# Critères d'exigences Bleu-Blanc-Cœur répondant au nouveau critère EGalim

**Produits répondant à des exigences relatives aux externalités environnementales et aux caractéristiques nutritionnelles objectivées des denrées, attestées par un système de certification.**

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche collective de qualité qui organise depuis 25 ans des filières agricoles et alimentaires pour concilier, simultanément, des objectifs de santé, d'environnement et d'accessibilité.
Notre démarche repose sur une double exigence : des obligations de moyens, qui encadrent les pratiques de production, et des obligations de résultats, qui permettent d'en mesurer concrètement les effets sur la qualité nutritionnelle des aliments et sur l'environnement.
Elle repose sur un socle scientifique solide, construit depuis 25 ans : plus de 450 publications scientifiques, dont des études cliniques, complétées par des analyses de cycle de vie (ACV) et plusieurs milliers d'analyses de produits chaque année. Ce socle scientifique est complété par un système de contrôle qui permet d'objectiver et de vérifier les résultats obtenus.

## LE SOCLE BLEU-BLANC-COEUR RÉPOND AUX 3 EXIGENCES DU NOUVEAU CRITÈRE EGALIM

### ① EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES OBJECTIVÉES

Le référentiel Bleu-Blanc-Cœur fixe des exigences de production visant à améliorer les performances environnementales :

- Autonomie protéique, en favorisant notamment la féverole, le pois, le lupin ou la luzerne
- Lien au sol ; diversité et rotation des cultures
- Recours à des sources végétales françaises riches en Omega 3 (herbe, luzerne, lin…)
- Limitation ou interdiction du soja d'importation
- Interdiction de l'huile de palme.

Les résultats sont mesurés et objectivés, notamment par des Analyses de Cycle de Vie (ACV), accessibles dans la base de données Agribalyse 4.0.

### ② CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES OBJECTIVÉES

Le référentiel Bleu-Blanc-Cœur (cahiers des ressources et des engagements) fixe des objectifs de qualité nutritionnelle des produits finis, objectivés par des plans de contrôle analytique : profils en acides gras, notamment l'équilibre Omega 6/Omega 3, et mesure de la capacité antioxydante lorsque ce critère est pertinent.
Chaque année, des milliers d'analyses sont réalisées (± 3 500) pour mesurer et vérifier ces caractéristiques nutritionnelles.
Ces critères reposent sur un socle de plus de 450 publications scientifiques, dans une approche One Health reliant végétal, animal et Homme. Cette démonstration va jusqu'à la santé humaine avec 6 études cliniques publiées, une singularité de Bleu-Blanc-Cœur.

### ③ SYSTÈME DE CERTIFICATION

Le système qualité Bleu-Blanc-Cœur repose sur la mesure et la vérification des résultats obtenus. Plus de 30 cahiers des ressources encadrent les pratiques de production et fixent des obligations de résultats, vérifiées par des plans de contrôle analytique, la traçabilité des flux et des audits réguliers.
Cette organisation répond aux quatre conditions du « système de certification » :
1/ ses exigences sont accessibles à tout professionnel souhaitant s'y conformer ; 2/ elles sont élaborées en concertation avec les experts et parties prenantes concernés ; 3/ leur respect fait l'objet d'un contrôle par un tiers indépendant ; 4/ et le système prévoit des mesures correctives et sanctions en cas de non-respect des exigences.
Ainsi, l'usage du logo Bleu-Blanc-Coeur repose sur des exigences vérifiables et contrôlées.

Pour plus d'informations : **bleu-blanc-coeur.org** ou par mail : **contact@bleu-blanc-coeur.com**

Le dispositif qualité Bleu-Blanc-Cœur vérifie à la fois les moyens mis en œuvre, les résultats obtenus et la traçabilité des produits Bleu-Blanc-Cœur.

### DOUBLE OBLIGATION

- Obligations de moyens : sourcing auprès d'acteurs Bleu-Blanc-Coeur licenciés, diversité alimentaire, quantité de sources d'Omega 3, durée d'introduction, restrictions de certaines matières premières.
- Obligations de résultats : critères analytiques sur les denrées et suivi des performances environnementales, notamment à travers les mises à jour d'Agribalyse.
- Cette double logique est inscrite dans les cahiers des ressources et structure les filières Bleu-Blanc-Cœur jusqu'au produit fini.

### CONTRÔLE À CHAQUE MAILLON

- Sources d'Omega 3 : traçabilité et contrôle des matières premières.
- Fabricants d'aliments : contrôle des formules et des approvisionnements.
- Éleveurs : vérification des plans d'alimentation et des rations dans le cadre d'un plan de contrôle défini en amont.
- Abattoirs / transformateurs : contrôle des recettes, approvisionnements et flux.
- Produit fini : analyses nutritionnelles et validation du packaging / de la communication.

## UN PARCOURS DE CERTIFICATION STRUCTURÉ

| ÉTAPE | CE QUI EST VÉRIFIÉ | GARANTIE APPORTÉE |
|---|---|---|
| **1. Agrément** | Justificatifs, approvisionnements, plan alimentaire, analyse du produit, traçabilité, recettes et BAT, audit organisme tiers sous 6 mois maxi. | Pas de lancement Bleu-Blanc-Coeur avant validation. |
| **2. Licence annuelle** | Production en France, cahier des ressources associé et liste des produits autorisés à porter le logo. | Périmètre explicite et renouvelé chaque année. |
| **3. Contrôles réguliers** | Analyses, formules, rations, recettes et déclarations de flux déposées sur une plateforme sécurisée. | Conformité suivie dans la durée. |
| **4. Audits & tiers** | Premier audit physique dans les 6 mois, puis audits de suivi délégués à des organismes tiers accrédités Cofrac (Certis, bureau Veritas, Qualisud...). | Contrôle au-delà de l'autodéclaration. |

## LE DISPOSITIF EN ACTIVITÉ — LE SUPPORT QUALITÉ BLEU-BLANC-CŒUR EN CHIFFRES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **3 500** | **2 500** | **2 000** | **230** | **700** |
| Analyses / an | Déclarations de comptabilité matière | formules d'aliment vérifiées | Audits externes confiés à des organismes tiers / an | Licences délivrées chaque année |

Bleu-Blanc-Cœur répond aux trois dimensions du nouveau critère : **des externalités environnementales encadrées et objectivées ; des caractéristiques nutritionnelles mesurées dans les denrées ; et un système de certification documenté, traçable et contrôlé.**