des apports en DIVAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Joindre une copie des différentes rations en PJ avec le/les étiquettes des aliments utilisées. Si les rations ne sont pas disponibles, renseigner le formulaire de recueil des rations pour vaches laitières.</u></p> | | Ration 1 | Ration 2 | Ration 3 | Ration 4 | Période concernée | | | | | A = Quantification de l'apport en IT3 par les aliments | | | | | B = Quantification de l'apport d'IT3 par les fourrages | | | | | C = A+B | | | | | Quantification des apports en DIVAL | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|--------------------------|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|----------------|--|--|--|--|--------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| | Ration 1 | Ration 2 | Ration 3 | Ration 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Période concernée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A = Quantification de l'apport en IT3 par les aliments | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B = Quantification de l'apport d'IT3 par les fourrages | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C = A+B | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quantification des apports en DIVAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Diversité en fourrages</p> | <p>Fournir une déclaration sur l'honneur pour l'origine des fourrages.</p> <table border="1" data-bbox="405 1554 836 1666"> <tr> <td>Part de fourrages dans la ration : (annuelle) (en % MS)</td> <td></td> </tr> </table> | Part de fourrages dans la ration : (annuelle) (en % MS) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Part de fourrages dans la ration : (annuelle) (en % MS) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Apports en soja</p> | <p>Vérifier que les apports en soja métropolitain (graine, tourteau ou dérivé), sont limités à 5% de la ration annuelle par bovin.</p> <table border="1" data-bbox="405 1756 836 1868"> <tr> <td>Part de soja dans la ration : (annuelle) (en % MS)</td> <td></td> </tr> </table> | Part de soja dans la ration : (annuelle) (en % MS) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Part de soja dans la ration : (annuelle) (en % MS) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Traçabilité</p> | <p>Vérification de la tenue documentaire (factures et bons de livraison)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

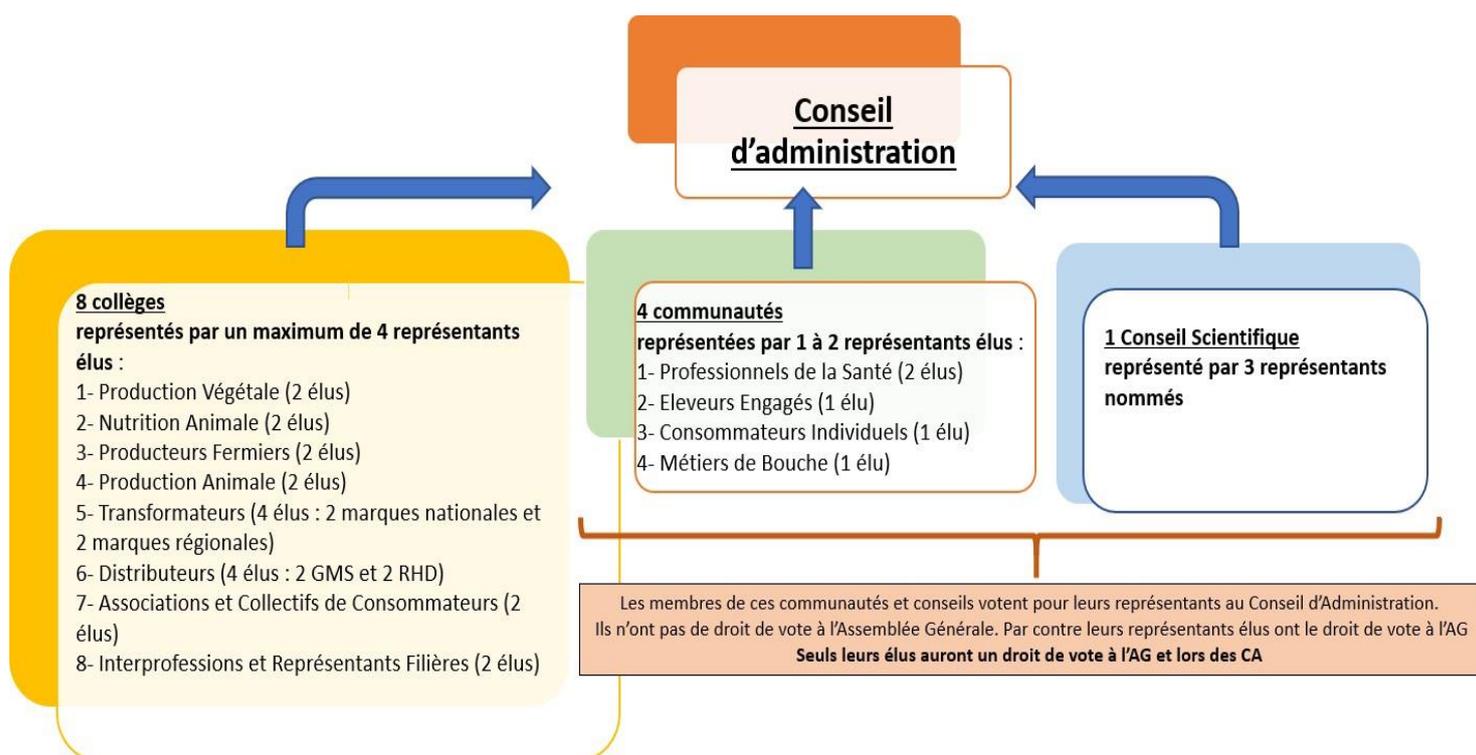
| | | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Mise en place | Vérifier que la durée d'apport de la ration des bovins est au minimum de 50 jours. | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|

LA GOUVERNANCE DE BLEU-BLANC-COEUR

La gouvernance Bleu-Blanc-Cœur, composé de 26 administrateurs (consommateurs, agriculteurs, éleveurs, transformateurs, restaurateurs, distributeurs et professionnels de santé) travaille depuis toujours selon un processus de concertation et de co-construction, gage de transparence et d'indépendance de la démarche.

L'agriculture à vocation santé naît dans les champs et dans les auges mais doit mobiliser tous les maillons de la chaîne alimentaire. L'association Bleu-Blanc-Cœur est donc gérée par une gouvernance d'élus représentant tous les maillons de la chaîne alimentaire.

Et voici sa structuration :



LE FONCTIONNEMENT DE LA GOURVERNANCE

La gouvernance politique (bureau et CA) pilote les différents aspects de la vie de la démarche, aidée par différents comités :

Le conseil scientifique, propose et discute les cahiers des charges de production, ses obligations de moyen et de résultats sont le triptyque originel :

- Un **mode de production agricole** défini dans un cahier des charges public (**obligation de moyens**)
- Une **composition analytique** définie et mesurable (**obligation de résultats**)
- Une **plus-value santé** pour le mangeur selon besoins définis par les experts (ANSES, PNNS) et en lien avec l'obligation de résultats.

Le conseil scientifique est composé de personnalités qualifiées (issues du monde de la recherche académique) et nomme 2 personnes au conseil d'administration.

La commission marketing est composée de spécialistes marketing des entreprises adhérentes. Elle gère les budgets dédiés à la communication.

Le comité de contrôle est composé de spécialistes qualité des entreprises adhérentes. Il prend les décisions relatives au suivi de la qualité.

Les comités techniques par espèces font le lien entre les professionnels de la production et les membres de la gouvernance.

#4

« CAHIER DES TÉMOIGNAGES ET DES COMMUNAUTÉS »

PAROLES DE PROFESSIONNELS DE SANTE BLEU-BLANC-COEUR

Bernard Schmitt, médecin et Co-Président de Bleu-Blanc-Cœur

« Comment faire du régime sinon par le biais de l'animal ? En effet si l'animal mange de bonnes choses pour sa santé à lui, on a de grandes chances d'avoir de très bons produits pour notre santé à nous. Il est plus simple de modifier l'alimentation des animaux plutôt que de changer les habitudes alimentaires de mes patients. »



Thierry Guicheteau, médecin généraliste, Président du collège des professionnels de santé Bleu-Blanc-Cœur

« Je me bats pour que les gens soient en bonne santé et je soutiens pleinement Bleu-Blanc-Cœur pour y parvenir. Je conseille à tous ceux qui veulent approfondir leurs connaissances de lire « Tous gros demain » de Pierre Weill, un livre que j'ai lu et relu 5 ou 6 fois. Ce livre m'a été offert par une de mes patientes. Tout de suite, j'ai eu l'idée d'en faire une pièce de théâtre dans un souci de transmission et de pédagogie auprès du grand public. »

« On parle d'alimentation tous les jours, on travaille à l'équilibre de l'alimentation de nos patients. Je me suis sentie « obligée de rentrer » dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur après avoir vu l'intervention de Thierry Guicheteau il y a quelques années. La combinaison santé et environnement m'a plu. J'ai pu mesurer les effets d'une alimentation Bleu-Blanc-Cœur sur ma famille et mes patients et je recommande donc Bleu-Blanc-Cœur au quotidien. Je combats aussi les idées reçues comme arrêter le lactose, les fromages et les œufs à cause du cholestérol, ... »

Stéphanie Villeneuve, Médecin-nutritionniste, Fontenay-le-Comte

« Nous avons décidé de développer au niveau du territoire des produits de qualité. Nous avons visité avec la Chambre d'agriculture différents types d'élevage. La démarche Bleu-Blanc-Cœur m'est apparue comme globale, avec à la fois des intérêts environnementaux, nutritionnels, et apportant un mode de rémunération équitable pour les éleveurs. »

Adeline Dubois Collineau, Diététicienne et responsable qualité, La Roche-sur-Yon

PAROLES D'ELEVEURS BLEU-BLANC-CŒUR

Benoit Dupré, Ferme de Viltain (éleveur laitier) :

« Depuis une dizaine d'années, nous diversifions le régime alimentaire de nos animaux afin de sortir du modèle maïs soja qui nous rendait tributaire des cours mondiaux des céréales et appauvissait notre lait. Ce parti pris nous a conduits à réintroduire des cultures locales comme le foin, le colza, la luzerne et les grains d'orge avec des résultats d'analyses en Oméga 3 conformes aux préconisations de Bleu-Blanc-Cœur par conviction. Notre mission : Bien nourrir les hommes. »



Stéphane Le Gall (éleveur de porc) :

« J'utilise différents mélanges de lin, pois, féverole, colza ou encore tournesol qui sont des sources naturelles d'Oméga 3. Chaque mois, des laboratoires indépendants analysent ma viande pour assurer que je suis dans les cous. Chez Bleu-Blanc-Cœur, ils ne rigolent pas avec l'obligation de résultats, idem pour la traçabilité. Je m'investis également dans le bien-être de mes animaux, en implantant dans l'élevage des mini guêpes qui s'attaquent aux mouches parasites. Mon but : aller au bout de la logique et des valeurs véhiculées par Bleu-Blanc-Cœur. »



Dominique Pezot (éleveur laitier) :

« Mes vaches laitières sortent environ 200 jours par an. Lorsqu'elles ne pâturent pas, je leur coupe de l'herbe fraîche, du trèfle notamment, chaque matin. Et tous les dix jours, mon lait est contrôlé pour en vérifier sa qualité nutritionnelle. Depuis que j'ai rejoint la filière, j'ai réduit par trois mes frais vétérinaires. En travaillant avec la graine de lin, le redémarrage en lactation, souvent difficile, est facilité. »



Dominique Levrard (éleveur de volaille) :

« Je ne suis pas un bon client pour mon vétérinaire car mes animaux sont résistants. Par contre, il est un bon client pour moi car il m'achète régulièrement des volailles ! L'association Bleu-Blanc-Cœur permet de valoriser mon métier. Elle est riche en sens et en valeurs. »



#4

« CAHIER DES TÉMOIGNAGES ET DES COMMUNAUTÉS »

PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION VERSUS CUISINIERS

Sylvie Dauriat (Caisse des écoles du 17ème) :

« Dans le cadre de notre politique alimentaire, la démarche Bleu-Blanc-Cœur s'est appliquée comme une évidence pour différentes raisons :

- Le goût des produits et leurs qualités nutritionnelles
- Les apports nutritionnels (notamment en Oméga 3) si importants pour le développement des enfants
- La démarche environnementale liée à la réduction des émissions des gaz à effet de serre en élevage
- La réintroduction de cultures traditionnelles comme le lin, la luzerne ou la féverole qui favorisent la biodiversité »



Emmanuel Picard (Chef AURI)

« Après avoir fait des comparatifs de cuisson, des tests à l'aveugle avec le staff et avec la clientèle, tout le monde était unanime sur la qualité et le goût des produits Bleu-Blanc-Cœur !

La démarche Bleu-Blanc-Cœur répond aussi aux enjeux du développement durable et c'est sans doute aujourd'hui la seule démarche à avoir démontré et mesuré son intérêt à la fois d'un point de vue nutritionnel mais aussi environnemental. »

Patrice Poirier (Cuisine centrale Rochefort Océan) :

« Avec les produits Bleu-Blanc-Cœur, nous mesurons de vrais résultats, tant sur le plan qualitatif que quantitatif.

Par exemple, la viande de porc réduit moins à la cuisson. Ainsi la différence du coût d'achat a été absorbée par la diminution du volume brut acheté. Nous pouvons ainsi mieux valoriser et rémunérer le travail des éleveurs. »



Frédéric Simonin (MOF et chef étoilé)

« Chez Bleu-Blanc-Cœur, j'ai découvert des éleveurs engagés, passionnés et convaincus !

Des hommes qui ont fait le choix d'une agriculture différente pour mieux nourrir le monde. Ce sont des valeurs nobles associées à des produits de qualité que j'ai décidé de défendre en valorisant leur travail et en sublimant leurs produits dans mon restaurant. Et je compte bien partager ces valeurs avec mes confrères. »