

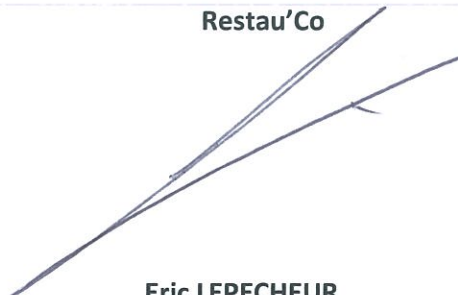
Partenariat RESTAU'CO – Association BLEU-BLANC-CŒUR

Développer l'introduction des produits Bleu-Blanc-Cœur en restauration collective

Paris, le 18 novembre 2014



Le Président de
Restau'Co



Eric LEPECHEUR

Le Président de
Bleu-Blanc-Cœur



Pierre WEILL

Partenariat RESTAU'CO – BLEU-BLANC-COEUR

Présentation des parties

RESTAU'CO est le Réseau qui anime la restauration collective en gestion directe (établissements scolaires, de santé, sociaux, entreprises, administrations ...). RESTAU'CO travaille en collaboration avec les différents acteurs de la filière : professionnels, associations, collectivités, et institutions.

Il a une mission de représentation auprès des pouvoirs publics et les instances nationales. Il siège au Conseil National de l'Alimentation (CNA), au grand conseil de l'Agence BIO, à OQALI et au sein des interprofessions (INTERBEV, INAPORC, INTERFEL) et participe aux comités de pilotage du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du Programme National de l'Alimentation (PNA).

BLEU-BLANC-CŒUR est une Association qui rassemble des éleveurs, des agriculteurs, des scientifiques et des marques engagés pour garantir des aliments de qualité, produits dans le respect de la nature et accessibles à tous. Bleu-Blanc-Cœur (BBC) c'est aussi un logo que l'on trouve sur des produits alimentaires en preuve de leur qualité nutritionnelle. Les agriculteurs Bleu-Blanc-Cœur adoptent des pratiques en faveur de la biodiversité et de l'environnement en pratiquant des cultures de lin, de luzerne, de lupin... Ces graines, utilisées dans l'alimentation des animaux, contribuent à améliorer leur santé. La qualité nutritionnelle des produits (œufs, viandes, produits laitiers, farines, pain...) provenant de la filière Bleu-Blanc-Cœur est contrôlée. La démarche Bleu-Blanc-Cœur est reconnue d'intérêt nutritionnel et environnemental par l'Etat (PNNS puis PNA).

HISTORIQUE

Depuis 2011, Restau'Co et Bleu-Blanc-Cœur ont travaillé ensemble à construire une offre alimentaire répondant aux exigences nutritionnelles Bleu-Blanc-Cœur et aux besoins de la restauration collective. Parmi les actions entreprises :

- Un groupe pilote du réseau Restau'Co a testé les produits (AURI, CESFO Restaurant, cuisine centrale de Trappes...)
- Restau'Co a invité BBC à participer à des réunions de travail concernant la rédaction des cahiers des charges d'appels d'offres en Collectivité. L'objectif était d'étudier la faisabilité d'intégrer de nouveaux critères relatifs à la qualité nutritionnelle et environnementale des productions.
- Bleu-Blanc-Cœur a été invité au séminaire national Restau'Co ainsi qu'à participer à la réflexion autour du projet RCR (Restauration collective Responsable). Bleu-Blanc-Cœur participe aussi au salon Restau'Co depuis 2012
- Les délégués régionaux Restau'Co ont participé à une visite découverte d'élevage BBC. Des administrateurs de Restau'Co ont participé à des réunions de gouvernance de BBC et aussi à des réunions régionales BBC.
- Bleu-Blanc-Cœur accompagne les collectivités adhérents Restau'Co et utilisateurs des produits dans leur communication à travers des actions de presse, des présences à des salons.... et promotionne leurs actions au sein de l'ensemble de la filière.

MODALITES DU PARTENARIAT

Restau'Co et BBC envisagent désormais de conclure un partenariat pour développer l'introduction des produits Bleu Blanc Cœur en restauration collective dont les modalités sont listés ci-après :

1- GOUVERNANCE :

Bleu-Blanc-Cœur propose à Restau'Co de participer à sa gouvernance en proposant sa candidature au conseil d'administration BBC au poste « représentants des filières et Interprofessions »

2- TRAVAUX COMMUNS

- Restau'Co s'engage à proposer à ses adhérents des informations sur les produits BBC et leur utilisation et sensibilise les professionnels de la restauration sur la démarche qualité mise en place par Bleu-Blanc-Cœur
- BBC s'engage à informer de leurs produits les collectivités en gestion directe et à proposer toutes actions de communication permettant de sensibiliser les décideurs (réunions, affichage, tous moyens visuels)
- Bleu-Blanc-Cœur délivre à ses adhérents des licences d'utilisation de la marque Bleu-Blanc-Cœur qui garantissent la bonne application et utilisation des cahiers des charges. Les professionnels de la restauration s'appuient sur cet outil pour référencer les produits / producteurs).
- Restau'Co et BBC développent les outils de facilitation (libellés pour les appels d'offres des collectivités qui souhaitent bénéficier d'une offre BBC (Cf. propositions BBC en annexe 1)
- Restau'Co sensibilise les interprofessions (Interbev, Inaporc...) dans lesquelles elle siège ainsi que ses partenaires privés (industriels, distributeurs...) à l'intérêt de la restauration collective pour les produits Bleu Blanc Cœur.
- BBC s'engage à essayer de développer une offre de produits adaptés aux demandes des restaurants de collectivité
- BBC communique sur l'engagement des restaurants de collective dans la démarche BBC

3- PRATIQUE

- Un groupe de travail avec des acteurs Restau'Co et BBC sera créé pour identifier les freins et leviers de la mise en place d'une démarche BBC en restauration collective.
- Ce réseau d'échanges sera invité à tester les outils de développement et de communication proposés par BBC

- Bleu-Blanc-Cœur sera à disposition des membres du réseau Restau'Co pour les accompagner à la mise en place des filières et produits BBC dans leurs restaurants
- BBC et RESTAU'CO communiquent sur ce partenariat et s'engagent à valoriser les réseaux et marques des partenaires dès que possible

4- Communication CORPORATE

- Bleu-Blanc-Cœur s'engage à mettre à disposition des membres de Restau'Co un compteur Eco-Nutrition qui détermine les engagements chiffrés en matière de nutrition, réchauffement climatique et de biodiversité de chacun. Ces compteurs ont été expertisés par l'Etat dans le cadre de la signature de l'accord Collectif Bleu-Blanc-Cœur avec le PNA.
- Restau'Co testera le concept Bleu-Blanc-Cœur comme une possibilité de réponse à la certification participative pour des restaurants de collectivité plus responsables
- Restau'Co et Bleu-Blanc-Cœur pourraient construire un partenariat dont les objectifs et modalités pourraient faire l'objet d'une reconnaissance par l'Etat (accord collectif du PNA)
- Des actions de sensibilisation des politiques publiques en matière de lien entre le mode de production agricole et la qualité nutritionnelle et environnementale des produits pourront être menées en étroites collaboration. L'objectif étant d'obtenir une reconnaissance et des leviers de communication ; jusqu'ici interdits du fait de la réglementation.

Annexe 1 : Libellés appel d'offre Bleu-Blanc-Cœur en restauration collective

Entrée NUTRITION

1. Les produits devront garantir un profil lipidique en adéquation avec les recommandations nutritionnelles officielles (Apports Nutritionnels Conseillés) et/ou avoir obtenus la reconnaissance des experts de l'Etat dans le cadre du Programme National de l'Alimentation
2. Les produits devront justifier de qualités nutritionnelles améliorées (rapport oméga 3 / Oméga 6 < 5) car issus de filières répondant à une double obligation de moyens et résultats.

Entrée FILIERE

3. Les produits devront être issus d'animaux ayant consommés une alimentation diversifiée avec des plantes et graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (teneur en Oméga 3 par exemple) et qui ainsi présentent les qualités requises pour une bonne nutrition.
4. Les produits devront être issus d'une démarche agricole qui s'attache à mesurer les bienfaits environnementaux et nutritionnels obtenus grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (lin, luzerne....) dans l'alimentation des animaux.

Entrée ENVIRONNEMENT

5. Les produits devront être issus d'animaux ayant consommés une alimentation naturelle et équilibrée ayant un impact positif sur l'environnement dont la mesure se fait selon une méthodologie officielle et reconnue.
6. Les produits devront être issus d'animaux élevés par des agriculteurs qui diversifient leurs cultures (avec du lin, de la luzerne, du lupin...), et qui réduisent les intrants et adoptant des pratiques en faveur de la biodiversité et de l'environnement (diminution mesurée de l'empreinte Carbone par exemple).