

LOI D'URGENCE AGRICOLE : UNE NOUVELLE CATÉGORIE EGALIM RECONNAÎT LES PRODUITS BLEU-BLANC-CŒUR

*Des modes de production reconnus,
des agriculteurs valorisés,
et la qualité nutritionnelle des aliments
enfin prise en compte en restauration collective.*



Une avancée majeure pour Bleu-Blanc-Cœur et de nouvelles perspectives pour mieux manger en restauration collective, tout en valorisant les agriculteurs engagés dans l'évolution de leurs pratiques.

C'est une reconnaissance attendue depuis près de dix ans. Depuis la promulgation, le 18 août dernier, de la loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles, les produits Bleu-Blanc-Cœur sont désormais reconnus parmi les produits durables et de qualité éligibles aux objectifs EGAlim de la restauration collective. Une évolution qui reconnaît les démarches aux performances nutritionnelles et environnementales démontrées, au cœur du modèle Bleu-Blanc-Cœur depuis 25 ans.

Et si mieux manger en restauration collective commençait dès la ferme ?

Cantines scolaires, établissements de santé, Ehpad, restaurants d'entreprise...

La restauration collective constitue un levier majeur pour faire évoluer notre alimentation à grande échelle. EGAlim fixe un objectif d'au moins **50% de produits durables et de qualité** dans les approvisionnements des restaurants collectifs concernés.

La nouvelle loi élargit et clarifie le périmètre des produits éligibles à EGAlim en créant une nouvelle catégorie permettant de reconnaître Bleu-Blanc-Cœur parmi les démarches reposant sur des « externalités environnementales et caractéristiques nutritionnelles objectivées, attestées par un système de certification ».



Cette nouvelle catégorie vient reconnaître la singularité du modèle Bleu-Blanc-Cœur, qui réunit quatre enjeux aujourd'hui essentiels pour notre alimentation :

- Des modes de production ancrés en France et contribuant à notre souveraineté alimentaire
- Des agriculteurs engagés et mieux valorisés
- Une qualité nutritionnelle objectivée
- Et des bénéfices environnementaux mesurés *

Pour Bleu-Blanc-Cœur, cette évolution ouvre de nouvelles perspectives en restauration collective : **proposer davantage de produits** tout en créant de **nouveaux débouchés pour les agriculteurs engagés**.



« Pendant près de dix ans, Bleu-Blanc-Cœur ne rentrait pas dans les cases. Aujourd'hui, c'est le cadre qui évolue pour lui faire pleinement sa place. Mais au-delà de cette reconnaissance, l'enjeu est très concret : donner à la restauration collective un accès plus clair à de bons produits et offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs qui s'engagent chaque jour pour faire évoluer leurs pratiques. C'est ainsi que cette avancée législative pourra se traduire jusque dans les assiettes. »

Nathalie Kerhoas, Présidente de Bleu-Blanc-Cœur

25 ans à démontrer que la qualité d'un aliment commence par la façon dont il est produit

Bleu-Blanc-Cœur repose sur une conviction simple : la qualité de notre alimentation commence par les pratiques agricoles. La démarche agit notamment sur l'alimentation des animaux, dans une approche « One Health », qui relie santé des sols, des plantes, des animaux, des écosystèmes et des humains.

Sa singularité repose sur une **double exigence** : une **obligation de moyens**, à travers des cahiers des charges encadrant les pratiques, et une **obligation de résultats**, avec des analyses et audits permettant d'en mesurer concrètement les effets sur la qualité des aliments et sur l'environnement. Une approche qui trouve aujourd'hui une reconnaissance explicite dans la loi.



A propos de Bleu-Blanc-Cœur :

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire française durable, née en 2000 et encouragée par les ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Elle vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation en réintroduisant des végétaux naturellement riches en Omega 3 (lin, luzerne, herbe, féverole...) dans l'alimentation animale.

Forte de 6 études cliniques et de plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact positif sur la santé des écosystèmes (de la Terre, des animaux et des hommes), la démarche repose sur un principe simple : bien nourrir les sols et les animaux pour mieux nourrir les hommes. Elle fédère aujourd'hui plus de 7 000 éleveurs, 800 acteurs de la filière agroalimentaire, avec le soutien de plus de 38 000 citoyens engagés dont 5 000 professionnels de santé.

Avec plus de 3 000 produits certifiés (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...), Bleu-Blanc-Cœur représente 5% des parts de production en moyenne selon les filières, et garantit des résultats mesurés : une haute qualité nutritionnelle, 20 % d'émissions carbone en moins en moyenne... pour faire de l'alimentation un levier concret de santé publique et de transition environnementale.

* Pour plus d'infos : www.bleu-blanc-coeur.org/nos-engagements