



LES PRODUITS BLEU-BLANC-CŒUR EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'association Bleu-Blanc-Cœur a été créée en 2000 par un petit groupe de scientifiques, médecins, paysans. C'est une **démarche agricole et alimentaire durable 100% française** qui fédère aujourd'hui **tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs** : dont 7 000 éleveurs et 950 adhérents (coopératives, industriels, distributeurs), soutenus par une communauté grandissante de plus de 26 000 membres - comprenant notamment près de 3 500 professionnels de santé.

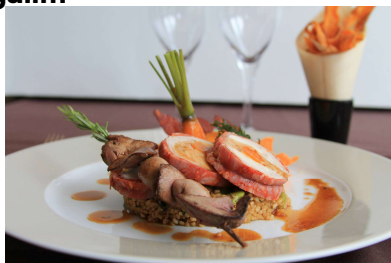
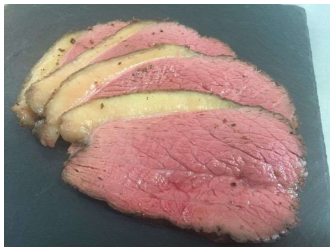
Encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement, Bleu-Blanc-Cœur est devenue en un peu plus de 20 ans **un repère pour bien manger**.

Il existe aujourd'hui **+ de 2500 produits** certifiés Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, fromages, yaourts...) **disponibles dans toute la France**, alliant qualité nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette.

Tous les produits respectent **un cahier des charges qui intègre des obligations de résultats** (garanties par plus de 5 000 analyses par an) permettant d'assurer aux consommateurs des **produits denses nutritionnellement**, élaborés dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes.

Les bonnes raisons de choisir des produits Bleu-blanc-Coeur

- ☐ Qualité nutritionnelle des produits avérée
- ☐ Qualité gustative renforcée (saveur, tendreté...)
- ☐ Pas de perte en eau à la cuisson pour les viandes
- ☐ Impact environnemental réduit
- ☐ Origine 100% française des produits
- ☐ Lien fort aux producteurs et aux filières identifiées et tracées
- ☐ Possibilité de réduction du gaspillage alimentaire
- ☐ Accessibilité à la loi Egalim



Est-ce que les produits Bleu-Blanc-Cœur sont éligibles à la loi Egalim ?

La loi impose aux opérateurs publics ou privé de s'approvisionner d'au moins 50% de produits durables et de qualité à partir du 01 janvier 2022. L'objectif des 50% doit être atteint par l'achat de façon suivante :

- Au moins 20% de produits bio
- Au moins 30% de produits issus :
 - soit des SIQO
 - soit d'exploitations certifiées (HVE)
 - soit **des produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie**

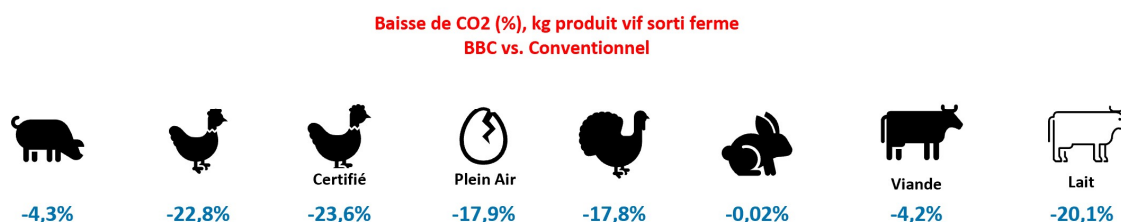
Les produits Bleu-Blanc-Cœur (porc, volailles, œufs, produits laitiers) peuvent donc rentrer dans les approvisionnements en produits durables en restauration collective par le critère des externalités environnementales positives.

Pour rentrer via le critère des externalités environnementales positives, Bleu-Blanc-Cœur a construit une **méthodologie qui peut être utilisée par les acheteurs de manière à se saisir de ce critère prévu par la loi Egalim.**

Comment?

Bleu-Blanc-Cœur a réalisé des analyses de cycle de vie qui ont été **intégrées** et **validées** dans la base de données « produits sortie ferme » **AGRIBALYSE** sur le site de l'**ADEME**.

Quelques exemples



Cette méthodologie a retenu le **critère CO2 émis / kg de produit** comme **critère structurant** de la méthode.

La méthode utilisée est **conforme au droit de la commande publique** et respecte les conditions permettant la mise en œuvre du critère des externalités environnementales.

Le groupe de travail « Accompagnement » du CNRC (Conseil national de la restauration collective) a publié début janvier **un guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité**. Ce guide explicite les modalités d'utilisation du Critère EEP et cite la démarche Bleu-Blanc-Cœur comme une démarche de référence.

Certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs accompagnent déjà les acheteurs dans la mise en place d'une méthode. A défaut d'une autre démarche officiellement labellisée à ce stade, les acheteurs pourront notamment s'appuyer sur la démarche collective Bleu Blanc Cœur, étant entendu que le recours à ces modalités de sélection relève du libre choix et de la responsabilité de l'acheteur, dans le respect du code de la commande publique.

Pour de plus amples informations, contactez nous : contact@bleu-blanc-coeur.com
OU consultez le site Macantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/faq> et le guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/les-guides-marches-publics/guides-daide-a-la-redaction-de-marches-publics-en-direct-et-en-concede>
Liste des produits Bleu-Blanc-cœur sur <https://bleu-blanc-coeur.org/produitspourlespros/>

