



Une Agriculture à vocation Santé



" Du champ à l'assiette "

Bleu-Blanc-Cœur

Qui sommes-nous ?

Bleu-Blanc-Cœur, une démarche d'Agriculture à vocation santé

A l'origine, une simple observation :



Jean-Pierre PASQUET
Éleveur

" Au printemps, les vaches sont en meilleure forme, elles offrent un beurre plus tendre et tartinable parce qu'elles mangent l'herbe que la nature leur offre. "

C'est à partir de cette observation que Jean-Pierre Pasquet, éleveur laitier et Pierre Weill, agronome, ont démarré leur réflexion sur l'intérêt de préserver la chaîne alimentaire et de valoriser les plantes et les graines d'intérêts nutritionnels vertueuses dans notre alimentation pour préserver notre santé.



Pierre WEILL
Ingénieur Agronome

Un cadre de validation scientifique

Depuis 2000, l'association Bleu-Blanc-Cœur organise et contrôle les filières agricoles pour rééquilibrer notre alimentation en oméga 3 (viandes, charcuteries, produits laitiers, œufs, mais aussi pain, huile de colza, brioches...).

Bleu-Blanc-Cœur se charge donc de fédérer tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur : les producteurs (d'herbe, de lin, de colza, de luzerne, de lupin...), les éleveurs, les entreprises de nutrition animale, les transformateurs, les distributeurs et les scientifiques.

L'association a construit un cadre de validation scientifique solide, basé sur des études cliniques publiées.

Afin de garantir la qualité et la cohérence nutritionnelle des produits, l'association, accompagnée de son conseil scientifique a construit des cahiers des charges à chaque étape de la production (du champ jusqu'au produit fini).



Bernard SCHMITT
Médecin Nutritionniste

Bleu-Blanc-Cœur
aujourd'hui !

- > 350 adhérents
- > 5 000 éleveurs
- > 500 produits estampillés Bleu-Blanc-Cœur
- > 5 études cliniques
- > + de 140 publications scientifiques
- > Un taux de notoriété de 25 % en France
- > 15.000 hectares de lin oléagineux cultivés en France
- > Démarche reconnue par le Programme National Nutrition Santé (Ministère de la Santé)
- > Marque alléguante reconnue par les autorités françaises et européennes
- > Bleu-Blanc-Cœur reconnue par Ministère de l'Agriculture (Programme National de l'Alimentation)
- > Démarche environnementale de Bleu-Blanc-Cœur validée par le Ministère de l'Écologie

Filière Bleu-Blanc-Cœur

Bénéfice n°1 : Plus de biodiversité

Bleu-Blanc-Cœur, au service de la Santé de notre Terre



Une démarche positive pour l'environnement !



Depuis 50 ans, les monocultures de blé et de maïs ont peu à peu effacé les belles couleurs de nos paysages d'antan : le vert de l'herbe, le bleu du lin, le jaune du colza...

L'Association Bleu-Blanc-Cœur prône le retour de cultures traditionnelles telles que le lin, le lupin, l'herbe, la féverole, la luzerne... qui pour des raisons de rendement et de rentabilité ont peu à peu disparu de nos campagnes, appauvrissant ainsi la biodiversité.

Ces plantes sont pourtant riches d'intérêts : leur richesse naturelle en Oméga 3 leur donne une valeur nutritionnelle élevée. Contrairement aux végétaux, notre organisme ne sait pas les synthétiser. Il faut donc se les procurer à travers notre alimentation.

Le retour de ces cultures traditionnelles est le gage d'une plus grande biodiversité dans nos paysages, d'une meilleure prise en compte de la santé des sols et contribue aussi à une plus grande autonomie protéique de notre pays.

Dans certaines régions par exemple, la luzerne est la seule plante qui fleurit tout l'été. Elle est devenue un véritable refuge pour les insectes et permet ainsi de maintenir l'activité des ruches.

Les abeilles sont les premières victimes de cette perte de biodiversité.



LES CULTURES BLEU-BLANC-CŒUR EN 2010 :

- > 15 000 ha de lin oléagineux
- > 90 000 ha de luzerne déshydratée
- > 8 000 ha de lupin
- > 1,5 millions ha de colza
- > Et de l'herbe à volonté bien entendu



Le saviez-vous ?

Bénéfice n°2 : Une chaîne alimentaire restaurée

Bleu-Blanc-Cœur, le logo des filières agricoles à vocation santé

Bleu-Blanc-Cœur réhabilite la production de graines traditionnelles comme les graines de lin, de colza, de lupin, de féverole qui peuvent soit être utilisées dans l'alimentation des animaux, soit directement dans l'alimentation des hommes.

En restaurant la chaîne alimentaire pour améliorer les qualités intrinsèques de nos produits, la démarche Bleu-Blanc-Cœur fait de la prévention passive et ainsi participe à rééquilibrer l'alimentation de l'Homme.



Graines de lin



Graines de lupin



Colza



Luzerne

Ces graines sont produites selon un cahier des charges qui précise les variétés, les teneurs en Oméga 3...

Pour le lin, ce cahier des charges précise également une cuisson des graines par extrusion qui permet d'optimiser leur intérêt nutritionnel.

Cette cuisson permet :

- > La libération quasi-optimale de l'huile et donc des Oméga 3,
- > L'amélioration de la digestibilité de la graine,
- > L'élimination de certains composés indésirables (des facteurs antinutritionnels contenus dans la graine crue et qui lui permettent de se protéger des oiseaux).



LE CAHIER DES CHARGES BLEU-BLANC-CŒUR IMPOSE :

- **Des obligations de moyens** : utiliser des variétés de graines sélectionnées pour leur richesse en Oméga 3, assurer à l'animal une alimentation variée et équilibrée meilleure pour sa santé.
 - **Des obligations de résultats** : le profil lipidique des produits doit être équilibré avec un ratio Oméga 6 / Oméga 3 inférieur à 4.
- Il tient compte du bien-être des animaux, de l'environnement et interdit l'emploi de substances indésirables (comme l'huile de palme, les antibiotiques, les additifs chimiques...).

Bénéfice n°3 : Des producteurs engagés

Bleu-Blanc-Coeur, un réseau de producteurs et d'éleveurs

Des producteurs au cœur de la chaîne alimentaire !

Bleu-Blanc-Cœur a élaboré une **charte de qualité** pour garantir des produits nutritionnellement améliorés.

Les **producteurs de végétaux** se sont engagés à n'utiliser que des cultures tracées et sélectionnées pour leur richesse en Oméga 3 afin de garantir une meilleure alimentation à l'animal et à l'Homme.

" Cultiver des graines reconnues pour leurs intérêts nutritionnels et apporter la garantie de la traçabilité des cultures aux consommateurs donne un réel sens à mon travail. C'est une fierté pour moi d'être engagé dans une filière qualité. " *Gaël Chaboche / Producteur de colza (28)*



" C'est rare de trouver une plante telle que le lin, qui procure autant de bienfaits pour le sol, l'animal et l'Homme. C'est une excellente tête d'assolement, qui fait rupture dans le cycle commun des céréales. " *Pierre Ménard / Producteur de lin Bleu-Blanc-Coeur*

Les **éleveurs Bleu-Blanc-Cœur** s'engagent à **équilibrer l'alimentation** de leurs animaux en incorporant des fourrages (herbe, luzerne...) et des graines riches en Oméga 3 (lin, lupin, féverole, colza...). Ainsi, les aliments produits par ces animaux (*produits laitiers, viandes, œufs...*) sont **plus sains et savoureux**. Leur **qualité nutritionnelle**, et notamment leur teneur en Oméga 3, est **contrôlée par un organisme** indépendant.



" Nos animaux sont en très bon état, avec un poil luisant. Nous observons une amélioration de la fécondité, ce qui signifie que l'alimentation joue à plein son rôle. Les frais vétérinaires ont d'ailleurs nettement baissé. " *Josiane et Fabrice Sablé / Producteurs de lait et de lin (56)*

" *Bleu-Blanc-Coeur nous apporte une forte caution, une validation scientifique* " *Christian Le Lavandier / Producteur de porc (56)*



Afin de valider les pratiques des producteurs Bleu-Blanc-Cœur, des chercheurs ont consacré, depuis plus de 15 ans, leurs travaux à comprendre et à expliquer les bienfaits des Oméga 3 du lin, de l'herbe, du lupin, de la luzerne, du colza sur :

- La santé du sol, de la Terre
- La santé des animaux et les avantages zootechniques
- La qualité nutritionnelle des produits



Bénéfice n°4 : Saveur et équilibre nutritionnel

Bleu-Blanc-Cœur, au service de la santé de l'Homme

QUAND LES TRADITIONS SONT RESPECTÉES ET QUE LES ANIMAUX SONT BIEN NOURRIS, ILS NOUS LE RENDENT BIEN !

Bleu-Blanc-Cœur est engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé). Elle a pour objectif de développer ses filières et d'apporter plus d'équilibre dans nos chaînes alimentaires.

Recommandations ANSES (ex-AFSSA)

- Consommation de 2,2 g d'Oméga 3/jour
- Équilibre entre Oméga 6/Oméga 3 de 4

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, les produits **Bleu-Blanc-Cœur** contribuent à atteindre ces objectifs.

Caractéristiques d'un menu Bleu-Blanc-Cœur

- Appauvri en graisses saturées et en Oméga 6.
- Naturellement plus riche en Oméga 3.
- Mieux équilibré :
 - Ratio Oméga 6/Oméga 3 favorable
 - Ratio acides gras saturés/Oméga 3 diminué

Les bienfaits des produits Bleu-Blanc-Cœur sur notre santé sont prouvés par des études scientifiques (>140 travaux de recherches dont 5 études cliniques) conduites par le **CERNh** (Centre d'Enseignement et de Recherche en Nutrition humaine) et l'**INRA** (Institut National de la Recherche Agronomique).

De plus, des analyses sensorielles sur les consommateurs ont montré, que les produits Bleu-Blanc-Cœur étaient plus **savoureux, onctueux, tendres...**



POUR VARIER LES SOURCES D'OMÉGA 3 DANS VOTRE ALIMENTATION :

- > Choisissez des produits animaux (œufs, produits laitiers, viandes...) issus de la **filière Bleu-Blanc-Cœur**
- > Prenez du **pain Bleu-Blanc-Cœur** et de la **farine de lin**
- > Privilégiez l'**huile de colza** en assaisonnement
- > Consommez deux fois par semaine du **poisson gras**

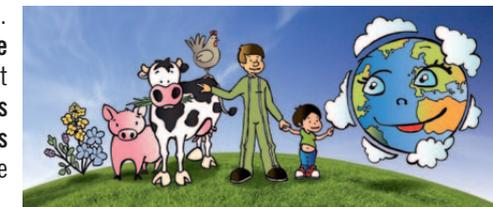
Le saviez-vous ?

Bénéfice n°5 : Un environnement préservé

Bleu-Blanc-Cœur, au service de notre planète

CULTURES D'INTÉRÊT ENVIRONNEMENTAL

L'herbe, le lin, la luzerne, le lupin, la féverole... sont des cultures présentant des **bilans carbone intéressants**. Grâce à ces cultures, ce sont des **engrais azotés, des herbicides et des insecticides qui ne rentrent plus dans nos chaînes alimentaires**. Ceci permet à la terre de se régénérer et de favoriser la vie dans le sol.



Le lin est une excellente tête d'assolement et notamment un très bon précédent au blé (il laisse une bonne structure de sol) : sa culture peut casser des rotations courtes génératrices de résistances aux traitements et aux maladies.

RÉDUCTION D'ÉMISSION DE MÉTHANE



Des études menées en collaboration avec l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) ont prouvé qu'une alimentation conforme aux exigences des cahiers des charges Bleu-Blanc-Cœur permet une baisse de réduction des émissions de gaz à effet de serre (-12% de méthane). Les vaches valorisent mieux leur ration, rejettent moins d'énergie sous forme de méthane, et vont ainsi privilégier la production de lait et de viande de haute qualité. En 2011, le Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable a reconnu l'association Bleu-Blanc-Cœur pour sa démarche environnementale.

BLEU-BLANC-CŒUR CONTRIBUE AU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX ET PERMET DE REMETTRE DE BELLES COULEURS DANS NOS PAYSAGES !

- 1/ Sont nourris selon les normes Bleu-Blanc-Cœur :
 - > Plus de **255 000** vaches, **2 970 000** poules, **970 000** cochons
 - > Des milliers de lapins, canards, pigeons, agneaux et veaux
- 2/ Sont mis en culture plus de **33 000** hectares de végétaux (lin, lupin, féverole, luzerne).



Le saviez-vous ?

Les produits Bleu-Blanc-Cœur partout EN FRANCE

Les produits Bleu-Blanc-Cœur sont de plus en plus accessibles aux consommateurs !

ON LES RETROUVE AUJOURD'HUI DANS DIFFÉRENTS RÉSEAUX DE VENTE

- ✓ Dans les **grandes surfaces** (marques nationales, marques de distributeurs,...)
- ✓ Dans le **réseau artisanal** (boucherie-charcuterie, boulangerie,...)
- ✓ En vente directe chez les **producteurs fermiers**
- ✓ Sur le web via plusieurs sites qui proposent des produits Bleu-Blanc-Cœur à la **vente en ligne** !



Les marques nationales



La gamme Grandlait de Candia



Petit Gervais aux fruits Mars 2012



Les fromages Jean Perrin



Les fromages Centurion



Les fromages Lincet



Les jambons, roti de porc et jambon de nos campagnes Fleury Michon



Les patés Hénaff



Le poulet de ma campagne Maître Coq



Les œufs Matines



La gamme de canard Canard Passion



Les brioches Graines de Plaisir Brioches Pasquier



L'huile Fleur de Colza de Lesieur



Le jambon Le Campagne de Madrange

Les découpes et saucisses de porc, les viandes hachées de bœuf de Socopa



La baguette Panaline de Panavi

www.auplaisirdelanature.com
www.terroir-et-sante.fr
www.lavandier.fr
www.fermelandefriere.com



En quelques clics, commandez vos produits sur le web

www.monoprix.fr/Courses-en-Ligne
www.thiriet.com
www.traiteur-service.com

Et venez déguster les produits Bleu-Blanc-Cœur en restauration : www.ansamble.fr – www.maison-aubrac.com

Les produits Bleu-Blanc-Cœur Chez les PRODUCTEURS FERMIERES

Viande Bovine et Agneau

- | | | |
|-------------------------------|---|--------------------------------|
| (02) : EARL le Fromentin | (42) : MICHALAK Didier | (56) : LE CLERE Jacques |
| (09) : EARL de la Serre Berny | (44) : GAEC Maine Atlantique - Proux Elevage | (61) : SCEA Ferme du Fresne |
| (17) : NEUILLER Thierry | (47) : La Ferme du Vigneau - EARL Laffargue | (62) : SCEA du bout là haut |
| (19) : GAEC de la Souvigne | (49) : PERROIS Christian | (71) : GAUTHERON Jean-François |
| (24) : SCEA du Val de Nizone | (53) : EARL Sainte Anne - GAEC du Jarry - PERVIS Patrick et Colette | (76) : EARL les Tilleuls |
| (29) : Gilles Morvan | | (79) : GAEC le Chiloup |
| (35) : EARL David | | |



Porc et Charcuteries

- | | | |
|--|--|---|
| (12) : EARL de la Montarnie | (35) : Aux petits Cochons - Ferme de la Lande - Gaec Julliot | (54) : GAEC du Fumé Lorrain |
| (16) : EARL des Champs des Vignes | (42) : EARL Pormil | (56) : LE LAVANDIER Christian - SARL Ty Producteurs |
| (17) : EARL La Cochonnaille Charentaise - EARL Gorioux | (49) : EARL de Landefrière | (76) : Le Cochon Campagnard du Bromesnil |
| (22) : EARL La Moinerie | (50) : COUDRAY Bertrand | (79) : La Rosette des Prés |
| | (52) : EARL de la Perrière | |



Lait et produits laitiers (vache, chèvre et brebis)

- | | | |
|--|-------------------------------------|---|
| (12) : EARL Sanhes Stéphane | (36) : La Ferme du Grand Bois | (62) : EARL Mionet Quenu - SARL Le Petit Dieu - GAEC des Deux Hameaux |
| (14) : EARL de Bieville | (42) : GAEC au Coeur Du Forez | (64) : GAEC Elizagaraia |
| (22) : La ferme du Ruisseau | (46) : GAEC du Domaine de Mordesson | (79) : La Roche Laitière SARL - GAEC ferme de la Bazinière |
| (29) : GAEC de Ker Ar Beleg - La Ferme de Kerheu | (49) : GAEC des Rives de la Mayenne | (82) : EARL des Tilleuls |
| (35) : GAEC du Vivier - GAEC Mézière - EARL Gibet - La Ferme d'Ici | (50) : La Ferme de la Fouquière | |
| | (59) : La Cense des Peupliers | |
| | (60) : GAEC La Chapelle Saint Jean | |



Volailles et Œufs

- | | | |
|-------------------------------|---|--|
| (22) : EARL Moisan Aviculture | (56) : Volailles Guilloises | (86) : EARL des Pigeonneaux Fermiers du Poitou |
| (35) : GAEC de la Haie du Val | (57) : BERTRAND Isabelle et Jean-François | |
| (42) : BACHER Denis | (72) : SARL Ferme du Parc | |



Farine au lin

- (56) : EARL des Fromentoriaux

Les magasins fermiers :

- (29) : Un Coin de Campagne (79) : Plaisirs fermiers
 (56) : Le Panier Campagnard



Retrouvez la liste et les coordonnées de l'ensemble des producteurs fermiers sur le site www.bleu-blanc-coeur.com

Les Produits Bleu-Blanc-Cœur à marques RÉGIONALES

NORD

Supermarchés


Le Coduno


Le porc et charcuterie Saint Géry

Réseau artisanal


Jean REGAL


Déléc'ochon

EST

Supermarchés

- La Charcuterie Aux Saveurs des Sapins
- La Gamme de Charcuterie de la Thur
- La charcuterie ROUX,
- Le jambon GAST
- Le porc coop Alsace
- Le Comté des Suchaux
- Le fromage de Fromagers en Bourgogne

Réseau artisanal

- Viande bovine Belot
- Agneau Le Baronet
- Le veau Plaisir de France
- Boucheries Schlotter

Grand OUEST et CENTRE

Supermarchés

- La viande bovine Label Rouge « Bœuf grandeur nature »
- Les viandes de lin
- La gamme de viande, charcuteries, saucisse Cosme
- La viande de porc Vallegrain
- Le porc Fermier de Vendée
- Le porc Vivélin Tradival
- Le porc Gad
- La charcuterie Traditions de Vendée
- Le poulet Marie Desbois
- Le lapin Le Magistral
- Le Lapin Paille Dorée
- Le lapin Atout Lapin
- Le Pigeonneau du Poitou
- Les œufs de Michel Autret
- Les œufs des Volailles guillieraises
- L'œuf Confiance
- Le beurre, le lait et la crème Agrilait
- Les galettes de Pleudihen
- La farine au lin Linette
- La farine Galinette
- La farine Mi'laine

Réseau artisanal

- La viande Label Rouge Bœuf Fermier du Maine
- Les viandes d'Anvil
- Le veau Plaisir de France
- Le porc des Enclos
- Le porc de chez AIM
- Le porc de chez Clermont
- Le porc de chez Cheville 35
- Le lapin Noir de Kervor
- Le pain Fleur de lin
- Le pain Pan ô lin
- La farine au lin Biomélin

Sud OUEST

Supermarchés


La viande de porc Gustou


Lait de la Vallée du Lot

Réseau artisanal

- Le porc et le bœuf BIGARD distribution
- La viande de porc Gustou
- Boucheries Dupont Girbes
- Agneau le Baronet

Retrouvez les produits BLEU-BLANC-CŒUR Chez vos DISTRIBUTEURS



« Des éleveurs engagés »

Quand les animaux sont bien nourris, l'homme se porte mieux !

« Respecter les grands équilibres de la Nature »

« Contribuer à la Santé des hommes »



ASSOCIATION BLEU - BLANC - CŒUR

La Messayais - 35210 COMBOURTILLE

Tél : 02 99 97 60 54 / Fax : 02 99 97 60 68

contact@bleu-blanc-coeur.com

www.bleu-blanc-coeur.com